

## II

(Nem jogalkotási aktusok)

## RENDELETEK

## A BIZOTTSÁG (EU) 2021/1374 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE

(2021. április 12.)

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 10. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó különleges higiéniai szabályokat állapít meg az élelmiszer-vállalkozók számára.
- (2) A különböző enzimek alkotta tejoltót bizonyos sajtok előállításához használják. A tejoltót fiatal kérődzők gyomrából nyerik. Az élelmiszer-vállalkozók tapasztalatai alapján a fiatal juh- és kecskefélékből származó tejoltó kinyerésének optimalizálása érdekében módosítani kell a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza IV. fejezete 18. pontjának a) alpontjában meghatározott, a tejoltó-előállításra szánt gyomorra vonatkozó különleges higiéniai követelményeket. Különösen helyénvaló lehetővé tenni, hogy az ilyen gyomor kiürítés vagy tisztítás nélkül elhagyja a vágóhidat.
- (3) A technológiai fejlődés nyomán igény mutatkozik annak engedélyezésére, hogy a háziasított patás állatok fejének és lábainak a lenyúzására, leforrázására és szőrtelenítésére a vágóhídon kívül, az élelmiszerek további feldolgozására alkalmas, erre szakosodott, engedélyezett létesítményekben is sor kerülhessen. A gyakorlatban ezért lehetővé kell tenni, hogy a háziasított patás állatok feje és lába bizonyos, az élelmiszerbiztonságot garantáló feltételek mellett e létesítményekbe szállítható legyen. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza IV. fejezete 18. pontjának c) pontját ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (4) Az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> 4. cikkével összhangban a hatósági állatorvos háziasított patás állatok kényszervágása esetén a vágóhídon kívül végezheti a vágás előtti élőállat-vizsgálatot. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza VI. fejezetének 2. pontja előírja, hogy kényszervágás esetén egy állatorvosnak el kell végeznie a vágás előtti élőállat-vizsgálatot. Ezt a követelményt oly módon kell módosítani, hogy összhangban legyen az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 4. cikkével, és állatorvos helyett a hatósági állatorvosra hivatkozzon.

<sup>(1)</sup> HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

<sup>(2)</sup> A Bizottság (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelete (2019. február 8.) a hús előállításával, valamint az élő kagylók termelési és ártamos területeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzéseknek az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történő elvégzésére vonatkozó különös szabályokról (HL L 131., 2019.5.17., 1. o.).

- (5) Az állatjólét javítása egyike azoknak az intézkedéseknek, amelyeket a Bizottság – az európai zöld megállapodás részeként – a méltányos, egészséges és környezetbarát élelmiszerrendszerre irányuló, „a termelőtől a fogyasztóig” stratégiája<sup>(3)</sup> javasol. Különösen a húsfogyasztási szokásokban figyelhető meg változás, és az Európai Parlament, a mezőgazdasági termelők és a fogyasztók egyre nagyobb mértékben igénylik, hogy engedélyezzék egyes háziasított patás állatoknak a származási gazdaságban történő levágását annak érdekében, hogy ne merülhessenek fel állatjóléti aggályok az állatok begyűjtése és szállítása során.
- (6) A kényszervágástól eltekintve a háziasított patásokat a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésével összhangban engedélyezett vágóhídon kell levágni az említett rendelet III. melléklete I. szakaszának II. és IV. fejezetében megállapított higiéniai követelményeknek való megfelelés biztosítása érdekében. A tagállamok illetékes hatóságai az említett cikkel összhangban mobil vágóhidakat is engedélyezhetnek. Ezeket a mobil létesítményeket minden olyan megfelelő helyen el lehet helyezni, beleértve a gazdaságokat is, ahol egészséges állatok csoportjai levághatók. Más körülmények között bizonyos állatok szállítása kockázatot jelenthet a kezelő személyzetre vagy az állatok jólétére nézve. Ezért korlátozott számú háziasított szarvasmarha- és sertésféle, valamint háziasított egypatás állatok esetében engedélyezni kell a származási gazdaságban történő vágást és kivézetést. Az ilyen gyakorlatot szigorú feltételekhez kell kötni a szóban forgó állatokból származó hús magas szintű élelmiszer-biztonságának fenntartása érdekében.
- (7) A származási gazdaságban levágott háziasított szarvasmarha- és sertésfélét, valamint háziasított egypatás állatokat hatósági bizonyítványnak kell kísérnie, amely tanúsítja, hogy teljesültek a vágásra vonatkozó higiéniai követelmények. Az ilyen hatósági bizonyítványról az (EU) 2020/2235 bizottsági végrehajtási rendelet rendelkezik<sup>(4)</sup>.
- (8) 2018. szeptember 27-én az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) egy második tudományos szakvéleményt fogadott el az egyes kiskereskedelmi létesítményekre és élelmiszer-adományozásokra vonatkozó veszélyelemzési megközelítésekről<sup>(5)</sup>. Az említett véleményben a Hatóság a kiskereskedelmi szintű lefagyasztást ajánlja további eszközként az élelmiszerek rászoruló számára történő biztonságos újraelosztásának garantálására. A biztonságos élelmiszer-adományozási gyakorlatok megkönnyítése egyrészt megelőzi az élelmiszer-pazarlást, másrészt hozzájárul az élelmiszerbiztonsághoz, és összhangban áll „a termelőtől a fogyasztóig” bizottsági stratégiában meghatározott célkitűzésekkel, valamint annak átfogó, arra irányuló céljával, hogy az európai zöld megállapodás részeként egy méltányos, egészséges és környezetbarát élelmiszerrendszer jöjjön létre. Az élelmiszerek lefagyasztása fontos eszköz lehet az élelmiszerbankok és más jótékonyági szervezetek általi biztonságos újraelosztás során. A hús lefagyasztása jelenleg nem megengedett kiskereskedelmi egységek közötti tevékenység esetében, mivel a fagyasztásra szánt húst a vágást vagy darabolást követően indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza VII. fejezetének 4. pontjával összhangban a háziasított patás állatok esetében, valamint az említett melléklet II. szakasza V. fejezetének 5. pontjával összhangban a baromfi és a nyúlfélék esetében. Az élelmiszer-adományok biztonságos elosztása érdekében ezért kiskereskedelmi egységek közötti tevékenység esetében bizonyos feltételek mellett engedélyezni kell a hús lefagyasztását.
- (9) A 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet<sup>(6)</sup> meghatározta a „megbízott állatorvos” fogalmát. Az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelet hatályon kívül helyezte a 854/2004/EK rendeletet<sup>(7)</sup> és meghatározta a „hatósági állatorvos” fogalmát. Mivel az (EU) 2017/625 rendeletben szereplő „hatósági állatorvos” fogalom meghatározás magában foglalja a „megbízott állatorvost” is, a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében a „megbízott állatorvosra” való hivatkozásokat módosítani kell, hogy azok helyett a „hatósági állatorvosra” való hivatkozás szerepeljen.

