

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekendéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

► B **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 853/2004/EK RENDELETE**
(2004. április 29.)
az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
(HL L 139., 2004.4.30., 55. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 2074/2005/EK rendelete (2005. december 5.)	L 338	27	2005.12.22.
► <u>M2</u>	A Bizottság 2076/2005/EK rendelete (2005. december 5.)	L 338	83	2005.12.22.
► <u>M3</u>	A Bizottság 1662/2006/EK rendelete (2006. november 6.)	L 320	1	2006.11.18.
► <u>M4</u>	A Tanács 1791/2006/EK rendelete (2006. november 20.)	L 363	1	2006.12.20.
► <u>M5</u>	A Bizottság 1243/2007/EK rendelete (2007. október 24.)	L 281	8	2007.10.25.
► <u>M6</u>	A Bizottság 1020/2008/EK rendelete (2008. október 17.)	L 277	8	2008.10.18.
► <u>M7</u>	Az Európai Parlament és a Tanács 219/2009/EK rendelete (2009. március 11.)	L 87	109	2009.3.31.
► <u>M8</u>	A Bizottság 1161/2009/EK rendelete (2009. november 30.)	L 314	8	2009.12.1.
► <u>M9</u>	A Bizottság 558/2010/EU rendelete (2010. június 24.)	L 159	18	2010.6.25.
► <u>M10</u>	A Bizottság 150/2011/EU rendelete (2011. február 18.)	L 46	14	2011.2.19.
► <u>M11</u>	A Bizottság 1276/2011/EU rendelete (2011. december 8.)	L 327	39	2011.12.9.
► <u>M12</u>	A Bizottság 16/2012/EU rendelete (2012. január 11.)	L 8	29	2012.1.12.
► <u>M13</u>	A Tanács 517/2013/EU rendelete (2013. május 13.)	L 158	1	2013.6.10.
► <u>M14</u>	A Bizottság 786/2013/EU rendelete (2013. augusztus 16.)	L 220	14	2013.8.17.
► <u>M15</u>	A Bizottság 218/2014/EU rendelete (2014. március 7.)	L 69	95	2014.3.8.
► <u>M16</u>	A Bizottság 633/2014/EU rendelete (2014. június 13.)	L 175	6	2014.6.14.
► <u>M17</u>	A Bizottság 1137/2014/EU rendelete (2014. október 27.)	L 307	28	2014.10.28.
► <u>M18</u>	A Bizottság (EU) 2016/355 rendelete (2016. március 11.)	L 67	22	2016.3.12.
► <u>M19</u>	A Bizottság (EU) 2017/1978 rendelete (2017. október 31.)	L 285	3	2017.11.1.
► <u>M20</u>	A Bizottság (EU) 2017/1981 rendelete (2017. október 31.)	L 285	10	2017.11.1.
► <u>M21</u>	Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2019/1243 rendelete (2019. június 20.)	L 198	241	2019.7.25.

- **M22** A Bizottság (EU) 2020/2192 felhatalmazáson alapuló rendelete (2020. december 7.) L 434 10 2020.12.23.



**AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 853/2004/EK
RENDELETE**

(2004. április 29.)

**az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak
megállapításáról**

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. cikk

Hatály

(1) Ez a rendelet különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszeripari vállalkozók számára. Ezek a szabályok kiegészítik a 852/2004/EK rendeletben megállapított szabályokat. A szabályok az állati eredetű feldolgozatlan és feldolgozott termékekre vonatkoznak.

(2) Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában ezt a rendeletet nem kell alkalmazni a növényi eredetű termékeket és feldolgozott állati eredetű termékeket egyaránt tartalmazó élelmiszerekre. Az ilyen élelmiszerek előállításához használt állati eredetű feldolgozott termékeket azonban e rendelet előírásaival összhangban kell beszerezni és kezelni.

(3) Ezt a rendeletet nem kell alkalmazni az alábbiakra:

- a) a magáncélú házi felhasználásra történő elsődleges termelés;
- b) a magáncélú házi fogyasztásra szánt élelmiszerek házi készítése, kezelése vagy tárolása;
- c) a termelők azon tevékenysége, amellyel kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket;
- d) a termelők azon tevékenysége, amellyel a gazdaságban levágott baromfi és nyúlfélék húsának kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket;
- e) azon vadászok, akik a vad vagy a vadhús kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket.

(4) A tagállamok a nemzeti joggal összhangban megállapítják a (3) bekezdés c), d) és e) pontjában említett tevékenységekre és személyekre vonatkozó szabályokat. Ezeknek a nemzeti szabályoknak biztosítaniuk kell e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(5) a) Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában ezt a rendeletet a kiskereskedelemre nem kell alkalmazni.

▼B

- b) Ezt a rendeletet azonban alkalmazni kell a kiskereskedelemre, ha a tevékenységeket azzal a céllal hajtják végre, hogy az állati eredetű élelmiszerrel egy másik létesítményt lássanak el, kivéve, ha:
- i. a tevékenységek csak tárolást vagy szállítást foglalnak magukba, amely esetben azonban a III. mellékletben megállapított hőmérsékleti előírásokat kell alkalmazni;
- vagy
- ii. a kiskereskedelmi egység csak más kiskereskedelmi egységeket lát el az állati eredetű élelmiszerrel, és ez a nemzeti joggal összhangban csak marginális, helyi és korlátozott tevékenység.
- c) A tagállamok nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, amelyekkel e rendelet előírásait alkalmazzák a területükön lévő olyan kiskereskedelmi egységekre, amelyekre azok az a) és b) pontok értelmében nem vonatkoznának.
- (6) Ezt a rendeletet a következők sérelme nélkül kell alkalmazni:
- a) a vonatkozó állat- és közegészségügyi szabályok, beleértve az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és azok felszámolására megállapított szigorúbb szabályokat;
 - b) az állatok kíméletére vonatkozó előírások;
- és
- c) az állatok azonosítására és az állati eredetű termékek nyomon követésére vonatkozó előírások.

*2. cikk***Fogalommeghatározások**

E rendelet alkalmazásában a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

- 1. a 178/2002/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;
 - 2. a 852/2004/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;
 - 3. az I. mellékletben megállapított fogalommeghatározások;
- és
- 4. a II. és III. mellékletben szereplő bármely műszaki fogalommeghatározás.

II. FEJEZET

AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI*3. cikk***Általános kötelezettségek**

- (1) Az élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. és III. melléklet vonatkozó rendelkezéseit.

▼M21

(2) Az élelmiszeripari vállalkozók az állati eredetű termékek felületi szennyeződésének eltávolításához semmilyen más szert nem használhatnak, csak ivóvizet, vagy amennyiben a 852/2004/EK rendelet vagy ez a rendelet engedélyezi annak használatát, tiszta vizet, kivéve, ha a szer használatát a Bizottság engedélyezte. Ebből a célból a Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 11a. cikknek megfelelően e rendeletet kiegészítő, felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el. Az élelmiszeripari vállalkozóknak be kell tartaniuk minden olyan felhasználási feltételt, amely esetlegesen ugyanezzel az eljárással elfogadásra kerül. Az engedélyezett szer használata nem érinti az élelmiszeripari vállalkozó e rendelet előírásainak betartására vonatkozó kötelezettségét.

▼B*4. cikk***A létesítmények nyilvántartásba vétele és engedélyezése**

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor hozhatnak forgalomba a Közösségben előállított állati eredetű termékeket, ha azokat kizárólag olyan létesítményekben állították elő és kezelték:

a) amelyek megfelelnek a 852/2004/EK rendelet és e rendelet II. és III. melléklete vonatkozó előírásainak, valamint az élelmiszerjog egyéb vonatkozó előírásainak;

és

b) amelyeket a hatáskörrel rendelkező hatóság nyilvántartásba vett, vagy – amennyiben a (2) bekezdéssel összhangban szükséges – engedélyezett.

(2) A 852/2004/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének sérelme nélkül az olyan állati eredetű termékeket kezelő létesítmények, amelyekre e rendelet III. melléklete előírásokat állapít meg, csak abban az esetben működhetnek, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság e cikk (3) bekezdésnek megfelelően engedélyezi azokat, kivéve azon létesítményeket, amelyek kizárólag az alábbiakat végzik:

a) elsődleges termelés;

b) szállítási tevékenységek;

c) szabályozott hőmérsékletű tárolási feltételeket nem igénylő termékek tárolása;

vagy

d) egyéb olyan kiskereskedelmi tevékenységek, amelyekre az 1. cikk (5) bekezdésének b) pontja szerint ezt rendeletet nem kell alkalmazni.

(3) Az a létesítmény, amelyet a (2) bekezdéssel összhangban engedélyezni kell, nem működhet, amíg a hatáskörrel rendelkező hatóság az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel ⁽¹⁾ összhangban:

a) helyszíni szemlét követően nem engedélyezte a létesítmény működését;

vagy

b) a létesítménynek ideiglenes engedélyt nem adott.

⁽¹⁾ HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

▼B

(4) Az élelmiszeripari vállalkozók a 854/2004/EK rendelettel összhangban együttműködnek a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal. Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a létesítmény beszünteti működését, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság az engedélyt visszavonja, vagy ideiglenes engedély esetén azt nem hosszabbítja meg, vagy nem ad teljes körű engedélyt.

(5) E cikk nem akadályoz egy létesítményt abban, hogy e rendelet alkalmazásának időpontja és a hatáskörrel rendelkező hatóság azt követő első ellenőrzése között élelmiszert hozzon forgalomba, ha a létesítmény:

a) a (2) bekezdés szerint engedélyezendő, és az e rendelet alkalmazását közvetlenül megelőző közösségi jogszabályokkal összhangban hozott forgalomba állati eredetű termékeket;

vagy

b) olyan típusú, amelyre e rendelet alkalmazását megelőzően nem volt kötelező az engedélyezés.

*5. cikk***Állat-egészségügyi és azonosító jelölés**

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók csak abban az esetben hozhatnak forgalomba a 4. cikk (2) bekezdése szerint engedélyezendő létesítményben kezelt állati eredetű terméket, ha az vagy rendelkezik:

a) a 854/2004/EK rendelettel összhangban alkalmazott állat-egészségügyi jelöléssel;

vagy

b) amennyiben az említett rendelet nem írja elő állat-egészségügyi jelölés alkalmazását, az e rendelet II. mellékletének I. szakaszával összhangban alkalmazott azonosító jelöléssel.

(2) Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor alkalmazhatnak azonosító jelölést egy állati eredetű terméken, ha azt e rendelettel összhangban, a 4. cikk előírásainak megfelelő létesítményben állították elő.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozók nem távolíthatják el a 854/2004/EK rendelettel összhangban alkalmazott állat-egészségügyi jelölést a húsról, kivéve, ha azt feldarabolják vagy feldolgozzák, illetve más műveletet végeznek rajta.

*6. cikk***A Közösségen kívülről származó állati eredetű termékek**

(1) A harmadik országokból állati eredetű termékeket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a behozatalra csak akkor kerül sor, ha:

a) a küldő harmadik ország szerepel azon harmadik országoknak a 854/2004/EK rendelet 11. cikkével összhangban összeállított jegyzékén, amelyekből az érintett termék behozatala engedélyezett;

▼B

- b) i. az a létesítmény, amelyből a terméket feladták, és amelyben azt előállították vagy elkészítették, szerepel azon létesítményeknek a 854/2004/EK rendelet 12. cikkével összhangban összeállított jegyzékén, amelyekből az érintett termék behozatala engedélyezett, amennyiben az említett rendeletet kell alkalmazni;
- ii. friss hús, darált hús, előkészített húsok, húskészítmények és MSM estében a terméket a 854/2004/EK rendelet 12. cikkével összhangban összeállított és frissített jegyzéken szereplő vágóhidakon és darabolóüzemekben vagy engedélyezett közösségi létesítményekben előállított húsból készítették,
- és
- iii. élő kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok és tengeri csigák esetében a termelési terület szerepel az e rendelet 13. cikkével összhangban összeállított jegyzéken, amennyiben azt kell alkalmazni;
- c) a termék megfelel az alábbiaknak:
- i. e rendelet előírásai, beleértve az 5. cikk állat-egészségügyi és azonosító jelölésre vonatkozó előírásait;
- ii. a 852/2004/EK rendelet előírásai;
- és
- iii. az állati eredetű termékek behozatali ellenőrzésére vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított behozatali feltételek,
- és
- d) teljesülnek a 854/2004/EK rendelet 14. cikkének bizonyítványokra és okmányokra vonatkozó előírásai, amennyiben azokat alkalmazni kell.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérve a halászati termékek behozatala a 854/2004/EK rendelet 15. cikkében megállapított különleges rendelkezésekkel összhangban is történhet.

(3) Az állati eredetű termékeket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy:

- a) a termékeket behozatalkor a 97/78/EK irányelvvel ⁽¹⁾ összhangban ellenőrzésre bemutatják;
- b) a behozatal megfelel a 2002/99/EK irányelv ⁽²⁾ követelményeinek;
- és
- c) a behozatalt követően az ellenőrzésük alatt zajló tevékenységeket a III. melléklet előírásaival összhangban végzik.

⁽¹⁾ Lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 83. oldalát.

⁽²⁾ A Tanács 1997. december 18-i 97/78/EK irányelve a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésének megszervezésére irányadó elvek megállapításáról (HL L 24., 1998.1.30., 9. o.). A 2003. évi csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

▼B

(4) A növényi eredetű termékeket és állati eredetű feldolgozott termékeket egyaránt tartalmazó élelmiszereket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a termékben található állati eredetű feldolgozott termékek megfelelnek az (1)–(3) bekezdés előírásainak. Erről bizonyítékkal kell rendelkezniük (például megfelelő okmányokkal vagy bizonyítványokkal, amelyeknek nem kell az (1) bekezdés d) pontjában meghatározott formátumnak megfelelniük).

III. FEJEZET

KERESKEDELEM

7. cikk

Okmányok

(1) Amennyiben a II. vagy a III. melléklettel összhangban szükséges, az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az állati eredetű termékek szállítmányait bizonyítványok vagy egyéb okmányok kísérik.

(2) A 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően:

a) okmányminták készíthetők;

és

b) rendelkezni lehet az elektronikus dokumentumok használatáról.

8. cikk

Különleges garanciák

(1) Azoknak az élelmiszeripari vállalkozóknak, akik a következő állati eredetű élelmiszereket Svédországban vagy Finnországban kívánják forgalomba hozni, be kell tartaniuk a szalmonellára vonatkozóan a (2) bekezdésben megállapított szabályokat:

a) szarvasmarhafélék és sertésfélék húsa, beleértve a darált húst, az előkészített hús és az MSM kivételével;

b) baromfihús a következő fajokból: házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacska és liba, beleértve a darált húst, az előkészített hús és az MSM kivételével;

és

c) tojás.

(2) a) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa és a baromfihús esetében a szállítmányból a küldő létesítményben mintákat kell venni, és azoknak negatív eredményt kell mutatniuk a közösségi jogszabályokkal összhangban azokon elvégzett mikrobiológiai vizsgálaton.

b) Tojás esetében a csomagolóközpontoknak kell garantálniuk, hogy a tojások olyan állományokból származnak, amelyek negatív eredményt mutattak a közösségi jogszabályokkal összhangban azokon elvégzett mikrobiológiai vizsgálaton.

▼B

- c) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa esetében az a) albekezdésben előírt vizsgálatot nem kell elvégezni olyan szállítmányok esetében, amelyeket egy létesítménynek pasztörizálás, sterilizálás vagy hasonló hatású kezelés céljából szállítanak. A tojás esetében a b) pontban előírt vizsgálatot nem kell elvégezni olyan szállítmányok esetében, amelyeket olyan eljárással feldolgozott termékek előállítására szántak, amely garantálja a szalmonella elpusztítását.
- d) Az a) és b) pontban előírt vizsgálatokat nem kell elvégezni az olyan létesítményből származó élelmiszerek esetében, amelyet az érintett állati eredetű élelmiszerek tekintetében és a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban a Svédországra és Finnországra jóváhagyottakkal egyenértékűként elismert ellenőrzési programot alkalmaznak.
- e) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa és a baromfihús esetében a közösségi jogszabályok által megállapított mintának megfelelő kereskedelmi okmány vagy bizonyítvány kíséri az élelmiszereket, amelyen feltüntetik, hogy
- i. az a) pontban említett ellenőrzéseket negatív eredménnyel végezték el;
- vagy
- ii. a húst a c) pontban megjelölt célok egyikére szánják;
- vagy
- iii. a hús a d) pont alá tartozó létesítményből származik.
- f) Tojás esetében a szállítmányokat olyan bizonyítványnak kell kísérenie, amelyen feltüntetik, hogy az a) pontban említett vizsgálatot negatív eredménnyel végezték el, vagy a tojásokat a c) pontban említett módon szándékozzák felhasználni.

▼M7

- (3) ►**M21** a) a Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 11a. cikknek megfelelően az e cikk (1) és (2) bekezdését módosító, az ott meghatározott követelmények aktualizálására irányuló, felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el abból a célból, hogy figyelembe vegye a tagállamok ellenőrzési programjaiban bekövetkező változásokat és a 852/2004/EK rendelet alapján elfogadott mikrobiológiai kritériumokat; ◀
- b) a 12. cikk (2) bekezdésében említett szabályozási bizottsági eljárásnak megfelelően a (2) bekezdésben megállapított szabályokat az (1) bekezdésben említett élelmiszerek bármelyike tekintetében részben vagy egészben ki lehet terjeszteni minden olyan tagállamra, vagy egy tagállam bármelyik régiójára, amelyek az érintett állati eredetű élelmiszerek tekintetében a Svédországra és Finnországra jóváhagyottakkal egyenértékűként elismert ellenőrzési programmal rendelkeznek.

▼B

(4) E cikk alkalmazásában „ellenőrzési program” a 2160/2003/EK rendelettel összhangban jóváhagyott ellenőrzési program.

IV. FEJEZET

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK**▼M21****▼B***10. cikk***A II. és III. melléklet módosítása és kiigazítása****▼M21**

(1) A Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 11a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el abból a célból, hogy módosítsa a II. és III. mellékletet. A módosításoknak arra kell irányulniuk, hogy a kapcsolódó kockázati tényezők figyelembevételével biztosítsák és elősegítsék e rendelet célkitűzéseinek megvalósulását, és a következő szempontok alapján indokoltaknak kell lenniük:

- a) az élelmiszeripari vállalkozóknak és/vagy a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak különösen az 5. cikk szerinti HACCP-alapú rendszerek alkalmazásával kapcsolatos tapasztalatai;
- b) a Bizottságnak különösen az általa végzett ellenőrzések eredményein alapuló tapasztalatai;
- c) a technológiai fejlesztések és azok gyakorlati következményei, valamint a fogyasztók elvárásai az élelmiszerek összetétele tekintetében;
- d) a tudományos szakvélemények, különösen az új kockázatértékelések;
- e) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai és hőmérsékleti kritériumok;
- f) a fogyasztási szokások változásai.

Az első albekezdésben említett módosításoknak a következőkre kell vonatkozniuk:

- a) az állati eredetű termékek azonosító jelölésére vonatkozó követelmények;
- b) a HACCP-alapú eljárások célkitűzései;
- c) az élelmiszerláncra vonatkozó információkkal kapcsolatos követelmények;
- d) az állati eredetű termékek előállítására, kezelésére, feldolgozására, tárolására és forgalmazására igénybe vett helyiségekre és szállítóeszközökre vonatkozó különleges higiéniai követelmények;
- e) az állati eredetű termékek előállításához, kezeléséhez, feldolgozásához, tárolásához, szállításához és forgalmazásához kapcsolódó műveletekre vonatkozó különleges higiéniai követelmények;
- f) a még meleg hús szállításának szabályai;

▼ M21

- g) a tudományos adatok szerint a közegészség védelme érdekében szükséges egészségügyi előírások és ellenőrzések;
- h) a III. melléklet VII. szakasza IX. fejezetének kiterjesztése a fésűskagylóktól különböző élő kagylókra;
- i) az annak megállapítására szolgáló kritériumok, hogy a járványügyi adatok mikor jelzik, hogy egy halászati terület nem jelent egészségügyi veszélyt az élősködők jelenléte tekintetében, és hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság mikor engedélyezheti az élelmiszeripari vállalkozóknak, hogy a halászati termékeket a III. melléklet VIII. szakasza III. fejezetének D. részével összhangban ne fagyasszák le;
- j) az élő kagylókra vonatkozóan az érintett uniós referencialaboratóriummal együttműködésben megállapított kiegészítő egészségügyi előírások, beleértve a következőket is:
 - i. az egyéb tengeri biotoxinok határértékei és vizsgálati módszerei;
 - ii. a vírusvizsgálati eljárások és a virológiai előírások; és
 - iii. az egészségügyi előírások betartásának ellenőrzése keretében alkalmazandó mintavételi tervek, módszerek és laboratóriumi vizsgálati tűrések.

(2) A Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 11a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el abból a célból, hogy kiegészítse ezt a rendeletet azáltal, hogy a kapcsolódó kockázati tényezők figyelembevételével a II. és III. melléklettől való eltéréseket állapít meg; ezek az eltérések nem befolyásolhatják e rendelet következő célkitűzéseinek megvalósulását:

- a) a mellékletekben foglalt követelmények kisvállalkozások általi teljesítésének elősegítése;
- b) a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az élelmiszerek előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;
- c) a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban található élelmiszeripari vállalkozások igényeinek kielégítése;
- d) a nagymértékben finomított élelmiszeripari termékek előállítására szánt, a biztonságosságukat biztosító kezeléssel átesett nyersanyagokat előállító létesítmények munkájának elősegítése.

▼ B

(3) A tagállamok – e rendelet célkitűzései elérésének veszélyeztetése nélkül – a (4)–(8) bekezdéssel összhangban a III. mellékletben megállapított követelményeket kiigazító nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el.

- (4) a) A (3) bekezdésben említett nemzeti intézkedések célja:

▼B

- i. a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az élelmiszer, előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;

vagy

- ii. a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban elhelyezkedő élelmiszeripari vállalkozások igényeinek kielégítése.

- b) Azokat egyéb esetekben csak a létesítmények kivitelezésére, tervezésére és felszerelésére kell alkalmazni.

(5) Az a tagállam, amely a (3) bekezdésben említett bekezdés szerint nemzeti intézkedéseket kíván elfogadni, értesíti erről a Bizottságot és a többi tagállamot. Az értesítés:

- a) részletes leírást ad a tagállam által kiigazítandónak tartott követelményekről, valamint a tervezett kiigazítás jellegéről;
- b) leírja az érintett élelmiszereket és létesítményeket;
- c) magyarázatot ad a kiigazítás okairól, adott esetben beleértve a végrehajtott veszélyelemzés és az annak biztosítására meghozandó intézkedések összefoglalóját, hogy a kiigazítás ne veszélyeztesse e rendelet célkitűzéseinek elérését;

és

- d) megad minden vonatkozó információt.

(6) A többi tagállamnak az (5) bekezdésben említett értesítés kézhezvételétől számítva három hónap áll rendelkezésre, hogy írásban észrevételeket küldjön a Bizottságnak. A (4) bekezdés b) pontjából eredő kiigazítások esetén ez az időszak bármely tagállam kérésére négy hónapra meghosszabbítható. A Bizottság konzultálhat, és – amennyiben egy vagy több tagállamtól észrevételt kap – konzultálnia kell a tagállamokkal a 12. cikk (1) bekezdésében említett bizottság keretében. A Bizottság a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban határozhat arról, hogy az előírányozott intézkedések – szükség esetén a megfelelő módosításokkal – végrehajthatók-e. A Bizottság adott esetben e cikk (1) vagy (2) bekezdésével összhangban általános intézkedéseket javasolhat.

(7) Valamely tagállam a III. melléklet előírásait kiigazító nemzeti intézkedéseket csak a következők szerint fogadhat el:

- a) a (6) bekezdéssel összhangban elfogadott határozatnak megfelelően;
- b) ha a (6) bekezdésben említett időszak lejártá után egy hónappal a Bizottság nem tájékoztatta a tagállamokat arról, hogy írásbeli észrevételeket kapott, vagy hogy a (6) bekezdéssel összhangban egy határozat elfogadását szándékozik javasolni;

vagy

- c) a (8) bekezdéssel összhangban.

▼B

(8) Egy tagállam saját kezdeményezésére és a Szerződés általános rendelkezéseire is figyelemmel olyan nemzeti szabályokat tarthat fenn vagy hozhat létre, amelyek:

a) területén megtiltják vagy korlátozzák a közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstej vagy nyers tejszín forgalomba hozatalát;

vagy

b) a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével lehetővé teszik a III. melléklet IX. szakaszában megállapított kritériumoknak az összcsíraszám és a szomatikus sejtszám tekintetében meg nem felelő nyerstej használatát a legalább 60 napos érési vagy érlelési idejű sajtok, és az ilyen sajtok készítésével kapcsolatos tejtermékek előállítására, feltéve, hogy ez nem sérti e rendelet célkitűzéseinek megvalósítását.

