

# Euroopan unionin virallinen lehti

# L 139

Suomenkielinen laitos

Lainsäädäntö

47. vuosikerta

30. huhtikuuta 2004

Sisältö	I	<i>Säädökset, jotka on julkaistava</i>	
	★	EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta .....	1
	★	EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004 annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä .....	55
	★	EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 854/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä .....	206
	★	NEUVOSTON DIREKTIIVI 2004/68/EY, annettu 26.4.2004, eläinten terveyttä koskevista säännöistä tiettyjen elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön tuonnin ja yhteisön kautta kuljetuksen osalta, direktiivien 90/426/ETY ja 92/65/ETY muuttamisesta ja direktiivin 72/462/ETY kumoamisesta (ETA:n kannalta merkityksellinen teksti) .....	321

## I

*(Säädökset, jotka on julkaistava)*

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON****ASETUS (EY) N:o 852/2004,****annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,****elintarvikehygieniasta**

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, jotka

ottavat huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 95 artiklan ja 152 artiklan 4 kohdan b alakohdan,

ottavat huomioon komission ehdotuksen<sup>1</sup>,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon<sup>2</sup>,

ovat kuulleet alueiden komiteaa,

noudattavat perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä<sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> EYVL C 365 E, 19.12.2000, s. 43.

<sup>2</sup> EYVL C 155, 29.5.2001, s. 39.

<sup>3</sup> Euroopan parlamentin lausunto, annettu 15. toukokuuta 2002 (EUVL C 180 E, 31.7.2003, s. 267), neuvoston yhteinen kanta, vahvistettu 27. lokakuuta 2003 (EUVL C 48 E, 24.2.2004, s. 1), Euroopan parlamentin kanta, vahvistettu 30. maaliskuuta 2004 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä) ja neuvoston päätös, tehty 16. huhtikuuta 2004.

sekä katsovat seuraavaa:

- 1) Ihmisten elämän ja terveyden korkeatasoinen suojeleminen on asetuksessa (EY) N:o 178/2002<sup>1</sup> säädetyn mukaisesti elintarvikelainsäädännön perustavoitteita. Kyseisessä asetuksessa säädetään myös jäsenvaltioiden ja yhteisön elintarvikelainsäädäntöä koskevista muista yleisistä periaatteista ja määritelmistä, muun muassa tavoitteesta saavuttaa elintarvikkeiden vapaa liikkuvuus yhteisössä.
- 2) Elintarvikehygieniasta 14 päivänä kesäkuuta 1993 annetussa neuvoston direktiivissä 93/43/EY<sup>2</sup> säädettiin elintarvikkeiden yleiset hygieniasäännöt ja menettelyt näiden sääntöjen noudattamisen valvomiseksi.
- 3) Kokemus on osoittanut, että nämä säännöt ja menettelyt muodostavat kestävä perustan elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi. Yhteisen maatalouspolitiikan yhteydessä on annettu useita direktiivejä, joissa vahvistetaan perustamissopimuksen liitteessä I lueteltujen tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevat erityiset terveystasosäännöt. Näillä terveystasosäännöillä on vähennetty kyseisiä tuotteita koskevia kaupan esteitä ja siten myötävaikutettu sisämarkkinoiden aikaansaamiseen varmistamalla samalla kansanterveyden suojelun korkea taso.
- 4) Kansanterveyden osalta nämä säännöt ja menettelyt sisältävät yhteisiä periaatteita, erityisesti valmistajien ja toimivaltaisten viranomaisten velvollisuuksien, laitosten rakenteellisten ja toiminnallisten vaatimusten sekä hygieniavaatimusten, laitosten hyväksymismenettelyjen, varastointi- ja kuljetusvaatimusten sekä terveystasomerkkien osalta.

---

<sup>1</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1), asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1642/2003 (EUVL L 245, 29.9.2003, s. 4).

<sup>2</sup> EYVL L 175, 19.7.1993, s. 1, direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

- 5) Nämä periaatteet ovat kaikkien elintarvikkeiden, myös perustamissopimuksen liitteessä I lueteltujen eläinperäisten tuotteiden hygieenisen tuotannon yhteinen perusta.
- 6) Tämän yhteisen perustan lisäksi tarvitaan tiettyjä elintarvikkeita koskevia erityisiä hygieniasääntöjä. Eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä ... annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o .../2004 vahvistetaan kyseiset säännöt.<sup>1</sup>
- 7) Uusien yleisten ja erityisten hygieniasääntöjen tärkein tavoite on kuluttajansuojan korkean tason varmistaminen elintarvikkeiden turvallisuuden osalta.
- 8) Elintarvikkeiden turvallisuus alkutuotantopaikalta markkinoille saattamiseen tai vientiin saakka edellyttää yhdenmuettyä lähestymistapaa. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden koko elintarvikeketjussa olisi varmistettava, että elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu.
- 9) Yhteisön sääntöjä ei pitäisi soveltaa yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettuun elintarvikkeiden alkutuotantoon eikä yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin kotona. Lisäksi niitä pitäisi soveltaa ainoastaan yrityksiin, mikä käsitteellisesti edellyttää tiettyä toiminnan jatkuvuutta ja tietynasteista järjestäytyneisyyttä.

---

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden sivu ....

- 10) Alkutuotannossa olevat elintarvikkeiden vaarat olisi tunnistettava ja niitä olisi valvottava asianmukaisella tavalla sen varmistamiseksi, että tämän asetuksen tavoitteet saavutetaan. Elintarvikealan toimijan toimittaessa tuottamiaan alkutuotannon tuotteita pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle on kuitenkin asianmukaista suojata kansanterveyttä kansallisella lainsäädännöllä, erityisesti tuottajan ja kuluttajan välisen läheisen yhteyden takia.
- 11) HACCP-periaatteiden (vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet) soveltaminen alkutuotantoon ei ole vielä yleisesti toteutettavissa. Hyvän käytännön ohjeiden olisi kuitenkin kannustettava asianmukaisiin hygieniakäytäntöihin maataloilla. Tarvittaessa näitä ohjeita olisi täydennettävä alkutuotantoa koskevilla erityisillä hygieniasäännöillä. Alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja koskevien hygieniavaatimusten pitäisi olla erilaisia kuin muita toimintoja koskevat vaatimukset.
- 12) Elintarvikkeiden turvallisuus on seurausta useista tekijöistä: lainsäädännössä olisi säädettävä hygieniaa koskevista vähimmäisvaatimuksista, virallisia tarkastuksia olisi toteutettava sen varmistamiseksi, että elintarvikealan toimijat noudattavat vaatimuksia, ja elintarvikealan toimijoiden olisi laadittava ja noudatettava HACCP-periaatteisiin perustuvia elintarvikkeiden turvallisuutta koskevia ohjelmia ja menettelyjä.
- 13) HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen täytäntöönpanon onnistuminen edellyttää elintarvikealan työntekijöiden täysipainoista yhteistyötä ja sitoutuneisuutta. Tätä varten työntekijöitä olisi koulutettava. HACCP-järjestelmä on väline, jolla elintarvikealan toimijoita autetaan parantamaan elintarvikkeiden turvallisuutta. HACCP-järjestelmää ei tule pitää itsesääntelymenetelmänä, eikä sen pitäisi korvata virallista valvontaa.

- 14) Vaikka HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen laatimista koskevaa vaatimusta ei pitäisikään aluksi ulottaa koskemaan alkutuotantoa, on ulottamisen toteutettavuutta pohdittava tämän asetuksen täytäntöönpanoa koskevassa komission uudelleentarkastelussa. Jäsenvaltioiden olisi kuitenkin voitava rohkaista alkutuotannon tasolla toimivia toimijoita soveltamaan kyseisiä periaatteita mahdollisimman laajalti.
  
- 15) HACCP-vaatimuksissa olisi otettava huomioon Codex Alimentariukseen sisältyvät periaatteet. Niiden olisi oltava riittävän joustavia, jotta niitä voidaan käyttää kaikissa tilanteissa, myös pienissä yrityksissä. Erityisesti on tunnustettava, että kriittisten valvontapisteiden tunnistaminen ei tietyissä elintarvikealan yrityksissä ole mahdollista ja että joissakin tapauksissa hyvillä hygieniakäytännöillä voidaan korvata kriittisten valvontapisteiden seuranta. Vastaavasti vaatimus "kriittisten rajojen" asettamisesta ei kaikissa tapauksissa merkitse lukumääräisten rajojen asettamista. Lisäksi vaatimuksen asiakirjojen säilyttämisestä on oltava joustava, jottei hyvin pienille yrityksille aiheuteta tarpeettomia rasitteita.
  
- 16) Joustavuutta tarvitaan myös, jotta perinteisten menetelmien käyttöä voidaan jatkaa kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa, ja suhteessa laitosten rakenteellisiin vaatimuksiin. Joustavuudella on erityisen suuri merkitys erityisten maantieteellisten haittojen alaisille alueille, mukaan lukien perustamissopimuksen 299 artiklan 2 kohdassa tarkoitettut syrjäisimmät alueet. Joustavuus ei saisi kuitenkaan vaarantaa elintarvikehygienian tavoitteita. Lisäksi kaikilla hygieniasääntöjen mukaisesti tuotetuilla elintarvikkeilla on vapaa liikkuvuus yhteisössä, minkä vuoksi jäsenvaltioiden joustavan toiminnan sallivan menettelyn olisi oltava täysin avoin. Sen olisi edellytettävä, kun se on tarpeen erimielisyyksien ratkaisemiseksi, keskusteluja asetuksella (EY) N:o 178/2002 perustetussa elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa.

- 17) Hygieniasääntöjen täytäntöönpanoa voi ohjata patogeenien vähentämisen tai suorituskriteerien kaltaisten tavoitteiden asettamisella. Tämän vuoksi tätä varten on tarpeen säätää menettelyjä. Tällaiset tavoitteet täydentäisivät nykyistä elintarvikelainsäädäntöä, kuten elintarvikkeissa olevia vieraita aineita koskevista yhteisön menettelyistä 8 päivänä helmikuuta 1993 annettua neuvoston asetusta (ETY) N:o 315/93<sup>1</sup>, jossa säädetään vieraiden aineiden suurimpien toleranssien vahvistamisesta, ja asetusta (EY) N:o 178/2002, jossa kielletään vaarallisten elintarvikkeiden saattaminen markkinoille ja annetaan yhtenäinen perusta ennalta varautumisen periaatteen käytölle.
- 18) Teknisen ja tieteellisen edistyksen huomioon ottamiseksi olisi varmistettava komission ja jäsenvaltioiden välinen tiivis ja tehokas yhteistyö elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa. Tässä asetuksessa otetaan huomioon terveys- ja kasvinsuojelutoimista tehdyssä WTO-sopimuksessa asetetut kansainväliset velvoitteet ja Codex Alimentariukseen sisältyvät elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat kansainväliset vaatimukset.
- 19) Laitosten rekisteröinti ja elintarvikealan toimijoiden yhteistyö on välttämätöntä, jotta toimivaltaiset viranomaiset voivat toteuttaa viralliset tarkastukset tehokkaasti.
- 20) Elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden ainesosien jäljitettävyyden elintarvikeketjussa on keskeinen tekijä elintarviketurvallisuudesta huolehdittaessa. Asetuksessa (EY) N:o 178/2002 on sääntöjä elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden ainesosien jäljitettävyyden varmistamiseksi, ja siinä säädetään menettelystä, jota noudattaen hyväksytään täytäntöönpanosäännöt näiden periaatteiden soveltamiseksi erityisillä aloilla.

---

<sup>1</sup> EYVL L 37, 13.2.1993, s. 1, asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1882/2003.

- 21) Yhteisöön tuotavien elintarvikkeiden on täytettävä asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädetyt yleiset vaatimukset tai oltava yhteisön säännöksiä vastaavien säännösten mukaisia. Tässä asetuksessa määritellään yhteisöön tuotavia elintarvikkeita koskevia tiettyjä erityisiä hygieniavaatimuksia.
- 22) Yhteisöstä kolmansiin maihin vietävien elintarvikkeiden on täytettävä asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädetyt yleiset vaatimukset. Tässä asetuksessa määritellään yhteisöstä vietäviä elintarvikkeita koskevia tiettyjä erityisiä hygieniavaatimuksia.
- 23) Elintarvikehygieniää koskevan yhteisön lainsäädännön olisi perustuttava tieteellisiin lausuntoihin. Tätä varten Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista olisi kuultava aina tarvittaessa.
- 24) Koska tämä asetus korvaa direktiivin 93/43/ETY, direktiivi olisi kumottava.
- 25) Tämän asetuksen vaatimuksia olisi sovellettava vasta, kun elintarvikehygieniää koskevan uuden lainsäädännön kaikki osat ovat tulleet voimaan. On myös asianmukaista säätää vähintään [18 kuukauden] siirtymäkaudesta uusien sääntöjen voimaantulon ja niiden soveltamisen välillä, jotta asianomaiset teollisuudenalat voisivat mukautua niihin.
- 26) Tämän asetuksen täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY mukaisesti<sup>1</sup>,

OVAT ANTANEET TÄMÄN ASETUKSEN:

---

<sup>1</sup> EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.



## I LUKU

### YLEISET SÄÄNNÖKSET

#### 1 artikla

##### Soveltamisala

1. Tässä asetuksessa säädetään elintarvikkeiden yleiset hygieniasäännöt elintarvikealan toimijoille ottaen erityisesti huomioon seuraavat periaatteet:
  - a) ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijalla;
  - b) elintarvikkeiden turvallisuus on varmistettava koko elintarvikeketjussa alkutuotannosta lähtien;
  - c) kylmäketjun ylläpitäminen on tärkeää sellaisten, erityisesti jäädytettyjen, elintarvikkeiden osalta, joita ei voida turvallisesti varastoida huoneenlämmössä,
  - d) HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen yleisen soveltamisen yhdessä hyvän hygieniakäytännön noudattamisen kanssa olisi vahvistettava elintarvikealan toimijoiden vastuuta;

- e) hyvän käytännön ohjeet ovat arvokas väline elintarvikealan toimijoiden auttamiseksi kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa noudattamaan elintarvikehygieniasääntöjä ja soveltamaan HACCP-periaatteita;
- f) on vahvistettava tieteelliseen riskinarviointiin perustuvat mikrobiologiset vaatimukset ja lämpötilan valvontavaatimukset;
- g) on varmistettava, että tuontielintarvikkeet ovat hygieniavaatimuksiltaan vähintään samoja tai ovat vastaavia kuin yhteisössä tuotetut elintarvikkeet.

Asetusta sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheisiin sekä vientiin, rajoittamatta kuitenkaan elintarvikehygieniaan liittyvien yksityiskohtaisempien vaatimusten soveltamista.

2. Tätä asetusta ei sovelleta:

- a) alkutuotantoon yksityiseen kotikäyttöön,
- b) elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin kotona yksityiseen kotikäyttöön,
- c) alkutuotannon tuotteiden pienten määrien toimittamiseen tuottajan toimesta suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle,

d) keräilykeskuksiin ja parkitsimoihin, jotka kuuluvat elintarvikeyrityksen määritelmään vain siksi, että niissä käsitellään gelatiinin tai kollageenin tuotantoon käytettäviä raaka-aineita.

3. Jäsenvaltiot laativat kansallisen lainsäädännön mukaisesti 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuja toimintoja koskevia sääntöjä. Tällaisilla kansallisilla säännöillä on varmistettava tämän asetuksen tavoitteiden saavuttaminen.

## 2 artikla

### Määritelmät

1. Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

- a) 'elintarvikehygienialla', jäljempänä 'hygienia', kaikkia toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi niiden käyttötarkoituksen mukaisesti;
- b) 'alkutuotannon tuotteilla' muun muassa maaperän, kotieläintuotannon, metsästyksen ja kalastuksen alkutuotteita;
- c) 'laitoksella' kaikkia elintarvikeyrityksen yksiköjä;
- d) 'toimivaltaisella viranomaisella' jäsenvaltion keskusviranomaista, joka on toimivaltainen huolehtimaan tämän asetuksen vaatimusten noudattamisesta, tai muuta viranomaista, jolle mainittu keskusviranomaisen on siirtänyt tämän tehtävän; tämä voi myös tarvittaessa olla kolmannen maan vastaava viranomaisen;

- e) 'vastaavalla' eri järjestelmien osalta kykenevää saavuttamaan samat tavoitteet;
- f) 'saastumisella' vaaran olemassaoloa tai syntymistä;
- g) 'juomavedellä' vettä, joka täyttää ihmisten käyttöön tarkoitettun veden laadusta 3 päivänä marraskuuta 1998 annetussa neuvoston direktiivissä 98/83/EY<sup>1</sup> säädetyt vähimmäisvaatimukset;
- h) 'puhtaalla merivedellä' luonnollista, keinotekoista tai puhdistettua merivettä tai murtovettä, jossa ei ole mikro-organismeja, haitallisia aineita tai myrkyllistä meriplanktonia siinä määrin, että sillä voisi olla suoraa tai epäsuoraa vaikutusta elintarvikkeiden terveydelliseen laatuun;
- i) 'puhtaalla vedellä' puhdasta merivettä tai vastaavanlaatuista makeaa vettä;
- j) 'käärimisellä' elintarvikkeen sijoittamista kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksessa kyseiseen elintarvikkeeseen, ja 'kääreellä' itse käärettä tai päällystä;
- k) 'pakkaamisella' yhden tai useamman käärityn elintarvikkeen sijoittamista toiseen säiliöön, ja 'pakkauksella' itse säiliötä;
- l) 'ilmatiiviisti suljetulla säiliöllä' säiliötä, joka on suunniteltu ja tarkoitettu suojaamaan vaaratekijöiden sisäänkäymistä;

---

<sup>1</sup> EYVL L 330, 5.12.1998, s. 32, direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1882/2003.

- m) 'jalostamisella' toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsyttämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä;
- n) 'jalostamattomilla tuotteilla' elintarvikkeita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luottomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäädytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu;
- o) 'jalostetuilla tuotteilla' jalostamattomia tuotteita jalostettaessa syntyviä elintarvikkeita. Nämä tuotteet voivat sisältää aineksia, joita tarvitaan niiden valmistuksessa tai antamaan niille erityisiä ominaisuuksia.

2. Lisäksi sovelletaan asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädettyjä määritelmiä.

3. Tämän asetuksen liitteissä ilmaisuilla 'tarvittaessa', 'tarpeen mukaan', 'asianmukainen' ja 'riittävä' tarkoitetaan tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen kannalta tarpeellista, aiheellista, asianmukaista tai riittävää.

## II LUKU

### ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VELVOITTEET

#### 3 artikla

##### Yleinen velvoite

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät tässä asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset.

#### 4 artikla

##### Yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset

1. Alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja liitännäisiä toimintoja harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteen I A osassa säädetyt yleisiä hygieniasäännöksiä ja asetuksessa (EY) N:o .../2004\* asetettuja erityisvaatimuksia.
2. Mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta 1 kohdassa tarkoitettujen vaiheiden jälkeen toteuttavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteessä II säädetyt yleisiä hygieniavaatimuksia ja asetuksessa (EY) N:o .../2004\* asetettuja erityisvaatimuksia.

---

\* EYVL L ... Huomautus viralliselle lehdelle: lisätään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero.

3. Elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa toteutettava seuraavat erityiset hygieniatoimenpiteet:

- a) elintarvikkeita koskevien mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen,
- b) tarvittavien menettelyjen käyttöön ottaminen niiden tavoitteiden saavuttamiseksi, jotka on asetettu tämän asetuksen tavoitteisiin pääsemiseksi,
- c) elintarvikkeiden lämpötilan valvontaa koskevien vaatimusten noudattaminen,
- d) kylmäketjun jatkuminen,
- e) näytteiden ottaminen ja analysointi.

4. 3 kohdassa tarkoitetut vaatimukset ja tavoitteet asetetaan 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

Niihin liittyvät näytteenotto- ja analyysimenetelmät vahvistetaan samaa menettelyä noudattaen.

5. Jollei tässä asetuksessa, asetuksessa (EY) N:o .../2004\* tai niiden täytäntöönpanotoimenpiteissä määritellä näytteenotto- tai analyysimenetelmiä, elintarvikealan toimijat voivat käyttää muussa yhteisön lainsäädännössä tai kansallisessa lainsäädännössä säädettyjä asianmukaisia menetelmiä tai tällaisten menetelmien puuttuessa menetelmiä, jotka antavat vertailumenetelmillä saatuja tuloksia vastaavat tulokset, mikäli menetelmät on tieteellisesti validoitu kansainvälisesti tunnustettujen sääntöjen tai pöytäkirjojen mukaisesti.
6. Elintarvikealan toimijat voivat käyttää 7, 8 ja 9 artiklassa säädettyjä ohjeita apuna tässä asetuksessa asetettujen velvoitteidensa täyttämässä.

### 5 artikla

#### Vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet

1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.
2. 1 kohdassa tarkoitetut HACCP-periaatteet ovat seuraavat:
  - a) tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle,
  - b) määritetään kriittiset valvontapisteet vaiheessa tai vaiheissa, jossa tai joissa valvonta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle,

---

\* EYVL L ... Virallinen lehti: lisätään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero.



- c) määritellään tunnistettujen vaarojen torjumista, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten valvontapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, jota ei voida hyväksyä,
- d) laaditaan tehokkaat kriittisten valvontapisteiden seurantamenettelyt ja pannaan ne täytäntöön,
- e) toteutetaan korjaavia toimia, jos seuranta osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa,
- f) laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin, a–e alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi, ja
- g) laaditaan elintarvikeyrityksen koon ja luonteen mukaisesti asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että a–f alakohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.

Kun tuotetta, prosessia tai mitä tahansa vaihetta muutetaan, elintarvikealan toimijoiden on tarkistettava menettely ja tehtävä siihen tarvittavat muutokset.

3. 1 kohtaa sovelletaan ainoastaan elintarvikealan toimijoihin, jotka suorittavat mitä tahansa alkutuotannon sekä liitteessä I lueteltujen liitännäisten toimintojen jälkeistä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta.

4. Elintarvikealan toimijoiden on:
- a) osoitettava noudattavansa 1 kohtaa toimivaltaiselle viranomaiselle tavalla, jota kyseinen viranomaislainen edellyttää ottaen huomioon elintarvikeyrityksen luonne ja koko;
  - b) varmistettava, että kaikki asiakirjat, joissa kuvataan tämän artiklan mukaisesti kehitettyjä menettelyjä, ovat aina ajan tasalla;
  - c) säilytettävä muita asiakirjoja ja merkintöjä tarkoituksenmukainen aika.
5. Tämän artiklan täytäntöönpanon yksityiskohtaisista järjestelyistä voidaan säätää 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen. Tällaisilla järjestelyillä voidaan helpottaa tämän artiklan täytäntöönpanoa tiettyjen elintarvikealan toimijoiden osalta, erityisesti edellyttämällä HACCP-periaatteiden soveltamiseksi laadituissa ohjeissa määrättyjen menettelyjen käyttämistä 1 artiklan noudattamiseksi. Tällaisissa järjestelyissä voidaan myös määrittää, kuinka kauan elintarvikealan toimijoiden on säilytettävä asiakirjoja ja merkintöjä 4 kohdan c alakohdan mukaisesti.

#### 6 artikla

##### Virallinen valvonta, rekisteröinti ja hyväksyminen

1. Elintarvikealan toimijoiden on toimittava yhteistyössä toimivaltaisten viranomaisten kanssa muun asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön, tai ellei sitä ole, kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

2. Jokaisen elintarvikealan toimijan on erityisesti ilmoitettava asianmukaiselle toimivaltaiselle viranomaiselle tämän edellyttämällä tavalla jokainen sen määräysvallassa oleva laitos, jossa toteutetaan mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta, kunkin laitoksen rekisteröimistä varten.

Elintarvikealan toimijoiden on myös varmistettava, että toimivaltaisella viranomaisella on aina ajantasaiset tiedot laitoksista, muun muassa ilmoittamalla, jos toiminnassa tapahtuu merkittäviä muutoksia tai jos jokin olemassa oleva laitos suljetaan.

3. Elintarvikealan toimijoiden on kuitenkin varmistettava, että laitokset ovat toimivaltaisten viranomaisten hyväksymiä vähintään yhden paikalla suoritetun tarkastuksen jälkeen, jos hyväksyntää edellyttää:

- a) sen jäsenvaltion kansallinen lainsäädäntö, jossa laitos sijaitsee;
- b) asetus (EY) N:o .../2004<sup>\*</sup>; tai
- c) 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti tehty päätös.

Jäsenvaltion, joka edellyttää, että sen alueella sijaitsevat tietyt laitokset hyväksytään kansallisen lainsäädännön nojalla, kuten a alakohdassa säädetään, on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltiolle asiaa koskevista kansallisista säännöistä.

---

\* EYVL L ... Virallinen lehti: lisätään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero.

### III LUKU

#### HYVÄN KÄYTÄNNÖN OHJEET

##### 7 artikla

##### Ohjeiden laatiminen, levittäminen ja käyttö

Jäsenvaltioiden on kannustettava laatimaan kansallisia ohjeita hygieniaa ja HACCP-periaatteiden soveltamista koskevista hyvistä käytännöistä 8 artiklan mukaisesti. Yhteisön ohjeita laaditaan 9 artiklan mukaisesti.

On kannustettava sekä kansallisten että yhteisön ohjeiden levittämistä ja käyttöä. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin käyttää kyseisiä ohjeita vapaaehtoisesti.

##### 8 artikla

##### Kansalliset ohjeet

1. Kun hyviä käytäntöjä koskevia kansallisia ohjeita laaditaan, elintarvikealojen on laadittava ne ja levitettävä niitä:

- a) kuullen sellaisten osapuolten edustajia, joita asia saattaa merkittävästi koskea, kuten toimivaltaiset viranomaiset ja kuluttajaryhmät;

- b) ottaen huomioon Codex Alimentariuksen asiaa koskevat menettelytapaohjeet ja
  - c) kun ne koskevat alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja siihen liittyviä toimintoja, ottaen huomioon liitteessä I olevassa B osassa esitetyt suositukset.
2. Kansalliset ohjeet voidaan laatia direktiivin 98/34/EY liitteessä II tarkoitetun kansallisen standardointiviraston johdolla<sup>1</sup>.
3. Jäsenvaltioiden on arvioitava kansalliset ohjeet varmistaakseen, että
- a) ohjeet on laadittu 1 kohdan mukaisesti
  - b) ohjeiden sisältöä voidaan soveltaa aloilla, joita ne koskevat, ja
  - c) ohjeet sopivat 3, 4 ja 5 artiklan noudattamisohjeiksi asianomaisilla aloilla ja asianomaisten elintarvikkeiden osalta.
4. Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle 3 kohdan vaatimusten mukaiset kansalliset ohjeet. Komissio perustaa ohjeita koskevan rekisterin, pitää sitä yllä ja antaa sen jäsenvaltioiden käytettäväksi.
5. Direktiivin 93/43/EY mukaisesti laadittuja hyviä käytäntöjä koskevia ohjeita sovelletaan edelleen tämän asetuksen tultua voimaan edellyttäen, että ne ovat sen tavoitteiden mukaisia.

---

<sup>1</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 98/34/EY, annettu 22 päivänä kesäkuuta 1998, teknisiä standardeja ja määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä (EYVL L 204, 21.7.1998, s. 37), direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 98/48/EY (EYVL L 217, 5.8.1998, s. 18).

## 9 artikla

### Yhteisön ohjeet

1. Ennen hygieniää tai HACCP-periaatteiden soveltamista koskevien hyvän käytännön ohjeiden laatimista komissio kuulee 14 artiklassa tarkoitettua komiteaa. Kuulemismenettelyn tarkoituksena on pohtia ohjeiden tarpeellisuutta, soveltamisalaa ja sisältöä.
2. Yhteisön ohjeita laadittaessa komission on huolehdittava siitä, että ne laaditaan ja niitä levitetään
  - a) eurooppalaisten elintarvikealojen, pk-yritykset mukaan lukien, ja muiden asianomaisten osapuolten edustajien, kuten kuluttajaryhmien, toimesta tai niitä kuullen,
  - b) yhteistoiminnassa osapuolten kanssa, joita asia merkittävästi koskee, mukaan lukien toimivaltaiset viranomaiset,
  - c) ottaen huomioon Codex Alimentariuksen asiaa koskevat menettelytapaohjeet ja
  - d) kun ne koskevat alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja siihen liittyviä toimintoja, ottaen huomioon liitteessä I olevassa B osassa esitetyt suositukset.

3. 14 artiklassa tarkoitetun komitean on arvioitava luonnos yhteisön ohjeiksi varmistaakseen, että

a) ohjeet on laadittu 2 kohdan mukaisesti,

b) ohjeiden sisältöä voidaan soveltaa koko yhteisössä aloilla, joita ne koskevat, ja

c) ohjeet sopivat 3, 4 ja 5 artiklan noudattamisohjeiksi asianomaisilla aloilla ja asianomaisten elintarvikkeiden osalta.

4. Komissio pyytää 14 artiklassa tarkoitettua komiteaa tarkastelemaan ajoittain uudelleen tämän artiklan mukaisesti laaditut yhteisön ohjeet yhteistyössä 2 kohdassa mainittujen elinten kanssa.

Uudelleentarkastelulla pyritään varmistamaan, että ohjeet ovat yhä käyttökelpoisia, ja ottamaan huomioon tekninen ja tieteellinen kehitys.

5. Tämän artiklan mukaisesti laadittujen yhteisön ohjeiden otsikot ja viitetiedot julkaistaan Euroopan unionin virallisen lehden C-sarjassa.

## IV LUKU

### TUONTI JA VIENTI

#### 10 artikla

##### Tuonti

Yhteisöön tuotujen elintarvikkeiden hygienian osalta asetuksen (EY) N:o 178/2002 11 artiklassa tarkoitettuihin elintarvikelainsäädännön asiaa koskeviin vaatimuksiin kuuluvat myös tämän asetuksen 3–6 artiklassa asetetut vaatimukset.

#### 11 artikla

##### Vienti

Yhteisöstä vietävien tai jälleenvietävien elintarvikkeiden hygienian osalta asetuksen (EY) N:o 178/2002 12 artiklassa tarkoitettuihin elintarvikelainsäädännön asiaa koskeviin vaatimuksiin kuuluvat myös tämän asetuksen 3–6 artiklassa asetetut vaatimukset.



## V LUKU

### LOPPUSÄÄNNÖKSET

#### 12 artikla

##### Täytäntöönpanotoimenpiteet ja siirtymäjärjestelyt

Täytäntöönpanotoimenpiteistä ja siirtymäjärjestelyistä voidaan säätää 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

#### 13 artikla

##### Liitteiden I ja II muuttaminen ja mukauttaminen

1. Tämän asetuksen liitteitä I ja II voidaan mukauttaa tai ajantasaistaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen ja seuraavat asiat huomioon ottaen:
  - a) liitteessä I olevan B osan 2 kohdan suositusten mukauttaminen,
  - b) 5 artiklan mukaisten HACCP-periaatteisiin perustuvien järjestelmien täytäntöönpanosta saadut kokemukset,
  - c) teknologinen kehitys ja sen käytännön seuraukset sekä kuluttajien odotukset elintarvikkeiden koostumuksen osalta,

d) tieteelliset ohjeet, erityisesti uudet riskinarvioinnit,

e) elintarvikkeisiin liittyvät mikrobiologiset ja lämpötilaa koskevat vaatimukset.

2. Erityisesti 5 artiklan täytäntöönpanon helpottamiseksi pienille yrityksille poikkeuksia voidaan myöntää liitteiden I ja II osalta 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen ja ottaen asiaan liittyvät riskitekijät huomioon, edellyttäen että poikkeukset eivät vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseen.

3. Jäsenvaltiot voivat tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamista vaarantamatta toteuttaa 4-7 kohdan mukaisesti kansallisia toimenpiteitä liitteessä II säädettyjen vaatimusten mukauttamiseksi.

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

i) mahdollistamaan perinteisten menetelmien jatkuva käyttö elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa; tai

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

b) Muissa tapauksissa niiden on koskettava ainoastaan laitosten rakentamista, suunnittelua ja laitteistoa.

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

- a) annettava yksityiskohtainen selvitys vaatimuksista, joita jäsenvaltion mielestä on mukautettava, ja halutun mukautuksen luonteesta;
- b) määritettävä kyseiset elintarvikkeet ja laitokset;
- c) selitettävä mukauttamisen syyt muun muassa esittämällä tarvittaessa tiivistelmä suoritetusta vaara-analyysistä ja mahdollisesti toteutettavista toimista sen varmistamiseksi, että mukauttaminen ei vaaranna tämän asetuksen tavoitteita; ja
- d) annettava kaikki muut asiaan kuuluvat tiedot.

6. Muiden jäsenvaltioiden on lähetettävä kirjalliset huomautuksensa komissiolle kolmen kuukauden kuluessa 5 kohdassa tarkoitetun ilmoituksen vastaanottamisesta. Kun kyseessä ovat 4 kohdan b alakohdasta johtuvat mukautukset, kyseinen määräaika voidaan jäsenvaltion pyynnöstä pidentää neljään kuukauteen. Komissio voi kuulla, ja saadessaan kirjallisia huomautuksia yhdeltä tai useammalta jäsenvaltiolta sen on kuultava, jäsenvaltioita 14 artiklan 1 kohdassa säädetyssä komiteassa. Komissio voi päättää 14 artiklan 2 kohdassa säädettyä menettelyä noudattaen, voidaanko suunnitellut toimenpiteet panna täytäntöön, tarvittaessa mahdollisin asianmukaisin muutoksin. Komissio voi tarvittaessa ehdottaa yleisiä toimenpiteitä tämän artiklan 1 tai 2 kohdan mukaisesti.

7. Jäsenvaltio voi toteuttaa kansallisia toimenpiteitä liitteen II vaatimusten mukauttamiseksi ainoastaan

- a) noudattaen 6 kohdan mukaisesti tehtyä päätöstä; tai
- b) jos yhden kuukauden kuluttua 6 kohdassa tarkoitetun määräajan päättymisestä komissio ei ole ilmoittanut jäsenvaltioille, että se on saanut kirjallisia huomautuksia tai että se aikoo 6 kohdan mukaisesti ehdottaa päätöksen tekemistä.

#### 14 artikla

##### Komiteamenettely

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

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

3. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.

## 15 artikla

### Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen kuuleminen

Komissio kuulee Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista sellaisissa tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvissa asioissa, jotka voivat merkittävästi vaikuttaa kansanterveyteen, ja erityisesti ennen vaatimusten tai tavoitteiden ehdottamista 4 artiklan 4 kohdan mukaisesti.

## 16 artikla

### Kertomus Euroopan parlamentille ja neuvostolle

1. Komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle viimeistään ...\* kertomuksen.
2. Kertomuksessa tarkastellaan erityisesti tämän asetuksen soveltamisesta saatuja kokemuksia ja pohditaan, olisiko toivottavaa ja käytännössä mahdollista säätää 5 artiklan vaatimusten ulottamisesta koskemaan alkutuotantoa ja liitteessä I lueteltuja liitännäisiä toimintoja harjoittavia elintarvikealan toimijoita.
3. Komissio liittää kertomukseen tarvittaessa asianmukaisia ehdotuksia.

---

\* Viisi vuotta tämän asetuksen voimaantulosta.

## 17 artikla

### Kumoaminen

1. Kumotaan direktiivi 93/43/ETY tämän asetuksen soveltamispäivästä alkaen.
2. Kumottuun direktiiviin tehtyjä viittauksia pidetään tähän asetukseen kohdistuvina.
3. Kyseisen direktiivin 93/43/ETY 3 artiklan 3 kohdan ja 10 artiklan perusteella tehdyt päätökset pysyvät kuitenkin voimassa, kunnes ne korvataan tämän asetuksen tai asetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaisesti tehdyillä päätöksillä. Kunnes tämän asetuksen 4 artiklan 3 kohdan a–e alakohdassa tarkoitettut vaatimukset on asetettu, jäsenvaltiot voivat säilyttää direktiivin 93/43/ETY mukaisesti antamansa kansalliset säännöt tällaisten vaatimusten vahvistamisesta.
4. Kunnes elintarvikkeiden virallista valvontaa koskevista säännöistä annettavaa uutta yhteisön lainsäädäntöä sovelletaan, jäsenvaltioiden on toteutettava asianmukaiset toimenpiteet sen varmistamiseksi, että tässä asetuksessa tai sen nojalla säädetyt velvoitteet täytetään.

## 18 artikla

### Voimaantulo

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

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

- a) asetus (EY) N:o .../2004\*;
- b) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus, annettu ..., asetus (EY) N:o .../2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä<sup>1</sup>; ja
- c) Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi, annettu ..., direktiivi 2004/41/EY elintarvikehygieniasta ja tiettyjen ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveystieteissännöistä annettujen tiettyjen direktiivien kumoamisesta<sup>2</sup>.

Sitä ei kuitenkaan sovelleta ennen 1 päivää tammikuuta 2006.

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

Tehty Strasbourgissa 29 päivänä huhtikuuta 2004.

Euroopan parlamentin puolesta

Puhemies

P. COX

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

M. McDOWELL

---

\* Virallinen lehti merkitsee eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen virallisen numeron.

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden sivu.

<sup>2</sup> Tämän virallisen lehden sivu.

## ALKUTUOTANTO

### A OSA: ALKUTUOTANNOSSA JA SIIHEN LIITTYVISSÄ TOIMINNOISSA SOVELLETTAVAT YLEISET HYGIENIASÄÄNNÖKSET

#### I SOVELTAMISALA

1. Tätä liitettä sovelletaan alkutuotantoon ja seuraaviin alkutuotantoon liittyviin toimintoihin:
  - a) alkutuotannon tuotteiden kuljetus, varastointi ja käsittely tuotantopaikalla edellyttäen, että tämä ei merkittävästi muuta niiden luonnetta.
  - b) elävien eläinten kuljetus, jos tämän asetuksen tavoitteiden saavuttaminen sitä edellyttää, ja
  - c) kasvipöytäisten tuotteiden, kalastustuotteiden ja luonnonvaraisen riistan osalta kuljetustoimet sellaisten alkutuotannon tuotteiden, joiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, toimittamiseksi tuotantopaikalta johonkin laitokseen.

#### II HYGIENIASÄÄNNÖKSET

2. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava mahdollisuuksien mukaan, että alkutuotannon tuotteita suojataan saastumiselta, ottaen huomioon alkutuotannon tuotteille tämän jälkeen tehtävät käsittelyt.



3. Huolimatta 2 kohdassa vahvistetusta yleisestä veloitteesta elintarvikealan toimijoiden on noudatettava asianmukaisia yhteisön ja kansallisen lainsäädännön säännöksiä, jotka koskevat vaarojen hallintaa alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa, mukaan lukien:
  - a) toimenpiteet, joilla valvotaan ilman, maaperän, veden, rehujen, lannoitteiden, eläinlääkkeiden, kasvinsuojeluaineiden ja biosidien sekä jätteiden varastoinnin, käsittelyn ja hävittämisen aiheuttamaa saastumista, ja
  - b) toimenpiteet, jotka koskevat eläinten terveyttä ja hyvinvointia sekä kasvien terveyttä ja joilla on vaikutusta ihmisten terveyteen, mukaan lukien zoonoosien ja zoonoosien aiheuttajien seuranta- ja valvontaohjelmat.
  
4. Eläimiä kasvattavien, pyytävien tai metsästävien tai eläinperäisten alkutuotannon tuotteiden tuotantoa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on toteutettava seuraavat asianmukaiset toimenpiteet tarpeen mukaan:
  - a) alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen yhteydessä käytetyt tilat, rehujen varastointiin ja käsittelyyn tarkoitetut tilat mukaan lukien, pidetään puhtaina ja, kun se on tarpeen puhdistuksen jälkeen, desinfioidaan asianmukaisella tavalla;
  - b) laitteet, säiliöt, häkit, ajoneuvot ja alukset pidetään puhtaina ja, kun se on tarpeen puhdistuksen jälkeen, desinfioidaan asianmukaisella tavalla;

- c) teuraaksi vietävien eläinten ja tarpeen mukaan tuotantoeläinten puhtaus varmistetaan niin pitkälti kuin mahdollista;
- d) käytetään juomavettä tai puhdasta vettä aina, kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi;
- e) varmistetaan, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä ja että henkilöstö saa terveystarpeita koskevaa koulutusta;
- f) estetään niin pitkälti kuin mahdollista eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama saastuminen;
- g) jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään saastuminen;
- h) estetään elintarvikkeista ihmisiin siirtyvien tartuntatautien kulkeutuminen ja leviäminen muun muassa toteuttamalla varotoimenpiteitä uusien eläinten tuotuksessa ja ilmoittamalla toimivaltaiselle viranomaiselle epäilyistä tautitapauksista;
- i) otetaan huomioon eläimistä otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, asianmukaisten analyysien tulokset ja
- j) käytetään oikein rehun lisäaineita ja eläinlääkkeitä asianmukaisessa lainsäädännössä vaaditun mukaisesti.

5. Kasvituotteita tuottavien tai korjaavien elintarvikealan toimijoiden on toteutettava seuraavat asianmukaiset toimenpiteet tarpeen mukaan:
- a) tilat, laitteet, säiliöt, häkit, ajoneuvot ja alukset pidetään puhtaina ja, kun se on tarpeen puhdistuksen jälkeen, desinfioidaan asianmukaisella tavalla;
  - b) kasvituotteiden hygieeniset tuotanto-, kuljetus- ja varastointiolosuhteet ja puhtaus varmistetaan tarvittaessa;
  - c) käytetään juomavettä tai puhdasta vettä aina, kun se on tarpeen saastumisen estämiseksi;
  - d) varmistetaan, että elintarvikkeita käsittelevän henkilöstön terveydentila on hyvä ja että henkilöstö saa terveystarpeita koskevaa koulutusta;
  - e) estetään mahdollisuuksien mukaan eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama saastuminen;
  - f) jätteitä ja vaarallisia aineita varastoidaan ja käsitellään siten, että estetään saastuminen;
  - g) otetaan huomioon kasveista otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, asianmukaisten analyysien tulokset ja
  - h) käytetään oikein kasvinsuojeluaineita ja biosidejä asianmukaisessa lainsäädännössä vaaditun mukaisesti.

6. Saatuaan tiedon virallisen valvonnan yhteydessä havaituista ongelmista elintarvikealan toimijoiden on ryhdyttävä asianmukaisiin toimiin tilanteen korjaamiseksi.

### III TIETOJEN KIRJAAMINEN

7. Elintarvikealan toimijoiden on pidettävä kirjaa ja säilytettävä kirjatut tiedot elintarvikkeiden vaarojen hallitsemiseksi käyttöön otetuista toimenpiteistä asianmukaisella tavalla ja asiaankuuluvan ajan, jonka pituus riippuu elintarvikeyrityksen koosta ja luonteesta. Elintarvikealan toimijoiden on annettava kirjaamansa asianmukaiset tiedot pyynnöstä toimivaltaisen viranomaisen ja vastaanottavien elintarvikealan toimijoiden saataville.
8. Eläimiä kasvattavien tai eläinperäisiä alkutuotannon tuotteita tuottavien elintarvikealan toimijoiden on pidettävä kirjaa erityisesti seuraavasta:
  - a) eläimille syötetyn rehun luonne ja alkuperä;
  - b) eläinlääkkeet tai muut eläimille annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat;
  - c) sellaisten tautien esiintyvyys, jotka voivat vaikuttaa eläinperäisten tuotteiden turvallisuuteen;
  - d) eläimistä otettujen näytteiden tai muiden diagnostisiin tarkoituksiin otettujen näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, analyysien tulokset; ja
  - e) kaikki asiaankuuluvat selvitykset eläinten tai eläinperäisten tuotteiden tarkastuksista.

9. Kasvituotteita tuottavien tai korjaavien elintarvikealan toimijoiden pidettävä kirjaa erityisesti seuraavasta:
- a) kasvinsuojeluaineiden ja biosidien käytöstä;
  - b) sellaisten tuhoeläinten tai tautien esiintymisestä, jotka voivat vaikuttaa kasvipöeräisten tuotteiden turvallisuuteen; ja
  - c) kasveista otettujen näytteiden tai muiden näytteiden, joilla on merkitystä ihmisten terveyden kannalta, asianmukaisten analyysien tuloksista.
10. Muut henkilöt kuten eläinlääkärit, agronomit ja maatalousteknikot voivat avustaa elintarvikealan toimijaa tietojen kirjaamisessa.

## B OSA: HYVÄN HYGIENIAKÄYTÄNNÖN OHJEITA KOSKEVAT SUOSITUKSET

1. Tämän asetuksen 7–9 artiklassa tarkoitettujen kansallisten ja yhteisön ohjeistojen olisi sisällettävä hyvää hygieniakäytäntöä koskevia ohjeita vaarojen hallitsemiseksi alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa.
  
2. Hyvän hygieniakäytännön ohjeissa olisi oltava asianmukaista tietoa alkutuotannossa ja siihen liittyvissä toiminnoissa mahdollisesti esiintyvistä vaaroista sekä toimista vaarojen hallitsemiseksi, mukaan lukien yhteisön ja kansallisen lainsäädännön tai kansallisten ja yhteisön ohjelmien mukaisista asiaankuuluvista toimenpiteistä. Esimerkkejä tällaisista vaaroista ja toimenpiteistä voivat olla:
  - a) esimerkiksi mykotoksiinien, raskasmetallien ja radioaktiivisten aineiden aiheuttaman saastumisen valvonta;
  
  - b) veden, orgaanisen jätteen ja lannoitteiden käyttö;
  
  - c) kasvinsuojeluaineiden ja biosidien oikea ja asianmukainen käyttö ja niiden jäljitettävyys;
  
  - d) eläinlääkkeiden ja rehun lisäaineiden oikea ja asianmukainen käyttö ja niiden jäljitettävyys;
  
  - e) rehujen valmistus, varastointi, käyttö ja jäljitettävyys;

- f) kuolleiden eläinten, jätteen ja lannan asianmukainen hävittäminen;
  - g) suojatoimenpiteet elintarvikkeista ihmisiin siirtyvien tarttuvien tautien kulkeutumisen estämiseksi ja ilmoitusvelvollisuus toimivaltaiselle viranomaiselle;
  - h) menettelyt, käytännöt ja menetelmät, joilla varmistetaan, että elintarvikkeet tuotetaan, käsitellään, pakataan, varastoidaan ja kuljetetaan asianmukaisissa hygieenisissä olosuhteissa, mukaan lukien tehokas puhdistus ja tuhoeläintorjunta;
  - i) teuras- ja tuotantoeläinten puhtauteen liittyvät toimenpiteet;
  - j) kirjan pitämiseen liittyvät toimenpiteet.
-

KAIKKIIN ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIHIN SOVELLETTAVAT  
YLEISET HYGIENIAVAATIMUKSET  
(PAITSI JOS SOVELLETAAN LIITETTÄ I)

JOHDANTO

V–XII lukuja sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheisiin, ja muita lukuja sovelletaan seuraavasti:

- I lukua sovelletaan kaikkiin elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin tiloihin, lukuun ottamatta tiloja, joihin sovelletaan III lukua,
- II lukua sovelletaan kaikkiin tiloihin, joissa elintarvikkeita valmistetaan, käsitellään tai jalostetaan, lukuun ottamatta ruokailutiloja ja tiloja, joihin sovelletaan III lukua,
- III lukua sovelletaan kaikkiin luvun otsakkeessa lueteltuihin tiloihin,
- IV lukua sovelletaan kaikkeen kuljetukseen.

I LUKU

(MUIHIN KUIN III LUVUSSA LUETELTUIHIN) ELINTARVIKEHUONEISTOIHIN  
SOVELLETTAVAT YLEISET VAATIMUKSET

1. Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.



2. Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että
  - a) ne voidaan asianmukaisesti huoltaa, puhdistaa ja/tai desinfioida, niissä voidaan ehkäistä tai vähentää ilman kautta tulevaa saastumista ja niissä on riittävät työtilat kaikkien toimien suorittamiseksi hygieenisesti,
  - b) voidaan torjua likaantuminen, joutuminen kosketuksiin myrkyllisten materiaalien kanssa, hiukkasten variseminen elintarvikkeisiin ja kosteuden tiivistyminen ja haitallisen homeen muodostuminen pinnoille,
  - c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan, ja
  - d) elintarvikehuoneistoissa on tarvittaessa asianmukaiset kapasiteetiltaan riittävät lämpötilavalvotut käsittely- ja varastointiolosuhteet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa, ja huoneistot on suunniteltu siten, että lämpötilaa voidaan valvoa ja että se voidaan tarvittaessa kirjata muistiin.
3. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä määrä käymälöitä, joissa on vesihuuhtelu ja jotka on liitetty tehokkaaseen viemärijärjestelmään. Käymälät eivät saa avautua suoraan tiloihin, joissa elintarvikkeita käsitellään.
4. Tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja pesualtaita. Käsienpesualtaissa on oltava kylmä ja kuuma juokseva vesi sekä käsienpesuun ja hygieeniseen kuivaamiseen tarvittavat aineet. Elintarvikkeiden pesutilat on tarvittaessa erotettava käsienpesutiloista.

5. Tiloissa on oltava asianmukainen ja riittävä luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto. Mekaaninen ilmavirtaus saastuneelta alueelta puhtaalle alueelle on estettävä. Ilmanvaihtojärjestelmät on suunniteltava siten, että suodattimet ja muut puhdistamista tai vaihtamista edellyttävät osat ovat helposti käsillä.
6. Saniteettitiloissa on asianmukainen luonnollinen tai mekaaninen ilmanvaihto.
7. Elintarvikehuoneistoissa on oltava riittävä luonnollinen ja/tai keinovalaistus.
8. Viemärijärjestelmien on oltava tarkoituksenmukaisia. Ne on suunniteltava ja rakennettava siten, että niistä ei aiheudu saastumisriskiä. Jos viemärikourut ovat kokonaan tai osittain avoimia, niiden suunnittelulla on varmistettava, että jäte ei valu saastuneelta alueelta puhdasta aluetta kohti tai puhtaalle alueelle, varsinkaan sellaisten elintarvikkeiden käsittelyalueelle, jotka saattavat aiheuttaa huomattavan riskin lopulliselle kuluttajalle.
9. Tarvittaessa henkilökunnalle on järjestettävä asianmukaiset pukusuojat.
10. Puhdistus- ja desinfiointiaineita ei saa varastoida alueilla, joilla käsitellään elintarvikkeita.

## II LUKU

### ELINTARVIKKEIDEN VALMISTUKSESSA, KÄSITTELYSSÄ TAI JALOSTUKSESSA KÄYTETTÄVIIN TILOIHIN (LUKUUN OTTAMATTA RUOKAILUTILOJA JA III LUVUSSA MÄÄRITELTYJÄ TILOJA) SOVELLETTAVAT ERITYISVAATIMUKSET

1. Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä tai jalostuksessa käytettävät tilat (ruokailutiloja ja III luvussa määritellyjä tiloja lukuun ottamatta mutta kuljetusvälineissä olevat tilat mukaan lukien) on suunniteltava ja sijoitettava niin, että niissä voidaan noudattaa hyvää elintarvikehygieniakäytäntöä ja ehkäistä saastuminen eri toimien välillä ja niiden aikana.

Erityisesti:

- a) lattiapinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia. Lattioissa on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset lattiakaivot;
- b) seinäpinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää vedenpitävien, nestettä hylkivien, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä ja sileää, toimintojen kannalta sopivalle korkeudelle ulottuvaa pintaa, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia;
- c) sisäkattojen (tai jos sisäkattoja ei ole, ulkokaton sisäpinnan), välikattojen ja kattoritilöiden on oltava sellaisella tavalla rakennetut ja viimeistellyt, että ne estävät lian kerääntymisen ja vähentävät kosteuden tiivistymistä, haitallisen homeen muodostumista ja hiukkasten varisemista;

- d) ikkunoiden ja muiden aukkojen on oltava sellaisella tavalla rakennetut, että ne estävät lian kerääntymisen. Ulkoikkunoissa on tarvittaessa oltava hyönteissuojat, jotka voidaan puhdistamista varten helposti irrottaa. Jos ikkunoiden avaaminen saattaisi aiheuttaa saastumisen, ikkunat on pidettävä suljettuina ja lukittuina tuotannon aikana;
  - e) ovien on oltava helposti puhdistettavat ja tarvittaessa desinfioitavat. Tämä edellyttää sileiden ja nestettä hylkivien pintojen käyttöä, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia; ja
  - f) elintarvikkeiden käsittelyalueiden pinnat (mukaan lukien laitteiden pinnat) ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.
2. Työvälineiden ja laitteiden puhdistamiseen, desinfiointiin ja säilyttämiseen on oltava tarvittaessa asianmukaiset tilat. Nämä tilat on rakennettava ruostumattomasta materiaalista, ne on voitava puhdistaa helposti ja niissä on oltava riittävä kuuman ja kylmän veden saanti.
3. Elintarvikkeiden pesemiseen on tarvittaessa varauduttava asianmukaisella tavalla. Kaikissa elintarvikkeiden pesuun käytettävissä pesualtaissa tai muissa sellaisissa välineissä on oltava riittävä kuuman ja/tai kylmän juomaveden saanti VII luvun vaatimusten mukaisesti, ja ne on pidettävä puhtaina ja tarvittaessa desinfioitava.