<sup>(3)</sup> [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

<sup>(4)</sup> A Bizottság (EU) 2020/2235 végrehajtási rendelete (2020. december 16.) az (EU) 2016/429 és az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a bizonyos állat- és árukategóriákat tartalmazó szállítmányok Unióba történő beléptetésére és Unión belüli mozgására vonatkozó állategészségügyi, hatósági és állategészségügyi/hatósági bizonyítványminták tekintetében történő alkalmazására és az ilyen bizonyítványok hatósági kiállítására vonatkozó szabályok megállapításáról, valamint az 599/2004/EK rendelet, a 636/2014/EU és az (EU) 2019/628 végrehajtási rendelet, a 98/68/EK irányelv, továbbá a 2000/572/EK, a 2003/779/EK és a 2007/240/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 442., 2020.12.30., 1. o.).

<sup>(5)</sup> The EFSA Journal 2018; 16(11):5432

<sup>(6)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 206. o.).

<sup>(7)</sup> Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2017/625 rendelete (2017. március 15.) az élelmiszer- és takarmányjog, valamint az állategészségügyi és állatjóléti szabályok, a növényegészségügyi szabályok, és a növényvédő szerekre vonatkozó szabályok alkalmazásának biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről és más hatósági tevékenységekről, továbbá a 999/2001/EK, a 396/2005/EK, az 1069/2009/EK, az 1107/2009/EK, az 1151/2012/EU, a 652/2014/EU, az (EU) 2016/429 és az (EU) 2016/2031 európai parlamenti és tanácsi rendelet, az 1/2005/EK és az 1099/2009/EK tanácsi rendelet, valamint a 98/58/EK, az 1999/74/EK, a 2007/43/EK, a 2008/119/EK és a 2008/120/EK tanácsi irányelv módosításáról, és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, a 89/608/EGK, a 89/662/EGK, a 90/425/EGK, a 91/496/EGK, a 96/23/EK, a 96/93/EK és a 97/78/EK tanácsi irányelv és a 92/438/EGK tanácsi határozat hatályon kívül helyezéséről (a hatósági ellenőrzésekről szóló rendelet), (HL L 95., 2017.4.7., 1. o.).

- (10) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének III. szakaszában a tenyésztett párosujjú patás vadak húsának előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozóan megállapított különleges higiéniai követelmények csak a *Cervidae* vagy *Suidae* fajoktól származó húsról vonatkoznak. Hasonló követelményeket kell alkalmazni az egyéb tenyésztett párosujjú patás vadak, például a lámák húsára is, hogy elkerülhető legyen a fogyasztási szokásoknak az ilyen hús fokozott fogyasztása miatti változásából eredő esetleges élelmiszer-biztonsági kockázat.
- (11) A vadászat során leölt vadak teste és zsigerei a vadfeldolgozó létesítménybe történő szállításuk előtt gyűjtőközpontba szállíthatók és ott tárolhatók. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének IV. szakaszában meghatározott, vadakra vonatkozó higiéniai követelmények módosításával különleges higiéniai szabályokat kell bevezetni az említett testek és zsigerek ilyen gyűjtőközpontokban történő kezelésére és tárolására, hogy garantálni lehessen ezen állatok húsának az élelmiszer-biztonságát.
- (12) Annak érdekében, hogy a hűtés az elejtést követően elfogadható időn belül megkezdődhessen, a vadakat egy képzett személy általi vizsgálatot követően a lehető leghamarabb vadfeldolgozó létesítménybe kell szállítani, aminek a nagyvadak esetében a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IV. szakasza II. fejezetének 3. pontjával összhangban, az apróvadak esetében pedig az említett szakasz III. fejezetének 3. pontjával összhangban kell történnie. Ezt a követelményt azokra a vadakra is alkalmazni kell, amelyek esetében nem került sor vizsgálatra.
- (13) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza I. fejezetének 3. pontja előírja, hogy amennyiben az élelmiszer-vállalkozó az élő kagylók egy tételét létesítmények között szállítja, a tételt egy feladó vagy tisztító központba történő beérkezéséig nyilvántartási okmányoknak kell kísélnie. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza I. fejezetének 4. pontjában előírt információk harmonizálása érdekében meg kell határozni az élő kagylók létesítmények közötti szállítására vonatkozó nyilvántartási okmány közös mintáját. Ezen túlmenően bevett gyakorlat, hogy a kagylók tételei közbenső gazdasági szereplőknek is elküldhetők, ezért a nyilvántartási okmányoknak ezt a lehetőséget is tartalmaznia kell.
- (14) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza IV. fejezete A. részének 1. pontjával összhangban a tisztítás megkezdése előtt az élő kagylókról tiszta vízzel le kell mosni az iszapot és a felhalmozódott törmelékét. A víztakarékosság érdekében azonban tiszta kagylók esetében nem szabad kötelezővé tenni a mosásukat. A VII. szakasz IV. fejezete A. részének 1. pontját ennek megfelelően módosítani kell.
- (15) A forgalomba hozott élő kagylókban a tengeri biotoxinok határértéke nem lépheti túl a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontjában meghatározott határértékeket. Az EFSA a külső vázas ehető vízi gerinctelenekben előforduló tengeri biotoxinok pectenotoxin csoportjáról szóló véleményében<sup>(8)</sup> arra a következtetésre jutott, hogy nincsenek olyan jelentések, amelyek a pektenotoxinok (PTX) csoportjába tartozó toxinokkal összefüggésben emberekre gyakorolt káros hatásokra mutatnának rá. Ezenkívül a külső vázas ehető vízi gerinctelenekben előforduló PTX-et mindig az okadainsav csoportjába tartozó toxinok kísérik. Ezért a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezete 2. pontjának c) alpontjából törölni kell a PTX-re való hivatkozást.
- (16) Az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet 11. cikke úgy rendelkezik, hogy a tengeri uborkák begyűjtése tekintetében nem kell osztályozni a termelési és átmosó területeket abban az esetben, ha az illetékes hatóságok ezeket az állatokat halárveréseken, feladó központokban és feldolgozó-létesítményekben ellenőrzik. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakaszának IX. fejezetét módosítani kell annak érdekében, hogy a tengeri uborkák begyűjtése az osztályozott termelési és átmosó területeken kívül is lehetővé váljon.
- (17) A hajókat úgy kell kialakítani és megépíteni, hogy a halászati termékek ne szennyeződjenek fenékvízzel, szennyvízzel, füsttel, üzemanyaggal, olajjal, kenőanyagokkal vagy egyéb nemkívánatos anyagokkal. A halászati termékek tárolására, hűtésére vagy fagyasztására használt tárolóhelyiségek, tartályok vagy tárolótartályok sem használhatók a halászati termékek tárolásától eltérő célokra. A fagyasztóhajóknak és hűtőhajóknak megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb konstans hőmérsékleti időszakokkal történő csökkentéséhez, amivel  $-18\text{ °C}$  vagy az alatti maghőmérséklet érhető el. A tárolóhelyiségeket nem szabad termékek fagyasztására használni. A fagyasztó- és tárolóberendezésekre vonatkozó fenti követelményeket a szárazföldön található hűtőházakra is alkalmazni kell. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezetének I. részét és III. fejezetének B. részét ezért ennek megfelelően módosítani kell.