*11. cikk***Egyedi határozatok****▼M21**

A 9. cikk és a 10. cikk (1) bekezdése általános alkalmazásának sérelme nélkül a Bizottság végrehajtási jogi aktusok útján az alábbi célokból intézkedéseket hozhat. Ezeket a végrehajtási jogi aktusokat a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárás keretében kell elfogadni.

▼B

2. az MSM tekintetében meghatározzák, mely kalciumtartalom nem tekintendő jelentősen magasabbnak a darált húsénál;
3. megállapítsák a feldolgozó létesítményekben, a B. vagy C. osztályú termelési területől származó, nem tisztított, nem átmosott kagylókon alkalmazható egyéb kezeléseket;
4. meghatározzák a tengeri biotoxinok elismert vizsgálati módszereit;

▼M21**▼B**

9. megállapítsák a frissesség kritériumait és határértékeit a halászati termékekre a hisztamin és az összes illékony nitrogén tekintetében;
10. engedélyezzék a III. melléklet IX. szakaszában megállapított kritériumoknak az összcsíraszám és a szomatikus sejtszám tekintetében meg nem felelő nyerstej felhasználásával készülő tejtermékek előállítását;
11. a 96/23/EK irányelv ⁽¹⁾ sérelme nélkül meghatározzák a nyerstejben lévő antibiotikus anyagok szermaradványai összességének legnagyobb megengedett értékét;

és

⁽¹⁾ A Tanács 2002. december 16-i 2002/99/EK irányelve az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek termelésére, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára irányadó állat-egészségügyi szabályok megállapításáról (HL L 18., 2003.1.23., 11. o.)

▼B

12. jóváhagyják a zselatin és kollagén előállítására vonatkozó egyenértékű eljárásokat.

▼M21*11a. cikk***A felhatalmazás gyakorlása**

(1) A felhatalmazáson alapuló jogi aktusok elfogadására vonatkozóan a Bizottság részére adott felhatalmazás feltételeit ez a cikk határozza meg.

(2) A Bizottságnak a 3. cikk (2) bekezdésében, a 8. cikk (3) bekezdésének a) pontjában és a 10. cikk (1) és (2) bekezdésében említett, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok elfogadására vonatkozó felhatalmazása ötéves időtartamra szól 2019. július 26-tól kezdődő hatállyal. A Bizottság legkésőbb kilenc hónappal az ötéves időtartam letelte előtt jelentést készít a felhatalmazásról. A felhatalmazás hallgatólagosan meghosszabbodik a korábbival megegyező időtartamra, amennyiben az Európai Parlament vagy a Tanács nem ellenzi a meghosszabbítást legkésőbb három hónappal minden egyes időtartam letelte előtt.

(3) Az Európai Parlament vagy a Tanács bármikor visszavonhatja a 3. cikk (2) bekezdésében, a 8. cikk (3) bekezdésének a) pontjában és a 10. cikk (1) és (2) bekezdésében említett felhatalmazást. A visszavonásról szóló határozat megszünteti az abban meghatározott felhatalmazást. A határozat az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő napon, vagy a benne megjelölt későbbi időpontban lép hatályba. A határozat nem érinti a már hatályban lévő, felhatalmazáson alapuló jogi aktusok érvényességét.

(4) A felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadása előtt a Bizottság a jogalkotás minőségének javításáról szóló, 2016. április 13-i intézményközi megállapodásban⁽¹⁾ foglalt elveknek megfelelően konzultál az egyes tagállamok által kijelölt szakértőkkel.

(5) A Bizottság a felhatalmazáson alapuló jogi aktus elfogadását követően haladéktalanul és egyidejűleg értesíti arról az Európai Parlamentet és a Tanácsot.

(6) A 3. cikk (2) bekezdése, a 8. cikk (3) bekezdésének a) pontja és a 10. cikk (1) és (2) bekezdése értelmében elfogadott, felhatalmazáson alapuló jogi aktus csak akkor lép hatályba, ha az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak a jogi aktusról való értesítését követő két hónapon belül sem az Európai Parlament, sem a Tanács nem emelt ellene kifogást, illetve ha az említett időtartam lejártát megelőzően mind az Európai Parlament, mind a Tanács arról tájékoztatta a Bizottságot, hogy nem fog kifogást emelni. Az Európai Parlament vagy a Tanács kezdeményezésére ez az időtartam két hónappal meghosszabbodik.

▼B*12. cikk***Bizottsági eljárás**

(1) A Bizottságot az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság segíti.

(2) Az e bekezdésre történő hivatkozás esetén az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, tekintettel a 8. cikkének rendelkezéseire.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikkének (6) bekezdésében meghatározott időszak három hónap.

⁽¹⁾ HL L 123., 2016.5.12., 1. o.

▼M21**▼B***13. cikk***Konzultáció az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal**

A Bizottság konzultál az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal az e rendelet hatálya alá tartozó bármely olyan kérdésben, amely jelentős hatással lehet a közegészségügyre, és különösen azt megelőzően, hogy javaslatot tenne a III. melléklet III. szakaszának egyéb állatfajokra történő kiterjesztésére.

*14. cikk***Jelentés az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak**

(1) A Bizottság legkésőbb 2009. május 20-án az e rendelet alkalmazásából származó tapasztalatokat elemző jelentést nyújt be az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak.

(2) A Bizottság – adott esetben – a jelentésben megfelelő javaslatokat tesz.

15. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 18 hónappal azt követően kell alkalmazni, hogy a következő jogi aktusok hatályba léptek:

a) a 852/2004/EK rendelet;

b) a 854/2004/EK rendelet;

és

c) a 2004/41/EK irányelv.

Ezt a rendelet azonban legkorábban 2006. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.



I. MELLÉKLET

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

E rendelet alkalmazásában:

1. HÚS
 - 1.1. „Hús”: az 1.2–1.8. pontban említett állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért.
 - 1.2. „Háziasított patás állatok”: a háziasított szarvasmarhafélék (beleértve a *Bubalus* és *Bison* fajokat), sertés, juh- és kecskefélék, és a háziasított egypatás állatok.
 - 1.3. „Baromfi”: tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztettek, kivéve a futómadarakat.
 - 1.4. „Nyúlfélék”: mezei és üregi nyulak és rágcslók.
 - 1.5. „Vad”:
 - vadon élő patás állatok és nyúlfélék, valamint egyéb, emberi fogyasztás céljából vadászott szárazföldi emlősök, amelyeket az érintett tagállamban alkalmazott jog szerint vadnak tekintenek, beleértve a vadon élő állatokhoz hasonlóan szabad körülmények között, zárt területen élő emlősöket;
 - és
 - az emberi fogyasztás céljából vadászott vadon élő madarak.
 - 1.6. „Tenyésztett vad”: tenyésztett futómadarak és az 1.2. pontban nem említett tenyésztett szárazföldi emlősök.
 - 1.7. „Apróvad”: szabadon és vadon élő szárnyasvadak és nyúlfélék.
 - 1.8. „Nagyvad”: szabadon és vadon élő szárazföldi emlősök, amelyek nem illenek az apróvadak meghatározásába.
 - 1.9. „Állati test”: az állat teste a vágás és zsigereles után.
 - 1.10. „Friss hús”: olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a vákuumsomagolt vagy a szabályozott nyomás alatt csomagolt húst.
 - 1.11. „Belsőség”: friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért.
 - 1.12. „Zsiger”: a mell-, a has- és a medenceüreg szervei, valamint a légcső és a nyelőcső, illetve madaraknál a begy.
 - 1.13. „Darált hús”: kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1 % sót tartalmaz.
 - 1.14. „Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”: olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfőről mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sértül vagy módosul.
 - 1.15. „Előkészített hús”: friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez.
 - 1.16. „Vágóhíd”: olyan állatok levágására és zsigerelesére szolgáló létesítmény, amely állatok húsát emberi fogyasztásra szánják.

▼B

- 1.17. „Darabolóüzem”: a hús csontozására és/vagy darabolására szolgáló létesítmény.
- 1.18. „Vadfeldolgozó létesítmény”: bármely létesítmény, amelyben vadászat során elejtett vadat és vadhúst készítenek elő a forgalomba hozatalra.
2. ÉLŐ KAGYLÓK
 - 2.1. „Kagylók”: szűrőssel táplálkozó lemezes kopoltyús puhatestűek.
 - 2.2. „Tengeri biotoxinok”: kagylókban felhalmozódó mérgező anyagok, különösen a toxinokat tartalmazó planktonnal való táplálkozás eredményeként.
 - 2.3. „Feljavítás”: A. osztályú termelési területekről, tisztító központokból vagy feladó központokból származó élő kagylók tárolása tartályokban vagy bármely más, tiszta tengervizet tartalmazó berendezésben, illetve természetes helyeken, a homok, sár vagy iszap eltávolítása, az érzékszervi minőség megőrzése vagy javítása, és az egyedi csomagolás vagy gyűjtő-csomagolás előtt a megfelelő életképesség biztosítása érdekében.
 - 2.4. „Begyűjtő”: bármely természetes vagy jogi személy, aki begyűjtési területről bármely módon élő kagylókat gyűjt kezelés, illetve forgalomba hozatal céljából.
 - 2.5. „Termelési terület”: bármely tengeri, torkolati vagy lagúna-terület, ahol kagylók természetes telepei találhatóak, illetve amelyet kagylók tenyésztésére használnak, és ahonnan élő kagylókat gyűjtenek be.
 - 2.6. „Átmosó terület”: bármely olyan bójákkal, cölöpökkel vagy egyéb rögzített eszközzel egyértelműen körülhatárolt tengeri, torkolati vagy lagúna-terület, amelyet kizárólag élő kagylók természetes tisztítására használnak.
 - 2.7. „Feladó központ”: bármely szárazföldi vagy tengeri létesítmény, amely emberi fogyasztásra alkalmas élő kagylók fogadására, feljavítására, mosására, tisztítására, osztályozására, egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására szolgál.
 - 2.8. „Tisztító központ”: tiszta tengervízzel táplált tartályokkal rendelkező létesítmény, amelyben az élő kagylókat a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre elhelyezik, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék.
 - 2.9. „Átmosás”: az élő kagylók tengeri, lagúna- vagy torkolati területekre való áthelyezése a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék. Nem tartozik ide az a külön művelet, amelynek során a kagylókat további növesztésükre és hizlalásukra alkalmasabb területre helyezik át.
3. HALÁSZATI TERMÉKEK
 - 3.1. „Halászati termék”: valamennyi vadon élő vagy tenyésztett, tengeri vagy édesvízi állat (kivéve az élő kagylókat, az élő tuskésbőrűeket, az élő tengeri csigákat, valamint minden emlőst, hüllőt és békát), beleértve azok minden ehető formáját, részét és a belőlük készült összes terméket.
 - 3.2. „Feldolgozó hajó”: bármely hajó, amelynek fedélzetén a halászati termékeken a védőcsomagolást vagy a csomagolást, és amennyiben szükséges, a hűtést vagy fagyasztást megelőzően a következő műveleteket vagy azok egyikét végzik: filézés, szeletelés, nyúzás, héj vagy páncél eltávolítása, darálás vagy feldolgozás.
 - 3.3. „Fagyasztó hajó”: bármely hajó, amelynek fedélzetén halászati termékek fagyasztását végzik, adott esetben előkészítő munkálatokat, azaz kivézetést, fej eltávolítását, kizsigelést és az uszonyok eltávolítását követően, és amelyet szükség szerint egyedi csomagolás vagy gyűjtőcsomagolás követ.

▼B

- 3.4. „Mechanikusan lefejtett halászati termék”: bármely termék, amelyet a halászati termékekről mechanikai eszközökkel lefejtett húsból úgy nyernek, hogy a hús szerkezete sérül vagy módosul.
- 3.5. „Friss halászati termékek”: egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumban vagy módosított nyomás alatt csomagolt termékeket, amelyekben a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek.
- 3.6. „Előkészített halászati termékek”: feldolgozatlan halászati termékek, amelyekben bármely, azok anatómiájának teljességét megbontó műveletet végeztek, pl. kizsigerezés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás.

4. TEJ

- 4.1. „Nyerstej”: tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40°C fölé, és azon nem végeztek semmilyen, ezzel egyenértékű hatással járó kezelést;
- 4.2. „Tejtermelő gazdaság”: olyan létesítmény, ahol egy vagy több tenyésztett állatot tartanak tejtermelésre, azzal a céllal, hogy a tejet élelmiszerként hozzák forgalomba.

5. TOJÁS

- 5.1. „Tojás”: tenyésztett madarak héjas tojása – kivéve a törött, a keltetett vagy a főtt tojást –, amely közvetlen emberi fogyasztásra vagy tojástermékek előállítására alkalmas.
- 5.2. „Tojáslé”: a tojás feldolgozatlan tartalma a héj eltávolítása után.
- 5.3. „Repedt tojás”: sérült héjú, de ép héjhártyájú tojás.
- 5.4. „Csomagolóközpont”: olyan létesítmény, ahol a tojásokat minőség és tömeg szerint osztályozzák.

6. BÉKACOMB ÉS CSIGÁK

- 6.1. „Békacomb”: Rana fajok (Ranidae család) egyedei testének hátulsó, a mellső végtagok mögötti haránt irányú vágással leválasztott része, kizsigerezve és megnyúzva.
- 6.2. „Csigá”: a *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* fajokhoz és az Achatinidae család fajaihoz tartozó szárazföldi csigák.

7. FELDOLGOZOTT TERMÉKEK

- 7.1. „Húskészítmények”: feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.
- 7.2. „Tejtermékek”: feldolgozott termékek, amelyek a nyerstej feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.
- 7.3. „Tojástermékek”: feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.
- 7.4. „Feldolgozott halászati termékek”: feldolgozott termékek, amelyek a halászati termékek feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.

▼B

- 7.5. „Kiolvasztott állati zsiradék”: a hús – beleértve a csontokat – kiolvasztásából származó és emberi fogyasztásra szánt zsiradék.
- 7.6. „Töpörtyű”: a kiolvasztás fehérjetartalmú maradványa a zsír és a víz részleges elválasztását követően.
- 7.7. „Zselatin”: zselésedő vagy nem zselésedő, természetes, oldható fehérje, amelyet az állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és izmokból nyert kollagén részleges hidrolízise során nyernek.
- 7.8. „Kollagén”: fehérjealapú termék, amelyet az állati csontokból, nyersbőrből, irhából és inakból az e rendelet vonatkozó előírásaival összhangban állítanak elő.
- 7.9. „Kezelt gyomor, hólyag és belek”: gyomor, hólyag és belek, amelyeket kinyerésük és tisztításuk után olyan kezelésnek vetettek alá, mint a sózás, hőkezelés vagy szárítás.

8. EGYÉB FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

- 8.1. „Állati eredetű termékek”:
- állati eredetű élelmiszerek, beleértve a mézet és a vért;
 - emberi fogyasztásra szánt élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák;
 - és
 - egyéb állatok, amelyeket azzal a szándékkal készítenek elő, hogy azokat élve szállítsák a végső felhasználóhoz.
- 8.2. „Nagykereskedelmi piac”: olyan élelmiszeripari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszeripari vállalkozóknak értékesítik.

▼ B*II. MELLÉKLET***A KÜLÖNBÖZŐ ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK****I. SZAKASZ: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS**

Amennyiben az 5. és 6. cikk összhangban szükséges, és figyelemmel a III. melléklet rendelkezéseire, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek a következő rendelkezéseknek megfelelően elhelyezett azonosító jelöléssel rendelkeznek.

A. AZ AZONOSÍTÓ JELÖLÉS FELHELYEZÉSE**▼ M6**

1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a termelő létesítményt.

▼ M3

2. Ugyanakkor új jelölést kell felhelyezni a termékre, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák. Ebben az esetben az új jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.

▼ M6

3. Nincs szükség azonosító jelölésre az olyan tojás csomagolásán, amelyen az 1234/2007/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ XIV. melléklete A. részének megfelelően elhelyezik a csomagolóközpont kódját.

▼ B

4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket.

B. AZ AZONOSÍTÓ JELÖLÉS FORMÁJA

5. A jelölésnek olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie, könnyen értelmezhető karakterekkel. A hatáskörrel rendelkező hatóságok számára jól látható helyen kell lennie.
6. A jelölésnek jeleznie kell annak az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található; ez kiírható teljes névvel, vagy a vonatkozó ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal.

▼ M22

A tagállamok⁽²⁾ esetében azonban ezek a kódok a következők: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE és UK(NI)

▼ M2**▼ B**

7. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben egy létesítmény előállít olyan élelmiszert, amelyre e rendelet vonatkozik, valamint olyan élelmiszert is, amelyre nem, az élelmiszeripari vállalkozó felhelyezheti mindkét típusú élelmiszere ugyanazt az azonosító jelölést.

▼ M6

8. ► **M13** Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ vagy WE. ◀

⁽¹⁾ HL L 299., 2007.11.16., 1. o.

⁽²⁾ A Nagy-Britannia és Észak-Írország Egyesült Királyságának az Európai Unióból és az Európai Atomenergia-közösségből történő kilépéséről szóló megállapodással és különösen az Írországról/Észak-Írországról szóló jegyzőkönyv 5. cikkének az említett jegyzőkönyv 2. mellékletével összefüggésben értelmezett (4) bekezdésével összhangban e melléklet alkalmazásában a tagállamokra való hivatkozásokat úgy kell értelmezni, hogy azok Észak-Írország tekintetében magukban foglalják az Egyesült Királyságot is.

▼M6

A Közösségen kívül található létesítményből a Közösségbe importált termékre felhelyezett jelölésnek a fenti rövidítéseket nem kell tartalmaznia.

▼B

C. A JELÖLÉS MÓDSZERE

9. A jelölést az állati eredetű termékek kiszerezésétől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függőcímké is lehet.
10. A darabolt húst, illetve belsejét tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ez azonban nem szükséges, ha nyitás folyamata a gyűjtőcsomagolást tönkreteszi. Amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.
11. Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánnak, a jelölést a tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.
12. Folyékony, szemcsés és por alakú, ömlesztve szállított állati eredetű termékek és ömlesztve szállított halászati termékek esetében azonosító jelölésre nincs szükség, ha a kísérő okmányok tartalmazzák a 6., 7. és megfelelő esetben a 8. pontban meghatározott információkat.
13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetlenül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.
14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.

II. SZAKASZ: A HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK CÉLKITŰZÉSEI

1. A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének általános követelményeivel összhangban alkalmazott eljárások megfelelnek a veszélyelemzés alapján szükséges előírásoknak és a 2. pontban felsorolt különleges követelményeknek.
2. Az eljárásoknak garantálniuk kell, hogy a vágóhid helyiségeibe felvett minden állatra, vagy adott esetben állatok minden tételére teljesülnek az alábbiak:
 - a) azonosításuk megfelelő;
 - b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból;
 - c) nem olyan gazdaságból vagy területről érkeznek, amelyeket állat- és közegészségügyi okokból szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás alatt állnak, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad;
 - d) tiszták;
 - e) egészségesek, amennyire ezt az élelmiszeripari vállalkozó meg tudja ítélni;
 - és
 - f) a vágóhídra történő megérkezésükkor az állatok kímélete szempontjából kielégítő állapotban vannak.
3. Amennyiben a 2. pontban felsorolt követelmények valamelyike nem teljesül, az élelmiszeripari vállalkozónak értesítenie kell a hatósági állatorvost, és meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket.

▼ B

III. SZAKASZ: AZ ÉLELMISZERLÁNCRRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ

A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak a vadak kivételével minden – a vágóhídra küldött vagy szánt – állat tekintetében szükséges kérniük, fogadniuk, és ellenőrizniük az élelmiszerláncra vonatkozóan e szakaszban meghatározott információkat, és azok szerint kell eljárniuk.

▼ M6

1. A vágóhid-üzemeltető nem engedhet állatokat a vágóhid helyiségeibe, amíg a 852/2004/EK rendelettel összhangban nem kéri és kapja kézhez a származási gazdaság nyilvántartásában őrzött, élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információkat.

▼ B

2. A vágóhid üzemeltetőjét legkésőbb 24 órával az állatok vágóhídra való megérkezése előtt kell az információkkal ellátni, kivéve a 7. pontban említett körülmények esetén.

▼ M6

3. Az 1. pontban említett, élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információ különösen az alábbiakra terjed ki:

▼ M15

- a) a származási gazdaság állapota vagy a regionális állat-egészségügyi állapot, valamint az, hogy a gazdaságról hivatalosan elismerték-e, hogy a 2075/2005/EK bizottsági rendelet ⁽¹⁾ IV. melléklete I. fejezete A. pontjának megfelelően ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmaz a *Trichinella* tekintetében;

▼ B

- b) az állatok egészségügyi állapota;
 - c) az állatoknak egy bizonyos időszakon belül adott, nullánál nagyobb élelmezés-egészségügyi várakozási idejű állatgyógyászati készítmények és egyéb kezelések, a kezelés időpontjával és az élelmezés-egészségügyi várakozási idővel egyetemben;
 - d) a hús biztonságosságát érintő betegségek előfordulása;
 - e) amennyiben érinti a közegészség védelmét, az állatokból vett mintákon vagy egyéb, a hús biztonságosságát érintő betegségek diagnosztizálására vett mintákon – beleértve a zoonózis- és a maradékanyagvizsgálat keretében vett mintákat – végzett laboratóriumi vizsgálatok eredményei;
 - f) az ugyanabból a származási gazdaságból érkező állatok korábbi, a levágást megelőző és azt követő húsvizsgálatáról szóló megfelelő jelentések, különösen beleértve a hatósági állatorvos jelentéseit;
 - g) tenyésztési adatok, amennyiben ezek betegség jelenlétére utalhatnak;
- és
- h) a származási gazdaságot általában látogató magánállatorvos neve és címe.
4. a) Nem kell azonban a vágóhid üzemeltetőjének rendelkezésére bocsátani az alábbiakat:
 - i. a 3. a), b), f) és h) pontban említett információ, ha az üzemeltető már ismeri ezen információkat (pl. állandó megállapodás vagy minőség-biztosítási rendszer keretében);

vagy

 - ii. a 3. a), b), f) és g) pontban említett információ, ha a tenyésztő kijelenti, hogy nincs közölnivaló lényeges információ.

⁽¹⁾ HL L 338., 2005.12.22., 60. o.

▼ B

- b) Az információt nem szükséges szó szerinti kivonatként szolgáltatni a származási gazdaság nyilvántartásából. Az információ megküldhető elektronikus adatsere vagy a tenyésztő által aláírt, szabványosított nyilatkozat formájában.
5. Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik az élelmiszerláncra vonatkozó idevágó információk értékelése után úgy döntenek, hogy a vágóhíd helyiségeibe fogadnak állatokat, az információkat késedelem nélkül, az állatok vagy a tétel megérkezése előtt legkésőbb 24 órával kötelesek a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátani, kivéve a 7. pontban említett körülményeket. Az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek értesíteni a hatósági állatorvost minden olyan információról, amely az állatok levágását megelőző élőállat vizsgálat előtt egészségügyi problémát vet fel.
6. Ha bármely állat élelmiszerláncra vonatkozó információ nélkül érkezik egy vágóhídra, az üzemeltető köteles azonnal értesíteni a hatósági állatorvost. Az állat levágására nem kerülhet sor, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.

▼ M8

7. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, és amennyiben nem veszélyezteti e rendelet célkitűzéseit, elég, ha az élelmiszerláncra vonatkozó információk kevesebb mint 24 órával korábban vagy ugyanakkor érkeznek meg a vágóhídra, mint azok a bármely állatfajhoz tartozó egyedek, amelyekre az információk vonatkoznak.

Az élelmiszerláncra vonatkozó információk bármely olyan elemét azonban, amelynek ismerete a vágóhídi tevékenység súlyos zavarát eredményezné, a vágóhidat üzemeltető élelmiszer-ipari vállalkozó rendelkezésére kell bocsátani kellő idővel azelőtt, hogy az állatok a vágóhídra érkezzenek, hogy a vágóhíd-üzemeltető megfelelően tudja tervezni a vágóhídi tevékenységet.

A vágóhidat üzemeltető élelmiszer-ipari vállalkozónak értékelnie kell a vonatkozó információkat és a rendelkezésére bocsátott, élelmiszerláncra vonatkozó információkat át kell adnia a hatósági állatorvosnak. Az állatok vágására vagy zsigerezésére nem kerülhet sor addig, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.

▼ B

8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak ellenőrizniük kell a házasított egypatás állatokat kísérő marhaleveleket, hogy az állatokat biztosan emberi fogyasztásra kívánják-e levágni. Amennyiben az állatokat vágásra átveszik, a marhalevelet át kell adniuk a hatósági állatorvosnak.