### III LUKU

#### VAATIMUKSET SIIRRETTÄVIEN JA/TAI VÄLIAIKAISTEN TILOJEN (KUTEN TELTTAKATOSTEN, KOJUNEN, MYYNTIVAUNUJEN), PÄÄASIAALLISESTI YKSITYISENÄ ASUNTONA KÄYTETTÄVIEN TILOJEN, JOISSA ELINTARVIKKEITA KUITENKIN SÄÄNNÖLLISESTI VALMISTETAAN MARKKINOILLE SAATETTAVIKSI, SEKÄ MYYNTIAUTOMAATTIEN OSALTA

1. Tilat sekä myyntiautomaatit on, niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista, sijoitettava, suunniteltava, rakennettava, pidettävä puhtaina ja kunnossa siten, että vältetään saastuminen, erityisesti eläinten ja tuhoeläinten aiheuttama.
2. Erityisesti, tarpeen mukaan,
  - a) on oltava tarkoituksenmukaiset tilat riittävän henkilökohtaisen hygienian ylläpitämiseksi (näihin kuuluvat muun muassa käsien hygieeniseen pesuun ja kuivaamiseen tarvittavat tilat, hygieeniset saniteettitilat ja pukusuojat),
  - b) elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Tämä edellyttää sileiden, pestävien, ruostumattomien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä, ellei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytetyt materiaalit ovat soveltuvia.
  - c) on oltava asianmukaiset keinot työkalujen ja laitteiden puhdistamiseen ja tarvittaessa desinfiointiin,

- d) jos elintarvikkeita puhdistetaan osana elintarvikealan yrityksen toimintaa, on huolehdittava asianmukaisesti siitä, että tämä tapahtuu hygieenisesti,
- e) kuumaa ja/tai kylmää juomavettä on oltava riittävästi saatavilla,
- f) on oltava asianmukaiset järjestelyt ja/tai tilat vaarallisten ja/tai syötäväksi kelpaamattomien aineiden ja jätteiden, ovatpa ne nestemäisiä tai kiinteitä, varastoinemiseksi ja niiden hävittämiseksi hygieenisesti,
- g) on oltava asianmukaiset tilat ja/tai välineet elintarvikkeiden pitämiseksi sopivassa lämpötilassa ja lämpötilan valvomiseksi,
- h) elintarvikkeet on sijoitettava siten, että saastumisriski voidaan välttää niin hyvin kuin käytännössä on mahdollista.

#### IV LUKU

#### KULJETUS

1. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävät kuljetusvälineet ja/tai säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa elintarvikkeiden suojaamiseksi saastumiselta, ja ne on tarvittaessa suunniteltava ja rakennettava siten, että ne voidaan asianmukaisesti puhdistaa ja/tai desinfioida.

2. Ajoneuvojen kuljetuspohjia ja/tai säiliöitä saa käyttää ainoastaan elintarvikkeiden kuljetukseen, jos muunlaisten lastien kuljetus saattaa johtaa saastumiseen.
3. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä käytetään elintarvikkeiden lisäksi myös muiden tuotteiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen samanaikaisesti, tuotteet on tarvittaessa pidettävä selvästi erillään.
4. Irtotavarana nestemäisessä, rakeisessa tai jauhemaisessa muodossa olevat elintarvikkeet on kuljetettava kuljetusastioissa ja/tai säiliöissä/tankeissa, jotka on varattu elintarvikkeiden kuljetukseen. Säiliöissä on oltava selvästi näkyvä ja pysyvä merkintä yhdellä tai useammalla yhteisön kielellä niiden käyttämisestä elintarvikkeiden kuljetukseen tai merkintä "ainoastaan elintarvikkeille".
5. Jos kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä on käytetty muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden kuljetukseen tai eri elintarvikkeiden kuljetukseen, lastaamisten välillä on suoritettava tehokas puhdistus saastumisriskin välttämiseksi.
6. Kuljetusvälineisiin ja/tai säiliöihin lastattaessa elintarvikkeet on sijoitettava ja suojattava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi.
7. Elintarvikkeiden kuljetukseen käytettävissä kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä elintarvikkeet on tarvittaessa voitava pitää sopivassa lämpötilassa ja tätä lämpötilaa on voitava tarkkailla.

## V LUKU

### LAITTEISTOVAATIMUKSET

1. Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on
  - a) puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi;
  - b) ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja huollettava siten, että saastumisriski jää mahdollisimman pieneksi,
  - c) lukuun ottamatta sellaisia säiliöitä ja pakkauksia, joita ei palauteta, ne on rakennettava siten, valmistettava sellaisista materiaaleista, pidettävä sellaisessa järjestyksessä ja kunnossa sekä huollettava siten, että ne voidaan pitää puhtaina ja tarvittaessa desinfioida; ja
  - d) ne on asennettava siten, että laitteisto ja niitä ympäröivä alue voidaan puhdistaa asianmukaisella tavalla.
2. Laitteissa on tarvittaessa oltava asianmukaiset valvontalaitteistot tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamisen takaamiseksi.
3. Jos laitteiden ja säiliöiden ruostumisen estämiseksi on tarpeen käyttää kemiallisia lisäaineita, niitä on käytettävä hyvien käytäntöjen mukaisesti.



## VI LUKU

### ELINTARVIKEJÄTE

1. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on poistettava mahdollisimman pian tiloista, joissa on elintarvikkeita, jotta vältetään niiden kerääntyminen.
2. Elintarvikejätteet, syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet ja muut jätteet on kerättävä suljettaviin astioihin, jollei elintarvikealan toimija pysty osoittamaan toimivaltaisille viranomaisille, että muut käytössä olevat astiat tai poistojärjestelmät ovat soveliaita. Astioiden on oltava rakenteeltaan tarkoituksenmukaisia, ne on pidettävä hyvässä kunnossa ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.
3. Elintarvikejätteiden, syötäväksi kelpaamattomien sivutuotteiden ja muiden jätteiden säilyttämisestä ja hävittämisestä on huolehdittava asianmukaisesti. Jätteiden säilytysalueet on suunniteltava ja hoidettava siten, että ne voidaan pitää jatkuvasti puhtaina ja tarvittaessa suojata ne eläimiltä ja tuhoeläimiltä.
4. Kaikki jätteet on poistettava hygieenisellä ja ympäristöä säästävällä tavalla asiaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti, eivätkä ne saa saastuttaa suoraan tai epäsuorasti.

## VII LUKU

### VESIHUOLTO

1. a) Juomavettä on oltava riittävästi saatavilla, ja juomavettä on käytettävä aina kun se on tarpeen sen varmistamiseksi, etteivät elintarvikkeet saastu.

- b) Kokonaisiin kalastustuotteisiin voidaan käyttää puhdasta vettä. Eläviin simpukoihin, piikkinahkaisiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin voidaan käyttää puhdasta merivettä; ulkopinnan pesemiseen voidaan käyttää myös puhdasta vettä. Tällaista vettä käytettäessä on sen saamiseksi oltava käytettävissä asianmukaiset laitteet.
2. Jos käytetään juomakelvotonta vettä, esimerkiksi palontorjunnassa, höyryn tuotantoon, jäähdyttämiseen ja vastaaviin tarkoituksiin, sen on kierrettävä erillisessä asianmukaisesti merkityssä järjestelmässä. Juomakelvoton vesi ei saa olla liitetty juomavesiverkkoon eikä sitä saa voida virrata takaisin tähän verkkoon.
  3. Jalostuksessa tai valmistusaineena käytetty kierrätysvesi ei saa aiheuttaa saastumisriskiä. Tällaisen veden on täytettävä samat vaatimukset kuin juomaveden, jollei toimivaltainen viranomainen katso, että veden laatu ei voi vaikuttaa valmiiden elintarvikkeiden turvallisuuteen.
  4. Jää, joka on kosketuksissa elintarvikkeeseen tai joka saattaa saastuttaa elintarvikkeen, on valmistettava juomavedestä tai kokonaisten kalastustuotteiden jäähdytykseen käytettäessä, puhtaasta vedestä. Se on valmistettava, käsiteltävä ja varastoitava sellaisissa olosuhteissa, että se on suojassa saastumiselta.
  5. Elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuva höyry ei saa sisältää mitään terveydelle vaarallista tai elintarvikkeita mahdollisesti saastuttavaa ainetta.
  6. Jos ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä säilytettäviin elintarvikkeisiin sovelletaan lämpökäsittelyä, on huolehdittava siitä, että säiliöiden jäähdytykseen lämpökäsittelyn jälkeen käytetty vesi ei saastuta elintarvikkeita.

## VIII LUKU

### HENKILÖKOHTAINEN HYGIENIA

1. Jokaisen, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on noudatettava korkea henkilökohtaista puhtautta ja käytettävä työhön soveltuvia puhtaita vaatteita ja tarvittaessa suojavaatteita.
2. Henkilön, jolla on elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuva tauti tai joka on tällaisen taudin kantaja tai jolla on esimerkiksi tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia, ihovammoja tai ripulia, ei saa sallia käsitellä elintarvikkeita tai oleskella mistään syystä elintarvikkeiden käsittelyalueella, jos olemassa on suoran tai epäsuoran saastumisen vaara. Elintarvikealan yrityksen työntekijän, jolla on tällainen sairaus ja joka saattaa joutua kosketukseen elintarvikkeiden kanssa, on välittömästi ilmoitettava sairaudesta tai oireista ja mikäli mahdollista niiden aiheuttajista elintarvikealan toimijalle.

## IX LUKU

### ELINTARVIKKEISIIN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

1. Lukuun ottamatta eläviä eläimiä, elintarvikealan toimija ei saa hyväksyä valmistus- tai raaka-ainetta tai muuta tuotteiden jalostuksessa käytettävää ainetta, jonka tiedetään olevan tai jonka voidaan kohtuudella olettaa olevan loiseläimen, patogeenisten mikro-organismien tai myrkyllisen, pilaantuneen tai vieraan aineen siinä määrin saastuttamia, että elintarvikealan toimijan hygieenisesti suorittaman tavanomaisen lajittelun ja/tai valmistus- tai jalostusmenettelyn jälkeenkin lopullinen tuote olisi ihmisravinnoksi kelpaamaton.

2. Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.
3. Elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävänä.
4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. On myös käytettävä asianmukaisia menetelmiä kotieläinten pääsyn estämiseksi paikkoihin, joissa valmistetaan, käsitellään tai varastoidaan elintarvikkeita (tai, jos toimivaltainen viranomainen sallii tällaisen pääsyn erikoistapauksissa, sen estämiseksi, ettei siitä aiheudu saastumista).
5. Raaka-aineita, valmistusaineita, puolivalmiita tuotteita ja valmiita tuotteita, joissa patogeeniset mikro-organismit saattavat lisääntyä tai joissa saattaa muodostua toksineja, ei saa säilyttää lämpötiloissa, jotka saattavat aiheuttaa terveysriskin. Kylmäketjua ei saa katkaista. Lyhytaikaiset poikkeukset lämpötilavaatimuksista ovat kuitenkin mahdollisia elintarvikkeiden käsittelyssä käytännön seikkojen vuoksi niiden valmistuksen, kuljetuksen, varastoinnin, esillepanon ja tarjoilun aikana edellyttäen, että tästä ei aiheudu terveysriskiä. Elintarvikealan yrityksillä, jotka valmistavat, käsittelevät ja käärivät jalostettuja elintarvikkeita, on oltava soveltuvat tilat, jotka ovat riittävän isot raaka-aineiden säilyttämiseksi erillään jalostetusta aineksesta, ja riittävästi erillistä kylmävarastointitilaa.
6. Jos elintarvikkeet on säilytettävä viileässä tai tarjoiltava viileinä, ne on jäähdytettävä mahdollisimman pian lämpökäsittelyvaiheen jälkeen, tai jos niitä ei lämpökäsitellä, viimeisen valmistusvaiheen jälkeen, sellaiseen lämpötilaan, joka ei aiheuta terveysriskiä.

7. Elintarvikkeiden sulattaminen on tehtävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski elintarvikkeissa on mahdollisimman pieni. Sulatuksen aikana elintarvikkeiden on oltava sellaisessa lämpötilassa, josta ei aiheudu terveysriskiä. Jos sulatuksen valumanesteet saattavat aiheuttaa terveysriskin, ne on viemäroitävä asianmukaisesti. Sulattamisen jälkeen elintarvikkeet on käsiteltävä siten, että patogeenisten mikro-organismien kasvun tai toksiinien muodostumisen riski on mahdollisimman pieni.
8. Vaaralliset ja/tai ravinnoksi kelpaamattomat aineet, mukaan lukien eläinten rehu, on merkittävä tarkoituksenmukaisella tavalla, ja ne on säilytettävä erillisissä ja turvallisissa säiliöissä.

## X LUKU

### ELINTARVIKKEIDEN KÄÄRIMISEEN JA PAKKAAMISEEN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

1. Kääre- ja pakkausmateriaalit eivät saa olla saastumislähteenä.
2. Kääremateriaalit on säilytettävä siten, etteivät ne ole vaarassa saastua.
3. Käärminen ja pakkaaminen on tehtävä niin, että tuotteiden saastumiselta vältytään. Kun se on asianmukaista ja erityisesti tölkkien ja lasipurkkien osalta on varmistettava astian rakenteen eheys ja astian puhtaus.
4. Elintarvikkeita varten uudelleen käytettävien kääreiden ja pakkausten on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia.

## XI LUKU

### LÄMPÖKÄSITTELY

Seuraavia vaatimuksia sovelletaan ainoastaan elintarvikkeisiin, jotka on saatettu markkinoille ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä.

1. Kaikissa jalostamattoman tuotteen käsittelyssä tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyssä käytettävissä lämpökäsittelyissä:
  - a) lämpötila on nostettava käsiteltävän tuotteen kaikissa osissa vaadittuun lämpötilaan vaadituksi ajaksi; ja
  - b) on estettävä tuotteen saastuminen käsittelyn aikana.
2. Sen varmistamiseksi, että käytetyllä käsittelyllä päästään haluttuun tulokseen, elintarvikealan toimijoiden on säännöllisesti tarkastettava tärkeimmät asianomaiset parametrit (erityisesti lämpötila, paine, sulkeminen ja mikrobiologia), muun muassa automaattisia laitteita käyttäen.
3. Käytetyn käsittelyn olisi oltava kansainvälisesti hyväksytyn standardin mukainen (esimerkiksi pastörinti, iskukuumennus tai sterilointi).

## XII LUKU

### KOULUTUS

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä valvotaan ja ohjataan ja/tai koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla;
2. tämän asetuksen 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun menettelyn kehittamisestä ja ylläpitämisestä tai asiaankuuluvien ohjeiden käytöstä vastaavat henkilöt ovat saaneet riittävän koulutuksen HACCP-periaatteiden soveltamisesta; ja
3. tietyillä elintarvikealoilla työskentelevien henkilöiden koulutusohjelmia koskevan kansallisen lainsäädännön kaikkia vaatimuksia noudatetaan.

=====

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 853/2004****annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,****eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista  
erityisistä hygieniasäännöistä**

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<sup>1</sup>,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon<sup>2</sup>,

ovat kuulleet alueiden komiteaa,

noudattavat perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä<sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> EYVL C 365 E, 19.12.2000, s. 58.

<sup>2</sup> EYVL C 155, 29.5.2001, s. 39.

<sup>3</sup> Euroopan parlamentin lausunto, annettu 15. toukokuuta 2002 (EUVL C 180 E, 31.7.2003, s. 288), neuvoston yhteinen kanta, vahvistettu 27. lokakuuta 2003 (EUVL C 48 E, 24.2.2004, s. 23), Euroopan parlamentin kanta, vahvistettu 30. maaliskuuta 2004 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä) ja neuvoston päätös, tehty 16. huhtikuuta 2004.



sekä katsovat seuraavaa:

- 1) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o.../2004<sup>1</sup> säädetään elintarvikkeiden yleisiä hygieniasääntöjä elintarvikealan toimijoita varten.
- 2) Eräistä elintarvikkeista voi aiheutua ihmisten terveydelle vaaroja, jotka edellyttävät erityisten hygieniasääntöjen laatimista. Tämä pätee erityisesti eläinperäisiin elintarvikkeisiin, joiden mikrobiologisista ja kemiallisista vaaroista on usein tehty ilmoituksia.
- 3) Yhteisen maatalouspolitiikan yhteydessä on annettu useita direktiivejä, joissa vahvistetaan perustamissopimuksen liitteessä I lueteltujen tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevat erityiset terveyssäännöt. Näillä terveyssäännöillä on vähennetty kyseisiä tuotteita koskevia kaupan esteitä ja siten myötävaikutettu sisämarkkinoiden aikaansaamiseen varmistuen samalla kansanterveyden suojelun korkea taso.
- 4) Kansanterveyden osalta nämä säännöt sisältävät yhteisiä periaatteita, erityisesti valmistajien ja toimivaltaisten viranomaisten velvollisuuksien, laitosten rakenteellisten ja toiminnallisten vaatimusten sekä hygieniavaatimusten, laitosten hyväksymismenettelyjen, varastointi- ja kuljetusvaatimusten sekä terveystuotteiden osalta.
- 5) Nämä periaatteet ovat eläinperäisten elintarvikkeiden hygieenisen tuotannon yhteinen perusta, joka tekee mahdolliseksi nykyisten direktiivien yksinkertaistamisen.
- 6) On toivottavaa jatkaa yksinkertaistamista soveltamalla samoja sääntöjä soveltuvin osin kaikkiin eläinperäisiin tuotteisiin.

---

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden sivu ....

- 7) Asetuksessa (EY) N:o.../2004\* elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta alkutuotannon ja siihen liittyvien toimintojen jälkeen suorittaville elintarvikealan toimijoille asetettu vaatimus luoda, panna täytäntöön ja pitää yllä HACCP-periaatteisiin (vaarojen analysointi ja kriittiset hallintapisteet) perustuvia menettelyjä tekee myös mahdolliseksi yksinkertaistamisen.
- 8) Nämä tekijät yhdessä tekevät aiheelliseksi nykyisissä direktiiveissä olevien erityisten hygieniasääntöjen uudelleenlaatimisen.
- 9) Uudelleenlaatimisen tärkein tavoite on varmistaa kuluttajansuojan korkea taso elintarvikkeiden turvallisuuden osalta, erityisesti soveltamalla elintarvikealan toimijoihin kaikkialla yhteisössä samoja sääntöjä, sekä huolehtia siitä, että eläinperäisten tuotteiden sisämarkkinat toimivat moitteettomasti, millä edistetään yhteisen maatalouspolitiikan tavoitteiden saavuttamista.
- 10) Eläinperäisiä tuotteita koskevat yksityiskohtaiset hygieniasäännöt on pidettävä ennallaan, ja niitä on tiukennettava silloin kun kuluttajansuojan varmistaminen sitä edellyttää.
- 11) Yhteisön sääntöjä ei pitäisi soveltaa yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettuun elintarvikkeiden alkutuotantoon eikä yksityiseen kotikäyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin kotona. Elintarvikealan toimijan toimittaessa tuottamiaan alkutuotannon tuotteita tai tiettyntyyppistä lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle on sitä paitsi asianmukaista suojata kansanterveyttä kansallisella lainsäädännöllä, erityisesti tuottajan ja kuluttajan välisen läheisen yhteyden takia.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron (kuten johdanto-osan kappaleessa 1).

- 12) Asetuksen (EY) N:o .../2004\* vaatimukset ovat yleensä riittävät varmistamaan elintarvikkeiden turvallisuuden sellaista vähittäiskauppatoimintaa harjoittavissa liikkeissä, johon kuuluu eläinperäisten elintarvikkeiden myynti tai toimittaminen suoraan lopulliselle kuluttajalle. Tätä asetusta olisi yleisesti sovellettava tukkukauppatoimintaan (eli jos vähittäisliike harjoittaa toimintaa tarkoituksena toimittaa eläinperäisiä elintarvikkeita toiseen liikkeeseen). Lukuun ottamatta tässä asetuksessa säädettyjä erityisiä lämpötilavaatimuksia asetuksen (EY) N:o.../...2004\* vaatimusten olisi riitettävä tukkukauppatoiminnan osalta, johon kuuluu ainoastaan varastointia tai kuljetusta.
- 13) Jäsenvaltioilla olisi oltava harkintavaltaa laajentaa tai rajoittaa tämän asetuksen vaatimusten soveltamista vähittäiskauppaan kansallisen lainsäädännön mukaisesti. Ne saavat kuitenkin rajoittaa vaatimusten soveltamista ainoastaan, jos ne katsovat, että asetuksen (EY) N:o.../2004\* vaatimukset ovat riittävät elintarvikehygienian tavoitteiden saavuttamiseksi, ja kun eläinperäisten elintarvikkeiden toimittaminen vähittäisliikkeestä toiseen liikkeeseen on vähäistä, paikallista ja rajoitettua toimintaa. Kyseisten toimitusten olisi tästä syystä oltava vain pieni osa laitoksen toimintaa, tuotetoimituksia vastaanottavien laitosten olisi sijaittava kyseisen laitoksen välittömässä läheisyydessä, ja toimitusten olisi koskettava ainoastaan tietyntyyppisiä tuotteita tai laitoksia.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- 14) Perustamissopimuksen 10 artiklan nojalla jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki aiheelliset toimenpiteet sen varmistamiseksi, että elintarvikealan toimijat noudattavat tässä asetuksessa säädettyjä velvoitteita.
- 15) Elintarvikkeiden jäljitettävyys on keskeinen tekijä elintarviketurvallisuudesta huolehdittaessa. Asetuksen (EY) N:o 178/2002<sup>1</sup> yleisten sääntöjen noudattamisen lisäksi tämän asetuksen mukaisesti hyväksymistä edellyttävistä laitoksista vastuussa olevien elintarvikealan toimijoiden olisi huolehdittava siitä, että kaikilla heidän markkinoille saattamillaan eläinperäisillä tuotteilla on joko terveystai tunnistusmerkki.
- 16) Yhteisöön tuotavien elintarvikkeiden on täytettävä asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädetyt yleiset vaatimukset tai oltava yhteisön sääntöjä vastaavien sääntöjen mukaisia. Tässä asetuksessa määritellään yhteisöön tuotavia eläinperäisiä elintarvikkeita koskevat erityiset hygieniavaatimukset.

---

<sup>1</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1), asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1642/2003 (EUVL L 245, 29.9.2003, s. 4).

- 17) Tämän asetuksen antamisen ei pitäisi vähentää niiden lisätakuiden mahdollistamaa suojan tasoa, jotka myönnettiin Suomelle ja Ruotsille niiden liittyessä yhteisöön ja jotka on vahvistettu komission päätöksissä 94/968/EY<sup>1</sup>, 95/50/EY<sup>2</sup>, 95/160/EY<sup>3</sup>, 95/161/EY<sup>4</sup>, 95/168/EY<sup>5</sup>, 95/409/EY<sup>6</sup>, 95/410/EY<sup>7</sup> ja 95/411/EY<sup>8</sup>. Tässä asetuksessa olisi vahvistettava menettely, jolla myönnetään siirtymäkaudeksi takuut jokaiselle jäsenvaltiolle, jolla on hyväksytty kansallinen valvontaohjelma, joka vastaa kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta Suomelle ja Ruotsille hyväksyttyä ohjelmaa. Salmonellan ja tiettyjen muiden elintarvikkeiden kautta tarttuvien zoonoosien aiheuttajien valvonnasta 17 päivänä marraskuuta 2003 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 2160/2003<sup>9</sup> säädetään vastaavasta menettelystä elävien eläinten ja siitosmunien osalta.
- 18) On asianmukaista soveltaa tässä asetuksessa säädettyjä rakenteellisia vaatimuksia ja hygieniavaatimuksia kaikentyypisiin laitoksiin, myös pienyrityksiin ja siirrettäviin teurastamoihin.

---

<sup>1</sup> EYVL L 371, 31.12.1994, s. 36.  
<sup>2</sup> EYVL L 53, 9.3.1995, s. 31.  
<sup>3</sup> EYVL L 105, 9.5.1995, s. 40.  
<sup>4</sup> EYVL L 105, 9.5.1995, s. 44.  
<sup>5</sup> EYVL L 109, 16.5.1995, s. 44.  
<sup>6</sup> EYVL L 243, 11.10.1995, s. 21.  
<sup>7</sup> EYVL L 243, 11.10.1995, s. 25.  
<sup>8</sup> EYVL L 243, 11.10.1995, s. 29.  
<sup>9</sup> EUVL L 325, 12.12.2003, s. 1.

- 19) Joustavuutta tarvitaan, jotta perinteisten menetelmien käyttöä voidaan jatkaa kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa, ja suhteessa laitosten rakenteellisiin vaatimuksiin. Joustavuudella on erityisen suuri merkitys erityisten maantieteellisten haittojen alaisille alueille, mukaan lukien perustamissopimuksen 299 artiklan 2 kohdassa tarkoitettut syrjäisimmät alueet. Joustavuus ei saisi kuitenkaan vaarantaa elintarvikehygienian tavoitteita. Lisäksi kaikilla hygieniasääntöjen mukaisesti tuotetuilla elintarvikkeilla on normaalisti vapaa liikkuvuus yhteisössä, minkä vuoksi jäsenvaltioiden joustavan toiminnan sallivan menettelyn olisi oltava täysin avoin. Sen olisi edellytettävä, kun se on tarpeen erimielisyyksien ratkaisemiseksi, että asetuksella (EY) N:o 178/2002 perustetussa elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa keskustellaan asiasta, ja että komissio sovittaa yhteen toiminnan ja toteuttaa tarvittavia toimenpiteitä.
- 20) Mekaanisesti erotetun lihan määritelmän olisi oltava yleisluonteinen ja katettava kaikki mekaanisen erottelun menetelmät. Alan nopean teknisen kehittymisen vuoksi joustava määritelmä on asianmukainen. Mekaanisesti erotettua lihaa koskevien vaatimusten olisi kuitenkin oltava erilaisia riippuen eri menetelmillä saatavan tuotteen riskin arvioinnista.
- 21) Elintarvikealan toimijoiden, rehuala mukaan lukien, välillä on vuorovaikutusta ja eläinten terveyttä, eläinten hyvinvointia ja kansanterveyttä koskevat näkökohdat ovat yhteydessä toisiinsa tuotannon, käsittelyn ja jakelun kaikissa vaiheissa. Tämä edellyttää elintarvikeketjun eri toimijoiden välistä riittävää tiedonvaihtoa alkutuotannosta vähittäiskauppaan.

- 22) Yhteisön markkinoille saatetun metsästetyn luonnonvaraisen riistan asianmukaisten tarkastusten varmistamiseksi olisi metsästetyt eläimet ja niiden sisäelimet toimitettava post mortem -tarkastusta varten riistan käsittelylaitokseen. Tiettyjen metsästysperinteiden säilyttämiseksi elintarvikkeiden turvallisuutta vaarantamatta on kuitenkin asianmukaista antaa koulutusta metsästäjille, jotka saattavat luonnonvaraista riistaa markkinoille ihmisravinnoksi. Näin metsästäjät kykenisivät tutkimaan luonnonvaraisen riistan alustavasti jo paikan päällä. Koulutettuja metsästäjiä ei näin ollen tarvitse vaatia luovuttamaan kaikkia sisäelimiä riistan käsittelylaitokseen post mortem -tarkastusta varten, jos he tekevät alustavan tutkimuksen toteamatta poikkeavuuksia tai vaaraa. Jäsenvaltioiden olisi kuitenkin voitava vahvistaa erityiset riskit huomioon ottavia tiukempia sääntöjä alueillaan.
- 23) Tässä asetuksessa olisi vahvistettava raakamaitoa koskevat vaatimukset, joita sovelletaan siihen saakka, kun hyväksytään sen markkinoille saattamista koskevat uudet vaatimukset. Kyseisten vaatimusten olisi oltava kynnsarvoja, mikä merkitsee sitä, että niiden ylittyessä elintarvikealan toimijoiden on ryhdyttävä korjaaviin toimiin ja ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle. Vaatimusten ei tulisi olla enimmäismääriä, joiden ylittyessä raakamaitoa ei voida saattaa markkinoille. Tämä merkitsee sitä, että raakamaitoa, joka ei ole täysin vaatimusten mukaista, voidaan tietyissä olosuhteissa käyttää turvallisesti ihmisravinnoksi, jos asianmukaiset toimenpiteet toteutetaan. Suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettun raakamaidon ja raakakerman osalta on aiheellista sallia jäsenvaltioille asianmukaisten terveystoimenpiteiden säilyttäminen tai laatiminen sen varmistamiseksi, että tämän asetuksen tavoitteet saavutetaan niiden alueella.

- 24) On asianmukaista, että meijerituotteiden valmistukseen käytettävää raakamaitoa koskevat vaatimukset ovat kolme kertaa niin korkeat kuin tilalta kerättyä raakamaitoa koskevat vaatimukset. Jalostettujen meijerituotteiden valmistukseen käytettävää maitoa koskeva vaatimus on absoluuttinen arvo, kun taas tilalta kerättyä raakamaitoa koskeva vaatimus on keskimääräinen arvo. Tässä asetuksessa esitettyjen lämpötilavaatimusten noudattaminen ei pysäytä kaikkien bakteerien kasvua kuljetuksen ja varastoinnin aikana.
- 25) Tämä uudelleenlaatiminen merkitsee sitä, että nykyiset hygieniasäännöt voidaan kumota. Tämä tapahtuu elintarvikehygieniasta ja eräiden ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveys säännöistä annettujen direktiivien kumoamisesta ja direktiivien 89/662/ETY ja 91/67/ETY muuttamisesta ..... annettulla Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä .../.../EY<sup>1</sup>.
- 26) Lisäksi tämän asetuksen muna koskevat säännöt korvaavat neuvoston tietäntyyppisten munien markkinoille saattamista koskevista erityisistä terveysvaatimuksista 20 päivänä kesäkuuta 1994 tehdyssä päätöksessä 94/371/EY<sup>2</sup> olevat säännöt, jotka neuvoston direktiivin 92/118/ETY<sup>3</sup> liitteen II kumoaminen tekee mitättömiksi.
- 27) Elintarvikehygieniaa koskevan yhteisön lainsäädännön olisi perustuttava tieteellisiin lausuntoihin. Tämän vuoksi Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista olisi kuultava aina tarvittaessa.

---

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden sivu ...

<sup>2</sup> EYVL L 168, 2.7.1994, s. 34.

<sup>3</sup> Neuvoston direktiivi 92/118/ETY, annettu 17 päivänä joulukuuta 1992, eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevista vaatimuksista sellaisten tuotteiden yhteisön sisäisessä kaupassa ja yhteisöön tuonnissa, joita eivät koske direktiivin 89/662/ETY ja, taudinaiheuttajien osalta, direktiivin 90/425/ETY liitteessä A olevassa I luvussa mainittujen erityisten yhteisön säädösten kyseiset vaatimukset (EYVL L 62, 15.3.1993, s. 49). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 445/2004 (EUVL L 72, 11.3.2004, s. 60).



- 28) Teknisen ja tieteellisen edistyksen huomioon ottamiseksi olisi varmistettava komission ja jäsenvaltioiden välinen tiivis ja tehokas yhteistyö elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa.
- 29) Tämän asetuksen vaatimuksia olisi sovellettava vasta kun elintarvikehygieniää koskevan uuden lainsäädännön kaikki osat ovat tulleet voimaan. On myös asianmukaista säätää vähintään 18 kuukauden siirtymäkaudesta uusien sääntöjen voimaantulon ja niiden soveltamisen välillä, jotta asianomaiset teollisuudenalat voivat mukautua niihin.
- 30) Tämän asetuksen täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY mukaisesti<sup>1</sup>,

---

<sup>1</sup> EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

OVAT ANTANEET TÄMÄN ASETUKSEN:

## I LUKU

### YLEISET SÄÄNNÖKSET

#### 1 artikla

##### Soveltamisala

1. Tässä asetuksessa säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden erityisiä hygieniasääntöjä elintarvikealan toimijoita varten. Kyseiset säännöt täydentävät asetuksen (EY) N:o .../2004\* sääntöjä. Niitä sovelletaan jalostamattomiin ja jalostettuihin eläinperäisiin tuotteisiin.
2. Jollei nimenomaisesti toisin mainita, tätä asetusta ei sovelleta elintarvikkeisiin, jotka sisältävät sekä kasviperäisiä tuotteita että jalostettuja eläinperäisiä tuotteita. Tällaisten elintarvikkeiden valmistamisessa käytetyt jalostetut eläinperäiset tuotteet on kuitenkin saatava ja käsiteltävä tämän asetuksen vaatimusten mukaisesti.
3. Tätä asetusta ei sovelleta
  - a) alkutuotantoon yksityiseen kotikäyttöön,
  - b) elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin kotona yksityiseen kotikäyttöön,

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- c) alkutuotannon tuotteiden toimittamiseen pieninä määrinä tuottajan toimesta suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle,
- d) tuottajiin, jotka toimittavat tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, jotka toimittavat kyseisen lihan suoraan lopulliselle kuluttajalle tuoreena lihana,
- e) metsästäjiin, jotka toimittavat luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan lopulliselle kuluttajalle.

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

- 5. a) Ellei nimenomaisesti toisin mainita, tätä asetusta ei sovelleta vähittäiskauppaan.
- b) Tätä asetusta sovelletaan kuitenkin vähittäiskauppaan, jos toimintaa harjoitetaan tarkoituksena toimittaa eläinperäisiä elintarvikkeita toiseen liikkeeseen, paitsi jos
  - i) toimintaan kuuluu ainoastaan varastointia tai kuljetusta, jolloin kuitenkin sovelletaan liitteessä III säädettyjä erityisiä lämpötilavaatimuksia, tai
  - ii) eläinperäisiä elintarvikkeita toimitetaan vähittäisliikkeestä ainoastaan toisiin vähittäisliikkeisiin, ja toimitus on kansallisen lainsäädännön mukaan vähäistä, paikallista ja rajoitettua toimintaa.

- c) Jäsenvaltiot voivat toteuttaa kansallisia toimenpiteitä soveltaakseen tämän asetuksen vaatimuksia sellaisiin alueellaan sijaitseviin vähittäisliikkeisiin, joihin asetusta ei sovellettaisi a tai b alakohdan nojalla.
6. Tätä asetusta sovelletaan rajoittamatta
- a) asianomaisia eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevia sääntöjä sekä tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevien tiukempien sääntöjen soveltamista,
- b) eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia, ja
- c) eläinten tunnistamista ja eläinperäisten tuotteiden jäljitettävyyttä koskevia vaatimuksia.

## 2 artikla

### Määritelmät

Tässä asetuksessa sovelletaan seuraavia määritelmiä:

- 1) asetuksen (EY) N:o 178/2002 määritelmiä,
- 2) asetuksen (EY) N:o .../2004\* määritelmiä,
- 3) liitteen I määritelmiä, ja
- 4) liitteiden II ja III teknisiä määritelmiä.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## II LUKU

### ELINTARVIKEALAN TOIMIJOIDEN VELVOITTEET

#### 3 artikla

##### Yleiset velvoitteet

1. Elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteiden II ja III asiaa koskevia säännöksiä.
2. Elintarvikealan toimijat eivät saa pintakontaminaation poistamiseksi eläinperäisistä tuotteista käyttää muita aineita kuin juomakelpoista vettä – tai puhdasta vettä, jos asetuksessa (EY) N:o .../2004\* tai tässä asetuksessa sallitaan sen käyttö – ellei aineen käyttöä ole hyväksytty 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen. Elintarvikealan toimijoiden on noudatettava myös kaikkia saman menettelyn mukaisesti mahdollisesti vahvistettavia käyttöä koskevia ehtoja. Hyväksytyt aineen käyttö ei vaikuta elintarvikealan toimijan velvollisuuteen noudattaa tämän asetuksen vaatimuksia.

#### 4 artikla

##### Laitosten rekisteröinti ja hyväksyntä

1. Elintarvikealan toimijat voivat saattaa markkinoille yhteisössä valmistettuja eläinperäisiä tuotteita vain, jos ne on valmistettu ja käsitelty yksinomaan laitoksissa, jotka:
  - a) vastaavat asetuksen (EY) N:o .../2004\* ja tämän asetuksen liitteiden II ja III asiaa koskevia vaatimuksia sekä elintarvikelainsäädännön muita asiaa koskevia vaatimuksia ja

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

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

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

a) alkutuotantoa;

b) kuljetustoimintaa;

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

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

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

a) antanut laitokselle paikalla suoritettujen tarkastusten perusteella lupaa toimia tai

b) antanut laitokselle ehdollista lupaa.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden sivu ....

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

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

- a) hyväksyttävä 2 kohdan mukaisesti ja se on saattanut eläinperäisiä tuotteita markkinoille yhteisön lainsäädännön mukaisesti välittömästi ennen tämän asetuksen soveltamista, tai
- b) lajiltaan sellainen, jonka osalta hyväksymistä ei edellytetty ennen tämän asetuksen soveltamista.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron (ks. 4 artiklan 3 kohta).

## 5 artikla

### Terveys- ja tunnistusmerkintä

1. Elintarvikealan toimijat saavat saattaa 4 artiklan 2 kohdan mukaista hyväksymistä edellyttävissä laitoksissa käsiteltyjä eläinperäisiä tuotteita markkinoille ainoastaan, jos tuotteissa on joko
  - a) asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukaisesti käytetty terveysmerkki; tai
  - b) tämän asetuksen liitteessä II olevan I jakson mukaisesti käytetty tunnistusmerkki, kun mainitussa asetuksessa ei edellytetä terveysmerkin käyttämistä.
2. Elintarvikealan toimijat saavat käyttää eläinperäisessä tuotteessa tunnistusmerkkiä ainoastaan, jos tuote on valmistettu tämän asetuksen mukaisesti 4 artiklan vaatimuksia vastaavissa laitoksissa.
3. Elintarvikealan toimijat saavat poistaa lihasta asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukaisesti käytetyn terveysmerkin ainoastaan, jos ne leikkaavat lihaa tai jalostavat sitä taikka käsittelevät sitä muulla tavoin.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.



## 6 artikla

### Yhteisön ulkopuolelta tuotavat eläinperäiset tuotteet

1. Eläinperäisiä tuotteita kolmansista maista tuovien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tuonti tapahtuu ainoastaan, jos:
  - a) lähettäjämaana toimiva kolmas maa on asetuksen (EY) N:o [H3<sup>\*</sup>]/2004 11 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa kolmansista maista, joista kyseisen tuotteen tuonti on sallittua;
  - b)
    - i) laitos, josta tuote lähetettiin ja jossa se saatiin tai valmistettiin, on soveltuvissa tapauksissa asetuksen (EY) N:o [H3<sup>\*</sup>]/2004 12 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa laitoksista, joista kyseisen tuotteen tuonti on sallittua;
    - ii) tuoreen lihan, jauhetun lihan, raakalihavalmisteiden ja lihavalmisteiden ja mekaanisesti erotetun lihan osalta tuote on valmistettu lihasta, joka on saatu asetuksen (EY) N:o [H3<sup>\*</sup>]/2004 12 artiklan mukaisesti laadituissa ja ajantasaistetuissa luetteloissa olevissa teurastamoissa ja leikkaamoissa tai hyväksytyissä yhteisön laitoksissa, ja
    - iii) elävien simpukoiden, piikkinahkaisten, vaippaeläinten ja merikotiloiden osalta tuotantoalue on soveltuvissa tapauksissa kyseisen asetuksen 13 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa;

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

- c) tuote täyttää:
- i) tämän asetuksen vaatimukset, 5 artiklassa olevat terveyst- ja tunnistusmerkintää koskevat vaatimukset mukaan lukien;
  - ii) asetuksen (EY) N:o [H1<sup>\*\*</sup>]/2004vaatimukset; ja
  - iii) eläinperäisten tuotteiden maahan tuonnin valvontaa koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti asetetut tuontiin sovellettavat vaatimukset; ja
- d) todistuksia ja asiakirjoja soveltuviin tapauksiin koskevat asetuksen (EY) N:o [H3<sup>\*</sup>]/2004 14 artiklan vaatimukset täyttyvät.
2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, kalataloustuotteiden tuonti on sallittua myös asetuksen (EY) N:o [H3<sup>\*</sup>]/2004 15 artiklan erityissäännösten mukaisesti.
3. Eläinperäisiä tuotteita maahantuovien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:
- a) tuotteet saatetaan tarkastettaviksi maahan tuotaessa direktiivin 97/78/EY<sup>1</sup> mukaisesti;

---

<sup>\*\*</sup> Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

<sup>\*</sup> Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

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

- b) tuonti täyttää direktiivin (EY) N:o 2002/99/EY<sup>1</sup> vaatimukset; ja
- c) niiden valvonnassa olevat, tuonnin jälkeen tapahtuvat toiminnot suoritetaan liitteen III vaatimusten mukaisesti.

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

### III LUKU

#### KAUPPA

##### 7 artikla

##### Asiakirjat

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että eläinperäisten tuotteiden lähetysten mukana on todistukset tai muut asiakirjat, kun liite II tai III sitä edellyttää.
2. 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen voidaan:
  - a) laatia asiakirjamalleja ja
  - b) edellyttää sähköisten asiakirjojen käyttämistä.

---

<sup>1</sup> Neuvoston direktiivi 2002/99/EY, annettu 16 päivänä joulukuuta 2002, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä (EYVL L 18, 23.1.2003, s. 11).

## 8 artikla

### Erityistakuut

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

- a) naudan ja sian liha, mukaan lukien jauheliha, mutta sulkien pois raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha;
- b) seuraavan siipikarjan liha: kotieläiminä pidetyt kanat, kalkkunat, helmikanat, ankat ja hanhet, mukaan lukien jauheliha, mutta sulkien pois raakalihavalmisteet ja mekaanisesti erotettu liha; ja
- c) munat.

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

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

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

3. Noudattaen 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä:
- a) 1 ja 2 kohdan vaatimuksia voidaan saattaa ajan tasalle, jotta voitaisiin ottaa huomioon erityisesti jäsenvaltioiden valvontaohjelmien muutokset tai mikrobiologisten vaatimusten vahvistaminen asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti ja
  - b) 2 kohdassa vahvistetut säännöt voidaan kaikkien 1 kohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden osalta ulottaa kokonaisuudessaan tai osittain koskemaan mitä tahansa jäsenvaltiota tai jäsenvaltion aluetta, jolla on Ruotsin ja Suomen osalta hyväksyttyä ohjelmaa vastaavaksi tunnustettu valvontaohjelma kyseisten eläinperäisten elintarvikkeiden osalta.
4. Tässä artiklassa 'valvontaohjelmalla' tarkoitetaan asetuksen (EY) N:o 2160/2003 mukaisesti hyväksyttyä valvontaohjelmaa.

#### IV LUKU

#### LOPPUSÄÄNNÖKSET

##### 9 artikla

##### Täytäntöönpanotoimenpiteet ja siirtymäkauden toimenpiteet

Täytäntöönpanotoimenpiteet ja siirtymäkauden toimenpiteet voidaan vahvistaa 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## 10 artikla

### Liitteiden II ja III muuttaminen ja mukauttaminen

1. Liitteitä II ja III voidaan mukauttaa tai ajantasaistaa 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen seuraavien asioiden huomioon ottamiseksi:
  - a) hyvän käytännön ohjeistojen kehittäminen;
  - b) asetuksen (EY) N:o .../2004 5 artiklan mukaisten HACCP-periaatteisiin perustuvien järjestelmien täytäntöönpanosta saadut kokemukset;
  - c) teknologian kehitys ja niistä aiheutuvat käytännön seuraukset sekä kuluttajien odotukset elintarvikkeiden koostumuksen osalta;
  - d) tieteelliset ohjeet, erityisesti uudet riskinarvioinnit;
  - e) elintarvikkeiden mikrobiologiset ja lämpötilaa koskevat vaatimukset, ja
  - f) kulutustottumusten muutokset.
  
2. Vapautuksia liitteistä II ja III voidaan myöntää 12 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti edellyttäen, että vapautukset eivät vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseen.

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

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

- i) mahdollistamaan perinteisten menetelmien käytön jatkuminen elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheissa; tai
- ii) vastaamaan sellaisten elintarvikealan yritysten tarpeisiin, jotka sijaitsevat erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla.

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

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

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

b) kuvailtava kyseiset elintarvikkeet ja laitokset;



- c) selitettävä mukauttamisen syyt, mukaan luettuna tarvittaessa tiivistelmä suoritetusta vaara-analyysistä ja toteutettavista toimista sen varmistamiseksi, että mukauttaminen ei vaaranna tämän asetuksen tavoitteita; ja
- d) annettava kaikki muut asiaan kuuluvat tiedot.

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

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

- a) noudattaen 6 kohdan mukaisesti tehtyä päätöstä;
- b) jos yhden kuukauden kuluttua 6 kohdassa mainitun määräajan päättymisestä komissio ei ole ilmoittanut jäsenvaltioille, että se on saanut kirjallisia huomautuksia tai että se aikoo 6 kohdan mukaisesti ehdottaa päätöksen tekemistä; tai
- c) 8 kohdan mukaisesti.

8. Jäsenvaltio voi omasta aloitteestaan, jollei perustamissopimuksen yleisistä määräyksistä muuta johdu, pitää voimassa tai antaa kansallisia sääntöjä, joissa
- a) kielletään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettun raakamaidon tai raakakerman saattaminen markkinoille sen alueella tai rajoitetaan sitä; tai
  - b) sallitaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla sellaisen raakamaidon käyttö, joka ei täytä liitteessä III olevassa IX jaksossa säädettyjä vaatimuksia pesäkemäärän ja somaattisten solujen määrän osalta valmistettaessa juustoja, joiden kypsytysaika on vähintään 60 päivää, sekä kyseisten juustojen valmistuksen yhteydessä saatavien meijerituotteiden käyttö edellyttäen, että se ei vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseen.

#### 11 artikla

#### Erityispäätökset

Rajoittamatta 9 artiklan ja 10 artiklan 1 kohdan yleistä soveltamista voidaan 12 artiklan 2 kohdassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistaa sellaisia täytäntöönpanotoimenpiteitä tai hyväksyä sellaisia muutoksia liitteeseen II tai III, jotka koskevat:

- 1. lihan lämpimänä kuljettamista koskevia sääntöjä,
- 2. sen määrittämistä, mikä mekaanisesti erotetun lihan kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan;

3. muita käsittelyjä, joita voidaan soveltaa jalostuslaitoksessa B- tai C-luokan tuotantoalueilta peräisin oleviin eläviin simpukoihin, joita ei ole puhdistettu tai sijoitettu uuteen paikkaan;
4. merellisten biotoksiinien hyväksytyjen testausmenetelmien määrittämistä;
5. muiden eläviä simpukoita koskevien terveysvaatimusten vahvistamista yhteistyössä yhteisön vertailulaboratorion kanssa, mukaan lukien
  - a) muiden merellisten biotoksiinien raja-arvot ja analyysimenetelmät,
  - b) viruskokeiden menettelyt ja virologiset vaatimukset, ja
  - c) näytteenottosuunnitelmat sekä terveysvaatimusten noudattamisen tarkistamiseksi sovellettavat menetelmät ja analyttiset vaihteluvälit;
6. terveysvaatimuksista tai -tarkastuksista säätämistä silloin, kun on tieteellisesti perusteltu, että näitä tarvitaan kansanterveyden suojaamiseksi;
7. liitteen III VII jakson IX luvun ulottamista muihin eläviin simpukoihin kuin kampsimpukoihin (Pectinidae);
8. perusteiden määrittelemistä sen määrittämiseksi, milloin epidemiologisen tiedon mukaan pyyntialue ei ole terveysuhka loisten osalta, ja näin ollen sen määrittämiseksi, milloin toimivaltainen viranomainen voi antaa elintarvikealan toimijalle luvan olla pakastamatta kalastustuotteita liitteen III VIII jakson III luvun D osan mukaisesti;

9. tuoreusvaatimusten sekä histamiinin ja haihtuvan kokonaistypen raja-arvojen vahvistamista kalastustuotteiden osalta;
10. sellaisen raakamaidon, joka ei täytä liitteen III IX jaksossa säädettyjä vaatimuksia pesäkemäärän ja somaattisten solujen määrän osalta, käytön sallimista tiettyjen maitotuotteiden valmistamiseen;
11. raakamaidon kaikkien lääkeainejäämien suurimman sallitun kokonaismäärän vahvistamista, tämän kuitenkin rajoittamatta direktiivin 96/23/EY<sup>1</sup> soveltamista; ja
12. vastaavien käsittelyjen hyväksymistä gelatiinin tai kollageenin valmistamiseksi.

#### 12 artikla

#### Komiteamenettely

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

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

3. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.

---

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

### 13 artikla

#### Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen kuuleminen

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

### 14 artikla

#### Kertomus Euroopan parlamentille ja neuvostolle

1. Komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle ...\* kertomuksen, jossa tarkastellaan tämän asetuksen täytäntöönpanosta saatuja kokemuksia.
2. Komissio liittää kertomukseen tarvittaessa asianmukaisia ehdotuksia.

### 15 artikla

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

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

- a) Asetus (EY) N:o .../2004\*\* elintarvikehygieniasta;

---

\* Viisi vuotta tämän asetuksen voimaantulosta.

\*\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- b) Asetus (EY) N:o .../2004\* ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä; ja
- c) Direktiivi 2004/.../EY\*\*.

Sitä ei kuitenkaan sovelleta ennen 1 päivää tammikuuta 2006.

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

Tehty Strasbourgissa 29.4.2004.

Euroopan parlamentin puolesta

Puhemies

P. COX

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

M. McDOWELL

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

\*\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## MÄÄRITELMÄT

Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

### 1. LIHA

1.1 'lihalla' 1.2–1.8 kohdassa tarkoitettujen eläinten syötäväksi soveltuvia osia veri mukaan lukien;

1.2 'kotieläiminä pidetyillä sorkka- ja kavioeläimillä' kotieläiminä pidettyjä nautaeläimiä (Bubalus- ja Bison-lajit mukaan lukien), sikoja, lampaita ja vuohia sekä kotieläiminä pidettyjä kavioeläimiä;

1.3 'siipikarjalla' tarhattuja lintuja, mukaan lukien linnut, joita ei pidetä kotieläimiin kuuluvina mutta joita tarhataan kotieläiminä, lukuun ottamatta sileälästäisiä lintuja;

1.4 'jäniseläimillä' kaneja, jäniksiä ja jyrsijöitä;

1.5 'luonnonvaraisella riistalla'

- luonnonvaraisia sorkka- ja kavioeläimiä ja jäniseläimiä sekä muita maanisäkkäitä, joita metsästetään ihmisravinnoksi ja joita pidetään kyseisessä jäsenvaltiossa sovellettavan lain mukaisesti luonnonvaraisena riistana, mukaan luettuina nisäkkäät, jotka elävät suljetulla alueella samanlaisissa vapausolosuhteissa kuin luonnonvarainen riista, ja
- luonnonvaraisia lintuja, joita metsästetään ihmisravinnoksi.

- 1.6 'tarhatulla riistalla' muita tarhattuja sileälästäisiä lintuja ja tarhattuja maanisäkkäitä kuin niitä, joita tarkoitetaan 1.2 kohdassa;
- 1.7 'luonnonvaraisella pienriistalla' vapaudessa eläviä luonnonvaraisia riistalintuja ja jäniseläimiä;
- 1.8 'luonnonvaraisella suurriistalla' vapaudessa eläviä luonnonvaraisia maanisäkkäitä, jotka eivät kuulu luonnonvaraisen pienriistan määritelmän piiriin;
- 1.9 'ruholla' eläimen ruhoa teurastuksen ja käsittelyn jälkeen;
- 1.10 'tuoreella lihalla' lihaa, jolle ei ole tehty muita säilöntäkäsittelyitä kuin jäädytys, jäädytys tai pakastaminen, mukaan lukien tyhjiökääritty tai suojakaasupakkaukseen kääritty liha;
- 1.11 'muilla eläimen osilla' muuta tuoretta lihaa kuin ruhon lihaa, mukaan lukien sisäelimet ja veri;
- 1.12 'sisäelimillä' rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä sekä henki- ja ruokatorvea ja linnuilla kupua;
- 1.13 'jauhelihalla' luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin;
- 1.14 'mekaanisesti erotetulla lihalla' tuotetta, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu;



1.15 'raakalihavalmisteilla' tuoretta lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassy rakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet;

1.16 'teurastamolla' laitosta, jossa teurastetaan ja käsitellään (dress) eläimiä, joiden liha on tarkoitettu ihmisravinnoksi;

1.17 'leikkaamolla' laitosta, jossa luut leikataan ja/tai liha paloitellaan;

1.18 'riistan käsittelylaitoksella' kaikkia laitoksia, joissa metsästämyllä saatu riista valmistellaan markkinoille saattamista varten.

## 2. ELÄVÄT SIMPUKAT

2.1 'simpukoilla' siivilöimällä ravintonsa ottavia simpukoita;

2.2 'merellisillä biotoksiineilla' myrkyllisiä aineita, joita simpukoihin kerääntyy erityisesti siitä syystä, että ne käyttävät ravinnokseen toksiinia sisältävää planktonia;

2.3 'liottamisella' A-luokan tuotantoalueilta, puhdistamoista tai lähettämöistä tulevien elävien simpukoiden varastointia säiliöissä tai muissa puhdasta merivettä sisältävissä rakennelmissa taikka luonnollisissa paikoissa hiekan, mudan tai liman poistamiseksi, aistinvaraisten ominaisuuksien säilyttämiseksi tai parantamiseksi ja sen varmistamiseksi, että simpukat ovat hyvässä kunnossa ennen käärimistä tai pakkaamista;

- 2.4 'kerääjällä' luonnollista henkilöä tai oikeushenkilöä, joka eri tavoin kerää eläviä simpukoita pyyntialueelta tarkoituksenaan käsitellä niitä ja saattaa niitä markkinoille;
- 2.5 'tuotantoalueella' meri-, laguuni- tai suistoaluetta, jossa on luonnollisia simpukkaesiintymiä, tai paikkoja, joita käytetään simpukoiden viljelyyn ja joista eläviä simpukoita kerätään;
- 2.6 'uudelleensijoitusalueella' meri-, laguuni- tai suistoaluetta, jonka rajat on merkitty selvästi ja osoitettu poijuilla, viitoilla tai muilla paikalleen kiinnitetyillä välineillä ja jota käytetään yksinomaan elävien simpukoiden luonnolliseen puhdistumiseen;
- 2.7 'lähettämöllä' maissa tai rannikon edustalla olevaa laitosta ihmisravinnoksi soveltuvien elävien simpukoiden vastaanottoa, liottamista, pesua, puhdistusta, luokittelua, käärimistä ja pakkaamista varten;
- 2.8 'puhdistamalla' laitosta, jossa on puhtaalla merivedellä täytettävät säiliöt, joihin elävät simpukat sijoitetaan saastumisen vähenemiseen tarvittavaksi ajaksi niiden saattamiseksi ihmisravinnoksi soveltuviksi;
- 2.9 'uudelleensijoittamisella' elävien simpukoiden siirtäminen meri-, laguuni- tai suistoalueille saastumisen vähenemiseen tarvittavaksi ajaksi niiden saattamiseksi ihmisravinnoksi soveltuviksi. Tähän eivät sisälly ne erityiset toimenpiteet, joissa simpukat siirretään lisäkasvuun tai lihottamiseen paremmin soveltuville alueille.