<sup>(8)</sup> <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) Az eredetileg páclében  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on fagyasztott, konzervgyártásra szánt, ennek ellenére friss halászati termékként történő fogyasztásra értékesített tonhallas kapcsolatos közelmúltbeli csalások miatt a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 7. pontjában egyértelművé kell tenni, hogy az eredetileg páclében  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on fagyasztott, konzervgyártásra szánt, egészben lévő halászati termékek rendeltetési célja nem lehet más, mint a konzervgyártás, még akkor is, ha azokat  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on tovább fagyasztják.
- (19) A halászati termékekből nyert, emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani. Helyénvaló lehetővé tenni a májnak és az ikrának a jég alatti hűtéstől eltérő módokon, az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten történő hűtését. Ennek megfelelően a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza I. fejezete II. részének 6. pontját módosítani kell annak lehetővé tétele érdekében, hogy a halászati termékekből nyert, emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát ne csak jég alatt, hanem különböző más hűtési eljárásokkal is le lehessen hűteni.
- (20) Helyénvaló, hogy a jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására alkalmazott tárolótartályokban az olvadó víz ne maradjon érintkezésben semmiféle halászati termékkel. Higiéniai okokból fontos egyértelművé tenni, hogy az olvadékvizet – azon túl, hogy az nem maradhat érintkezésben a halászati termékekkel – le is kell eresztani. Ennek megfelelően a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezete A. részének 4. pontját módosítani kell annak egyértelművé tétele érdekében, hogy az elolvadt vizet – azon túl, hogy az nem érintkezhet a halászati termékekkel – le is kell eresztani.
- (21) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XI. szakaszában a békacombra vonatkozóan megállapított különleges higiéniai szabályok csak a rana fajok (*Ranidae* család) combjára vonatkoznak, a békacombnak a rendelet I. melléklete 6.1. pontjában megállapított meghatározásával összhangban. Az említett szakaszban a csigákra vonatkozóan megállapított különleges higiéniai szabályok kizárólag a *Helix pomatia* Linné, a *Helix aspersa* Muller és a *Helix lucorum* fajhoz, valamint az *Achatinidae* család fajaihoz tartozó szárazföldi csigákra vonatkoznak, a csigának a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 6.2. pontjában szereplő fogalom meghatározásával összhangban. Az étkezési szokások változása miatt más békafajok combja és más csigafajok is előállításra és forgalomba kerülnek emberi fogyasztás céljából. A különleges higiéniai szabályokat ezért ezekre a fajokra is ki kell terjeszteni az e fajokból származó élelmiszerek biztonságosságának garantálása érdekében.
- (22) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XII. szakasza különleges hőmérsékleti követelményeket állapít meg az emberi fogyasztásra szánt töpörtyű tárolására vonatkozóan. A technológiai fejlődés lehetővé tett bizonyos csomagolási technikákat, például a vákuumcsomagolást, amelynek esetében a töpörtyűből származó élelmiszerek biztonságosságának garantálásához nincs szükség különleges hőmérsékleti követelményekre. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket ezért törölni kell, és az élelmiszer-vállalkozónak a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (\*) 5. cikkével összhangban a veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) elvein alapuló helyes higiéniai gyakorlatokkal és eljárásokkal kell biztosítani a töpörtyűből származó élelmiszerek biztonságosságát.
- (23) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

#### 1. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

#### 2. cikk

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

(\*) Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről (HL L 139., 2004.4.30., 1. o.).

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

Kelt Brüsszelben, 2021. április 12-én.

*a Bizottság részéről*  
*az elnök*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. szakasz a következőképpen módosul:

a) a IV. fejezet a következőképpen módosul:

i. a 2. b) ii. alpont helyébe a következő szöveg lép:

„ii. az e szakasz VIa. fejezetével vagy a III. szakasz 3. pontjával összhangban a származási gazdaságban levágott állatok;”

ii. a 18. pont helyébe a következő szöveg lép:

„18. Amennyiben nem állati melléktermékként történő felhasználásra szánják az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően \*

a) a gyomrot le kell forrázni vagy meg kell tisztítani; ha azonban tejoltó-előállításra szánják, a gyomrot:

i. csak fiatal szarvasmarhafélék esetében kell kiüríteni;

ii. fiatal juh- és kecskefélék esetében nem kell kiüríteni, leforrázni vagy megtisztítani;

b) a beleket ki kell üríteni és meg kell tisztítani;

c) a fejet és a lábakat le kell nyúzni, vagy le kell forrázni és szőrteleníteni kell; ugyanakkor, ha az illetékes hatóság engedélyezi, a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet \*\* 8. cikke szerinti különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagokat nem tartalmazó, láthatóan tiszta fejek, valamint az élelmiszerré történő feldolgozásra szánt, láthatóan tiszta lábak egy engedélyezett létesítménybe szállíthatók, és ott kerülhet sor a nyúzásukra, illetve forrázásukra és szőrtelenítésükre.

\* Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról, és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet) (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.)

\*\* Az Európai Parlament és a Tanács 999/2001/EK rendelete (2001. május 22.) egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 147., 2001.5.31., 1. o.);

b) a VI. fejezet a következőképpen módosul:

i. a 2. és a 3. pont helyébe a következő szöveg lép:

„2. Egy hatósági állatorvosnak el kell végeznie az állat vágást megelőző vizsgálatát.

3. A levágott és kivéztetett állatot higiénikusan és késedelem nélkül a vágóhídra kell szállítani. A gyomor és a belek eltávolítására sor kerülhet a helyszínen a hatósági állatorvos felügyelete mellett, de más előkészítésre nem. Minden eltávolított zsigert a levágott állattal együtt a vágóhídra kell szállítani, és azt az állathoz tartozóként kell azonosítani.”;

ii. a 6. pont helyébe a következő szöveg lép:

„A levágott állatot az (EU) 2020/2235 bizottsági végrehajtási rendelet \* IV. mellékletének 5. fejezetében meghatározott hatósági bizonyítványnak kell kísérnie a vágóhídra, illetve azt előzetesen bármilyen formátumban oda kell küldeni.