▼ M12

IV. SZAKASZ: ÁLLATI EREDETŰ FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

1. E szakasz alkalmazásában az „előállítás időpontja”:
- állati test, fél állati test vagy negyed állati test esetén a vágás napja;
 - vadak esetén az elejtés napja;
 - halászati termékek esetében a begyűjtés vagy befogás napja;
 - bármilyen más, állati eredetű élelmiszernél, adott esetben a feldolgozás, darabolás, darálás vagy előkészítés napja.
2. Az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű fagyasztott élelmiszerek esetében mindaddig, amíg a 2000/13/EK irányelv szerint az élelmiszert nem látják el címkével, vagy további feldolgozásra nem kerül, az élelmiszer-ipari vállalkozók kötelesek gondoskodni arról, hogy a következő információkhoz hozzáférjen az az élelmiszer-ipari vállalkozó, akinek az élelmiszert szállítják, valamint kérésre az illetékes hatóság is:
- az előállítás napja; és

▼ M12

b) a fagyasztás napja, ha az az előállítás napjától eltér.

Ha az élelmiszert alkotó különböző nyersanyagtételek előállításának, illetve fagyasztásának a napja eltér, e kettő közül adott esetben a korábbi dátumot kell hozzáférhetővé tenni.

3. A kötelező tájékoztatás megadásának legalkalmasabb formáját a fagyasztott élelmiszer szállítója választhatja meg, amennyiben biztosítja, hogy a (2) bekezdésben foglalt tájékoztatás egyértelműen és félreérthetetlenül hozzáférhető, valamint lekérdezhető azon élelmiszer-ipari vállalkozó számára, akinek az élelmiszert szállítja.



III. MELLÉKLET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK

I. SZAKASZ: HÁZIASÍTOTT PATÁS ÁLLATOK HÚSA

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ ÁLLATOK VÁGÓHÍDRA SZÁLLÍTÁSA

Az élő állatokat a vágóhidra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását.

1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.
2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókkal fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhidra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.

II. FEJEZET: A VÁGÓHIDAKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a háziasított patás állatok vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfeleljen az alábbi követelményeknek.

1. a) A vágóhidaknak megfelelő és higiénikus, könnyen tisztítható és fertőtleníthető élőállatszállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal kell rendelkezniük. Ezeket a létesítményeket fel kell szerelni az állatok itatására és szükség szerint etetésére szolgáló berendezésekkel. A szennyvízelvezetés nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot.
- b) Rendelkezniük kell továbbá zárható és külön szennyvíz elvezetésű elkülönítő szállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára, amelyeket úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a többi állat megfertőzése, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy ítéli meg, hogy ilyen létesítményre nincs szükség.
- c) Az istállók méretének biztosítania kell az állatok kíméletének tiszteletben tartását. Elrendezésüknek lehetővé kell tennie az állatok vágást megelőző vizsgálatát, beleértve az állatok vagy az állatok csoportjainak azonosítását.
2. A hús szennyeződésének és fertőződésének elkerülésére a vágóhidaknak:
 - a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;
 - b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a gyomor és a belek ürítéséhez és tisztításához, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket egy adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;
 - c) biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térben vagy időben történő elkülönítését:
 - i. kábítás és véreztetés;
 - ii. sertésfélék esetében forrázás, szörtelenítés, kaparás és perzselés;
 - iii. zsigerelés és további előkészítés;
 - iv. a tiszta belek és pacal kezelése;
 - v. egyéb vágási melléktermék és belsőség előkészítése és tisztítása, különösen a lebőrözött fej kezelése, ha arra a vágóvonalon nem kerül sor;
 - vi. a vágási melléktermék és belsőség csomagolása;
 - és
 - vii. a hús feladása.

▼B

- d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;
- és
- e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat megfelelően el kell különíteni a kereszt-szennyeződés megelőzése érdekében.
3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.
4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.
5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.
6. A vágóhidon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az élő állatok szállítóeszközeinek tisztítására, mosására és fertőtlenítésére. A vágóhidaknak azonban nem kell ilyen helyiségekkel és berendezésekkel rendelkezniük, ha ezt a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, és a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatók.
7. A vágóhidaknak zárható létesítményekkel kell rendelkezniük a beteg vagy betegsége gyanús állatok levágására. Ez nem szükséges, ha erre a vágásra egy másik, a hatáskörrel rendelkező hatóság által erre a célra felhatalmazott vágóhidon, vagy a szokásos vágási időszakot követően kerül sor.
8. Amennyiben a vágóhidon trágyát vagy emésztőtraktus-tartalmat tárolnak, erre a célra speciális területet vagy helyiséget kell fenntartani.
9. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható létesítménnyel, vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állatorvosi szolgálat kizárólagos használatára.

III. FEJEZET: A DARABOLÓÜZEMEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a háziasított patás állatokat kezelő darabolóüzemek:

1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal:
- a) a műveletek folyamatosságának biztosítása;
- vagy
- b) a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;
2. külön tároló helyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;
3. az V. fejezetben megállapított követelmények betartásának biztosításához megfelelően felszerelt darabolóhelyiségekkel rendelkeznek;
4. olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;
- és
5. 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.

▼B

IV. FEJEZET: VÁGÁSI HIGIÉNY

A háziasított patás állatok vágását végző vágóhidat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy vágóhid megfelel az alábbi követelményeknek.

1. A vágóhídra történő megérkezést követően az állatok vágása indokolatlanul nem késleltethető. Amennyiben azonban az állatok kímélete miatt szükséges, az állatokat pihentetni kell a vágás előtt.
2. a) A b) és c) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el.
b) Csak vágásra szánt élő állat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat:
 - i. a VI. fejezettel összhangban a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett állatok;
 - ii. a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott állatok;és
iii. a IV. szakasz II. fejezetével összhangban a vadak.
c) A vágóhídon történt baleset követően vágásra került állatok húsát fel lehet használni emberi fogyasztásra, ha a vizsgálat során a baleset miatt bekövetkezett elváltozásokon kívül egyéb súlyos elváltozás nem tapasztalható.
3. A vágásra küldött állatokat vagy, adott esetben, az állatok egyes tételeit úgy kell azonosítani, hogy származásuk nyomon követhető legyen.
4. Az állatok legyenek tiszták.
5. A vágóhid-üzemeltetőknek követniük kell a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt állatorvos utasításait annak biztosítására, hogy a vágásra váró minden állat vágást megelőző vizsgálatát a megfelelő körülmények között végezzék el.
6. A vágóterembe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül kell levágni.
7. A kábítást, véreztetést, lebőrözést, zsigerelést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül és oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Különösen:
 - a) véreztetés során a légsőnek és a nyelősőnek épek kell maradnia, kivéve a vallási szokások szerint végzett vágás esetén;
 - b) a bőr és a gyapjú eltávolítása során:
 - i. el kell kerülni a bőr külső felülete és az állati test közötti érintkezést;és
ii. a bőrrel és a gyapjúval kapcsolatba kerülő személyzet és eszközök nem érintkezhetnek a hússal;
 - c) intézkedéseket kell tenni annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigerelés alatt és azt követően kifolyjon, és annak biztosítására, hogy a zsigerelést a kábítást követően a lehető leghamarabb elvégezzék;és
d) a tőgy eltávolítása nem okozhatja az állati test tejjel vagy főcstejjel való szennyeződését.

▼ M3

8. Az emberi fogyasztásra szánt állati testet vagy egyéb testrészeket teljesen le kell bőrizni, kivéve a sertésféléket, a juh- és kecskefélét, valamint borjak fejét, a szarvasmarhafélék pofáját és száját és a szarvasmarha-, juh- és kecskefélék lábát. A fejeket a pofával és a szájjal együtt és a lábakat úgy kell kezelni, hogy elkerüljék a többi hús szennyeződését.

▼ B

9. Amennyiben a sertésféléket nem bőrizik le, sörtéiket azonnal el kell távolítani. A hús forrázóvízzel történő szennyezésének kockázatát a lehető legkisebbre kell csökkenteni. Ehhez a művelethez csak engedélyezett adalékanyagokat lehet alkalmazni. A sertésféléket ezt követően alaposan le kell öblíteni ivóvízzel.
10. Az állati test nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést. Minden látható szennyeződést lefaragással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani.
11. Az állati test és a belsőség nem érintkezhet a padlóval, a falakkal vagy a munkaállásokkal.
12. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy minden levágott állat húsvizsgálatát a 854/2004/EK rendelettel összhangban, megfelelő körülmények között végezzék el.
13. A vágást követő húsvizsgálatig a levágott állat vizsgálatra váró részeire az alábbi követelmények vonatkoznak:

a) az adott állati test részeként azonosíthatók maradnak;

és

b) nem kerülnek kapcsolatba más állati testtel, vágási melléktermékkel és belsőséggel vagy zsigerekkel, beleértve azokat, amelyekben már elvégezték a vágást követő húsvizsgálatot.

Amennyiben azonban a pénisz nem mutat kórtani károsodásokat, az azonnal eltávolítható.

14. Mindkét vesét el kell távolítani a zsíros borításból. Szarvasmarha- és sertésfélék, valamint egypatás állatok esetében el kell távolítani a vesetokat is.
15. Amennyiben a vágást követő húsvizsgálat elvégzése előtt több állat vérének vagy egyéb vágási melléktermékének és belsőségének ugyanabban a tárolótartályban gyűjtik össze, annak teljes tartalmát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha egy vagy több érintett állati testet emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánították.
16. A vágást követő húsvizsgálat után:

▼ M3

a) a szarvasmarhafélék, a sertésfélék és az egypatás állatok manduláját higiénikusan el kell távolítani;

▼ B

b) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;

c) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, valamint a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;

és

d) a vese kivételével az állati testben maradó zsigereket vagy azok részeit teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.

17. A vágás és a vágást követő húsvizsgálat után a húst a VII. fejezetben megállapított követelményekkel összhangban kell tárolni.

▼M17

18. Amennyiben további feldolgozásra szánják:
- a) a gyomrot le kell forrázni vagy meg kell tisztítani; a fiatal kérődzők tejoltó-előállításra szánt gyomra esetében azonban a gyomrot elegendő kiüríteni;
 - b) a beleket ki kell üríteni és meg kell tisztítani;
 - c) a fejet és a lábakat le kell bőrizni, vagy le kell forrázni és szőrteleníteni kell; amennyiben azonban a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, lehetőség van arra, hogy a láthatóan tiszta lábakat egy, a lábak ételminszerré való további feldolgozását végző engedélyezett létesítménybe szállítsák, és ott kerüljön sor a lábak nyúzására, forrázására és szőrtelenítésére.

▼B

19. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett vadak és elejtett vadak testének feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett vadak és az elejtett vadak lebörözött testének fogadására és tárolására.
20. Amennyiben a vágóhid nem rendelkezik olyan zárható létesítménnyel, amelyet a beteg vagy gyanús állatok vágására tartanak fenn, az ilyen állatok vágására használt létesítményeket hatósági felügyelet mellett meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell, mielőtt egyéb állatok vágása folytatódna.

V. FEJEZET: HIGIÉNY A DARABOLÁS ÉS CSONTOZÁS SORÁN

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok húsanak darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. A házasított patás állatok testét a vágóhidakon féltetekre vagy negyedekre lehet hasítani, és a hasított félteteket legfeljebb három nagykereskedelmi darabra lehet vágni. A további darabolást és csontozást darabolóüzemben kell elvégezni.
2. A húson végzett munkát úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:
 - a) a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;
 - b) a darabolás, csontozás, nyesés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel, illetve egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel a belsőséget 3 °C vagy az alatti, az egyéb húsokat 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;

és

 - c) amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztszennyeződés elkerülésére, amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.
3. A VII. fejezet 3. pontjával összhangban azonban a hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet.
4. A hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet olyan esetben is, ha a darabolóterem a vágóhid helyiségeivel egy területen van. Ebben az esetben a húst közvetlenül a vágóhid helyiségeiből, vagy hűtőteremben, illetve hűtőházban eltelt várakozási idő után kell átszállítani a darabolóterembe. Darabolás és megfelelő esetben csomagolás után a húst a 2. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.

▼M20

5. Az állati testeket, fél állati testeket, negyed állati testeket és nagykereskedelmi értékesítés céljából legfeljebb három részre darabolt fél állati testeket ki lehet csontozni és fel lehet darabolni, mielőtt elérnék a 2. pont b) alpontjában említett hőmérsékletet, amennyiben szállításuk az I. szakasz VII. fejezete 3. pontjának b) alpontjában meghatározott eltérés hatálya alá tartozott. Ebben az esetben a darabolás és kicsontozás teljes folyamata alatt a levegőnek olyan hőmérsékletűnek kell lennie, amely biztosítja a hús hőmérsékletének folyamatos csökkenését. A feldarabolást és adott esetben a csomagolást követően a húst a 2. pont b) alpontjában említett hőmérsékletre kell hűteni, amennyiben hőmérséklete meghaladja ezt az értéket.

▼B

VI. FEJEZET: VÁGÓHÍDON KÍVÜLI KÉNYSZERVÁGÁS

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett házasított patás állatok húását csak akkor lehet emberi fogyasztásra felhasználni, ha azok megfelelnek az összes alábbi követelménynek:

1. Egy egyébként egészséges állat olyan balesetet szenved, amely állatkíméleti okokból meggátolja annak vágóhídra történő szállítását.
2. Egy állatorvosnak el kell végeznie az állat vágást megelőző vizsgálatát.
3. A levágott és kivézetett állatot higiénikusan és késelem nélkül a vágóhídra kell szállítani. A gyomor és a belek eltávolítására sor kerülhet a helyszínen az állatorvos felügyelete mellett, de más előkészítésre nem. Minden eltávolított zsígot az állattal együtt a vágóhídra kell szállítani, és azt az állathoz tartozóként kell azonosítani.
4. Amennyiben két óránál több telik el a vágás és a vágóhídra történő megérkezés között, az állatot le kell hűteni. Amennyiben az éghajlati viszonyok lehetővé teszik, az állat aktív hűtésére nincs szükség.
5. A levágott állatot egy, az állatot tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra, amely tartalmazza az állat azonosítását, és feltüntet minden, az állatnak adott állatgyógyászati terméket vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét.
6. A levágott állatot egy, az állatorvos által kibocsátott nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra, amely rögzíti a vágást megelőző élőállat vizsgálat kedvező eredményét, a kényszervágás dátumát és időpontját, valamint okát, és az állatorvos által az állaton végzett minden kezelés jellegét.
7. A levágott állatnak a vágóhídon a 854/2004/EK rendelettel összhangban elvégzett vágást követő húsvizsgálat után, beleértve a kényszervágás esetében megkövetelt minden kiegészítő vizsgálatot, emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lennie.
8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak követniük kell azokat az utasításokat, amelyeket a hatósági állatorvos a vágást követő húsvizsgálat után a hús felhasználásával kapcsolatosan ad.

▼M15**▼B**

VII. FEJEZET: TÁROLÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok tárolása és szállítása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. a) Eltérő egyedi rendelkezés hiányában a vágást követő húsvizsgálatot azonnali hűtésnek kell követnie a vágóhídon a belsőség teljes tömegének 3 °C vagy az alatti, és az egyéb húсок teljes tömegének 7 °C vagy az alatti hőmérsékletének biztosítására, olyan hűtési görbe mentén, amely biztosítja a hőmérséklet folyamatos csökkenését. A hús azonban a hűtés során az V. fejezet 4. pontjával összhangban darabolható és csontozható.
- b) A hűtési műveletek során megfelelő szellőzést kell biztosítani a hús felszínén kialakuló páralecsapódás elkerülése érdekében.

▼B

2. A húsnak el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és a tárolás során azon a hőmérsékleten kell maradnia.

▼M20

3. A húsnak a szállítás előtt el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és azon a hőmérsékleten kell maradnia a szállítás során.

Ugyanakkor az alábbi a) és b) pont alkalmazandó.

- a) Ha a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy rendelkezik, az egyedi termékek előállítására céljából a hús még az előtt szállítható, hogy a hús hőmérséklete elérné az 1. pontban meghatározott értéket, feltéve, hogy
- i. a szállításra a hús származási és rendeltetési helye szerinti, hatáskörrel rendelkező hatóságok által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor;
 - ii. a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy az azzal egy telephelyen lévő darabolóüzemet, és a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe;
- valamint
- iii. ha az ilyen szállítást technológiai okok indokolják.
- b) A juh-, a kecske-, a szarvasmarha- és a sertésfélék állati testének, fél állati testének, negyed állati testének vagy nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testének szállítását azt megelőzően meg lehet kezdeni, hogy a hús hőmérséklete elérné az 1. pontban meghatározott értéket, feltéve, hogy az alábbi feltételek teljesülnek:
- i. a hőmérsékletet a HACCP-elveken alapuló eljárások keretében ellenőrzik és rögzítik;
 - ii. az állati testeket, fél állati testeket, negyed állati testeket és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testeket feladó és szállító élelmiszeripari vállalkozók az indulási helyen az eltérés igénybevételére vonatkozó írásos engedélyt kaptak a hatáskörrel rendelkező hatóságtól;
 - iii. az állati testeket, fél állati testeket, negyed állati testeket és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testeket szállító jármű rendelkezik olyan berendezéssel, amely oly módon ellenőrzi és rögzíti azt a léghőmérsékletet, amelynek az állati testek, fél állati testek, negyed állati testek és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testek ki vannak téve, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóságok ellenőrizni tudják a viii. pontban az idő és hőmérséklet tekintetében meghatározott követelményeknek való megfelelést;
 - iv. az állati testeket, fél állati testeket, negyed állati testeket és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testeket szállító jármű szállítmányonként csak egy vágóhidról gyűjti össze a húst;
 - v. az ezen eltérés hatálya alá tartozó állati testeknek, fél állati testeknek, negyed állati testeknek és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testeknek a szállítás megkezdésekor 15 fokos maghőmérsékletűnek kell lenniük, amennyiben az 1. pontban meghatározott hőmérsékleti követelménynek megfelelő (vagyis 7 fokos) állati testekkel, fél állati testekkel, negyed állati testekkel vagy nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testekkel egy légtérben szállítják őket;
 - vi. a szállítmányt az élelmiszeripari vállalkozó nyilatkozata kíséri; a nyilatkozatnak tartalmaznia kell a berakodást megelőző hűtés időtartamát, az állati testek, fél állati testek, negyed állati testek és nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testek berakodásának kezdő időpontját, a felszíni hőmérsékletet a berakodás kezdetének időpontjában, a levegő azon maximális hőmérsékletét a szállítás alatt, amelynek az állati testek, fél állati testek, negyed állati testek vagy nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testek ki lehetnek téve, a megengedett maximális szállítási időt, az engedélyezés időpontját és az eltérést engedélyező, hatáskörrel rendelkező hatóság nevét;

▼ M20

- vii. a rendeltetési hely szerinti élelmiszeripari vállalkozónak még az előtt értesítenie kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, mielőtt beérkezik hozzá a szállítást megelőzően az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet el nem érő állati testek, fél állati testek, negyed állati testek vagy nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testek első szállítmánya;
- viii. az ilyen húsok szállítása a következő paramétereknek megfelelően történik:
- Legfeljebb hat órás szállítási idő ⁽¹⁾ esetén:

Faj	A hús felszíni hőmérséklete ⁽²⁾	A felszíni hőmérsékletre való hűtés maximális ideje ⁽³⁾	A szállítás alatt a levegő maximális hőmérséklete ⁽⁴⁾	Az állati testen található aerob telepek számának napi maximális átlaga ⁽⁵⁾
Juh- és kecskefélék	7 °C	8 óra	6 °C	\log_{10} 3,5 CFU/cm ²
Szarvasmarhafélék		20 óra		\log_{10} 3,5 CFU/cm ²
Sertések		16 óra		\log_{10} 4 CFU/cm ²

- Legfeljebb harminc órás szállítási idő ⁽¹⁾ esetén:

Faj	A hús felszíni hőmérséklete ⁽²⁾	A felszíni hőmérsékletre való hűtés maximális ideje ⁽³⁾	Maghőmérséklet ⁽⁶⁾	A szállítás alatt a levegő maximális hőmérséklete ⁽⁴⁾	Az állati testen található aerob telepek számának napi maximális átlaga ⁽⁵⁾
Sertések	7 °C	16 óra	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 CFU/cm ²

- Legfeljebb hatvan órás szállítási idő ⁽¹⁾ esetén:

Faj	A hús felszíni hőmérséklete ⁽²⁾	A felszíni hőmérsékletre való hűtés maximális ideje ⁽³⁾	Maghőmérséklet ⁽⁶⁾	A szállítás alatt a levegő maximális hőmérséklete ⁽⁴⁾	Az állati testen található aerob telepek számának napi maximális átlaga ⁽⁵⁾
Juh- és kecskefélék	4 °C	12 óra	15 °C	3 °C	\log_{10} 3 CFU/cm ²
Szarvasmarhafélék		24 óra			

⁽¹⁾ A hús járműbe való berakodásának kezdetétől a kirakodás befejezéséig megengedett maximális idő. A hús járműbe való berakodásának elhalasztása túllépheti a hús meghatározott felszíni hőmérsékletre való lehűtésére megadott maximális időt. Ebben az esetben az engedélyezett maximális szállítási idő a berakodási idő elhalasztásának mértékével csökken. A rendeltetés szerinti tagállam hatáskörrel rendelkező hatósága korlátozhatja a kézbesítési pontok számát.

⁽²⁾ A berakodásnál és azt követően engedélyezett, az állati testek, fél állati testek, negyed állati testek vagy nagykereskedelmi értékesítés céljából három részre darabolt fél állati testek legvastagabb részén mért maximális felszíni hőmérséklet.

⁽³⁾ Az állat leölése és a berakodás során engedélyezett maximális felszíni hőmérséklet elérése között engedélyezett maximális idő.

⁽⁴⁾ Az a maximális léghőmérséklet, amelynek a hús a berakodás kezdetétől a szállítás teljes időtartama alatt ki lehet téve.

⁽⁵⁾ A vágóhídon a releváns fajok állati testeiben engedélyezett, az állati testen található aerob telepek számának 10 hetes mozgóablak alkalmazásával számított napi maximális átlaga, amelyet az üzemeltető a hatáskörrel rendelkező hatóság számára kielégítő módon, az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló, 2005. november 15-i 2073/2005/EK bizottsági rendelet (HL L 338., 2005.12.22., 1. o.) I. melléklete 2. fejezetének 2.1.1. és 2.1.2. pontjában, továbbá 3. fejezetének 3.2. pontjában meghatározott mintavételi és vizsgálati eljárásoknak megfelelően értékelt.

⁽⁶⁾ A berakodásnál és azt követően engedélyezett maximális maghőmérséklet.

▼B

4. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, szükség szerint fagyasztást megelőző stabilizációs időszak figyelembevételével.
5. A csomagolatlan húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha időbeli eltéréssel tárolják és szállítják azokat, és olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem válhat a hús szennyeződésének forrásává.

II. SZAKASZ: BAROMFIHÚS ÉS NYÚLFÉLÉK HÚSA

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ ÁLLATOK VÁGÓHÍDRA SZÁLLÍTÁSA

Az élő állatokat a vágóhídra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását.

1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.
2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókkal fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhídra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.
3. Az állatok vágóhídra történő szállítására használt ládáknak és – ahol használnak – moduloknak korróziómentes anyagból kell készülniük, valamint könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az állatok begyűjtésére és szállítására használt minden berendezést meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell közvetlenül kiürítésük után, és amennyiben szükséges, újbóli felhasználásuk előtt.

II. FEJEZET: A VÁGÓHIDAKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúlfélék vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfeleljen az alábbi követelményeknek.

1. A vágóhidaknak rendelkezniük kell az állatok fogadására és vágást megelőző vizsgálatára szolgáló helyiséggel vagy fedett területtel.
2. A hús szennyeződésének elkerülésére a vágóhidaknak:
 - a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;
 - b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a zsigereléshez és a további előkészítéshez, beleértve a bontott baromfi fűszerezését, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;
 - c) biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítését:
 - i. kábitás és véreztetés;
 - ii. kopasztás vagy nyúzás, és forrázás;

és

 - iii. a hús feladása.
- d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;

és

▼B

- e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat a keresztszennyeződés megelőzése érdekében megfelelően el kell különíteni.
3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.
4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.
5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.
6. A vágóhidakon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az alábbiak tisztítására, mosására és fertőtlenítésére:
- a) szállítóberendezések, úgymint ládák;
- és
- b) szállítóeszközök.
- Ezek a helyiségek és létesítmények nem kötelezőek a b) pontra nézve, ha a közelműködés hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatóak.
7. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható berendezéssel vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára.