### 3. KALASTUSTUOTTEET

- 3.1 'kalastustuotteilla' kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikoteloja ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita;
- 3.2 'uivalla jalostamalla' alusta, jolla kalastustuotteille tehdään yksi tai useampi seuraavista toimenpiteistä, jonka jälkeen tuote kääretään, pakataan ja tarvittaessa jäähdytetään tai jäädytetään: fileointi, viipalointi, nahan poistaminen, kuorien poistaminen, paloittelu tai jalostus;
- 3.3 'pakastusaluksella' alusta, jolla jäähdytetään kalastustuotteita ja tehdään tapauksen mukaan tätä ennen asianmukaisia valmistelutehtäviä kuten verenlasku, pään poistaminen sekä sisälmysten ja evien poistaminen, joita seuraa tarpeen mukaan käärminen tai pakkaaminen;
- 3.4 'mekaanisesti erotetulla kalastustuotteella' mitä tahansa tuotetta, joka saadaan poistamalla liha kalastustuotteista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihan rakenne häviää tai muuttuu;
- 3.5 'tuoreella kalastustuotteella' kokonaista ja valmistettua jalostamatonta kalastustuotetta, mukaan lukien tyhjiöpakatut tai suojakaasupakatut tuotteet, joita niiden säilyttämiseksi ei ole käsitelty muulla tavalla kuin jäähdyttämällä;
- 3.6 'raakavalmisteella' jalostamatonta kalastustuotetta, jolle on tehty sen anatomiseen kokonaisuuteen vaikuttava toimenpide kuten sisälmysten poisto, pään poisto, viipalointi, fileointi, pilkkominen tai muu vastaava toimenpide.

#### 4. MAITO

- 4.1 'raakamaidolla' maitoa, joka on tuotettu kotieläimen maitorauhasia lypsämällä ja jota ei ole kuumennettu yli 40°C:n lämpötilaan eikä käsitelty millään vaikutukseltaan vastaavalla tavalla;
- 4.2 'maitotilalla' tilaa, jossa pidetään yhtä tai useampaa kotieläintä maidon tuotannossa maidon saattamiseksi markkinoille elintarvikkeena.

#### 5. MUNAT

- 5.1 'munilla' tarhattujen lintujen kuorellisia munia, jotka soveltuvat suoraan ihmisravinnoksi tai munatuotteiden valmistukseen, ei kuitenkaan rikkoutuneita, haudottuja tai keitettyjä munia;
- 5.2 'nestemäisellä munalla' munan käsittelemätöntä sisältöä kuoren poistamisen jälkeen;
- 5.3 'säröillä olevilla munilla' munia, joissa on vahingoittunut kuori ja ehjät kalvot;
- 5.4 'pakkaamolla' laitosta, jossa munia luokitellaan laadun ja painon mukaan.

#### 6. SAMMAKONREIDET JA ETANAT

- 6.1 'sammakonreisillä' poikittain etuosan takaa jaettujen Rana sp. -lajeihin (aitosammakoiden heimo) kuuluvien sammakoiden takaosaa, josta on poistettu sisälmykset ja nahka;

6.2 'etanoilla' *Helix pomatia* Linné -, *Helix aspersa* Muller -, *Helix lucorum* -lajeihin ja *Achatina*-heimon lajeihin kuuluvat maakotilot.

## 7. JALOSTETUT TUOTTEET

7.1 'lihavalmisteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet;

7.2 'meijerituotteilla' raakamaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita;

7.3 'munatuotteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät munien tai munien eri osien tai seosten käsittelystä tai näiden jalostettujen tuotteiden lisäkäsittelystä;

7.4 'jalostetuilla kalastustuotteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät kalastustuotteiden käsittelystä tai näiden jalostettujen tuotteiden lisäkäsittelystä;

7.5 'sulatetulla eläinrasvalla' lihan, luut mukaan luettuina, sulatuksesta saatua ihmisravinnoksi tarkoitettua rasvaa;

7.6 'proteiinijäännöksellä' proteiineja sisältävää rasvan sulatuksen jäännöstä rasvan ja veden osittaisen erottamisen jälkeen;

7.7 'gelatiinilla' luonnollista, liukoista ja hyytelöivää tai ei-hyytelöivää proteiinia, jota saadaan eläinten luista, vuodasta, nahasta ja jätteistä valmistetun kollageenin osittaisella hydrolyysillä;

7.8 'kollageenilla' proteiinipohjaista tuotetta, jota saadaan tässä asetuksessa säädettyjen asiaan kuuluvien vaatimusten mukaisesti valmistetuista eläinten luista, vuodasta, nahasta ja jätteistä;

7.9 'käsitellyillä mahoilla, rakoilla ja suolilla' mahoja, rakkoja ja suolia, joille on tehty jokin käsittely kuten suolaus, kuumennus tai kuivatus niiden saamisen ja puhdistamisen jälkeen.

## 8. MUUT MÄÄRITELMÄT

8.1 'eläinperäisillä tuotteilla':

- eläinperäisiä elintavikkeita mukaan luettuina hunaja ja veri,
- ihmisravinnoksi tarkoitettuja eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloita, ja
- muita eläimiä, jotka on tarkoitus valmistaa toimitettavaksi elävinä lopulliselle kuluttajalle;

8.2 'tukkukaupalla' elintarvikealan yritystä, johon sisältyy useita erillisiä yksiköitä, joilla on yhteiset laitokset ja osastot, joissa elintarvikkeita myydään elintarvikealan toimijoille.

---

USEITA ELÄINPERÄISIÄ TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

I JAKSO: TUNNISTUSMERKINTÄ

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

A. TUNNISTUSMERKIN TEKEMINEN

1. Tunnistusmerkki on tehtävä ennen kuin tuote lähtee laitoksesta.
2. Tuotteeseen ei kuitenkaan tarvitse laittaa uutta merkkiä, ellei sen pakkausta ja/tai käärettä ole poistettu tai ellei sitä jatkojalosteta toisessa laitoksessa, jolloin uudessa merkissä on oltava sen laitoksen hyväksymisnumero, jossa mainitut toimet toteutetaan.
3. Tunnistusmerkkiä ei tarvitse laittaa muniin, joiden pakkausmerkintöjä ja merkintää koskevista vaatimuksista säädetään asetuksessa (EY) N:o 1907/90<sup>1</sup>.
4. Elintarvikealan toimijoilla on asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan mukaisesti oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tunnistaa elintarvikealan toimijat, joilta ne ovat saaneet ja joille ne ovat toimittaneet eläinperäisiä tuotteita.

---

<sup>1</sup> Neuvoston asetus (ETY) N:o 1907/90, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, tietyistä munien kaupan pitämisen vaatimuksista (EYVL L 173, 6.7.1990, s 5). Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 2052/2003 (EUVL L 305, 22.11.2003, s. 1).

## B. TUNNISTUSMERKIN MUOTO

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

Jäsenvaltioiden osalta kyseiset lyhenteet ovat kuitenkin AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE ja UK.

Elintarvikealan toimijat voivat käyttää edelleen ennen tämän asetuksen voimaantuloa tilaamiaan varastoja ja laitteita, kunnes ne ovat loppuneet tai ne on korvattava.

7. Merkissä on oltava laitoksen hyväksymisnumero. Jos laitos valmistaa sekä elintarvikkeita, joihin sovelletaan tätä asetusta, että elintarvikkeita, joihin sitä ei sovelleta, elintarvikealan toimija voi käyttää molemmissa samaa tunnistusmerkkiä.
8. Yhteisössä sijaitsevan laitoksen osalta merkin on oltava soikea, ja siinä on oltava lyhenne CE, EC, EF, EG, EK tai EY.



## C. MERKINTÄTAPA

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

14. Jos merkki on suoraan eläinperäisessä tuotteessa, käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja.

## II JAKSO: HACCP-PERIAATTEISIIN PERUSTUVIEN MENETTELYJEN TAVOITTEET

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

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

### III JAKSO: ELINTARVIKEKETJUA KOSKEVAT TIEDOT

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

1. Teurastamotoiminnan harjoittajat eivät saa hyväksyä eläimiä teurastamoihin ennen kuin ne ovat pyytäneet ja niille on toimitettu alkuperätilalla pidettyyn kirjanpitoon sisältyvät asiaankuuluvat elintarvikkeiden turvallisuutta koskevat asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaiset tiedot.
2. Teurastamotoiminnan harjoittajille on toimitettava nämä tiedot vähintään 24 tuntia ennen eläinten saapumista teurastamoon lukuun ottamatta 7 kohdassa mainittuja tapauksia.
3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen asiaankuuluvien elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien tietojen on katettava seuraavat seikat:
  - a) tilanne eläinten alkuperätilalla tai alueen eläinten terveystilanne,
  - b) eläinten terveydentila,

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- c) eläinlääkkeet tai muut eläimille asiaankuuluvalla ajanjaksolla annetut hoidot aina kun varoaika on muu kuin nolla sekä hoitojen päivämäärät ja varoajat,
- d) sellaisten tautien esiintyminen, jotka voivat vaikuttaa lihan turvallisuuteen,
- e) eläimiltä otettujen näytteiden tai muiden lihan turvallisuuteen mahdollisesti vaikuttavien sairauksien diagnosoimiseksi otettujen näytteiden analyysien tulokset, jos niillä on merkitystä kansanterveyden suojelun kannalta, zoonoosien ja jäämien seurannan ja valvonnan yhteydessä otetut näytteet mukaan luettuina,
- f) asiaankuuluvat tiedot aiempien ante mortem- ja post mortem -tarkastusten tuloksista samalta alkuperätilalta peräisin olevien eläinten osalta mukaan lukien erityisesti virkaeläinlääkärin antamat tiedot,
- g) tuotantoa koskevat tiedot, kun niistä voi käydä ilmi taudin esiintyminen, ja
- h) alkuperätilan toimijan tavanomaisesti käyttämän yksityisen eläinlääkärin nimi ja osoite.

4. a) Teurastamotoiminnan harjoittajille ei kuitenkaan tarvitse toimittaa seuraavia tietoja:
    - i) edellä 3 kohdan a, b, f ja h alakohdassa tarkoitettuja tietoja, jos ne ovat jo teurastamotoiminnan harjoittajan tiedossa (esimerkiksi jonkin pysyvän järjestelyn tai laadunvarmistusjärjestelmän kautta), tai
    - ii) edellä 3 kohdan a, b, f ja g alakohdassa tarkoitettuja tietoja, jos tuottaja ilmoittaa, että asiaankuuluvia ilmoitettavia tietoja ei ole.
  - b) Tietojen ei tarvitse olla sanatarkka ote eläinten alkuperätilan kirjanpidosta. Ne voidaan toimittaa sähköisenä tietojenvaihtona tai tuottajan allekirjoittamalla yhdenmukaisella ilmoituslomakkeella.
5. Elintarvikealan toimijoiden, jotka ovat päättäneet päästää eläimet teurastamoihin arvioituaan asiaankuuluvat elintarvikeketjua koskevat tiedot, on asetettava tiedot virkaeläinlääkärin saataville viipymättä ja vähintään 24 tuntia ennen eläimen tai eläinerän saapumista lukuun ottamatta 7 kohdassa mainittuja tapauksia. Eläintarvikealan toimijan on ilmoitettava virkaeläinlääkärille kaikista sellaisista tiedoista, jotka antavat aiheen epäillä kyseisen eläimen terveydentilaa ennen ante mortem -tarkastusta.
  6. Jos eläin tulee teurastamoon ilman elintarvikeketjua koskevia tietoja, teurastamotoiminnan harjoittajan on ilmoitettava tästä viipymättä virkaeläinlääkärille. Eläintä ei saa teurastaa ennen kuin virkaeläinlääkäri antaa siihen luvan.

7. Elintarvikeketjua koskevat tiedot voidaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla toimittaa teurastamoon eläimen mukana eikä vähintään 24 tuntia aiemmin, kun kyseessä ovat:
- a) siat, siipikarja tai tarhattu riista, joille on tehty ante mortem -tarkastus alkuperätilalla, jos eläinten mukana toimitettavasta eläinlääkärin allekirjoittamasta todistuksesta käy ilmi, että eläinlääkäri on tutkinut eläimet tilalla ja todennut ne terveiksi;
  - b) kotieläiminä pidettävät kavioläimet;
  - c) eläimet, joille on tehty hätäteurastus, jos eläinten mukana toimitetaan eläinlääkärin allekirjoittama lausunto ante mortem -tarkastuksen myönteisestä tuloksesta, ja
  - d) eläimet, joita ei ole lähetetty suoraan alkuperätilalta teurastamoon.

Teurastamotoiminnan harjoittajien on arvioitava asiaankuuluvat tiedot. Jos ne hyväksyvät eläimet teurastettaviksi, niiden on annettava virkaeläinlääkärille a ja c alakohdassa mainitut asiakirjat. Eläimiä ei saa teurastaa tai käsitellä ennen kuin virkaeläinlääkäri antaa siihen luvan.

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

## ERITYISVAATIMUKSET

### I JAKSO: KOTIELÄIMINÄ PIDETTYJEN SORKKA- JA KAVIOELÄINTEN LIHA

#### I LUKU: ELÄVIEN ELÄINTEN KULJETUS TEURASTAMOON

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

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

#### II LUKU: TEURASTAMOJA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

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

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



- b) Teurastamoissa on myös oltava sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten sellaiset erilliset lukittavat tilat tai ilmaston salliessa sellaiset karsinat, joissa on erillinen viemäröinti ja jotka sijaitsevat siten, että tartunnat muihin eläimiin vältetään, ellei toimivaltainen viranomainen katso tällaisia tiloja tarpeettomiksi.
- c) Navettatilojen koolla on varmistettava eläinten hyvinvointia koskevien vaatimusten noudattaminen. Niiden sijoittelun on oltava sellainen, että se helpottaa ante mortem -tarkastusten tekemistä, mukaan lukien eläinten tai eläinryhmien tunnistaminen.

2. Lihan saastumisen välttämiseksi teurastamoissa

- a) on oltava riittävä määrä toteutettaviin toimiin soveltuvia huoneita;
- b) on oltava erilliset tilat mahojen ja suolien tyhjentämistä ja puhdistamista varten, ellei toimivaltainen viranomainen tapauskohtaisesti salli näiden toimien eriaikaista suorittamista tietyssä teurastamossa;
- c) on varmistettava, että seuraavat toimet suoritetaan eri tiloissa tai eri aikoina;
  - i) tainnutus ja verenlasku
  - ii) sikoja teurastettaessa kaltaus, karvanpoisto, kaavinta ja poltto
  - iii) sisäelinten poisto ja jatkokäsittely
  - iv) puhdistettujen suolien ja mahojen käsittely

- v) muiden eläimen osien valmistelu ja puhdistus, erityisesti nyljettyjen päiden käsittely, ellei se tapahdu teurastuslinjalla
  - vi) muiden eläimen osien pakkaaminen ja
  - vii) lihan lähettäminen;
- d) on oltava laitteistot, joiden avulla voidaan varmistaa, ettei liha ole kosketuksissa lattioihin, seiniin tai laitteisiin; ja
- e) on oltava teurastuslinjat (jos niitä käytetään), jotka on suunniteltu siten, että teurastuskäsittely etenee jatkuvasti ja vältetään ristikontaminaatio teurastuslinjan eri osien välillä. Jos samoissa tiloissa toimii useampi kuin yksi teurastuslinja, linjat on erotettava toisistaan riittävästi ristikontaminaation välttämiseksi.
3. Teurastamoissa on oltava joko mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82°C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.
4. Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienspesulaitteiden hanojen on oltava niin suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
5. Teurastamoissa on oltava lukittavat tilat jälkitarkastukseen otetun lihan kylmävarastointia varten ja erilliset lukittavat tilat ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todetun lihan varastointia varten.

6. Teurastamoissa on oltava erillinen paikka asianmukaisine laitteineen karjankuljetusvälineiden puhdistusta, pesemistä ja desinfiointia varten. Teurastamoissa ei kuitenkaan tarvitse olla näitä paikkoja ja välineitä, jos toimivaltainen viranomainen sen sallii ja lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.
7. Teurastamoissa 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 teurastuksen lopussa.
8. Jos lanta tai ruoansulatuskanavan sisältö varastoidaan teurastamoissa, niissä on oltava erityinen alue tai paikka tätä tarkoitusta varten.
9. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

### III LUKU: LEIKKAAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

1. Leikkaamot on rakennettu siten, että lihan saastumiselta vältytään erityisesti:
  - a) takaamalla tuotantovaiheiden jatkuva eteneminen tai
  - b) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu.

2. Leikkaamoissa on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.
3. Leikkaamoissa on oltava siten varustetut leikkaamotilat, että varmistetaan V luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen.
4. Leikkaamoissa on oltava suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten käsienpesulaitteet, joiden hanat on suunniteltu niin, että estetään saastumisen leviäminen.
5. Leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82°C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

#### IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA

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

1. Kun eläimet on tuotu teurastamoon, niiden teurastamista ei saa viivyttää tarpeettomasti. Silloin kun se on eläinten hyvinvointia koskevasta syystä tarpeen, eläimille on annettava lepoaikaa ennen teurastusta.
2. a) Muiden kuin b ja c alakohdassa tarkoitettujen eläinten lihaa ei saa käyttää ihmisravinnoksi, mikäli eläimet ovat kuolleet muutoin kuin teurastamossa teurastamalla.

- b) Teurastustiloihin saa tuoda vain eläviä teurastettaviksi tarkoitettuja eläimiä, lukuun ottamatta:
    - i) eläimiä, jotka on hätäteurastettu teurastamon ulkopuolella VI luvun mukaisesti,
    - ii) III jakson mukaisesti tuotantopaikassa teurastettuja eläimiä, ja
    - iii) luonnonvaraista riistaa IV jakson II luvun mukaisesti.
  - c) Sellaisten eläinten lihaa, jotka teurastetaan teurastamossa sattuneen onnettomuuden seurauksena, saa käyttää ihmisravinnoksi, mikäli eläimessä ei tarkastuksen yhteydessä ole todettu muita vakavia vaurioita kuin onnettomuudesta aiheutuneet vauriot.
3. Teurastettaviksi lähetetyt eläimet tai tapauksen mukaan jokainen eläinerä on merkittävä siten, että niiden alkuperä voidaan jäljittää.
  4. Eläinten on oltava puhtaita.
  5. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti nimeämän eläinlääkäriin ohjeita sen varmistamiseksi, että kunkin teurastettavan eläimen ante mortem -tarkastus tehdään soveltuviissa olosuhteissa.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

6. Teurastushalliin tuodut eläimet on teurastettava ilman tarpeetonta viivytystä.
7. Tainnutus, verenlasku, nylkeminen, sisäelinten poistaminen ja muu käsittely on tehtävä ilman tarpeetonta viivytystä ja välttäen lihan saastumista. Erityisesti:
  - a) henkitorven ja ruokatorven on säilyttävä ehjinä verenlaskun ajan, uskonnollisen tavan mukaan tapahtuvaa teurastusta lukuun ottamatta,
  - b) poistettaessa nahkoja ja vuotia:
    - i) on estettävä nahan ulkopinnan ja ruhon välinen kosketus,
    - ii) toimijat tai laitteet, jotka ovat kosketuksissa nahkojen ja vuotien ulkopinnan kanssa, eivät saa koskea lihaan,
  - c) on toteutettava toimenpiteitä, joilla estetään ruoansulatuskanavan sisällön valuminen sisäelinten poistamisen aikana ja sen jälkeen sekä varmistetaan sisäelinten poistaminen mahdollisimman pian tainnutuksen jälkeen, ja
  - d) utareiden poistaminen ei saa aiheuttaa sitä, että maito tai ternimaito saastuttaa ruhon.

8. Ruho ja muut ihmisten ravinnoksi tarkoitettut ruhon osat on nyljettävä kokonaan sikoja, lampaiden ja vuohien päätä sekä vasikoiden päätä ja sorkkia lukuun ottamatta. Päät ja sorkat on käsiteltävä niin, että muun lihan saastumiselta vältytään.
9. Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava välittömästi. Kalltausvedestä aiheutuvan saastumisriskin on oltava mahdollisimman pieni. Kalltauksessa voidaan käyttää vain hyväksytyjä lisäaineita. Siat on huuhdeltava juomakelpoisella vedellä läpikotaisin kalltauksen jälkeen.
10. Ruhoissa ei saa olla näkyvää ulostekontaminaatiota. Kaikki näkyvä saastuminen on poistettava viipymättä viimeistelemällä tai vaikutukseltaan vastaavalla vaihtoehtoisella tavalla.
11. Ruhot ja muut eläimen osat eivät saa olla kosketuksissa lattioihin, seiniin tai työtasoihin.
12. Teurastamotoiminnan harjoittajien on noudatettava toimivaltaisen viranomaisen ohjeita sen varmistamiseksi, että kaikkien teurastettujen eläinten post mortem -tarkastus tehdään soveltuvissa olosuhteissa asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti.
13. Siihen asti kun post mortem -tarkastus on suoritettu loppuun, on tarkastuksen kohteena olevan teurastetun eläimen osat:
  - a) pystyttävä tunnistamaan tiettyyn ruhoon kuuluviksi, ja

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

- b) pidettävä erillään kaikista muista ruhoista, muista eläimen osista tai sisäelimistä mukaan lukien osat, joille on jo suoritettu post mortem -tarkastus.

Jos siittimessä ei ole tautien aiheuttamia muutoksia, se voidaan kuitenkin hävittää välittömästi.

14. Molemmista munuaisista on poistettava niitä ympäröivä rasvakudos. Naudoilta, sioilta ja karioeläimiltä on poistettava myös munuaisia ympäröivä kapseli.
15. Jos useiden eläinten veri tai muut eläimen osat kerätään samaan astiaan ennen post mortem -tarkastuksen loppuun saattamista, koko säiliön sisältö on luokiteltava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos yhden kyseessä olevan eläimen ruho todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.
16. Post mortem -tarkastuksen jälkeen
  - a) nautaeläinten ja karioeläinten risat on poistettava hygieenisesti,
  - b) ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta,
  - c) elintarvikkeeksi kelpaamattomana erotettu tai sellaiseksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa elintarvikkeeksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa, ja



- d) ruhossa jäljellä olevat sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta ja ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin, on poistettava kokonaan ja mahdollisimman nopeasti.
17. Teurastuksen ja post mortem -tarkastuksen päätyttyä liha on varastoitava tämän jakson VII luvussa säädettyjen vaatimusten mukaisesti.
18. Edelleen käsiteltäviksi tarkoitetut
- a) mahat on kaltattava tai puhdistettava,
  - b) suolet on tyhjennettävä ja puhdistettava ja
  - c) päät ja sorkat on nyljettävä tai kaltattava ja karvattava.
19. Laitoksen, joka on hyväksytty eri eläinlajien teurastamista varten tai tarhatun ja luonnonvaraisen riistan ruhojen käsittelyä varten, on toimittava ristikontaminaation estämiseksi käsittelemällä eri eläinlajit joko eri aikaan tai eri tiloissa. Käytettävissä on oltava erilliset tilat tilalla teurastetun tarhatun riistan ja luonnonvaraisen riistan nylkemättömien ruhojen vastaanottoon ja säilytykseen.
20. Mikäli teurastamossa ei ole lukittavia, sairaiden tai sairaiksi epäiltyjen eläinten teurastukseen tarkoitettuja tiloja, tällaisten eläinten teurastukseen käytetyt tilat on puhdistettava, pestävä ja desinfioitava virallisessa valvonnassa ennen muiden eläinten teurastuksen aloittamista uudelleen.

## V LUKU: HYGIENIA LEIKKAAMISEN JA LUIDEN POISTAMISEN AIKANA

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

1. Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläimien ruhot voidaan leikata teurastamoissa puoliruhoksi tai neljänneksiksi ja puoliruhot enintään kolmeen tukkuosaan. Muu leikkaaminen ja luiden poistaminen on tehtävä leikkaamossa.
2. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoidaan. Tätä varten elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava erityisesti siitä, että:
  - a) leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä käsitellään,
  - b) leikkaamisen, luiden poistamisen, viimeistelyn, viipaloinnin, kuutioinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan lämpötilan on oltava muiden eläimen osien osalta enintään 3°C ja muun lihan osalta 7°C, mikä on varmistettava enintään 12°C-asteen huonelämpötilalla tai vaikutukseltaan vastaavalla vaihtoehtoisella järjestelmällä, ja
  - c) tiloissa, jotka on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toimittava ristikontaminaation estämiseksi käsittelemällä tarvittaessa eri lajit joko eri aikaan tai eri tiloissa.
3. Luiden poistaminen ja leikkaaminen voidaan kuitenkin suorittaa ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetun lämpötilan saavuttamista VII luvun 3 kohdan mukaisesti.

4. Luiden poistaminen ja leikkaaminen voidaan suorittaa ennen 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettun lämpötilan saavuttamista myös, kun leikkaamo sijaitsee teurastustilojen yhteydessä. Tässä tapauksessa liha on siirrettävä leikkaamoon joko suoraan teurastustiloista tai jäähdystilassa odottamisen jälkeen. Välittömästi leikkaamisen ja tapauksen mukaan pakkaamisen jälkeen liha on jäähdytettävä 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun lämpötilaan.

## VI LUKU: HÄTÄTEURASTUS TEURASTAMON ULKOPUOLELLA

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

1. Muutoin terve eläimen on täytynyt joutua onnettomuuteen, jonka vuoksi sitä ei eläimen hyvinvointiin liittyvistä syistä ole kuljetettu teurastamoon.
2. Eläinlääkärin on tehtävä eläimelle ante mortem -tarkastus.
3. Teurastettu eläin, josta on laskettu veri, on kuljetettava teurastamoon hygieenisesti ja ilman tarpeetonta viivytyksiä. Maha ja suolet voidaan poistaa paikalla eläinlääkärin valvonnassa, mutta muu käsittely ei ole sallittua. Poistetut suolet on kuljetettava teurastetun eläimen mukana teurastamoon ja merkittävä kuuluvaksi kyseiselle eläimelle.
4. Jos teurastuksen ja teurastamoon saapumisen välillä on kulunut yli kaksi tuntia, eläin on jäähdytettävä. Aktiivinen jäähdytys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.

5. Teurastetun eläimen mukana on oltava teurastamoon kuljettaessa eläimen kasvattaneen elintarvikealan toimijan ilmoitus, josta käyvät ilmi eläimen tunnistetiedot sekä eläinlääkkeet tai muut eläimelle annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat.
6. Teurastamoon kuljettaessa teurastetun eläimen mukana on oltava eläinlääkärin antama ilmoitus, josta ilmenee ante mortem -tarkastuksen hyväksyttävä lopputulos, hätäteurastuksen päivämäärä, ajankohta ja syy sekä eläinlääkärin mahdollisesti antaman hoidon luonne.
7. Teurastetun eläimen on oltava elintarvikkeeksi kelpaava asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukaisesti teurastamossa suoritetun post mortem -tarkastuksen, mukaan lukien hätäteurastustapauksissa vaadittujen mahdollisten lisätarkastuksen, perusteella.
8. Elintarvikealan toimijan on noudatettava kaikkia ohjeita, jotka virkaeläinlääkäri mahdollisesti antaa post mortem -tarkastuksen jälkeen lihan käyttämisestä.
9. Elintarvikealan toimijat eivät saa saattaa markkinoille hätäteurastettujen eläinten lihaa, ellei eläimellä ole erityistä terveysterveystietoa, jota ei voi erehtyä pitämään asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisena terveysterveystietona eikä tämän asetuksen liitteessä II olevan I jakson mukaisena tunnistusmerkkinä. Tällaista lihaa voi saattaa markkinoille ainoastaan siinä jäsenvaltiossa, jossa teurastus tapahtuu, ja kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

## VII LUKU: VARASTOINTI JA KULJETUS

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

1. a) Jollei muissa erityissäännöksissä toisin säädetä, post mortem -tarkastuksen jälkeen on suoritettava välittömästi jäähdyttäminen teurastamossa siten, että liha on läpikotaisin lämpötilaltaan enintään 3°C eläimen muiden osien osalta ja 7°C muun lihan osalta sellaisen jäähtymiskäyrän mukaisesti, jolla varmistetaan lämpötilan jatkuva asteittainen lasku. Liha voidaan kuitenkin leikata ja luut poistaa jäähdyttämisen aikana V luvun 4 kohdan mukaisesti.
- b) Ilmanvaihdon on jäähdyttämisen aikana oltava riittävä, jotta lihan pinnalle ei tiivisty vettä.
2. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila, ja sen on pysyttävä siinä varastoinnin aikana.
3. Lihan on saavutettava 1 kohdassa määritelty lämpötila ennen kuljetusta, ja sen on pysyttävä siinä kuljetuksen aikana. Kuljetus voi kuitenkin tapahtua myös toimivaltaisen viranomaisen luvalla erityistuotteiden tuotantoa varten sillä edellytyksellä, että:
  - a) tällainen kuljetus suoritetaan toimivaltaisen viranomaisen laitoksesta toiseen tapahtuvaa kuljetusta varten vahvistamien vaatimusten mukaisesti, ja
  - b) liha viedään välittömästi pois teurastamosta tai teurastustilojen yhteydessä sijaitsevasta leikkaamosta ja kuljetus kestää enintään kaksi tuntia.

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

## II JAKSO: SIIPIKARJANLIHA JA JÄNISELÄINTEN LIHA

### I LUKU: ELÄVIEN ELÄINTEN KULJETUS TEURASTAMOON

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

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

## II LUKU: TEURASTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

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

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

Nämä paikat ja välineet eivät ole pakollisia b alakohdan osalta, jos lähistöllä on muita virallisesti hyväksytyjä paikkoja ja välineitä.



7. Teurastamoissa on oltava asianmukaisesti varustettu lukittava tila tai tarvittaessa huone, joka on varattu yksinomaan eläinlääkärin käyttöön.

### III LUKU: LEIKKAAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että siipikarjan tai jäniseläinten lihaa käsittelevät leikkaamot täyttävät seuraavat vaatimukset.
  - a) Leikkaamot on rakennettu siten, että lihan saastumiselta vältytään erityisesti:
    - i) takaamalla toimien jatkuva eteneminen tai
    - ii) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu.
  - b) Leikkaamoissa on oltava erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.
  - c) Leikkaamoissa on oltava siten varustetut leikkaamuhuoneet, että V luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen varmistetaan.
  - d) Suojaamatonta lihaa käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla siten suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
  - e) Leikkaamoissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82°C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

2. Jos seuraavia toimenpiteitä tehdään leikkaamossa,
  - a) sellaisen siipikarjan rasvaisen maksan ("foie gras") tuotantoa varten kasvatettujen hanhien ja ankkojen sisäelinten poistaminen, joiden tainnutus, verenlasku ja kyniminen on tehty lihotustilalla, tai
  - b) siipikarjan, jonka sisäelinten poistamista on lykätty, sisäelinten poistaminen,elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tätä tarkoitusta varten on erilliset tilat.

#### IV LUKU: TEURASTUSHYGIENIA

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

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

ii) III jakson mukaisesti tuotantopaikassa teurastettua tarhattua riistaa, ja

iii) luonnonvaraista pienriistaa IV jakson III luvun mukaisesti .

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

7. Post mortem -tarkastuksen jälkeen
  - a) ihmisravinnoksi kelpaamattomat osat on poistettava mahdollisimman pian laitoksen puhtaalta alueelta,
  - b) jälkitarkastukseen otettu tai ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi luokiteltu liha ja syötäväksi kelpaamattomat sivutuotteet eivät saa olla kosketuksissa ihmisravinnoksi kelpaavaksi luokitellun lihan kanssa, ja
  - c) ruhoon jääneet sisäelimet tai sisäelinten osat, munuaisia lukuun ottamatta, on poistettava, jos mahdollista, kokonaan ja mahdollisimman nopeasti, ellei toimivaltaiselta viranomaiselta saada lupaa toimia toisin.
8. Tarkastuksen ja sisäelinten poistamisen jälkeen teurastetut eläimet on puhdistettava ja jäähdytettävä enintään 4°C:n lämpötilaan niin pian kuin mahdollista, paitsi jos liha leikataan vielä lämpimänä.
9. Silloin kun ruhoille tehdään vesijäähdytys, on otettava huomioon seuraavaa:
  - a) ruhojen saastumisen välttämiseksi on toteuttava kaikki tarvittavat varotoimenpiteet ottaen huomioon sellaiset tekijät kuin ruhon paino, veden lämpötila, veden virtauksen määrä ja suunta sekä jäähdytysaika,
  - b) laitteisto on tyhjennettävä kokonaan, puhdistettava ja desinfioitava aina kun se on tarpeellista ja vähintään kerran päivässä.

10. Sairaita, sairaksi epäiltyjä eläimiä tai eläimiä, jotka teurastetaan tautien torjunta- tai valvontaohjelmien mukaisesti, ei saa teurastaa kyseisessä laitoksessa, ellei toimivaltainen viranomainen ole sitä sallinut. Tällaisessa tapauksessa teurastuksen on tapahduttava virallisessa valvonnassa, ja saastumisen estämiseksi on toteutettava toimia; tilat on puhdistettava ja desinfioitava ennen kuin niitä käytetään uudelleen.

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

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

1. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoidaan. Tätä varten elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava erityisesti siitä, että:
  - a) leikattavaksi tarkoitettu liha tuodaan työtiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä käsitellään,
  - b) leikkaamisen, luiden poistamisen, viimeistelyn, viipaloinnin, kuutioinnin, käärimisen ja pakkaamisen aikana lihan lämpötila pidetään enintään 4°C:ssa pitämällä sisälämpötila 12°C:ssa tai käyttämällä vaihtoehtoista järjestelmää, jolla on vastaava vaikutus ja
  - c) silloin kun tilat on hyväksytty eri eläinlajien lihan leikkaamista varten, on toteutettava varotoimenpiteitä ristikontaminaation estämiseksi toteuttamalla tarvittaessa toimet eri lajeille joko eri aikaan tai eri tiloissa.

2. Luut voidaan kuitenkin poistaa lihasta ja leikata sitä ennen kuin sen lämpötila saavuttaa 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun lämpötilan, jos leikkaamo on samassa paikassa kuin teurastustilat edellyttäen, että liha siirretään joko:
  - a) suoraan teurastustiloista leikkaamoon tai
  - b) jäähdytystilassa odottamisen jälkeen.
3. Välittömästi leikkaamisen ja tapauksen mukaan pakkaamisen jälkeen liha on jäähdytettävä 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun lämpötilaan.
4. Suojaamaton liha on varastoitava ja kuljetettava erillään pakatusta lihasta, paitsi jos se varastoidaan tai kuljetetaan eri aikoina tai siten, että pakkausmateriaali ja varastointi- tai kuljetustapa eivät voi aiheuttaa lihan saastumista.

## VI LUKU: TILALLA TAPAHTUVA TEURASTUS

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

1. Tilalla on tehtävä säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus.
2. Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle teurastuspäivä ja -ajankohta etukäteen.

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

### III JAKSO: TARHATUN RIISTAN LIHA

1. Tarhattujen sorkkajalkaisten riistanisäkkäiden (hirven- ja siansukuiset eläimet) tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovelletaan I jakson säännöksiä, ellei toimivaltainen viranomainen katso niiden olevan epäasianmukaisia.
2. Sileälastaisten lintujen lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovelletaan II jakson säännöksiä. Kuitenkin sovelletaan I jakson säännöksiä, kun toimivaltainen viranomainen katsoo sen tarkoituksenmukaiseksi. Tilojen on oltava asianmukaiset ja lintujen kokoon suhteutetut.
3. Sen estämättä, mitä 1 ja 2 kohdassa säädetään, elintarvikealan toimijat voivat teurastaa 1 kohdassa tarkoitettuja tarhattuja sileälastaisia lintuja ja tarhattuja sorkka- ja kavioläimiä alkuperäpaikalla toimivaltaisen viranomaisen luvalla, jos
  - a) eläimiä ei - niiden hyvinvoinnin suojaamiseksi tai käsittelijälle aiheutuvien riskien välttämiseksi - voida kuljettaa;
  - b) riistalle tehdään säännöllisesti eläinlääkärin tarkastus;
  - c) eläinten omistaja esittää pyynnön;
  - d) toimivaltaiselle viranomaiselle ilmoitetaan etukäteen eläinten teurastuspäivä ja -ajankohta;
  - e) tilalla on mahdollisuus eläinten kokoamiseen, jotta eläinryhmälle voidaan tehdä ante mortem -tarkastus;



- f) tilalla on eläinten teurastukseen, verenlaskuun ja – jos siellä kynitään sileälästäisiä lintuja – kynimiseen soveltuvat tilat;
  - g) eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia noudatetaan;
  - h) teurastetut eläimet, joista on laskettu veri, on kuljetettu teurastamoon hygieenisesti ja ilman tarpeetonta viivytystä. Jos kuljetus kestää yli kaksi tuntia, eläimet on tarvittaessa jäähdytetty. Sisäelimet voidaan poistaa paikalla eläinlääkärin valvonnassa;
  - i) teurastettujen eläinten mukana on teurastamoon tuotaessa eläimet kasvattaneen elintarvikealan toimijan ilmoitus, josta käyvät ilmi niiden tunnistetiedot sekä eläinlääkkeet tai muut annetut hoidot, hoidon päivämäärät ja varoajat; ja
  - j) teurastettujen eläinten mukana on eläinten hyväksytyyn laitokseen kuljettamisen aikana virkaeläinlääkärin tai hyväksytyyn eläinlääkärin antama ja allekirjoittama todistus, josta ilmenee ante mortem -tarkastuksen hyväksyttävä lopputulos, verenlaskun oikea suorittaminen ja teurastuspäivämäärä ja -ajankohta.
4. Elintarvikealan toimija voi teurastaa biisonin poikkeuksellisesti maatilalla 3 kohdan mukaisesti.

## IV JAKSO: LUONNONVARAISEN RIISTAN LIHA

### I LUKU: METSÄSTÄJIEN TERVEYS- JA HYGIENIAKOULUTUS

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

- c) luonnonvaraisten riistaeläinten tappamisen jälkeisen käsittelyn, kuljetuksen, sisäelinten poistamisen jne. hygieniasäännöt ja oikeat tekniikat; ja
  - d) eläinten terveyttä ja ihmisten terveyttä koskeva lainsäädäntö ja niitä koskevat hallinnolliset määräykset sekä luonnonvaraisen riistan markkinoille saattamisen hygieniadellytykset.
5. Toimivaltaisen viranomaisen on kannustettava metsästysjärjestöjä antamaan kyseistä koulutusta.

## II LUKU: LUONNONVARAISEN SUURRIISTAN KÄSITTELY

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

4. a) Jos 2 kohdassa tarkoitettussa tarkastuksessa ei todeta epänormaaleja ominaisuuksia, ennen tappamista ei havaittu epänormaalia käyttäytymistä eikä ympäristön saastumisesta ole epäilystä, koulutetun henkilön on liitettävä eläimen ruhon mukaan asiasta numeroitu ilmoitus. Ilmoituksessa on mainittava myös tappamispäivämäärä, -aika ja -paikka. Tässä tapauksessa ruhon mukana ei tarvitse toimittaa päätä eikä sisäelimiä lukuun ottamatta trikinelloosille alttiita lajeja (sikaeläimet, kavioeläimet ja muut), joiden ruhon mukana on toimitettava pää (torahampaita lukuun ottamatta) ja pallea. Metsästäjien on kuitenkin noudatettava kaikkia siinä jäsenvaltiossa asetettuja lisävaatimuksia, jossa metsästys tapahtuu, jotta erityisesti tiettyjä jäämiä ja aineita voidaan valvoa direktiivin 96/23/EY mukaisesti.
- b) Muussa tapauksessa pää (torahampaita ja sarvia lukuun ottamatta) ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta on toimitettava ruhon mukana. Tarkastuksen suorittaneen koulutetun henkilön on ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle poikkeavista havainnoista, epänormaalista käyttäytymisestä tai epäillyistä ympäristösaasteista, joiden vuoksi hän ei ole voinut tehdä a alakohdan mukaista ilmoitusta.
- c) Jos koulutettua henkilöä ei ole tietyssä tapauksessa käytettävissä suorittamaan 2 kohdassa tarkoitettua tarkastusta, pää (torahampaita ja sarvia lukuun ottamatta) ja kaikki sisäelimet mahaa ja suolia lukuun ottamatta on toimitettava ruhon mukana.

5. Riistan jäähditys on aloitettava kohtuullisen ajan kuluessa tappamisesta, ja liha on jäähdytettävä kauttaaltaan enintään 7°C:n lämpötilaan. Aktiivinen jäähditys ei ole välttämätöntä, jos ilmasto-olosuhteet tämän sallivat.
6. Riistan käsittelylaitokseen kuljettamisen aikana on vältettävä eläinten kasaamista .
7. Riistan käsittelylaitokseen toimitettu luonnonvarainen suurriista on annettava toimivaltaisen viranomaisen tarkastettavaksi.
8. Lisäksi nylkemättömän luonnonvaraisen suurriistan nylkeminen ja markkinoille saattaminen on mahdollista vain,
  - a) jos se varastoidaan ja sitä käsitellään ennen nylkemistä erillään muista elintarvikkeista ja jos sitä ei pakasteta, ja
  - b) jos sille suoritetaan nylkemisen jälkeen asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukainen lopputarkastus.
9. Luonnonvaraisen suurriistan leikkaamiseen ja luiden poistamiseen sovelletaan I jakson V luvussa vahvistettuja sääntöjä.

### III LUKU: LUONNONVARAISEN PIENRIISTAN KÄSITTELY

1. Koulutetun henkilön on suoritettava tarkastus sellaisten ominaisuuksien havaitsemiksi, joiden perusteella lihan voidaan todeta olevan terveydelle vaarallista. Tarkastus on suoritettava mahdollisimman pian tappamisen jälkeen.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

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

V JAKSO: JAUHELIHA, RAAKALIHAVALMISTEET JA  
MEKAANISESTI EROTETTU LIHA

I LUKU: TUOTANTOLAITOKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Jauhelihaa, raakalihavalmisteita tai mekaanisesti erotettua lihaa tuottavista laitoksista vastaavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. ne on rakennettu siten, että vältetään lihan ja lihatuotteiden saastuminen, ennen kaikkea
  - a) takaamalla toimien jatkuva eteneminen tai
  - b) varmistamalla eri tuotantoerien erottelu;
2. laitoksissa on erilliset varastotilat pakatulle ja suojaamattomalle lihalle ja lihatuotteille, paitsi jos niitä varastoidaan eri aikoina tai niin, että pakkausmateriaali ja varastointitapa eivät voi aiheuttaa lihan tai lihatuotteiden saastumista;
3. laitoksissa on siten varustetut tilat, että III luvussa tarkoitettujen lämpötilavaatimusten noudattaminen varmistetaan;
4. suojaamatonta lihaa ja lihatuotteita käsittelevän henkilökunnan käyttämien käsienpesulaitteiden hanojen pitää olla suunniteltuja niin, että estetään saastumisen leviäminen; ja
5. laitoksissa on oltava mahdollisuus desinfioida välineet kuumalla vedellä, jonka lämpötila on vähintään 82°C, tai jokin vaihtoehtoinen järjestelmä, jolla on vastaava vaikutus.

## II LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

1. Jauhelihan valmistukseen käytettävän raaka-aineen on täytettävä seuraavat vaatimukset.
  - a) Jauhelihan on täytettävä tuoreeseen lihaan sovellettavat vaatimukset.
  - b) Jauhelihan on oltava valmistettu luustolihapsista, niihin liittyvät rasvakudokset mukaan luettuna.
  - c) Jauheliha ei saa olla peräisin:
    - i) lihanleikkuujätteistä (muista kuin kokonaisista luurankolihapsista);
    - ii) mekaanisesti erotetusta lihasta tai luun paloista;
    - iii) nahkaa sisältävästä lihasta; tai
    - iv) muista pään lihaksista kuin puremalihaksista, linea alban muista osista kuin lihaksista, etupolven ja kinnernivelen alueelta tai luusta kaavituista paloista eikä pallean lihaksista (ellei herakalvo (seroosa) ole poistettu).
2. Seuraavia raaka-aineita voidaan käyttää raakalihavalmisteiden valmistamiseen:
  - a) tuore liha;



- b) 1 kohdan vaatimukset täyttävä liha; ja
  - c) jos raakalihavalmiste on selkeästi tarkoitettu kulutettavaksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen:
    - i) 1 kohdan muut kuin 1 kohdan c alakohdan i alakohdan vaatimukset täyttävän lihan jauhamisesta tai hienontamisesta saatu liha, ja
    - ii) mekaanisesti erotettu liha, joka täyttää III luvun 3 kohdan d alakohdan vaatimukset.
3. Mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen käytettävien raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset.
- a) Niiden on oltava tuoreeseen lihaan sovellettavien edellytysten mukaisia.
  - b) Seuraavia ainesosia ei saa käyttää mekaanisesti erotetun lihan valmistamiseen:
    - i) siipikarjan lihan osalta jalat, kaulanahka ja pää, ja
    - ii) muiden eläinten osalta pään luut, jalat, hännät, reisiluu, sääriluu, pohjeluu, olkaluu, varttinäluu ja kyynärluu.

### III LUKU: HYGIENIA TUOTANNON AIKANA JA SEN JÄLKEEN

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

1. Lihan käsittely on järjestettävä siten, että saastuminen estetään tai minimoidaan. Tätä silmällä pitäen elintarvikealan yrityksiä on erityisesti varmistettava, että käytettävä liha:
  - a) säilytetään lämpötilassa, joka on enintään 4°C siipikarjan lihan, 3°C muiden eläinten osien ja 7°C muun lihan osalta; ja
  - b) tuodaan valmistelutiloihin vähitellen sitä mukaa kuin sitä tarvitaan.
2. Seuraavia vaatimuksia sovelletaan jauhelihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon:
  - a) Ellei toimivaltainen viranomaisena salli lihan luuttomaksi leikkaamista välittömästi ennen jauhamista, on jauhelihan tai raakalihavalmisteiden valmistamiseen käytettävä pakastettu liha leikattava luuttomaksi ennen pakastamista. Sitä saa säilyttää vain rajoitetun ajan.
  - b) Jos jauheliha valmistetaan jäähdytetystä lihasta, liha on valmistettava:
    - i) 3 päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä on siipikarja,
    - ii) kuuden päivän kuluessa teurastamisesta, kun kyseessä on muut eläimet kuin siipikarja, tai

- iii) 15 päivän kuluessa eläinten teurastamisesta, jos käytetään luuttomaksi leikattua, tyhjiöpakattua naudan lihaa.
- c) Heti valmistamisen jälkeen jauheliha ja raakalihavalmisteet on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen:
  - i) jäähdytettävä ja varastoitava enintään 2°C:n sisälämpötilaan jauhelihan ja 4°C:n sisälämpötilaan lihavalmisteiden osalta; tai
  - ii) pakastettava enintään -18°C:n sisälämpötilaan.

Lämpötilat on ylläpidettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.

- 3. Sellaisen mekaanisesti erotetun lihan, joka on tuotettu tekniikoilla, joilla ei muuteta mekaanisen erotetun lihan tuotannossa käytettävien luiden rakennetta ja jonka kalsiumpitoisuus ei ole merkittävästi korkeampi kuin jauhelihan, tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia.
  - a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.
  - b) Mekaaninen erottaminen on suoritettava välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen.
  - c) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä välittömästi sen saamisen jälkeen, se on käärittävä tai pakattava ja sen jälkeen jäähdytettävä enintään 2°C:n lämpötilaan tai pakastettava enintään -18°C:n sisälämpötilaan. Lämpötilat on säilytettävä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.

- d) Jos elintarvikealan toimija on tehnyt analyysseja, jotka osoittavat, että mekaanisesti erotettu liha täyttää asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukaisesti jauhelihalle säädetyt mikrobiologiset vaatimukset, sitä saa käyttää raakalihavalmisteisiin, jotka on selkeästi tarkoitettu kulutettaviksi vasta lämpökäsittelyn jälkeen, ja lihavalmisteisiin.
  - e) Mekaanisesti erotettua lihaa, jonka ei ole osoitettu täyttävän d alakohdan mukaisia vaatimuksia, saa käyttää ainoastaan lämpökäsiteltävien lihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.
4. Muilla kuin 3 kohdassa mainituilla tekniikoilla tuotetun mekaanisesti erotetun lihan tuotantoon ja käyttöön sovelletaan seuraavia vaatimuksia.
- a) Paikan päällä olevasta teurastamosta peräisin oleva luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään seitsemän päivää vanhaa; muussa tapauksessa luuttomaksi leikattava raaka-aine saa olla enintään viisi päivää vanhaa. Siipikarjan ruhot saavat kuitenkin olla enintään kolme päivää vanhoja.
  - b) Jos mekaanista erottamista ei suoriteta välittömästi luuttomaksi leikkaamisen jälkeen, on liha, jota ei ole leikattu luuttomaksi, varastoitava ja kuljetettava enintään 2°C lämpötilassa tai pakastettuna enintään -18°C lämpötilassa.
  - c) Pakastetuista ruhoista saatua lihaa, jota ei ole leikattu luuttomaksi, ei saa pakastaa uudelleen.
  - d) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei käytetä tunnin kuluessa sen saamisesta, se on jäähdytettävä välittömästi enintään 2°C lämpötilaan.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron

- e) Jos mekaanisesti erotettua lihaa ei jalosteta 24 tunnin kuluessa jäädyttämisen jälkeen, se on pakastettava 12 tunnin kuluessa sen tuottamisesta ja sen on saavutettava enintään -18°C sisälämpötila kuuden tunnin kuluessa.
  - f) Pakastettu mekaanisesti erotettu liha on käärittävä tai pakattava ennen varastointia tai kuljetusta, sitä saa varastoida enintään kolmen kuukauden ajan ja se on säilytettävä enintään -18°C lämpötilassa varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
  - g) Luulihaa saa käyttää vain lämpökäsiteltävien raakalihavalmisteiden valmistukseen tämän asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.
5. Jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa ei saa sulamisen jälkeen pakastaa uudelleen.

#### IV LUKU: PAKKAUSMERKINNÄT

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

---

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

## VI JAKSO: LIHAVALMISTEET

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia osia ei käytetä lihavalmisteen valmistuksessa:
  - a) naaras- tai urospuolisten eläinten sukuelimet, kiveksiä lukuun ottamatta,
  - b) virtsaelimet, munuaisia ja virtsarakkoa lukuun ottamatta,
  - c) kurkunpään rusto, henkitorvi ja keuhkolohkojen ulkopuolella olevat keuhkoputket,
  - d) silmät ja silmäluomet,
  - e) ulkoiset korvakäytävät,
  - f) sarveiskudokset, ja
  - g) siipikarjan osalta pää – lukuun ottamatta harjaa, korvia ja helttoja – ruokatorvi, kupu, suolet ja sukuelimet.
  
2. Kaiken lihavalmisteen valmistukseen käytetyn lihan, jauheliha ja raakalihavalmisteen mukaan luettuna, on täytettävä tuoretta lihaa koskevat vaatimukset. Lihavalmisteen valmistamiseen käytettävän jauhelihan ja raakalihavalmisteen ei kuitenkaan tarvitse täyttää muita V jakson erityisvaatimuksia.

## VII JAKSO: ELÄVÄT SIMPUKAT

1. Tätä jaksoa sovelletaan eläviin simpukoihin. Puhdistusta koskevia säännöksiä lukuun ottamatta sitä sovelletaan myös eläviin piikkinahkaisiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin.
2. I–VIII lukua sovelletaan eläimiin, jotka on pyydetty toimivaltaisen viranomaisen asetuksen (EY) N:o.../2004\* mukaisesti luokittelemilta tuotantoalueilta. IX lukua sovelletaan näiden alueiden ulkopuolelta pyydettyihin kampasimpukoihin.
3. V, VI, VIII ja IX lukua sekä VII luvun 3 kohtaa sovelletaan vähittäismyyntiin.
4. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksessa (EY) N:o .../2004\*\* säädetyt vaatimuksia.
  - a) Elävien simpukoiden lähettämöön tai puhdistamoon saapumista edeltävien toimien osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteen I vaatimuksia.
  - b) Muiden toimien osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteen II vaatimuksia.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

\*\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## I LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN MARKKINOILLE SAATTAMISTA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

1. Eläviä simpukoita saa saattaa vähittäismyyntimarkkinoille vain lähettämön kautta, jolloin on käytettävä tunnistusmerkkiä VII luvun mukaisesti.
2. Elintarvikealan toimijat saavat hyväksyä eläviä simpukoita käsittäviä eriä vain, jos 3–7 kohdassa esitetyt asiakirjoja koskevat vaatimukset täyttyvät.
3. Elintarvikealan toimijan siirtäessä eläviä simpukoita käsittävän erän laitoksesta toiseen, mukaan lukien erän saapuminen lähettämöön tai käsittelylaitokseen, erän mukana on toimitettava rekisteröintiasiakirja.
4. Rekisteröintiasiakirja on laadittava vähintään yhdellä sen jäsenvaltion virallisella kielellä, jossa vastaanottava laitos sijaitsee, ja siinä on oltava vähintään jäljempänä määritellyt tiedot.
  - a) Jos kyseessä on tuotantoalueelta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään seuraavat tiedot:
    - i) kerääjän henkilöllisyys ja osoite;
    - ii) pyyntipäivämäärä;



- iii) tuotantoalueen sijainti ilmaistuna mahdollisimman yksityiskohtaisesti tai koodinumerolla;
  - iv) tuotantoalueen terveystilanne;
  - v) simpukoiden laji ja määrä; ja
  - vi) erän määräpaikka.
- b) Jos kyseessä on uudelleensijoitusalueelta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä, rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään a alakohdassa tarkoitetut tiedot ja seuraavat tiedot:
- i) uudelleensijoitusalueen sijainti; ja
  - ii) uudelleensijoituksen kesto.
- c) Jos kyseessä on puhdistamosta lähetetty eläviä simpukoita käsittävä erä, rekisteröintiasiakirjassa on oltava vähintään a alakohdassa tarkoitetut tiedot ja seuraavat tiedot:
- i) puhdistamon osoite;

ii) puhdistuksen kesto; ja

iii) päivämäärät, jolloin erä saapui puhdistamoon ja lähti sieltä.