\* A Bizottság (EU) 2020/2235 végrehajtási rendelete (2020. december 16.) az (EU) 2016/429 és az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a bizonyos állat- és árukategóriákat tartalmazó szállítmányok Unióba történő beléptetésére és Unión belüli mozgatására vonatkozó állategészségügyi, hatósági és állategészségügyi/hatósági bizonyítványminták tekintetében történő alkalmazására és az ilyen bizonyítványok hatósági kiállítására vonatkozó szabályok megállapításáról, valamint az 599/2004/EK rendelet, a 636/2014/EU és az (EU) 2019/628 végrehajtási rendelet, a 98/68/EK irányelv, továbbá a 2000/572/EK, a 2003/779/EK és a 2007/240/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (HL L 442., 2020.12.30., 1. o.);

c) a szöveg a VI. fejezet után a következő VIa. fejezettel egészül ki:

„VI A. FEJEZET: A BÖLÉNYEKTŐL ELTÉRŐ HÁZIASÍTOTT SZARVASMARHAFÉLÉK, VALAMINT A  
SERTÉSFÉLÉK ÉS A HÁZIASÍTOTT EGYPATÁS ÁLLATOK LEVÁGÁSA A GAZDASÁGBAN, A VÁGÓHÍDON  
KÍVÜLI KÉNYSZERVÁGÁS KIVÉTELÉVEL

Legfeljebb három, a bölényektől eltérő háziasított szarvasmarhaféle, vagy legfeljebb hat háziasított sertésféle, vagy legfeljebb három háziasított egypatás állat vágható le ugyanazon alkalommal a származási gazdaságban, amennyiben azt az illetékes hatóság a következő követelményekkel összhangban engedélyezi:

- a) az állatok nem szállíthatók a vágóhídra az őket kezelő személyzetre jelentett kockázat elkerülése, valamint az állatok szállítás közbeni sérülésének megelőzése érdekében;
- b) a vágóhíd és a vágásra szánt állat tulajdonosa között megállapodás van érvényben; a tulajdonosnak írásban tájékoztatnia kell az illetékes hatóságot az ilyen megállapodásról;
- c) a vágóhídnak vagy a vágásra szánt állatok tulajdonosának legalább három nappal az állatok tervezett levágásának napját és időpontját megelőzően tájékoztatnia kell a hatósági állatorvost;
- d) a vágásra szánt állat vágást megelőző vizsgálatát végző hatósági állatorvosnak jelen kell lennie a vágás időpontjában;
- e) a levágott állatok kivéreztetésére és vágóhídra történő szállítására használt mobil egységnek lehetővé kell tennie az állatok higiénikus kezelését és kivéreztetését, valamint vérük megfelelő eltávolítását, és az illetékes hatóság által a 4. cikk (2) bekezdésével összhangban engedélyezett vágóhíd részét kell képeznie; az illetékes hatóság azonban engedélyezheti a mobil egységen kívüli kivéreztetést is, ha a vért nem emberi fogyasztásra szánják, és a levágásra nem az (EU) 2016/429 európai parlamenti és tanácsi rendelet \* 4. cikkének 41. pontjában meghatározott, korlátozás alatt álló körzetekben vagy olyan létesítményekben kerül sor, ahol az (EU) 2016/429 rendelettel és az annak alapján elfogadott bármely jogi aktussal összhangban állategészségügyi korlátozásokat alkalmaznak;
- f) a levágott és kivéreztetett állatokat higiénikusan és késedelem nélkül közvetlenül a vágóhídra kell szállítani. A gyomor és a belek eltávolítására sor kerülhet a helyszínen a hatósági állatorvos felügyelete mellett, de más előkészítésre nem. Minden eltávolított zsigert a levágott állattal együtt a vágóhídra kell szállítani, és azt az egyes állatokhoz tartozóként kell azonosítani;
- g) ha az első állat levágása és a levágott állatok vágóhídra érkezése között több mint két óra telik el, a levágott állatokat hűteni kell. Amennyiben az éghajlati körülmények ezt lehetővé teszik, aktív hűtésre nincs szükség;
- h) az állat tulajdonosának előzetesen tájékoztatnia kell a vágóhidat a levágott állatok tervezett érkezési időpontjáról, és az állatok kezelését a vágóhídra érkezést követően indokolatlan késedelem nélkül meg kell kezdeni;
- i) a levágott állatokat az élelmiszerláncra vonatkozóan az e rendelet II. mellékletének III. szakasza szerint benyújtandó információkon kívül az (EU) 2020/2235 végrehajtási rendelet IV. mellékletének 3. fejezetében meghatározott hatósági bizonyítványnak kell kísérnie a vágóhídra, vagy azt előzetesen bármilyen formátumban oda kell küldeni.

\* Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/429 rendelete (2016. március 9.) a fertőző állatbetegségekről és egyes állategészségügyi jogi aktusok módosításáról és hatályon kívül helyezéséről („Állategészségügyi rendelet”) (HL L 84., 2016.3.31., 1. o.);

d) a VII. fejezet 4. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„4. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, szükség szerint fagyasztást megelőző stabilizációs időszak figyelembevételével.

A kiskereskedelmi tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozók ugyanakkor az élelmiszer-adományozás céljából történő újraelosztásra tekintettel a következő feltételek mellett lefagyaszthatják a húst:

- i. olyan hús esetében, amelynél az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkével összhangban fogyasztási időt állapítanak meg \*, az említett határidő lejártá előtt;

- ii. indokolatlan késedelem nélkül –18 °C-ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre;
- iii. biztosítva a fagyasztás időpontjának a dokumentálását és a címkén vagy más módon való feltüntetését;
- iv. a korábban már lefagyasztott hús (kiolvasztott hús) kivételével; és
- v. az illetékes hatóságok által a fagyasztásra és az élelmiszerként történő további felhasználásra vonatkozóan megállapított bármely feltételnek megfelelően.

\* Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 304., 2011.11.22., 18. o.)”

2. A II. szakasz a következőképpen módosul:

- a) az V. fejezet 5. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„5. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani.