III. FEJEZET: A DARABOLÓÜZEMEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfit és nyúléléket kezelő darabolóüzemek:
- a) úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal:
- i. a műveletek folyamatosságának biztosítása;
- vagy
- ii. a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;
- b) külön tárolóhelyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az más időben, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;
- c) az V. fejezetben megállapított követelmények betartásának biztosításához megfelelően felszerelt darabolóhelyiségekkel rendelkeznek;

▼B

- d) olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;
- és
- e) egy 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.
2. Amennyiben egy darabolóüzemben a következő műveleteket végzik, az élelmiszeripari vállalkozóknak azok számára külön helyiségeket kell biztosítaniuk:
- a) a „hízott máj” előállítására tenyésztett, hizlalógazdaságokban elkábított, kivézetetett és megkopasztott libák és kacsák kizsigelése;
- vagy
- b) késleltetetten zsigerelt baromfi kizsigelése.

IV. FEJEZET: VÁGÁSI HIGIÉNIA

A baromfi vagy nyúlféle vágását végző vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.

1. a) A b) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható fel emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el.
- b) Csak vágásra szánt élőállat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat:
- i. a VI. fejezettel összhangban a gazdaságban levágott, késleltetve zsigerelt baromfi, „hízott máj” előállítására tenyésztett libák és kacsák, valamint olyan szárnyasok, amelyek nem tekinthetők háziasítottaknak, de amelyeket háziasított állatként tenyésztettek;
- ii. a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott tenyésztett vadak;
- és
- iii. a IV. szakasz III. fejezetével összhangban az apróvadak.
2. A vágóhíd-üzemeltetőknak követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást megelőző vizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el.
3. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett futómadarak és apróvadak feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett futómadarak testének és az apróvadak fogadására és tárolására.
4. A vágóhelyiségbe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül le kell vágni.
5. A kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigerelést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül, oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Intézkedéseket kell tenni különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigelés alatt és azt követően kifolyjon.
6. A vágóhíd-üzemeltetőknak követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást követő húsvizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el, és hogy a levágott állatokat megfelelően vizsgálják meg.

▼B

7. A vágást követő húsvizsgálat után:
 - a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;
 - b) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, és a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;

és

 - c) a vese kivételével a hasított testben maradó zsigereket, vagy azok részeit, lehetőség szerint teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.
8. A vizsgálatot és a zsigereletést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve, ha a húst még melegen darabolják.
9. Ha a hasított testet merítéses hűtési folyamatnak vetik alá, figyelembe kell venni a következőket:
 - a) Minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére, figyelembe véve olyan paramétereket, mint az állati test tömege, a víz hőmérséklete, térfogata, a vízáramlás iránya és a hűtési idő.
 - b) A berendezést teljesen ki kell üríteni, meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, amikor csak szükséges, de legalább naponta egyszer.
10. A beteg vagy gyanús állatokat, és a betegségek felszámolását vagy az azok elleni védekezést szolgáló programok alkalmazása során levágott állatokat nem lehet a vágóhídon levágni, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad. Ebben az esetben a vágást hatósági felügyelet mellett kell végrehajtani, és lépéseket kell tenni a szennyeződés elkerülésére; a következő használat előtt a vágási helyiségeket meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.

V. FEJEZET: HIGIÉNY A DARABOLÁS ÉS CSONTOZÁS SORÁN ÉS UTÁN

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúl-félék húsának darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. A húson végzett munkálatokat úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:
 - a) a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;
 - b) a darabolás, csontozás, nyesés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel vagy egyenértékű hatású alternatív rendszerrel a húst 4 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;

és

 - c) amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztszennyeződés elkerülésére, amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.
2. A hús azonban kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri az 1. b) pontban említett hőmérsékletet, ha a darabolóterem a vágóhíd helyiségeivel egy területen van, feltéve, hogy a húst
 - a) közvetlenül a vágóhíd helyiségéből,

vagy

 - b) egy hűtőteremben illetve hűtőházban történő várakozási idő elteltével szállítják át a darabolóterembe.

▼ M9

3. A hús darabolását és – adott esetben – csomagolását követően a húst 4 °C-ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre kell hűteni.
4. A húst szállítás előtt 4 °C-ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre kell hűteni, és ezen a hőmérsékleten kell tartani a szállítás ideje alatt. A hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével ugyanakkor a hízott máj előállítására szánt máj 4 °C-ot meghaladó hőmérsékleten is szállítható, amennyiben:
 - a) a szállításra a hatáskörrel rendelkező hatóság által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor; valamint
 - b) a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy a darabolóüzemet, és a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe.
5. Baromfihús és nyúlfélék húsa esetében a fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani.
6. A csomagolatlan húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha időbeli eltéréssel tárolják és szállítják azokat, és olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem válhat a hús szennyeződésének forrásává.

▼ B

VI. FEJEZET: VÁGÁS A GAZDASÁGBAN

Az élelmiszeripari vállalkozók a IV. fejezet 1. b) i. pontjában említett baromfit csak a hatáskörrel rendelkező hatóságok engedélyével és az alábbi követelmények betartásával vágathatják le a gazdaságban.

1. A gazdaság rendszeres állatorvosi felügyelet alatt áll.
2. Az élelmiszeripari vállalkozónak előzetesen tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot a vágás dátumáról és időpontjáról.
3. A gazdaságnak megfelelő létesítményekkel kell rendelkeznie a szárnyasok összegyűjtésére, hogy végrehajtható legyen a csoport vágást megelőző vizsgálata.
4. A gazdaságnak megfelelő helyiségekkel kell rendelkeznie a szárnyasok higiénikus vágásához és további műveletekhez.
5. Be kell tartani az állatok kíméletére vonatkozó követelményeket.
6. A levágott szárnyasokat egy, az állatokat tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísélnie a vágóhidra, amely feltünteti minden, az állatnak adott állatgyógyászati készítményt vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét, valamint a vágás dátumát és időpontját.
7. A levágott állatot a hatósági állatorvos vagy a 854/2004/EK rendelettel összhangban megbízott állatorvos által kiállított igazolásnak kell a vágóhidra kísélnie.
8. A „hízott máj” előállítására tenyésztett baromfi esetében a ki nem zsigerelt szárnyasokat azonnal és, amennyiben szükséges, hűtve kell a vágóhidra vagy a darabolóüzembe szállítani. A vágás után 24 órán belül ki kell zsigerelni azokat a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyelete mellett.
9. A tenyésztőgazdaságban levágott, késleltetve zsigerelt baromfit 15 napig lehet tartani, 4 °C vagy az alatti hőmérsékleten. Ezt követően ki kell zsigerelni a tenyésztőgazdasággal egy tagállamban lévő vágóhídon vagy darabolóüzemben.

▼ M1

VII. FEJEZET: VÍZVISSZATARTÓ ÁGENSEK

Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy kifejezetten a vízviSSZatartás elősegítése érdekében kezelt baromfihúst nem friss húsként hozzák forgalomba, hanem előkészített húsként, vagy azt feldolgozott termékek előállításához használják fel.

▼ B

III. SZAKASZ: TENYÉSZTETT VAD HÚSA

1. Az I. szakasz rendelkezéseit a tenyésztett párosujjú patás vadak (Cervidae és Suidae) húsának előállítására és forgalomba hozatalára kell alkalmazni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság azokat nem megfelelőnek ítéli.
2. A II. szakasz rendelkezéseit a futómadarak húsának előállítására és forgalomba hozatalára kell alkalmazni. Gondoskodni kell az állatok méretéhez igazodó, megfelelő helyiségekről és berendezésekről.
3. Az 1. és 2. pont ellenére az élelmiszeripari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével a származás helyén is levághatják a tenyésztett futómadarakat és az 1. pontban említett tenyésztett patás állatokat, ha:
 - a) az állatok nem szállíthatók az azokat kezelő személyzet kockázatának elkerülése, vagy az állatok kíméletének védelme érdekében;
 - b) az állomány rendszeres állatorvosi vizsgálaton esik át;
 - c) az állatok tulajdonosa kérvényt nyújt be;
 - d) a hatáskörrel rendelkező hatóságot előzetesen értesítik az állatok levágásának dátumáról és időpontjáról;
 - e) a gazdaságnak van az állatok összegyűjtésére eljárása, hogy lehetővé váljon az állatok csoportjának vágást megelőző vizsgálata;
 - f) a gazdaság megfelelő létesítményekkel rendelkezik a vágás, a kivézetetés és, amennyiben futómadarakat kopasztanak, a kopasztás végrehajtására;
 - g) betartják az állatok kíméletére vonatkozó követelményeket;
 - h) a levágott és kivézetetett állatokat higiénikusan és indokolatlan késedelem nélkül elszállítják a vágóhidra. Ha a szállítás két óránál hosszabb időt vesz igénybe, az állatokat, szükség esetén, hűteni kell. A kizsigerezésre a helyszínen kerülhet sor az állatorvos felügyelete mellett;
 - i) a levágott állatokat az azokat tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozat kíséri a vágóhidra, amely feltünteti azok azonosságát és az állatoknak adott összes állatgyógyászati készítményt vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét;

és

 - j) a levágott állatokat az engedélyezett létesítménybe történő szállítás alatt egy, a hatósági állatorvos vagy a megbízott állatorvos által kiállított és aláírt igazolás kíséri, amely igazolja a vágást megelőző vizsgálat kedvező eredményét, a helyes vágást és kivézetetést, valamint megjelöli a vágás dátumát és időpontját.

▼ M10

- 3a. A 3j. ponttól eltérve az illetékes hatóság engedélyezheti, hogy a helyes vágást és kivézetetést, valamint a vágás dátumát és időpontját tanúsító igazolás csak az élelmiszer-ipari vállalkozó által készített, a 3i. pontban említett nyilatkozatban szerepeljen, amennyiben:
 - a) a gazdaság olyan tagállamban vagy a 64/432/EGK irányelv 2. cikke (2) bekezdésének p) pontja szerinti régióban található, amelyre az uniós vagy nemzeti jogszabályoknak megfelelően nem vonatkoznak egészségügyi korlátozások;

▼M10

- b) az élelmiszer-ipari vállalkozó igazolta a megfelelő szakértelem meglétét ahhoz, hogy az 1099/2009/EK rendelet 7. cikke (2) bekezdésének megfelelően és az említett rendelet 12. cikkének sérelme nélkül az állatoknak leölésük során ne okozzon elkerülhető fájdalmat, szorongást vagy szenvedést.

▼B

4. Az élelmiszeripari vállalkozók rendkívüli körülmények között a 3. ponttal összhangban bölényt is vághatnak a gazdaságban.

IV. SZAKASZ: VADHÚS

I. FEJEZET: A VADÁSZOK EGÉSZSÉGÜGYI ÉS HIGIÉNIAI KÉPZÉSE

1. Azoknak a személyeknek, akik azzal a céllal ejtenek el vadakat, hogy azokat emberi fogyasztásra forgalomba hozzák, kielégítő ismeretekkel kell rendelkezniük a vadak kórtanáról, valamint a vad és a vadhús elejtést követő feldolgozásáról és kezeléséről, hogy végrehajthassák a vad első vizsgálatát a helyszínen.
2. Elegendő azonban, ha egy vadászcsoporthoz legalább egy tagja rendelkezik az 1. pontban említett ismeretekkel. E szakaszban a „képzett személyre” vonatkozó hivatkozások erre a személyre vonatkoznak.
3. A képzett személy lehet a vadgondozó vagy a vadőr is amennyiben tagja a vadászcsoporthoz, vagy az elejtés helyének közvetlen közelében tartózkodik. Ez utóbbi esetben a vadásznak a vadat be kell mutatnia a vadgondozónak vagy a vadőrnek, és tájékoztatnia kell őt minden, a vad elejtése előtt tapasztalt, szokatlan viselkedésről.
4. A képzést a hatáskörrel rendelkező hatóságok megelégedésére úgy kell biztosítani, hogy a vadászok képzett személyekké válhassanak. A képzésnek legalább az alábbi témákat kell lefednie:
 - a) a vadak szokásos anatómiája, élettana és viselkedése;
 - b) a vadak szokásostól eltérő viselkedése és kórtani elváltozásai betegség, környezetszennyezés vagy olyan egyéb tényezők miatt, melyek fogyasztás után hatással lehetnek az emberi egészségre;
 - c) az elejtett vadak kezelésére, szállítására, kizsigerezésére stb. vonatkozó higiéniai szabályok és megfelelő technikák;

és

 - d) a vadak forgalomba hozatalát szabályozó állat- és közegészségügyi feltételekre vonatkozó jogszabályok és közigazgatási rendelkezések.
5. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak ösztönöznie kell a vadászati szervezeteket ilyen képzés nyújtására.

II. FEJEZET: A NAGYVADAK KEZELÉSE

1. Elejtés után a nagyvadak gyomrát és beleit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és amennyiben szükséges, az állatokat ki kell véreztetni.
2. A képzett személynek el kell végeznie a test és bármely eltávolított zsiger vizsgálatát azoknak a jellemzőknek az azonosítására, amelyek alapján a hús egészségügyi kockázatot jelenthet. Ezt a vizsgálatot az elejtést követően a lehető leghamarabb el kell végezni.
3. A nagyvadak húsát csak akkor lehet forgalomba hozni, ha a testet a 2. pontban említett vizsgálatot követően a lehető leghamarabb egy vadfeldolgozó létesítménybe szállítják. A zsigereket a testtel együtt el kell szállítani, a 4. pont előírásai szerint. A zsigereknek egy adott állathoz tartozóként azonosíthatónak kell lenniük.

▼ M10

4. a) Amennyiben a 2. pontban említett vizsgálat során nem tapasztaltak a szokásostól eltérő jellemzőket, a leölés előtt nem figyeltek meg a szokásostól eltérő viselkedést, és nem áll fenn a környezeti szennyeződés gyanúja, a képzett személynek erről egy sorszámozott nyilatkozatot kell csatolnia az állat testéhez. E nyilatkozatnak meg kell jelölnie a leölés dátumát, időpontját és helyét is.

A nyilatkozat, amelyet nem kötelező az állat testéhez erősíteni, egynél több állatra is vonatkozhat, amennyiben minden egyes állat testét megfelelően azonosítják, és a nyilatkozaton szerepel minden egyes állati test azonosító száma, a leölés dátumának, időpontjának és helyszínének megfelelő megjelölésével. Azoknak az állatoknak a teste, amelyekre ugyanazon nyilatkozat vonatkozik, kizárólag ugyanabba a vadhúst feldolgozó létesítménybe küldhető.

A fejet és a zsigereket nem kell a testtel együtt a vadhúst feldolgozó létesítménybe szállítani, kivéve a trichinellózisra fogékony fajok esetében (sertésfélék, egypatás állatok és mások), amelyek fejét (kivéve az agyart) és rekeszizmát a testtel együtt kell szállítani.

Az illetékes hatóság engedélyezheti ugyanakkor azt, hogy a trichinellózisra fogékony fajokhoz tartozó állatok testét vadásztrófea készítése céljából az 1774/2002/EK rendelet 18. cikkének megfelelően engedélyezett műszaki üzembe küldjék. A műszaki üzem nevét fel kell tüntetni a képzett személy által készített nyilatkozatban. A nyilatkozat másolatát el kell küldeni a műszaki üzembe. Amennyiben a levágott állati test trichinellózisra vonatkozó vizsgálatának eredménye pozitív, az illetékes hatóság hatósági ellenőrzést végez a fejnek a műszaki üzemben történő megfelelő kezelését illetően.

A vadászoknak azonban be kell tartaniuk minden, az elejtés helyszínénél szolgáló tagállam által meghatározott kiegészítő követelményt is, különösen azért, hogy lehetővé tegyék bizonyos maradékanyagok ellenőrzését a 96/23/EK irányelvnek megfelelően.

▼ B

- b) Egyéb körülmények között a fejet (az agyarak, agancsok és szarvak kivételével) és az összes zsigert, a gyomor és a belek kivételével, a testtel együtt kell szállítani. A vizsgálatot végző képzett személynek tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot azokról a szokásostól eltérő jellemzőkről, viselkedésről vagy a környezeti szennyeződés gyanújáról, amely megakadályozta őt abban, hogy az a) pont szerinti nyilatkozatot elkészítse;
- c) Amennyiben nincs olyan képzett személy, aki elvégezhetné a 2. pontban említett vizsgálatot, a fejet (az agyarak, agancsok és szarvak kivételével) és az összes zsigert, a gyomor és a belek kivételével, a testtel együtt kell szállítani.
5. A hűtésnek az elejtést követően elfogadható időn belül meg kell kezdődnie, és a húsnak teljes tömegében 7 °C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. Amennyiben az éghajlati körülmények ezt lehetővé teszik, aktív hűtésre nincs szükség.
6. A vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás során el kell kerülni az állatok egymásra halmozását.
7. A vadfeldolgozó létesítménybe szállított nagyvadakat vizsgálatra be kell mutatni a hatáskörrel rendelkező hatóságnak.

▼ M16

8. Emellett a bőrében hagyott nagyvadat:
- a) csak akkor lehet lenyúzni és forgalomba hozni, ha:
- i. nyúzás előtt más élelmiszerektől elkülönítve tárolták és kezelték, valamint nem fagyasztották le;
 - ii. nyúzás után a 854/2004/EK rendelet szerint húsvizsgálatnak vetik alá a vadfeldolgozó létesítményben;

▼M16

- b) csak akkor lehet egy másik tagállamban található vadfeldolgozó létesítménybe szállítani, ha azt az e vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás során hatósági állatorvos által kiadott és aláírt, a 636/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet⁽¹⁾ mellékletében található mintának megfelelő állat-egészségügyi bizonyítvány kíséri, amely igazolja, hogy – adott esetben – a 4. pontban meghatározott, a nyilatkozatra és a megfelelő testrészek együtt szállítására vonatkozó követelmények teljesülnek.

Amennyiben a vadfeldolgozó létesítmény a vadászterület közelében, egy másik tagállamban található, az e vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás során nem szükséges bizonyítványnak kísérsenie, csak a 2. pontban említett képzett személy – a származási tagállam állat-egészségügyi helyzetét figyelembe vevő – nyilatkozatának a 89/662/EGK irányelv 3. cikke (1) bekezdésének való megfelelés érdekében.

▼B

9. A nagyvadak darabolására és csontozására a II. szakasz V. fejezetében megállapított szabályokat kell alkalmazni.

III. FEJEZET: AZ APRÓVADAK KEZELÉSE

1. A képzett személynek el kell végeznie a vizsgálatot azoknak a jellemzőknek az azonosítására, amelyek alapján a hús egészségügyi kockázatot jelenthet. Ezt a vizsgálatot az elejtést követően a lehető leghamarabb el kell végezni.
2. Amennyiben a vizsgálat során a szokásostól eltérő jellemzőket találtak, az elejtés előtt a szokásostól eltérő viselkedést figyeltek meg, és a környezeti szennyeződés gyanúja áll fenn, a képzett személynek értesítenie kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot.
3. Az apróvadak húsa csak akkor hozható forgalomba, ha a testet az 1. pontban említett vizsgálat után a lehető leghamarabb egy vadfeldolgozó létesítménybe szállítják.
4. A hűtésnek az elejtést követően elfogadható időn belül meg kell kezdődnie, és a húsnak teljes tömegében 4 °C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. Amennyiben az éghajlati körülmények ezt lehetővé teszik, aktív hűtésre nincs szükség.
5. A zsigerelest indokolatlan késedelem nélkül el kell végezni vagy be kell fejezni, amint az állat megérkezett a vadfeldolgozó létesítménybe, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság másként engedélyezi.
6. A vadfeldolgozó létesítménybe szállított apróvadakat vizsgálatra be kell mutatni a hatáskörrel rendelkező hatóságnak.
7. Az apróvadak darabolására és csontozására a II. szakasz V. fejezetében megállapított szabályokat kell alkalmazni.

V. SZAKASZ: DARÁLT HÚS, ELŐKÉSZÍTETT HÚS ÉS A CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT HÚS (MSM)**I. FEJEZET: AZ ELŐÁLLÍTÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

A darált húst, előkészített hús vagy MSM-t előállító létesítményeket üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a létesítmények:

1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen:
 - a) a műveletek folyamatosságának biztosításával;
 - vagy
 - b) a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosításával;
2. külön tárolóhelyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;
3. a III. fejezetben megállapított hőmérsékleti követelmények betartásának biztosítására felszerelt helyiségekkel rendelkeznek;

⁽¹⁾ HL L 175., 2014.6.14. 16. o.

▼B

4. olyan, a csomagolatlan hús és termékek kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;
és
5. 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezésekkel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A darált húst, előkészített hús vagy a csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált alapanyag megfelel az alábbi követelményeknek:

1. A darált hús készítésére használt alapanyagoknak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:
 - a) Meg kell felelnie a friss húsról vonatkozó követelményeknek.
 - b) A vázizomból kell származnia, beleértve a hozzákapcsolódó zsírszövetet;
 - c) Nem származhat:
 - i. vágási melléktermékből és húsnyesedékből (kivéve a teljes izomdarabokat);
 - ii. MSM-ből
 - iii. csonttörmelék vagy bőrt tartalmazó húsból;
vagy
 - iv. fejhúsból, kivéve a rágóizmot, a *linea alba* nem izmos részéből, az elülső és hátulsó lábtő területeiről, csontrol lefejtett húsnyesedékből, és a rekeszizom izmaiból (kivéve, ha a savóshártyát eltávolították).
2. Az alábbi alapanyag használható fel előkészített hús előállítására:
 - a) friss hús;
 - b) az 1. pont követelményeinek megfelelő hús;
és
 - c) amennyiben az előkészített húst egyértelműen nem szánják fogyasztásra előzetes hőkezelés nélkül:
 - i. az 1. c) i. pont kivételével az 1. pont követelményeinek megfelelő húsok ledarálásából vagy darabolásából származó hús;
és
 - ii. a III. fejezet 3. d) pontjában említett követelményeknek megfelelő MSM.
3. Az MSM előállítására használt alapanyagoknak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:
 - a) Meg kell felelnie a friss húsról vonatkozó követelményeknek.
 - b) Az alábbi anyagok nem használhatók MSM előállításához:
 - i. baromfi esetében a láb, a nyakbőr és a fej;
és
 - ii. egyéb állatok esetében a fejcsontok, a lábak, a farok, a combcsont, a sípcsont, a szárcsont, a felkarcsont, az orsócsont és a sincipcsont.

III. FEJEZET: HIGIÉNY AZ ELŐÁLLÍTÁS SORÁN ÉS UTÁN

A darált húst, előkészített húst vagy csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását:

1. A húson végzett munkálatokat úgy kell megszervezni, hogy elkerüljék, vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy a felhasznált hús:
 - a) hőmérséklete baromfi esetében 4 °C vagy az alatti, belsőség esetében 3 °C vagy az alatti és egyéb hús esetében 7 °C vagy az alatti;
és
 - b) szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.

▼B

2. A darált hús és az előkészített hús előállítására az alábbi követelmények vonatkoznak.
- a) A darált hús vagy előkészített hús előállítására használt fagyasztott vagy mélyhűtött húst a fagyasztás előtt ki kell csontozni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, hogy a csontozásra közvetlenül a darálás előtt kerüljön sor. Az ilyen húst csak korlátozott ideig lehet tárolni.
- b) Amennyiben a darált hús hűtött húsból készül, azt el kell készíteni:
- i. baromfi esetében legfeljebb három nappal a vágás után;
 - ii. a baromfi kivételével a többi állat esetében legfeljebb hat nappal a vágás után;
- vagy
- iii. csontozott, vákuum-csomagolt marha és borjúhús esetében az állatok vágását követő legfeljebb 15 napon belül.
- c) A darált húst és az előkészített húst az előállítást követően azonnal egyedi csomagolással vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, és:
- i. darált hús esetében 2 °C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig 4 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni;
- vagy
- ii. -18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani.
- Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.
3. Az alábbi követelmények az olyan technológiával készült MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak, amely nem változtatja meg az MSM előállítása során felhasznált csontok szerkezetét, és amelynek kalciumtartalma nem magasabb jelentős mértékben a darált hús kalciumtartalmánál.
- a) A helyszínen lévő vágóhídról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi.
- b) A mechanikus lefejtésnek közvetlenül a csontozás után kell történnie.
- c) Amennyiben az MSM-et az előállítást követően nem használják fel azonnal, azt egyedi vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, majd 2 °C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni, vagy -18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.
- d) Ha az élelmiszeripari vállalkozó elvégezte azokat a laboratóriumi vizsgálatokat, amelyek bizonyítják, hogy az MSM megfelel a darált húsról a 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumoknak, az MSM felhasználható az előzetes hőkezelés nélkül fogyasztásra egyértelműen nem szánt előkészített húsokban és húskészítményekben.
- e) Az MSM-et, amelyről nem bizonyítható, hogy megfelel a d) pontban említett kritériumoknak, csak hőkezelt húskészítmények előállításához lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményekben.