5. Eläviä simpukoita käsittävän erän lähettävän elintarvikealan toimijan on täytettävä rekisteröintiasiakirjan asiaankuuluvat kohdat siten, että ne ovat helposti luettavissa eikä niitä voida muuttaa. Erän vastaanottavan elintarvikealan toimijan on leimattava rekisteröintiasiakirjaan päiväys erän vastaanottaessaan tai kirjattava päivämäärä muulla tavoin.
6. Elintarvikealan toimijan on säilytettävä kopio kuhunkin lähetettyyn ja vastaanotettuun erään liittyvästä rekisteröintiasiakirjasta vähintään 12 kuukautta erän lähettämisen tai vastaanottamisen jälkeen (tai toimivaltaisen viranomaisen mahdollisesti määrittelemä pitempi aika).
7. Jos kuitenkin:
  - a) eläviä simpukoita keräävä henkilökunta hoitaa myös elävät simpukat vastaanottavaa lähettämöä, puhdistamoa, sijoitusaluetta tai jalostamoa, ja
  - b) sama toimivaltainen viranomainen valvoo kaikkia kyseisiä laitoksia,

rekisteröintiasiakirjoja ei tarvita, jos kyseinen toimivaltainen viranomainen antaa siihen luvan.

## II LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TUOTANTOA JA PYYNTIÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

### A. TUOTANTOALUEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

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

a) sterilointi ilmanpitävästi suljetuissa säiliöissä; ja

b) lämpökäsittelyt:

- i) upottaminen kiehuvaan veteen, kunnes nilviäisten lihan sisälämpötila on noussut vähintään 90°C:seen. Vähimmäislämpötilaa pidetään yllä 90 sekuntia tai kauemmin;
- ii) keittäminen 3–5 minuutin ajan suljetussa tilassa, jossa lämpötila on 120–160°C ja paine on 2–5 kg/cm<sup>2</sup>, minkä jälkeen kuoret poistetaan ja liha jäädytetään -20°C:n sisälämpötilaan;
- iii) keittäminen höyryssä paineen alaisena suljetussa tilassa noudattaen i alakohdassa mainittuja aikaa ja nilviäisten lihan sisälämpötilaa koskevia vaatimuksia. On käytettävä hyväksyttyä menetelmää. Lämmönjakelun tasaisuuden varmistamiseksi on käytettävä HACCP-periaatteisiin perustuvia menetelmiä.

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

## B. PYYNTIÄ JA PYYNNIN JÄLKEISTÄ KÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

1. Pyyntimenetelmät ja pyynninjälkeinen käsittely eivät saa aiheuttaa elävien simpukoiden lisäsaastumista tai kuorien tai kudosten liiallisia vaurioita, eivätkä ne saa johtaa muutoksiin, jotka merkittävästi vaikuttaisivat niiden soveltuvuuteen puhdistamiseen, jalostukseen tai uudelleensijoittamiseen. Elintarvikealan toimijoiden on erityisesti:
  - a) suojattava elävät simpukat asianmukaisesti murskautumiselta, hankautumiselta tai tärinältä,
  - b) suojattava elävät simpukat liian kuumilta tai kylmiltä lämpötiloilta,
  - c) oltava upottamatta eläviä simpukoita uudelleen veteen, joka voisi aiheuttaa lisäsaastumista, ja
  - d) mikäli liottaminen tapahtuu luonnollisessa paikassa, käytettävä vain alueita, jotka toimivaltainen viranomaisen on luokitellut A-luokan tuotantoalueiksi.

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

#### C. ELÄVIEN SIMPUKOIDEN UUELLEENSIJOITTAMISTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Eläviä simpukoita uudelleensijoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täyttyminen.

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

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

### III LUKU: LÄHETTÄMÖJÄ JA PUHDISTAMOJA KOSKEVAT RAKENTEELLISET VAATIMUKSET

1. Maissa olevien tilojen sijaintipaikan on oltava poissa tavallisten vuoksivirtausten tai ympäröiviltä alueilta tulevien valumavesien ulottuvilta.
2. Tankkien ja veden varastointisäiliöiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:
  - a) Sisäpintojen on oltava sileät, kestävät, vedenpitävät ja helposti puhdistettavat.
  - b) Niiden on oltava siten rakennettuja, että vesi voi valua kokonaan pois.
  - c) Vesi on otettava sellaisesta kohdasta, että vältetään saastuminen veden hankinnassa.
3. Lisäksi puhdistamon puhdistustankkien on vetoisuudeltaan ja tyypiltään sovelluttava puhdistettavien tuotteiden puhdistukseen.

## IV LUKU: PUHDISTAMOJA JA LÄHETTÄMÖJÄ KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET

### A. PUHDISTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Eläviä simpukoita puhdistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täytyminen.

1. Ennen kuin puhdistus aloitetaan, elävistä simpukoista on pestävä muta ja niihin kerääntyneet roskat puhtaalla vedellä.
2. Puhdistusjärjestelmän on toimittava niin, että elävien simpukoiden siivilöimällä tapahtuva ravinnonottoaktiivisuus palautuu nopeasti ja pysyy yllä, niiden jätevedestä aiheutunut saastuminen estyy, ne eivät saastu uudelleen ja niiden elinkyky puhdistuksen jälkeen säilyy pakkauskääreisiin asettamiseen, varastointiin ja kuljetukseen soveltuvassa kunnossa ennen kuin ne saatetaan markkinoille.
3. Puhdistettavien elävien simpukoiden määrä ei saa ylittää puhdistamon kapasiteettia. Eläviä simpukoita on puhdistettava keskeytyksettä riittävän pitkään, jotta V luvussa asetetut terveysvaatimukset ja asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti hyväksytyt mikrobiologiset edellytykset täyttyvät.
4. Jos puhdistussäiliö sisältää useita elävien simpukoiden eriä, on simpukoiden oltava samaa lajia ja käsittelyn keston on perustuttava pisimmän puhdistusajan tarvitseman erän vaatimaan aikaan.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.



5. Puhdistusjärjestelmissä on eläville simpukoille käytettävät säiliöt rakennettava siten, että puhdas merivesi pääsee virtaamaan niiden läpi. Elävät simpukat eivät saa olla niin korkeina kerroksina, että tämä haittaa kuorien avautumista puhdistuksen aikana.
6. Elävien simpukoiden puhdistamiseen käytettävissä puhdistussäiliöissä ei saa pitää äyriäisiä, kaloja tai muita merieläimiä.
7. Kukin lähettämöön lähetetty eläviä simpukoita sisältävä pakkaus on varustettava pakkausmerkinnällä, josta ilmenee, että kaikki simpukat on puhdistettu.

## B. LÄHETTÄMÖJÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Lähettämötoimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava seuraavien vaatimusten täytyminen.

1. Elävien simpukoiden käsittely, erityisesti liottaminen, kokoluokittelu, kääriminen ja pakkaaminen, eivät saa aiheuttaa tuotteen saastumista tai vaikuttaa simpukoiden kelpoisuuteen.
2. Elävien simpukoiden kuoret on ennen lähettämistä pestävä perusteellisesti puhtaalla vedellä.
3. Elävien simpukoiden on oltava peräisin:
  - a) A-luokan tuotantoalueelta;
  - b) uudelleensijoitusalueelta;

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

## V LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN TERVEYSVAATIMUKSET

Asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti hyväksytyjen mikrobiologisten edellytysten noudattamisen lisäksi elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että ihmisravinnoksi tarkoitettut, markkinoille saatetut elävät simpukat täyttävät tässä luvussa asetetut vaatimukset.

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- c) okadahapon, dinofyysitoksiinien ja pektenotoksiinien osalta yhteensä 160 mikrogrammaa okadahappoekvivalenttia kilogrammaa kohti;
- d) jessotoksiinien osalta 1 milligramma jessotoksiiniekvivalenttia kilogrammaa kohti; ja
- e) atsaspirasidien osalta 160 mikrogrammaa atsaspirasidiekvivalenttia kilogrammaa kohti.

## VI LUKU: ELÄVIEN SIMPUKOIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

1. Osterit on käärittävä tai pakattava kovera puoli alaspäin.
2. Elävien simpukoiden yksittäiset kuluttajapakkaukset on suljettava, ja niiden on säilyttävä suljettuina lähettämöstä lähdön jälkeen, kunnes ne pannaan esille myyntiä varten lopulliselle kuluttajalle.

## VII LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ JA PAKKAUSMERKINNÄT

1. Tunnistusmerkinnän sisältävän pakkausmerkinnän on oltava vedenkestävä.
2. Liitteessä II olevaan I jaksoon sisältyvien tunnistusmerkkejä koskevien yleisten vaatimusten lisäksi pakkausmerkinnässä on oltava seuraavat tiedot:
  - a) simpukkalaji (yleisesti käytetty nimi ja tieteellinen nimi); ja
  - b) pakkauspäivämäärä, jossa on vähintään päivä ja kuukausi.

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

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

#### VIII LUKU: MUUT VAATIMUKSET

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

#### IX LUKU: LUOKITELTUIEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELTA PYYDETTYJÄ KAMPASIMPUKOITA KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

Kampasimpukoita luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta pyytävien tai tällaisia kampasimpukoita käsittelevien elintarvikealan toimijoiden on täytettävä seuraavat vaatimukset.

1. Kampasimpukoita ei saa saattaa markkinoille, jos niitä ei ole pyydetty ja käsitelty II luvun B osan mukaisesti ja jos ne eivät täytä V luvun vaatimuksia omavalvontajärjestelmällä arvioituna.
2. Lisäksi II luvun A osan säännöksiä sovelletaan vastaavasti myös kampasimpukoihin, jos virallisista valvontaohjelmista saadaan tietoja, joiden perusteella toimivaltainen viranomainen voi luokitella pyyntialueet, tarvittaessa yhteistyössä elintarvikealan toimijoiden kanssa.

3. Kampasimpukoita saa saattaa markkinoille ihmisravinnoksi vain kalahuutokaupan, lähettämön tai jalostamon kautta. Tällaisissa laitoksissa toimintaa harjoittavien elintarvikealan toimijoiden on kampasimpukoita käsitellessään ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja lähettämöjen osalta noudatettava III ja IV luvun asiaa koskevia vaatimuksia.
4. Kampasimpukoita käsittelevän elintarvikealan toimijan on täytettävä:
  - a) tarvittaessa I luvun 3–7 kohdassa olevat asiakirjoja koskevat vaatimukset. Tällöin rekisteröintiasiakirjassa on selvästi mainittava alue, jolta kampasimpukat oli pyydetty; tai
  - b) pakattujen kampasimpukoiden osalta sekä käärittyjen kampasimpukoiden osalta, jos kääreen antama suoja vastaa pakkauksen antamaa suojaa, tunnistusmerkintää ja pakkausmerkintöjä koskevan VII luvun vaatimukset.

#### VIII JAKSO: KALASTUSTUOTTEET

1. Tätä jaksoa ei sovelleta simpukoihin, piikkinahkaisiin, vaippaeläimiin ja merikotiloihin, kun ne saatetaan markkinoille elävinä. I ja II luvun poikkeuksia lukuun ottamatta sitä sovelletaan kyseisiin eläimiin, kun niitä ei saateta markkinoille elävinä, jolloin ne on oltava saatu VII jakson mukaisesti.
2. III luvun A, C ja D osaa, IV lukua ja V lukua sovelletaan vähittäismyyntiin.

3. Tämän jakson vaatimukset täydentävät asetuksen (EY) N:o .../2004\* vaatimuksia.
  - a) Kun kyseessä ovat alkutuotantoa ja siihen liittyviä toimintoja harjoittavat laitokset, mukaan lukien alukset, ne täydentävät mainitun asetuksen liitteen I vaatimuksia.
  - b) Kun kyseessä ovat muut laitokset, mukaan lukien alukset, ne täydentävät mainitun asetuksen liitteen II vaatimuksia.
  
4. Kalastustuotteiden osalta:
  - a) alkutuotannolla tarkoitetaan elävien kalastustuotteiden viljelyä, pyyntiä ja keräämistä tarkoituksena niiden saattaminen markkinoille; ja
  - b) alkutuotantoon liittyvillä toiminnoilla tarkoitetaan seuraavia toimintoja, jos ne tapahtuvat kalastusaluksella: kalan teurastus, verenlasku, pään poistaminen, sisälmysten ja evien poistaminen, jäähdyttäminen ja kääriminen; niihin kuuluvat myös:
    - 1) sellaisten kalastustuotteiden, joiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, mukaan lukien elävien kalastustuotteiden, kuljetus ja varastointi maalla olevien kalanviljelylaitosten alueella ja
    - 2) sellaisten kalastustuotteiden, joiden luonnetta ei ole merkittävästi muutettu, mukaan lukien elävien kalastustuotteiden, kuljetus tuotantopaikalta ensimmäiseen määränpäänä olevaan laitokseen.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## I LUKU: KALASTUSALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että:

1. alukset, joita käytetään kalastustuotteiden pyytämiseen näiden luonnollisesta ympäristöstä tai niiden käsittelemiseen tai jalostamiseen pyynnin jälkeen, täyttävät tässä luvussa olevassa I osassa asetetut rakenteelliset ja laitteita koskevat vaatimukset, ja
2. aluksilla tapahtuvat toimet suoritetaan II osassa asetettujen sääntöjen mukaisesti.

### I RAKENTEELLISET JA LAITTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

#### A. Kaikkia aluksia koskevat vaatimukset

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

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

Pakastusaluksilla on:

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



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

D. Uivia jalostamoja koskevat vaatimukset

1. Uivissa jalostamoissa on oltava vähintään:
  - a) kalastustuotteiden vastaanottoon varattu alue, joka on suunniteltu siten, että eri kalastuserät voidaan pitää erillään. Tämän alueen on oltava helppo puhdistaa ja suunniteltu siten, etteivät tuotteet joudu alltiiksi auringolle tai muille luonnonvoimille ja että ne eivät pääse saastumaan;
  - b) hygieeninen järjestelmä kalastustuotteiden siirtoon vastaanottotiloista työskentelytiloihin;
  - c) riittävän tilavat työskentelytilat, jotta kalastustuotteet voidaan valmistaa ja jalostaa hygieenisesti, helposti puhdistettavat ja desinfioitavat ja suunniteltu ja järjestetty tuotteiden saastumisen estämiseksi;
  - d) riittävät ja helposti puhdistettavat varastotilat valmiille tuotteille. Jos jalostamossa toimii jätteenkäsittely-yksikkö, tällaisten jätteiden varastointiin on varattava erillinen säiliö;

- e) pakkausmateriaalien varastointitilat, jotka ovat erillään kalastustuotteiden valmistus- ja käsittelytiloista;
  - f) erityiset laitteet ihmisravinnoksi kelpaamattomien jätteiden tai kalastustuotteiden siirtämiseksi suoraan mereen, tai tilanteen sitä vaatiessa, vedenpitävään, tarkoitukseen varattuun säiliöön. Jos jätteet varastoidaan ja käsitellään aluksella siellä tapahtuvaa jätehuoltoa varten, tähän on varattava erilliset tilat;
  - g) vedenotto sellaisessa kohdassa, että vältetään saastuminen veden hankinnassa; ja
  - h) sellaiset käsienpesulaitteet suojaamattomia kalastustuotteita käsittelevän henkilökunnan käyttöä varten, joiden hanat on niin suunniteltu, että estetään saastumisen leviäminen.
2. Uivien jalostamojen, joilla kypsennetään, jäädytetään ja kääritään äyriäisiä ja nilviäisiä, ei tarvitse noudattaa 1 kohdan vaatimuksia, jos aluksilla ei suoriteta mitään muuta käsittelyä tai jalostusta.
3. Kalastustuotteita jäädyttävillä uivilla jalostamoilla on oltava jäädytysaluksille C osan 1 ja 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset täyttävä laitteisto.

## II HYGIENIAVAATIMUKSET

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

2. Alukselle ottamisen jälkeen kalastustuotteet on suojattava mahdollisimman pian saastumiselta ja auringon tai muun lämmönlähteen vaikutuksilta. Kun ne pestään, käytettävän veden on oltava joko juomakelpoista vettä tai tapauksen mukaan puhdasta vettä.
3. Kalastustuotteita on käsiteltävä ja ne on varastoitava siten, että vältetään tuotteiden ruhjoutuminen. Suurien tai käsittelijää mahdollisesti vahingoittavien kalojen siirrossa käsittelijät voivat käyttää teräviä välineitä, edellyttäen ettei näiden tuotteiden liha mitenkään vaurioidu.
4. Muille kuin elävinä pidettäville kalastustuotteille on tehtävä jäähdyttäminen niin pian kuin mahdollista lastauksen jälkeen. Silloin kun jäähdyttäminen ei ole mahdollista, kalastustuotteet on purettava aluksesta mahdollisimman pian.
5. Kalastustuotteiden jäähdyttämiseen käytettävä jää on tehtävä juomakelpoisesta vedestä tai puhtaasta vedestä.
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 tai puhtaalla vedellä. Tällöin sisälmykset ja osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitetut maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa, tai jäädytettävä.
7. Silloin kun säilykkeeksi tarkoitettuja kokonaisia kaloja jäädytetään suolavedessä, tuote on saatava enintään -9°C:n lämpötilaan. Suolavesi ei saa olla saastumislähde kalalle.

## II LUKU: VAATIMUKSET ALUKSESTA PURKAMISEN AIKANA JA SEN JÄLKEEN

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

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.

### III LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KÄSITTELEVIÄ LAITOKSIA JA ALUKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

#### A. TUOREITA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Jos jäähdetyt, pakkaamattomat tuotteet eivät mene jakeluun, lähetykseen, valmistukseen tai jalostukseen välittömästi sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet maissa sijaitsevaan laitokseen, ne on varastoitava jäihin asianmukaisissa tiloissa. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen. Pakatut tuoreet kalastustuotteet on jäähdettävä lämpötilaan, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.
2. Käsittelyt, kuten pään ja sisälmysten poisto, on tehtävä hygieenisesti. Jos sisälmysten poisto on teknisesti ja kaupalliselta kannalta mahdollista, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti tuotteiden pyytämisen tai lastin purkamisen jälkeen. Tuotteet on pestävä läpikotaisin juomakelpoisella vedellä tai aluksilla puhtaalla vedellä välittömästi näiden käsittelyjen jälkeen.
3. Fileoiminen ja leikkaaminen on suoritettava niin, etteivät fileet ja siivut pääse saastumaan tai pilaantumaan. Fileet ja siivut eivät saa olla työpöydillä kauemmin kuin on tarpeen niiden valmistamiseksi. Fileet ja siivut on käärittävä, tarvittaessa pakattava ja jäähdettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.

4. Pakkaamattomien, jäihin varastoitujen tuoreiden raakavalmisteiden lähetyksessä tai varastoinnissa käytettyjen säiliöiden on oltava sellaisia, että sulamisvesi ei jää kosketuksiin tuotteiden kanssa.
5. Kokonaiset tai peratut tuoreet kalastustuotteet voidaan kuljettaa ja varastoida jäähdytetyssä vedessä aluksella. Niitä voidaan myös edelleen kuljettaa jäähdytetyssä vedessä aluksesta purkamisen jälkeen ja kuljettaa vesiviljelylaitoksista, kunnes ne saapuvat ensimmäiseen maalla sijaitsevaan laitokseen, joka suorittaa jotain muuta toimintaa kuin kuljetusta tai lajittelua.

#### B. JÄÄDYTETTYJÄ TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

#### C. MEKAANISESTI EROTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

1. Käytettyjen raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset.
  - a) Mekaanisesti erotettujen kalastustuotteiden tuotantoon saa käyttää vain kokonaisia kaloja ja kalanluita fileoinnin jälkeen.
  - b) Kaikki raaka-aineet on puhdistettava sisälmyksistä.

2. Valmistusprosessin on täytettävä seuraavat vaatimukset.
  - a) Mekaanisen erottamisen on tapahduttava ilman tarpeettomia viivästyksiä fileoinnin jälkeen.
  - b) Jos käytetään kokonaisia kaloja, näistä on etukäteen poistettava sisälmykset ja ne on pestävä.
  - c) Mekaanisesti erotetut kalastustuotteet on talteenoton jälkeen jäädytettävä mahdollisimman nopeasti tai yhdistettävä tuotteeseen, joka on tarkoitus jäädyttää tai käsitellä sen stabiloimiseksi.

#### D. LOISIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Seuraavat kalastustuotteet on jäädytettävä  $-20^{\circ}\text{C}$ :n tai sitä alempaan lämpötilaan tuotteen kaikissa osissa vähintään 24 tunnin ajaksi. Tämä käsittely on tehtävä joko raaka-alle tuotteelle tai valmiille tuotteelle.
  - a) kalastustuotteet, jotka syödään raakana tai lähes raakana;
  - b) seuraavista lajeista saatavat kalastustuotteet, jos niille tehdään kylmäsavustus, jossa kalastustuotteen sisälämpötila on enintään  $60^{\circ}\text{C}$ :
    - i) silli
    - ii) makrilli
    - iii) kilohaili
    - iv) (luonnonvarainen) Atlantin ja Tyynenmeren lohi ja



- c) marinoidut ja/tai suolatut kalastustuotteet silloin, kun käsittely ei riitä tuhoamaan sukkulamatojen toukkia.
2. Elintarvikealan toimijan ei tarvitse suorittaa 1 kohdassa vaadittua käsittelyä, jos
- a) on olemassa epidemiologista tietoa, jonka perusteella alkuperäinen pyyntialue ei ole terveysuhka loisten osalta,
  - b) toimivaltainen viranomais antaa tähän luvan.
3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen kalastustuotteiden mukana on tuotteita markkinoille saatettaessa oltava valmistajan asiakirja, josta ilmenee käytetty käsittely, paitsi jos tuote toimitetaan lopulliselle kuluttajalle.

#### IV LUKU: JALOSTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Äyriäisiä ja nilviäisiä keittämällä valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan.

1. Keittämisen jälkeen tuotteet on jäähdytettävä nopeasti. Tähän tarkoitukseen käytetyn veden on oltava juomakelpoista tai, aluksilla, puhdasta vettä. Jos ei käytetä muuta säilöntämenetelmää, on jäähdyttämistä jatkettava, kunnes saavutetaan sulavan jään lämpötila.

2. Kuoret on poistettava hygieenisesti tuotteen saastumista välttäen. Jos tämä tehdään käsin, työntekijöiden on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesemiseen.
3. Keitetyt tuotteet on kuorien poiston jälkeen jäädytettävä heti tai jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti VII luvussa säädettyyn lämpötilaan.

## V LUKU: KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT TERVEYSVAATIMUKSET

Sen lisäksi, että elintarvikealan toimijoiden on varmistettava asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti hyväksytyjen mikrobiologisten vaatimusten noudattaminen, niiden on varmistettava tuotteen tai lajin luonteesta riippuen, että ihmisravinnoksi markkinoille saatettavat kalastustuotteet täyttävät tämän luvun vaatimukset.

### A KALASTUSTUOTTEIDEN AISTINVARAISET OMINAISUUDET

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

### B HISTAMIINI

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

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

## C HAIHTUVA KOKONAISTYYPPI (TVB-N)

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

## D LOISET

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

## E KANSANTERVEYDELLE HAITALLISET TOKSIINIT

1. Seuraavien heimojen myrkyllisistä kaloista saatuja kalastustuotteita ei saa saattaa markkinoille: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae ja Canthigasteridae.
2. Kalastustuotteita, joissa on biotoksiineja kuten ciguatera-myrkkyä tai lihaksia halvaannuttavia toksiineja, ei saa saattaa markkinoille. Simpukoista, piikkinahkaisista, vaippaeläimistä ja merikotiloista saatuja kalastustuotteita voidaan saattaa markkinoille, jos ne on tuotettu VII jakson määräysten mukaisesti ja ne täyttävät kyseisen jakson V luvun 2 kohdan vaatimukset.

## VI LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

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

## VII LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN VARASTOINTI

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

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

2. Jäädetyt kalastustuotteet on pidettävä kaikilta tuotteen osilta enintään  $-18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa. Kokonaiset, suolavedessä jäädetyt, säilykkeiden valmistukseen tarkoitetut kalat voidaan kuitenkin pitää enintään  $-9^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa.
3. Elävinä pidetyt kalastustuotteet on säilytettävä sellaisessa lämpötilassa ja siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle.

## VIII LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN KULJETUS

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

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

- b) jäädytetyt kalastustuotteet, lukuun ottamatta suolaveteen valmistettua jäädytettyä kalaa, joka on tarkoitettu elintarvikesäilykkeiden valmistamiseen, on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kaikilta osilta tasaisessa enintään  $-18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa, josta sallitaan lyhytaikaisia enintään  $3^{\circ}\text{C}$ :n suuruisia vaihteluita ylöspäin.
2. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse noudattaa 1 kohdan b alakohtaa, kun jäädytettyjä kalastustuotteita kuljetetaan kylmävarastosta hyväksytyyn laitokseen siellä saapumisen jälkeen sulatettavaksi valmistelu- ja/tai jalostustarkoituksiin, jos matka on lyhyt ja jos toimivaltainen viranomainen sallii tämän.
  3. Jos kalastustuotteita pidetään jään alla, sulamisvesi ei saa jäädä kosketuksiin tuotteiden kanssa.
  4. Markkinoille elävinä saatettavat kalastustuotteet on kuljetettava siten, ettei aiheudu haittaa elintarvikkeiden turvallisuudelle tai säilyvyydelle.

## IX JAKSO: RAAKAMAITO JA MEIJERITUOTTEET

### I LUKU: RAAKAMAITO – ALKUTUOTANTO

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

# I RAAKAMAIDON TUOTANNOSSA NOUDATETTAVAT TERVEYSVAATIMUKSET

## 1. Raakamaidon on oltava peräisin eläimistä:

- a) joissa ei ole mitään oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon välityksellä;
- b) joiden yleinen terveydentila on hyvä, joissa ei ole merkkejä taudista, joka saattaa johtaa maidon saastumiseen, ja erityisesti jotka eivät kärsi mistään sukuelinten alueella esiintyvistä tulehduksesta, johon liittyy vuotoa, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai tunnistettavasta utaretulehduksesta;
- c) joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat muuttaa maidon laatua;
- d) joille ei ole annettu kiellettyjä aineita tai tuotteita ja joita ei ole käsitelty direktiivissä 96/23/EY tarkoitetulla lainvastaisella tavalla; ja
- e) joiden osalta, jos niille on annettu sallittuja tuotteita tai aineita, näille tuotteille tai aineille määrättyä varoaikaa on noudatettu.

2. a) Erityisesti luomistaudin osalta raakamaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY<sup>1</sup> merkityksessä luomistaudista vapaa tai virallisesti vapaa;
  - ii) lampaista tai vuohista, jotka ovat peräisin tilalta, joka on direktiivin 91/68/ETY<sup>2</sup> merkityksessä luomistaudista virallisesti vapaa tai vapaa; tai
  - iii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat, luomistaudille alttiiden lajien osalta, karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.
- b) Tuberkuloosin osalta raakamaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY merkityksessä tuberkuloosista virallisesti vapaa; tai
  - ii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat tuberkuloosille alttiiden lajien osalta karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.

---

<sup>1</sup> Neuvoston direktiivi 64/432/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1964, eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa (EYVL 121, 29.7.1964, s. 1977). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna vuoden 2003 liittymisasiakirjalla.

<sup>2</sup> Neuvoston direktiivi 91/68/ETY, annettu 28 päivänä tammikuuta 1991, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä lampaiden ja vuohtien kaupassa (EYVL L 46, 19.2.1991, s. 19). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 1).



- c) Jos vuohia pidetään yhdessä lehmien kanssa, vuohet on tarkastettava ja niistä on tutkittava tuberkuloosi.
3. Eläimistä, jotka eivät täytä 2 kohdan vaatimuksia, peräisin olevaa raakamaitoa voidaan kuitenkin käyttää toimivaltaisen viranomaisen luvalla:
- a) jos lehmät tai puhvelit eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita, sen jälkeen, kun raakamaidolle on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio fosfataasikokeeseen on negatiivinen;
  - b) jos lampaat ja vuohet eivät reagoi positiivisesti luomistautikokeeseen, tai ne on rokotettu luomistautia vastaan osana hyväksytyä hävittämishjelmaa eivätkä osoita mitään tämän taudin oireita, joko:
    - i) vähintään kaksi kuukautta kypsytettävän juuston valmistukseen; tai
    - ii) sen jälkeen, kun sille on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio fosfataasikokeeseen on negatiivinen; ja
  - c) jos muiden lajien naaraat eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita mutta kuuluvat karjaan, jossa on todettu luomistautia tai tuberkuloosia 2 kohdan a alakohdan iii alakohdassa tai 2 kohdan b alakohdan ii alakohdassa säädettyjen tarkastusten jälkeen, jos raakamaito on käsitelty sen turvallisuuden varmistamiseksi.

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

## II HYGIENIA MAITOTILOILLA

### A Tiloja ja laitteita koskevat vaatimukset

1. Lypsylaitteiston ja maidon säilytykseen, käsittelyyn tai jäähdytykseen käytettävien tilojen sijainnin ja rakenteiden on oltava sellaiset, että maidon saastumisvaara on rajoitettu.
2. Maidon säilytystilat on suojattava tuhoeläimiltä ja erotettava riittävällä tavalla tiloista, joissa eläimiä pidetään, ja B osan vaatimusten täyttämiseksi niissä on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset jäähdytyslaitteet.
3. Sellaisten laitteiden pintojen, joiden on tarkoitus tulla kosketuksiin maidon kanssa (lypsämisessä, keruussa tai kuljetuksessa käytettävät apuvälineet, säiliöt, astiat jne.), on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan desinfioitavia, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa. Tämä edellyttää sileiden, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.

4. Kyseiset pinnat on puhdistettava ja tarpeen mukaan desinfioitava käytön jälkeen. Astiat ja säiliöt, joita käytetään raakamaidon kuljetukseen, on puhdistettava ja desinfioitava asianmukaisesti ennen seuraavaa käyttökertaa kunkin kuljetuksen jälkeen tai – jos tyhjennyksen ja seuraavan täytön välinen aika on erittäin lyhyt – useamman tällaisen peräkkäisen kuljetuksen jälkeen, mutta joka tapauksessa vähintään kerran päivässä.

B Hygienia lypsyn aikana, maidon keruussa ja kuljetuksessa

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

- e) vedinkastoliuoksia ja -suihkeita käytetään ainoastaan, jos toimivaltainen viranomainen on hyväksynyt ne ja tavalla, joka ei aiheuta liian suuria jäämiä maitoon.
2. Maitoa on välittömästi lypsyn jälkeen säilytettävä puhtaassa paikassa, joka on suunniteltu ja varustettu estämään saastuminen. Se on jäädytettävä välittömästi enintään 8°C:n lämpötilaan, jos keräys tapahtuu päivittäin, ja enintään 6°C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin.
  3. Kuljetuksen aikana kylmäketjua on ylläpidettävä, ja maidon lämpötila määrälaitokseen tultaessa ei saa olla yli 10°C.
  4. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse täyttää 2 ja 3 kohdan lämpötilavaatimuksia, jos maito täyttää III osassa säädetyt vaatimukset ja:
    - a) maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä; tai
    - b) korkeampi lämpötila on tarpeen tiettyjen maitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi ja toimivaltainen viranomainen sallii sen.

## C Henkilökunnan hygienia

1. Lypsäjien ja/tai raakamaidon käsittelijöiden on käytettävä puhtaita ja asianmukaisia lypsyvaatteita.

2. Lypsäjien henkilökohtaisen puhtauden tason on oltava korkea. Lypsypaikan lähellä on oltava lypsäjiä ja raakamaidon käsittelijöitä varten asianmukaiset laitteet käsien ja käsivarsien pesuun.

### III RAAKAMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Seuraavia raakamaitoa koskevia vaatimuksia sovelletaan, kunnes asiaa koskevat vaatimukset vahvistetaan maidon ja meijerituotteiden laatua koskevan erityislainsäädännön yhteydessä.
2. Maitotiloilta kerätystä raakamaidosta on tarkastettava pistokokein edustava määrä näytteitä, jotta varmistettaisiin 3 ja 4 kohdan noudattaminen. Tarkastukset voidaan tehdä seuraavien toimesta tai puolesta:
  - a) maidon tuottajana toimiva elintarvikealan toimija,
  - b) maidon keruun tai jalostuksen suorittava elintarvikealan toimija,
  - c) elintarvikealan toimijoiden ryhmä, tai
  - d) osana kansallista tai alueellista valvontaohjelmaa.

3. a) Elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että raakamaito täyttää seuraavat vaatimukset

i) lehmän raakamaito:

Pesäkemäärä 30°C:ssa (/ml):	$\leq 100\ 000^{(*)}$
Somaattisten solujen määrä / ml	$\leq 400\ 000^{(**)}$

ii) muista lajeista peräisin oleva raakamaito:

Pesäkemäärä 30°C:ssa (/ml):	$\leq 1\ 500\ 000^{(*)}$
-----------------------------	--------------------------

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

Pesäkemäärä 30°C:ssa (/ml):	$\leq 500\ 000^{(*)}$
-----------------------------	-----------------------

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

(\*\*) Liukuva geometrinen keskiarvo kolmen kuukauden aikana, vähintään yksi näyte kuukaudessa, ellei toimivaltainen viranomainen määrittele muuta menetelmää vuodenaikojen aiheuttamien tuotantotason vaihteluiden huomioon ottamiseksi.

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

## II LUKU: MEIJERITUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

### I LÄMPÖTILAVAATIMUKSET

1. Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että maidon saapuessa jalostuslaitokseen se on jäähdytettävä nopeasti enintään 6°C :n lämpötilaan ja säilytettävä kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.
2. Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon korkeammassa lämpötilassa, jos:
  - a) jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa käsittelylaitokseen saapumisesta; tai

---

<sup>1</sup> Neuvoston asetus (ETY) N:o 2377/90, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, yhteisön menettelystä eläinlääkejäämien enimmäismäärien vahvistamiseksi eläinperäisissä elintarvikkeissa (EYVL L 224, 18.8.1990, s. 1). Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 324/2004 (EUVL L 58, 26.2.2004, s. 16).

- b) toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijerituotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

## II LÄMPÖKÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Kun raakamaidolle tai meijerituotteille tehdään lämpökäsittely, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tämä täyttää asetuksen (EY) N:o.../2004\* liitteen II XI luvun vaatimukset.
2. Harkitessaan lämpökäsittelyn tekemistä raakamaidolle elintarvikealan toimijoiden on:
  - a) otettava huomioon asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisten HACCP-periaatteiden perusteella kehitetyt menettelyt; ja
  - b) täytettävä mahdolliset vaatimukset, joita toimivaltainen viranomainen voi asiassa antaa hyväksyessään laitoksia tai suorittaessaan tarkastuksia asetuksen (EY) N:o .../2004\*\* mukaisesti.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

\*\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee virallisen valvonnan järjestämisestä annetun asetuksen virallisen numeron.



### III LEHMÄN RAAKAMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Meijerituotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että välittömästi ennen käsittelyä:
  - a) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lehmän raakamaidon pesäkemäärä on 30°C:n lämpötilassa alle 300 000/ml; ja
  - b) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän käsitellyn lehmänmaidon pesäkemäärä on 30°C :n lämpötilassa alle 100 000/ml.
2. Jos maito ei täytä 1 kohdan vaatimuksia, elintarvikealan toimijoiden on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

### III LUKU: KÄÄREET JA PAKKAUKSET

Kuluttajapakkauksien sulkemisen on tapahduttava nestemäisen meijerituotteen viimeisen lämpökäsittelyn tehneessä käsittelylaitoksessa välittömästi täyttämisen jälkeen sulkemislaitteilla, joilla estetään saastuminen. Sulkemisjärjestelmä on oltava suunniteltu siten, että kun astia kerran on avattu, avaamisen merkit ovat selviä ja helposti tarkastettavissa.

#### IV LUKU: PAKKAUSMERKINNÄT

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

#### V LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ

Poiketen liitteen II I jakson vaatimuksista:

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

## X JAKSO: MUNAT JA MUNATUOTTEET

### I LUKU: MUNAT

1. Munat on tuottajan tilalla ja kuluttajalle myyntiin asti säilytettävä puhtaina, kuivina ja suojattuina hajuilta sekä suojattava tehokkaasti iskuilta ja suoralta auringonvalolta.
2. Munat on varastoitava ja kuljetettava mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen.
3. Munat on toimitettava kuluttajalle enintään 21 päivän kuluessa munimisesta.

### II LUKU: MUNATUOTTEET

#### I LAITOKSIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

1. likaisten munien peseminen, kuivaaminen ja desinfioiminen, jos tällaisia toimintoja suoritetaan;
2. munien rikkominen, niiden sisällön kerääminen ja kuoren osien ja kalvojen poistaminen; sekä
3. muut kuin 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut toimenpiteet.

## II MUNATUOTTEIDEN VALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄT RAAKA-AINEET

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

1. Munatuotteiden valmistuksessa käytettävien munien kuorien on oltava täysin kehittyneitä eikä niissä saa olla halkeamia. Säröillä olevia munia voidaan kuitenkin käyttää munatuotteiden valmistamiseen, jos tuotantolaitos tai pakkaamo toimittaa ne suoraan jalostuslaitokseen, jossa ne on rikottava niin pian kuin mahdollista.
2. Tähän tarkoitukseen hyväksytystä laitoksesta saatuja nestemäisiä munia voidaan käyttää raaka-aineena. Nestemäinen muna on saatava III osan 1, 2, 3, 4 ja 7 kohdan vaatimusten mukaisesti.

## III MUNATUOTTEIDEN VALMISTAMISTA KOSKEVAT ERITYISET HYGIENIAVAATIMUKSET

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

1. Munia ei saa rikkoa, elleivät ne ole puhtaita ja kuivia.

2. Munat on rikottava mahdollisimman vähän saastuttavalla tavalla erityisesti varmistamalla asianmukainen erilläänpitäminen muista toimista. Säröiset munat on käsiteltävä niin pian kuin mahdollista.
3. Muiden kuin kanan tai kalkkunan taikka helmikanan munat tulee käsitellä ja jalostaa erikseen. Kaikki laitteet on puhdistettava ja desinfioitava ennen kuin kananmunien tai kalkkunanmunien taikka helmikanojen munien jalostaminen aloitetaan.
4. Munan sisällystä ei tule irrottaa keskipakovoiman avulla tai munia murskaamalla; keskipakovoiman avulla ei saa myöskään irrottaa ihmisravinnoksi tarkoitetun munan valkuaisen jäännöksiä tyhjästä kuorista.
5. Rikkomisen jälkeen kaikki munatuotteen osat on käsiteltävä niin pian kuin mahdollista mikrobiologisten vaarojen poistamiseksi tai niiden saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle. Erä, jota on käsitelty riittämättömästi, voidaan käsitellä välittömästi uudelleen samassa laitoksessa, jos käsittely tekee sen ihmisravinnoksi soveltuvaksi; kun erä havaitaan ihmisravinnoksi soveltumattomaksi, se on denaturoitava sen varmistamiseksi, että sitä ei käytetä ihmisravinnoksi.
6. Kuivatun tai kidemäisen albumiinin valmistukseen tarkoitettu munanvalkuainen, joka on tarkoitettu tämän jälkeen lämpökäsiteltäväksi, ei tarvitse käsittelyä.

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

#### IV ANALYYTTISET OMINAISUUDET

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

#### V PAKKAUS- JA TUNNISTUSMERKINNÄT

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

2. Jos kyseessä ovat nestemäiset munat, 1 kohdassa tarkoitettussa merkinnässä on oltava lisäksi sanat: "määräpaikassa käsiteltäviä pastöroimattomia munatuotteita" ja siinä on ilmoitettava rikkomispäivämäärä ja -aika.

## XI JAKSO: SAMMAKONREIDET JA ETANAT

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

1. Sammakot ja etanat on tapettava tähän tarkoitukseen rakennetussa, suunnitellussa ja varustetussa laitoksessa.
2. Laitoksissa, joissa sammakonreisiä valmistetaan, on oltava elävien sammakoiden varastointiin ja pesemiseen sekä niiden teurastukseen ja verenlaskuun varattu huone. Tämän huoneen on oltava fyysisesti erillään valmistushuoneesta.
3. Sammakkoita ja etanoita, jotka kuolevat muulla tavoin kuin laitoksessa tapettuina, ei saa valmistaa ihmisravinnoksi.
4. Sammakot ja etanat on näytteitä ottamalla tarkastettava aistinvaraisesti. Jos tarkastuksessa ilmenee, että ne saattavat aiheuttaa vaaraa, niitä ei saa käyttää ihmisravinnoksi.

5. Heti valmistamisen jälkeen sammakonreidit on pestävä perusteellisesti juoksevilla juomakelpoisella vedellä ja jäädytettävä välittömästi lämpötilaan, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa, jäädytettävä tai jalostettava.
6. Tappamisen jälkeen on etanoiden maksa ja haima poistettava, jos ne saattavat aiheuttaa vaaraa, eikä niitä saa käyttää ihmisravinnoksi.

## XII JAKSO: SULATETUT ELÄINRASVAT JA RASVAN SULATUKSESSA SYNTYVÄ PROTEIINIJÄÄNNÖS

### I LUKU: RAAKA-AINEITA KERÄÄVIIN TAI JALOSTAVIIN LAITOKSIIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

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

1. Raaka-aineiden keräyskeskukset on varustettava siten ja jatkokuljetuksen jalostuslaitoksiin on tapahduttava sellaisin varustein, että käytössä on tilat raaka-aineiden varastoimiseksi enintään 7°C:n lämpötilassa.
2. Jokaisessa jalostuslaitoksessa on oltava:
  - a) jäädytystilat;



- b) lähettämö, jollei laitos lähetä sulatettua eläinrasvaa ainoastaan tankeissa; ja
  - c) tarvittaessa sopivat laitteet muihin elintarvikkeisiin ja/tai mausteisiin sekoitettua sulatettua eläinrasvaa sisältävien tuotteiden valmistusta varten.
3. Edellä 1 kohdassa ja 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja jäähdytystiloja ei kuitenkaan tarvita, jos raaka-aineiden hankintajärjestelyin on varmistettu, ettei raaka-aineita koskaan ennen sulatusta varastoida tai kuljeteta muutoin kuin II luvun 1 kohdan d alakohdassa säädettyllä tavalla.

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

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

### 1. Raaka-aineiden:

- a) on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja jotka on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty ante mortem- ja post mortem -tarkastus;
- b) on koostuttava rasvakudoksesta tai luista, joissa on mahdollisimman vähän verta ja epäpuhtauksia;

- c) on tultava asetuksen (EY) N:o.../2004\* tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytystä laitoksesta; ja
  - d) on oltava kuljetettu ja varastoitu sulatukseen saakka hygieenisissä olosuhteissa ja enintään 7°C :n sisälämpötilassa. Raaka-aineita voidaan kuitenkin varastoida ja kuljettaa jäädyttämättöminä, jos ne sulatetaan 12 tunnin kuluessa päivästä, jona ne on saatu.
2. Liuottimien käyttö sulatuksessa on kielletty.
3. Jos puhdistettava rasva täyttää jäljempänä 4 kohdassa tarkoitetut vaatimukset, 1 ja 2 kohdan mukaisesti valmistettu sulatettu eläinrasva voidaan puhdistaa samassa tai eri laitoksessa sen fysikaalis-kemiallisen laadun parantamiseksi.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

4. Sulatetun eläinrasvan on tyyppin mukaan täytettävä seuraavat vaatimukset:

	Märehtijät			Siat			Muu eläinrasva	
	Syötävä tali		Jalostettava tali	Syötävä ihra		Jalostettava laardi ja muu ihra	Syötävä	Jalostettava
	Premier jus <sup>(1)</sup>	Muu		Laardi <sup>(2)</sup>	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							
1)	Nautaeläinten sydämen, vatsapaidan, munuaisten ja suoliliepeen tuoreesta rasvasta matalassa lämpötilassa käsittelyllä saatu sulatettu eläinrasva sekä leikkaamoista peräisin oleva rasva.							
2)	Sian rasvakudosten käsittelystä saatu sulatettu eläinrasva.							

5. Rasvan sulatuksessa syntyvä, ihmisravinnoksi tarkoitettu proteiinijäännös on varastoitava seuraavia lämpötilavaatimuksia noudattaen.

- a) Kun rasvan sulatuksessa syntyvä proteiinijäännös sulatetaan enintään 70°C:n lämpötilassa, se on varastoitava:
- i) enintään 7°C:n lämpötilassa enintään 24 tunnin ajan tai
  - ii) enintään -18°C:n lämpötilassa.

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

### XIII JAKSO: KÄSITELLYT MAHAT, RAKOT JA SUOLET

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

1. Eläinten suolia, rakkoja ja mahoja saa saattaa markkinoille vain jos:
  - a) ne ovat peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja jotka on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty ante mortem- ja post mortem -tarkastus;
  - b) ne on suolattu, kuumennettu tai kuivattu; ja
  - c) b alakohdassa tarkoitetun käsittelyn jälkeen on toteutettu tehokkaat toimenpiteet uudelleen saastumisen välttämiseksi.

2. Käsitellyt mahat, rakot ja suolet, joita ei voi pitää huonelämpötilassa, on varastoitava tähän tarkoitukseen jäädytetyissä tiloissa lähetykseensä asti. Erityisesti tuotteet, joita ei ole suolattu tai kuivattu, on pidettävä enintään 3°C:n lämpötilassa.

#### XIV JAKSO: GELATIINI

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

#### I LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetun gelatiinin valmistuksessa saa käyttää seuraavia raaka-aineita:
  - a) luita;
  - b) tarhattujen märehäijöiden vuotia ja nahkoja;
  - c) sikojen nahkoja;
  - d) siipikarjan nahkoja;

- e) jätteitä;
  - f) luonnonvaraisen riistan vuotia ja nahkoja; ja
  - g) kalan nahkaa ja ruotoja.
2. Vuotien ja nahkojen käyttö on kielletty, jos niille on suoritettu jokin parkitsemiskäsittely riippumatta siitä, onko tämä käsittely suoritettu loppuun.
  3. Edellä 1 kohdan a–e alakohdassa lueteltujen raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruho on todettu ante mortem- ja post mortem -tarkastuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Jos kyseessä ovat luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, raaka-aineiden on oltava peräisin ihmisravinnoksi soveltuvasta luonnonvaraisesta riistasta.
  4. Raaka-aineiden on tultava asetuksen (EY) N:o.../2004\* tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidystä tai hyväksytyistä laitoksesta.
  5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun gelatiinin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomainen antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset.
    - a) Niissä on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät ja tapauksen mukaan jäähdytystilat.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

- b) Varastohuoneet on pidettävä riittävän puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niissä.
- c) Jos raaka-ainetta, joka ei täytä tämän luvun vaatimuksia, varastoidaan ja/tai jalostetaan näissä tiloissa, se on pidettävä koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaajan erillään raaka-aineesta, joka täyttää tämän luvun vaatimukset.

## II LUKU: RAAKA-AINEIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS

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

### III LUKU: GELATIININ VALMISTUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Gelatiinin valmistusprosessissa on varmistettava, että:
  - a) kaikelle märehitjoiden luuaineelle, joka on saatu yhteisön lainsäädännön mukaisesti pieniriskisessä BSE-maassa tai pieniriskisellä BSE-alueella syntyneistä, kasvatetuista tai teurastetuista eläimistä, tehdään käsittely, jossa luuaine murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja  $\text{pH} < 1,5$ ) vähintään kahden päivän ajan, ja tämän jälkeen luuaineelle tehdään vähintään 20 päivän ajan kyllästetyllä kalkkiliuoksella ( $\text{pH} > 12,5$ ) alkalikäsitely, johon kuuluu 4 sekunnin pituinen sterilointijakso  $138\text{--}140^\circ\text{C}$ :n lämpötilassa, taikka vastaava hyväksytty käsittely, ja
  - b) muille raaka-aineille tehdään happo- tai alkalikäsitely, jonka jälkeen ne huuhdellaan yhden tai useamman kerran. Tämän jälkeen  $\text{pH}$  on mukautettava. Gelatiini on uutettava kuumentamalla sitä kerran tai useita kertoja peräkkäin, ja tämän jälkeen se puhdistetaan suodattamalla ja steriloimalla.
2. Jos gelatiinia valmistava elintarvikealan toimija noudattaa kaiken valmistamansa gelatiinin osalta ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia koskevia vaatimuksia, se saa samassa laitoksessa valmistaa ja varastoida gelatiinia, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.



#### IV LUKU: VALMIITA TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

Jäämä	Raja-arvo
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> ( Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Euroopan farmakopea 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

#### XV JAKSO: KOLLAGEENI

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

## I LUKU: RAAKA-AINEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Elintarvikkeissa käytettäväksi tarkoitetun kollageenin valmistuksessa saa käyttää seuraavia raaka-aineita:
  - a) tarhattujen märehitijöiden vuotia ja nahkoja;
  - b) sikojen nahkoja ja luita;
  - c) siipikarjan nahkoja ja luita;
  - d) jänteitä;
  - e) luonnonvaraisen riistan vuotia ja nahkoja; ja
  - f) kalan nahkaa ja ruotoja.
2. Vuotien ja nahkojen käyttö on kielletty, jos niille on suoritettu jokin parkitsemissä käsittely, riippumatta siitä, onko tämä käsittely suoritettu loppuun.
3. Edellä 1 kohdan a–d alakohdassa lueteltujen raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruho on todettu ante mortem- ja post mortem-tarkastuksissa ihmisravinnoksi soveltuvaksi. Jos kyseessä ovat luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat, raaka-aineiden on oltava peräisin ihmisravinnoksi soveltuvasta luonnonvaraisesta riistasta.

4. Raaka-aineiden on tultava asetuksen (EY) N:o.../2004\* tai tämän asetuksen mukaisesti rekisteröidyistä tai hyväksytyistä laitoksista.
5. Keräyskeskukset ja parkituslaitokset voivat myös toimittaa raaka-aineita ihmisravinnoksi tarkoitetun kollageenin valmistusta varten, jos toimivaltainen viranomainen antaa niille erityisen luvan tähän tarkoitukseen ja jos ne täyttävät seuraavat vaatimukset.
  - a) Niissä on oltava varastointitilat, joissa on helposti puhdistettavat ja desinfioitavat kovat lattiat ja sileät seinät ja tapauksen mukaan jäädytystilat.
  - b) Varastohuoneet on pidettävä riittävän puhtaina ja tyydyttävässä kunnossa, jotteivät raaka-aineet saastu niissä.
  - c) Jos raaka-ainetta, joka ei täytä tämän luvun vaatimuksia, varastoidaan ja/tai jalostetaan näissä tiloissa, se on pidettävä koko vastaanotto-, varastointi-, jalostus- ja lähettämisaikojen erillään raaka-aineesta, joka täyttää tämän luvun vaatimukset.

## II LUKU: RAAKA-AINEIDEN VARASTOINTI JA KULJETUS

1. Kun raaka-aineita kuljetetaan keräyskeskukseen tai parkituslaitokseen ja toimitetaan kollageenin jalostuslaitokseen, niiden mukana on oltava liitteen II I jakson mukaisen tunnistusmerkin sijasta asiakirja, josta käy ilmi niiden alkuperälaitos ja joka sisältää tämän liitteen lisäyksessä säädetyt tiedot.

---

\* Virallisten julkaisujen toimisto merkitsee elintarvikehygieniasta annetun asetuksen virallisen numeron.

2. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava jäädytettynä tai pakastettuina, ellei niitä käsitellä 24 tunnin kuluessa lähettämistä. Kuivatut luut, joista on poistettu rasva, tai osseiini, suolatut, kuivatut ja kalkitut vuodat ja nahat sekä emäksellä tai hapolla käsitellyt vuodat ja nahat saadaan kuitenkin kuljettaa ja varastoida huoneenlämmössä.

### III LUKU: KOLLAGEENIN VALMISTUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Kollageeni on valmistettava prosessissa, jossa varmistetaan, että raaka-aineen käsittelyyn kuuluvat pesu, pH:n mukauttaminen happo- tai alkalikäsitelyllä ja sitä seuraava huuhtelu yhden tai useamman kerran, suodatus ja ekstrudointi, tai vastaavassa hyväksytyssä prosessissa.
2. Edellä 1 kohdassa esitetyn prosessin jälkeen kollageeni voi käydä läpi kuivausprosessin.
3. Jos kollageenia valmistava elintarvikealan toimija noudattaa kaiken valmistamansa kollageenin osalta ihmisravinnoksi tarkoitettua kollageenia koskevia vaatimuksia, se saa valmistaa ja varastoida samassa laitoksessa kollageenia, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.

#### IV LUKU: VALMIITA TUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

Jäämä	Raja-arvo
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> ( Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Euroopan farmakopea 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

#### V LUKU: PAKKAUSMERKINNÄT

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

---

GELATIININ TAI KOLLAGEENIN VALMISTUKSEEN TARKOITETUN RAAKA-AINEEN  
MUKANA OLEVAN ASIAKIRJAN MALLI

I. Raaka-aineen tunnistaminen

Tuotetyyppi: .....

Valmistuspäivämäärä: .....

Pakkaustyyppi: .....

Pakkausten lukumäärä: .....

Taattu varastointiaika: .....

Nettopaino (kg): .....

II Raaka-aineen alkuperä

Hyväksytyt tuotantolaitoksen nimi ja rekisteröintinumero/hyväksytyjen tuotantolaitosten nimet ja rekisteröintinumerot .....

III Raaka-aineen määräpaikka

Raaka-aine lähetetään:  
mistä: .....  
(lastauspaikka)

mihin: .....  
(määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä: .....

Lähtäjän nimi ja osoite: .....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

=====

**EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 854/2004,  
annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004,**

ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden  
virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä

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<sup>1</sup>,

ottavat huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon<sup>2</sup>,

ovat kuulleet alueiden komiteaa,

noudattavat perustamissopimuksen 251 artiklassa määrättyä menettelyä<sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> EYVL C 262 E, 29.10.2002, s. 449.

<sup>2</sup> EUVL C 95, 23.4.2003, s. 22.