A kiskereskedelmi tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozók ugyanakkor az élelmiszer-adományozás céljából történő újraelosztásra tekintettel a következő feltételek mellett lefagyaszthatják a húst:

- i. olyan hús esetében, amelynél az 1169/2011/EU rendelet 24. cikkével összhangban fogyaszthatósági időt állapítanak meg, az említett határidő lejártá előtt;
- ii. indokolatlan késedelem nélkül –18 °C-ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre;
- iii. biztosítva a fagyasztás időpontjának a dokumentálását és a címkén vagy más módon való feltüntetését;
- iv. a korábban már lefagyasztott hús (kiolvasztott hús) kivételével; és
- v. az illetékes hatóságok által a fagyasztásra és az élelmiszerként történő további felhasználásra vonatkozóan megállapított bármely feltételnek megfelelően.”;

- b) a VI. fejezet a következőképpen módosul:

- i. a 6. pontot el kell hagyni;
- ii. a 7. pont helyébe a következő szöveg lép:

„7. A levágott állatot az élelmiszerláncra vonatkozóan az e rendelet II. mellékletének III. szakasza szerint benyújtandó információkon kívül az (EU) 2020/2235 végrehajtási rendelet IV. mellékletének 3. fejezetében meghatározott hatósági bizonyítványnak kell kísérenie a vágóhídra vagy a darabolóüzembe, vagy azt előzetesen bármilyen formátumban oda kell küldeni.”

3. A III. szakasz a következőképpen módosul:

- a) az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. Az I. szakasz rendelkezéseit a tenyésztett párosujjú patás vadak húsának előállítására és forgalomba hozatalára kell alkalmazni, kivéve, ha az illetékes hatóság azokat nem megfelelőnek ítéli.”;

- b) a 3. pont j) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„j) a levágott állatot az (EU) 2020/2235 bizottsági végrehajtási rendelet IV. mellékletének 3. fejezetében meghatározott, a hatósági állatorvos által kiállított és aláírt hatósági bizonyítvány kíséri a vágóhídra, amely igazolja az állat vágást megelőző vizsgálatának kedvező eredményét, a helyes vágást és kivéreztetést, valamint a vágás dátumát és időpontját, illetve e bizonyítványt bármilyen formátumban előzetesen a vágóhídra küldték.”



4. A IV. szakasz a következőképpen módosul:

a) a szöveg a következő bevezető mondatral egészül ki:

„E szakasz alkalmazásában a »gyűjtőközpont« a vadak testének és zsigereinek a vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítást megelőző tárolására használt létesítmény.”;

b) a II. fejezet a következőképpen módosul:

i. a 4. pont c) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„c) Amennyiben nincs olyan képzett személy, aki elvégezhetné a 2. pontban említett vizsgálatot, a fejét – az agyarak, agancsok és szarvak kivételével –, és az összes zsigert – a gyomor és a belek kivételével – a testtel együtt a leölést követően a lehető leghamarabb vadfeldolgozó létesítménybe kell szállítani.”;

ii. a 8. pont b) pontjában az első albekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„b) csak akkor lehet egy másik tagállamban található vadfeldolgozó létesítménybe szállítani, ha azt az érintett vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás során hatósági állatorvos által kiadott és aláírt, az (EU) 2020/2235 bizottsági végrehajtási rendelet II. mellékletének 2. fejezetében található mintának megfelelő hatósági bizonyítvány kíséri, amely igazolja, hogy – adott esetben – az e fejezet 4. pontjában meghatározott, a nyilatkozatra és a megfelelő testrészek együtt szállítására vonatkozó követelmények teljesülnek.”;

iii. a szöveg a következő 10. ponttal egészül ki:

„10. A nagyvadak teste és zsigerei a vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás előtt gyűjtőközpontba szállíthatók és ott tárolhatók, feltéve, hogy:

a) a gyűjtőközpontot:

1. a 4. cikk (2) bekezdésének a) pontjában említett elsődleges termelést végző élelmiszer-vállalkozásként nyilvántartásba vették az illetékes hatóságnál, amennyiben kizárólag első gyűjtőközpontként fogad állati testeket, vagy
2. az illetékes hatóság a 4. cikk (2) bekezdésének megfelelően élelmiszer-vállalkozásként jóváhagyta, amennyiben a gyűjtőközpont más gyűjtőközpontokból származó állati testeket fogad;

b) ha az állatokat kizsigerelek, a gyűjtőközpontba történő szállításuk és a gyűjtőközpontban való tárolásuk során tilos őket egymásra halmozni;

c) a leölt állatokat higiénikusan és késedelem nélkül szállítják a gyűjtőközpontba;

d) teljesülnek az 5. pontban meghatározott hőmérsékleti feltételek;

e) a tárolási idő a lehető legrövidebb;

f) a nagyvad testén és zsigerein semmilyen más kezelésre nem kerül sor; a képzett személy általi vizsgálatra és a zsigerek eltávolítására azonban a 2., 3. és 4. pontban meghatározott feltételek mellett kerülhet sor.”;

c) a III. fejezet a következőképpen módosul:

i. a 3. pont helyébe a következő szöveg lép:

„3. Az apróvadak húsa csak akkor hozható forgalomba, ha a testet az 1. pontban említett vizsgálat után a lehető leghamarabb vadfeldolgozó létesítménybe szállítják, illetve, amennyiben egy konkrét esetben nem áll rendelkezésre képzett személy a vizsgálat elvégzésére, ha a leölést követően vadfeldolgozó létesítménybe szállítják.”;

ii. a szöveg a következő 8. ponttal egészül ki:

„8. Az apróvadak teste, beleértve a zsigereket is, a vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás előtt gyűjtőközpontba szállítható és ott tárolható, feltéve, hogy:

a) a gyűjtőközpontot:

1. a 4. cikk (2) bekezdésének a) pontjában említett elsődleges termelést végző élelmiszer-vállalkozásként nyilvántartásba vették az illetékes hatóságnál, amennyiben kizárólag első gyűjtőközpontként fogad állati testeket, vagy