▼B

4. Az alábbi követelmények a 3. pontban említett technikáktól eltérő technikákkal előállított MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak.
- a) A helyszínen lévő vágóhídról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi.
 - b) Amennyiben a mechanikus lefejtésre nem közvetlenül a csontozás után kerül sor, a húsos csontokat 2 °C vagy az alatti, vagy fagyasztás esetén –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.
 - c) A fagyasztott állati testből származó húsos csontokat nem lehet újra fagyasztani.
 - d) Amennyiben az előállítástól számított egy órán belül nem használják fel, az MSM-et azonnal 2 °C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni.
 - e) Amennyiben a hűtést követően az MSM-et 24 órán belül nem használják fel, az előállítástól számított 12 órán belül le kell fagyasztani, és hat órán belül –18 °C vagy az alatti maghőmérsékletet kell elérnie.
 - f) A fagyasztott MSM-et a tárolás és a szállítás előtt egyedi vagy gyűjtő-csomagolással kell ellátni, három hónapnál hosszabb ideig nem lehet tárolni, valamint a tárolás és a szállítás alatt –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten kell tartani.
 - g) Az MSM-et csak hőkezelt húskészítmények előállítására lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményben.
5. A darált húst, az előkészített húst és az MSM-et felengedés után nem lehet újra fagyasztani.

IV. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

1. A 2000/13/EK irányelv ⁽¹⁾ követelményei mellett az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a 2. pont követelményeinek betartását is, ha és amennyiben a termék forgalomba hozatalának helyszínéül szolgáló tagállam nemzeti szabályai úgy kívánják.
2. A baromfiból vagy egypatás állatokból készült darált húst, vagy MSM-ből készült előkészített húst tartalmazó csomagokon, amelyeket közvetlenül a végső felhasználónak szánnak értékesíteni, figyelmeztetést kell elhelyezni arról, hogy a terméket a fogyasztás előtt meg kell főzni.

VI. SZAKASZ: HÚSKÉSZÍTMÉNYEK

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az alábbi tételeket nem használják fel húskészítmények előállításához:
 - a) a nőstény vagy hím állatok nemi szervei, kivéve a heréket;
 - b) a húgszervek, kivéve a veséket és a húgyhólyagot;
 - c) a gége porcai, a légcső és a lebenyen kívüli hörgők;
 - d) a szemek és szemhéjak;
 - e) a külső hallójárat;
 - f) a szaruszövet;

és

 - g) a baromfi esetében, a fej – kivéve a taréj és a fülek, a toroklebenyek és a húskínövések – a nyelőcső, a begy, a belek és a nemi szervek.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2000. március 20-i 2000/13/EK irányelve az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 109., 2000.5.6., 29. o.). A legutóbb a 2003/89/EK irányelvvel (HL L 308., 2003.11.25., 15. o.) módosított irányelv.

▼B

2. Minden húsnak, beleértve darált húst és előkészített húst, amelyet húskészítmények előállításához használnak, meg kell felelnie a friss húsról vonatkozó követelményeknek. Azonban a húskészítmények előállításához használt darált húsnak és előkészített húsnak nem kell az V. szakasz többi különleges követelményének megfelelniük.

VII. SZAKASZ: ÉLŐ KAGYLÓK

▼M19

1. Ez a szakasz az élő kagylókra vonatkozik. A tisztításra vonatkozó rendelkezések kivételével e szakaszt az élő tuskébőrűekre, élő zsákállatokra és élő tengeri csigákra is alkalmazni kell. A termelési területek osztályozására vonatkozóan az említett szakasz II. fejezetének A. részében meghatározott rendelkezések nem alkalmazandók a nem filtráló tengeri csigákra és tuskébőrűekre.

▼B

2. Az I–VIII. fejezet a hatáskörrel rendelkező hatóság által a 854/2004/EK rendelettel összhangban osztályozott termelési területekről begyűjtött állatokra vonatkozik. A IX. fejezet az említett területeken kívül begyűjtött fésűskagylókra vonatkozik.
3. Az V., VI., VIII. és IX. fejezet, valamint a VII. fejezet 3. pontja a kiskereskedelemre vonatkozik.
4. E szakasz követelményei kiegészítik a 852/2004/EK rendeletben megállapított követelményeket:
 - a) Olyan műveletek esetében, amelyekre az élő kagylók feladó vagy tisztító központba történő megérkezése előtt kerül sor, az említett rendelet I. mellékletének követelményeit egészítik ki.
 - b) Egyéb műveletek esetében az említett rendelet II. mellékletének követelményeit egészítik ki.

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓK FORGALOMBA HOZATALÁRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

1. Az élő kagylót csak feladó központon keresztül lehet kiskereskedelmi forgalomba hozni, ahol azokra a VII. fejezettel összhangban azonosító jelölést kell felhelyezni.
2. Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor vehetik át az élő kagylók tételét, ha a 3–7. pontban megállapított, okmányokra vonatkozó követelmények teljesülnek.
3. Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó az élő kagylók egy tételét létesítmények között szállítja, a tételt egy feladó vagy tisztító központba történő beérkezéséig nyilvántartási okmánynak kell kísérnie.
4. A nyilvántartási okmányt a fogadó létesítmény tagállamának legalább egy hivatalos nyelvére kiállítani, és annak legalább az alábbi információkat kell tartalmaznia:
 - a) Egy termelési területről küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmánynak legalább az alábbi információkat kell tartalmaznia:
 - i. a begyűjtő azonossága és címe;
 - ii. a begyűjtés dátuma;
 - iii. a termelési terület helye a lehető legpontosabb részletekig, vagy kódszámmal leírva;
 - iv. a termelési terület egészségügyi helyzete;
 - v. a kagylófajok és mennyiségük;
 - és
 - vi. a tétel rendeltetési helye.

▼B

- b) Egy átmosó területről küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmányoknak legalább az a) pontban említett információkat és az alábbi adatokat kell tartalmaznia:
- i. az átmosó terület helye;
 - és
 - ii. az átmosás időtartama.
- c) Egy tisztító központból küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmányoknak legalább az a) pontban említett információkat és az alábbi adatokat kell tartalmaznia:
- i. a tisztító központ címe;
 - ii. a tisztítás időtartama;
 - és
 - iii. a tétel tisztító központba történő érkezésének, illetve tisztító központból történő elszállításának dátuma.
5. Az élő kagyló tételeit feladó élelmiszeripari vállalkozóknak jól olvashatóan, és oly módon kell kitöltenie a nyilvántartási okmány vonatkozó szakaszait, hogy azt ne lehessen megváltoztatni. A tételeket átvevő élelmiszeripari vállalkozóknak dátumbélyegzővel kell ellátniuk az okmányt a tétel átvételkor, vagy más módon kell rögzíteniük az átvétel dátumát.
6. Az élelmiszeripari vállalkozóknak minden feladott és átvett tételre vonatkozó nyilvántartási okmány egy példányát legalább a feladást vagy átvételt követő tizenkét hónapon keresztül (vagy hosszabb ideig, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy rendelkezik) meg kell őrizniük.
7. Ha azonban:
- a) a kagylót begyűjtő személyzet élő kagyló átvevő, feladó és tisztító központot, átmosó területet vagy feldolgozó létesítményt is üzemeltet;
 - és
 - b) egyetlen hatáskörrel rendelkező hatóság felügyeli az összes érintett létesítményt
- nincsen szükség nyilvántartási okmányra, ha az említett hatáskörrel rendelkező hatóság ezt engedélyezi.

II. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓK TENYÉSZTÉSÉNEK ÉS BEGYŰJTÉSÉNEK HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSAI

A. A TERMELÉSI TERÜLETEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A begyűjtők csak olyan állandó helyszínnel és határokkal rendelkező termelési területekről gyűjthetnek be élő kagylót, amelyet a hatáskörrel rendelkező hatóság – adott esetben, az élelmiszeripari vállalkozóval együttműködve – a 854/2004/EK rendelet szerint A., B. vagy C. osztályba sorolt be.
2. Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba az A. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót, ha az megfelel az V. fejezet követelményeinek.
3. Az élelmiszeripari vállalkozók csak tisztító központban végzett kezelést vagy átmosást követően hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba a B. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót.

▼B

4. Az élelmiszeripari vállalkozók csak az e fejezet C. részével összhangban végzett, hosszú ideig tartó atmoszfért követően hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba a C. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót.
5. Tisztítás vagy atmoszfért után a B. vagy C. osztályba sorolt termelési területtől származó élő kagylónak meg kell felelnie az V. fejezet minden követelményének. Az ilyen területekről származó, tisztításra vagy atmoszfértásra nem került élő kagylót azonban feldolgozó létesítménybe lehet küldeni, ahol annak át kell esnie a kórokozó mikroorganizmusok elpusztítását célzó kezelésen (amennyiben szükséges, a homok, sár vagy iszap ugyanabban vagy másik létesítményben történő eltávolítása után). Az engedélyezett kezelési módszerek az alábbiak:

a) sterilizálás légmentesen zárt tároló tartályokban;

és

b) hőkezelés, amely az alábbiakat foglalja magában:

i. forró vízbe merítés, amíg a kagylóhús maghőmérséklete el nem éri legalább a 90 °C-t, és legalább 90 másodpercen keresztül e minimum hőmérsékleten marad;

ii. három-öt percen át tartó főzés olyan zárt helyen, ahol a hőmérséklet 120 és 160 °C között, a nyomás pedig 2 és 5 kg/cm² között van, ezt követően a kagyló héjának eltávolítása és a hús fagyasztása –20 °C maghőmérsékletre;

és

iii. nyomás alatti gőzölés az i. pontban szereplő, a kagylóhús főzési idejére és maghőmérsékletére vonatkozó előírásoknak megfelelő zárt helyen. Jóváhagyott módszert kell alkalmazni. A HACCP elvein alapuló eljárásokat kell használni az egységes hőeloszlás ellenőrzésére.

6. Az élelmiszeripari vállalkozók nem tenyészthetnek élő kagylót olyan területeken, illetve nem gyűjthetik be azokat olyan területekről, amelyek a hatáskörrel rendelkező hatóság nem osztályozott, vagy amelyek egészségügyi okokból nem megfelelőek. Az élelmiszeripari vállalkozóknak figyelembe kell venniük minden, az érintett terület tenyésztésre és begyűjtésre való alkalmasságára vonatkozó lényeges információt, beleértve a saját ellenőrzésből és a hatáskörrel rendelkező hatóságtól származó információkat. Ezeket az információkat, különös tekintettel a környezeti és időjárási feltételekre vonatkozó információkra, fel kell használniuk a begyűjtött tételre vonatkozó megfelelő kezelés meghatározására.

B. A BEGYŰJTÉSRE ÉS A BEGYŰJTÉST KÖVETŐ KEZELÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élő kagylót begyűjtő, vagy azokat közvetlenül a begyűjtés után kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A begyűjtési technika és a további kezelés nem okozhatja az élő kagyló héjának vagy szöveteinek további szennyeződését vagy jelentős sérülését, vagy eredményezhet olyan változásokat, amelyek jelentősen befolyásolják a kagyló tisztításra, feldolgozásra vagy atmoszfértásra való alkalmasságát. Az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen az alábbiakra kell figyelemmel lenniük:
 - a) megfelelően védeniük kell az élő kagylókat a zúzódástól, a karcolódástól vagy a rázkódástól;
 - b) nem teheti ki az élő kagylókat szélsőséges hőmérsékletnek;

▼B

c) nem merítheti újra az élő kagylót olyan vízbe, ami további szennyeződést okozhat;

és

d) amennyiben feljavításra kerül sor természetes körülmények között, csak olyan területeket vehet igénybe, amelyeket a hatáskörrel rendelkező hatóság A. osztályú területként sorolt be.

2. A szállítóeszközöknek lehetővé kell tenniük a víz megfelelő elvezetését, azokat úgy kell felszerelni, hogy a lehető legjobb túlélési feltételeket biztosítsák, és hatékony védelmet nyújtsanak a szennyeződés ellen.

C. AZ ÉLŐ KAGYLÓK ÁTMOSÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élő kagylók átmosásával foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az élelmiszeripari vállalkozók csak a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott területeket használhatják élő kagylók átmosásra. A területek határait bójákkal, cölöpökkel és egyéb rögzített eszközökkel egyértelműen azonosítani kell. Az átmosó területek között, valamint az átmosó és a termelési területek között egy minimális távolságot kell biztosítani a szennyeződés terjedési kockázatának minimalizálására.

2. Az átmosás körülményeinek biztosítania kell a tisztítás optimális feltételeit. Az élelmiszeripari vállalkozóknak:

a) az átmosásra szánt élő kagylók kezelésére olyan technikákat kell alkalmazniuk, amelyek lehetővé teszik azok természetes vizekbe történő merítését követően a szűrő táplálkozás folytatását;

b) az élő kagylók átmosását nem végezhetik olyan sűrűség mellett, amely meggátolja azok tisztítását;

c) az élő kagylót megfelelő, a vízhőmérséklet függvényében rögzített időtartamra kell az átmosó területen tengervízbe meríteniük, amely időtartamnak legalább két hónaposnak kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság az élelmiszeripari vállalkozó kockázatértékelése alapján rövidebb időtartamba is beleegyezik;

és

d) adott átmosó területen belül biztosítaniuk kell a helyszínek megfelelő elkülönítését a tételek összekeveredésének elkerülésére; az „egyszerre betelepítés, egyszerre kitelepítés” rendszerét kell alkalmazniuk úgy, hogy új tétel ne kerülhessen be, mielőtt az előző teljes tételt el nem távolították.

3. Az átmosó területeket kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak a hatáskörrel rendelkező hatóság vizsgálata számára folyamatos nyilvántartást kell vezetniük az élő kagylók forrásáról, az átmosási időszakokról, az átmosó területekről és a tétel átmosást követően azok következő rendeltetési helyéről.

III. FEJEZET: A FELADÓ ÉS TISZTÍTÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ SZERKEZETI KÖVETELMÉNYEK

1. A helyiségeket úgy kell elhelyezni a szárazföldön, hogy ne árássza el azokat a szokásos dagály vagy a környező területekről lefolyó víz.

2. A tartályoknak és a víztároló tartályoknak meg kell felelniük a következő követelményeknek:

a) A belső felületek legyenek simák, tartósak, vízhatlanok és könnyen tisztíthatók.

▼B

- b) Kialakításuknak lehetővé kell tenni az összes víz elvezetését.
 - c) A vízbefolyásokat úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészlet szennyeződése.
3. Emellett a tisztító központokban a tisztítótartályoknak meg kell felelniük a tisztítandó termékek mennyiségének és típusának.

IV. FEJEZET: A TISZTÍTÓ ÉS FELADÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK**A. A TISZTÍTÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

Az élő kagylók tisztításával foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A tisztítás megkezdése előtt az élő kagylókról tiszta vízzel le kell mosni az iszapot és a felhalmozódott törmelékét.
2. A tisztítórendszer működésének lehetővé kell tennie, hogy az élő kagylók gyorsan folytathassák és fenntartsák szűrőgető táplálkozási tevékenységüket a salakanyagokkal való szennyeződés kiküszöbölésére, hogy ne szennyeződjenek újra, és hogy a tisztítást követően a fogalomba hozatal előtti egyedi csomagoláshoz, tároláshoz és szállításhoz megfelelő állapotban életben maradjanak.
3. A tisztításra váró élő kagylók mennyisége nem haladhatja meg a tisztító központ kapacitását. Az élő kagylókat folyamatosan, annyi ideig kell tisztítani, ami biztosítja, hogy megfeleljen az V. fejezet egészségügyi előírásainak és a 852/2004/EK irányelvvel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumoknak.
4. Amennyiben egy tisztítótartály több tétel élő kagylót tartalmaz, azoknak azonos fajhoz kell tartozniuk, és a kezelési időt a leghosszabb tisztítási időt igénylő tételhez kell igazítani.
5. A tisztítórendszerben az élő kagylók tárolására használt tárolótartályok kialakításának lehetővé kell tenni a tiszta tengervíz átfolyását. Az élő kagylók rétegeinek mélysége nem akadályozhatja a kagylók kinyílását a tisztítás alatt.
6. Rák, hal vagy egyéb tengeri állat nem tartható olyan tisztítótartályban, amelyben élő kagylók tisztítása folyik.
7. Minden feladó központba küldött, tisztított élő kagylót tartalmazó csomagot címkével kell ellátni, amely igazolja, hogy a kagylókat megtisztították.

B. A FELADÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A feladó központokat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az élő kagylók kezelése, különösen a feljavítás, az osztályozás, az egyedi és a gyűjtőcsomagolás nem okozhatja a termék szennyeződését, illetve nem befolyásolhatja a kagylók életképességét.
2. Feladás előtt az élő kagylók héját alaposan meg kell mosni tiszta vízzel.

▼B

3. Az élő kagylónak az alábbi helyekről kell származnia:
 - a) A. osztályba sorolt termelési terület;
 - b) átmosó terület;
 - c) tisztító központ;
 - vagy
 - d) egy másik feladó központ.
4. Az 1. és 2. pontban megállapított követelmények a hajók fedélzetén működő feladó központokra is vonatkoznak. Az ilyen központokban kezelt kagylóknak A. osztályba sorolt termelési területről vagy egy átmosó területről kell származnia.

V. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓKRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOK

A 852/2004/EK rendelettel összhangban megállapított mikrobiológiai kritériumok betartásán túlmenően az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az emberi fogyasztásra forgalomba hozott élő kagylók megfelelnek az ebben a fejezetben megállapított előírásoknak.

1. Frissességre és életképességre utaló érzékszervi jellemzőket kell mutatniuk, beleértve a tiszta héjat, a megfelelő reakciót kopogtatásra, és a normális mennyiségű folyadékot a héjak között.
2. Nem tartalmazhatnak (a teljes testben vagy a külön fogyasztható részekben mért) az alábbi határértékeket meghaladó összmennyiségű tengeri biotoxint:
 - a) bénulásos kagylóméreg (PSP) esetében 800 mikrogramm kilogrammonként;
 - b) amnéziás kagylóméreg (ASP) esetében 20 milligramm domoic-sav kilogrammonként;
 - c) okadaic-sav, dinofizistoxinok és pectenotoxinok esetében, 160 mikrogramm okadaic-sav-ekvivalens kilogrammonként;

▼M14

- d) yessotoxinok esetében, 3,75 milligramm yessotoxin-ekvivalens kilogrammonként

▼B

és

- e) azasprisavak esetén, 160 mikrogramm azasprisav-ekvivalens kilogrammonként.

VI. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓ EGYEDI ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSA

1. Az osztrigákat a homorú héjjal lefelé kell egyedi csomagolásba helyezni vagy becsomagolni.

▼M9

2. Valamennyi, a feladóközpontokból kikerült vagy másik feladóközpontba szánt, élő kagylókat tartalmazó csomagot le kell zárni. A közvetlenül kiskereskedelmi értékesítésre szánt, élő kagylókat tartalmazó csomagoknak a végfelhasználónak történő eladásig lezárt állapotban kell maradniuk.

▼B

VII. FEJEZET: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS ÉS CÍMKÉZÉS

1. A címkének -beleértve az azonosító jelölést – vízhatlannak kell lennie.

▼B

2. Az azonosító jelölésre vonatkozó, a II. melléklet I. szakaszában szereplő általános követelmények mellett a címkén az alábbi információknak kell szerepelnie:

a) a kagylók faji besorolása (köznap és tudományos névvel)

és

b) a csomagolás dátuma, amely legalább a hónap és nap jelölését tartalmazza.

A 2000/13/EK irányelvtől eltérve, a minőségmegőrzési idő jelölése helyébe az „állatoknak az értékesítéskor életben kell lenniük” jelölés léphet.

3. A kiskereskedőknek a nem egyéni fogyasztói méretű csomagolásban lévő élő kagylók csomagolásához tartozó címkét legalább a csomag tartalmának felosztását követő 60 napig meg kell őrizniük.

VIII. FEJEZET: EGYÉB KÖVETELMÉNYEK

1. Az élő kagylót tároló és szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kagylókat olyan hőmérsékleten tartják, amely nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és az állatok életképességét.
2. Az élő kagylókat nem lehet újra vízbe meríteni vagy vízzel lelocsolni, miután azokat kiskereskedelmi kiszerezésbe csomagolták, és elhagyták a feladó központot.

▼M19

IX. FEJEZET: AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELÉSI TERÜLETEKEN KÍVÜL BEGYŰJTÖTT, NEM FILTRÁLÓ FÉSŰSKAGYLÓKRA, TENGERI CSIGÁKRA ÉS TÜSKÉSBŐRŰEKRE VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

Az osztályozott termelési területeken kívül nem filtráló fésűskagylót, tengeri csigát és tüskésbőrűeket begyűjtő, vagy ilyen fésűskagylót és/vagy tengeri csigát és/vagy tüskésbőrűeket kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását:

1. Csak olyan nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tüskésbőrűeket lehet forgalomba hozni, amelyeket a II. fejezet B. részével összhangban gyűjtöttek be és kezeltek, illetve amelyek egy saját ellenőrzési rendszer által bizonyítottan megfelelnek az V. fejezetben megállapított előírásoknak.
2. Az 1. pontban foglaltakon túlmenően, amennyiben hivatalos monitoringprogramok adatai lehetővé teszik a hatáskörrel rendelkező hatóságok számára a halászati területek osztályozását – adott esetben élelmiszeripari vállalkozókkal együttműködve –, a II. fejezet A. részének rendelkezéseit hasonlóan alkalmazni kell fésűskagylókra is.
3. A nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tüskésbőrűeket emberi fogyasztásra csak halárveréseken, feladó központokon vagy feldolgozólétesítményeken keresztül lehet forgalomba hozni. Amennyiben a létesítményekben fésűskagylót és/vagy tengeri csigát és/vagy tüskésbőrűeket is kezelnek, az azokat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és a feladó központok tekintetében be kell tartaniuk a III. és a IV. fejezet vonatkozó követelményeit.
4. A nem filtráló fésűskagylók, élő tengeri csigák és élő tüskésbőrűek kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak meg kell felelniük a következőknek:
 - a) amennyiben alkalmazandó, az I. fejezet 3–7. pontjában foglalt dokumentációs követelményeknek. Ebben az esetben a nyilvántartási okmányok egyértelműen jeleznie kell azt a területet, ahol a fésűskagylót és/vagy élő tengeri csigát és/vagy élő tüskésbőrűeket begyűjtötték; vagy
 - b) a kiskereskedelmi értékesítésre feladott élő fésűskagylók, élő tengeri csigák és élő tüskésbőrűek csomagolásának lezárására a VI. fejezet 2. pontjában megállapított követelményeknek és a VII. fejezet azonosító jelölésre és címkézésre vonatkozó követelményeinek.

▼ B

VIII. SZAKASZ: HALÁSZATI TERMÉKEK

▼ M9

1. Ez a szakasz nem vonatkozik a kagylókra, a tuskébőrűekre, a zsákállatokra és a tengeri csigákra, amennyiben azokat élve hozzák forgalomba. Az I. és II. fejezet kivételével e szakaszt kell alkalmazni ezekre az állatokra is, amennyiben azokat nem élve hozzák forgalomba, amely esetben beszerzésüknek a VII. szakasszal összhangban kell történnie.

E szakasz azokra a felengedett, feldolgozatlan halászati termékekre és friss halászati termékekre alkalmazandó, amelyekhez élelmiszer-adalékanyagot adtak, a vonatkozó uniós jogszabályoknak megfelelően.

▼ M6

2. A III. fejezet A., C. és D. része, a IV. fejezet A. része és az V. fejezet a kiskereskedelemre vonatkozik.

▼ B

3. E szakasz követelményei kiegészítik a 852/2004/EK rendelet követelményeit:
 - a) Az elsődleges termelésben és a kapcsolódó műveletekben részt vevő létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet I. mellékletének követelményeit egészítik ki.
 - b) Egyéb létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet II. mellékletének követelményeit egészítik ki.

▼ M6

- c) A vízkészlet esetében az említett rendelet II. melléklete VII. fejezetének követelményeit egészítik ki; tiszta tengervíz felhasználható halászati termék kezelésére és mosására, halászati termék hűtésére használt jég készítésére, valamint rákfélék és puhatestűek főzés utáni gyors lehűtésére.

▼ M5

Az a) ponttól eltérve a 852/2004/EK rendelet I. melléklete A. részének 7. pontja az 1198/2006/EK tanácsi rendelet⁽¹⁾ 26. cikke (1) bekezdése értelmében kisüzemi part menti halászatot folytató és tevékenységüket csak 24 óránál rövidebb ideig végző vállalkozókra adott esetben nem alkalmazandó.

▼ B

4. A halászati termékek vonatkozásában:
 - a) az elsődleges termelés a halászati termékek forgalomba hozatalát célzó tenyésztését, halászatát és begyűjtését foglalja magában;
 - és
 - b) a kapcsolódó műveletek a következő műveleteket foglalják magukban, amennyiben azokat halászhajókon végzik el: vágás, véreztetés, a fej eltávolítása, zsigereelés, az uszonyok eltávolítása, hűtés és egyedi csomagolás; idetartozik még:
 1. olyan halászati termékek szállítása és tárolása, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket a szárazföldi halgazdaságokban;
 - és
 2. olyan halászati termékek szállítása az előállítás helyétől az első rendeltetési létesítményig, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket.