<sup>3</sup> Euroopan parlamentin lausunto, annettu 5. kesäkuuta 2003 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä), neuvoston yhteinen kanta, vahvistettu 27. lokakuuta 2003 (EUVL C 48 E, 24.2.2004, s. 82), Euroopan parlamentin kanta, vahvistettu 30. maaliskuuta 2004 (ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä) ja neuvoston päätös, tehty 16. huhtikuuta 2004.

sekä katsovat seuraavaa:

- 1) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o .../2004<sup>1</sup> vahvistetaan kaikkiin elintarvikkeisiin sovellettavat yleiset hygieniasäännöt ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o .../2004<sup>2</sup> vahvistetaan eläinperäisiä tuotteita koskevat erityiset hygieniasäännöt.
- 2) Eläinperäisten tuotteiden virallista valvontaa koskevia erityissääntöjä tarvitaan näihin tuotteisiin liittyvien erityisnäkökohtien huomioon ottamiseksi.
- 3) Valvontaa koskevien erityissääntöjen soveltamisalan olisi vastattava asetuksessa (EY) N:o .../2004\* elintarvikealan toimijoille vahvistettujen erityisten hygieniasääntöjen soveltamisalaa. Jäsenvaltioiden olisi kuitenkin myös toteutettava aiheellista virallista valvontaa mainitun asetuksen 1 artiklan 4 kohdan mukaisesti laadittujen kansallisten sääntöjen panemiseksi täytäntöön. Ne voivat tehdä tämän ulottamalla tämän asetuksen periaatteet kyseisiin kansallisiin sääntöihin.
- 4) Eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan olisi katettava kaikki seikat, joilla on merkitystä kansanterveyden ja tapauksen mukaan eläinten terveyden ja eläinten hyvinvoinnin suojelemisessa. Virallisen valvonnan olisi perustuttava viimeisimpään käytettävissä olevaan asiaankuuluvaan tietoon, ja sitä olisi siksi oltava mahdollista mukauttaa, kun asiaankuuluvaa uutta tietoa saadaan käyttöön.
- 5) Elintarvikkeiden turvallisuutta koskevalla yhteisön lainsäädännöllä olisi oltava kestävä tieteellinen perusta. Tässä tarkoituksessa olisi aina tarvittaessa kuultava Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista.

---

<sup>1</sup> Tämän virallisen lehden s. ...

<sup>2</sup> Tämän virallisen lehden s. ...

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).



- 6) Virallisen valvonnan luonteen ja tiheyden olisi perustuttava tarvittaessa kansanterveyttä uhkaavien riskien, eläinten terveyden ja hyvinvoinnin arviointiin, harjoitetun toiminnan lajiin ja tuotantomäärään sekä kyseiseen elintarvikealan toimijaan.
- 7) On aiheellista säätää tiettyjen valvontaa koskevien erityissääntöjen mukauttamisesta asetuksessa (EY) N:o .../2004\* ja asetuksessa (EY) N:o .../2004\*\* säädetyin avoimen menettelyn avulla, jotta voidaan joustaa sellaisten laitosten erityistarpeiden ottamiseksi huomioon, jotka käyttävät perinteisiä menetelmiä, joiden tuotanto on vähäistä tai jotka sijaitsevat erityisten maantieteellisten rajoitteiden alaisilla alueilla. Menettelyn olisi mahdollistettava myös pilottihankkeet lihan hygienian valvontaa koskevien uusien menettelytapojen kokeilemiseksi. Tällainen joustavuus ei kuitenkaan saisi vaarantaa elintarvikehygieniaa koskevia tavoitteita.
- 8) Lihantuotannon virallinen valvonta on tarpeen sen todentamiseksi, että elintarvikealan toimijat noudattavat hygieniasääntöjä ja täyttävät yhteisön lainsäädännössä asetetut vaatimukset ja tavoitteet. Virallisen valvonnan tulisi käsittää elintarvikealan toimijoiden toiminnan tarkastaminen ja erilaisia tarkastuksia, esimerkiksi elintarvikealan yritysten oman valvonnan tarkistuksia.
- 9) On aiheellista, että virkaeläinlääkärit suorittavat teurastamojen, riistankäsittelylaitosten ja tiettyjen leikkaamojen toiminnan tarkastamisen ja tarkastuksia, koska heillä on erityisasiantuntemus. Jäsenvaltioiden olisi saatava päättää, mikä on soveltuvin henkilöstö suorittamaan toiminnan tarkastamisen ja tarkastuksia muissa laitoksissa.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

- 10) Elävien simpukoiden tuotannon ja kalastustuotteiden virallinen valvonta on tarpeen sen varmistamiseksi, että yhteisön lainsäädännössä asetetut vaatimukset ja tavoitteet täytetään. Elävien simpukoiden tuotannon virallisen valvonnan olisi kohdistuttava erityisesti simpukoiden uudelleensijoitus- ja tuotantoalueisiin sekä lopputuotteeseen.
- 11) Raakamaidon tuotannon virallinen valvonta on tarpeen sen varmistamiseksi, että yhteisön lainsäädännössä asetetut vaatimukset ja tavoitteet täytetään. Tällaisen virallisen valvonnan olisi kohdistuttava erityisesti maidontuotantotiloihin ja raakamaidon keräämiseen.
- 12) Tämän asetuksen säännöksiä ei tulisi soveltaa ennen kuin kaikki elintarvikehygieniää koskevan uuden lainsäädännön osat ovat tulleet voimaan. On myös asianmukaista edellyttää, että uusien sääntöjen voimaantulon ja niiden soveltamisen alkamisen välillä on vähintään 18 kuukautta, jotta toimivaltaiset viranomaiset ja asianomaiset teollisuudenalat voivat mukautua niihin.
- 13) Tämän asetuksen täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY<sup>1</sup> mukaisesti,

OVAT ANTANEET TÄMÄN ASETUKSEN:

---

<sup>1</sup> EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

## I LUKU

### YLEISET SÄÄNNÖKSET

#### 1 artikla

##### Soveltamisala

1. Tässä asetuksessa säädetään eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä.
2. Asetusta sovelletaan ainoastaan sellaiseen toimintaan ja niihin henkilöihin, joihin sovelletaan asetusta (EY) N:o .../2004\*.
3. Tämän asetuksen mukaisesti toteutettu virallinen valvonta ei rajoita elintarvikealan toimijoiden ensisijaista oikeudellista velvollisuutta varmistaa elintarvikkeiden turvallisuus sen mukaisesti, kuin siitä säädetään elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002<sup>1</sup>, eikä velvoitteiden rikkomisesta aiheutuvaa siviili- tai rikosoikeudellista vastuuta.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

<sup>1</sup> EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1, asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1642/2003 (EUVL L 245, 29.9.2003, s. 4).

## 2 artikla

### Määritelmät

1. Tässä asetuksessa:
  - a) 'virallisella valvonnalla' tarkoitetaan kaikenlaisia toimivaltaisen viranomaisen suorittamia valvontatoimia, joilla todetaan elintarvikelainsäädännön, mukaan lukien eläinten terveyttä ja eläinten hyvinvointia koskevien sääntöjen, noudattaminen;
  - b) 'todentamisella' tarkoitetaan prosessia, jossa tarkistetaan tutkimalla ja esittämällä objektiivista todistusaineistoa, onko esitetyt vaatimukset täytetty;
  - c) 'toimivaltaisella viranomaisella' tarkoitetaan jäsenvaltion keskusviranomaista, joka on toimivaltainen suorittamaan eläinlääkärintarkastuksia, tai mikä tahansa viranomainen, jolle se on siirtänyt tällaisen toimivallan;
  - d) 'toiminnan tarkastamisella' tarkoitetaan järjestelmällistä ja riippumatonta tarkastelua, jolla selvitetään, ovatko toiminta ja sen tulokset suunniteltujen järjestelyjen mukaisia, onko kyseiset järjestelyt toteutettu tehokkaasti ja ovatko ne sopivia tavoitteiden saavuttamisen kannalta;
  - e) 'tarkastuksella' tarkoitetaan laitosten, eläinten ja elintarvikkeiden sekä niiden jalostuksen tarkastelua, elintarvikealan yritysten ja niiden johtamis- ja tuotantojärjestelmien tarkastelua, mihin sisältyy myös asiakirjojen, valmiiden tuotteiden testaamisen ja ruokintakäytäntöjen tarkastelu, sekä raaka- ja apuaineiden ja tuotteiden alkuperän ja määränpään tarkastelua sen todentamiseksi, että ne kaikki ovat lainsäädännön vaatimusten mukaisia;

- f) 'virkaeläinlääkärillä' tarkoitetaan eläinlääkärää, joka on tämän asetuksen mukaisesti kelpoinen toimimaan virkaeläinlääkärinä ja jonka toimivaltainen viranomaisen on nimittänyt;
- g) 'hyväksytyllä eläinlääkärillä' tarkoitetaan eläinlääkärää, jonka toimivaltainen viranomaisen on nimennyt suorittamaan puolestaan erityistä virallista valvontaa tiloilla;
- h) 'virallisella avustajalla' tarkoitetaan henkilöä, joka on tämän asetuksen mukaisesti kelpoinen toimimaan virallisena avustajana, jonka toimivaltainen viranomaisen on nimittänyt ja joka työskentelee virkaeläinlääkärin valvonnassa ja hänen vastuullaan; ja
- i) 'terveysmerkillä' tarkoitetaan merkkiä, jonka merkitseminen on osoituksena virallisen valvonnan suorittamisesta tämän asetuksen mukaisesti.

2. Tässä asetuksessa sovelletaan myös soveltuvin osin seuraavissa asetuksissa vahvistettuja määritelmiä:

- a) asetus (EY) N:o 178/2002;
- b) muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläimistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä 3 päivänä lokakuuta 2002 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1774/2002<sup>1</sup> olevat seuraavat määritelmät: 'eläimistä saatavat sivutuotteet', 'TSE:t' (tarttuvat spongiformiset enkefalopatiat) ja 'erikseen määritelty riskiaines';
- c) asetus (EY) N:o .../2004\*, lukuun ottamatta toimivaltaisen viranomaisen määritelmää; ja
- d) asetus (EY) N:o .../2004\*\*.

---

<sup>1</sup> EYVL L 273, 10.10.2002, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 813/2003 (EUVL L 117, 13.5.2003, s. 22).

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

## II LUKU

### YHTEISÖN LAITOKSIIN LIITTYVÄ VIRALLINEN VALVONTA

#### 3 artikla

##### Laitosten hyväksyminen

1. a) Kun yhteisön lainsäädännössä edellytetään laitosten hyväksymistä, toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä paikalla tarkastuskäynti. Toimivaltainen viranomainen saa hyväksyä laitoksen kyseessä olevaa toimintaa varten ainoastaan siinä tapauksessa, että elintarvikealan toimija on osoittanut laitoksen täyttävän asetusten (EY) N:o .../2004\* ja N:o .../2004\*\* asiaankuuluvat vaatimukset sekä elintarvikelainsäädännön muut asiaankuuluvat vaatimukset.
  
- b) Toimivaltainen viranomainen voi myöntää ehdollisen hyväksynnän, jos paikalla tehdyn tarkastuskäynnin perusteella vaikuttaa siltä, että laitos täyttää kaikki infrastruktuuriin ja laitteistoon liittyvät vaatimukset. Toimivaltainen viranomainen saa myöntää lopullisen hyväksynnän ainoastaan, jos kolmen kuukauden kuluessa ehdollisen hyväksynnän myöntämisestä tehtävän uuden tarkastuskäynnin perusteella vaikuttaa siltä, että laitos täyttää muut a alakohdassa tarkoitetut vaatimukset. Mikäli selkeää edistymistä on tapahtunut, mutta laitos ei vielä täytä kaikkia näitä vaatimuksia, toimivaltainen viranomainen voi jatkaa ehdollista hyväksyntää. Ehdollinen hyväksyntä ei kuitenkaan saa kestoltaan ylittää yhteensä kuutta kuukautta.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

2. Jäsenvaltioiden lipun alla purjehtivien tehdas- ja pakastusalusten osalta muiden laitosten ehdolliseen hyväksymiseen sovellettavia kolmen ja kuuden kuukauden enimmäismääräaikoja voidaan tarvittaessa pidentää. Ehdollinen hyväksyntä ei kuitenkaan saa kestoaltaan ylittää yhteensä kahtatoista kuukautta. Tällaisten alusten tarkastukset suoritetaan liitteessä III määritellyn mukaisesti.
  
3. Toimivaltaisen viranomaisen on annettava kullekin hyväksytylle laitokselle, mukaan lukien ehdollisen hyväksynnän saaneet laitokset, hyväksyntänumero, johon voidaan lisätä koodeja osoittamaan valmistettujen eläinperäisten tuotteiden tyypit. Tukkutorien osalta hyväksyntänumeroon voidaan lisätä toissijaisia numeroita, joilla osoitetaan eläinperäisiä tuotteita myyvät tai valmistavat yksiköt tai yksikköryhmät.
  
4.
  - a) Toimivaltaisen viranomaisen on 4–8 artiklan mukaista virallista valvontaa suorittaessaan otettava laitoksen hyväksyntä uudelleen tarkasteluun.
  
  - b) Mikäli toimivaltainen viranomainen havaitsee vakavia puutteita tai joutuu pysäyttämään laitoksen tuotannon toistuvasti eikä elintarvikealan toimija pysty antamaan riittäviä takeita tuotannon jatkamisen suhteen, toimivaltaisen viranomaisen on ryhdyttävä toimenpiteisiin laitoksen hyväksynnän peruuttamiseksi. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin keskeyttää laitoksen hyväksynnän, jos elintarvikealan toimija voi taata korjaavansa puutteet kohtuullisessa ajassa.
  
  - c) Tukkutorin ollessa kyseessä toimivaltainen viranomainen voi peruuttaa tai keskeyttää hyväksynnän tiettyjen yksikköjen tai niiden ryhmien osalta.

5. Edellä 1, 2 ja 3 kohtaa sovelletaan sekä:

- a) laitoksiin, jotka aloittavat eläinperäisten tuotteiden saattamisen markkinoille tämän asetuksen soveltamispäivänä tai sen jälkeen; että
- b) laitoksiin, jotka jo saattavat markkinoille eläinperäisiä tuotteita mutta joiden osalta ei aikaisemmin ole ollut hyväksyntävaatimuksia. Jälkimmäisessä tapauksessa toimivaltaisten viranomaisten suorittama 1 kohdassa tarkoitettu tarkastuskäynti paikalla on tehtävä mahdollisimman pian.

Edellä 4 kohtaa sovelletaan myös hyväksytyihin laitoksiin, jotka saattoivat markkinoille eläinperäisiä tuotteita yhteisön lainsäädännön mukaisesti välittömästi ennen tämän asetuksen soveltamista.

6. Jäsenvaltioiden on pidettävä hyväksytyistä laitoksista ajantasaisia luetteloita, joihin sisältyvät niiden hyväksyntänumerot ja muut asiaankuuluvat tiedot, ja asetettava ne muiden jäsenvaltioiden ja yleisön saataville tavalla, joka voidaan määritellä 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti.



#### 4 artikla

Virallista valvontaa koskevat yleiset periaatteet kaikkien tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvien eläinperäisten tuotteiden osalta

1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että elintarvikealan toimijat antavat kaiken mahdollisen avun sen varmistamiseksi, että toimivaltainen viranomainen voi suorittaa viralliset tarkastukset tehokkaasti.

Niiden on erityisesti

- annettava pääsy kaikkiin rakennuksiin, tiloihin, laitoksiin ja muihin perusrakenteisiin,;
- annettava käyttöön kaikki asiakirjat ja kirjanpito, joita tässä asetuksessa edellytetään tai joita toimivaltainen viranomainen pitää tärkeinä tilanteen arvioimiseksi.

2. Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava virallista valvontaa todetakseen, että elintarvikealan toimijat noudattavat seuraavien säädösten vaatimuksia:

a) asetus (EY) N:o .../2004\*;

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

b) asetus (EY) N:o .../2004\*; ja

c) asetus (EY) N:o 1774/2002.

3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettuun viralliseen valvontaan on sisällyttävä:

a) hyvien hygieniakäytäntöjen tarkastaminen ja HACCP-järjestelmään (vaarojen analysointi ja

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

kriittiset valvontapisteet) perustuvien menettelyjen valvonta;

b) 5, 6, 7 ja 8 artiklassa tarkemmin säännelty virallinen valvonta; ja

c) liitteissä tarkemmin säännellyt erityiset toiminnan tarkastamistehtävät.

4. Hyvien hygieniakäytäntöjen tarkastamisen yhteydessä on todennettava, että elintarvikealan toimijat soveltavat jatkuvasti ja asianmukaisesti menettelyjä, jotka koskevat ainakin seuraavia seikkoja:

a) elintarvikeketjua koskevien tietojen tarkistukset;

b) laitosten ja laitteistojen suunnittelu ja kunnossapito;

c) toimintojen hygienia, joka kattaa vaiheet ennen toimintojen aloittamista, toimintojen aikana ja toimintojen jälkeen;

d) henkilökohtainen hygienia;

e) hygieniaa ja työmenetelmiä koskeva koulutus;

- f) haittaeläinten torjunta;
- g) veden laatu;
- h) lämpötilan valvonta;
- i) laitokseen tulevan ja sieltä lähtevän lihan valvonta ja mukana toimitettavat asiakirjat.

5. HACCP-järjestelmään perustuvien menettelyjen tarkastamisella on tarkoitus todentaa, että elintarvikealan toimijat soveltavat kyseisiä menettelyjä jatkuvasti ja asianmukaisesti, ja varmistaa erityisesti, että menettelyt takaavat asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä II olevassa II jaksossa esitetyt seikat. Erityisesti on tarkistettava, että menettelyillä taataan siltä osin kuin mahdollista, että eläinperäiset tuotteet:

- a) ovat yhteisön lainsäädännössä vahvistettujen mikrobiologisten vaatimusten mukaisia;
- b) ovat jäämiä, vierasaineita ja kiellettyjä aineita koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisia; ja
- c) eivät sisällä fyysikaalisia vaaratekijöitä kuten vierasesineitä.

Jos elintarvikealan toimija asetuksen (EY) N:o .../2004\*\* 5 artiklaa noudattaen käyttää HACCP-periaatteiden soveltamista koskevissa ohjeistoissa esitettyjä menettelyjä omien erityismenettelyjensä laatimisen sijasta, toiminnan tarkastamiseen on kuuluttava näiden ohjeistojen asianmukainen käyttö.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

6. Muiden jäljitettävyyttä koskevien vaatimusten noudattamisen todentamisen lisäksi on todennettava asetuksen (EY) N:o .../2004\* tunnustusmerkkien käyttöä koskevien vaatimusten noudattaminen kaikissa mainitun asetuksen mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.
  
7. Tuoretta lihaa markkinoille saattavissa teurastamoissa, riistankäsittelylaitoksissa ja leikkaamoissa virkaeläinlääkäriin on suoritettava 3 ja 4 kohdassa tarkoitettujen toiminnan tarkastamistehtävät.
  
8. Suorittaessaan toiminnan tarkastamistehtäviä toimivaltaisen viranomaisen on erityisesti:
  - a) määritettävä, noudattaako laitoksen henkilökunta kaikkiin tuotantoprosessin vaiheisiin liittyvässä toiminnassaan 1 kohdan a ja b alakohdassa mainittujen asetusten asiaa koskevia vaatimuksia. Toiminnan tarkastamisen tukena toimivaltainen viranomainen voi teettää suoritustestejä sen varmistamiseksi, että henkilökunnan toiminta täyttää erityisedellytykset;
  - b) tarkistettava elintarvikealan toimijan asiaankuuluva kirjanpito;
  - c) otettava tarvittaessa näytteitä laboratoriomäärittämisä varten; ja
  - d) dokumentoitava huomioon otetut seikat ja toiminnan tarkastamisen tulokset.
  
9. Toiminnan tarkastamistehtävien luonne ja tiheys yksittäisten laitosten osalta riippuu arvioidusta riskistä. Tätä varten toimivaltaisen viranomaisen on säännöllisesti arvioitava:
  - a) kansanterveyttä ja tarvittaessa eläinten terveyttä uhkaavia riskejä;

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

- b) teurastamojen osalta eläinten hyvinvointiin liittyviä näkökohtia;
- c) harjoitetun toiminnan lajia ja tuotantomäärää; ja
- d) kyseisen elintarvikealan toimijan menneisyyttä elintarvikelainsäädännön noudattamisen osalta.

#### 5 artikla

#### Tuore liha

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että tuoreen lihan virallinen valvonta toteutetaan liitteen I mukaisesti.

- 1) Virkaeläinlääkärin on suoritettava liitteessä I olevan I jakson II luvun yleisten vaatimusten ja IV jakson erityisten vaatimusten mukaisesti tuoretta lihaa markkinoille saattavissa teurastamoissa, riistankäsittelylaitoksissa ja leikkaamoissa tarkastustehtäviä, jotka koskevat erityisesti:
  - a) elintarvikeketjua koskevia tietoja;
  - b) ante mortem -tarkastusta;
  - c) eläinten hyvinvointia;
  - d) post mortem -tarkastusta;

- e) erikseen määriteltyä riskiainesta ja muita eläimistä saatavia sivutuotteita; ja
  - f) laboratorionkokeita.
- 2) Kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläimien ruhojen ja tarhattujen riistanisäkkäiden ruhojen, jäniseläimiä lukuun ottamatta, ja luonnonvaraisen suurriistan sekä puoliruhojen, neljännesten ja osien, jotka saadaan leikkaamalla puoliruhot kolmeen kappaleeseen, terveystarkinnat on tehtävä teurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa liitteessä I olevan I jakson III luvun mukaisesti. Terveystarkinnat tekee virkaeläinlääkäri tai ne tehdään hänen vastuullaan, kun virallisessa valvonnassa ei ole ilmennyt minkäänlaisia puutteita, joiden perusteella liha ei kelpaa ihmisravinnoksi.
- 3) Virkaeläinlääkäri on 1 ja 2 kohdassa mainitun valvonnan jälkeen toteutettava asianmukaiset toimenpiteet liitteessä I olevan II jakson mukaisesti ja erityisesti seuraavilta osin:
- a) tarkastustuloksista ilmoittaminen;
  - b) elintarvikeketjua koskeviin tietoihin liittyvät päätökset;
  - c) eläviä eläimiä koskevat päätökset;
  - d) eläinten hyvinvointia koskevat päätökset;
  - e) lihaa koskevat päätökset.

- 4) Viralliset avustajat voivat avustaa virkaeläinlääkäreitä liitteessä I olevassa I ja II jaksossa tarkoitettuna virallisen valvonnan suorittamisessa III jakson I luvun mukaisesti. Tällöin heidän on työskenneltävä osana riippumatonta tarkastusryhmää.
  
- 5)
  - a) Jäsenvaltioiden on varmistettava, että niillä on riittävästi virallista henkilökuntaa suorittamaan liitteessä I edellytetty virallinen valvonta III jakson II luvussa määritellyn tarkastustiheyden mukaisesti.
  
  - b) Teurastuslinjan virallisen henkilökunnan määrää tietyn teurastamon osalta arvioitaessa on noudatettava riskeihin perustuvaa lähestymistapaa. Toimivaltainen viranomaisen päättää toimintaan osallistuvan virallisen henkilökunnan määrän ja sen on oltava sellainen, että kaikki tämän asetuksen vaatimukset täyttyvät.
  
- 6)
  - a) Jäsenvaltiot voivat sallia teurastamoiden henkilökunnan avustaa virallisessa valvonnassa suorittamalla virkaeläinlääkärin valvonnassa tietyt siipikarjanlihan ja jäniseläintenlihan tuotantoon liittyvät erityistehtävät liitteessä I olevan III jakson III luvun A osan mukaisesti. Tällöin niiden on varmistettava kyseisiä tehtäviä suorittavan henkilökunnan osalta, että:
    - i) heillä on tarvittava pätevyys ja että he osallistuvat koulutukseen kyseisten säännösten mukaisesti,
  
    - ii) he ovat riippumattomia tuotantohenkilökunnasta, ja
  
    - iii) he raportoivat puutteista virkaeläinlääkärille.
  
  - b) Jäsenvaltiot voivat myös sallia teurastamoiden henkilökunnan suorittavan näytteiden ottoon ja kokeiden tekoon liittyviä erityistehtäviä liitteessä I olevan III jakson III luvun B osan mukaisesti.
  
- 7) Jäsenvaltioiden on varmistettava, että virkaeläinlääkäreillä ja virallisilla avustajilla on tarvittava pätevyys ja että he osallistuvat koulutukseen liitteessä I olevan III jakson IV luvun mukaisesti.

## 6 artikla

### Elävät simpukat

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että elävien simpukoiden, elävien piikkinahkaisten, elävien vaippaeläinten ja elävien merikotiloiden tuotannon ja markkinoille saattamisen virallinen valvonta suoritetaan liitteessä II kuvatun mukaisesti.

## 7 artikla

### Kalastustuotteet

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että kalastustuotteiden virallinen valvonta suoritetaan liitteen III mukaisesti.

## 8 artikla

### Raakamaito ja maitotuotteet

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että raakamaidon ja maitotuotteiden virallinen valvonta suoritetaan liitteen IV mukaisesti.



## 9 artikla

### Säännösten noudattamatta jättämisestä seuraavat toimet

1. Kun toimivaltainen viranomainen toteaa, ettei 4 artiklan 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettuja asetuksia ole noudatettu, sen on toteutettava toimenpiteitä sen varmistamiseksi, että elintarvikealan toimija korjaa tilanteen. Päättyessään toteutettavista toimista toimivaltaisen viranomaisen on otettava huomioon laiminlyöntien luonne ja tiedot elintarvikealan toimijan aiemmista laiminlyönneistä.
2. Toimiin on sisällyttävä tarvittaessa seuraavat toimenpiteet:
  - a) puhdistuksen tai muun aiheelliseksi katsotun korjaavan toimenpiteen määrääminen, jotta varmistetaan eläinperäisten tuotteiden turvallisuus tai asiaankuuluvan lainsäädännön noudattaminen;
  - b) eläinperäisten tuotteiden markkinoille saattamisen, tuonnin tai viennin rajoittaminen tai kieltäminen;
  - c) seuranta tai tarvittaessa määräys eläinperäisten tuotteiden palauttamisesta, markkinoilta vetämisestä ja/tai hävittämisestä;
  - d) luvan antaminen eläinperäisten tuotteiden käyttämiselle muihin tarkoituksiin kuin mihin ne oli alunperin tarkoitettu;

- e) kyseisen elintarvikeyrityksen toiminnan keskeyttäminen tai kyseisen elintarvikeyrityksen sulkeminen kokonaan tai osittain tarvittavaksi ajaksi;
- f) laitoksen hyväksynnän keskeyttäminen tai peruuttaminen;
- g) kolmansista maista peräisin olevien erien osalta haltuunotto ja sen jälkeen tuhoaminen tai lähettäminen edelleen;
- h) muut toimivaltaisen viranomaisen tarkoituksenmukaisina pitämät toimenpiteet.

3. Toimivaltaisen viranomaisen on toimitettava asianomaiselle elintarvikealan toimijalle tai tämän edustajalle

- a) kirjallinen ilmoitus 1 kohdan mukaisesti toteutettavia toimia koskevasta päätöksestään sekä päätöksen perustelut; ja
- b) tiedot oikeuksista hakea muutosta kyseisiin päätöksiin sekä sovellettavasta menettelystä ja määräajoista.

Toimivaltaisen viranomaisen on ilmoitettava päätöksestään tarvittaessa myös lähettävän jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle.

### III LUKU

#### TUONTIA KOSKEVAT MENETTELYT

##### 10 artikla

##### Yleiset periaatteet ja edellytykset

Jotta varmistetaan asetuksen (EY) N:o 178/2002 11 artiklassa vahvistettujen periaatteiden ja edellytysten yhtenäinen soveltaminen, sovelletaan tässä luvussa säädettyjä menettelyjä.

##### 11 artikla

Luettelot kolmansista maista ja kolmansien maiden osista,  
joista tiettyjen eläinperäisten tuotteiden tuonti on sallittu

1. Eläinperäisiä tuotteita voidaan tuoda ainoastaan sellaisesta kolmannesta maasta tai kolmannen maan osasta, joka on 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettun menettelyn mukaisesti laaditussa ja ajan tasalla pidetyssä luettelossa.
2. Kolmas maa saa olla tällaisissa luetteloissa ainoastaan, jos kyseisessä maassa on suoritettu yhteisön tarkastus, josta ilmenee, että toimivaltainen viranomainen antaa asianmukaiset takeet 4 kohdan mukaisesti. Yhteisön ulkopuolinen maa voi olla tällaisissa luetteloissa ilman, että yhteisön tarkastusta on suoritettu, jos:
  - a) 18 artiklan 18 kohdan mukaisesti määritelty riski ei sitä edellytä; ja

b) päätettäessä tietyn kolmannen maan lisäämisestä 1 kohdassa tarkoitettuun luetteloon voidaan osoittaa, että muista tiedoista käy ilmi, että toimivaltainen viranomainen antaa tarvittavat takeet.

3. Tämän artiklan mukaan laadittuja luetteloita voidaan yhdistää muihin luetteloihin, jotka on laadittu kansanterveydellisiin ja eläinten terveyttä koskeviin tarkoituksiin.

4. Näitä luetteloita laadittaessa ja pidettäessä ajan tasalla on kiinnitettävä erityistä huomiota seuraaviin perusteisiin:

a) kolmannen maan lainsäädäntö:

i) eläinperäisistä tuotteista,

ii) eläinlääkkeiden käytöstä, mukaan luettuina niiden kieltämistä tai sallimista, niiden jakelua ja markkinoille saattamista koskevat säännöt sekä hallintoa ja tarkastusta koskevat säännöt, ja

iii) rehujen valmistuksesta ja käytöstä, mukaan luettuina lisäaineiden käyttömenetelmät ja lääkerehujen valmistus ja käyttö sekä rehujen valmistukseen käytettävien raaka-aineiden ja itse lopputuotteen hygienia- ja laatuvaatimukset;

b) kolmannen maan toimivaltaisten viranomaisten organisaatio, niiden toimivalta ja riippumattomuus, näihin viranomaisiin kohdistuva valvonta sekä niiden valtuudet panna sovellettava lainsäädäntö tehokkaasti täytäntöön;

c) henkilöstön koulutus viralliseen valvontaan;

- d) toimivaltaisten viranomaisten käytössä olevat resurssit, tutkimustilat ja -laitteistot mukaan luettuina;
- e) dokumentoitujen ja prioriteettipohjaisten valvontamenettelyiden ja -järjestelmien olemassaolo ja käyttö;
- f) tarvittaessa eläinten terveyttä koskeva tilanne sekä menettelyt, joita käytetään ilmoitettaessa eläintautien puhkeamisesta komissiolle ja asianomaisille kansainvälisille elimille;
- g) eläinten ja eläinperäisten tuotteiden tuontia koskevan virallisen valvonnan laajuus ja toteutus;
- h) kolmannen maan antamat takeet yhteisön vaatimusten noudattamisesta tai vastaavista vaatimuksista;
- i) yhteisöön tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotannossa, valmistuksessa, käsittelyssä, varastoinnissa ja lähettämisessä tosiasiallisesti vallitsevat hygieniaolosuhteet;
- j) kolmannelta maasta peräisin olevan tuotteen kaupan pitämisestä saatu kokemus ja tehtyjen tuontitarkastusten tulokset;
- k) kolmannessa maassa tehtyjen yhteisön tarkastusten tulokset ja erityisesti toimivaltaisten viranomaisten arvioinnin tulokset sekä toimet, joita toimivaltaiset viranomaiset ovat toteuttaneet yhteisön tarkastuksen jälkeen niille annettujen suositusten perusteella;

- l) zoonoosien hyväksytyin torjuntaohjelman olemassaolo, sen täytäntöönpano ja siitä tiedottaminen; ja
  - m) hyväksytyin jäämien torjuntaohjelman olemassaolo, sen täytäntöönpano ja siitä tiedottaminen.
5. Komissio huolehtii siitä, että kaikkien tämän artiklan mukaisesti laadittujen tai ajan tasalle saatettujen luetteloiden ajan tasalla olevat versiot ovat yleisön saatavilla.

### 12 artikla

Luettelo laitoksista, joista tiettyjen eläinperäisten tuotteiden tuonti on sallittu

1. Eläinperäisiä tuotteita saa tuoda yhteisöön vain, jos ne on lähetetty laitoksista ja saatu laitoksista tai valmistettu laitoksissa, jotka mainitaan tämän artiklan mukaisesti laadituissa ja ajan tasalla pidetyissä luetteloissa, paitsi:
  - a) kun tapauskohtaisesti päätetään 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen, että kyseisen kolmannen maan tiettyjen eläinperäisten tuotteiden tuonnin osalta antamat takeet ovat sellaiset, että tässä artiklassa säädettyä menettelyä ei tarvita varmistamaan 2 kohdan vaatimusten täyttymistä; ja
  - b) liitteessä V mainituissa tapauksissa.

Lisäksi tuoretta lihaa, jauhettua lihaa, raakalihavalmisteita, lihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa saa tuoda yhteisöön vain, jos ne on valmistettu lihasta, joka on saatu teurastamoista ja leikkaamoista, jotka mainitaan tämän artiklan mukaisesti laadituissa ja ajan tasalla pidetyissä luetteloissa, tai hyväksytyistä yhteisön laitoksista.

2. Laitos voidaan ottaa luetteloon vain, jos alkuperämaana olevan kolmannen maan toimivaltainen viranomainen takaa, että:
  - a) laitos, samoin kuin jokainen laitos, jossa käsitellään kyseisten eläinperäisten tuotteiden valmistuksessa käytettäviä eläinperäisiä raaka-aineita, täyttää asiaankuuluvat yhteisön vaatimukset, erityisesti asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaiset vaatimukset tai vaatimukset, joiden on määriteltävä vastaavan edellä tarkoitettuja vaatimuksia päätettäessä lisätä kyseinen kolmas maa asiaankuuluvaan luetteloon 11 artiklan mukaisesti;
  - b) kolmannen maan virallinen tarkastuslaitos valvoo laitoksia ja antaa komissio käyttöön tarvittaessa kaikki raaka-aineita toimittavia laitoksia koskevat asianmukaiset tiedot; ja
  - c) sillä on tosiasiallinen toimivalta lopettaa laitosten harjoittama vienti yhteisöön siinä tapauksessa, että laitokset eivät täytä a alakohdassa tarkoitettuja vaatimuksia.
3. Edellä 11 artiklan mukaisesti laadituissa ja ajantasaistetuissa luetteloissa mainittujen kolmansien maiden toimivaltaiset viranomaiset takaavat, että 1 kohdassa tarkoitettujen luettelot laitoksista, joista kyseisiä eläinperäisiä tuotteita voidaan lähettää yhteisöön, laaditaan, pidetään ajan tasalla ja välitetään komissiolle.
4. a) Komissio antaa jäsenvaltioiden tätä tarkoitusta varten nimeämille yhteyspisteille säännöllisesti ilmoituksen uusista tai ajantasaistetuista luetteloista, jotka se on saanut asianomaisten kolmansien maiden toimivaltaisilta viranomaisilta 3 kohdan mukaisesti.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

- b) Jos mikään jäsenvaltioista ei vastusta uutta tai ajantasaistettua luetteloa kahdenkymmenen työpäivän kuluessa komission ilmoituksesta, tuonti luettelossa olevista laitoksista sallitaan kymmenen työpäivän kuluttua siitä, kun komissio on asettanut luettelon yleisön saataville.
  - c) Komission on aina, kun vähintään yksi jäsenvaltio on tehnyt kirjallisia huomautuksia tai kun komissio asiaa koskevien tietojen kuten yhteisön tarkastuskertomusten tai nopean hälytysjärjestelmän kautta tulleen ilmoituksen perusteella katsoo, että luetteloa on muutettava, ilmoitettava asiasta kaikille jäsenvaltioille ja otettava asia elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean asianomaisen jaoston seuraavan kokouksen esityslistalle tarvittaessa päätöksen tekemiseksi 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti.
5. Komissio huolehtii siitä, että kaikkien luetteloiden ajan tasalla olevat versiot ovat yleisön saatavilla.

### 13 artikla

#### Elävät simpukat, piikkinahkaiset, vaippaeläimet ja merikotilot

1. Sen estämättä, mitä 12 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetään, elävien simpukoiden, piikkinahkaisten, vaippaeläinten ja merikotiloiden on oltava peräisin kolmansien maiden tuotantoalueilta, jotka mainitaan 12 artiklan mukaisesti laadituissa ja ajan tasalle saatetuissa luetteloissa.
2. Edellä 1 kohdassa esitettyä vaatimusta ei kuitenkaan sovelleta luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolelta pyydettyihin kampasimpukoihin (*Pectinidae*). Virallinen valvonta on kuitenkin kampasimpukoiden osalta suoritettava liitteessä II olevan III luvun mukaisesti.



3.
  - a) Ennen 1 kohdassa tarkoitettujen luetteloiden laatimista on kiinnitettävä erityistä huomiota takeisiin, jotka kolmannen maan toimivaltainen viranomaisena voi antaa siitä, että tämän asetuksen vaatimuksia tuotantoalueiden luokittelusta ja valvonnasta noudatetaan.
  - b) Ennen luetteloiden laatimista on toteutettava paikalla suoritettava yhteisön tarkastuskäynti, paitsi jos:
    - i) 18 artiklan 18 kohdan mukaisesti määritelty riski ei sitä edellytä, ja
    - ii) päätettäessä lisätä 1 kohdan mukaiseen luetteloön erityinen tuotantoalue voidaan osoittaa, että muista tiedoista käy ilmi, että toimivaltainen viranomaisena antaa tarvittavat takeet.
4. Komissio huolehtii siitä, että kaikkien tämän artiklan mukaisesti laadittujen tai ajan tasalle saatettujen luetteloiden ajan tasalla olevat versiot ovat yleisön saatavilla.

#### 14 artikla

#### Asiakirjat

1. Eläinperäisten tuotteiden lähetysten mukana on niitä yhteisöön tuotaessa oltava liitteessä VI esitettyjen vaatimusten mukainen asiakirja.

2. Asiakirjassa on varmennettava, että tuotteet täyttävät:
  - a) kyseisille tuotteille asetuksessa (EY) N:o .../2004\* ja asetuksessa (EY) N:o .../2004\*\* tai niiden nojalla asetetut vaatimukset tai kyseisiä vaatimuksia vastaavat säännökset; ja
  - b) 18 artiklan 19 kohdan mukaisesti vahvistetut erityiset tuontiedellytykset.
3. Asiakirjoihin voi sisältyä kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevan muun yhteisön lainsäädännön mukaisesti vaadittuja tarkempia tietoja.
4. Poikkeuksia 1 kohdasta voidaan myöntää 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen, jos tämän artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen takeiden on mahdollista saada muulla tavoin.

#### 15 artikla

##### Kalastustuotteita koskevat erityissäännökset

1. Tämän luvun menettelyjä ei sovelleta tuoreisiin kalastustuotteisiin, jotka tuodaan maihin yhteisössä suoraan kolmannen maan lipun alla purjehtivasta kalastusaluksesta.

Virallinen valvonta on tällaisten kalastustuotteiden osalta suoritettava liitteen III mukaisesti.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

2. a) Kolmannen maan lipun alla purjehtivasta tehdas- tai pakastusaluksesta tuotavien kalastustuotteiden on tultava aluksista, jotka mainitaan 12 artiklan 4 kohdassa esitetyn menettelyn mukaisesti laaditussa ja ajantasaistetussa luettelossa.
- b) Poiketen siitä, mitä 12 artiklan 2 kohdan b alakohdassa säädetään, alus voidaan kuitenkin myös sisällyttää kyseisiin luetteloihin:
- i) sen kolmannen maan, jonka lipun alla alus purjehtii, toimivaltaisen viranomaisen ja jonkin toisen kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen, jolle aikaisempi toimivaltainen viranomainen on siirtänyt vastuun kyseisen aluksen tarkastamisesta, antaman yhteisen ilmoituksen perusteella edellyttäen, että:
- kyseinen kolmas maa mainitaan 11 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa kolmansista maista, joista on sallittua tuoda kalastustuotteita,
  - kaikki asianomaisesta aluksesta tulevat kalastustuotteet, jotka on määrä saattaa yhteisön markkinoille, tuodaan maihin suoraan kyseiseen kolmanteen maahan,
  - kyseisen kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on tarkastanut aluksen ja on ilmoittanut, että se on yhteisön vaatimusten mukainen, ja
  - kyseisen kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on ilmoittanut, että se tarkastaa aluksen säännöllisesti varmistaakseen, että alus on jatkuvasti yhteisön vaatimusten mukainen;

tai

- ii) jonkin kolmannen maan, jonka lipun alla alus purjehtii, toimivaltaisen viranomaisen ja jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen, jolle ensiksi mainittu toimivaltainen viranomainen on siirtänyt vastuun kyseisen aluksen tarkastamisesta, antaman yhteisen ilmoituksen perusteella edellyttäen, että
  - kaikki asianomaisesta aluksesta tulevat kalastustuotteet, jotka on määrä saattaa yhteisön markkinoille, tuodaan maihin suoraan kyseiseen jäsenvaltioon,
  - kyseisen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on tarkastanut aluksen ja on ilmoittanut, että se on yhteisön vaatimusten mukainen, ja
  - kyseisen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on ilmoittanut, että se tarkastaa aluksen säännöllisesti varmistaakseen, että alus on jatkuvasti yhteisön vaatimusten mukainen.
  
- c) Komissio huolehtii siitä, että kaikkien tämän artiklan mukaisesti laadittujen tai ajan tasalle saatettujen luetteloiden ajan tasalla olevat versiot ovat yleisön saatavilla.

3. Kun kalastustuotteita tuodaan suoraan kalastus- tai pakastusaluksesta, 14 artiklassa edellytetty asiakirja voidaan korvata kapteenin allekirjoittamalla asiakirjalla.

4. Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan panemisesta täytäntöön voidaan antaa 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

## IV LUKU

### LOPPUSÄÄNNÖKSET

#### 16 artikla

##### Täytäntöönpanotoimenpiteet ja siirtymätoimenpiteet

Täytäntöönpanotoimenpiteet ja siirtymäkauden järjestelyt voidaan vahvistaa 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

#### 17 artikla

##### Liitteiden muuttaminen ja mukauttaminen

1. Liitteitä I, II, III, IV, V ja VI voidaan muuttaa tai täydentää 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen tieteellisen ja teknisen kehityksen huomioon ottamiseksi.
2. Liitteistä I, II, III, IV, V ja VI voidaan myöntää vapautuksia 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen, edellyttäen että vapautukset eivät vaikuta tämän asetuksen tavoitteiden täyttymiseen.
3. Jäsenvaltiot voivat tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamista vaarantamatta toteuttaa tämän artiklan 4–7 kohdan mukaisesti kansallisia toimenpiteitä liitteessä I säädettyjen vaatimusten mukauttamiseksi.

4. Edellä 3 kohdassa tarkoitetuilla kansallisilla toimenpiteillä
- a) on pyrittävä
    - i) mahdollistamaan perinteisten menetelmien käytön jatkaminen kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa; tai
    - ii) vastaamaan sellaisten elintarvikealan yritysten tarpeisiin, joiden tuotanto on vähäinen tai jotka sijaitsevat erityisten maantieteellisten rajoitteiden alaisilla alueilla; tai
    - iii) mahdollistamaan pilottihankkeiden toteuttaminen uusien lähestymistapojen kokeilemiseksi lihan hygieniaa koskevassa valvonnassa.
  - b) Nämä toimenpiteet liittyvät erityisesti seuraaviin liitteessä I mainittuihin seikkoihin:
    - i) elintarvikeketjua koskevia tietoja;
    - ii) toimivaltaisen viranomaisen läsnäolo laitoksissa.
5. Jäsenvaltion, joka haluaa toteuttaa 3 kohdassa tarkoitettuja kansallisia toimenpiteitä, on ilmoitettava siitä komissiolle ja muille jäsenvaltioille. Kussakin ilmoituksessa on:
- a) annettava yksityiskohtainen selvitys vaatimuksista, joita jäsenvaltion mielestä on mukautettava, ja toivotun mukautuksen luonteesta;
  - b) esiteltävä kyseiset laitokset;

- c) selvittävä mukauttamisen syyt ja esitettävä tarvittaessa tiivistelmä suoritetusta vaara-analyysistä ja toteutettavista toimista sen varmistamiseksi, että mukauttaminen ei vaaranna tämän asetuksen tavoitteita; ja
- d) annettava kaikki muut asiaan kuuluvat tiedot.

6. Muiden jäsenvaltioiden on lähetettävä mahdolliset kirjalliset huomautuksensa komissiolle kolmen kuukauden kuluessa 5 kohdassa tarkoitetun ilmoituksen vastaanottamisesta. Komissio voi kuulla – ja saadessaan kirjallisia huomautuksia yhdeltä tai useammalta jäsenvaltiolta sen on kuultava – jäsenvaltioita 19 artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa komiteassa. Komissio voi päättää 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen, voidaanko suunnitellut toimenpiteet panna täytäntöön edellyttäen, että niihin tarvittaessa tehdään asianmukaiset muutokset. Komissio voi tarvittaessa ehdottaa yleisiä toimenpiteitä tämän artiklan 1 tai 2 kohdan mukaisesti.

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

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

8. Jos jäsenvaltio toteuttaa kansallisia toimenpiteitä, jolla toteutetaan 3–7 kohdan mukaisesti pilottihanke uusien lähestymistapojen testaamiseksi lihan hygieniaa koskevassa valvonnassa, jäsenvaltion on ilmoitettava hankkeen tulokset komissiolle heti kun ne ovat saatavilla. Komissio harkitsee tämän jälkeen, ehdottaako se yleisesti sovellettavia toimenpiteitä 1 kohdan mukaisesti.

## 18 artikla

### Erityispäätökset

Rajoittamatta 16 artiklan ja 17 artiklan 1 kohdan yleistä soveltamista voidaan 19 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen vahvistaa sellaisia täytäntöönpanotoimenpiteitä tai hyväksyä sellaisia muutoksia liitteeseen I, II, III, IV, V tai VI, jotka koskevat seuraavia aiheita:

- 1) elintarvikealan toimijoiden ja niiden henkilökunnan suorituskyvyn arviointia koskevat kokeet;
- 2) tarkastustulosten ilmoittamismenetelmä;
- 3) perusteet sille, milloin virkaeläinlääkäri ei riskianalyysin perusteella tarvitse olla läsnä teurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa koko ante mortem- ja post mortem -tarkastusmenettelyjen ajan;
- 4) virkaeläinlääkärien ja virallisten avustajien kokeiden sisältöä koskevat säännöt;
- 5) laitosten tuotannon hygieniavalvonnan mikrobiologiset vaatimukset;
- 6) vaihtoehtoiset menettelyt, serologiset tai muut laboratoriokokeet, jotka antavat vähintään samantasoiset takeet kuin liitteessä I olevassa IV jaksossa kuvatut erityiset post mortem -tarkastusmenettelyt ja joilla näin ollen voidaan korvata kyseiset tarkastusmenettelyt toimivaltaisen viranomaisen niin päättäessä;



- 7) olosuhteet, joissa tietyt liitteessä I olevassa IV jaksossa kuvatut erityiset post mortem -tarkastusmenettelyt eivät ole tarpeellisia, ottaen huomioon alkuperätilan, alkuperäalueen tai alkuperämaan ja riskianalyysin periaatteet;
- 8) laboratoriokokeita koskevat säännöt;
- 9) kystikerkoosi- ja trikiinoositapauksessa sovellettava lihan kylmäkäsittely;
- 10) edellytykset, joiden mukaisesti tilat ja alueet voidaan todeta virallisesti cysticercus- tai trikiinitartunnoista vapaiksi;
- 11) liitteessä I olevan IV jakson IX luvussa tarkoitettujen edellytysten tutkimisessa sovellettavat menetelmät;
- 12) lihasikojen osalta perusteet hallituille kasvatusolosuhteille ja integroiduille tuotantojärjestelmille;
- 13) muun muassa seuraavat perusteet elävien simpukoiden tuotantoalueiden ja uudelleensijoitusalueiden luokitteluun yhteistyössä asiaankuuluvan yhteisön vertailulaboratorion kanssa:
  - a) merellisten biotoksiinien raja-arvot ja analyysimenetelmät
  - b) virustestausmenettelyt ja virologiset vaatimukset, ja
  - c) näytteenottosuunnitelmat ja vaatimustenmukaisuutta tarkistettaessa sovellettavat menetelmät sekä analyttiset raja-arvot;

- 14) kalastustuotteiden tuoreuden aistinvaraiseen arviointiin liittyvät vaatimukset;
- 15) liitteessä III edellytettyyn viralliseen valvontaan liittyvät analyttiset raja-arvot, tutkimusmenetelmät ja näytteenottosuunnitelmat, myös loisten ja ympäristösaasteiden osalta;
- 16) menetelmä, jolla komissio saattaa kolmansien maiden ja kolmansissa maissa sijaitsevien laitosten luettelot yleisön saataville 11, 12, 13 ja 15 artiklan mukaisesti;
- 17) asiakirjamallit ja sähköisten asiakirjojen käyttöä koskevat vaatimukset;
- 18) kriteerit tiettyihin yhteisöön tuotaviin eläinperäisiin tuotteisiin liittyvien riskien määrittelemiseksi;
- 19) tiettyjen eläinperäisten tuotteiden erityiset tuontiedellytykset, joissa otetaan huomioon asiaan liittyvät riskit, asianomaisten kolmansien maiden antamat tiedot ja tarvittaessa kyseisissä kolmansissa maissa suoritettujen yhteisön tarkastusten tulokset. Erityiset tuontiedellytykset voidaan vahvistaa joko yksittäiselle eläinperäiselle tuotteelle tai tuoteryhmälle. Niitä voidaan soveltaa yksittäiseen kolmanteen maahan, kolmannen maan alueisiin tai kolmansien maiden ryhmään; ja
- 20) edellytykset, joita sovelletaan eläinperäisten tuotteiden tuontiin kolmannesta maasta tai kolmannen maan alueelta vastaavuussopimuksen täytäntöönpanon tai toiminnan tyydyttävän tarkastamisen perusteella, ottaen huomioon, että kyseisen kolmannen maan tai kolmannen maan alueen toteuttamat toimenpiteet ovat takeiltaan yhteisössä sovellettavia vastaavat, jos kolmas maa antaa objektiiviset todisteet tältä osin.

## 19 artikla

### Komiteamenettely

1. Komissiota avustaa asetuksen (EY) N:o 178/2002 58 artiklalla perustettu elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea.
2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklassa säädettyä menettelyä ottaen huomioon mainitun päätöksen 8 artiklan säännökset.

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

3. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.

## 20 artikla

### Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen kuuleminen

Komissio kuulee tarvittaessa Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaista tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvista asioista ja erityisesti:

- 1) ennen kuin se ehdottaa muutoksia liitteessä I olevassa IV jaksossa vahvistettuihin, post mortem -tarkastusmenettelyjä koskeviin erityisvaatimuksiin;

- 2) ennen kuin se ehdottaa muutoksia liitteessä I olevan IV jakson IX luvussa oleviin sääntöihin sellaisten eläinten lihan osalta, joiden post mortem -tarkastuksessa on tullut ilmi muutoksia, jotka osoittavat luomistauti- tai tuberkuloosi-infektion; ja
- 3) ennen kuin se ehdottaa täytäntöönpanotoimenpiteitä 18 artiklan 5–15 kohdassa tarkoitetuista asioista.

#### 21 artikla

##### Kertomus Euroopan parlamentille ja neuvostolle

1. Komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle viimeistään ...\* kertomuksen, jossa tarkastellaan tämän asetuksen soveltamisesta saatuja kokemuksia.
2. Komissio liittää kertomukseen tarvittaessa asianmukaisia ehdotuksia.

#### 22 artikla

##### Voimaantulo

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

---

\* viiden vuoden kuluttua tämän asetuksen voimaantulosta

Asetusta sovelletaan kahdeksan kuukauden kuluttua siitä päivästä, jona kaikki seuraavat säädökset ovat tulleet voimaan:

- a) asetus (EY) .../2004\* elintarvikehygieniasta;
- b) asetus (EY) .../2004\*\* eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä; ja
- c) ihmisravinnoksi tarkoitettujen tiettyjen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista elintarvikehygienia- ja terveysäännöistä annettujen direktiivien kumoamisesta ... annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/.../EY<sup>1</sup>.

Asetusta ei kuitenkaan sovelleta ennen 1 päivää tammikuuta 2006.

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

Tehty Strasbourgissa 29 päivänä huhtikuuta 2004.

Euroopan parlamentin puolesta

Puhemies

P. COX

Neuvoston puolesta

Puhemies

M. McDOWELL

---

\* Huomautus VL:lle: lisää elintarvikehygieniasta annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, ensimmäinen asetus).

\*\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

<sup>1</sup> Ks. tämän virallisen lehden s. ...

TUORE LIHA

I JAKSO: VIRKAELÄINLÄÄKÄRIN TEHTÄVÄT

I LUKU: TOIMINNAN TARKASTAMISTEHTÄVÄT

1. 4 artiklan 3 kohdan hyvien hygieniakäytäntöjen tarkastamista koskevien yleisten vaatimusten lisäksi virkaeläinlääkärin on todennettava, että elintarvikealan toimijoiden omia käytäntöjä noudatetaan jatkuvasti elintarvikealan toimijoiden vastuulla olevien eläinperäisten sivutuotteiden kaikenlaisen keräämisen, kuljetuksen, varastoinnin, käsittelyn, jalostamisen ja käytön tai hävittämisen osalta, erikseen määritelty riskiaines mukaan luettuna.
2. 4 artiklan 4 kohdan HACCP-järjestelmään perustuvien menettelyjen tarkastamista koskevien yleisten vaatimusten lisäksi virkaeläinlääkärin on tarkistettava, että toimijoiden menettelyillä siltä osin kuin mahdollista taataan, että lihassa:
  - a) ei ole patofysiologisia poikkeavuuksia tai muutoksia;
  - b) ei ole ulosteperäistä tai muuta kontaminaatiota; eikä
  - c) se sisällä erikseen määriteltyä riskiainesta, paitsi jos tämä on yhteisön lainsäädännön nojalla sallittua, ja se on tuotettu tarttuvia spongiformisia enkefalopatioita (TSE-tauteja) koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti.

## II LUKU: TARKASTUSTEHTÄVÄT

Suorittaessaan tämän luvun mukaisia tarkastustehtäviä virkaeläinlääkäri on otettava huomioon 4 artiklan ja tämän liitteen I luvun mukaisesti suoritettujen toiminnan tarkastamistehtävien tulokset. Virkaeläinlääkäri on tarvittaessa kohdennettava tarkastustehtävät tämän mukaisesti.