2. az illetékes hatóság a 4. cikk (2) bekezdésének megfelelően élelmiszer-vállalkozásként jóváhagyta, amennyiben a gyűjtőközpont más gyűjtőközpontokból származó állati testeket fogad;
- b) ha az állatokat kizsigerelik, a gyűjtőközpontba történő szállításuk és a gyűjtőközpontban való tárolásuk során tilos őket egymásra halmozni;
- c) a leölt állatokat higiénikusan és késelem nélkül szállítják a gyűjtőközpontba;
- d) teljesülnek a 4. pontban meghatározott hőmérsékleti feltételek;
- e) a tárolási idő a lehető legrövidebb;
- f) az apróvad testén, beleértve a zsigereket is, semmilyen más kezelésre nem kerül sor; a képzett személy általi vizsgálatra és a zsigerek eltávolítására azonban az 1. és a 2. pontban meghatározott feltételek mellett kerülhet sor.”
5. A VII. szakasz a következőképpen módosul:
- a) a bevezető rész a következő 1a. ponttal egészül ki:
- „1a. E szakasz alkalmazásában a »közbenső szereplő« olyan, az első szállítótól eltérő, telephellyel rendelkező vagy nem rendelkező élelmiszer-vállalkozó, beleértve a kereskedőket is, aki a termelési területek, átmosó területek vagy létesítmények között végzi tevékenységét.”;
- b) az I. fejezet a következőképpen módosul:
- i. a 3. pont helyébe a következő szöveg lép:
- „3. Amennyiben egy élelmiszer-vállalkozó élő kagylók egy tételét termelési területek, átmosó területek vagy létesítmények között szállítja, a tételt nyilvántartási okmánynak kell kísérnie.”;
- ii. a 4. pont a következő d) ponttal egészül ki:
- „d) élő kagylóknak egy közbenső szereplő által küldött tétele esetében a tételt új, a közbenső szereplő által kitöltött nyilvántartási okmánynak kell kísérnie. A nyilvántartási okmánynak legalább az a), b) és c) pontban említett információkat és a következő információkat kell tartalmaznia:
- i. a közbenső szereplő neve és címe;
- ii. feljavítás, vagy tárolás céljából történő újramerítés esetén a kezdési időpont, a befejezési időpont és a feljavítás vagy újramerítés helye;
- iii. ha a feljavítást természetes területen végezték, a közbenső szereplőnek meg kell erősítenie, hogy az a természetes terület, ahol a feljavításra sor került, a feljavítás időpontjában begyűjtésre nyitva álló, A. osztályú termelési területként volt besorolva;
- iv. ha az újramerítést természetes területen végezték, a közbenső szereplőnek meg kell erősítenie, hogy az a természetes terület, ahol az újramerítésre sor került, az újramerítés időpontjában ugyanolyan osztályú termelési területként volt besorolva, mint az a termelési terület, ahol az élő kagylókat begyűjtötték;
- v. amennyiben az újramerítésre egy létesítményben került sor, a közbenső szereplőnek meg kell erősítenie, hogy a létesítmény az újramerítés időpontjában engedéllyel rendelkezett. Az újramerítés nem okozhatja az élő kagylók további szennyeződését;
- vi. csoportosítás esetén a faj, a csoportosítás kezdetének az időpontja, a csoportosítás végének az időpontja, azon terület státusza, ahol az élő kagylókat begyűjtötték, valamint a csoportosítás azon tétele, amely mindig ugyanabból a fajból áll, és amelyet ugyanazon a napon és ugyanazon a termelési területen fogtak ki.”;
- iii. a szöveg a következő 8. és 9. ponttal egészül ki:
- „8. A közbenső szereplőket:
- a) az illetékes hatóság a 4. cikk (2) bekezdésének a) pontjában említett elsődleges termelést végző élelmiszer-vállalkozásként nyilvántartásba vette, amennyiben nem rendelkeznek telephellyel, vagy olyan telephellyel rendelkeznek, ahol az élő kagylókat kizárólag szobahőmérsékleten kezelik, mossák és tárolják, csoportosítás és feljavítás nélkül, vagy

- b) az illetékes hatóság a 4. cikk (2) bekezdésével összhangban élelmiszer-vállalkozóként engedélyezte, amennyiben – az a) pontban említett tevékenységek végzése mellett – hűtőházzal rendelkeznek, vagy élő kagylók tételeinek csoportosításával vagy felosztásával foglalkoznak, illetve feljavítást vagy újramerítést végeznek.
9. A közbenső szereplők az „A”, „B” vagy „C” besorolású termelési területekről, átmosó területekről vagy más közbenső szereplőktől fogadhatnak élő kagylókat. A közbenső szereplők a következőknek megfelelően küldhetnek élő kagylókat:
- A. osztályba sorolt termelési területekről feladóközpontokba vagy más közbenső szereplőknek;
  - B. osztályba sorolt termelési területekről tisztító központokba, feldolgozó létesítményekbe vagy más közbenső szereplőknek;
  - C. osztályba sorolt termelési területekről feldolgozó létesítményekbe vagy más, telephellyel rendelkező közbenső szereplőknek.”;
- c) a IV. fejezet 1. pontja A. részének helyébe a következő szöveg lép:
- „1. A tisztítás megkezdése előtt az élő kagylókról el kell távolítani az iszapot és a felhalmozódott törmelékét, és szükség esetén tiszta vízzel le kell mosni őket.”;
- d) az V. fejezet 2. pontjában:
- az a) pont helyébe a következő szöveg lép: „a) bénulásos kagylóméreg (PSP) esetében 800 mikrogramm saxitoxin-ekvivalens diHCl kilogrammonként;”
  - a c) alpont helyébe a következő szöveg lép: „c) az okadainsav és a dinofizistoxinok esetében 160 mikrogramm okadainsav-ekvivalens kilogrammonként;”
- e) a IX. fejezet helyébe a következő szöveg lép:

„IX. FEJEZET: AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELESI TERÜLETEKEN KÍVÜL BEGYŰJTÖTT, NEM FILTRÁLÓ  
FÉSŰSKAGYLÓKRA, TENGERI CSIGÁKRA ÉS TENGERI UBORKÁKRA VONATKOZÓ EGYEDI  
KÖVETELMÉNYEK

Az osztályozott termelési területeken kívül nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tengeri uborkákat begyűjtő, vagy ilyen fésűskagylókat és/vagy tengeri csigákat és/vagy tengeri uborkákat kezelő élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását:

- Csak olyan nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tengeri uborkákat lehet forgalomba hozni, amelyeket a II. fejezet B. részével összhangban gyűjtöttek be és kezeltek, illetve amelyek a halárverést, feladó központot vagy feldolgozó létesítményt üzemeltető élelmiszer-vállalkozók saját ellenőrzési rendszere által bizonyítottan megfelelnek az V. fejezetben megállapított előírásoknak.
- 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.
- A nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tengeri uborkákat emberi fogyasztásra csak halárveréseken, feladó központokon vagy feldolgozólétesítményeken keresztül lehet forgalomba hozni. Amennyiben a létesítményekben fésűskagylót és/vagy tengeri csigát és/vagy tengeri uborkákat 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.
- A nem filtráló fésűskagylók, tengeri csigák és tengeri uborkák kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak meg kell felelniük a következőknek:
  - amennyiben alkalmazandók, az I. fejezet 3–7. pontjában foglalt dokumentációs követelmények. Ebben az esetben a nyilvántartási okmánynak – a koordináták leírásához használt rendszer megadásával – egyértelműen meg kell neveznie azt a területet, ahol az élő fésűskagylókat és/vagy élő tengeri csigákat és/vagy élő tengeri uborkákat begyűjtötték; vagy
  - a kiskereskedelmi értékesítésre feladott élő fésűskagylók, élő tengeri csigák és élő tengeri uborkák csomagolásának lezárására a VI. fejezet 2. pontjában megállapított követelmények és a VII. fejezet azonosító jelölésre és címkézésre vonatkozó követelményei.”;

f) A melléklet a következő X. fejezettel egészül ki:

„X. FEJEZET ÉLŐ KAGYLÓK, ÉLŐ TÜSKÉSBŐRŰEK, ÉLŐ ZSÁKÁLLATOK ÉS ÉLŐ TENGERI CSIGÁK  
NYILVÁNTARTÁSI OKMÁNYÁNAK MINTÁJA

<b>ÉLŐ KAGYLÓK, ÉLŐ TÜSKÉSBŐRŰEK, ÉLŐ ZSÁKÁLLATOK ÉS ÉLŐ TENGERI CSIGÁK NYILVÁNTARTÁSI OKMÁNYA</b>			
<b>I. rész – Szállító</b>	<b>I.1. IMSOC hivatkozási szám</b>	<b>I.2. Belső hivatkozási szám</b>	
	<b>I.3. Szállító</b> Név Cím Nyilvántartási szám vagy engedélyszám Ország ISO-országkód Tevékenység	<b>I.4. Fogadó élelmiszer-vállalkozó</b> Név Cím Nyilvántartási szám vagy engedélyszám Ország ISO-országkód Tevékenység	
	<b>I.5. Árumegevezés</b> <b>Akvakultúra</b> Természetes partok • KN-kód vagy FAO szerinti hárombetűs kód faj   mennyiség   csomag   tétel   begyűjtés időpontja   feljavítás kezdési időpontja   feljavítás befejezési időpontja   feljavítás helye   újramerítés kezdési időpontja   újramerítés befejezési időpontja   újramerítés helye   csoportosítás kezdési időpontja   csoportosítás befejezési időpontja   termelési terület   állategészségügyi státusz, adott esetben: az (EU) 2019/627 végrehajtási rendelet 62. cikkének (2) bekezdésével összhangban begyűjtve		
	<b>I.6. Átmosó területről</b> Igen <input type="checkbox"/> Nem <input type="checkbox"/> Átmosó terület: Átmosás időtartama Kezdési időpont Befejezési időpont	<b>I.7. Tisztító/feladó központból</b> Árverési csarnok Igen <input type="checkbox"/> Nem <input type="checkbox"/> <b>Tisztító/feladó központ/árverési csarnok engedélyezési száma</b> <b>Belépés időpontja</b> <b>Kilépés időpontja</b> <b>Tisztítás időtartama</b>	
	<b>I.8. Közbenső szereplőtől</b> Igen <input type="checkbox"/> Nem <input type="checkbox"/>  Név Cím Nyilvántartási szám vagy engedélyszám Ország ISO-országkód Tevékenység Érkezés időpontja Kilépés időpontja		
	<b>I.9. A szállító nyilatkozata</b> Alulírott, a szállítmány feladásáért felelős élelmiszer-vállalkozó kijelentem, hogy legjobb tudomásom és meggyőződésem szerint az ezen okmány I. részében megadott információk igazak és teljesek.		
	Dátum	.Az aláíró aláírása	Aláírás
	<b>II. rész – Fogadó vállalkozó</b>	<b>II.1. Belső hivatkozási szám (fogadó)</b>	
		<b>II.2. A fogadó élelmiszer-vállalkozó nyilatkozata</b> Alulírott, a szállítmány fogadásáért felelős élelmiszer-vállalkozó kijelentem, hogy a szállítmány [DÁTUM]-án/-én érkezett a telephelyemre.  Az aláíró neve	
		Aláírás	

## Magyarázó megjegyzések

Rovat	Leírás
<b>I. rész – Szállító</b> Az okmányoknak ezt a részét az élő kagylók tételét feladó élelmiszer-vállalkozó tölti ki.	
<b>I.1.</b>	<b>IMSOC hivatkozási szám</b> Az IMSOC által generált egyedi alfanumerikus kód
<b>I.2.</b>	<b>Belső hivatkozási szám</b> Ezt a rovatot a <b>feladó</b> élelmiszer-vállalkozó egy belső hivatkozási szám megadására használhatja.
<b>I.3.</b>	<b>Szállító</b> Adja meg a származási létesítmény nevét és címét (utca, város és adott esetben a régió/tartomány/állam neve), valamint ISO-országkódját. Termelési területek esetében kérjük, adja meg az illetékes hatóságok által engedélyezett területet. Élő fésűskagylók, tengeri csigák vagy tengeri uborkák esetében adja meg a begyűjtési terület helyét. Adott esetben adja meg a létesítmény nyilvántartási számát vagy engedélyszámát. Adja meg a tevékenységet (begyűjtő, tisztító központ, feladó központ, árverési csarnok vagy közbenső tevékenység). Amennyiben az élő kagylók tételét egy tisztító központból/feladó központból, vagy osztályozott termelési területeken kívül begyűjtött, nem filtráló fésűskagylók, tengeri csigák és tengeri uborkák esetében egy árverési csarnokból adják fel, adja meg az engedélyszámot és a tisztító központ/feladó központ vagy árverési csarnok címét.
<b>I.4.</b>	<b>Fogadó élelmiszer-vállalkozó</b> Adja meg a rendeltetési létesítmény nevét és címét (utca, város és adott esetben a régió/tartomány/állam neve), valamint ISO-országkódját. Termelési vagy átmosó területek esetében kérjük, adja meg az illetékes hatóságok által engedélyezett területet. Adott esetben adja meg a létesítmény nyilvántartási vagy engedélyszámát. Adja meg a tevékenységet (begyűjtő, tisztító központ, feladó központ, feldolgozó létesítmény vagy közbenső tevékenység).
<b>I.5.</b>	<b>Árumegnevezés</b> Tüntesse fel a Kombinált Nomenklátúra szerinti kódot vagy a FAO szerinti hárombetűs kódot, a fajt, a mennyiséget, a csomagolás típusát (zsákok, ömlesztett áru stb.), a tételt, a begyűjtés időpontját, a feljavítás kezdetének és befejezésének az időpontját (adott esetben), a feljavítás helyét (adja meg a termelési terület osztályozását és elhelyezkedését, vagy adott esetben a létesítmény engedélyszámát), az újramerítés kezdetének és befejezésének az időpontját (adott esetben), az újramerítés helyét (adja meg a termelési terület osztályozását és elhelyezkedését, vagy adott esetben a létesítmény engedélyszámát), a csoportosítás kezdetének és befejezésének az időpontját (adott esetben), a termelési területet és annak egészségügyi státuszát (adott esetben a termelési terület osztályát). Amennyiben az élő kagylókat az (EU) 2019/627 végrehajtási rendelet 62. cikkének (2) bekezdésével összhangban gyűjtötték be, ezt kifejezetten jelezni kell. Élő kagylók csoportosításakor a tételnek ugyanahhoz a fajhoz tartozó, ugyanazon a napon begyűjtött és ugyanazon termelési területéről származó kagylókra kell vonatkoznia. A nem kívánt rész törlendő
<b>I.6.</b>	<b>Átmosó területről</b> Amennyiben az élő kagylók tételét átmosó területről küldik, adja meg az illetékes hatóságok által engedélyezett átmosó területet és az átmosás időtartamát (kezdési és befejezési időpont).
<b>I.7.</b>	<b>Tisztító központból/feladó központból vagy halárverésről</b> Amennyiben az élő kagylók tételét egy tisztító központból/feladó központból, vagy az osztályozott termelési területeken kívül begyűjtött, nem filtráló fésűskagylók, tengeri csigák és tengeri uborkák esetében egy árverési csarnokból küldik, adja meg az engedélyszámot és a tisztító központ/feladó központ vagy árverési csarnok címét. Ha tisztító központból küldik, adja meg a tisztítás időtartamát, valamint azt a dátumot, amikor a tétel bekerült a tisztító központba, és amikor elhagyta azt. A nem kívánt rész törlendő