⁽¹⁾ HL L 223., 2006.8.15., 1. o.

▼B

I. FEJEZET: A HAJÓKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:

1. a halászati termékeket természetes környezetükből begyűjtő, vagy a begyűjtés után azokat kezelő vagy feldolgozó hajók megfelelnek az I. részben megállapított szerkezeti és felszerelési követelményeknek;

és

2. a hajók fedélzetén végrehajtott műveletek a II. részben megállapított szabályok szerint zajlanak.

I. SZERKEZETI ÉS FELSZERELÉSI KÖVETELMÉNYEK

A. Minden hajóra vonatkozó követelmények

1. A hajókat úgy kell kialakítani és megépíteni, hogy a termékek ne szennyeződjenek fenékvízzel, szennyvízzel, füsttel, üzemanyaggal, olajjal, kenőanyagokkal vagy egyéb nemkívánatos anyagokkal.
2. Azoknak a felületeknek, amelyekkel a halászati termékek érintkezésbe kerülnek, megfelelő, sima és könnyen tisztítható korrózióálló anyagból kell készülniük. A felületi bevonatok legyenek tartósak és nem mérgezőek.
3. A halászati termékek feldolgozásához használt berendezéseknek és anyagoknak könnyen tisztítható és fertőtleníthető, korrózióálló anyagból kell készülniük.
4. Amennyiben a hajókon a halászati termékekhez felhasznált vizet vízbeeresztő berendezés adja, azt úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészletek szennyeződése.

B. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelmények

1. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókat fel kell szerelni tárolóhelyiségekkel, tartályokkal és tárolótartályokkal a halászati termékek VII. fejezetben megállapított hőmérsékleten történő tárolásához.
2. A tárolóhelyiségeket olyan válaszfalakkal kell elkülöníteni a gépházától és a légénységi hálólhelyektől, amelyek alkalmasak a tárolt halászati termékek szennyeződésének megakadályozására. A halászati termékek tárolására használt tárolóhelyiségeknek és tárolótartályoknak biztosítaniuk kell a halászati termékek megfelelő higiéniai feltételek mellett történő megőrzését, és amennyiben szükséges, biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.
3. A halászati termékek hűtött, tiszta tengervízben történő lehűtésre felszerelt hajókon a tartályoknak olyan készülékeket kell tartalmazniuk, amely biztosítja egy egységes hőmérséklet elérését a tartályban. Ezeknek a készülékeknek olyan hűtési sebességet kell elérniük, amely biztosítja, hogy a halak és a tiszta tengervíz keveréke a berakodást követően hat órán belül 3 °C vagy az alatti, és 16 óra múltán 0 °C vagy az alatti hőmérsékletre süllyed, valamint lehetővé kell tennie a hőmérsékleti adatok ellenőrzését, és – amennyiben szükséges – rögzítését.

C. A fagyasztó hajókra vonatkozó követelmények

A fagyasztó hajóknak:

1. megfelelő kapacitású fagyasztó berendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet gyors csökkentéséhez, amivel –18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;

▼B

2. megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeket -18 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartsák. A tárolóhelyiségeket fel kell szerelni egy a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel és azt úgy kell elhelyezni, hogy az könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni;

és

3. meg kell felelniük a B. rész 2. pontjában megállapított, a kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelményeknek.

D. A feldolgozó hajókra vonatkozó követelmények

1. A feldolgozó hajóknak rendelkezniük kell legalább:

- a) egy fogadóterülettel a fedélzetre érkező halászati termékek fogadására, amelyet úgy terveznek meg, hogy elkülöníthetők legyenek az egymást követő fogások. Ez a terület legyen könnyen tisztítható, és védje a termékeket a naptól vagy más elemektől és minden szennyezőforrástól;
- b) egy higiénikus rendszerrel a halászati termékek fogadó területéről munkaterületre történő elszállítására;
- c) a halászati termékek higiénikus előkészítéséhez és feldolgozásához megfelelően nagy, könnyen tisztítható és fertőtleníthető munkaterületekkel, amelyeket úgy terveztek és helyeztek el, hogy elkerüljék a termékek bármilyen szennyeződését;
- d) a késztermékek számára megfelelően nagy, könnyen tisztítható tárolóterületekkel. Amennyiben működik a fedélzeten hulladékfeldolgozó egység, az ilyen hulladék tárolására különálló tárolóhelyiséget kell kijelölni;
- e) a termék előkészítő és -feldolgozó területektől elkülönülő, a csomagolóanyag tárolására szolgáló területtel;
- f) speciális berendezéssel a hulladék vagy az emberi fogyasztásra alkalmatlan halászati termékek közvetlenül a tengerbe, vagy amennyiben a körülmények úgy kívánják, erre a célra fenntartott, vízhatlan tartályba történő elhelyezésére. Amennyiben a hulladékot higiéniai okokból a fedélzeten tárolják és dolgozzák fel, erre a célra külön területeket kell meghatározni;
- g) vízbeeresztő berendezéssel, amelyet úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészlet szennyeződése;

és

- h) a csomagolatlan halászati termék kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a fertőzés terjedését.
2. Azoknak a feldolgozó hajóknak azonban, amelyek fedélzetén rákokat és kagylókat főznek, hűtenek és látnak el egyedi csomagolással, nem kell megfelelniük az 1. pont követelményeinek, ha a kezelés vagy feldolgozás egyéb formáira nem kerül sor a hajó fedélzetén.
 3. Azoknak a feldolgozó hajóknak, amelyek halászati termékeket fagyasztanak le, meg kell felelniük a C. rész 1. és 2. pontjában a fagyasztó hajókra megállapított követelményeknek.

II. HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

1. Használat közben a halászati termékek tárolására szolgáló hajórészeket vagy tárolótartályokat tisztán és jó állapotban kell tartani. Különösen nem szennyeződhetnek be üzemanyaggal vagy fenékvízzel.

▼B

2. A halászati termékeket a fedélzetre kerülést követően a lehető leghamarabb védeni kell a szennyeződéstől és a nap hatásától vagy egyéb hőhatásoktól. ►**M6** ◀
3. A halászati termékeket úgy kell kezelni és tárolni, hogy ne sérüljenek meg. A kezelőszemélyzet hegyes eszközöket használhat a nagy halak vagy olyan halak mozgatására, amelyek megsebezhetik azokat, feltéve, hogy a termékek húsa nem károsodik.
4. Az élő halászati termékek kivételével a termékeket a berakodást követően a lehető leghamarabb le kell hűteni. Ha azonban a hűtés nem lehetséges, a halászati termékeket a lehető leggyorsabban partra kell vinni.

▼M6

6. Amennyiben a hal fejét a fedélzeten távolítják el, illetve ott zsigerelek ki, a műveleteket a fogást követően a lehető leghamarabb, higiénikus körülmények között kell végrehajtani, a termékeket pedig azonnal és alaposan le kell mosni. Ebben az esetben a közegészségre esetlegesen veszélyt jelentő zsigereket és azok részeit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és el kell különíteni az emberi fogyasztásra szánt termékektől. Az emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát, illetve tejet jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani.

▼B

7. A konzervgyártásra szánt, egész hal páclében történő fagyasztása esetén a terméknek -9°C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. A páclé nem lehet a hal szennyeződésének forrása.

II. FEJEZET: KÖVETELMÉNYEK A PARTRA SZÁLLÍTÁS ALATT ÉS UTÁN

1. A halászati termékekért a kirakodás és partra szállítás során felelős élelmiszeripari vállalkozóknak:
 - a) biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékekkel kapcsolatba kerülő, a kirakodásban és partra szállításban használt berendezések könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek, és azokat megfelelően karbantartják, és tisztán tartják;
 - és
 - b) meg kell előzniük a halászati termékek kirakodás és partra szállítás alatti szennyeződését, különösen úgy, hogy:
 - i. a kirakodási és partra szállítási műveleteket gyorsan hajtják végre;
 - ii. a halászati termékeket késedelem nélkül egy a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletű, védett környezetben helyezik el;
 - és
 - iii. nem alkalmaznak olyan berendezést és technikát, amely szükségtelenül károsítaná a halászati termékek ehető részeit.
2. Az olyan árverésekért és nagykereskedelmi piacokért, illetve azok részeiért felelős élelmiszeripari vállalkozóknak, amelyeken halászati termékeket kínálnak értékesítésre, biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.
 - a) i. Zárható helyiséget vagy berendezést kell biztosítani a visszatartott halászati termékek hűtött tárolására, és külön zárható helyiség vagy berendezés szükséges az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített halászati termékek tárolására.
 - ii. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy kívánja, megfelelően felszerelt, zárható berendezést, vagy szükség szerint helyiséget kell biztosítani a hatáskörrel rendelkező hatóság kizárólagos használatára.

▼B

- b) A halászati termékek kiállításakor vagy raktározásakor:
- i. a helyiségeket más célra nem lehet felhasználni;
 - ii. a halászati termékek minőségét valószínűleg károsító kipufogógázt kibocsátó járművek nem hajthatnak be a helyiségekbe;
 - iii. azok a személyek, akik bemehetnek a helyiségekbe, nem vihetnek be más állatokat,
- és
- iv. a helyiségeknek megfelelő világítással kell rendelkezniük a hatósági ellenőrzések megkönnyítésére.
3. Amennyiben a hajó fedélzetén nem volt lehetőség hűtésre, a friss halászati termékeket, amelyeket nem kívánnak életben tartani, a partra szállítás után a lehető leghamarabb le kell hűteni, és az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten kell tárolni.
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak együtt kell működniük a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal, hogy lehetővé tegye számukra a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatósági ellenőrzések végrehajtását, különösen, ami az olyan halászati termékek partra szállítására vonatkozó értesítési eljárást illeti, amelyet annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelynek lobogója alatt a hajó hajózik, vagy annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelyben a halászati termékeket partra szállították, szükségesnek tart.

III. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEKET KEZELŐ LÉTESÍTMÉNYEKRE, BELEÉRTVE A HAJÓKAT, VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy – amennyiben alkalmazandó – az alábbi követelményeket betartják a halászati termékeket kezelő létesítményekben.

A. A FRISS HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Amennyiben a hűtött, csomagolatlan termékeket a szárazföldi létesítménybe érkezést követően nem osztják fel, adják fel, készítik elő vagy dolgozzák fel azonnal, azokat megfelelő létesítményekben jég alatt kell tárolni. A jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. A csomagolt, friss halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletre kell hűteni.

▼M6

2. A fejtávoltás és zsigereles műveleteit higiénikusan kell végrehajtani. Amennyiben zsigerelesre technikai és kereskedelmi szempontból is lehetőség van, azt a termék kifogása vagy partra szállítása után a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A terméket a művelet végrehajtását követően alaposan le kell mosni.

▼B

3. A filézés és darabolás műveleteit úgy kell végrehajtani, hogy a filék és a szeletek szennyeződése vagy megromlása elkerülhető legyen. A filék és a szeletek nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően. A filéket és szeleteket egyedi csomagolással kell ellátni, és, adott esetben, gyűjtőcsomagolásba kell helyezni, valamint előkészítésük után a lehető leghamarabb le kell hűteni.
4. A jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására alkalmazott tárolótartályoknak biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.
5. Az egész és zsigereles, friss halászati termékeket hűtött vízben lehet szállítani és tárolni a hajók fedélzetén. A partra szállítás után is hűtött vízben szállíthatók tovább, és az akvakultúraágazati létesítményekből így szállíthatják azokat egészen az első olyan szárazföldi létesítményig, amelyben a szállításon és osztályozáson kívül egyéb műveletet végeznek azokon.

▼B**B. A FAGYASZTOTT TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

A halászati termékeket fagyasztó szárazföldi létesítményeknek a fagyasztó hajókra a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. és 2. pontjában megállapított követelményeknek megfelelő berendezésekkel kell rendelkezniük.

C. A MECHANIKUSAN LEFEJTETT HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A mechanikusan lefejtett halászati termékeket előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az alapanyagoknak meg kell felelniük az alábbi követelményeknek.
 - a) Csak egész hal és filézés utáni csont használható fel a mechanikusan lefejtett halászati termékek előállításához.
 - b) Minden alapanyagnak beletől mentesnek kell lennie.
2. A gyártási folyamatnak meg kell felelnie az alábbi követelményeknek
 - a) A mechanikai lefejtésnek a filézést követően indokolatlan késedelem nélkül meg kell történnie.
 - b) Egész hal felhasználása esetén azokat előzőleg zsigerealni kell, és meg kell mosni.
 - c) Az előállítást követően a mechanikusan lefejtett halászati termékeket a lehető leggyorsabban le kell fagyasztani, vagy olyan termékkel kell egyesíteni, amelyet fagyasztásra vagy stabilizáló kezelésre szánunk.

▼M11**D. ÉLŐSKÖDŐKKEL KAPCSOLATOS KÖVETELMÉNYEK**

1. Azoknak az élelmiszer-ipari vállalkozóknak, akik az uszonyos halakból és a lábasfejű puhatestűekből származó következő termékeket hozzák forgalomba:

- a) nyersen fogyasztásra szánt halászati termékek; vagy
- b) pácolt, sózott vagy máshogyan kezelt halászati termékek, ha a kezelés nem elégséges az életképes élősködők elpusztításához,

biztosítaniuk kell, hogy a nyersanyag vagy a késztermék az olyan életképes élősködők elpusztítása céljából, amelyek kockázatot jelenthetnek a fogyasztók egészsége szempontjából, fagyasztási eljárásen esett át.

2. A tremadotáktól eltérő élősködők esetében a fagyasztási eljárás abból áll, hogy a terméket minden részében legalább a következő hőmérsékletre hűtik:

- a) – 20 °C-ra legalább 24 óra időtartamra; vagy
- b) – 35 °C-ra legalább 15 óra időtartamra.

3. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak nem kell elvégezniük az 1. pontban ismertetett fagyasztási eljárást az alábbi halászati termékek esetében:

- a) amelyeket az életképes élősködőket elpusztító hőkezelésnek vetettek alá, vagy fogyasztás előtt annak vetnek alá. A tremadotáktól eltérő élősködők esetében a terméket legalább 60 °C-ra kell melegíteni legalább egy perc időtartamra;
- b) amelyeket az életképes élősködők elpusztulásához kellően hosszú ideig fagyasztott halászati terméként tároltak;

▼ **M11**

- c) vadon kifogott állatokból származó termékek, amennyiben:
- i. epidemiológiai adatok állnak rendelkezésre, amelyek azt mutatják, hogy a származási halászati terület az élősködők jelenléte tekintetében nem jelent egészségügyi kockázatot; valamint
 - ii. az illetékes hatóság erre engedélyt ad;
- d) amelyek halgazdálkodásból származnak, és amelyeket embriókból neveltek, és kizárólag olyan takarmánnyal etettek, amely nem tartalmaz egészségügyi kockázatot jelentő életképes élősködőket, és az alábbi követelmények egyike teljesül:
- i. kizárólag olyan környezetben nevelkedtek, amely mentes az életképes élősködőktől; vagy
 - ii. az élelmiszer-ipari vállalkozó az illetékes hatóság által jóváhagyott eljárásokon keresztül ellenőrzi, hogy a halászati termékek nem jelentenek egészségügyi kockázatot életképes élősködők jelenléte szempontjából.
4. a) Forgalomba hozatalkor – kivéve, ha a terméket a végfelhasználónak szállítják – az 1. pontban említett halászati termékeket a fagyasztási eljárást végző élelmiszer-ipari vállalkozó által kiállított dokumentumnak kell kísérsnie; e dokumentum tartalmazza, hogy milyen típusú fagyasztási eljárást alkalmaztak a termékek esetében.
- b) A 3. pont c) és d) alpontjában említett olyan halászati termékek forgalomba hozatalát megelőzően, amelyeken nem végeztek fagyasztási kezelést, vagy amelyeken fagyasztásuk előtt nem terveznek az egészségügyi kockázatot jelentő életképes élősködőket elpusztító kezelést végezni, az élelmiszer-ipari vállalkozónak biztosítani kell, hogy a halászati termékek olyan halászterületről vagy halgazdálkodásból származnak, amely megfelel az említett pontok valamelyikében meghatározott specifikus feltételeknek. Ez a rendelkezés a kereskedelmi okmányban feltüntetett információkkal vagy a halászati terméket kísérő bármely más információ megadásával teljesíthető.

▼ **M6**

IV. FEJEZET: BIZONYOS FELDOLGOZOTT HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását bizonyos feldolgozott halászati termékeket kezelő létesítményekben.

A. A RÁKOK ÉS KAGYLÓK FŐZÉSÉVEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

1. A főzést gyors hűtésnek kell követnie. Amennyiben más tartósítási módszert nem alkalmaznak, a hűtésnek addig kell folytatódnia, amíg a hőmérséklet meg nem közelíti az olvadó jég hőmérsékletét.
2. A héj és a páncél eltávolításának higiénikusan kell történnie, a termék szennyeződése nélkül. Amennyiben ezt a műveletet kézzel végzik, a munkásnak különös figyelmet kell fordítania a kézmosásra.
3. A héj és a páncél eltávolítását követően a főzött terméket azonnal le kell fagyasztani, vagy a lehető leghamarabb le kell hűteni a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletre.

B. EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT HALOLAJRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az emberi fogyasztásra szánt halolaj elkészítése során használt nyersanyagokra vonatkozó követelmények:
 - a) a 852/2004/EK rendelet értelmében vagy ezzel a rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy jóváhagyott létesítményből – ideértve a hajót is – származnak;

▼M6

- b) olyan halászati termékből származnak, amely emberi fogyasztásra alkalmas és teljesíti az ebben a szakaszban meghatározott rendelkezéseket;
- c) szállításuk és raktározásuk higiénikus körülmények között történik;
- d) a lehető leghamarabb le kell hűteni őket a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletre.

Az 1. pont d) alpontjától eltérően az élelmiszer-ipari vállalkozó eltekinthet a halászati termék hűtésétől, amennyiben az emberi fogyasztásra szánt halolaj előállításánál egész halászati terméket használ, a nyersanyagot pedig a berakodást követő 36 órán belül feldolgozza, feltéve, hogy a frissességre vonatkozó kritérium teljesül és összes illóbázikus nitrogéntartalma (TVB-N) nem lépi túl a 2074/2005/EK bizottsági rendelet⁽¹⁾ II. mellékletében található II. szakasz I. fejezetének 1. pontjában meghatározott határértékeket.

- 2. A halolaj gyártási eljárása során biztosítani kell, hogy a nyers halolaj előállítására szánt valamennyi nyersanyagot, amennyiben indokolt, többek között melegítési, sajtolási, elkülönítési, centrifugálási, feldolgozási, finomítási és tisztítási eljárás lépéseinek vessék alá, mielőtt a végső fogyasztói piacra kerülne.
- 3. Amennyiben a nyersanyag és gyártási eljárás megfelel az emberi fogyasztásra szánt halolajra vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó ugyanabban a létesítményben is előállíthatja és tárolhatja az emberi fogyasztásra szánt halolajat, valamint a nem emberi fogyasztásra szánt halolajat és hallisztet.
- 4. A specifikus közösségi jogszabály megalkotásáig az élelmiszer-ipari vállalkozónak biztosítani kell a végső fogyasztói piacon értékesítendő halolajra vonatkozó nemzeti szabályok betartását is.

▼B

V. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ EGÉSZSÉG- ÜGYI ELŐÍRÁSOK

A 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumok betartásának biztosítása mellett az élelmiszer-ipari vállalkozóknak – a termék vagy a faj természetétől függően – biztosítaniuk kell, hogy az emberi fogyasztásra forgalomba hozott halászati termékek megfelelnek e fejezet előírásainak. ►**M6** A B. és D. részben előírt követelmények nem vonatkoznak az egészben lévő halászati termékekre, amelyeket az emberi fogyasztásra szánt halolaj előállításánál közvetlenül használnak. ◀

A. A HALÁSZATI TERMÉKEK ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐI

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak végre kell hajtaniuk a halászati termékek érzékszervi vizsgálatát. E vizsgálatnak különösen azt kell biztosítania, hogy a halászati termékek megfelelnek minden frissességre vonatkozó kritériumnak.

B. HISZTAMIN

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a hisztaminra vonatkozó határértékeket nem lépik túl.

C. ÖSSZES ILLÉKONY NITROGÉN

A fel nem dolgozott halászati termékek nem hozhatók forgalomba, ha a kémiai vizsgálatok azt mutatják, hogy a TVB-N és a TMA-N határértékeket túllépték.

D. ÉLŐSKÖDŐK

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékek a forgalomba hozatal előtt vizuális vizsgálaton esnek át a látható élősködők kimutatása érdekében. Emberi fogyasztásra nem hozhatnak forgalomba élősködők által nyilvánvalóan fertőzött halászati termékeket.

⁽¹⁾ HL L 338., 2005.12.22., 27. o.

▼ B

E. AZ EMBERI EGÉSZSÉGRE ÁRTALMAS TOXINOK

▼ M6

1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati terméket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Dionetidae* és *Canthigasteridae*.

A *Gempylidae* családba tartozó halból, különösen *Ruvettus pretiosus*ból és *Lepidocybium flavobrunneum*ból származó friss, előkészített, fagyasztott és feldolgozott halászati termék csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában hozható forgalomba, és megfelelően kell címkézni, ami ellátja a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal.

A címkén a köznapi elnevezést a halászati termék tudományos nevének is kísérmie kell.

▼ B

2. A biotoxinokat, úgymint ciguatoxint vagy izombénító toxinokat tartalmazó halászati termékeket tilos forgalomba hozni. Az élő kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból nyert halászati termékek azonban forgalomba hozhatók, ha azokat a VII. szakasszal összhangban állították elő, és megfelelnek az említett szakasz V. fejezete 2. pontjában megállapított előírásoknak.

VI. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK EGYEDI CSOMAGOLÁSA ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSA

1. Azoknak a tartályoknak, amelyekben a friss halászati termékeket jég alatt tartják, vízállónak kell lenniük, és biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.
2. A hajók fedélzetén készült fagyasztott tömböket megfelelő egyedi csomagolással kell ellátni a partra szállítás előtt.
3. Amennyiben a halászati termékeket a halászhajók fedélzetén látják el egyedi csomagolással, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:
 - a) az egyedi csomagolás anyaga nem válik szennyeződés forrásává;
 - b) az egyedi csomagolás anyagát olyan módon tárolják, hogy az nincs kitéve szennyeződés kockázatának;
 - c) az újbóli felhasználásra szánt egyedi csomagolás anyaga könnyen tisztítható, és amennyiben szükséges, fertőtleníthető.

VII. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK TÁROLÁSA

A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani.

▼ M9

2. A fagyasztott halászati termékeket – a termék minden részében – 18 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten kell tartani; a konzervgyártásra szánt, eredetileg páclében fagyasztott egész hal azonban tartható – 9 °C vagy az alatti hőmérsékleten is.

▼ B

3. Az élő halászati termékeket olyan hőmérsékleten és módon kell tárolni, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.

VIII. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK SZÁLLÍTÁSA

A halászati termékeket szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A szállítás alatt a halászati termékeket a kívánt hőmérsékleten kell tartani. Különösen:
 - a) a friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten kell tartani;

▼ M9

- b) a fagyasztott halászati termékeket, a konzervgyártásra szánt, eredetileg páclében fagyasztott egész hal kivételével, a szállítás alatt – 18 °C-nál alacsonyabb egyenletes hőmérsékleten kell tartani a termék minden részében, rövid, maximum 3 °C-os, növekvő hőmérséklet-ingadozások mellett.

▼ B

2. Az élelmiszeripari vállalkozónak nem kell megfelelnie az 1. b) pontnak, ha a fagyasztott halászati terméket hűtőházból szállítják egy engedélyezett létesítménybe, hogy azt odaérkezéskor felengedjék előkészítés és/vagy feldolgozás céljából, amennyiben az út rövid, és a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad.
3. Ha a halászati terméket jég alatt tartják, az olvadásból keletkező víz nem maradhat érintkezésben a termékekkel.
4. Az élő állapotban forgalomba hozott halászati termékeket olyan módon kell szállítani, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.

▼ M3

IX. SZAKASZ: NYERSTEJ, KOLOSZTRUM, TEJTERMÉKEK ÉS KOLOSZTRUMALAPÚ TERMÉKEK

E szakasz alkalmazásában:

1. „Kolosztrum”: az állat születése után legfeljebb 3–5 nappal az emlőmirigyek által a nyerstej termelődését megelőzően kiválasztott, antitestekben és ásványi anyagokban gazdag folyadék.
2. „Kolosztrumalapú termékek”: feldolgozott termékek, amelyek a kolosztrum feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.