### A. Elintarvikeketjua koskevat tiedot

1. Virkaeläinlääkäri on tarkistettava ja analysoitava asiaankuuluvat tiedot teurastettaviksi tarkoitettujen eläinten alkuperätilan kirjanpidosta ja otettava tämän tarkistuksen ja analyysin yhteydessä kirjatut tulokset huomioon tehdessään ante mortem- ja post mortem -tarkastuksia.
2. Tarkastustehtäviä suorittaessaan virkaeläinlääkäri on otettava huomioon eläinten mukana olevat viralliset todistukset sekä alkutuotannon tarkastuksia tekevien eläinlääkärien, myös virkaeläinlääkärien ja hyväksytyjen eläinlääkärien, tekemät ilmoitukset.
3. Kun elintarvikeketjussa toimivat elintarvikealan toimijat toteuttavat lisätoimenpiteitä elintarvikkeiden turvallisuuden takaamiseksi ottamalla käyttöön integroituja järjestelmiä tai yksityisiä hallintajärjestelmiä taikka käyttämällä riippumattoman kolmannen osapuolen suorittamaa todentamista tai muita keinoja ja kun nämä toimenpiteet kirjataan asiakirjoihin ja kyseisten järjestelmien kattamat eläimet ovat selkeästi tunnistettavissa, virkaeläinlääkäri voi ottaa tämän huomioon suorittaessaan tarkastustehtäviään ja tarkastaessaan HACCP-järjestelmään perustuvia menettelyjä.

B. Ante mortem -tarkastus

1. Jollei 4 ja 5 kohdasta muuta johdu:

- a) virkaeläinlääkärin on tehtävä kaikille eläimille ennen teurastusta ante mortem -tarkastus;
- b) kyseinen tarkastus on tehtävä 24 tunnin kuluessa eläinten saapumisesta teurastamoon ja alle 24 tuntia ennen teurastusta.

Virkaeläinlääkäri voi tämän lisäksi vaatia tarkastuksen tekemistä milloin tahansa.

2. Ante mortem -tarkastuksessa on tarkastettavasta eläimestä todettava erityisesti, onko siinä merkkejä:

- a) hyvinvoinnin puutteellisuuksista, tai
- b) tilasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen, kiinnittämällä erityisesti huomiota zoonosien ja kansainvälisen eläintautiviraston (OIE) eläintautiluettelossa A tai tapauksen mukaan eläintautiluettelossa B lueteltujen tautien havaitsemiseen.

3. Virkaeläinlääkärin on tavanomaisen ante mortem -tarkastuksen lisäksi tehtävä kliininen tarkastus kaikille eläimille, jotka elintarvikealan toimija tai virallinen avustaja ovat laittaneet erilleen.



4. Jos eläimelle on tehty hätäteurastus muualla kuin teurastamossa ja jos kyseessä on metsästetty luonnonvarainen riista, teurastamon tai riistankäsittelylaitoksen virkaeläinlääkäriin on tutkittava eläimen ruhon mukana oleva eläinlääkäriin tai koulutetun henkilön antama vakuutus asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti.

5. Jäljempänä III jakson II luvussa tai IV jaksossa säädetyissä tapauksissa ante mortem -tarkastus voidaan tehdä alkuperätilalla. Tällöin virkaeläinlääkäriin on teurastamossa suoritettava ante mortem -tarkastus vain vaadituilta osin.

#### C. Eläinten hyvinvointi

Virkaeläinlääkäriin on todennettava, että eläinten hyvinvointia koskevia yhteisön ja kansallisia sääntöjä noudatetaan asianmukaisesti. Näitä sääntöjä ovat muun muassa eläinten suojelua teurastuksen ja kuljetuksen aikana koskevat säännöt.

#### D. Post mortem -tarkastus

1. Ruhoille ja niiden mukana oleville muille eläimen osille on tehtävä teurastuksen jälkeen viipymättä post mortem -tarkastus. Kaikki ulkopinnat on tarkastettava. Ruhon ja muiden eläimen osien vähäinen käsittely tai tekniset erityisjärjestelyt voivat olla tarpeen tätä tarkoitusta varten. Erityistä huomiota on kiinnitettävä zoonosien ja OIE:n eläintautiluettelossa A ja tapauksen mukaan eläintautiluettelossa B lueteltujen tautien havaitsemiseen. Teurastuslinjan vauhdin ja läsnä olevan tarkastushenkilöstön määrän on oltava sellaiset, että tarkastus voidaan suorittaa kunnolla.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

2. Lisätutkimuksia, joihin voivat kuulua ruhon osien ja muiden eläimen osien tunnistelu ja viiltäminen sekä laboratoriotutkimukset, on tehtävä, jos niitä pidetään tarpeellisina

a) lopullisen diagnoosin tekemisen kannalta, tai

b) seuraavien seikkojen havaitsemiseksi:

i) eläintauti,

ii) jäämien tai vierasaineiden määrät, jotka ylittävät yhteisön lainsäädännössä vahvistetut rajat,

iii) mikrobiologiset vaatimukset eivät täyty, tai

iv) muut tekijät, joiden perusteella liha saatetaan todeta ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi tai sen käytölle on asetettava rajoituksia,

erityisesti hätäteurastettujen eläinten tapauksessa.

3. Virkaeläinlääkäriin on vaadittava, että kotieläiminä pidettävien kavioeläinten, yli kuuden kuukauden ikäisten nautaeläinten ja yli neljän viikon ikäisten kotieläiminä pidettävien sikojen ruhot esitetään post mortem -tarkastusta varten pituussuunnassa selkärankaa pitkin puoliruhoksi halkaistuina. Virkaeläinlääkäri voi myös vaatia minkä tahansa eläimen pään tai ruhon halkaisemista pituussuunnassa, jos se on tarkastuksen vuoksi tarpeen. Erityisten ruokailutottumusten, teknologisen kehityksen ja erityisten terveystilanteiden huomioon ottamiseksi toimivaltainen viranomaislainen voi sallia kotieläiminä pidettävien kavioeläinten, yli kuuden kuukauden ikäisten nautaeläinten ja yli neljän viikon ikäisten kotieläiminä pidettävien sikojen halkaisemattomien ruhojen esittämisen tarkastettavaksi.

4. Tarkastuksen aikana on toteutettava varotoimia sen varmistamiseksi, että esimerkiksi tunnustelusta, leikkaamisesta tai viiltämisestä aiheutuva lihan saastuminen on mahdollisimman vähäistä.

5.. Jos suoritetaan hätäteurastus, ruholle tehdään mahdollisimman nopeasti 1–4 kohdassa tarkoitettu post mortem -tarkastus, ennen kuin se todetaan kelpaavaksi ihmisravinnoksi.

E. Erikseen määritelty riskiaines ja muut eläinten sivutuotteet

Erikseen määriteltyä riskiainesta ja muita eläinten sivutuotteita koskevan yhteisön lainsäädännön mukaisesti virkaeläinlääkärin on valvottava tällaisten tuotteiden poistamista, erottamista ja tarvittaessa merkintää. Virkaeläinlääkärin on varmistettava, että toimija toteuttaa kaikki asianmukaiset toimenpiteet varmistaakseen, että erikseen määritelty riskiaines ei saastuta lihaa teurastuksen (tainnutus mukaan luettuna) ja erikseen määritellyn riskiaineen poistamisen aikana.

F. Laboratoriokokeet

1. Virkaeläinlääkärin on varmistettava, että näytteet otetaan, varustetaan asianmukaisesti tunnisteella, käsitellään ja lähetetään asianmukaiseen laboratorioon seuraavien toimenpiteiden yhteydessä:

- a) zoonoosien ja zoonoosien aiheuttajien seuranta ja valvonta;
- b) TSE-tauteja koskevien diagnoosien tekemiseksi tehtävät laboratoriokokeet tiettyjen tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden ehkäisyä, valvontaa ja hävittämistä koskevista säännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 999/2001<sup>1</sup> mukaisesti;

---

<sup>1</sup> EYVL L 147, 31.5.2001, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1234/2003 (EUVL L 173, 11.7.2003, s. 6).

- c) aineiden tai tuotteiden, jotka eivät ole sallittuja, havaitseminen ja säädeltyjen aineiden valvonta erityisesti neuvoston direktiivissä 96/23/EY<sup>1</sup> tarkoitettujen jäämiä koskevien kansallisten suunnitelmien yhteydessä; ja
  - d) OIE:n eläintautiluettelossa A ja tapauksen mukaan OIE:n eläintautiluettelossa B lueteltujen tautien havaitseminen.
2. Virkaeläinlääkäriin on myös varmistettava, että kaikki muut tarvittavat laboratoriokokeet tehdään.

### III LUKU: TERVEYSMERKINNÄT

- 1. Virkaeläinlääkäriin on valvottava terveysmerkinnän tekemistä ja käytettyjä merkkejä.
- 2. Virkaeläinlääkäriin on varmistettava erityisesti, että:
  - a) terveysmerkki merkitään ainoastaan eläimiin [kotieläiminä pidettyihin sorkka- ja karioeläimiin, tarhattuihin riistanisäkkäisiin jäniseläimiä lukuun ottamatta ja luonnonvaraiseen suurriistaan], joille on tehty ante mortem- ja post mortem -tarkastukset tämän asetuksen mukaisesti ja jos ei ole aihetta todeta lihaa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Terveysmerkki voidaan kuitenkin merkitä ennen trikiinitutkimuksen tulosten saamista, jos virkaeläinlääkäri on vakuuttunut siitä, että asianomaisen eläimen liha saatetaan markkinoille vain, jos tulokset ovat tyydyttävät; ja

---

<sup>1</sup> EYVL L 125, 23.5.1996, s. 10. Direktiivi sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 1).

b) terveysmerkintä tehdään ruhon ulkopintaan musteella leimaamalla tai polttomerkitsemällä ja siten, että jos ruhot leikataan puoliruhoksi tai neljännesruhoiksi tai jos puoliruhot leikataan kolmeen osaan, kussakin osassa on terveysmerkki.

3. Terveysmerkin on oltava soikea merkki, jonka leveys on vähintään 6,5 cm ja korkeus vähintään 4,5 cm ja jossa on seuraavat tiedot selvästi luettavassa muodossa:

a) Merkissä on oltava laitoksen sijaintimaan nimi, joka voi olla kirjoitettu kokonaan suuraakkosin tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä asiaankuuluvan ISO-standardin mukaisesti.

Jäsenvaltioiden osalta kyseiset lyhenteet ovat kuitenkin AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE ja UK;

b) Merkissä on oltava teurastamon hyväksymisnumero; ja

c) Sovellettaessa yhteisössä sijaitsevaan teurastamoon merkissä on oltava lyhenne CE, EC, EF, EG, EK tai EY.

4. Kirjainten on oltava vähintään 0,8 cm:n korkuisia ja numeroiden vähintään 1 cm:n korkuisia. Merkinnän kokoa ja merkkejä voidaan pienentää karitsojen, kilien ja porsaiden terveysmerkintää varten.

5. Terveysmerkinnässä käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja.

6. Terveysmerkissä voi olla myös maininta lihan terveystarkastuksen tehneestä virkaeläinlääkäristä. Toimivaltaiset viranomaiset ja elintarvikealan toimijat voivat käyttää edelleen ennen tämän asetuksen voimaantuloa tilaamiaan laitteita ja välineitä, kunnes ne on käytetty loppuun tai ne on korvattava.
7. Muualla kuin teurastamossa hätäteurastettujen eläinten lihassa on oltava erityinen terveysmerkki, jota ei voida sekoittaa tässä luvussa säädettyyn terveysmerkkiin eikä asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä II olevassa I jaksossa säädettyyn tunnistamismerkkiin.
8. Nylkemättömässä luonnonvaraisessa riistassa ei saa olla terveysmerkkiä, jos sille ei ole riistan käsittelylaitoksessa tapahtuneen nylkemisen jälkeen tehty post mortem -tarkastusta ja jos sitä ei ole todettu ihmisravinnoksi kelpaavaksi.
9. Tämän luvun soveltaminen ei vaikuta terveystarkastuksia koskeviin, eläinten terveydestä annettuihin sääntöihin.

## II JAKSO: VALVONNAN PERUSTEELLA TOTEUTETTAVAT TOIMET

### I LUKU: TARKASTUSTULOKSISTA ILMOITTAMINEN

1. Virkaeläinlääkäri on pidettävä kirjaa tarkastustuloksista ja arvioitava niitä.
2. a) Jos tuloksista käy ilmi tauti tai tila, jolla voi olla vaikutusta kansanterveyteen tai eläinten terveyteen taikka eläinten hyvinvoinnin vaarantumiseen, virkaeläinlääkäri on ilmoitettava asiasta elintarvikealan toimijalle.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

- b) Kun kyse on alkutuotantoa koskevasta ongelmasta, virkaeläinlääkäriin on ilmoitettava asiasta eläinten alkuperätilan hoitavalle eläinlääkärille, eläinten alkuperätilasta vastaavalle elintarvikealan toimijalle (edellyttäen, että tällainen tieto ei vaikuta oikeudellisiin seuraamuksiin) sekä tarvittaessa eläinten alkuperätilan tai metsästysalueen valvonnasta vastaavalle toimivaltaiselle viranomaiselle.
  - c) Jos kyseiset eläimet on kasvatettu toisessa jäsenvaltiossa tai yhteisön ulkopuolisessa maassa, virkaeläinlääkäriin on ilmoitettava asiasta laitoksen sijaintijäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle. Toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava asianmukaiset toimenpiteet sovellettavan yhteisön lainsäädännön mukaisesti.
3. Tarkastusten ja kokeiden tulokset on tallennettava asianmukaisiin tietokantoihin.
4. Jos virkaeläinlääkäri ante mortem- tai post mortem -tarkastusta taikka jotakin muuta tarkastusta tehdessään epäilee OIE:n eläintautiluettelossa A tai tapauksen mukaan OIE:n eläintautiluettelossa B mainitun tarttuvan taudinaiheuttajan esiintymistä, hänen on välittömästi ilmoitettava tästä toimivaltaiselle viranomaiselle ja kummankin on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet ja varotoimenpiteet sovellettavan yhteisön lainsäädännön mukaisesti estääkseen tarttuvan taudinaiheuttajan mahdollisen leviämisen.

## II LUKU: ELINTARVIKEKETJUA KOSKEVIIN TIETOIHIN LIITTYVÄT PÄÄTÖKSET

1. Virkaeläinlääkäriin on todennettava, ettei eläimiä teurasteta ilman, että teurastamotoiminnan harjoittajalle on toimitettu asiaan kuuluvat elintarvikeketjua koskevat tiedot ja että hän on tarkistanut ne.
2. Virkaeläinlääkäri voi kuitenkin sallia eläinten teurastamisen teurastamossa, vaikka asiaan kuuluvia elintarvikeketjua koskevia tietoja ei olisi saatavilla. Tällöin kaikki asiaan kuuluvat elintarvikeketjua koskevat tiedot on toimitettava ennen kuin ruho hyväksytään ihmisravinnoksi. Tällaiset ruhot ja muut eläimen osat on säilytettävä erillään muusta lihasta lopullisen päätöksen tekemiseen asti.
3. Huolimatta siitä, mitä 2 kohdassa säädetään, kaikki eläimestä saatava liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos asiaankuuluvia tietoja elintarvikeketjusta ei ole saatavilla 24 tunnin kuluessa eläimen saapumisesta teurastamoon. Jos eläintä ei ole vielä teurastettu, se on lopetettava erillään muista eläimistä.
4. Kun eläimiä koskeva kirjanpito, asiakirjat tai muut tiedot osoittavat, että
  - a) eläimet tulevat tilalta tai alueelta, jolta eläinten kuljettaminen on kielletty tai jolla on jokin muu rajoitus eläinten terveyteen tai kansanterveyteen liittyvistä syistä,
  - b) eläinlääkkeitä koskevia sääntöjä ei ole noudatettu, tai



- c) on olemassa muita ihmisten tai eläinten terveyteen mahdollisesti haitallisesti vaikuttavia tekijöitä, kyseisiä eläimiä ei saa hyväksyä teurastettaviksi, ellei yhteisön lainsäädännön mukaisesti säädettyjä menettelyjä ihmisten tai eläinten terveyteen liittyvän riskin poistamiseksi ole sovellettu.

Jos eläimet ovat jo teurastamossa, ne on lopetettava muista erillään ja todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi toteuttaen tapauksen mukaan varotoimenpiteitä eläinten terveyden ja kansanterveyden suojelemiseksi. Alkuperätilalla on tehtävä virallisia tarkastuksia silloin, kun virkaeläinlääkäri katsoo ne tarpeellisiksi.

5. Toimivaltaisen viranomaisen on ryhdyttävä asianmukaisiin toimiin, jos se toteaa, että mukana toimitettavat merkinnät, asiakirjat tai muut tiedot eivät vastaa alkuperätilan todellista tilannetta tai eläinten todellista tilaa tai että niillä pyritään harkitusti harhauttamaan virkaeläinlääkäriä. Toimivaltaisen viranomaisen on ryhdyttävä toimiin eläinten alkuperätilasta vastaavan elintarvikealan toimijan tai muun asiaan liittyvän henkilön suhteen. Toimet saattavat olla muun muassa ylimääräisiä tarkastuksia. Alkuperätilasta vastaavan elintarvikealan toimijan tai muun asianomaisen henkilön on vastattava tällaisten ylimääräisten tarkastusten kustannuksista.

### III LUKU: ELÄVIÄ ELÄIMIÄ KOSKEVAT PÄÄTÖKSET

1. Virkaeläinlääkäri on todennettava, että elintarvikealan toimijan asetuksen (EY) .../2004\* mukaista velvoitetta noudatetaan, varmistaakseen, että ihmisravinnoksi teurastettaviksi hyväksyttävät eläimet tunnistetaan asianmukaisesti. Virkaeläinlääkäri on varmistettava, että eläimet, joita ei voida kohtuullisella varmuudella tunnistaa, lopetetaan erillään ja todetaan ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi. Alkuperätilalla on tehtävä virallisia tarkastuksia silloin, kun virkaeläinlääkäri katsoo ne tarpeellisiksi.
2. Kun asiaan liittyy ensisijaisen tärkeitä eläinten hyvinvointia koskevia näkökohtia, hevoset voidaan teurastaa teurastamossa, vaikka lakisääteisiä tunnistetietoja ei olisi toimitettu. Nämä tiedot on kuitenkin toimitettava ennen kuin ruho voidaan todeta ihmisravinnoksi kelpaavaksi. Näitä vaatimuksia sovelletaan myös hevosiin, joille on tehty hätäteurastus muualla kuin teurastamossa.
3. Virkaeläinlääkäri on todennettava, että elintarvikealan toimijan asetuksen (EY) .../2004\* mukaista velvoitetta noudatetaan, varmistaakseen, että eläimiä, joiden nahan tai karvan kunto on sellainen, että lihan saastumisriski teurastuksen aikana on liian korkea, ei teurasteta ihmisravinnoksi, ellei niitä ensin puhdisteta.
4. Ihmisravinnoksi ei saa teurastaa eläimiä, joilla on jokin tauti tai tila, joka voi tarttua eläimiin tai ihmisiin lihan käsittelyn tai syönnin välityksellä, ja yleensäkin eläimiä, joilla ilmenee systeemisen sairauden kliinisiä oireita tai kuihtumista. Tällaiset eläimet on lopetettava muista erillään siten, että muut eläimet tai ruhot eivät voi saastua, ja ne on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

5. Sellaisten eläinten teurastusta on siirrettävä, joilla epäillään olevan jokin tauti tai tila, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen. Tällaisille eläimille on tehtävä yksityiskohtainen ante mortem -tutkimus diagnoosin tekemiseksi. Lisäksi virkaeläinlääkäri voi päättää, että post mortem -tarkastusta täydennetään näytteenotolla ja laboratoriotutkimuksilla. Kyseiset eläimet on tarvittaessa teurastettava erillään tai tavanomaisen teurastuksen päätteeksi noudattaen kaikkia tarvittavia varotoimia, jotta vältetään muun lihan saastuminen.

6. Eläimiä, joissa voi olla yhteisön lainsäädännön mukaisesti vahvistetut rajat ylittäviä määriä eläinlääkkeiden tai kiellettyjen aineiden jäämiä, on käsiteltävä direktiivin 96/23/EY mukaisesti.

7. Virkaeläinlääkäriin on määrättävä menettelyt, joita noudattaen eläimiä on käsiteltävä hänen välittömässä valvonnassaan jonkin tietyn eläintaudin, kuten luomistaudin tai tuberkuloosin, taikka zoonoosien aiheuttajien, kuten salmonellan, hävittämiseksi tai torjumiseksi laaditun ohjelman mukaisesti. Toimivaltaisen viranomaisen on määriteltävä, millä edellytyksillä kyseisiä eläimiä voidaan teurastaa, pyrkien minimoimaan muiden eläinten tartuntavaaran ja muiden eläinten lihan saastumisvaaran.

8. Eläimet, jotka tuodaan teurastamoon teurastettaviksi, on yleensä teurastettava siellä. Poikkeuksellisissa olosuhteissa, esimerkiksi jos teurastamon laitteiston toiminnassa on vakavia häiriöitä, virkaeläinlääkäri voi kuitenkin sallia kuljetukset suoraan toiseen teurastamoon.

#### IV LUKU: ELÄINTEN HYVINVOINTIA KOSKEVAT PÄÄTÖKSET

1. Jos eläinten suojelua teurastuksen tai lopettamisen aikana koskevia sääntöjä ei noudateta, virkaeläinlääkäriin on todennettava, että elintarvikealan toimija toteuttaa välittömästi tarvittavat korjaavat toimenpiteet ja estää tilanteen toistumisen.
2. Virkaeläinlääkäriin on käytettävä oikein mitoitettuja ja asteittaisia pakkokeinoja, ongelman luonteesta ja vakavuudesta riippuen joko antamalla ohjeita tai hidastamalla tuotantoa tai pysäyttämällä se.
3. Tarvittaessa virkaeläinlääkäriin on tiedotettava eläinten hyvinvointia koskevista ongelmista muille toimivaltaisille viranomaisille.
4. Jos virkaeläinlääkäri toteaa, että eläinten suojelua kuljetuksen aikana koskevia sääntöjä ei noudateta, hänen on toteutettava tarvittavia toimenpiteitä yhteisön asiaankuuluvan lainsäädännön mukaisesti.
5. Jos:
  - a) virallinen avustaja tekee eläinten hyvinvointia koskevia tarkistuksia III tai IV jakson nojalla, ja
  - b) tarkistuksissa käy ilmi, ettei eläinten suojelua koskevia sääntöjä ole noudatettu,

virallisen avustajan on välittömästi ilmoitettava asiasta virkaeläinlääkärille ja, jos se kiireellisissä tapauksissa on tarpeen, toteutettava 1–4 kohdassa tarkoitettavat tarvittavat toimenpiteet odottaessa virkaeläinlääkäriin saapumista.

## V LUKU: LIHAA KOSKEVAT PÄÄTÖKSET

1. Liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, jos:
  - a) se on peräisin eläimistä, joille ei ole tehty ante mortem -tarkastusta, metsästettyä luonnonvaraista riistaa lukuun ottamatta;
  - b) se on peräisin eläimistä, joiden muille osille ei ole tehty post mortem -tarkastusta, ellei tässä asetuksessa tai asetuksessa (EY) N:o .../2004\* toisin säädetä;
  - c) se on peräisin ennen teurastusta kuolleista, kuolleena syntyneistä, syntymättömistä tai alle 7 päivän ikäisinä teurastetuista eläimistä;
  - d) se on peräisin pistokohdan silottelusta;
  - e) se on peräisin eläintautiviraston (OIE) eläintautiluettelossa A tai tapauksen mukaan eläintautiluettelossa B lueteltua eläintautia sairastaneista eläimistä, jollei IV jaksossa toisin säädetä;
  - f) se on peräisin eläimistä, jotka sairastivat yleistynyttä tautia, kuten yleistynyttä septikemiaa, pyemiaa, toksemiaa tai viremiaa;
  - g) se ei täytä yhteisön lainsäädännön mukaisesti vahvistettuja mikrobiologisia vaatimuksia sen määrittämiseksi, voidaanko elintarvike saattaa markkinoille;
  - h) siinä ilmenee loistartunta, jollei IV jaksossa toisin säädetä;

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

- i) se sisältää jäämien tai vierasaineiden määriä, jotka ylittävät yhteisön lainsäädännössä sallitut tasot. Sallitun tason ylittämisen tulisi tarvittaessa johtaa lisätutkimuksiin;
- j) se on peräisin eläimistä tai ruhoista, jotka sisältävät kiellettyjen aineiden jäämiä, tai eläimistä, joita on hoidettu kielletyillä aineilla, sanotun kuitenkin rajoittamatta tarkemman yhteisön lainsäädännön soveltamista;
- k) se käsittää maksan ja munuaiset yli kahden vuoden ikäisiltä eläimiltä, jotka ovat peräisin alueilta, joilla direktiivin 96/23/EY 5 artiklan mukaisesti hyväksytyjä suunnitelmia täytäntöön pantaessa on todettu esiintyvän yleistyneesti raskasmetalleja;
- l) se on laittomasti käsitelty dekontaminoivilla aineilla;
- m) se on laittomasti käsitelty ionisoivilla tai UV-säteillä;
- n) se sisältää vierasesineitä (lukuun ottamatta luonnonvaraisen riistan metsästyksessä käytettyä materiaalia);
- o) sen radioaktiivisuus ylittää yhteisön lainsäädännön mukaisesti vahvistetut sallitut tasot;
- p) siinä on patofysiologisia muutoksia, sen koostumus on epänormaali, sen verenlasku on puutteellinen (lukuun ottamatta luonnonvaraista riistaa) tai siinä on aistinvaraisia poikkeavuuksia, erityisesti korostunutta sukupuolihajua;

- q) se on peräisin kuituneista eläimistä;
- r) se sisältää erikseen määriteltyä riskiainesta, paitsi jos tämä on yhteisön lainsäädännön nojalla sallittua;
- s) siinä näkyy likaa taikka ulosteperäistä tai muuta saastumista;
- t) se käsittää verta, joka voi olla riski kansanterveydelle tai eläinten terveydelle eläimen, josta veri on peräisin, terveydentilan tai teurastuksen yhteydessä tapahtuneen saastumisen vuoksi;
- u) se voi virkaeläinlääkäriin näkemyksen mukaan kaikkien asiaankuuluvien tietojen tarkastelun perusteella olla riski kansanterveydelle tai eläinten terveydelle tai se ei jostakin muusta syystä sovellu ihmisravinnoksi.

2. Virkaeläinlääkäri voi asettaa vaatimuksia, jotka koskevat muualla kuin teurastamossa hätäteurastetuista eläimistä peräisin olevan lihan käyttöä.

### III JAKSO: VASTUUNJAKO JA TARKASTUSTIHEYS

#### I LUKU: VIRALLISET AVUSTAJAT

Viralliset avustajat voivat avustaa virkaeläinlääkäriä kaikissa tehtävissä seuraavin rajoituksin ja IV jaksossa esitettyjen erityisten sääntöjen mukaisesti:

1. toiminnan tarkastamistehtävien osalta viralliset avustajat voivat ainoastaan kerätä tietoa hyvistä hygieniakäytännöistä ja HACCP-järjestelmään perustuvista menettelyistä;
2. ante mortem -tarkastuksen sekä eläinten hyvinvointia koskevien tarkastusten osalta viralliset avustajat voivat ainoastaan tehdä eläimille alustavan tarkistuksen ja avustaa puhtaasti käytännöllisissä tehtävissä; ja
3. post mortem -tarkastuksen osalta virkaeläinlääkäri on säännöllisesti tarkistettava virallisten avustajien työ ja tarkastettava henkilökohtaisesti muualla kuin teurastamoissa hätäteurastetut eläimet.

## II LUKU: TARKASTUSTIHEYS

1. Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että ainakin yksi virkaeläinlääkäri on paikalla
  - a) teurastamoissa sekä koko ante mortem -tarkastuksen että koko post mortem -tarkastuksen ajan, ja
  - b) riistankäsittelylaitoksissa koko post mortem -tarkastuksen ajan.
2. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin mukauttaa tätä menettelyä tietyissä teurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa, jotka on määritetty riskianalyysin perusteella ja 18 artiklan 3 kohdan nojalla mahdollisesti säädettyjen perusteiden mukaisesti. Tällaisissa tapauksissa
  - a) virkaeläinlääkäri ei tarvitse olla paikalla teurastamossa ante mortem -tarkastuksen aikana, jos:



- i) virkaeläinlääkäri tai hyväksytty eläinlääkäri teki ante mortem -tarkastuksen alkuperätilalla, tarkisti elintarvikeketjua koskevat tiedot ja toimitti tarkistuksen tulokset teurastamossa työskentelevälle viralliselle avustajalle,
  - ii) teurastamossa työskentelevä virallinen avustaja katsoo, etteivät elintarvikeketjua koskevat tiedot viittaa mahdollisiin ongelmiin elintarviketurvallisuuden kannalta ja että eläimen yleinen terveydentila ja hyvinvointi on tyydyttävä, ja
  - iii) virkaeläinlääkäri varmistaa säännöllisesti, että virallinen avustaja suorittaa kyseiset tarkistukset asianmukaisesti;
- b) virkaeläinlääkäriin ei tarvitse olla koko ajan läsnä ante mortem -tarkastuksen aikana, jos:
- i) virallinen avustaja suorittaa ante mortem -tarkastuksen ja laittaa erilleen kaiken lihan, jossa on poikkeavuuksia, ja kaiken muun samasta eläimestä peräisin olevan lihan,
  - ii) virkaeläinlääkäri myöhemmin tarkastaa kaiken tällaisen lihan, ja
  - iii) virallinen avustaja kirjaa käyttämänsä menetelmät ja tulokset siten, että virkaeläinlääkäri voi todeta, että vaatimuksia noudatetaan.

Siipikarjan ja jäniseläinten osalta virallinen avustaja voi kuitenkin hylätä lihan, jossa on poikkeavuuksia, eikä virkaeläinlääkäriin tarvitse tarkastaa järjestelmällisesti kaikkea tällaista lihaa, jollei IV jakson säännöksistä muuta johdu.

3. Edellä 2 kohdassa tarkoitettua joustavuutta ei sovelleta:
- a) hätäteurastettuihin eläimiin;
  - b) eläimiin, joilla epäillään olevan jokin tauti tai tila, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten terveyteen;
  - c) nautaeläimiin, jotka ovat peräisin karjoista, joita ei ole todettu virallisesti tuberkuloosista vapaiksi;
  - d) nautaeläimiin, lampaisiin ja vuohiin, jotka ovat peräisin karjoista, joita ei ole todettu virallisesti luomistaudista vapaiksi;
  - e) kun on puhjennut jokin OIE:n eläintautiluettelossa A tai tapauksen mukaan OIE:n eläintautiluettelossa B mainittu tauti. Tämä koskee eläimiä, jotka ovat herkkiä kyseiselle taudille ja jotka ovat peräisin kyseiseltä alueelta, kuten neuvoston direktiivin 64/432/ETY<sup>1</sup> 2 artiklassa määritellään;
  - f) kun tarvitaan tiukempia tarkastuksia uusien tautien tai tiettyjen OIE:n eläintautiluettelossa B mainittujen tautien huomioon ottamiseksi.
4. Toimivaltaisen viranomaisen on varmistettava, että leikkaamoissa on paikalla virkaeläinlääkäri tai virallinen avustaja silloin, kun lihaa leikataan, niin usein kuin on tarpeen tämän asetuksen tavoitteiden saavuttamiseksi.

---

<sup>1</sup> EYVL 121, 29.7.1964, s. 1977/64. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1226/2002 (EYVL L 179, 9.7.2002, s. 13).

### III LUKU: TEURASTAMON HENKILÖKUNNAN OSALLISTUMINEN TARKASTUKSIIN

#### A. SIIPIKARJASTA JA JÄNISELÄIMISTÄ SAATAVAN LIHAN TUOTANTOON LIITTYVÄT ERITYISTEHTÄVÄT

1. a)

Jäsenvaltiot voivat seuraavin edellytyksin sallia, että teurastamon henkilökunnan jäsenet hoitavat virallisen koulutetun avustajan tehtäviä siipikarjasta ja jäniseläimistä saatavan lihan tuotantoa valvottaessa:

- a) Jos laitoksessa on sovellettu tämän asetuksen 4 artiklan 3 kohdan mukaista hyvää hygieniakäytäntöä ja HACCP-järjestelmään perustuvia menettelyjä menestyksellisesti vähintään 12 kuukauden ajan, toimivaltainen viranomainen voi antaa laitoksen henkilöstön jäsenten hoitaa virkaeläinlääkäriin valvonnassa, opastuksessa ja vastuulla virallisten koulutettujen avustajien tehtäviä ja muodostaa osan toimivaltaisen viranomaisen riippumattomasta tarkastusryhmästä sen jälkeen, kun henkilöstön jäsenet ovat saaneet virallisten koulutettujen avustajien koulutusta vastaavan koulutuksen ja läpäisseet vastaavan kokeen. Virkaeläinlääkäriin on tällöin oltava paikalla koko ante mortem- ja post mortem - tarkastusten ajan, hänen on valvottava näitä toimia ja tehtävä säännöllisesti suoritustestejä, joilla varmistetaan, että teurastamon henkilökunnan jäsenten toiminta täyttää toimivaltaisen viranomaisen vahvistamat erityiskriteerit, ja kirjattava suoritustestien tulokset asiakirjoihin. Suoritustestejä koskevat yksityiskohtaiset määräykset vahvistetaan 18 artiklassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti. Jos laitoksen hygieniataso laskee henkilöstön toiminnan vuoksi, jos henkilöstö ei suorita tehtäviä asianmukaisesti tai jos henkilöstö hoitaa tehtävänsä tavalla, joka ei toimivaltaisen viranomaisen mukaan ole tyydyttävä, henkilöstö korvataan tältä osin virallisilla avustajilla.

Tuotantoa ja tarkastusta koskevat vastuut on erotettava laitoksessa toisistaan, ja laitoksella, joka haluaa käyttää omia tarkastajiaan, on oltava kansainvälisesti tunnustettu sertifiointi.

- b) Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen on tehtävä tapauskohtainen periaatepäätös siitä, salliiko se edellä kuvattun järjestelmän käytön. Jos jäsenvaltio tekee periaatepäätöksen järjestelmän hyväksymisestä, sen on ilmoitettava komissiolle päätöksestään ja sitä koskevista ehdoista. Edellä kuvattua järjestelmää soveltavissa jäsenvaltioissa toimivat elintarvikealan toimijat voivat päättää vapaasti järjestelmän käytöstä. Toimivaltainen viranomainen ei voi pakottaa elintarvikealan toimijoita ottamaan käyttöön edellä kuvattua järjestelmää. Jos toimivaltainen viranomainen ei usko tietyn elintarvikealan toimijan täyttävän vaatimuksia, järjestelmää ei sovelleta kyseisessä laitoksessa. Toimivaltainen viranomainen analysoi tämän arvioimiseksi tuotanto- ja tarkastuskirjanpitoa, laitoksen toimialaa, säännösten siihenastista noudattamista ja teurastamon henkilökunnan jäsenten asiantuntemusta, ammattietiikkaa ja vastuuntuntoa elintarvikealan turvallisuutta koskevissa kysymyksissä sekä muita asianmukaisia seikkoja.

## B. TIETYT NÄYTTEENOTTO- JA TESTAUSTEHTÄVÄT

Teurastamon henkilökunta, jolle on annettu virkaeläinlääkärin valvonnassa erityiskoulutusta, voi virkaeläinlääkärin vastuulla ja valvonnassa suorittaa kaikkia eläinlajeja koskevia tiettyjä näytteenotto- ja testaustehtäviä.

## IV LUKU: AMMATTIPÄTEVYYS

### A. VIRKAELÄINLÄÄKÄRIT

1. Toimivaltainen viranomainen voi nimittää virkaeläinlääkäreiksi ainoastaan eläinlääkäreitä, jotka ovat läpäisseet 2 kohdan vaatimukset täyttävän kokeen.
2. Toimivaltaisen viranomaisen on järjestettävä koe. Kokeen on vahvistettava seuraavien aiheiden tuntemus siinä määrin kuin eläinlääkäriin taustasta ja ammattipätevyydestä riippuen on tarpeen:
  - a) kansanterveyttä, elintarvikkeiden turvallisuutta, eläinten terveyttä, eläinten hyvinvointia ja lääkeaineita koskeva kansallinen ja yhteisön lainsäädäntö;
  - b) yhteisen maatalouspolitiikan periaatteet, markkinatoimet, vientituet ja petosten paljastaminen (mukaan luettuna maailmanlaajuinen sääntely: WTO, SPS-sopimus, Codex Alimentarius, OIE);
  - c) elintarvikkeiden jalostamista ja elintarviketeknologiaa koskevat perusasiat;
  - d) hyvien tuotantotapojen ja laadunhallinnan periaatteet, käsitteet ja menetelmät;
  - e) sadonkorjuuta edeltävä laadunhallinta (hyvä maatalouskäytäntö);
  - f) elintarvikehygienian ja elintarviketurvallisuuden edistäminen ja käyttö (hyvä hygieniakäytäntö);

- g) riskianalyysin periaatteet, käsitteet ja menetelmät;
- h) HACCP-järjestelmän periaatteet, käsitteet ja menetelmät, HACCP-järjestelmän käyttö elintarvikkeiden tuotantoketjun kaikissa vaiheissa;
- i) ihmisten terveyteen liittyvien elintarvikevälikkeiden vaarojen torjuminen ja valvonta;
- j) tartuntojen ja myrkytysten populaatiodynamiikka;
- k) diagnostinen epidemiologia;
- l) valvonta- ja seurantajärjestelmät;
- m) elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien tarkastaminen ja säännöstenmukainen arviointi;
- n) nykyaikaisten testausmenetelmien periaatteet ja diagnostiset sovellukset;
- o) kansanterveyttä koskeviin eläinlääkintätoimenpiteisiin (*veterinary public health*) liittyvä tieto- ja viestintäteknologia;
- p) tietojenkäsittely ja biostatistiikka-alan sovellukset;
- q) ruokamyrkytysten epidemiologiset selvitykset;
- r) TSE-tauteja koskevat oleelliset seikat;
- s) eläinten hyvinvointi kasvatuksen, kuljetuksen ja teurastuksen aikana;

- t) elintarvikkeiden tuotantoon liittyvät ympäristöseikat (jätehuolto mukaan luettuna);
- u) ennalta varautumisen periaate ja kuluttajien odotukset; ja
- v) elintarvikkeiden tuotantoketjussa työskentelevälle henkilökunnalle annettavan koulutuksen periaatteet.

Henkilöt voivat hankkia tarvittavat tiedot osana eläinlääkärin peruskoulutustaan tai eläinlääkäriksi pätevyitymisen jälkeisen koulutuksen tai ammattikokemuksen avulla. Toimivaltainen viranomainen voi järjestää erilaisia kokeita henkilöiden taustan huomioon ottamiseksi. Jos toimivaltainen viranomainen kuitenkin katsoo, että henkilö on hankkinut kaiken tarvittavan tiedon osana ylempää korkeakoulututkintoa tai tutkintoon johtaneiden jatko-opintojen kautta, se voi jättää vaatimatta henkilöä suorittamaan koetta.

3. Eläinlääkärillä on oltava valmiudet monitieteelliseen yhteistyöhön.
4. Lisäksi jokaisen virkaeläinlääkärin on osallistuttava käytännön koulutukseen vähintään 200 tuntia kestäväenä koeaikana ennen itsenäisen toiminnan aloittamista. Koeaikanaan eläinlääkärin on työskenneltävä ammatissa toimivien virkaeläinlääkärien valvonnassa teurastamoissa, leikkaamoissa, tuoreen lihan tarkastuspaikoissa ja tiloilla. Koulutuksessa on käsiteltävä erityisesti elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien tarkastamista.



5. Virkaeläinlääkäri on pidettävä tietonsa ajan tasalla ja seurattava alan kehitystä säännöllisen täydennyskoulutuksen ja ammattikirjallisuuden avulla. Virkaeläinlääkäri on mahdollisuuksien mukaan osallistuttava vuosittain täydennyskoulutukseen.
6. Eläinlääkäreillä, jotka on jo nimitetty virkaeläinlääkäreiksi, on oltava riittävät tiedot 2 kohdassa mainituista aiheista. Tarvittaessa heidän on hankittava nämä tiedot täydennyskoulutuksen avulla. Toimivaltaisen viranomaisen on annettava tältä osin riittävät määräykset.
7. Poiketen siitä, mitä 1–6 kohdassa säädetään, jäsenvaltiot voivat vahvistaa erityisiä poikkeussääntöjä osa-aikaisesti työskenteleville virkaeläinlääkäreille, jotka vastaavat pienten yritysten tarkastamisesta.

## B. VIRALLISET AVUSTAJAT

1. Toimivaltainen viranomainen voi nimittää virallisiksi avustajiksi ainoastaan henkilöitä, jotka ovat osallistuneet koulutukseen ja läpäisseet kokeen seuraavien vaatimusten mukaisesti.
2. Toimivaltaisen viranomaisen on järjestettävä koe. Voidakseen osallistua kokeeseen henkilöiden on osoitettava, että he ovat saaneet:
  - a) vähintään 500 tuntia teoriaopetusta ja vähintään 400 tuntia käytännön opetusta 5 kohdassa määritellyillä aloilla; ja

b) tarvittavan lisäkoulutuksen virallisen avustajan tehtävien hoitamiseksi pätevällä tavalla.

3. Edellä 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu käytännön koulutus on suoritettava teurastamoissa ja leikkaamoissa virkaeläinlääkärin valvonnassa sekä tuotantotiloilla ja muissa asiaankuuluvissa laitoksissa.

4. Koulutuksen ja kokeiden on koskettava pääasiassa joko punaista lihaa tai siipikarjanlihaa. Kuitenkin niiden henkilöiden osalta, jotka ovat saaneet jompaa kumpaa ryhmää koskevan koulutuksen ja jotka ovat läpäisseet kokeen, riittää osallistuminen ainoastaan suppeaan koulutukseen toista ryhmää koskevan kokeen läpäisemiseksi. Koulutuksen ja kokeen olisi tapauksen mukaan koskettava luonnonvaraista riistaa, tarhattua riistaa ja jäniseläimiä.

5. Virallisen avustajan koulutuksen on katettava seuraavat alat, ja niiden osaaminen on vahvistettava kokeella:

a) tuotantotilat:

i) teoreettinen osa:

- karjatalouden tuntemus: organisaatio, tuotantomenetelmät, kansainvälinen kauppa jne.,
- hyvät tuotantoeläinkasvatuksen toimintatavat,
- perustiedot taudeista, erityisesti zoonooseista, viruksista, bakteereista, loisista jne.,
- tautien seuranta, lääkkeiden ja rokotteiden käyttö, jäämien testaus,
- hygienia- ja terveystarkastus,
- eläinten hyvinvointi tilalla ja kuljetuksen aikana,
- ympäristövaatimukset rakennuksissa, maatiloilla ja yleisesti,
- asiaankuuluva lainsäädäntö ja hallinnolliset määräykset,
- kuluttaja-asiat ja laadunvalvonta;

ii) käytännön osa:

- vierailut erilaisilla tiloilla, joissa käytetään eri kasvatusmenetelmiä,
- vierailut tuotantolaitoksissa,
- eläinten lastauksen ja purkamisen seuraaminen,
- laboratorioesittelyt,
- eläinlääkärin tarkastukset,
  
- dokumentaatio;

b) teurastamot ja leikkaamot:

i) teoreettinen osa:

- lihateollisuuden tuntemus: organisaatio, tuotantomenetelmät, kansainvälinen kauppa ja teurastus- ja leikkausmenetelmät,
- perustiedot hygieniasta ja hyvästä hygieniakäytännöstä ja erityisesti teollisuushygieniasta, teurastus-, leikkaamis- ja varastohygieniasta sekä työskentelyhygieniasta,
- HACCP-järjestelmä ja siihen perustuvien menettelyjen tarkastaminen,
- eläinten hyvinvointi eläimiä purettaessa kuljetuksen jälkeen ja teurastamossa,
- perustiedot teurastettavien eläinten anatomiasta ja fysiologiasta,
- perustiedot teurastettavien eläinten patologiasta,
- perustiedot teurastettavien eläinten patologisesta anatomiasta,
- TSE-tauteja sekä muita merkittäviä zoonooseja ja zoonoosin aiheuttajia koskeva asiaankuuluva tietämys,
- tiedot tuoretta lihaa koskevista teurastus-, tarkastus-, valmistus-, käärimis-, pakkaus- ja kuljetusmenetelmistä ja -menettelyistä,
- mikrobiologian perustiedot,
- ante mortem -tarkastus;
- trikiinitutkimus,
- post mortem -tarkastus;
- hallinnolliset tehtävät,
- tiedot asiaankuuluvasta lainsäädännöstä ja hallinnollisista määräyksistä,
- näytteenottomenettely,
- petoksiin liittyvät näkökohdat;

ii) käytännön osa:

- eläimen tunnistaminen,
- iän tarkistaminen,
- teurastettujen eläinten tarkastus ja arviointi,
- post mortem -tarkastus teurastamossa,
- trikiinitutkimus,
- eläinlajien tunnistus eläimen lajille tyypillisten osien tarkastelun avulla,
- teurastettujen eläinten muuttuneiden osien tunnistus ja niiden arviointi,
- hygienian valvonta, myös hyvien hygieniakäytäntöjen ja HACCP-järjestelmään perustuvien menetelmien tarkastaminen,
- ante mortem -tarkastuksen tulosten kirjaaminen,
- näytteenotto,
- lihan jäljitettävyys,
- dokumentaatio.

6. Virallisten avustajien on pidettävä tietonsa ajan tasalla ja seurattava alan kehitystä säännöllisen täydennyskoulutuksen ja ammattikirjallisuuden avulla. Virallisen avustajan on mahdollisuuksien mukaan osallistuttava vuosittain täydennyskoulutukseen.

7. Henkilöillä, jotka on jo nimitetty virallisiksi avustajiksi, on oltava riittävät tiedot 5 kohdassa mainituista aiheista. Tarvittaessa heidän on hankittava nämä tiedot täydennyskoulutuksen avulla. Toimivaltaisen viranomaisen on annettava tältä osin riittävät määräykset.

8. Mikäli viralliset avustajat suorittavat näytteenottoja ja analyysjä trikiinitutkimusten yhteydessä, toimivaltaisen viranomaisen on ainoastaan varmistettava, että viralliset avustajat saavat asianmukaisen koulutuksen näihin tehtäviin.

## IV JAKSO: ERITYISVAATIMUKSET

### I LUKU: KOTIELÄIMINÄ PIDETTÄVÄT NAUTAELÄIMET

#### A. ALLE KUUDEN VIIKON IKÄISET NAUTAELÄIMET

Alle kuuden viikon ikäisten nautaeläinten ruhoille ja muille osille on tehtävä seuraavat post mortem -tarkastusmenettelyt:

1. pään ja nielun silmämääräinen tarkastus; nieluntakaisten imusolmukkeiden (*Lnn. retropharyngiales*) viiltäminen ja tutkiminen; suun ja nielun tarkastus; kielen tunnustelu; risojen poisto;
2. keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen tunnustelu; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) viiltäminen ja tutkiminen. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa, ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi;
3. sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammiodien väliseinä halkaistaan;
4. pallean silmämääräinen tarkastus;

5. maksan sekä maksaportin ja haiman imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnistelu ja tarvittaessa viiltäminen;
6. ruoansulatuskanavan, suoliliepeen, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) silmämääräinen tarkastus; mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnistelu ja tarvittaessa viiltäminen;
7. pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnistelu;
8. munuaisten silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen;
9. rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus;
10. navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnistelu. Epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava; nivelneste on tutkittava.

## B. YLI KUUDEN VIIKON IKÄISET NAUTAELÄIMET

Yli kuuden viikon ikäisten nautaeläinten ruhoille ja muille osille on tehtävä seuraavat post mortem-tarkastusmenettelyt:

1. pään ja nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan, nieluntakaisten ja korvasylkirauhasen imusolmukkeiden (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares ja parotidei*) viiltäminen ja tutkiminen; ulompien puremalihasten, joihin on tehtävä kaksi alaleuan kanssa yhdensuuntaista viiltoa, sekä sisäpuolisten puremalihasten (sisäpuoliset pterygoid-lihakset), joihin on tehtävä yksi viilto, tutkiminen. Suun ja nielun yksityiskohtaista silmämääräistä tarkastusta varten ympäröivästä kudoksesta irrotettu kieli on tarkastettava silmämääräisesti, ja sitä on tunnusteltava. Risat on poistettava;
2. henkitorven ja ruokatorven tarkastus; keuhkojen silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) viiltäminen ja tutkiminen. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa, ja keuhkot on viilletävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi;
3. sydänpuussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan;
4. pallean silmämääräinen tarkastus;
5. maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; maksan viskeraalipuolen ja lobus caudatuksen tyven viiltäminen sappitiehyiden tutkimusta varten;
6. ruoansulatuskanavan, suoliliepeen, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) silmämääräinen tarkastus; mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnustelu ja tarvittaessa viiltäminen;

7. pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu;
8. munuaisten silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen;
9. rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus;
10. sukuelinten (lukuun ottamatta siitintä, jos se on jo poistettu) silmämääräinen tarkastus;
11. utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu ja viiltäminen. Lehmien utarepuoliskot on avattava pitkällä syvällä viillolla maitorauhasiin (*sinus lactiferes*) asti, ja utareimusolmukkeet on viillettävä, paitsi jos utareita ei käytetä ihmisravinnoksi.

## II LUKU: KOTIELÄIMINÄ PIDETTÄVÄT LAMPAAT JA VUOHET

Lampaiden ja vuohien ruhoille ja muille osille on tehtävä seuraavat post mortem -tarkastusmenettelyt:

1. pään silmämääräinen tarkastus nylkemisen jälkeen ja epäilyttävissä tapauksissa nielun, suun, kielen sekä nieluntakaisten ja korvasylkirauhasten imusolmukkeiden tutkiminen. Nämä tutkimukset eivät ole tarpeen, jos toimivaltainen viranomainen pystyy takaamaan, että päätä, mukaan lukien kieli ja aivot, ei käytetä ihmisravinnoksi, tämän kuitenkin rajoittamatta eläinten terveyttä koskevien sääntöjen soveltamista;



2. keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa nämä elimet ja imusolmukkeet on viilletävä ja tutkittava;
3. sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus; epäilyttävissä tapauksissa sydän on viilletävä ja tutkittava;
4. palleen silmämääräinen tarkastus;
5. maksan sekä maksaportin ja haiman imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnustelu; maksan viskeraalipuolen viiltäminen sappitiehyeiden tutkimusta varten;
6. ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) silmämääräinen tarkastus;
7. pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu;
8. munuaisten silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen;
9. rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus;
10. sukuelinten (lukuun ottamatta siitintä, jos se on jo poistettu) silmämääräinen tarkastus;

11. utareiden ja utareimusolmukkeiden silmämääräinen tarkastus;
12. nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu.  
Epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava; nivelneste on tutkittava.

### III LUKU: KOTIELÄIMINÄ PIDETTÄVÄT KAVIOELÄIMET

Kavioeläinten ruhoille ja muille osille on tehtävä seuraavat post mortem -tarkastusmenettelyt:

1. pään silmämääräinen tarkastus ja kielen ympäröivästä kudoksesta irrottamisen jälkeen nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan, nieluntakaisen ja korvasylkirauhasen imusolmukkeiden (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares ja parotidei*) tunnustelu ja tarvittaessa viiltäminen. Suun ja nielun yksityiskohtaista silmämääräistä tarkastusta varten kieli on irrotettava sitä ympäröivästä kudoksesta, se on tarkastettava silmämääräisesti ja sitä on tunnusteltava. Risat on poistettava;
2. keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen tunnustelu; keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tunnustelu ja tarvittaessa viiltäminen. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa, ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi;
3. sydänpussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan;

4. palleen silmämääräinen tarkastus;
5. maksan ja maksaportin imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu ja tarvittaessa viiltäminen;
6. ruoansulatuskanavan, suoliliepeen sekä mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales*) silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden viiltäminen;
7. pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu;
8. munuaisten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen;
9. rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus;
10. oriiden sukuelinten (lukuun ottamatta siitintä, jos se on jo poistettu) ja tammojen sukuelinten silmämääräinen tarkastus;
11. utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa utareimusolmukkeiden viiltäminen;
12. nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu.  
Epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viilletävä ja nivelet avattava; nivelneste on tutkittava;

13. harmaat ja valkoiset hevoset on tutkittava melanoosin ja melanoomien varalta olkanivelen alapuolisten lavan lihasten ja imusolmukkeiden (*Lnn. subrhomboidi*) osalta irrottamalla yksi lapa. Munuaiset on paljastettava ja tutkittava viiltämällä koko munuainen.

#### IV LUKU: KOTIELÄIMINÄ PIDETTÄVÄT SIAT

##### A. Ante mortem -tarkastus

1. Toimivaltainen viranomainen voi päättää, että teurastettaviksi tarkoitetuille sioille tehdään ante mortem -tarkastus alkuperätilalla. Tässä tapauksessa tilalta saapuneen sikaerän teurastus voidaan sallia ainoastaan, jos:

a) niiden mukana on X luvun A osassa säädetty terveystodistus; ja

b) noudatetaan 2–5 kohdan vaatimuksia.

2. Alkuperätilalla tapahtuvaan ante mortem -tarkastukseen on sisällyttävä:

a) kirjanpidon tai asiakirjojen tarkastus tilalla elintarvikeketjua koskevat tiedot mukaan luettuina;

b) sikojen tutkiminen sen määrittelemiseksi,

i) sairastavatko ne tautia, joka voi tarttua ihmiseen tai eläimiin lihan käsittelyn tai syönnin välityksellä, tai käyttäytyvätkö ne yksittäisten sikojen tai lauman tasolla tavalla, joka on osoituksena tällaisen taudin mahdollisesta esiintymisestä,

- ii) ilmeneekö niissä merkkejä epänormaalista käyttäytymisestä tai taudeista, jotka saattavat tehdä lihan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, tai
- iii) onko osoituksia siitä tai aihetta epäillä, että niissä voi olla kemiallisia jäämiä määrinä, jotka ylittävät yhteisön lainsäädännössä vahvistetut tasot, tai kiellettyjen aineiden jäämiä.