<b>I.8.</b>	<b>Közbenső szereplőtől</b> Adja meg a közbenső szereplő nevét és címét (utca, város és adott esetben a régió/tartomány/állam neve), valamint ISO-országkódját. Adott esetben adja meg a nyilvántartási számot vagy engedélyszámot és a tevékenységet.
<b>I.9.</b>	<b>A szállító nyilatkozata</b> Illessze be a dátumot, az aláíró nevét és az aláírást.

## II. rész – Fogadó élelmiszer-vállalkozó

Az okmányoknak ezt a részét az élő kagylók tételét fogadó élelmiszer-vállalkozó tölti ki.

<b>II.1.</b>	<b>Belső hivatkozási szám (fogadó)</b> Ezt a rovatot a tételt fogadó élelmiszer-vállalkozó egy belső hivatkozási szám megadására használhatja.
<b>II.2.</b>	<b>A fogadó élelmiszer-vállalkozó nyilatkozata</b> Adja meg az élő kagylók tételének a fogadó élelmiszer-vállalkozó telephelyére való érkezési időpontját. Telephellyel nem rendelkező közbenső szereplő esetében adja meg a tétel megvásárlásának időpontját. Illessze be az aláíró nevét és az aláírást.”

6. A VIII. szakasz a következőképpen módosul:

a) az I. fejezet a következőképpen módosul:

i. az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

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

ii. az I. rész A. pontja a következő 5. ponttal egészül ki:

„5. A hajókat úgy kell kialakítani és megépíteni, hogy a halászati termékek ne szennyeződjenek fenékvízzel, szennyvízzel, füsttel, üzemanyaggal, olajjal, kenőanyagokkal vagy egyéb nemkívánatos anyagokkal. A nem védett halászati termékek – köztük a takarmány előállítására szánt termékek – tárolására, hűtésére vagy fagyasztására használt tárolóhelyiségek, tartályok vagy tárolótartályok nem használhatók az ilyen termékek tárolásától, hűtésétől vagy fagyasztásától eltérő célokra, ugyanez vonatkozik az ilyen célokra felhasznált jégre vagy páclére is. Hűtőhajók esetében a nem védett halászati termékeket érintő rendelkezések valamennyi szállított termékre vonatkoznak.”;

iii. az I. rész C. pontjában az 1. és a 2. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. megfelelő kapacitású fagyasztóberendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet lehető leggyorsabban, folyamatos ütemben és a lehető legrövidebb hőállási időszakkal történő csökkentéséhez, amivel  $-18\text{ °C}$  vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;

2. megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeknek  $-18\text{ °C}$  vagy az alatti hőmérsékleten való tartásához. A tárolóhelyiségeket tilos fagyasztásra használni, kivéve, ha azok megfelelnek az 1. pontban meghatározott feltételeknek, és egy, a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel vannak felszerelve, amely úgy van elhelyezve, hogy könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni.”

iv. az I. rész a következő E. ponttal egészül ki:

„E. A hűtőhajókra vonatkozó követelmények

A fagyasztott halászati termékeket ömlesztve szállító és/vagy tároló hűtőhajóknak olyan berendezéssel kell rendelkezniük, amely megfelel a fagyasztóhajókra a C. rész 2. pontjában a hőmérséklet fenntartására való képességük tekintetében megállapított követelményeknek.”;

- v. a II. rész 6. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „6. Amennyiben a halak fejét a fedélzeten távolítják el, illetve azokat ott zsigerelek ki, a műveleteket a fogást követően a lehető leghamarabb, higiénikus körülmények között kell végrehajtani, a halászati termékeket pedig azonnal le kell mosni. Az esetlegesen népegészségügyi veszélyt jelentő zsigereket és azok részeit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és el kell különíteni az emberi fogyasztásra szánt halászati termékektől. Az emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát, illetve haltejet hűteni kell vagy jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani.”;
- vi. a II. rész 7. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „7. A konzervgyártásra szánt egész hal páclében történő fagyasztása esetén a halászati terméknek  $-9\text{ °C}$  vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. Még ha később  $-18\text{ °C}$ -on fagyasztják is, az eredetileg páclében,  $-9\text{ °C}$ -on vagy az alatti hőmérsékleten fagyasztott egész halak csak konzervgyártásra használhatók fel. A páclé nem lehet a hal szennyeződésének forrása.”;
- b) a III. fejezet a következőképpen módosul:
- i. az A. rész 4. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „4. A jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására alkalmazott tárolótartályoknak biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz le legyen eresztve, és ne maradjon érintkezésben a halászati termékekkel.”;
- ii. a B. rész helyébe a következő szöveg lép:
- „B. A FAGYASZTOTT TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK
- A fagyasztott halászati termékek fagyasztását vagy tárolását végző szárazföldi létesítményeknek a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. és 2. pontjában a fagyasztó hajókra vonatkozóan megállapított követelményeknek megfelelő, az általuk végzett tevékenységhez igazított berendezésekkel kell rendelkezniük.”
7. A XI. szakasz a következő 7. és 8. ponttal egészül ki:
- „7. „Az 1., 3., 4. és 6. pontban meghatározott követelmények a *Helicidae*, a *Hygromiidae* vagy a *Sphincterochilidae* családba tartozó minden egyéb csigára is vonatkoznak, amennyiben azokat emberi fogyasztásra szánják.
8. Az 1–5. pontban meghatározott követelmények a *Ranidae* család *Pelophylax* nemébe és a *Dicroglossidae* család *Fejervarya*, *Limnonectes* és *Hoplobatrachus* nemébe tartozó állatoktól származó békacombokra is vonatkoznak, amennyiben azokat emberi fogyasztásra szánják.”
8. A XII. szakasz II. fejezetének 5. pontját el kell hagyni.
-