I. FEJEZET: NYERSTEJ ÉS KOLOSZTRUM – ELSŐDLEGES TERMELÉS

A nyerstejet és kolosztrumot előállító vagy, adott esetben, begyűjtő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az e fejezetben megállapított követelmények betartását.

I. NYERSTEJ ÉS KOLOSZTRUM ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK

1. A nyerstejnek és a kolosztrumnak olyan állatokból kell származnia,
- a) amelyek nem mutatják a tejen és a kolosztrumon keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit;
- b) amelyek jó általános egészségi állapotban vannak, nem mutatják olyan betegség jeleit, amely a tej és a kolosztrum szennyeződését eredményezheti, és különösen nem szenvednek az ivarszervek váladékos fertőzésében, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban, vagy a tőgy felismerhető gyulladásában;
- c) amelyeknek nincs olyan tőgysebük, amely hatással lenne a tejre és a kolosztrumra;
- d) amelyek a 96/23/EK irányelv értelmében nem kaptak tiltott szereket vagy készítményeket, és amelyek nem estek át illegális kezelésein;

▼ M3

- e) amelyek vonatkozásában, amennyiben kaptak engedélyezett szereket vagy készítményeket, betartották az említett szerekre vagy készítményekre előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időket.
2. a) Különösen brucellózis tekintetében a nyerstejnek és a kolosztrumnak:
- i. olyan tehenekből vagy bivalyokból kell származnia, amelyek a 64/432/EGK irányelv ⁽¹⁾ szerint brucellózistól mentes vagy hivatalosan mentes állományba tartoznak;
 - ii. olyan juhokból vagy kecskékből kell származnia, amelyek a 91/68/EGK irányelv ⁽²⁾ szerint brucellózistól mentes vagy hivatalosan mentes állományba tartoznak; vagy
 - iii. olyan egyéb fajok nőivarú egyedeitől kell származnia, amelyek – a brucellózisra fogékony fajok esetében – olyan állományba tartoznak, amelyeket a betegség szempontjából rendszeresen ellenőriznek a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott ellenőrzési terv szerint.
- b) A gümőkór tekintetében a nyerstejnek és a kolosztrumnak:
- i. olyan tehenekből vagy bivalyokból kell származnia, amelyek a 64/432/EGK irányelv szerint gümőkórtól hivatalosan mentes állományba tartoznak; vagy
 - ii. olyan egyéb fajok nőivarú egyedeitől kell származnia, amelyek – a gümőkóra fogékony fajok esetében – olyan állományba tartoznak, amelyeket a betegség szempontjából rendszeresen ellenőriznek a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott ellenőrzési terv szerint.
- c) Amennyiben a kecskéket a tehenekkel együtt tartják, a kecskéket is meg kell vizsgálni, és tesztelni kell gümőkóra.
3. A hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével azonban a 2. pont követelményeinek meg nem felelő állatoktól származó nyerstejet is fel lehet használni:
- a) olyan tehenek vagy bivalyok esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a gümőkór- vagy brucellózistesztre, és amelyeken nem tapasztalhatóak e betegségek tünetei sem, miután a nyerstej hőkezelésen esett át, és negatív reakciót mutat az alkalikusfoszfátáz-próbára;
 - b) olyan juhok vagy kecskék esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a brucellózistesztre, vagy amelyeket egy jóváhagyott mentesítési program keretében beoltottak brucellózis ellen, és amelyeken nem tapasztalhatóak e betegség tünetei,
 - i. a legalább kéthónapos érlelési idejű sajtok készítésére; vagy
 - ii. miután a nyerstej hőkezelésen esett át és negatív reakciót mutat az alkalikusfoszfátáz-próbára; valamint
 - c) olyan egyéb fajok nőivarú egyedei esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a gümőkór- vagy brucellózistesztre, és amelyeken nem tapasztalhatóak e betegségek tünetei sem, de olyan állományhoz tartoznak, ahol a 2. a) pont iii. alpontjában vagy a 2. b) pont ii. alpontjában említett ellenőrzéseket követően gümőkórt vagy brucellózist fedeztek fel, ha a nyerstejet olyan kezelésnek vetik alá, ami garantálja a biztonságosságát.

⁽¹⁾ A Tanács 1964. június 26-i 64/432/EGK irányelve a szarvasmarhafélék és a sertések Közösségen belüli kereskedelmét érintő állat-egészségügyi problémákról (HL L 121., 1964.7.29., 1977/64. o.) A legutóbb a 21/2004/EK rendelettel (HL L 5., 2004.1.9., 8. o.) módosított irányelv.

⁽²⁾ A Tanács 1991. január 28-i 91/68/EGK irányelve a juh- és kecskefélék Közösségen belüli kereskedelmére irányadó állat-egészségügyi feltételekről (HL L 46., 1991.2.19., 19. o.). A legutóbb a 2005/932/EK bizottsági határozattal (HL L 340., 2005.12.23., 68. o.) módosított irányelv.

▼ **M3**

4. Az 1–3. pont előírásainak meg nem felelő állat – különösen olyan állat, amely pozitív reakciót mutat a 64/432/EGK és a 91/68/EGK irányelvben megállapított, gümőkórra vagy brucellózisra vonatkozó profilaktikus tesztre – nyersteje és kolosztruma nem használható fel emberi fogyasztásra.
5. Az 1. vagy 2. pontban említett betegségek bármelyikével fertőzött vagy fertőzékeny állatok elkülönítésének hatékonyak kell lennie, hogy elkerülhető legyen bármely, a más állatok tejére és kolosztrumára hátrányos hatás.

II. A TEJ- ÉS KOLOSZTRUMTERMELŐ GAZDASÁGOK HIGIÉNIÁJA

A. A helyiségekre és berendezésekre vonatkozó követelmények

1. A fejőberendezéseket és azokat a helyiségeket, amelyekben a tejet tárolják, kezelik vagy hűtik, úgy kell elhelyezni és kialakítani, hogy a tej és a főcstej szennyeződésének kockázata minimális legyen.
2. A tej és a kolosztrum raktározására használt helyiségeket védeni kell a kártevők ellen, megfelelően el kell különíteni azoktól a helyiségektől, ahol az állatokat tartják, és – amennyiben a B. részben megállapított követelmények betartása érdekében szükséges – megfelelő hűtőberendezéssel kell felszerelni.
3. A berendezések olyan felületei, amelyek érintkezésbe kerülnek a tejjel és a kolosztrummal (a fejésre, begyűjtésre és szállításra szolgáló tartályok, tárolótartályok, tartályok stb.), legyenek könnyen tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők, valamint legyenek jó állapotban. Ehhez sima, mosható és nem mérgező anyagokra van szükség.
4. Használat után a felületeket le kell tisztítani, amennyiben szükséges, fertőtleníteni kell. Minden szállítás után, vagy – ha a kirakodás és a következő berakodás között igen rövid idő telik el – minden szállítási sorozat után, de minden esetben legalább naponta egyszer a nyerstej és a főcstej szállítására használt tárolótartályokat és a tartályokat megfelelő módon ki kell tisztítani, és fertőtleníteni kell az újbóli használat előtt.

B. Higiénia a fejés, a begyűjtés és a szállítás alatt

1. A fejést higiénikusan kell végezni, különösen annak biztosítása mellett:
 - a) hogy a fejés megkezdése előtt a tőgybimbók, a tőgy és a környező részek tiszták legyenek;
 - b) hogy az egyes állatoktól származó tejet és főcstejet érzékszervi vagy fizikai-kémiai rendellenességek tekintetében ellenőrizze a fejő, vagy hasonló eredményeket elérő módszer, és hogy az ilyen rendellenességeket mutató tejet és főcstejet nem használják emberi fogyasztásra;
 - c) hogy a tőgy betegségeinek klinikai tüneteit mutató állatoktól származó tejet és kolosztrumot ne használják az állatorvos utasításaitól eltérő formában;
 - d) hogy az olyan állatorvosi kezeléssel átesett állatokat, amelynek során maradékanyagok juthatnak a tejbe és a kolosztrumba, azonosítják, valamint hogy az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte előtt az ilyen állatoktól származó tejet és főcstejet nem használják emberi fogyasztásra; valamint

▼ M3

- e) hogy a tögybimbók merítéses és permetező kezelését csak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló, 1998. február 16-i 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben⁽¹⁾ meghatározott eljárásokkal összhangban történő engedélyeztetést vagy nyilvántartásba vételt követően alkalmazzák;
 - f) hogy a kolosztrumot elkülönítve fejkik ki, és nem keverik a nyerstejjel.
2. A tejet és a kolosztrumot közvetlenül a fejest követően egy olyan tiszta helyen kell tartani, amelynek kialakítása és felszereltsége megakadályozza a szennyeződést.
 - a) A tejet azonnal le kell hűteni legalább 8 °C hőmérsékletre napi begyűjtés esetén, vagy legalább 6 °C hőmérsékletre, ha a begyűjtés nem naponta történik.
 - b) A kolosztrumot azonnal le kell hűteni legalább 8 °C hőmérsékletre napi begyűjtés esetén, vagy legalább 6 °C hőmérsékletre, ha a begyűjtés nem naponta történik, vagy le kell fagyasztani.
 3. A szállítás alatt fenn kell tartani a hűtési láncot, és a rendeltetési létesítménybe történő megérkezéskor a tej és a kolosztrum hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 °C-ot.
 4. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak nem kell eleget tenniük a 2. és 3. pontban megállapított hőmérsékleti követelményeknek, ha a tej megfelel a III. részben előírt feltételeknek, és:
 - a) a tejet a fejés után két órával feldolgozzák; vagy
 - b) bizonyos tejtermékek előállításához kapcsolódó technológiai okokból magasabb hőmérsékletre van szükség, és erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.

C. Személyzeti higiénia

1. A fejest végző és/vagy a nyerstejet és kolosztrumot kezelő személyeknek megfelelő, tiszta ruházatot kell viselniük.
2. A fejest végző személyeknek magas szintű személyes tisztaságot kell fenntartaniuk. A fejés helyének közelében megfelelő berendezéseket kell biztosítani ahhoz, hogy a fejest, illetve a nyerstej és a kolosztrum kezelését végző személyek megmoshassák a kezüket és a karjukat.

III. NYERSTEJRE ÉS KOLOSZTRUMRA VONATKOZÓ KRITÉRIUMOK

1. a) A nyerstejre vonatkozó alábbi kritériumokat addig kell alkalmazni, amíg specifikusabb jogszabályok keretében meg nem állapítják a tej és a tejtermékek minőségére vonatkozó előírásokat.
 - b) A kolosztrumra vonatkozó nemzeti kritériumokat a csíraszám, a szomatikus sejszám és a gátlóanyagok tekintetében addig kell alkalmazni, amíg meg nem állapítják a különleges közösségi jogszabályokat.
2. A tejtermelő gazdaságokban összegyűjtött nyerstejből és kolosztrumból véletlenszerű mintavétellel vett reprezentatív számú mintákat ellenőrizni kell abból a szempontból, hogy a nyerstej esetében eleget tesznek-e a 3. és 4. pontnak és a kolosztrum esetében az 1. pont b) alpontjában említett meglévő nemzeti kritériumoknak. Az ellenőrzést az alábbiak vagy az alábbiak nevében hajtják végre:
 - a) a tejet előállító élelmiszer-ipari vállalkozó;

⁽¹⁾ HL L 123., 1998.2.24., 1. o. A legutóbb a 2006/50/EK bizottsági irányelvvel (HL L 142., 2006.5.30., 6. o.) módosított irányelv.

▼ **M3**

- b) a tejet összegyűjtő és feldolgozó élelmiszer-ipari vállalkozó;
- c) élelmiszer-ipari vállalkozók egy csoportja; vagy
- d) országos vagy regionális ellenőrzési program keretein belül.
3. a) Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak olyan eljárásokat kell kezdeményezniük, amelyek biztosítják, hogy a nyerstej megfelel az alábbi kritériumoknak:

i. nyers tehéntej esetében:

Összcsíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 100 000 (*)
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	≤ 400 000 (**)

(*) Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

(**) Három hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi egy mintával, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más módszert határoz meg a termelési szintekben jelentkező szezonális változások figyelembevételére.

ii. egyéb fajok egyediből származó nyerstej esetében:

Összcsíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 1 500 000 (*)
-----------------------------------	-----------------

(*) Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

- b) Ha azonban a tehéntől különböző fajok nyerstejét hőkezelést nem tartalmazó folyamat során nyerstejjel készült termékek előállítására szándékozzák felhasználni, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak lépéseket kell tenniük annak biztosítására, hogy a felhasznált nyerstej megfelel az alábbi követelménynek:

Összcsíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 500 000 (*)
-----------------------------------	---------------

(*) Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

4. A 96/23/EK irányelv sérelme nélkül az élelmiszer-ipari vállalkozóknak eljárásokat kell kezdeményezniük annak biztosítására, hogy a nyerstejet nem hozzák forgalomba, ha
- a) olyan mennyiségben tartalmaz gátlóanyagokat, ami a 2377/90/EGK rendelet⁽¹⁾ I. és III. mellékletében említett anyagok valamelyikének tekintetében meghaladja az említett rendelet által engedélyezett mennyiséget; vagy
- b) a gátlóanyagok összevont mennyisége meghaladja valamely engedélyezett legnagyobb mennyiséget.
5. Amennyiben a nyerstej nem felel meg a 3. vagy 4. pontnak, az élelmiszer-ipari vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és intézkedéseket kell tennie a helyzet javítására.

⁽¹⁾ A Tanács 1990. június 26-i 2377/90/EGK rendelete az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról (HL L 224., 1990.8.18., 1. o.). A legutóbb az 1231/2006/EK bizottsági rendelettel (HL L 225., 2006.8.17., 3. o.) módosított rendelet.

▼ M3**II. FEJEZET: A TEJTERMÉKEKRE ÉS A KOLOSZTRUMALAPÚ TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK****I. HŐMÉRSÉKLETI KÖVETELMÉNYEK**

1. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tejfeldolgozó létesítményben történő átvételkor:

- a) a tejet gyorsan legalább 6 °C hőmérsékletre hűtik le;

- b) a kolosztrumot gyorsan legalább 6 °C hőmérsékletre hűtik le vagy fagyasztva tartják,

és feldolgozásig ezen a hőmérsékleten tartják.

2. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban magasabb hőmérsékleten is tarthatják a tejet és a kolosztrumot, ha:

- a) a feldolgozás a fejes után azonnal, vagy a feldolgozó létesítményben történő átvétel után négy órával megkezdődik; vagy

- b) a hatáskörrel rendelkező hatóság bizonyos tejtermékek előállításával kapcsolatos technológiai okokból engedélyezi a magasabb hőmérsékletet.

II. A HŐKEZELÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Amikor a nyerstej, kolosztrum, tejtermék vagy kolosztrumalapú termék hőkezelésen esik át, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az megfelel a 852/2004/EK rendelet II. melléklete XI. fejezete követelményeinek. Az alábbi eljárások alkalmazása során különösen arról kell gondoskodniuk, hogy azok eleget tesznek az említett előírásoknak:

- a) A pasztörözést a következőket tartalmazó kezeléssel érik el:

- i. magas hőmérséklet rövid ideig (legalább 72 °C 15 másodpercig);

- ii. alacsony hőmérséklet hosszú ideig (legalább 63 °C 30 percig);
vagy

- iii. az idő-hőmérséklet feltételek bármely más kombinációja az egyenértékű hatás elérése érdekében,

hogy a termékek adott esetben az ilyen kezelés után az alkalin-foszfátáz-vizsgálatra negatív reakciót adjanak.

- b) Az ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelést (UHT) a következőket tartalmazó kezeléssel érik el:

- i. magas hőmérsékleten rövid ideig történő a folyamatos hőhatás (135 °C-nál nem kevesebb hőmérsékleten, megfelelő idő kombinációjával), hogy ne legyenek olyan életképes mikroorganizmusok

▼ M3

vagy spórák, amelyek a kezelt termékekben növekedésre képesek, amikor azt aszeptikus zárt tartályban szobahőmérsékleten tartják; és

- ii. elegendő annak biztosításához, hogy a termékek mikrobiológiailag stabilak maradjanak, azt követően, hogy azokat zárt tartályban 15 napig 30 °C-on, vagy 7 napig 55 °C-on inkubálták, vagy bármely más olyan módszert követően, ami kimutatja, hogy megfelelő hőkezelést alkalmaztak.
2. Amikor az élelmiszer-ipari vállalkozó azt mérlegeli, végezzen-e hőkezelést a nyerstejen és a kolosztrumon:
 - a) figyelembe kell vennie a 852/2004/EK rendelet szerinti HACCP-elvekkel összhangban kialakított eljárásokat; valamint
 - b) meg kell felelnie a hatáskörrel rendelkező hatóság által a létesítmények engedélyezése, vagy a 854/2004/EK rendelettel összhangban végrehajtott ellenőrzések alkalmával e tekintetben meghatározott követelményeknek.

III. A NYERS TEHÉNTÉJRE VONATKOZÓ KRITÉRIUMOK

▼ M6

1. A tejtermékeket előállító élelmiszer-ipari vállalkozónak eljárásokat kell kezdeményeznie, hogy – a hőkezelés előtt közvetlenül, ha annak a HACCP-alapú eljárásokban meghatározott elfogadási időszaka lejárt – biztosítsa a következőket:
 - a) a tejtermék előállítására használt nyerstej összcsíraszám 30 °C hőmérsékleten kevesebb mint 300 000/ml; továbbá,
 - b) a tejtermék előállítására használt hőkezelt tehéntej összcsíraszám 30 °C hőmérsékleten kevesebb mint 100 000/ml.

▼ M3

2. Amennyiben a tej nem felel meg az 1. pontban megállapított kritériumoknak, az élelmiszer-ipari vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és intézkedéseket kell hoznia a helyzet javítására.

III. FEJEZET: EGYEDI CSOMAGOLÁS ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁS

A fogyasztói csomagokat közvetlenül a töltés után szennyeződést megakadályozó záróelemmel kell lezárni abban a létesítményben, ahol a folyékony tejtermékek és kolosztrumalapú termékek utolsó hőkezelésére sor kerül. A záró rendszer kialakítása olyan legyen, hogy nyitás után a nyitott állapot egyértelmű és könnyen ellenőrizhető legyen.

IV. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

1. A 2000/13/EK irányelv előírásai mellett, kivéve annak a 13. cikke (4) és (5) bekezdésében előírt eseteket, a címkézésnek egyértelműen mutatnia kell:
 - a) a közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstej esetében a „nyerstej” szót;
 - b) azon nyerstejjel készült termékek esetében, amelyek előállítási folyamata nem tartalmaz hőkezelést, illetve fizikai vagy kémiai kezelést, a „nyerstejjel készült” szavakat;
 - c) kolosztrum esetében a „kolosztrum” szót;
 - d) kolosztrummal készült termékek esetében a „kolosztrummal készült” szavakat.
2. Az 1. pont előírásai a kiskereskedelmi forgalomba szánt termékekre vonatkoznak. A „címkézés” kifejezés magában foglal bármilyen csomagolást, terméket kísérő vagy arra vonatkozó okmányt, értesítést, címkét, gyűrűt vagy karikát.

▼ M3

V. FEJEZET: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

A II. melléklet I. szakaszának előírásaitól eltérve:

1. a létesítmény engedélyezési számának feltüntetése helyett, az azonosító jelölés utalást tartalmazhat arra, hogy a védőcsomagoláson vagy a csomagoláson hol van feltüntetve a létesítmény engedélyezési száma;
2. újra felhasználható palackok esetén elég, ha az azonosító jelölés csak a szállító ország kezdőbetűit és a létesítmény engedélyezési számát tartalmazza.

▼ B

X. SZAKASZ: TOJÁSOK ÉS TOJÁSTERMÉKEK

I. FEJEZET: TOJÁSOK

1. A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve kell tartani a termelő helyiségeiben a fogyasztónak történő értékesítésig.

▼ M6

2. A tojásokat a végső fogyasztónak történő értékesítésig olyan, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, amely a legjobban megfelel higiéniai tulajdonságok optimális megőrzésére, kivéve, ha az illetékes hatóság nemzeti hőmérsékleti követelményeket ír elő a tojástartó helyiségekre, valamint az ilyen tárolóhelyiségek közötti tojásszállítást végző járművekre.

▼ B

3. A tojásokat, a tojásrakást követően 21 napon belül a fogyasztóhoz kell szállítani.

II. FEJEZET: TOJÁSTERMÉKEK

I. A LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékeket előállító létesítményeket úgy alakítják ki, tervezik meg és szerelik fel, hogy biztosítható legyen az alábbi műveletek elkülönítése:

1. mosás, szárítás és a szennyezett tojások fertőtlenítése, amennyiben ilyen műveleteket végeznek;
 2. a tojások feltörése, tartalmuk összegyűjtése, valamint a héj és a héjhártya eltávolítása;
- és
3. az 1. és 2. pontban említettektől eltérő műveletek.

II. A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ HASZNÁLT ALAPANYAGOK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékek előállításához használt alapanyagok megfeleljenek az alábbi követelményeknek.

▼ M6

1. A tojástermékek előállításához használt tojás héjának teljesen kialakultnak és repedésmentesnek kell lennie. Tojáslé vagy tojástermék előállításához azonban repedt tojás is felhasználható, ha a termelőlétesítmény vagy a csomagoló központ közvetlenül egy tojáslé előállítására jóváhagyott létesítménybe, vagy egy feldolgozó létesítménybe továbbszállítja, ahol azt a lehető leghamarabb feltörik.

▼ B

2. Az arra a célra engedélyezett létesítményből származó tojáslet alapanyagként fel lehet használni. A tojáslet a III. rész 1., 2., 3., 4. és 7. pontjának követelményeivel összhangban kell előállítani.

▼B**III. A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK**

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékek előállítása, kezelése és tárolása alatt minden műveletet a szennyeződés elkerülésével hajtanak végre, különösen az alábbi követelmények betartásával.

1. A tojásokat nem lehet addig feltörni, amíg nem tiszták és szárazak.
2. A tojásokat a szennyeződés a minimalizálása mellett kell feltörni, különösen a többi művelettől történő megfelelő elkülönítés biztosításával. A reptelt tojásokat a lehető leghamarabb fel kell dolgozni.
3. A tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojástól különböző tojásokat elkülönítve kell kezelni és feldolgozni. Minden berendezést meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, mielőtt a tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojás feldolgozása folytatódna.
4. A tojás tartalma nem nyerhető ki a tojás centrifugálásával vagy sajtolásával, és a tojáshéjban maradt, emberi fogyasztásra szánt tojáshéj sem nyerhető ki centrifugálással.

▼M1

5. A feltörés után a tojáslé minden részét a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni a mikrobiológiai veszélyek elkerülése vagy azok elfogadható szintre való csökkentése érdekében. A nem megfelelően feldolgozott tétel azonnal ismét feldolgozható ugyanabban a létesítményben, ha a feldolgozás azt emberi fogyasztásra alkalmassá teszi. Amennyiben egy tételt emberi fogyasztásra alkalmatlannak találunk, azt denaturálni kell annak biztosítására, hogy nem kerül emberi fogyasztásra.

▼B

6. Az olyan tojáshéj nem kell feldolgozni, amely a később hőkezelésre szánt, szárított vagy kristályosított albumin előállítására szolgál.
7. Amennyiben a feldolgozást nem végzik el azonnal a feltörés után, a tojáslét fagyasztva vagy 4 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni. Feldolgozás előtt a 4 °C hőmérsékleten történő tárolás ideje nem haladhatja meg a 48 órát. Ezek a követelmények azonban nem vonatkoznak a cukormentesítésre kerülő termékekre, ha a cukormentesítést a lehető leghamarabb elvégzik.
8. Azokat a termékeket, amelyeket szobahőmérsékleten való tároláshoz nem stabilizáltak, legalább 4 °C hőmérsékletre kell lehűteni. A fagyasztani való termékeket a feldolgozás után azonnal le kell fagyasztani.

IV. VIZSGÁLATI ELŐÍRÁSOK

1. A 3-OH-vajsav koncentrációja nem haladhatja meg a 10 mg/kg mennyiséget a nem módosított tojástermékek szárazanyag tartalmában.
2. A tojástermékek előállítására használt alapanyag tejsav tartalma nem haladhatja meg az 1 g/kg értéket a szárazanyag tartalomban. Erjesztett tojástermékek esetében azonban ez az az érték, amelyet az erjesztési folyamat előtt regisztrálni kell.
3. A tojáshéjmaradék, a héjhártya és egyéb részek mennyisége a feldolgozott tojástermékben nem haladhatja meg a 100 mg/kg értéket.

▼B

V. CÍMKÉZÉS ÉS AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

1. A II. melléklet I. szakaszában megállapított, az azonosító jelölésre vonatkozó általános követelmények mellett a nem kiskereskedelmi célra, hanem egyéb termékek összetevőjeként felhasználásra szánt tojástermékek szállítmányainak olyan címkével kell rendelkezniük, amely megadja azt a hőmérsékletet, amelyen a tojástermékeket tartani kell, és azt az időszakot, amely alatt az eltarthatóság így még biztosítható.