3. Virkaeläinlääkäri tai hyväksytyn eläinlääkäri on tehtävä ante mortem -tarkastus alkuperätilalla. Siat on lähetettävä suoraan teurastettaviksi, ja ne on pidettävä erillään muista sioista.

4. Teurastamossa tehtävä ante mortem -tarkastus voidaan rajoittaa:

- a) eläinten tunnistetietojen tarkastamiseen; ja
- b) seulontatutkimukseen, jolla varmistetaan, että eläinten hyvinvointia koskevia sääntöjä on noudatettu ja ettei ole merkkejä tilasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen. Virallinen avustaja voi suorittaa kyseisen seulontatutkimuksen.

5. Ellei sikoja ole teurastettu kolmen päivän kuluessa 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetun terveystodistuksen antamisesta:

- a) jos siat eivät ole lähteneet alkuperätilalta teurastamoon, ne on tutkittava uudelleen ja on annettava uusi terveystodistus;
- b) jos siat ovat jo matkalla teurastamoon tai ovat jo teurastamossa, teurastus voidaan sallia sen jälkeen, kun viivästyksen syy on tutkittu, edellyttäen, että eläinlääkäri tekee sioille täydentävän ante mortem -tarkastuksen.

B. Post mortem -tarkastus

1. Muiden kuin 2 kohdassa tarkoitettujen sikojen ruhoille ja muille osille tehdään seuraavat post mortem -tarkastusmenettelyt:
  - a) pään ja nielun silmämääräinen tarkastus; alaleuan imusolmukkeiden (*Lnn. mandibulares*) viiltäminen ja tutkiminen; suun, nielun ja kielen silmämääräinen tarkastus;
  - b) keuhkojen, henkitorven ja ruokatorven silmämääräinen tarkastus; keuhkojen sekä keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeiden (*Lnn. bifurcationes, eparteriales ja mediastinales*) tunnistelu. Henkitorvi ja keuhkoputkien päähaarat on avattava pituussuunnassa, ja keuhkot on viillettävä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden; nämä viillot eivät kuitenkaan ole tarpeen, jos keuhkoja ei käytetä ihmisravinnoksi;
  - c) sydänpuussin ja sydämen silmämääräinen tarkastus, kun sydän on viilletty pituussuunnassa siten, että kammiot avautuvat ja kammioiden väliseinä halkaistaan;
  - d) pallean silmämääräinen tarkastus;
  - e) maksan sekä maksaportin ja haiman imusolmukkeiden (*Lnn. portales*) silmämääräinen tarkastus; maksan ja sen imusolmukkeiden tunnistelu;
  - f) ruoansulatuskanavan, suoliliepeen, mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales ja caudales*) silmämääräinen tarkastus; mahaimusolmukkeiden ja suoliliepeen imusolmukkeiden tunnistelu ja tarvittaessa viiltäminen;

- g) pernan silmämääräinen tarkastus ja tarvittaessa tunnustelu;
- h) munuaisten silmämääräinen tarkastus; tarvittaessa munuaisten ja munuaisimusolmukkeiden (*Lnn. renales*) viiltäminen;
- i) rintakalvon ja vatsakalvon silmämääräinen tarkastus;
- j) sukuelinten (lukuun ottamatta siitintä, jos se on jo poistettu) silmämääräinen tarkastus;
- k) utareiden ja utareimusolmukkeiden (*Lnn. supramammarii*) silmämääräinen tarkastus, emakoiden utareimusolmukkeiden viiltäminen;
- l) nuorten eläinten navan alueen ja nivelten silmämääräinen tarkastus ja tunnustelu; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viilletävä ja nivelet avattava.

2. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin tilalta saatujen epidemiologisten tai muiden tietojen perusteella päättää, että lihasioille, joita on pidetty vieroittamisesta asti hallituissa kasvatusolosuhteissa integroiduissa tuotantojärjestelmissä, tehdään joissakin tai kaikissa 1 kohdassa tarkoitetuissa tapauksissa ainoastaan silmämääräiset tarkastukset.

## V LUKU: SIIPIKARJA

### A. Ante mortem -tarkastus

1. Toimivaltainen viranomainen voi päättää, että teurastettavaksi tarkoitettulle siipikarjalle tehdään ante mortem -tarkastus alkuperätilalla. Tässä tapauksessa tilalta saapuneen siipikarjaparven teurastus sallitaan ainoastaan, jos:

a) niiden mukana on X luvun A osassa säädetty terveystodistus; ja

b) noudatetaan 2–5 kohdan vaatimuksia.

2. Alkuperätilalla tapahtuvaan ante mortem -tarkastukseen on sisällyttävä:

a) kirjanpidon tai asiakirjojen tarkistuksia tilalla elintarvikeketjua koskevat tiedot mukaan luettuina;

b) parven tarkastus sen määrittelemiseksi:

i) sairastavatko linnut tautia, joka voi tarttua ihmiseen tai eläimiin lihan käsittelyn tai syönnin välityksellä, tai käyttäytyvätkö ne tavalla, joka on osoituksena tällaisen taudin mahdollisesta esiintymisestä,

ii) ilmeneekö linnuissa merkkejä epänormaalista käyttäytymisestä tai taudeista, jotka saattavat tehdä lihan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi, tai



- iii) onko osoituksia siitä, että linnuissa voi olla kemiallisia jäämiä määrinä, jotka ylittävät yhteisön lainsäädännössä vahvistetut tasot, tai kiellettyjen aineiden jäämiä.
3. Virkaeläinlääkäriin tai hyväksytyyn eläinlääkäriin on tehtävä ante mortem -tarkastus alkuperätilalla.
  4. Teurastamossa tehtävä ante mortem -tarkastus voidaan rajoittaa:
    - a) eläinten tunnistetietojen tarkastamiseen; ja
    - b) seulontatutkimukseen, jolla varmistetaan, että eläinten hyvinvointia koskevia sääntöjä on noudatettu ja ettei ole merkkejä tilasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen. Virallinen avustaja voi suorittaa kyseisen seulontatutkimuksen.
  5. Ellei lintuja ole teurastettu kolmen päivän kuluessa tarkastuksesta ja 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetun terveystodistuksen antamisesta:
    - a) jos parvi ei ole lähtenyt alkuperätilalta teurastamoon, se on tutkittava uudelleen ja on annettava uusi terveystodistus;
    - b) jos parvi on jo matkalla teurastamoon tai on jo teurastamossa, teurastus voidaan sallia sen jälkeen, kun viivästyksen syy on tutkittu, edellyttäen, että parvi tutkitaan uudelleen.
  6. Jos tilalla ei tehdä ante mortem -tarkastusta, virkaeläinlääkäriin on tutkittava parvi teurastamolla.

7. Jos linnuissa ilmenee jonkin taudin kliinisiä oireita, niitä ei saa teurastaa ihmisravinnoksi. Tällaiset linnut voidaan kuitenkin lopettaa teurastuslinjalla tavanomaisen teurastuksen päätteeksi, jos noudatetaan varotoimenpiteitä patogeenisten organismien leviämisen riskin välttämiseksi ja että laitteisto puhdistetaan ja desinfioidaan välittömästi lintujen lopettamisen jälkeen.

8. Hanhenmaksan tuotantoa varten kasvatettavan siipikarjan ja alkuperätilalla teurastetun siipikarjan, jonka sisäelinten poistoa on lykätty, ante mortem -tarkastus on tehtävä 2 ja 3 kohdan mukaisesti. Teurastamoon tai leikkaamoon menevien ruhojen mukana, joista ei ole poistettu sisäelimiä, on oltava C osassa esitetyn mallin mukainen todistus.

#### B. Post mortem -tarkastus

1. Kaikille linnuille on tehtävä post mortem -tarkastus I ja III jakson mukaisesti. Post mortem -tarkastuksessa virkaeläinlääkäriin on lisäksi henkilökohtaisesti tehtävä seuraavat tarkastukset:

- a) lintujen edustavan näytteen sisäelinten ja ruumiin onteloiden päivittäinen tarkastus;
- b) satunnaisesti kustakin samaa alkuperää olevien lintujen erästä valittujen, post mortem -tarkastuksessa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettujen linnun osien tai kokonaisten lintujen perusteellinen tarkastus; ja
- c) muut tutkimukset, jos on syytä epäillä, että kyseisistä linnuista saatu liha saattaa olla ihmisravinnoksi kelpaamatonta.

2. Hanhenmaksan tuotantoa varten kasvatettavan siipikarjan ja alkuperätilalta saadun siipikarjan, jonka sisäelinten poistoa on viivästetty, post mortem -tarkastuksessa on tarkastettava myös terveystodistus, jonka on oltava ruhojen mukana. Kun tällaiset ruhot kuljetetaan suoraan tilalta leikkaamoon, post mortem -tarkastus on tehtävä leikkaamossa.

C. Terveystodistuksen malli

TERVEYSTODISTUS

*hanhenmaksan tuotantoa varten tarkoitettulle ja alkuperätilalla teurastetulle,  
viivästetyn sisäelinten poiston kohteena olevalle siipikarjalle*

Toimivaltainen yksikkö: .....

Nro: .....

1. Sellaisten ruohojen tunnistetiedot, joista ei ole poistettu sisäelimiä

Laji: .....

Lukumäärä: .....

2. Sellaisten ruohojen alkuperä, joista ei ole poistettu sisäelimiä

Tilan osoite: .....

3. Sellaisten ruohojen määräpaikka, joista ei ole poistettu sisäelimiä

Ruhot, joista ei ole poistettu sisäelimiä, kuljetetaan seuraavaan leikkaamoon: .....

.....

4. Ilmoitus

Allekirjoittanut vakuuttaa, että

- edellä kuvatut linnut, joista ei ole poistettu sisäelimiä, on tarkastettu ennen teurastusta edellä mainitulla tilalla ..... (kellonaika) ..... (päivämäärä) ja todettu terveiksi
- kyseisiä eläimiä koskeva kirjanpito ja asiakirjat täyttivät lakisääteiset vaatimukset eivätkä estä lintujen teurastamista.

Tehty .....

(paikka)

Päivämäärä: .....

(päiväys)

Leima

.....  
(Virkaeläinlääkärin tai hyväksytyt eläinlääkärin allekirjoitus)

## VI LUKU: TARHATUT JÄNISELÄIMET

Tarhattuihin jäniseläimiin sovelletaan samoja vaatimuksia kuin siipikarjaan.

## VII LUKU: TARHATTU RIISTA

### A. Ante mortem -tarkastus

1. Ante mortem -tarkastus voidaan tehdä alkuperätilalla, jos asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä III olevassa III jaksossa säädetyt vaatimukset täyttyvät. Tässä tapauksessa ante mortem -tarkastuksen tekee virkaeläinlääkäri tai hyväksytty eläinlääkäri.
2. Tilalla tehtävään ante mortem -tarkastukseen on sisällyttävä kirjanpidon tai asiakirjojen tarkistuksia tilalla elintarvikeketjua koskevat tiedot mukaan luettuina.
3. Jos ante mortem -tarkastus tehdään enintään kolme päivää ennen eläinten saapumista teurastamoon ja eläimet toimitetaan teurastamoon elävinä, teurastamossa tehtävä ante mortem -tarkastus voidaan rajoittaa:
  - a) eläinten tunnistetietojen tarkastamiseen; ja
  - b) seulontatutkimukseen, jolla varmistetaan, että eläinten hyvinvointia koskevia sääntöjä on noudatettu ja ettei ole merkkejä tilasta, joka voi vaikuttaa haitallisesti ihmisten tai eläinten terveyteen.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

4. Tilalla tarkastettujen elävien eläinten mukana on oltava X luvun A osassa esitetyn mallin mukainen todistus. Tilalla tarkastettujen ja teurastettujen eläinten mukana on oltava X luvun B osassa esitetyn mallin mukainen todistus.

#### B. POST MORTEM -TARKASTUS

1. Tähän tarkastukseen on sisällyttävä muuttuneiden tai muuten epäilyttävien eläinten osien tunnustelu ja tarpeen mukaan viiltäminen.
2. Nautaeläinten, lampaiden, kotieläiminä pidettävien sikojen ja siipikarjan post mortem -tarkastusmenettelyjä on sovellettava tarhatun riistan vastaaviin lajeihin.
3. Jos eläimet on teurastettu tilalla, teurastamon virkaeläinlääkäri on tarkistettava niiden mukana oleva todistus.

### VIII LUKU: LUONNONVARAINEN RIISTA

#### A. Post mortem -tarkastus

1. Luonnonvarainen riista on tarkastettava niin pian kuin mahdollista sen jälkeen, kun se on otettu sisään riistankäsittelylaitokseen.
2. Virkaeläinlääkäri on otettava huomioon vakuutus tai tieto, jonka eläimen metsästyksessä mukana ollut koulutettu henkilö on antanut asetuksen (EY) N:o .../2004\* mukaisesti.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

3. Post mortem -tarkastuksen aikana virkaeläinlääkärin on suoritettava:

a) ruhon, sen onteloiden ja tapauksen mukaan elinten silmämääräinen tarkastelu:

- i) muusta kuin metsästyksestä aiheutuneiden poikkeavuuksien havaitsemiseksi.  
Tässä tarkoituksessa diagnoosi voi perustua tietoihin, jotka koulutettu henkilö on antanut eläimen käyttäytymisestä ennen sen tappamista,
- ii) tarkistaakseen, että kuolema ei johdu muista syistä kuin metsästyksestä.

Jos arvio ei ole mahdollinen pelkän silmämääräisen tarkastelun perusteella, on suoritettava laajempi tarkastus laboratoriossa;

b) aistinvaraisten poikkeavuuksien tarkastelu;

c) tapauksen mukaan elinten tunnustelu;

d) jos on vakavat perusteet epäillä jäämien tai vierasaineiden esiintymistä, tutkimus ottamalla näytteitä muista kuin metsästyksestä aiheutuneista jäämistä, ympäristösaasteet mukaan luettuina. Kun tällaisten epäilyjen perusteella tehdään laajempi tarkastus, eläinlääkärin on odotettava, kunnes tutkimus tehdään loppuun, ennen kuin hän arvioi kaikki saman metsästyksen yhteydessä tapetut riistaeläimet tai ne osat, joiden epäillään olevan samalla tavalla poikkeavia;

- e) sellaisten ominaisuuksien tutkiminen, jotka ovat merkkejä siitä, että liha muodostaa riskin terveydelle, mukaan luettuina:
- i) elävän eläimen epänormaali käyttäytyminen tai yleistilan häiriö metsästäjän ilmoituksen mukaan,
  - ii) kasvaimet tai paiseet, jos niitä on lukuisia tai jos niitä esiintyy eri sisäelimissä tai lihaksissa,
  - iii) niveltulehdus, kivistulehdus, maksan tai pernan patologiset muutokset, suoliston tai navan alueen tulehdukset,
  - iv) ruumiin onteloissa, vatsassa tai suolissa tai virtsassa olevat, muusta kuin metsästyksestä peräisin olevat vierasaineet, kun keuhkopussi tai vatsakalvo on värjäytynyt (kun kyseiset sisäelimet ovat jäljellä),
  - v) loiset,
  - vi) huomattava kaasujen muodostuminen ruuansulatusjärjestelmässä ja sisäelinten värjäytyminen (kun nämä sisäelimet ovat jäljellä),
  - vii) lihaskudosten tai elinten värin, koostumuksen tai hajun huomattavat poikkeamat,
  - viii) vanhat avomurtumat,
  - ix) kuihtuminen ja/tai yleinen tai paikallinen ödeema,

- x) merkkejä tuoreista keuhkopussin tai vatsakalvon kiinnikkeistä, ja
  - xi) muut ilmeiset ulkoiset muutokset kuten mätäneminen.
4. Jos virkaeläinlääkäri sitä vaatii, selkäranka ja pää on halkaistava pituussuunnassa.
5. Jos on kyse luonnonvaraisesta pienriistasta, jonka sisäelimiä ei ole poistettu heti tappamisen jälkeen, virkaeläinlääkäriin on suoritettava post mortem -tarkastus samaa alkuperää olevista eläimistä otetulle edustavalle näytteelle. Jos tarkastuksessa todetaan ihmisiin tarttuva tauti tai jokin 3 kohdan e alakohdassa kuvatuista ominaisuuksista, virkaeläinlääkäriin on tehtävä lisätarkastuksia koko erälle sen määrittämiseksi, onko koko erä luokiteltava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi vai onko jokainen ruho tarkastettava erikseen.
6. Epäilyttävissä tapauksissa virkaeläinlääkäri voi tehdä eläinten asianomaisten osien lisäviiltoja ja lisätarkastuksia lopullisen diagnoosin tekemistä varten.

#### B. TARKASTUSTEN PERUSTEELLA TEHTÄVÄT PÄÄTÖKSET

Edellä II jakson V luvussa tarkoitettujen tapauksien lisäksi liha, jossa post mortem -tarkastuksen aikana todetaan jokin A osan 3 kohdan e alakohdassa luetelluista ominaisuuksista, on luokiteltava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.



## IX LUKU: ERITYISET VAARAT

### A. Tarttuvat spongiformiset enkefalopatiat

Tarttuvien spongiformisten enkefalopatioiden osalta virallisia tarkastuksia tehtäessä on otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 999/2001 vaatimukset ja muu asiaankuuluva yhteisön lainsäädäntö.

### B. Kystikerkoosi

1. Vähimmäisvaatimuksena yli 6 viikon ikäisten nautaeläinten ja sikojen tutkimiseksi kystikerkoosin varalta ovat I ja IV luvussa kuvatut post mortem -tarkastusmenettelyt. Lisäksi voidaan käyttää erityisiä serologisia kokeita. Yli 6 viikon ikäisten nautaeläinten osalta puremalihasten viiltäminen post mortem -tarkastuksessa ei ole pakollista, jos käytetään erityistä serologista koetta. Sama koskee yli 6 viikon ikäisiä nautaeläimiä, jotka on kasvatettu virallisesti kystikerkoosista vapaaksi todetulla tilalla.

2. Cysticercus-loisen saastuttama liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Jos eläin ei ole kuitenkaan saanut yleistä Cysticercus-tartuntaa, muut kuin saastuneet eläimenosat voidaan luokitella ihmisravinnoksi kelpaaviksi sen jälkeen, kun niille on suoritettu kylmäsäilytys.

### C. Trikiinoosi

1. Sikojen (kotieläiminä pidettyjen, tarhatun riistan ja luonnonvaraisen riistan), karioeläinten ja muiden trikiini-tartunnalle alttiiden lajien ruhot on tutkittava trikiinoosin varalta sovellettavan yhteisön lainsäädännön mukaisesti ellei kyseisessä lainsäädännössä toisin säädetä.

2. Trikiinien saastuttamien eläinten liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

D. Räkätauti

1. Karioeläimet on tapauksen mukaan tutkittava räkätaudin varalta. Karioeläinten tutkimiseen räkätaudin varalta kuuluu henkitorven, kurkunpään, nenäonteloiden, sivuonteloiden ja niiden haarautumien limakalvojen huolellinen tutkiminen sen jälkeen, kun pää on halkaistu pituussuunnassa ja sierainten väliseinä viilletty.

2. Hevosista, joilla on todettu räkätauti, saatu liha on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

E. Tuberkuloosi

1. Jos eläimen tuberkuliinikoereaktio on positiivinen tai epäselvä tai on muita syitä epäillä tartuntaa, se on teurastettava muista eläimistä erillään noudattaen varotoimia, jotta vältetään muiden ruhojen ja teurastuslinjan saastumisvaara sekä teurastamossa läsnä olevan henkilökunnan tartuntavaara.

2. Kaikki sellaisten eläinten liha, joiden post mortem -tarkastuksessa on tullut ilmi paikallisia tuberkuloosimuutoksia useissa elimissä tai useissa ruhon osissa, on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Jos tuberkuloosimuutoksia on tullut ilmi vain yhden elimen tai ruhon osan imusolmukkeissa, ainoastaan kyseinen elin tai ruhon osa ja siihen liittyvät imusolmukkeet on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi.

F. Luomistauti (bruselloosi)

1. Jos eläimen bruselloosikoereaktio on positiivinen tai epäselvä tai on muita syitä epäillä tartuntaa, se on teurastettava muista eläimistä erillään noudattaen varotoimia, jotta vältetään muiden ruhojen ja teurastuslinjan saastumisvaara sekä teurastamossa läsnä olevan henkilökunnan tartuntavaara.

2. Sellaisten eläinten liha, joiden post mortem -tarkastuksessa on tullut ilmi akuutti bruselloositulehdus, on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Jos eläimen bruselloosikoereaktio on positiivinen tai epäselvä, utareet, sukuelimet ja veri on todettava ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, vaikka tulehdusta ei todettaisi.

X LUKU: TERVEYSTODISTUKSEN MALLI

A. ELÄVIÄ ELÄIMIÄ KOSKEVA TERVEYSTODISTUKSEN MALLI

TERVEYSTODISTUS  
*tilalta teurastamoon kuljetettaville eläville eläimille*

Toimivaltainen yksikkö: .....

Nro: .....

1. Eläinten tunnistetiedot

Laji: .....

Eläinten lukumäärä: .....

Tunnistusmerkintä: .....

2. Eläinten alkuperä

Alkuperätilan osoite: .....

Eläintenpitopaikan tunnistetiedot\*: .....

3. Eläinten määräpaikka

Eläimet kuljetetaan seuraavaan teurastamoon: .....

.....  
seuraavalla kuljetusvälineellä: .....

4. Muut asiaan vaikuttavat tiedot

.....

## 5. Vakuutus

Allekirjoittanut vakuuttaa, että

- edellä kuvatut eläimet on tarkastettu ennen teurastusta edellä mainitulla tilalla ..... (kellonaika) ..... (päivämäärä) ja todettu terveiksi
- kyseisiä eläimiä koskeva kirjanpito ja asiakirjat täyttivät lakisääteiset vaatimukset eivätkä estä eläinten teurastamista.

Tehty ..... ,  
(paikka)

Päivämäärä: .....  
(päiväys)

Leima

.....  
(Virkaeläinlääkäriin tai hyväksytyin eläinlääkäriin allekirjoitus)

\* Merkintä ei pakollinen.

## B. TILALLA TEURASTETTUJA ELÄIMIÄ KOSKEVAN TERVEYSTODISTUKSEN MALLI

### TERVEYSTODISTUS *tilalla teurastetuille eläimille*

Toimivaltainen yksikkö: .....

Nro: .....

#### 1. Eläinten tunnistetiedot

Laji: .....

Eläinten lukumäärä: .....

Tunnistusmerkintä: .....

#### 2. Eläinten alkuperä

Alkuperätilan osoite: .....

Eläintenpitopaikan tunnistetiedot\*: .....

3. Eläinten määräpaikka

Eläimet kuljetetaan seuraavaan teurastamoon: .....

.....

seuraavalla kuljetusvälineellä: .....

4. Muut asiaan vaikuttavat tiedot

.....

5. Vakuutus

Allekirjoittanut vakuuttaa, että

- edellä kuvatut eläimet on tarkastettu ennen teurastusta edellä mainitulla tilalla ..... (kellonaika) ..... (päivämäärä) ja todettu terveiksi
- eläimet teurastettiin tilalla ..... (kellonaika) ..... (päivämäärä), ja teurastus ja verenlasku suoritettiin asianmukaisesti
- kyseisiä eläimiä koskeva kirjanpito ja asiakirjat täyttivät lakisääteiset vaatimukset eivätkä estä eläinten teurastamista.

Tehty .....,  
(paikka)

Päivämäärä: .....  
(päiväys)

Leima

.....  
(Virkaeläinlääkäri tai hyväksytyn eläinlääkäri allekirjoitus)

\* Merkintä ei pakollinen.

## ELÄVÄT SIMPUKAT

### I LUKU: SOVELTAMISALA

Tätä liitettä sovelletaan eläviin simpukoihin ja vastaavasti eläviin piikkinahkasiin, eläviin vaippaeläimiin ja eläviin merikotiloihin.

### II LUKU: LUOKITELLUILTA TUOTANTOALUEILTA PERÄISIN OLEVIEN ELÄVIEN SIMPUKOIDEN VIRALLINEN VALVONTA

#### A. TUOTANTO- JA UUELLEENSIJOITUSALUEIDEN LUOKITTELU

1. Toimivaltaisen viranomaisen on vahvistettava luokittelemiensa tuotanto- ja uudelleensijoitusalueiden sijainti ja rajat. Tarvittaessa se voi toimia yhteistyössä elintarvikealan toimijan kanssa.
2. Toimivaltaisen viranomaisen on luokiteltava tuotantoalueet, joilta se sallii elävien simpukoiden pyynnin, kolmeen luokkaan ulostekontaminaation perusteella. Tarvittaessa se voi toimia yhteistyössä elintarvikealan toimijan kanssa.
3. Toimivaltainen viranomainen voi luokitella A-luokan alueiksi alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää sellaisenaan elintarvikkeena käytettäväksi. Näiltä alueilta peräisin olevien elävien simpukoiden on täytettävä asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä III olevan VII jakson V luvussa säädetyt elävien simpukoiden terveysvaatimukset.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks. johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

4. Toimivaltainen viranomainen voi luokitella B-luokan alueiksi alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää mutta saattaa markkinoille ihmisravintona käytettäväksi vasta sen jälkeen kun ne on käsitelty puhdistamossa tai ne ovat olleet uuteen paikkaan sijoitettuina, jotta ne täyttäisivät edellä 3 kohdassa tarkoitetut terveysvaatimukset. Näiltä alueilta peräisin olevat elävät simpukat eivät saa viidellä putkella ja kolmella laimennuksella tehdyssä MPN-kokeessa (*Most Probable Number*, todennäköisin lukumäärä) ylittää rajaa, joka on 4 600 fekaalista kolibakteeria 100 gramman suuruista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti.

5. Toimivaltainen viranomainen voi luokitella C-luokan alueiksi alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää mutta saattaa markkinoille vasta sen jälkeen kun ne ovat olleet uuteen paikkaan sijoitettuina pitkän ajanjakson, jotta ne täyttäisivät edellä 3 kohdassa tarkoitetut terveysvaatimukset. Näiltä alueilta peräisin olevat elävät simpukat eivät saa viidellä putkella ja kolmella laimennuksella tehdyssä MPN-kokeessa ylittää rajaa, joka on 46 000 fekaalista kolibakteeria 100 gramman suuruista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti.

6. Jos toimivaltainen viranomainen päättää periaatteessa luokitella tuotanto- tai uudelleensijoitusalueen, sen on:

- a) tutkittava kaikki ihmis- tai eläinperäiset epäpuhtauksien lähteet, jotka voivat olla saastumisen lähteitä tuotantoalueella;
- b) tutkittava sellaisten orgaanisten epäpuhtauksien määrät, joita eri vuodenaikoina esiintyy, ottaen huomioon kausivaihtelut valuma-alueen ihmis- ja eläinpopulaatioissa, sademäärälukemat, jäteveden käsittely jne.;
- c) määritettävä epäpuhtauksien liikkeet tuotantoalueen virtausmallien, batymetrian ja vuorovesikierron avulla; ja

- d) laadittava tuotantoalueella simpukoiden näytteenotto-ohjelma, joka perustuu olemassa olevien tietojen tarkasteluun ja jossa näytteiden lukumäärällä, näytteenottokehtien maantieteellisellä jakaumalla ja näytteenottotiheydellä on varmistettava, että analyysin tulokset ovat tutkittavan alueen osalta niin edustavia kuin mahdollista.

## B. LUOKITELTUIJEN UUELLEENSIJOITUS- JA TUOTANTOALUEIDEN VALVONTA

1. Luokiteltuja uudelleensijoitus- ja tuotantoalueita on valvottava määräajoin, jotta voidaan tarkastaa:

- a) että elävien simpukoiden alkuperän ja määräpaikan suhteen ei ole väärinkäytöksiä;
- b) elävien simpukoiden mikrobiologinen laatu suhteessa tuotantoalueisiin ja uudelleensijoitusalueisiin;
- c) toksiinia tuottavan planktonin esiintyminen tuotantovesissä ja uudelleensijoitusalueiden vesissä sekä biotoksiinien esiintyminen elävissä simpukoissa; ja
- d) kemiallisten vierasaineiden esiintyminen elävissä simpukoissa.



2. Edellä olevan 1 kohdan b, c ja d alakohdan täytäntöönpanemiseksi on laadittava näytteenottosuunnitelmat, joiden mukaan kyseiset tarkastukset tehdään määräajoin tai tapauksen mukaan, jos pyyntiajankohdat ovat epäsäännöllisiä. Näytteenottoehtien maantieteellisellä jakaumalla ja näytteenottotiheydellä on varmistettava, että analyysin tulokset ovat tutkittavan alueen osalta niin edustavia kuin mahdollista.

3. Elävien simpukoiden mikrobiologisen laadun tarkastamiseksi toteutettavissa näytteenottosuunnitelmissa on erityisesti otettava huomioon:

- a) todennäköiset ulostekontaminaation vaihtelut;
- b) edellä A osan 6 kohdassa tarkoitetut tekijät.

4. Toksiinia tuottavan planktonin esiintymisen tarkastamiseksi tuotantovesissä ja uudelleensijoitusalueiden vesissä sekä biotoksiinien esiintymisen tarkastamiseksi elävissä simpukoissa toteutettavissa näytteenottosuunnitelmissa on otettava erityisesti huomioon mahdolliset merellisiä biotoksiineja sisältävän planktonin vaihtelut. Näytteenoton on sisällettävä:

- a) säännöllinen näytteenotto toksiineja sisältävän planktonin koostumuksessa ja sen maantieteellisessä levinneisyydessä tapahtuvien muutosten havaitsemiseksi. Jos simpukoiden lihassa todetaan toksiinien kertymistä, tuloksia on seurattava tehostetulla näytteenotolla;
- b) säännölliset toksisuustutkimukset, joissa käytetään taudin esiintymisalueelta saatuja saastumiselle herkimpiä simpukoita.

5. Näytteet simpukoissa olevien toksiinien analysoimiseksi on yleensä otettava viikoittain aikoina, jolloin pyynti on sallittua. Näytteenottotiheyttä voidaan harventaa erityisillä alueilla tai erityisten simpukkalajien osalta, jos toksiinien tai kasviplanktonin esiintymistä koskevan riskienarvioinnin perusteella voidaan olettaa, että toksisten jaksojen riski on erittäin matala. Näytteenottotiheyttä on lisättävä, jos riskienarvioinnin perusteella voidaan olettaa, ettei viikoittainen näytteenotto riitä. Riskienarviointia on tarkasteltava uudelleen määräajoin, jotta voidaan arvioida toksiinien esiintymisriski kyseisten alueiden elävissä simpukoissa.

6. Kun saatavilla on tiedot toksiinien kertymisasteista samalla alueella kasvavan tietyn ryhmän lajien osalta, indikaattorilajina voidaan käyttää lajia, jonka kertymisaste on korkein. Näin voidaan sallia ryhmän kaikkien lajien hyödyntäminen, jos indikaattorilajin toksiinitasot ovat säännösten mukaisia rajoja alhaisemmat. Jos indikaattorilajin toksiinitasot ylittävät säännösten mukaiset rajat, muiden lajien pyynti voidaan sallia ainoastaan siinä tapauksessa, että kyseisten lajien lisäanalyysit osoittavat niiden toksiinitasojen alittavan kyseiset rajat.

7. Planktonin seurannan osalta näytteiden tulee olla vesialueen osalta edustavia, ja niistä on saatava tietoa toksisten lajien esiintymisestä sekä populaatio-suuntauksista. Jos toksisissa populaatioissa havaitaan muutoksia, jotka voivat johtaa toksiinien kertymiseen, simpukoiden näytteenottotiheyttä on lisättävä tai alueet on suljettava varotoimenä toksiinianalyyysien tulosten saamiseen saakka.

8. Kemiallisten vierasaineiden tarkastamiseksi toteutettavien näytteenottosuunnitelmien avulla on voitava havaita, ylittyvätkö komission asetuksessa (EY) N:o 466/2001<sup>1</sup> tarkoitettut määrät.

---

<sup>1</sup> EYVL L 77, 16.3.2001, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1425/2003 (EUVL L 203, 12.8.2003, s. 1).

## C. VALVONNAN JÄLKEEN TEHTÄVÄT PÄÄTÖKSET

1. Jos näytteenoton tulokset osoittavat, että simpukoiden terveystaamimukset eivät täyty tai että simpukat voivat muuten aiheuttaa riskin ihmisten terveydelle, toimivaltaisen viranomaisen on suljettava kyseinen tuotantoalue ja estettävä elävien simpukoiden pyynti. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin luokitella tuotantoalueen uudelleen B- tai C-luokan alueeksi, jos se täyttää A osassa olevat olennaiset perusteet eikä siitä aiheudu riskiä ihmisten terveydelle.

2. Toimivaltainen viranomainen voi avata suljetun alueen uudelleen ainoastaan, jos simpukat täyttävät jälleen yhteisön lainsäädännön mukaiset terveystaamimukset. Jos toimivaltainen viranomainen sulkee tuotannon planktonin esiintymisen tai simpukoiden liian korkeiden toksiinitasojen vuoksi, sen avaamiseksi uudelleen on saatava säännösten mukaiset rajat alittava tulos kahdesta peräkkäisestä kokeesta, joiden tekemisen välillä on oltava vähintään 48 tuntia. Toimivaltainen viranomainen voi ottaa päätöstä tehdessään huomioon kasviplanktonin kehityssuuntauksia koskevia tietoja. Jos tietyn alueen toksisuuden muutoksista on olemassa luotettavat tiedot ja saatavilla on tuoreet tiedot toksisuuden vähenemissuuntauksesta, toimivaltainen viranomainen voi päättää avata uudelleen alueen, jonka osalta yhden näytteenoton perusteella saadut tulokset alittavat säännösten mukaisen rajan.

#### D. VALVONTAA KOSKEVAT LISÄVAATIMUKSET

1. Toimivaltaisen viranomaisen on seurattava luokiteltuja tuotantoalueita, joilla se on kieltänyt simpukoiden pyynnin tai joilla se on asettanut pyyntiin sovellettavia erityisedellytyksiä, sen varmistamiseksi, ettei markkinoille saateta ihmisten terveydelle haitallisia tuotteita.
  
2. Edellä B osan 1 kohdassa tarkoitetun uudelleensijoitus- ja tuotantoalueiden valvonnan lisäksi on perustettava valvontajärjestelmä laboratoriokokeineen lopputuotetta koskevien vaatimusten täyttymisen toteamiseksi elintarvikealan toimijoiden osalta tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa. Tällä valvontajärjestelmällä on erityisesti tarkoitus todentaa, että merellisten biotoksiinien ja vierasaineiden määrä ei ylitä turvallisuusrajoja ja että simpukoiden mikrobiologinen laatu ei aiheuta vaaraa ihmisten terveydelle.

#### E. KIRJAAMINEN JA TIETOJENVAIHTO

Toimivaltaisen viranomaisen on:

- a) laadittava ja pidettävä ajan tasalla niiden hyväksytyjen tuotantoalueiden ja uudelleensijoitusalueiden luettelo, joista eläviä simpukoita saa kerätä tämän liitteen vaatimusten mukaisesti; luettelossa on ilmoitettava yksityiskohtaisesti alueiden sijainti ja rajat sekä mainittava alueen luokka. Tämä luettelo on annettava tiedoksi niille, joita tämä liite koskee, kuten tuottajille, kerääjille sekä puhdistamojen ja lähettämöjen hoitajille;

- b) ilmoitettava välittömästi niille, joita tämä liite koskee, kuten tuottajille, kerääjille sekä puhdistamojen ja lähettämöjen hoitajille, kaikista tuotantoalueen sijainnin, rajojen tai luokan muutoksista tai sen sulkemisesta väliaikaisesti tai lopullisesti; ja
- c) toimittava viivyttämättä, jos tässä liitteessä säädetty tarkastukset osoittavat, että tuotantoalue on suljettava, luokiteltava uudelleen tai että se voidaan avata uudelleen.

#### F. ELINTARVIKEALAN TOIMIJAN OMAVALVONTA

Tehdessään päätöstä tuotantoalueiden luokituksista, avaamisesta tai sulkemisesta toimivaltainen viranomaisella voi ottaa huomioon elintarvikealan toimijoiden tai elintarvikealan toimijoita edustavan organisaation toteuttamien tarkastusten tulokset. Tällaisessa tapauksessa toimivaltaisen viranomaisen on pitänyt nimetä analyysin suorittava laboratorio, ja tarvittaessa näytteenotto ja analyysi on pitänyt suorittaa toimivaltaisen viranomaisen ja kyseisten toimijoiden tai kyseisen organisaation välillä sovitun menettelyn mukaisesti.

### III LUKU: LUOKITELTUIJEN TUOTANTOALUEIDEN ULKOPUOLELLA PYYDETTYJEN PECTINIDAE-HEIMOON KUULUVIEN SIMPUKOIDEN VIRALLINEN VALVONTA

Luokiteltujen tuotantoalueiden ulkopuolella pyydettyjen pectinidae-heimoon kuuluvien simpukoiden virallinen valvonta on suoritettava kalahuutokaupassa, lähettämöissä ja jalostuslaitoksissa. Virallisen valvonnan avulla on todennettava, täyttävätkö elävät simpukat asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä III olevassa VII jakson V luvussa asetetut terveysvaatimukset ja saman asetuksen liitteessä III olevassa VII jakson IX luvussa asetetut muut vaatimukset.

---

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks., johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

KALASTUSTUOTTEET

I LUKU: TUOTANNON JA MARKKINOILLE SAATTAMISEN VIRALLINEN VALVONTA

1. Kalastustuotteiden tuotannon ja markkinoille saattamisen viralliseen valvontaan on kuuluttava erityisesti:

- a) saaliin purkamisen ja ensimmäisen myynnin hygieniasuhteiden säännöllinen tarkastaminen;
- b) alusten ja maalla sijaitsevien laitosten tarkastaminen säännöllisin väliajoin, kalahuutokaupat ja tukkutorit mukaan lukien, erityisesti seuraavien tarkastamiseksi:
  - i) tarvittaessa, täytyvätkö hyväksymisen edellytykset edelleen,
  - ii) käsitelläänkö kalastustuotteita asianmukaisesti,
  - iii) noudatetaanko hygieniasuhteita- ja lämpötilavaatimuksia, ja
  - iv) laitosten, myös alusten, ja niiden välineiden ja laitteiden puhtaus sekä henkilökunnan hygienia; ja
- c) varastointi- ja kuljetusolosuhteiden tarkastaminen.

2. Kuitenkin, jollei 3 kohdasta muuta johdu, alusten virallinen valvonta:
  - a) voidaan suorittaa silloin, kun alukset käyvät jonkin jäsenvaltion satamassa;
  - b) koskee kaikkia aluksia, jotka purkavat kalastustuotteita yhteisön satamissa lippuvaltiosta riippumatta; ja
  - c) voidaan tarvittaessa, kun aluksen virallisen valvonnan suorittaa aluksen lippuvaltion toimivaltainen viranomais, suorittaa aluksen ollessa merellä tai toisen jäsenvaltion tai kolmannen maan satamassa.
  
3.
  - a) Kun kyseessä on jonkin jäsenvaltion lipun alla purjehtivan tehdas- tai pakastusaluksen tarkastus, joka suoritetaan aluksen hyväksymiseksi, lippujäsenvaltion toimivaltainen viranomais suorittaa tarkastukset 3 artiklan vaatimusten mukaisesti kiinnittäen erityistä huomiota 3 artiklan 2 kohdassa vahvistettuihin määräaikoihin. Toimivaltainen viranomais voi tarvittaessa tarkastaa aluksen merellä taikka muun jäsenvaltion tai kolmannen maan satamassa.
  
  - b) Jos aluksen lippujäsenvaltion toimivaltainen viranomais on myöntänyt alukselle ehdollisen hyväksynnän 3 artiklan mukaisesti, kyseinen toimivaltainen viranomais voi valtuuttaa:
    - i) toisen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen, tai
  
    - ii) sellaisen kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen, joka mainitaan 11 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa kolmansista maista, joista on sallittua tuoda kalastustuotteita,



suorittamaan uusintatarkastuksen lopullisen hyväksynnän antamiseksi tai ehdollisen hyväksynnän voimassaolon jatkamiseksi 3 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti tai hyväksynnän ottamiseksi uudelleen tarkasteluun 3 artiklan 4 kohdan mukaisesti. Kyseinen toimivaltainen viranomainen voi tarvittaessa tarkastaa aluksen merellä taikka muun jäsenvaltion tai kolmannen maan satamassa.

4. Jos jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen valtuuttaa toisen jäsenvaltion tai kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen suorittamaan tarkastuksia puolestaan 3 kohdan mukaisesti, näiden kahden maan toimivaltaisten viranomaisten on sovittava tarkastusten edellytyksistä. Edellytyksillä on erityisesti varmistettava, että aluksen lippujäsenvaltion toimivaltainen viranomainen saa selvitykset tarkastusten tuloksista ja mahdollisista puutteista vaatimustenmukaisuudessa viipymättä, jotta se voi toteuttaa tarvittavat toimenpiteet.

## II LUKU: KALASTUSTUOTTEIDEN VIRALLINEN VALVONTA

Kalastustuotteiden viralliseen valvontaan on sisällyttävä ainakin seuraavaa:

### A. AISTINVARAISET TUTKIMUKSET

Tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa on tehtävä aistinvaraisia pistokokeita. Kokeiden yksi tavoite on todentaa, että yhteisön lainsäädännön mukaiset tuoreusvaatimukset täyttyvät. Tähän sisältyy erityisesti se, että kalastustuotteiden todetaan tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa vähintään ylittävän yhteisön lainsäädännössä vahvistetut tuoreuden perusvaatimukset.

## B. TUOREUSINDIKAATTORIT

Jos aistinvaraisessa tutkimuksessa epäillään kalastustuotteiden tuoreutta, voidaan ottaa näytteitä ja tehdä laboratoriokokeet emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) ja trimetyyliamiinityypen (TMA-N) määrien kartoittamiseksi.

Toimivaltaisen viranomaisen on käytettävä yhteisön lainsäädännössä vahvistettuja kriteerejä.

Jos aistinvaraisen tutkimuksen perusteella on aihetta epäillä muiden sellaisten edellytysten olemassaoloa, jotka voivat vaikuttaa ihmisten terveyteen, on asian todentamiseksi otettava asianmukaiset näytteet.

## C. HISTAMIINI

Histamiinin pistokokeet on tehtävä yhteisön lainsäädännön mukaisesti sallittujen tasojen noudattamisen todentamiseksi.

## D. JÄÄMÄT JA VIERASAINHEET

On toteutettava seurantajärjestelyjä jäämien ja vierasaineiden tasojen valvomiseksi yhteisön lainsäädännön mukaisesti.

## E. MIKROBIOLOGISET KOKEET

Mikrobiologisia kokeita on tehtävä tarvittaessa yhteisön lainsäädännössä määritettyjen asiaa koskevien sääntöjen ja perusteiden mukaisesti.

## F. LOISET

Pistokokeita on suoritettava loisia koskevan yhteisön lainsäädännön noudattamisen todentamiseksi.

## G. MYRKYLLISET KALASTUSTUOTTEET

On suoritettava kokeita sen varmistamiseksi, että seuraavia kalastustuotteita ei saateta markkinoille:

1. seuraaviin heimoihin kuuluvia myrkyllisiä kalalajeja: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae ja Canthigasteridae; ja
2. biotoksiinia kuten Ciguatera tai muita ihmisten terveydelle vaarallisia myrkyjä sisältäviä kalastustuotteita. Simpukoista, piikkihahkaisista, vaippaeläimistä ja merikotiloista saatuja kalastustuotteita voidaan kuitenkin saattaa markkinoille, jos ne on tuotettu asetuksen (EY) N:o .../2004\* liitteessä III olevan VII jakson säännösten mukaisesti ja jos ne täyttävät kyseisen jakson V luvun 2 kohdan vaatimukset.

## III LUKU: VALVONNAN PERUSTEELLA TEHTÄVÄT PÄÄTÖKSET

Kalastustuotteet on luokiteltava ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, jos:

1. niiden aistinvarainen, kemiallinen, fysikaalinen tai mikrobiologinen tarkastus tai loistarkastus on osoittanut, etteivät ne ole asiaankuuluvan yhteisön lainsäädännön mukaisia;
2. niiden syötävissä osissa on yhteisön lainsäädännön mukaiset raja-arvot ylittäviä tai sellaisia määriä vierasaineita tai jäämiä, että niiden laskettu päiväsaanti ylittää ihmisten hyväksyttävän päivä- tai viikkosaannin;

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks., johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

3. ne ovat peräisin:
- i) myrkyllisistä kaloista,
  - ii) kalastustuotteista, jotka eivät ole biotoksiinin osalta II luvun G osan 2 kohdan vaatimuksen mukaisia, tai
  - iii) simpukoista, piikkinahkaisista, vaippaeläimistä tai merikotiloista, jotka sisältävät asetuksessa (EY) N:o .../2004\* säädetyt raja-arvot ylittäviä kokonaismääriä merellisiä biotoksiineja; tai
4. toimivaltainen viranomainen katsoo, että ne voivat aiheuttaa riskin kansanterveydelle tai eläinten terveydelle tai eivät jostain muusta syystä sovellu ihmisravinnoksi.
- 

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks., johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

RAAKAMAITO JA MEIJERITUOTTEET

I LUKU: MAIDONTUOTANTOTILOJEN VALVONTA

1. Maidontuotantotiloilla oleviin eläimiin on kohdistettava virallista valvontaa sen todentamiseksi, että raakamaidon tuotantoa koskevat terveysvaatimukset sekä erityisesti eläinten terveydentilaa ja eläinlääkkeiden käyttöä koskevat vaatimukset täyttyvät. Valvonta voidaan suorittaa eläinten tai kansanterveyttä tai eläinten hyvinvointia koskevien yhteisön säännösten mukaisesti tehtävien eläinlääkinnällisten tarkastusten yhteydessä, ja sen voi suorittaa hyväksytty eläinlääkäri.
2. Jos on syytä epäillä, että eläinten terveyttä koskevia vaatimuksia ei noudateta, on tarkistettava eläinten yleinen terveydentila.
3. Maidontuotantotiloihin on kohdistettava virallista valvontaa hygieniavaatimusten noudattamisen todentamiseksi. Viralliseen valvontaan voi kuulua tarkastuksia ja/tai ammattialajärjestöjen suorittaman valvonnan seurantaa. Jos hygienia osoittautuu riittämättömäksi, toimivaltaisen viranomaisen on todennettava, että tilanteen korjaamiseksi toteutetaan asianmukaiset toimet.

## II LUKU: RAAKAMAIDON VALVONTA KERÄILYN YHTEYDESSÄ

1. Toimivaltaisen viranomaisen on valvottava asetuksen (EY) .../2004\* liitteessä III olevan IX jakson I luvun III osan mukaisesti tehtäviä tarkastuksia.
2. Jos elintarvikealan toimija ei ole korjannut tilannetta kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun se ensimmäisen kerran ilmoitti toimivaltaiselle viranomaiselle, että pesäkemäärää ja somaattisten solujen määrää koskevat vaatimukset eivät ole täyttyneet, raakamaidon toimittaminen kyseiseltä tuotantotilalta on keskeytettävä tai toimittamiselle on asetettava toimivaltaisen viranomaisen erityisluvalla tai tämän antamien yleisohjeiden mukaisesti raakamaidon käsittelyä ja käyttöä koskevia kansanterveyden suojelemisen edellyttämiä vaatimuksia. Toimittamisen keskeytyksen tai kyseisten vaatimusten on pysyttävä voimassa, kunnes elintarvikealan toimija on osoittanut, että raakamaito täyttää vaatimukset.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks., johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

LAITOKSET, JOITA EIVÄT KOSKE 12 ARTIKLAN 1 KOHDASSA  
TARKOITETTUUN LUETTELOON KUULUMISTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Seuraavia kolmansien maiden laitoksia ei tarvitse mainita 12 artiklan 4 kohdan mukaisesti laadituissa ja ajan tasalle saatetuissa luetteloissa:

1. laitokset, joissa käsitellään sellaisia eläinperäisiä tuotteita, joiden osalta asetuksen (EY) .../2004\* liitteessä III ei ole vaatimuksia;
2. laitokset, joissa harjoitetaan ainoastaan alkutuotantoa;
3. laitokset, joissa harjoitetaan ainoastaan kuljetuksia;
4. laitokset, jotka ainoastaan varastoivat eläinperäisiä tuotteita, joiden osalta ei edellytetä lämpötilavalvottua varastointia.

---

\* Huomautus VL:lle: lisää eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun asetuksen numero (ks., johdanto-osan 1 kappale, toinen asetus).

**VIENTITUOTTEIDEN MUKANA OLEVIA TODISTUKSIA**  
**KOSKEVAT VAATIMUKSET**

1. Lähettävän kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen edustajan, joka myöntää eläinperäisten tuotteiden lähetysten mukana yhteisöön tuotaessa olevan todistuksen, on allekirjoitettava se ja varmistettava, että siinä on virallinen leima. Tämä vaatimus koskee todistuksen jokaista sivua, jos sivuja on useampia kuin yksi. Tehdasalusten osalta toimivaltainen viranomainen voi valtuuttaa kapteenin tai jonkun muun päällystöön kuuluvan allekirjoittamaan todistuksen.
2. Todistukset on laadittava lähettävän kolmannen maan ja sen jäsenvaltion virallisella kielellä tai virallisilla kielillä, jossa rajatarkastus suoritetaan, tai niiden liitteenä on oltava virallinen käännös kyseiselle kielelle tai kyseisille kielille. Määräjäsenvaltion niin vaatiessa todistuksiin on liitettävä myös virallinen käännös kyseisen jäsenvaltion viralliselle kielelle tai virallisille kielille. Jäsenvaltio voi kuitenkin suostua siihen, että käytetään muuta yhteisön virallista kieltä kuin jäsenvaltion virallista kieltä.
3. Tuotteiden mukana on yhteisöön tuotaessa oltava todistuksen alkuperäiskappale.



4. Todistusten on koostuttava:
  - a) yhdestä ainoasta paperiarkista; tai
  - b) kahdesta tai useammasta sivusta, jotka ovat osa yhtenäistä ja jakamatonta paperiarkkia; tai
  - c) useasta peräkkäisestä sivusta, jotka on numeroitu niin, että numeroinnista käy ilmi, että sivu on yksi rajallisesta määrästä peräkkäisiä sivuja (esimerkiksi "sivu 2 4:stä sivusta").
5. Todistuksilla on oltava yksilöllinen viitenumero. Kun todistus koostuu useasta peräkkäisestä sivusta, todistuksen numeron on oltava jokaisella sivulla.
6. Todistus on annettava ennen kuin lähetys, jota se koskee, poistuu lähettävän kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen valvonnasta.

=====

**NEUVOSTON DIREKTIIVI 2004/68/EY,  
annettu 26.4.2004,**

eläinten terveyttä koskevista säännöistä tiettyjen elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön tuonnin ja yhteisön kautta kuljetuksen osalta, direktiivien 90/426/ETY ja 92/65/ETY muuttamisesta ja direktiivin 72/462/ETY kumoamisesta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 37 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon<sup>1</sup>,

ottaa huomioon Euroopan talous- ja sosiaalikomitean lausunnon<sup>2</sup>,

ottaa huomioon alueiden komitean lausunnon<sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> EUVL C [...], [...], s. [...].

<sup>2</sup> EUVL C [...], [...], s. [...].

<sup>3</sup> EUVL C [...], [...], s. [...].

sekä katsoo seuraavaa:

- 1) Terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien sekä tuoreen lihan tai lihavalmisteiden tuonnissa kolmansista maista 12 päivänä joulukuuta 1972 annetussa neuvoston direktiivissä 72/462/ETY<sup>1</sup> varmistetaan eläinten terveyden korkeatasoinen suojeleminen vahvistamalla yleiset terveystaamimukset tietyille kolmansista maista tapahtuvalle tuonnille.
- 2) On tarpeen järkiperaistaa ja saattaa ajan tasalle direktiivissä 72/462/ETY säädetyt kansainväliseen eläinkauppaan liittyviä eläinten terveyttä koskevia säännöksiä Maailman eläintautijärjestön (OIE) kehittämien ja hyväksymien uusien kansainvälisten standardien vuoksi ja ottaen huomioon niiden vaikutukset Maailman kauppajärjestön (WTO) sekä sen terveys- ja kasvinsuojelutoimia koskevan sopimuksen puitteissa.
- 3) Ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoon, jalostukseen, jakeluun ja yhteisön alueelle tuomiseen liittyvistä eläinten terveyttä koskevista säännöistä 16 päivänä joulukuuta 2002 annettu neuvoston direktiivi 2002/99/EY<sup>2</sup> lisäksi korvaa direktiivissä 72/462/ETY esitetyt lihaa ja lihavalmisteita koskevat vaatimukset. Tämän vuoksi on tarpeen ja suotavaa vahvistaa tässä direktiivissä samanlaiset ja ajantasalle saatetut eläinten terveyttä koskevat säännökset elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön suuntautuvan tuonnin osalta.

---

<sup>1</sup> EYVL L 302, 31.12.1972, s. 28, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 807/2003 (EYVL L 122, 16.5.2003, s. 36).

<sup>2</sup> EUVL L 18, 23.1.2003, s. 11.

---

- 4) Näitä uusia säännöksiä olisi eläinten terveyden suojelemiseksi laajennettava koskemaan muitakin sorkka- ja kavioeläimiä, joihin voi liittyä samanlainen taudin leviämisen vaara. Näitä säännöksiä olisi sovellettava kyseisiin eläimiin, sanotun kuitenkaan rajoittamatta luonnonvaraisten eläinten ja kasvien suojelusta niiden kauppaa sääntelemällä 9 päivänä joulukuuta 1996 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 338/97<sup>1</sup> säännösten soveltamista.
- 5) Eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista elävien hevoseläinten liikkuvuuden ja kolmansista maista tapahtuvan tuonnin osalta 26 päivänä kesäkuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/426/ETY<sup>2</sup> mukaan hevoseläimiä saa tuoda yhteisöön vain niistä kolmansista maista, jotka mainitaan direktiivin 72/462/ETY mukaisesti laaditussa luettelossa. Hevoseläinten tuontia kolmansista maista koskevien luetteloiden laatimiseen liittyvät säännökset olisi sisällytettävä direktiiviin 90/426/ETY.
- 6) Tieteellinen tietämys tiettyjen eläinten alttiudesta ja näiden eläinten tutkimisesta tautien suhteen muuttuu säännöllisesti. Tämän vuoksi olisi vahvistettava menettely, jotta eläinlajien ja niiden tautien luetteloa, joille kyseiset eläinlajit ovat alttiita, voitaisiin nopeasti päivittää tällaiseen kehitykseen reagoimiseksi.
- 7) Jotta voitaisiin turvata eläinten hyvinvointi ja varmistaa yhteisön lainsäädännön johdonmukaisuus, eläinten suojelemisesta kuljetuksen aikana 19 päivänä marraskuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/628/ETY<sup>3</sup> yleiset vaatimukset ja erityisesti juottamista ja ruokkimista koskevat vaatimukset olisi otettava huomioon tässä direktiivissä.