▼M1

2. Tojáslé esetében az 1. pontban említett címkének a „nem pasztörizált tojáslé – a rendeltetési helyen kezelendő” szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie a feltörés dátumát és óráját is.

▼B

XI. SZAKASZ: BÉKACOMB ÉS CSIGÁK

A békacombot vagy csigát emberi fogyasztásra előkészítő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A békákat és csigákat az arra a célra kialakított, tervezett és felszerelt létesítményekben kell leölni.
2. A békacomb előkészítésével foglalkozó létesítményeknek egy az élő békák tárolására és mosására, valamint vágására és kivézetetésére fenntartott helyiséggel kell rendelkezniük. E helyiséget fizikailag el kell különíteni az előkészítő teremtől.
3. Azokat a békákat és csigákat, amelyek nem a leölés következtében pusztulnak el a létesítményben, nem lehet emberi fogyasztásra előkészíteni.
4. A békákat és csigákat mintavétel alapján végzett érzékszervi vizsgálatnak kell alávetni. Amennyiben a vizsgálat azt mutatja, hogy az állatok veszélyt jelenthetnek, azokat nem lehet emberi fogyasztásra felhasználni.
5. Az előkészítést követően a békacombot azonnal folyó ivóvízben meg kell mosni, és azonnal az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletűre kell hűteni, le kell fagyasztani vagy fel kell dolgozni.
6. A leölést követően a csigák hepatopancreasát el kell távolítani, és nem lehet emberi fogyasztásra felhasználni, amennyiben az veszélyt jelenthet.

XII. SZAKASZ: KIOLVASZTOTT ÁLLATI ZSIRADÉK ÉS TÖPÖRTYŰ

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKAT BEGYŰJTŐ VAGY FELDOLGOZÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kiolvasztott állati zsiradék és töpörtyű előállítására szolgáló alapanyagokat begyűjtő vagy feldolgozó létesítmények megfeleljenek az alábbi követelményeknek.

1. Az alapanyagok begyűjtésével és feldolgozó létesítménybe történő továbbszállításával foglalkozó központokat fel kell szerelni az alapanyagok 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten való tárolására.
2. Minden feldolgozó létesítménynek rendelkeznie kell az alábbiakkal:
 - a) hűtőberendezések;
 - b) egy feladó terem, kivéve, ha a létesítmény a kiolvasztott állati zsiradékot csak tartálykocsikban vagy -hajókban adja fel;

és

 - c) adott esetben, megfelelő berendezések az egyéb élelmiszerekkel és/vagy fűszerekkel kevert kiolvasztott állati zsiradékból álló termékek elkészítésére.
3. Az 1. és 2. a) pontban előírt hűtőberendezések azonban nem szükségesek, ha az alapanyag-ellátási intézkedések biztosítják, hogy azokat nem tárolják vagy szállítják aktív hűtés nélkül a II. fejezet 1. d) pontjában előírtaktól eltérően.

▼B

II. FEJEZET: A KIOLVASZTOTT ÁLLATI ZSIRADÉK ÉS TÖPÖRTYŰ ELŐKÉSZÍTÉSÉRE VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

A kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előkészítő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az alapanyagoknak
 - a) olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágtak le, és amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;
 - b) zsírszövetekből vagy csontokból kell állnia, amelyek ésszerű határokon belül mentesek vértől és szennyeződésektől;
 - c) a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilván tartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia;

és

 - d) higiénikus körülmények között és 7 °C vagy annál alacsonyabb maghőmérsékleten kell szállítani és tárolni a kiolvasztásig. Az alapanyagot azonban aktív hűtés nélkül is szállíthatják és tárolhatják, ha a kinyerésük napját követően azokat 12 órán belül kiolvasztják.
2. A kiolvasztás alatt tilos oldószereket alkalmazni.
3. Amennyiben a finomítandó zsír megfelel a 4. pontban megállapított szabványoknak, az 1. és 2. ponttal összhangban előkészített kiolvasztott állati zsiradékot ugyanabban a létesítményben, vagy egy másik létesítményben finomíthatják fizikai-kémiai minőségének javítására.
4. A kiolvasztott állati zsiradéknak, típusától függően, az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:

	Kérődzők			Sertésfélék			Egyéb állati zsiradék	
	Étkezési faggyú		Finomítandó faggyú	Étkezési zsír		Sertészsír és egyéb finomítandó zsír	Étkezési	Finomítandó
	Premi jus ⁽¹⁾	Egyéb		Sertészsír ⁽²⁾	Egyéb			
Maximum FFA (m/m % olajsav)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Maximum peroxid	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Összes oldhatatlan szennyeződés	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Illat, íz, szín	Normális							

(¹) Szarvasmarhafélék szivéből, csepleszéből, veséjéből és bélfodrából származó friss zsírból és a darabolóteremből származó zsírból alacsony hőmérsékletű olvasztással nyert, kiolvasztott állati zsiradék.

(²) A sertésfélék zsírszövetéből nyert kiolvasztott állati zsiradék.

5. Az emberi fogyasztásra szánt töpörtyűt az alábbi hőmérsékleti követelményeknek megfelelően kell tárolni.
 - a) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy az alatti hőmérsékleten olvasztották ki, azt az alábbiak szerint kell tárolni:
 - i. 24 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten;

vagy

 - ii. -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.

▼B

- b) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10 % (m/m) vagy annál magasabb, az alábbiak szerint kell tárolni:
- i. 48 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten, vagy ezzel egyenértékű garanciát nyújtó idő/hőmérséklet arány mellett;
- vagy
- ii. -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.
- c) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10 %-nál (m/m) alacsonyabb, arra nem vonatkoznak egyedi követelmények.

XIII. SZAKASZ: KEZELT GYOMOR, HÓLYAG ÉS BELEK

A gyomor, hólyag és belek kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Állati belek, hólyag és gyomor csak akkor hozhatók forgalomba, ha
 - a) vágóhídon levágott állatokból származnak, amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;
 - b) sózottak, hőkezelték vagy szárítottak;

és

 - c) a b) pontban említett kezelést követően az újra szennyeződés megelőzésére hatékony intézkedéseket hoztak.
2. A kezelt gyomrot, hólyagot és beleket, amelyeket nem lehet környezeti hőmérsékleten tartani, feladásukig az arra a célra szolgáló helyiségben vagy berendezésben hűtve kell tárolni. Különösen a nem sózott vagy szárított termékeket kell 3 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tartani.

XIV. SZAKASZ: ZSELATIN

1. A zselatint előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell e szakasz előírásainak a betartását.
2. E szakasz alkalmazásában a „cserzés” a bőr keményítését jelenti növényi cserzőanyagok, króm sók és egyéb anyagok, úgymint alumíniumsók, vassók, szilíciumsók, aldehidek és kinonok, vagy egyéb szintetikus keményítőszerek felhasználásával.

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszerben történő felhasználásra szánt zselatin előállítására az alábbi alapanyagokat lehet felhasználni:

▼M9

- a) csontok, a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽¹⁾ 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok kivételével;

▼B

- b) tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája;
 - c) sertésbőr;
 - d) baromfibőr;
 - e) inak és ínszalagok;
 - f) vadak nyersbőre és irhája;
- és
- g) halbőr és -csont.

⁽¹⁾ HL L 147., 2001.5.31., 1. o.

▼B

2. A nyersbőr és irha felhasználása tilos, ha azok bármilyen cserzőfolyamaton átesetek, függetlenül attól, hogy a folyamat befejeződött-e.
3. Az 1. a)–e) pontban felsorolt alapanyagoknak olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágtak le, és amelyek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták, vagy – a vadak nyersbőre és irhája esetén – amelyeket emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

▼M18

4. a) A – hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás kivételével – tartósító kezelésen át nem esett alapanyagoknak a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia.
 - b) A következő alapanyagokat lehet felhasználni:
 - i. a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzést jelentő anyag kivételével csont, amely az illetékes hatóság ellenőrzése alatt álló és általa jegyzékbe vett létesítményekből származik, és amely átment a következő kezelések egyikén:
 - körülbelül 15 mm-es darabokra aprították, és legalább 30 percig legalább 70 °C, legalább 15 percig legalább 80 °C vagy legalább 10 percig legalább 90 °C hőmérsékletű vízzel zsirtalanították, majd szétválasztották, ezt követően megmosták, és legalább 20 percig legalább 350 °C vagy legalább 15 percig legalább 700 °C kezdeti hőmérsékletű levegővel szárították,
 - legalább 20 °C-os átlaghőmérsékleten szárították legalább 42 napig a napon,
 - a szárítás előtt legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 6 alatt maradjon;
 - ii. tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr és vad nyersbőre és irhája, amely az illetékes hatóság ellenőrzése alatt álló és általa jegyzékbe vett létesítményekből származik, és amely átment a következő kezelések egyikén:
 - alkálival kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 12-nél magasabb legyen, majd legalább 7 napig sózva tartották,
 - legalább 20 °C-os hőmérsékleten szárították legalább 42 napig,
 - legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 5 alatt maradjon,
 - legalább 8 órán át teljes egészében alkálival kezelték 12-nél magasabb pH-értéken;
 - iii. a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzést jelentő anyag kivételével csont, továbbá tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr, halbőr és vad nyersbőre és irhája, amely az i. és ii. pontban meghatározottaktól eltérő kezelésen ment át, és amely a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből származik.

A b) pont ii. alpontja első két francia bekezdésének alkalmazásában a kezelések időtartama a szállítás idejét is magában foglalhatja.

A b) pont i. és ii. alpontjában említett kezelt nyersanyagoknak a következő helyekről kell származniuk:

▼ M18

- vágóhídon levágott házi és tenyésztett kérődző, sertés és baromfi, amelynek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták, vagy
- elejtett vad, amelynek hasított testét az elejtést követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

▼ B

5. A gyűjtőközpontok és cserzőüzemek is szállíthatnak alapanyagot az emberi fogyasztásra szánt zselatin előállításához, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre kifejezetten felhatalmazza őket, és megfelelnek az alábbi követelményeknek:
 - a) Könnyen tisztítható és fertőtleníthető, kemény burkolatú és sima falú tároló helyiségekkel kell rendelkezniük, amelyek megfelelő esetben hűtőberendezéseket is tartalmaznak.
 - b) A tárolóhelyiségeket megfelelően tisztán és jó állapotban kell tartani, hogy ne képezhessék az alapanyag szennyeződésének forrását.
 - c) Amennyiben az e fejezetnek meg nem felelő alapanyagot tárolnak és/vagy dolgoznak fel e helyiségekben, azokat el kell különíteni az e fejezetnek megfelelő alapanyagoktól az átvétel, a tárolás, a feldolgozás és a feladás teljes ideje alatt.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOK SZÁLLÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

1. Amennyiben az alapanyagot egy gyűjtőközpontba vagy cserzőüzembe, illetve a zselatin-feldolgozó üzembe szállítják, a szállítás során a II. melléklet I. szakaszában előírt azonosító jelölés helyett olyan okmányoknak kell kísérnie az alapanyagot, amelyen fel van tüntetve a származási létesítmény, és tartalmazza azokat az információkat, amelyeket e melléklet függeléke előír.
2. Az alapanyagot hűtve vagy fagyasztva kell szállítani és tárolni, kivéve, ha a szállítás kezdetét követő 24 órán belül feldolgozásra kerülnek. A zsírtalanított és szárított csontokat vagy csontenyvet, a sózott, szárított és meszezett bőrt, valamint a lúggal vagy savval kezelt nyersbőrt és irhát azonban környezeti hőmérsékleten lehet szállítani és tárolni.

▼ M18

3. A 97/78/EK irányelvben meghatározott állat-egészségügyi ellenőrzéseket követően és az irányelv 8. cikkének (4) bekezdésében lefektetett feltételek sérelme nélkül közvetlenül a rendeltetési hely szerinti létesítménybe kell szállítani az emberi fogyasztásra szánt zselatin előállításához felhasznált olyan nyersanyagot, amely állat-egészségügyi bizonyítványt igényel.

A betegségek állatokra való továbbterjedéséből eredő kockázatok elkerülése végett meg kell tenni minden elővigyázatossági intézkedést, ideértve az állati melléktermékek, a hulladék, valamint a fel nem használt vagy fölösleges anyag biztonságos ártalmatlanítását is.

▼ M5**III. FEJEZET: A ZSELATIN ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

1. A zselatin előállítási folyamatának biztosítania kell, hogy
 - a) minden kérődző eredetű csontanyag, amely olyan országokban vagy régiókban született, tenyésztett vagy levágott állatból származik, amelyeket a közösségi jogszabályokkal összhangban ellenőrzött vagy határozatlan BSE-előfordulást mutató országnak vagy régiónak soroltak be, olyan eljárás alá kerül, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot apróra összeaprítanak, forró vízzel zsírtalanítanak, és legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezelnek. Ezt a kezelést a következők egyike követi:
 - legalább 20 napon át lúgos kezelés telített mészoldatban (pH > 12,5), legalább négy másodperces, 138 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel, vagy
 - savas kezelés (pH < 3,5) legalább 10 órán át legalább négy másodperces, legalább 138 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel, vagy

▼ M5

- hő- és nyomáskezelés legalább 20 percig 133 °C-os telített gőzzel 3 barnál nagyobb nyomáson, vagy
 - bármilyen más egyenértékű kezelés;
- b) a többi alapanyagon savas vagy lúgos kezelést kell végezni, amelyet egy vagy több öblítés követ. A pH-értéket ezt követően kell beállítani. A zselatint egy vagy több, egymást követő melegítéssel kell kinyerni, amelyet a szűréssel és sterilizéssel végzett tisztítás követ.
2. Amennyiben a nyersanyagok és az előállítási folyamat megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt zselatinra vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó az emberi fogyasztásra szánt és a nem emberi fogyasztásra szánt zselatint ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő és tárolhatja.

▼ M18**IV. FEJEZET: A KÉSZTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a zselatin megfeleljen a következő táblázatban foglalt maradékanyag-határértékeknek.

Maradékanyag	Határérték
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás)	10 ppm

▼ M5**V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS**

A zselatint tartalmazó egyedi és gyűjtőcsomagoláson fel kell tüntetni az „emberi fogyasztásra alkalmas zselatin” szavakat és a minőségmegőrzési határidőt.

▼ B**XV. SZAKASZ: KOLLAGÉN****▼ M18**

1. A kollagént előállító élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell e szakasz követelményeinek betartását. Más rendelkezések sérelme nélkül a kollagénból származó termékeknek olyan kollagénból kell készülniük, amely megfelel e szakasz követelményeinek.

▼ B

2. E szakasz alkalmazásában a „cserzés” a bőr keményítését jelenti növényi cserzőanyagok, króm sók és egyéb anyagok, úgymint alumíniumsók, vassók, szilíciumsók, aldehidek és kinonok, vagy egyéb szintetikus keményítő szerek felhasználásával.

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**▼ M9**

1. Az élelmiszerben történő felhasználásra szánt kollagén előállítására az alábbi alapanyagokat lehet felhasználni:
- a) csontok, a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok kivételével;
 - b) tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája;
 - c) sertésbőr;

▼ M9

- d) baromfibőr;
- e) inak és ínszalagok;
- f) vadak nyersbőre és irhája; valamint
- g) halbőr és -csont.

▼ B

2. A nyersbőr és irha felhasználása tilos, ha azok bármilyen cserzőfolyamaton átesetek, függetlenül attól, hogy a folyamat befejeződött-e.
3. Az 1. a)–d) pontban felsorolt alapanyagoknak olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágtak le, és amelyek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak, vagy – a vadak nyersbőre és irhája esetén – amelyeket emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

▼ M18

4. a) A – hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás kivételével – tartósító kezelésen át nem esett alapanyagoknak a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia.
- b) A következő alapanyagokat lehet felhasználni:
 - i. a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzést jelentő anyag kivételével csont, amely az illetékes hatóság ellenőrzése alatt álló és általa jegyzékbe vett létesítményekből származik, és amely átment a következő kezeléseken egyikén:
 - körülbelül 15 mm-es darabokra aprították, és legalább 30 percig legalább 70 °C, legalább 15 percig legalább 80 °C vagy legalább 10 percig legalább 90 °C hőmérsékletű vízzel zsirtalanították, majd szétválasztották, ezt követően megmosták, és legalább 20 percig legalább 350 °C vagy legalább 15 percig legalább 700 °C kezdeti hőmérsékletű levegővel szárították,
 - legalább 20 °C-os átlaghőmérsékleten szárították legalább 42 napig a napon,
 - a szárítás előtt legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 6 alatt maradjon;
 - ii. tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr és vad nyersbőre és irhája, amely az illetékes hatóság ellenőrzése alatt álló és általa jegyzékbe vett létesítményekből származik, és amely átment a következő kezeléseken egyikén:
 - alkálival kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 12-nél magasabb legyen, majd legalább 7 napig sózva tartották,
 - legalább 20 °C-os hőmérsékleten szárították legalább 42 napig,
 - legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag közepén mért pH-érték 5 alatt maradjon,
 - legalább 8 órán át teljes egészében alkálival kezelték 12-nél magasabb pH-értéken;
 - iii. a 999/2001/EK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének g) pontjában meghatározott különleges fertőzést jelentő anyag kivételével csont, továbbá tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr, halbőr és vad nyersbőre és irhája, amely az i. és ii. pontban meghatározottaktól eltérő kezelésen ment át, és amely a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből származik.

▼ M18

A b) pont ii. alpontja első két francia bekezdésének alkalmazásában a kezelések időtartama a szállítás idejét is magában foglalhatja.

A b) pontban említett kezelt nyersanyagoknak a következő helyekről kell származniuk:

- vágóhídon levágott házi és tenyésztett kérődző, sertés és baromfi, amelynek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták, vagy
- elejtett vad, amelynek hasított testét az elejtést követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

▼ B

5. A gyűjtőközpontok és cserzőüzemek is szállíthatnak alapanyagot az emberi fogyasztásra szánt kollagén előállításához, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre kifejezetten felhatalmazza őket, és megfelelnek az alábbi követelményeknek:
 - a) Könnyen tisztítható és fertőtleníthető, kemény burkolatú és sima falú tároló helyiségekkel kell rendelkezniük, amelyek megfelelő esetben hűtőberendezéseket is tartalmaznak.
 - b) A tároló helyiségeket megfelelően tisztán és jó állapotban kell tartani, hogy ne képezhessék az alapanyag szennyeződésének forrását.
 - c) Amennyiben az e fejezetnek meg nem felelő alapanyagot tárolnak és/vagy dolgoznak fel e helyiségekben, azokat el kell különíteni az e fejezetnek megfelelő alapanyagoktól az átvétel, a tárolás, a feldolgozás és a feladás teljes ideje alatt.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOK SZÁLLÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

1. Amennyiben az alapanyagot egy gyűjtőközpontba vagy egy cserzőüzembe, illetve a kollagén-feldolgozó üzembe szállítják, a szállítás során a II. melléklet I. szakaszában előírt azonosító jelölés helyett olyan okmányt kell kísélnie az alapanyagot, amelyen fel van tüntetve a származási létesítményt és tartalmazza azokat az információkat, amelyeket e melléklet függeléke előír.
2. Az alapanyagot hűtve vagy fagyasztva kell szállítani és tárolni, kivéve, ha a szállítás kezdetét követő 24 órán belül feldolgozásra kerülnek. A zsírtalanított és szárított csontokat vagy csontenyvet, a sózott, szárított és meszezett bőrt, valamint a lúggal vagy savval kezelt nyersbőrt és irhát azonban környezeti hőmérsékleten lehet szállítani és tárolni.

▼ M18

3. A 97/78/EK irányelvben meghatározott állat-egészségügyi ellenőrzéseket követően és az irányelv 8. cikkének (4) bekezdésében lefektetett feltételek sérelme nélkül közvetlenül a rendeltetési hely szerinti létesítménybe kell szállítani az emberi fogyasztásra szánt kollagén előállításához felhasznált olyan nyersanyagot, amely állat-egészségügyi bizonyítványt igényel.

A betegségek állatokra való továbbterjedéséből eredő kockázatok elkerülése végett meg kell tenni minden elővigyázatossági intézkedést, ideértve az állati melléktermékek, a hulladék, valamint a fel nem használt vagy fölösleges anyag biztonságos ártalmatlanítását is.

▼ B

III. FEJEZET: A KOLLAGÉN ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

▼ M18

1. A kollagén előállítási folyamatának biztosítania kell, hogy:
 - a) az olyan országokban vagy régiókban született, tenyésztett vagy levágott kérődzőből származó minden csontanyag, amelyek a 999/2001/EK rendelet 5. cikke szerint ellenőrzött vagy határozatlan BSE-előfordulást mutató országként vagy régióként vannak meghatározva, olyan folyamaton menjen át, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot finomra

▼ M18

őröljenek, forró vízzel zsírtalanítsanak, és legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezeljenek; ezt a kezelést követi a pH-érték savval vagy alkálival történő beállítása, majd:

- i. egy vagy több öblítés, és a következő folyamatok közül legalább egy:
 - szűrés,
 - őrlés,
 - extrudálás;
 - ii. vagy bármilyen más egyenértékű kezelés;
- b) az a) pontban említettektől eltérő nyersanyagoknak olyan kezelésen kell átmenniük, amelynek része egy mosás, a pH-érték savval vagy alkálival történő beállítása, majd:
- i. egy vagy több öblítés, és a következő folyamatok közül legalább egy:
 - szűrés,
 - őrlés,
 - extrudálás;
 - ii. vagy bármilyen más egyenértékű kezelés.

▼ B

2. Az 1. pontban említett eljárás után a kollagén szárítási folyamatnak lehet alávetni.

▼ M5

3. Amennyiben a nyersanyagok és az előállítási folyamat megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt kollagénre vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó az emberi fogyasztásra szánt és a nem emberi fogyasztásra szánt kollagént ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő és tárolhatja.

▼ M18**IV. FEJEZET: A KÉSZTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kollagén megfeleljen a következő táblázatban foglalt maradékanyag-határértékeknek:

Maradékanyag	Határérték
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás)	10 ppm

▼ B**V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS**

A kollagént tartalmazó egyedi csomagolásnak és gyűjtőcsomagolásnak az „emberi fogyasztásra alkalmas kollagén” feliratot kell tartalmaznia, és meg kell jelölnie a gyártási időt.

▼ M18**XVI. SZAKASZ: NAGYMÉRTÉKBEN FINOMÍTOTT KONDRITIN-SZULFÁT, HIALURONSAV, MÁS HIDROLIZÁLT PORCTERMÉKEK, KITOZÁN, GLÜKÓZAMIN, TEJOLTÓ, HALENYV ÉS AMINOSAVAK**

1. Azoknak az élelmiszer-ipari vállalkozóknak, akik a következő nagymértékben finomított állati eredetű termékeket állítják elő:
 - a) kondroitin-szulfát;

▼M18

- b) hialuronsav;
 - c) más hidrolizált portermékek;
 - d) kitozán;
 - e) glükózamin;
 - f) tejoltó;
 - g) halenyv;
 - h) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ szerint élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett aminosavak
- biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált nyersanyagok kezelése minden állat- vagy közegészségügyi kockázatot kiküszöböljön.
2. Az 1. pontban említett nagymértékben finomított termékek előállításához felhasznált nyersanyagoknak a következő helyekről kell származniuk:
- a) vágóhídon levágott állat (ideértve a tollát is), amelynek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták; vagy
 - b) a VIII. szakasznak megfelelő halászati termék.

Aminosav előállításának forrásaként emberi szőrzet nem használható fel.

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2008. december 16-i 1333/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagokról (HL L 354., 2008.12.31., 16. o.).

▼ **M5***A III. MELLÉKLET függeléke***MINTA AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT ZSELATIN VAGY KOLLAGÉN ELŐÁLLÍTÁSÁRA SZÁNT ALAPANYAGOT KÍSÉRŐ OKMÁNYHOZ**

A kereskedelmi okmány száma:

I. Az alapanyag azonosítása

Az alapanyag jellege:

Állatfaj:

A csomagolás módja:

A csomagok száma:

Nettó tömeg (kg):

II. Az alapanyag származásaA származási létesítmény típusa, neve, címe és jóváhagyási/nyilvántartási/
különleges engedélyezési száma:

.....

A feladó neve és címe ⁽¹⁾:**III. Az alapanyag rendeltetési helye**A rendeltetési létesítmény típusa, neve, címe és jóváhagyási/nyilvántartási/
különleges engedélyezési száma:

.....

A címzett neve és címe ⁽²⁾:**IV. Szállítóeszköz:**

Kelt

..... -án/-én

(A származási létesítmény üzemeltetőjének vagy annak képviselőjének aláírása)⁽¹⁾ Csak ha eltér a származási létesítménytől.⁽²⁾ Csak ha eltér a rendeltetési létesítménytől.