---

<sup>1</sup> EYVL L 61, 3.3.1997, s. 1, asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1882/2003 (EUVL L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>2</sup> EYVL L 224, 18.8.1990, s. 42, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003 (EUVL L 122, 16.5.2003, s. 1).

<sup>3</sup> EYVL L 340, 11.12.1991, s. 17, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003.

---

- 8) Jotta voitaisiin suojella eläinten terveyttä ja varmistaa yhteisön lainsäädännön johdonmukaisuus, olisi lisäksi otettava huomioon kolmansista maista yhteisöön tuotavien eläinten eläinlääkintätarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 15 päivänä heinäkuuta 1991 annettu neuvoston direktiivi 91/496/EY<sup>1</sup>.
- 9) Tämän direktiivin täytäntöönpanemiseksi tarvittavista toimenpiteistä olisi päätettävä menettelystä komissiolle siirrettyä täytäntöönpanovaltaa käytettäessä 28 päivänä kesäkuuta 1999 tehdyn neuvoston päätöksen 1999/468/EY<sup>2</sup> mukaisesti.
- 10) Direktiivin 72/462/EY nojalla lihaan ja lihatuotteisiin sovellettavat kansanterveyttä sekä virallisia tarkastuksia koskevat säännöt on korvattu ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o yyyy/<sup>3</sup> säännöksillä, joita on määrä soveltaa 1 päivästä tammikuuta 2006 alkaen. Mainitun direktiivin muut säännöt on korvattu direktiivillä 2002/99/EY, jonka säännöksiä sovelletaan 1 päivästä tammikuuta 2005 alkaen, tai ne korvataan tämän direktiivin säännöksillä.
- 11) Direktiivi 72/462/EY on siis syytä kumota, kun kaikkia sen säännökset korvaavia säädöksiä aletaan soveltaa.

---

<sup>1</sup> EYVL L 268, 24.9.1991, s. 56, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 96/43/EY (EYVL L 162, 1.7.1996, s. 1).

<sup>2</sup> EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>3</sup> EUVL: lisää numero ja viite.

---

- 12) Yhteisön lainsäädännön selkeyden varmistamiseksi on kuitenkin syytä kumota tietyt päätökset, joita ei enää sovelleta, ja samalla edellytettävä tiettyjen täytäntöönpanosäännösten pitämistä voimassa, kunnes uuden säännösten nojalla on toteutettu tarvittavat toimenpiteet.
- 13) Suhteellisuusperiaatteen mukaisesti on tarpeen ja asianmukaista antaa sääntöjä elävien sorkka- ja kavioläinten tuontia koskevista edellytyksistä, jotta saavutettaisiin eläinten terveyden suojelua koskeva perustavoite. Tässä direktiivissä rajoitutaan siihen, mikä on tarpeen tavoitteiden saavuttamiseksi perustamissopimuksen 5 artiklan kolmannen kohdan mukaisesti.
- 14) Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002<sup>1</sup> vahvistetaan uudet komiteamenettelyt ja terminologia. Yhteisön lainsäädännön yhdenmukaisuuden vuoksi kyseiset menettelyt ja terminologia olisi otettava huomioon tässä direktiivissä.

---

<sup>1</sup> EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1, asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1642/2003 (EUVL L 245, 29.9.2003, s. 4).

---

- 15) Eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista eläinten, siemennesteen, munasolujen ja alkioiden yhteisön sisäisessä kaupassa ja yhteisöön tuonnissa siltä osin, kuin niitä eivät koske direktiivin 90/425/ETY liitteessä A olevassa I jaksossa mainittujen erityisten yhteisön säädösten eläinten terveyttä koskevat vaatimukset, 13 päivänä heinäkuuta 1992 annetussa neuvoston direktiivissä 92/65/ETY<sup>1</sup> vahvistetaan edellytykset muiden sorkka- ja karioeläinten kuin kotieläiminä pidettävien nautojen, lampaiden, vuohien, sikojen ja hevoseläinten tuonnille yhteisöön ja säädetään sellaisen luettelon laatimisesta, jossa mainitaan ne kolmannet maat, joista jäsenvaltiot saavat tuoda kyseisiä eläimiä; lisäksi direktiivissä vahvistetaan ne terveystaamukset, jotka on täytettävä. Kyseistä direktiiviä olisi muutettava tämän säädöksen soveltamisalaan kuuluvien eläinlajien jättämiseksi sen soveltamisalan ulkopuolelle.
- 16) On lisäksi aiheellista säätää, että direktiivin 92/65/ETY soveltamisalaan kuuluvien elävien eläinten tuontia koskevat testausvaatimukset olisi saatettava ajan tasalle tai vahvistettava komiteamenettelyä noudattaen.
- 17) Direktiivejä 90/426/ETY ja 92/65/ETY olisi tämän vuoksi muutettava vastaavasti,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

---

<sup>1</sup> EYVL L 268, 14.9.1992, s. 54, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1398/2003 (EUVL L 198, 6.8.2003, s. 3).

---

I luku  
Asiasisältö, soveltamisala ja määritelmät

1 artikla  
Asiasisältö ja soveltamisala

Tässä direktiivissä vahvistetaan eläinten terveyttä koskevat vaatimukset elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön tuonnin ja yhteisön kautta kuljetuksen osalta.

2 artikla  
Määritelmät

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

- a) 'kolmansilla mailla' muita maita kuin jäsenvaltioita ja niitä jäsenvaltioiden alueita, joilla ei sovelleta eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa sisämarkkinoiden toteuttamista varten 11 päivänä joulukuuta 1989 annettua neuvoston direktiiviä 89/662/ETY<sup>1</sup> eikä eläinlääkärin- ja kotieläinjalostustarkastuksista yhteisön sisäisessä tiettyjen elävien eläinten ja tuotteiden kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1990 annettua neuvoston direktiiviä 90/425/ETY<sup>2</sup>;

---

<sup>1</sup> EYVL L 395, 30.12.1989, s. 13, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 806/2003.

<sup>2</sup> EYVL L 224, 18.8.1990, s. 29, direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivillä 2002/33/EY (EYVL L 315, 19.11.2002, s. 14).

---



- b) 'hyväksytyllä kolmannella maalla' kolmatta maata tai kolmannen maan osaa, josta on 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti sallittua tuoda yhteisöön liitteessä I lueteltuja eläviä sorkka- ja karioeläimiä;
  - c) 'virkaeläinlääkärillä' eläinlääkärinä, jonka kolmannen maan eläinlääkintäviranomaiset ovat hyväksyneet tekemään terveystarkastuksia eläville eläimille ja antamaan virallisia todistuksia;
  - d) 'sorkka- ja karioeläimillä' liitteessä I lueteltuja eläimiä.
-

## II Luku

Tiettyjen elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön suuntautuvaan tuontiin sovellettavat eläinten terveyttä koskevat vaatimukset

### 3 artikla

Hyväksytyt kolmannet maat

1. Eläviä sorkka- ja kavioläimiä saa tuoda yhteisöön ja kuljettaa yhteisön kautta ainoastaan niistä kolmansista maista, jotka on mainittu 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti laadittavassa tai muutettavassa luettelossa tai laadittavissa tai muutettavissa luetteloissa.

Kun otetaan huomioon terveystilanne ja kolmannen maan liitteessä I lueteltujen eläinten osalta toimittamat takeet, 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti voidaan päättää, että tämän kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu lupa koskee hyväksytyin kolmannen maan koko aluetta tai ainoastaan osaa sen alueesta.

Tätä varten on asiaan liittyvien kansainvälisten standardien pohjalta otettava huomioon se, miten hyväksytty kolmas maa soveltaa ja panee täytäntöön kyseisiä standardeja, erityisesti alueellistamisen periaatetta, omalla alueellaan ja muista kolmansista maista ja yhteisöstä tapahtuvaa tuontia koskeviin kyseisen maan terveysvaatimuksiin nähden.

---

2. Edellä olevan 1 kohdan mukainen lupa elävien sorkka- ja kavioläinten tuonnille yhteisöön tai kuljetukselle yhteisön kautta ja 6 artiklan 3 kohdassa säädettyjen erityisten eläinten terveyttä koskevien edellytysten soveltaminen voidaan keskeyttää tai peruuttaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti, jos tällainen keskeytys tai peruutus on perusteltua hyväksytyin kolmannen maan eläinten terveyttä koskevan tilanteen vuoksi.

#### 4 artikla

##### Hyväksytyjen kolmansien maiden luetteloiden laatiminen

Laadittaessa tai muutettaessa hyväksytyjen kolmansien maiden luetteloita on erityisesti otettava huomioon seuraavat seikat:

- a) karjan, muiden kotieläiminä pidettävien eläinten ja luonnonvaraisten eläinten terveystilanne kolmannessa maassa erityisesti eksoottisten eläintautien osalta ja kaikki sellaiset yleiseen terveys- ja ympäristötilanteeseen kolmannessa maassa liittyvät näkökohdat, jotka saattavat aiheuttaa riskin yhteisön terveys- ja ympäristötilanteelle;
- b) eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskeva kolmannen maan lainsäädäntö;
- c) toimivaltaisen eläinlääkintäviranomaisen ja sen tarkastusyksiköiden organisaatio, näiden yksiköiden valtuudet, niihin kohdistuva valvonta sekä niiden käytettävissä olevat mahdollisuudet soveltaa kansallista lainsäädäntöä tehokkaasti, henkilöstö ja laboratoriovalmiudet mukaan luettuina;

- d) takeet, jotka kolmannen maan toimivaltainen eläinlääkintäviranomainen voi antaa kyseessä olevien, eläinten terveyttä koskevien yhteisön edellytysten noudattamisen tai vastaavuuden osalta;
  - e) kolmannen maan mahdollinen jäsenyys OIE:ssa sekä kolmannen maan toimittamien, tarttuvien eläintautien ja erityisesti OIE:n luetteloimien tautien esiintymistä sen alueella koskevien tietojen säännöllisyys ja nopeus;
  - f) kolmannen maan antamat takeet siitä, että se ilmoittaa suoraan komissiolle ja jäsenvaltioille
    - i) 24 tunnin kuluessa liitteessä II lueteltujen tautien esiintymisen vahvistumisesta ja kaikista kyseisten tautien rokotuspolitiikkaan tehdyistä muutoksista
    - ii) sopivan määräajan kuluessa kaikista eläviä sorkka- ja kavioläimiä ja erityisesti niiden tuontia koskeviin kansallisiin terveysäntöihin ehdotetuista muutoksista
    - iii) säännöllisin väliajoin eläinten terveystilanteesta alueellaan;
-

- g) kokemukset aiemmasta elävien eläinten tuonnista kyseisestä kolmannesta maasta ja mahdollisten tuontitarkastusten tulokset;
- h) kolmannessa maassa tehtyjen yhteisön tarkastusten ja/tai valvontakäyntien tulokset, erityisesti tulokset toimivaltaisten viranomaisten arvioimisesta, sekä, jos komissio sitä vaatii, toimivaltaisten viranomaisten esittämä raportti niiden suorittamista tarkastuksista;
- i) kolmannessa maassa voimassa olevat tarttuvien eläintautien ehkäisyä ja valvontaa koskevat säännöt ja niiden täytäntöönpano, muista kolmansista maista tapahtuvaa tuontia koskevat säännöt mukaan luettuina.

#### 5 artikla

##### Komission julkaisemat hyväksytyjen kolmansien maiden luettelot

Komissio huolehtii siitä, että kaikkien 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laadittujen tai muutettujen luetteloiden ajan tasalle saatetut versiot julkistetaan. Kyseiset luettelot voidaan yhdistää muihin eläinten ja kansanterveyden suojelemiseksi laadittuihin luetteloihin, ja ne voivat sisältää myös terveystodistusten malleja.

## 6 artikla

Eläinten terveyttä koskevat erityisvaatimukset tuotaessa yhteisöön tai kuljettaessa yhteisön kautta eläviä sorkka- ja kavioläimiä hyväksytyistä kolmansista maista

1. Eläinten terveyttä koskevat erityisvaatimukset tuotaessa yhteisöön tai kuljettaessa yhteisön kautta eläviä sorkka- ja kavioläimiä hyväksytyistä kolmansista maista vahvistetaan 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti.

Niissä voidaan ottaa huomioon seuraavat seikat:

- a) kyseiset eläinlajit;
  - b) eläinten ikä ja sukupuoli;
  - c) eläinten aiottu määräpaikka tai käyttötarkoitus;
  - d) tarvittavat toimenpiteet, joita sovelletaan sen jälkeen, kun eläimet on tuotu yhteisöön;
  - e) yhteisön sisäisessä kaupassa mahdollisesti sovellettavat erityissäännökset.
2. Edellä 1 kohdassa tarkoitetut eläinten terveyttä koskevat erityisvaatimukset perustuvat niitä tauteja koskevien yhteisön säädösten sääntöihin, joille kyseiset eläimet ovat alttiita.
  3. Niissä tapauksissa, joissa yhteisö voi virallisesti tunnustaa kyseisen kolmannen maan tarjoamien virallisten terveystakeiden vastaavuuden, eläinten terveyttä koskevat erityisvaatimukset voivat perustua kyseisiin takeisiin.
-

## 7 artikla

### Elävien sorkka- ja kavioeläinten tuontia yhteisöön koskevat hyväksytyt kolmannen maan antamat takeet

Elävien sorkka- ja kavioeläinten tuonti yhteisöön on sallittua ainoastaan, jos hyväksytty kolmas maa antaa seuraavat takeet:

- a) eläinten on tultava liitteessä II lueteltujen yleisten perusvaatimusten mukaiselta tautivapaalta alueelta, jonne ei saa tuoda eläimiä, jotka on rokotettu kyseisessä liitteessä lueteltuja tauteja vastaan;
  - b) eläinten on täytettävä 6 artiklassa säädetyt eläinten terveyttä koskevat erityisvaatimukset;
  - c) ennen kuin eläimet lastataan lähetettäväksi yhteisöön, niiden on täytynyt olla hyväksytyt kolmannen maan alueella tietyn aikaa; tämän ajanjakson pituus määritetään 6 artiklassa tarkoitetuissa eläinten terveyttä koskevissa erityisvaatimuksissa;
  - d) virkaeläinlääkäri on ennen yhteisöön lähettämistä täytynyt tarkastaa eläimet sen varmistamiseksi, että eläimet ovat terveitä ja että direktiivissä 91/628/ETY säädetyt kuljetusvaatimuksia noudatetaan erityisesti juottamisen ja ruokinnan osalta;
  - e) eläinten mukana on oltava 11 artiklan mukainen eläinlääkärintodistus, joka vastaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti laadittua eläinlääkärintodistuksen mallia. Saman menettelyn mukaisesti voidaan sallia myös sähköisten asiakirjojen käyttö.
  - f) eläimet on yhteisöön saapumisen yhteydessä tarkastettava hyväksytyillä rajatarkastusasemalla direktiivin 91/496/ETY 4 artiklan mukaisesti.
-

## 8 artikla

### Hyväksytyjen kolmansien maiden antamista takeista poikkeaminen

Poiketen siitä, mitä 6 ja 7 artiklassa säädetään, 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti voidaan vahvistaa erityissäännöksiä, eläinlääkärintodistusten mallit mukaan luettuina, 3 artiklan 1 kohdan mukaista elävien sorkka- ja kavioläinten hyväksytyistä kolmansista maista tapahtuvaa tuontia ja kauttakuljetusta varten, jos kyseiset eläimet:

- a) on tilapäisesti tarkoitettu yksinomaan laiduntamis- ja työtarkoituksiin yhteisön rajojen läheisyydessä;
  - b) tuodaan urheilutapahtumiin, sirkuksiin, esityksiin ja näyttelyihin mutta ei eläinten varsinaisiin kaupankäyntitarkoituksiin;
  - c) on tarkoitettu eläintarhaan, huvipuistoon, koelaboratorioon tai direktiivin 92/65/ETY 2 artiklan c alakohdassa tarkoitettuun virallisesti hyväksytyyn yhteisöön, laitokseen tai keskukseen;
  - d) tullin ja virkaeläinlääkärin hyväksynnällä ja valvonnassa yksinomaan kuljetetaan yhteisön alueen kautta yhteisön hyväksytyjen rajatarkastusasemien kautta ilman muita pysähdyksiä yhteisön alueella kuin ne, jotka ovat eläinten hyvinvoinnin kannalta välttämättömiä;
  - e) seuraavat omistajiaan lemmikkieläiminä;
-



- f) tuodaan yhteisön hyväksytylle rajatarkastusasemalle:
- 30 vuorokauden kuluessa siitä, kun ne lähtivät yhteisön alueelta johonkin edellä a, b ja e alakohdassa tarkoitettuun tarkoitukseen tai
  - mikäli ne on kuljetettu kolmannen maan kautta;
- g) kuuluvat uhanalaisiin lajeihin.

#### 9 artikla

Poikkeaminen 7 artiklan a alakohdasta sellaisesta hyväksytystä kolmannesta maasta tapahtuvan tuonnin tai kauttakuljetuksen osalta, jossa esiintyy liitteessä II lueteltuja tauteja ja/tai jossa eläimet rokotetaan niitä vastaan

Poiketen siitä, mitä 7 artiklan a alakohdassa säädetään, voidaan 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti vahvistaa edellytykset elävien sorkka- ja kavioläinten tuonnille yhteisöön tai kuljetukselle yhteisön kautta sellaisesta hyväksytystä kolmannesta maasta, jossa esiintyy tiettyjä liitteessä II lueteltuja tauteja ja/tai jossa eläimet rokotetaan näitä tauteja vastaan.

Poikkeusedellytykset on vahvistettava maittain.

---

## 10 artikla

Poikkeaminen 7 artiklan a alakohdasta sellaisesta hyväksytystä kolmannesta maasta tapahtuvan tuonnin tai kauttakuljetuksen osalta, josta tapahtuva tuonti tai kauttakuljetus on keskeytetty tai kielletty

Poiketen siitä, mitä 7 artiklan a alakohdassa säädetään, 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti voidaan määrätä erityinen ajanjakso, jonka jälkeen elävien sorkka- ja kavioläinten tuonti tai kauttakuljetus hyväksytystä kolmannesta maasta voidaan käynnistää uudelleen sen jälkeen, kun tuonti tai kauttakuljetus oli keskeytetty tai kielletty terveystilanteessa tapahtuneiden muutosten vuoksi; lisäksi voidaan määrätä mahdollisia lisäedellytyksiä, joiden on täyttyttävä uudelleen käynnistämisen jälkeen.

Päätettäessä tällaisten eläinten tuonnin tai kauttakuljetuksen käynnistämisestä uudelleen on otettava huomioon:

- kansainväliset standardit;
  - esiintyykö hyväksytyyn kolmannen maan tai alueen maantieteellisesti rajatulla alueella jonkin liitteessä II luetellun taudin taudinpurkaus tai useita epizootologisesti toisiinsa liittyviä taudinpurkauksia;
  - saadaanko taudinpurkaus tai -purkaukset menestyksellisesti hävitettyä tietyssä ajassa.
-

## 11 artikla

### Eläinlääkärintodistukset

1. Kaikkien eläinlähetyksen mukana on niiden yhteisöön tuonnin tai yhteisön kautta kuljetuksen yhteydessä oltava liitteessä III esitetyt vaatimukset täyttävä eläinlääkärintodistus.
2. Eläinlääkärintodistuksessa on todistettava, että tämän direktiivin ja eläinten terveyttä koskevan muun yhteisön lainsäädännön vaatimuksia tai, 6 artiklan 3 kohdan mukaisesti soveltuviissa tapauksissa, kyseisiä vaatimuksia vastaavia säännöksiä on noudatettu.
3. Eläinlääkärintodistus voi sisältää kansanterveyttä, eläinten terveyttä ja eläinten hyvinvointia koskevassa muussa yhteisön lainsäädännössä edellytetyjä todistuslausumia.
4. Edellä 1 kohdassa tarkoitetun eläinlääkärintodistuksen käyttö voidaan keskeyttää tai peruuttaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti, jos tällainen keskeytys tai peruutus on perusteltua kyseisen hyväksytyin kolmannen maan eläinten terveystilanteen perusteella.

## 12 artikla

### Tarkastukset ja valvontakäynnit kolmansissa maissa

1. Komission asiantuntijat voivat tehdä kolmansissa maissa tarkastuksia ja/tai valvontakäyntejä todentaakseen, ovatko niiden säännöt eläinten terveyttä koskevien yhteisön sääntöjen mukaisia tai vastaavatko ne näitä sääntöjä.

Komission asiantuntijoiden mukaan voi liittyä jäsenvaltioiden asiantuntijoita, joille komissio on antanut valtuudet tehdä tällaisia tarkastuksia ja/tai valvontakäyntejä.

---

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettut tarkastukset ja/tai valvontakäynnit tehdään yhteisön puolesta, ja komissio vastaa niistä aiheutuvista kustannuksista.
3. Menettely 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten ja/tai valvontakäyntien tekemiseen kolmansissa maissa voidaan vahvistaa tai sitä voidaan muuttaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettun menettelyn mukaisesti.
4. Jos 1 kohdan mukaisen tarkastuksen ja/tai valvontakäynnin aikana havaitaan vakava eläinten terveyteen liittyvä riski ja vaikka se ei liittyisikään välittömästi kyseisen tarkastuksen ja/tai valvontakäynnin tavoitteisiin, komission on välittömästi toteutettava tarvittavat toimenpiteet eläinten terveyden suojaamiseksi direktiivin 91/496/ETY 18 artiklassa säädetyn mukaisesti, 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitettun luvan keskeyttäminen tai peruuttaminen mukaan luettuna.

### 13 artikla

#### Toimivallan osoittaminen

1. Seuraavat seikat voidaan vahvistaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitettun menettelyn mukaisesti:
    - a) yksityiskohtaiset säännöt tämän direktiivin soveltamiseksi;
    - b) eläinten alkuperää koskevat säännöt;
    - c) kriteerit hyväksytyjen kolmansien maiden tai niiden alueiden luokittelemiseksi eläintautien suhteen;
    - d) säännökset sähköisten asiakirjojen käytöstä eläinlääkärintodistusten malleihin liittyen 7 artiklan e alakohdan mukaisesti;
    - e) eläinlääkärintodistusten mallit 11 artiklan 1 kohdan mukaisesti.
-

2. Tämän direktiivin liitteitä voidaan muuttaa 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti, jotta otettaisiin huomioon erityisesti:
  - a) varsinkin uusia riskinarvioiteja koskevat tieteelliset lausunnot ja tieteellinen tietämys;
  - b) kansainvälisten standardien tekninen kehitys ja/tai muutokset;
  - c) turvallisuustavoitteiden asettaminen eläinten terveydelle.

#### 14 artikla

##### Komiteamenettely

1. Komissiota avustaa elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea, joka on perustettu asetuksen (EY) N:o 178/2002 58 artiklalla.
2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklaa.

Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu määräaika vahvistetaan 15 päiväksi.

3. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.
-

## 15 artikla

### Direktiivin 90/426/ETY muuttaminen

Muutetaan direktiivi 90/426/ETY seuraavasti:

- 1) Korvataan 12 artikla seuraavasti:

## "12 artikla

1. Hevoseläimiä saa tuoda yhteisöön ainoastaan niistä kolmansista maista, jotka on mainittu 24 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti laadittavassa tai muutettavassa luettelossa tai laadittavissa tai muutettavissa luetteloissa.

Kun otetaan huomioon terveystilanne ja kolmannen maan hevoseläinten osalta toimittamat takeet, 24 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti voidaan päättää, että tämän kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu lupa koskee kolmannen maan koko aluetta tai ainoastaan osaa sen alueesta.

Tätä varten on asiaan liittyvien kansainvälisten standardien pohjalta otettava huomioon se, miten kolmas maa soveltaa ja panee täytäntöön kyseisiä standardeja, erityisesti alueellistamisen periaatetta, omalla alueellaan ja muista kolmansista maista ja yhteisöstä tapahtuvaa tuontia koskeviin kyseisen maan terveysvaatimuksiin nähden.

---

2. Laadittaessa tai muutettaessa 1 kohdassa tarkoitettuja luetteloita on erityisesti otettava huomioon seuraavat seikat:
- a) hevoseläinten, muiden kotieläiminä pidettävien eläinten ja luonnonvaraisten eläinten terveystilanne kolmannessa maassa erityisesti eksoottisten eläintautien osalta ja kaikki sellaiset yleiseen terveys- ja ympäristötilanteeseen kolmannessa maassa liittyvät näkökohdat, jotka saattavat aiheuttaa riskin yhteisön terveys- ja ympäristötilanteelle;
  - b) eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskeva kolmannen maan lainsäädäntö;
  - c) toimivaltaisen eläinlääkintäviranomaisen ja sen tarkastusyksiköiden organisaatio, näiden yksiköiden valtuudet, niihin kohdistuva valvonta sekä niiden käytettävissä olevat mahdollisuudet soveltaa kansallista lainsäädäntöä tehokkaasti, henkilöstö ja laboratoriovalmiudet mukaan luettuina;
  - d) takeet, jotka kolmannen maan toimivaltainen eläinlääkintäviranomainen voi antaa kyseessä olevien, eläinten terveyttä koskevien yhteisön edellytysten noudattamisen tai vastaavuuden osalta;
  - e) kolmannen maan mahdollinen jäsenyys Maailman eläintautijärjestössä (OIE) sekä kolmannen maan toimittamien, hevoseläinten tartuntatautien ja erityisesti OIE:n luetteloimien ja tämän direktiivin liitteeseen A kuuluvien tautien esiintymistä sen alueella koskevien tietojen säännöllisyys ja nopeus;
-

- f) kolmannen maan antamat takeet siitä, että se ilmoittaa suoraan komissiolle ja jäsenvaltioille:
    - i) 24 tunnin kuluessa liitteessä A lueteltujen hevoseläinten tartuntatautien esiintymisen vahvistumisesta ja kaikista kyseisten tautien rokotuspolitiikkaan tehdyistä muutoksista;
    - ii) sopivan määräajan kuluessa kaikista hevoseläimistä ja erityisesti niiden tuontia koskeviin kansallisiin terveyssääntöihin ehdotetuista muutoksista;
    - iii) säännöllisin väliajoin hevoseläinten terveystilanteesta alueellaan;
  - g) kokemukset aiemmasta elävien hevoseläinten tuonnista kyseisestä kolmannesta maasta ja mahdollisten tuontitarkastusten tulokset;
  - h) kolmannessa maassa tehtyjen yhteisön tarkastusten ja/tai valvontakäyntien tulokset, erityisesti tulokset toimivaltaisten viranomaisten arvioimisesta, sekä, jos komissio sitä vaatii, toimivaltaisten viranomaisten esittämä raportti niiden suorittamista tarkastuksista;
-



- i) kolmannessa maassa voimassa olevat tarttuvien eläintautien ehkäisyä ja valvontaa koskevat säännöt ja niiden täytäntöönpano, muista kolmansista maista tapahtuvaa hevoseläinten tuontia koskevat säännöt mukaan luettuina.

- 3. Komissio huolehtii siitä, että kaikkien 1 kohdan mukaisesti laadittujen tai muutettujen luetteloiden ajan tasalle saatetut versiot julkistetaan.

Kyseiset luettelot voidaan yhdistää muihin eläinten ja kansanterveyden suojelemiseksi laadittuihin luetteloihin, ja ne voivat sisältää myös terveystodistusten malleja.

- 4. Erityiset tuontiedellytykset kullekin kolmannelle maalle tai kolmansien maiden ryhmälle vahvistetaan 24 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti ottaen huomioon hevoseläinten terveystilanteen kyseisessä kolmannessa maassa tai kyseisissä kolmansissa maissa.
  - 5. Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamiseksi ja kriteerit kolmansien maiden tai niiden osien sisällyttämiseksi 1 kohdassa tarkoitettuihin luetteloihin voidaan antaa 24 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti."
-

2) Lisätään seuraava kohta 19 artiklaan:

"iv) voi nimetä yhteisön vertailulaboratorion yhtä tai useampaa liitteessä A mainittua hevoseläinten tautia varten ja vahvistaa hevoseläinten infektioautien taudinmäärityksestä jäsenvaltioissa vastaavien laboratorioden kanssa tehtävää yhteistyötä koskevat toimet, tehtävät ja menettelyt."

#### 16 artikla

#### Direktiivin 92/65/ETY muuttaminen

Muutetaan direktiivi 92/65/ETY seuraavasti:

1) Korvataan 1 artiklan ensimmäinen kohta seuraavasti:

"Tässä direktiivissä vahvistetaan eläinten terveyttä koskevat vaatimukset eläinten, siemennesteen, munasolujen ja alkioden yhteisön sisäisessä kaupassa ja yhteisöön tuonnissa siltä osin, kun niitä eivät koske liitteessä F mainittujen erityisten yhteisön säädösten eläinten terveyttä koskevat vaatimukset."

---

2) Muutetaan 6 artikla seuraavasti:

a) Korvataan A kohdan 1 alakohdan e alakohta seuraavasti:

"e) niiden mukana on oltava liitteessä E olevan 1 osan mallin mukainen todistus ja siihen liitettynä seuraava vakuutus:

Vakuutus

Minä allekirjoittanut (virkaeläinlääkäri) todistan, että tämä (nämä) märehijä(t)<sup>1</sup> / siansukuinen eläin (siansukuiset eläimet)<sup>1</sup>, jo(i)sta<sup>1</sup> ei ole säädetty direktiivissä 64/432/ETY:

- i) on (ovat)<sup>1</sup> lajia...,
- ii) ei(vät)<sup>1</sup> tutkittaessa osoittanut (osoittaneet)<sup>1</sup> yhdenkään sellaisen taudin kliinistä oiretta, jolle se on altis (ne ovat alttiita)<sup>1</sup>,
- iii) on (ovat)<sup>1</sup> lähtöisin virallisesti tuberkuloosista vapaasta<sup>1</sup> / virallisesti luomistaudista vapaasta<sup>1</sup> tai luomistaudista vapaasta<sup>1</sup> karjasta<sup>1</sup> / tilalta<sup>1</sup>, joka ei ole sikaruton vuoksi rajoitusten kohteena tai tilalta, jolla se on läpäissyt<sup>1</sup> (ne ovat läpäisseet)<sup>1</sup> negatiivisin tuloksin direktiivin 92/65/ETY 6 artiklan 2 kohdan b alakohdassa säädettyt testit,".

---

<sup>(1)</sup> tarpeeton viivataan yli.";

- b) Poistetaan A kohdan 1 alakohdan f alakohta.
- c) Korvataan A kohdan 2 alakohdan b alakohta seuraavasti:

"jos ne eivät ole lähtöisin a alakohdassa säädetyt vaatimukset täyttävästä karjasta, niiden on oltava lähtöisin tilalta, jolla ei ole eläinten lastausta edeltävien 42 päivän aikana todettu yhtään luomistauti- tai tuberkuloositapausta ja jolla märehitjät ovat lähettämistä edeltävien 30 päivän aikana saaneet negatiivisen tuloksen luomistautia ja tuberkuloosia koskevilla testeillä.";

- d) Poistetaan A kohdan 3 alakohdan e, f ja g alakohdat.
- e) Lisätään seuraava A kohdan alakohta:

"4. Tässä artiklassa tarkoitettujen testausvaatimukset ja niiden perusteet voidaan vahvistaa 26 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen. Kyseisissä päätöksissä otetaan huomioon yhteisön arktisilla alueilla kasvatettujen märehitjät.

Kunnes edellisessä alakohdassa säädetyt päätökset tehdään, sovelletaan kansallisia sääntöjä.";

---

3) Muutetaan 17 artikla seuraavasti:

a) Korvataan kohdan 3 kohdan a ja b alakohta seuraavasti:

- "a) luettelo kolmansista maista tai niiden osista, jotka voivat toimittaa jäsenvaltioille ja komissiolle II luvussa eläinten, siemennesteen, munasolujen ja alkuiden osalta säädettyjä takeita vastaavat takeet, sekä
- b) luettelo keinosiemennysasemista, joista kyseiset kolmannet maat voivat antaa II artiklassa säädetyt takeet, sanotun kuitenkaan rajoittamatta niiden kolmansien maiden luettelosta, joista jäsenvaltiot sallivat lampaiden ja vuohien siemennesteen, munasolujen ja alkuiden tuonnin sekä sikaeläinten munasolujen ja alkuiden tuonnin 31 päivänä tammikuuta 1994 tehdyn komission päätöksen 94/63/EY\* soveltamista.

Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille kaikista keskusten luetteloihin ehdotetuista muutoksista, ja jäsenvaltioilla on ehdotettujen muutosten vastaanottamispäivästä kymmenen työpäivää aikaa lähettää kirjalliset huomautukset komissiolle.

Jos jäsenvaltioilta ei saada kirjallisia huomautuksia kymmenen työpäivän kuluessa, jäsenvaltioiden katsotaan hyväksyneen ehdotetut muutokset, ja tuonti sallitaan muutettujen luetteloiden mukaisesti, kun komissio ilmoittaa jäsenvaltioiden ja kyseisen kolmannen maan toimivaltaisille viranomaisille, että muutokset julkaistaan komission www-sivuilla.

Jos yksikin jäsenvaltio toimittaa kymmenen työpäivän kuluessa kirjallisia huomautuksia, komissio tiedottaa asiasta kaikille jäsenvaltioille ja elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevälle pysyväälle komitealle sen seuraavassa kokouksessa, jotta asiasta tehtäisiin päätös 26 artiklan toisessa kohdassa säädettyä menettelyä noudattaen.

---

\* EYVL L 28, 2.2.1994, s. 47, päätös sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna päätöksellä 2004/211/EY.";

- 4) Poistetaan 23 artiklasta sanat "6 artiklan A kohdan 1 alakohdan e alakohdasta ja";
- 5) Korvataan 26 artikla seuraavasti:

#### "26 artikla

1. Komissiota avustaa elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea, joka on perustettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002\* 58 artiklalla.

2. Jos tähän kohtaan viitataan, sovelletaan päätöksen 1999/468/EY 5 ja 7 artiklaa.

Päätöksen 1999/468/EY 5 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu määräaika vahvistetaan 3 kuukaudeksi.

2. Komitea vahvistaa työjärjestyksensä.

---

\* EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1.

\*\* EYVL L 184, 17.7.1999, s. 23.";

- 6) Lisätään tämän direktiivin liitteen IV teksti liitteeksi F.
-

III Luku  
Loppusäännökset

17 artikla  
Siirtymätoimenpiteet

Siirtymätoimenpiteistä voidaan säätää 14 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti.

18 artikla  
Saattaminen osaksi kansallista lainsäädäntöä

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan ennen ...\*. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava tässä direktiivissä tarkoitetuista kysymyksistä antamansa kansalliset säännökset sekä vastaavuustaulukko tämän direktiivin säännösten ja annettujen kansallisten säädösten välillä kirjallisina komissiolle.

---

\* 18 kuukautta tämän direktiivin voimaantulopäivästä.

---

### 19 artikla

#### Direktiivin 72/462/ETY kumoaminen

Direktiivi 72/462/ETY kumotaan asetuksen<sup>+</sup> soveltamisen alkamispäivästä.

### 20 artikla

Soveltamista koskevat säännöt, jotka vahvistetaan direktiivin 72/462/ETY mukaisesti hyväksytyissä elävien eläinten, lihan ja lihatuotteiden tuontia koskevissa ja tämän direktiivin liitteessä V luetelluissa päätöksissä, jäävät voimaan, kunnes ne korvataan uuden lainsäädännön puitteissa hyväksytyillä toimilla.

### 21 artikla

#### Voimaantulo ja soveltaminen

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

### 22 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Luxemburgissa 26.4.2004.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

J. WALSH

---

---

<sup>+</sup> EUVL: johdanto-osan 10 kappaleessa tarkoitettu asetuksen numero.

---



## 1 artiklassa tarkoitettut eläinlajit

Taksoni		
Lahko	Heimo	Suku/Laji
Artiodactyla	Antilocapridae	Antilocapra ssp.
	Bovidae	Addax ssp., Aepyceros ssp., Alcelaphus ssp., Ammodorcas ssp., Ammotragus ssp., Antidorcas ssp., Antilope ssp., Bison ssp., Bos ssp. (myös Bibos, Novibos, Poephagus), Boselaphus ssp., Bubalus ssp. (myös Anoa), Budorcas ssp., Capra ssp., Cephalophus ssp., Connochaetes ssp., Damaliscus ssp. (myös Beatragus), Dorcatragus ssp., Gazella ssp., Hemitragus ssp., Hippotragus ssp., Kobus ssp., Litocranius ssp., Madogua ssp., Naemorhedus ssp. (myös Nemorhaedus ja Capricornis), Neotragus ssp., Oreamuos ssp., Oreotragus ssp., Oryx ssp., Ourebia ssp., Ovibos ssp., Ovis ssp., Patholops ssp., Pelea ssp., Procapha ssp., Pseudois ssp., Pseudoryx ssp., Raphiceros ssp., Redunca ssp., Rupicapra ssp., Saiga ssp., Sigmoceros-Alecelaphus ssp., Sylvicapra ssp., Syncerus ssp., Taurotragus ssp., Tetracerus ssp., Tragelaphus ssp. (myös Boocerus).
	Camelidae	Camelus ssp., Lama ssp., Vicugna ssp.
	Cervidae	Alces ssp., Axis-Hyelaphus ssp., Blastoceros ssp., Capreolus ssp., Cervus-Rucervus ssp., Dama ssp., Elaphurus ssp., Hippocamelus ssp., Hydropotes ssp., Mazama ssp., Megamuntiacus ssp., Muntiacus ssp., Odocoileus ssp., Ozotoceros ssp., Pudu ssp., Rangifer ssp.
	Giraffidae	Giraffa ssp., Okapia ssp.
	Hippopotamidae	Hexaprotodon-Choeropsis ssp., Hippopotamus ssp.
	Moschidae	Moschus ssp.
	Suidae	Babyrousa ssp., Hylochoerus ssp., Phacochoerus ssp., Potamochoerus ssp., Sus ssp.,
	Tayassuidae	Catagonus ssp., Pecari-Tayassu ssp.
Tragulidae	Hyemoschus ssp., Tragulus-Moschiola ssp.	
Perissodactyla	Rhinocerotidae	Ceratotherium ssp., Dicerorhinus ssp., Diceros ssp., Rhinoceros ssp.
	Tapiridae	Tapirus ssp..
Proboscidae	Elephantidae	Elephas ssp., Loxodonta ssp.

**4 artiklan f alakohdan i alakohdassa tarkoitetut taudit ja yleiset peruskriteerit alueen pitämiseksi taudista vapaana 7 artiklan a alakohdan mukaisesti**

<b>Tauti</b>	<b>Edellytykset</b>	<b>Eläimet, joita asia koskee</b>
Suu- ja sorkkatauti	ei taudinpurkausta, ei näyttöä virustartunnasta (*) eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	kaikki lajit
Vesicular stomatitis -tauti	tautitapauksia ei ole ilmennyt viimeisten 6 kuukauden aikana	kaikki lajit
Sian vesikulaari-tauti	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 24 kuukauden aikana	Suidae-heimoon kuuluvat lajit
Karjarutto	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	kaikki lajit
Pienten märehitijän rutto	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	Ovis- ja Capra-sukujen lajit
Naudan tarttuva keuhkorutto	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	Bos-suvun lajit
Lumpy skin -tauti	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 36 kuukauden aikana	Bos-, Bison- ja Bubalus-sukujen lajit
Rift valley -kuume	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	kaikki lajit, lukuun ottamatta Suidae-heimoon kuuluvia lajeja
Bluetongue-tauti	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana asianmukaisella Culicoides-populaation valvonnalla	kaikki lajit, lukuun ottamatta Suidae-heimoon kuuluvia lajeja
Lammasrokko ja vuohirokko	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	Ovis- ja Capra-sukujen lajit
Afrikkalainen sikarutto	tautitapauksia ei ole ilmennyt viimeisten 12 kuukauden aikana	Suidae-heimoon kuuluvat lajit
Klassinen sikarutto	tautitapauksia ei ole ilmennyt eikä rokotuksia ole suoritettu viimeisten 12 kuukauden aikana	Suidae-heimoon kuuluvat lajit

(\*) Maailman eläintautijärjestön käsikirjan 2.1.1 luvun mukaan

**11 artiklassa tarkoitettuja eläinlääkärintodistuksia koskevat vaatimukset**

1. Lähettäjänä toimivan toimivaltaisen viranomaisen edustajan, joka myöntää eläinlähetyksen mukana olevan todistuksen, on allekirjoitettava se ja varmistettava, että siinä on virallinen leima. Tämä vaatimus koskee todistuksen jokaista sivua, jos sivuja on useampia kuin yksi.
  2. Eläinlääkärintodistukset on laadittava määränpäänä olevan jäsenvaltion virallisella kielellä tai virallisilla kielillä ja sen jäsenvaltion kielillä, jossa suoritetaan rajatarkastus, tai niiden liitteenä on oltava virallinen käännös kyseiselle kielelle tai kyseisille kielille. Jäsenvaltio voi kuitenkin suostua siihen, että käytetään muuta virallista yhteisön kieltä kuin jäsenvaltion virallista kieltä.
  3. Eläinlääkärintodistuksen alkuperäiskappaleen on oltava lähetyksen mukana niiden tullessa yhteisöön.
  4. Eläinlääkärintodistusten on koostuttava
    - a) yhdestä paperiarkista tai
    - b) kahdesta tai useammasta sivusta, jotka ovat osa yhtenäistä ja jakamatonta paperiarkkia tai
    - c) useasta peräkkäisestä sivusta, jotka on numeroitu niin, että numeroinnista käy ilmi, että sivu on yksi rajallisesta määrästä peräkkäisiä sivuja (esimerkiksi "sivu 2/4").
  5. Eläinlääkärintodistuksilla on oltava yksilöllinen viitenumero. Kun todistus koostuu useasta peräkkäisestä sivusta, todistuksen numeron on oltava jokaisella sivulla.
  6. Eläinlääkärintodistus on annettava ennen kuin lähetyksen, jota se koskee, poistuu lähettäjänä toimivan maan toimivaltaisen viranomaisen valvonnasta.
- 
-

**"LIITE F**

Neuvoston direktiivi 64/432/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1964, eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa.

Neuvoston direktiivi 88/407/ETY, annettu 14 päivänä kesäkuuta 1988, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä naudansukuisten kotieläinten pakastetun siemennesteen kaupassa ja tuonnissa.

Neuvoston direktiivi 89/556/ETY, annettu 25 päivänä syyskuuta 1989, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä naudansukuisten kotieläinten alkioiden kaupassa ja tuonnissa kolmansista maista.

Neuvoston direktiivi 90/426/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista elävien hevoseläinten liikkuvuuden ja kolmansista maista tapahtuvan tuonnin osalta.

Neuvoston direktiivi 90/429/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä siansukuisten kotieläinten siemennesteen kaupassa ja tuonnissa.

Neuvoston direktiivi 90/539/ETY, annettu 15 päivänä lokakuuta 1990, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä siipikarjan ja siitosmunien kaupassa ja tuonnissa kolmansista maista.

Neuvoston direktiivi 91/67/ETY, annettu 28 päivänä tammikuuta 1991, eläinten terveyttä koskevista edellytyksistä saatettaessa vesiviljeltyjä eläimiä ja tuotteita markkinoille.

Neuvoston direktiivi 91/68/ETY, annettu 28 päivänä tammikuuta 1991, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä lampaiden ja vuohien kaupassa.

Neuvoston direktiivi --/2004/EY, annettu ...päivänä ...kuuta..., eläinten terveyttä koskevista säännöistä tiettyjen elävien sorkka- ja kavioläinten yhteisöön tuonnin ja yhteisön kautta kuljetuksen osalta, direktiivien 90/426/ETY ja 92/65/ETY muuttamisesta sekä direktiivin 72/462/ETY kumoamisesta<sup>+</sup>."

---

<sup>+</sup> EUVL: lisää puuttuvat tiedot.

---

**Päätösluettelo**

**2003/56/EY:** Komission päätös, tehty 24 päivänä tammikuuta 2003, elävien eläinten ja eläintuotteiden tuontia Uudesta-Seelannista koskevista terveystodistuksista (EYVL L 22, 25.1.2003, s. 38)

**2002/987/EY:** Komission päätös, tehty 13 päivänä joulukuuta 2002, Falklandin saarten laitoksista, joista saa tuoda tuoretta lihaa yhteisöön (EYVL L 344, 19.12.2002, s. 39)

**2002/477/EY:** Komission päätös, tehty 20 päivänä kesäkuuta 2002, kolmansista maista tuotavaa tuoretta lihaa ja tuoretta siipikarjanlihaa koskevista kansanterveysvaatimuksista ja päätöksen 94/984/EY muuttamisesta (EYVL L 164, 22.6.2002, s. 39)

**2001/600/EY:** Komission päätös, tehty 17 päivänä heinäkuuta 2001, Bulgariasta peräisin olevien tiettyjen eläinten tuontia koskevista suojatoimenpiteistä bluetongue-tautitapausten vuoksi tehdyn päätöksen 1999/542/EY kumoamisesta, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista ja eläinlääkärintodistuksista elävien naudat- ja siansukuisten eläinten tuonnissa eräistä Euroopan maista tehdyn päätöksen 98/372/EY muuttamisesta eräiden Bulgariaa koskevien seikkojen huomioon ottamiseksi ja kolmansia maita, joista jäsenvaltiot sallivat lampaiden ja vuohien tuonnin, koskevan luettelon muuttamisesta tehdyn päätöksen 97/232/EY muuttamisesta (EYVL L 210, 3.8.2001, s. 51)

**2000/159/EY:** Komission päätös, tehty 8 päivänä helmikuuta 2000, kolmansien maiden jäämiä koskevien suunnitelmien väliaikaisesta hyväksymisestä neuvoston direktiivin 96/23/EY mukaisesti (EYVL L 051, 24/02/2000, s. 30)

**98/8/EY:** Komission päätös, tehty 16 päivänä joulukuuta 1997, luettelosta Jugoslavian liittotasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 002, 6.1.1998, s. 12)

**97/222/EY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä helmikuuta 1997, luettelosta kolmansista maista, joista jäsenvaltiot sallivat lihavalmisteiden tuonnin (EYVL L 89, 4.4.1997, s. 39)

**97/221/EY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä helmikuuta 1997, lihavalmisteiden tuontiin kolmansista maista liittyvistä eläinten terveyttä koskevista edellytyksistä ja terveystodistusten malleista sekä päätöksen 91/449/ETY kumoamisesta (EYVL L 089, 4.4.1997, s. 32)

**95/427/EY:** Komission päätös, tehty 16 päivänä lokakuuta 1995, luettelosta Namibian laitoksista, joista lihavalmisteiden tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 254, 24.10.1995, s. 28)

**95/45/EY:** Komission päätös, tehty 20 päivänä helmikuuta 1995, yhteisöön suuntautuvaan tuoreen lihan tuontiin hyväksytyjen entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian laitosten luettelosta (EYVL L 051, 8.3.1995, s. 13)

**94/465/EY:** Komission päätös, tehty 12 päivänä heinäkuuta 1994, luettelosta Botswanan laitoksista, jotka on hyväksytty tuomaan lihavalmisteita yhteisöön (EYVL L 190, 26.7.1994, s. 25)

**94/40/EY:** Komission päätös, tehty 25 päivänä tammikuuta 1994, luettelosta Zimbabwen laitoksista, jotka on hyväksytty tuomaan lihavalmisteita yhteisöön (EYVL L 022, 27.1.1994, s. 50)

**93/158/ETY:** Neuvoston päätös, tehty 26 päivänä lokakuuta 1992, sopimuksen tekemisestä kirjeenvaihtona Euroopan talousyhteisön ja Amerikan yhdysvaltojen välille kolmansiä maita koskevan yhteisön direktiivin (neuvoston direktiivi 72/462/ETY) ja vastaavien Amerikan yhdysvaltojen lainsäädännön vaatimusten soveltamisesta tuoreen naudanlihan ja sianlihan kauppaan (EYVL L 68, 19.3.1993, s. 1)

**93/26/ETY:** Komission päätös, tehty 11 päivänä joulukuuta 1992, luettelosta Kroatian tasavallan laitoksista, joiden tuoreen lihan tuonti yhteisöön hyväksytään (EYVL L 16, 25.1.1993, s. 24)

**90/432/ETY:** Komission päätös, tehty 30 päivänä heinäkuuta 1990, luettelosta Namibian laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 223, 18.8.1990, s. 19)

**90/13/ETY:** Komission päätös, tehty 20 päivänä joulukuuta 1989, noudatettavasta menettelystä muutettaessa tai täydennettäessä luetteloita kolmansien maiden laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 8, 11.1.1990, s. 70)

**87/431/ETY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä heinäkuuta 1987, luettelosta Swazimaan kuningaskunnan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 228, 15.8.1987, s. 53)

---

**87/424/ETY:** Komission päätös, tehty 14 päivänä heinäkuuta 1987, luettelosta Meksikon yhdysvaltojen laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 228, 15.8.1987, s. 43)

**87/258/ETY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä huhtikuuta 1987, luettelosta Kanadan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 121, 9.5.1987, s. 50)

**87/257/ETY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä huhtikuuta 1987, luettelosta Amerikan yhdysvaltojen laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 121, 9.5.1987, s. 46)

**87/124/ETY:** Komission päätös, tehty 19 päivänä tammikuuta 1987, luettelosta Chilen laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 051, 20.2.1987, s. 41)

**86/474/ETY:** Komission päätös, tehty 11 päivänä syyskuuta 1986, paikalla tehtävien tarkastusten täytäntöönpanosta nautaeläinten, sikojen ja tuoreen lihan tuontiin kolmansista maista sovellettavassa järjestelmässä (EYVL L 279, 30.9.1986, s. 55)

**86/65/ETY:** Komission päätös, tehty 13 päivänä helmikuuta 1986, luettelosta Marokon laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 072, 15.3.1986, s. 40)

**85/539/ETY:** Komission päätös, tehty 29 päivänä marraskuuta 1985, luettelosta Grönlannin laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 334, 12.12.1985, s. 25)

**84/24/ETY:** Komission päätös, tehty 23 päivänä joulukuuta 1983, luettelosta Islannin laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 20, 25.1.1984, s. 21)

**83/423/ETY:** Komission päätös, tehty 29 päivänä heinäkuuta 1983, luettelosta Paraguayn tasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 238, 27.8.1983, s. 39)

**83/402/ETY:** Komission päätös, tehty 29 päivänä heinäkuuta 1983, luettelosta Paraguayn tasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 233, 24.8.1983, s. 24)

---

**83/384/ETY:** Komission päätös, tehty 29 päivänä heinäkuuta 1983, luettelosta Australian laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 222, 13.8.1983, s. 36)

**83/243/ETY:** Komission päätös, tehty 10 päivänä toukokuuta 1983, luettelosta Botswanan tasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 129, 19.5.1983, s. 70)

**83/218/ETY:** Komission päätös, tehty 22 päivänä huhtikuuta 1983, luettelosta Romanian sosialistisen tasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 121, 7.5.1983, s. 23)

**82/923/ETY:** Komission päätös, tehty 17 päivänä joulukuuta 1982, Guatemalan tasavallan laitoksista, joista jäsenvaltiot voivat sallia tuoreen lihan tuonnin (EYVL L 381, 31.12.1982, s. 40)

**82/913/ETY:** Komission päätös, tehty 16 päivänä joulukuuta 1982, luettelosta Etelä-Afrikan tasavallan ja Namibian laitoksista, joista tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 381, 31.12.1982, s. 28)

**82/735/ETY:** Neuvoston päätös, tehty 18 päivänä lokakuuta 1982, luettelosta Bulgarian kansantasavallan laitoksista, joista tuoreen lihan vienti yhteisöön sallitaan (EYVL L 311, 8.11.1982, s. 16)

**82/734/ETY:** Neuvoston päätös, tehty 18 päivänä lokakuuta 1982, luettelosta Sveitsin liittovaltion laitoksista, joista tuoreen lihan vienti yhteisöön sallitaan (EYVL L 311, 8.11.1982, s. 13)

**81/713/ETY:** Komission päätös, tehty 28 päivänä heinäkuuta 1981, luettelosta Brasilian liittotasavallan laitoksista, joista tuoreen naudanlihan ja kotieläiminä pidettävien kavioläinten tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 257, 10.9.1981, s. 28)

**81/92/ETY:** Komission päätös, tehty 30 päivänä tammikuuta 1981, luettelosta Uruguayn tasavallan laitoksista, joista tuoreen naudan- ja lampaanlihan sekä kotieläiminä pidettävien kavioläinten tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 58, 5.3.1981, s. 43)

**81/91/ETY:** Komission päätös, tehty 30 päivänä tammikuuta 1981, luettelosta Argentiinan tasavallan laitoksista, joista tuoreen naudan- ja lampaanlihan sekä kotieläiminä pidettävien kavioläinten tuoreen lihan tuonti yhteisöön sallitaan (EYVL L 58, 5.3.1981, s. 39)

---



**79/542/ETY:** Neuvoston päätös, tehty 21 päivänä joulukuuta 1976, luettelosta kolmansista maista tai niiden osista sekä eläinten terveyttä ja kansanterveyttä sekä eläinlääkärintodistuksia koskevista vaatimuksista tiettyjen elävien eläinten ja tuoreen lihan tuonnissa yhteisöön (EYVL L 146, 14.6.1979, s. 15)

**78/685/ETY:** Komission päätös, tehty 26 päivänä heinäkuuta 1978, direktiivin 72/462/ETY mukaisesta eläinkulkutautien luettelosta (EYVL L 227, 18.8.1978, s. 32).

=====