

A BIZOTTSÁG (EU) 2022/2258 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE**(2022. szeptember 9.)**

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai követelményeiről szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a halászati termékek, a tojás és egyes nagymértékben finomított termékek tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről, valamint az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet egyes kagylók tekintetében történő 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 ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (1) bekezdése második albekezdésének d), e) és g) pontjára,tekintettel 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 szóló, 2017. március 15-i (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletre (a hatósági ellenőrzésekről szóló rendelet) ⁽²⁾ és különösen annak 18. cikke (7) bekezdésének g) pontjára,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszer-vállalkozók számára.
- (2) A 853/2004/EK rendelet bizonyos követelmények mellett – többek között azon követelmény teljesülése esetén, hogy a levágott állatokat az (EU) 2020/2235 bizottsági végrehajtási rendeletben ⁽³⁾ meghatározott mintának megfelelő bizonyítványnak kell kísélnie – engedélyezi a baromfi gazdaságban történő levágását. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete azonban helytelen bizonyítványra hivatkozik, ezért ezt a hivatkozást helyesbíteni kell.
- (3) Az (EU) 2021/1756 rendelettel ⁽⁴⁾ módosított (EU) 2017/625 rendelet kiterjeszti a termelési és átmosó területek osztályozására vonatkozó követelménytől való eltérés lehetőségét a tengeri uborkák mellett minden olyan tüskésbőrűre is, amely nem filtráló. Következésképpen e lehetőség figyelembevételére érdekében módosítani kell a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakaszának IX. és X. fejezetét.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

⁽²⁾ HL L 95., 2017.4.7., 1. o.

⁽³⁾ 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.).

⁽⁴⁾ Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2021/1756 rendelete (2021. október 6.) az (EU) 2017/625 rendeletnek az antimikrobiális szerek bizonyos felhasználásaira vonatkozó tilalomnak való megfelelés biztosítása érdekében a harmadik országokból az Unióba behozott állatokra és állati eredetű termékekre vonatkozó hatósági ellenőrzések tekintetében történő módosításáról, valamint a 853/2004/EK rendeletnek a baromfi és nyúlfélék húásával történő közvetlen ellátás tekintetében történő módosításáról (HL L 357., 2021.10.8., 27. o.).

- (4) Ezenkívül a 853/2004/EK rendelet III. melléklete meghatározza a halászati termékekre vonatkozó hőmérsékleti követelményeket és szállítási feltételeket. Előírja többek között, hogy a halászati termékeket hűtés esetén az olvadó jég hőmérsékletén, fagyasztva pedig -18 °C -on kell szállítani. Ma már rendelkezésre állnak olyan új szállítási technikák, amelyek a halak hőmérsékletét a hal kezdeti fagyási pontja és egy annál körülbelül $1\text{--}2\text{ °C}$ -kal alacsonyabb hőmérséklet közötti hőmérsékletre csökkentik, és lehetővé teszik a jég nélküli dobozokban történő szállítást, mint például a szuperhűtés. Ezeket az új technikákat meg kell határozni a 853/2004/EK rendeletben, és használatukat engedélyezni kell, figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2021. január 28-i, az úgynevezett „szuperhűtési” technika friss halászati termékek szállítására történő alkalmazásáról szóló tudományos szakvéleményét ⁽⁵⁾.
- (5) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezetének A. részével összhangban a friss halászati termékeket megfelelő létesítményekben jég alatt kell tárolni, és a jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. Ezenkívül az egész és zsigerelt, friss halászati termékeket hűtött vízben lehet szállítani és tárolni mindaddig, amíg meg nem érkeznek az első olyan szárazföldi létesítménybe, amelyben a szállításon és osztályozáson kívül egyéb műveletet végeznek rajtuk.
- (6) A halászati termékek ágazatában működő élelmiszer-vállalkozók a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének módosítását kérték annak érdekében, hogy az egész és zsigerelt friss halászati termékeket az első szárazföldi létesítménybe való megérkezésüket követően is lehessen hűtött vízben szállítani. Ezt a szállítást „kádakban”, azaz vízzel és jéggel töltött, háromrétegű polietilén dobozokban kell végezni.
- (7) 2020. március 19-én az EFSA tudományos szakvéleményt fogadott el a kádak friss halászati termékek szállítására és tárolására való használatáról ⁽⁶⁾. Véleményében az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy népegészségügyi szempontból nincs jelentős különbség a friss halászati termékeknek a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezetének A. részében meghatározott követelményekkel összhangban történő tárolása és szállítása, valamint a kádak használata között, és ajánlásokat fogalmazott meg használatukra vonatkozóan. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletét ezért módosítani kell annak érdekében, hogy az egész és zsigerelt friss halászati termékek szállításához azt követően is lehessen jéggel és vízzel töltött kádakat használni, hogy a termékek megérkeztek az első olyan szárazföldi létesítménybe, amelyben a szállításon és osztályozáson kívül egyéb műveletet végeznek rajtuk.
- (8) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakaszának VIII. fejezete részletes szabályokat állapít meg a halászati termékek szállítására vonatkozóan. A friss halászati termékeket szállításuk során az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani, a fagyasztott halászati termékeket pedig a szállítás során -18 °C -ot meg nem haladó hőmérsékleten kell tartani a termék minden részében, rövid, a hőmérséklet maximum 3 °C -os emelkedésével járó ingadozások mellett.
- (9) 2020. december 10-én az EFSA tudományos szakvéleményt fogadott el az úgynevezett „szuperhűtési” technikának a friss halászati termékek szállítására történő alkalmazásáról ⁽⁷⁾. Ebben a véleményben az EFSA összehasonlította a jég nélküli dobozokban tárolt, szuperhűtött friss halászati termékek hőmérsékletét, valamint a jelenleg engedélyezett gyakorlat, azaz a jéggel töltött dobozokban történő tárolás szerint tárolt termékek hőmérsékletét. Az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy megfelelő feltételek mellett népegészségügyi szempontból nincs különbség a hagyományos szállítási hőmérsékletek és a szuperhűtési technikák között. Ami azokat az analitikai módszereket illeti, amelyek képesek kimutatni, hogy egy korábban lefagyasztott halat szuperhűtöttként hoznak-e kereskedelmi forgalomba, az EFSA öt olyan módszert azonosított, amely a célra alkalmasnak tekinthető. Ezért a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza VIII. fejezetének 1. pontjában említett friss halászati termékek szállítása tekintetében bizonyos feltételek mellett engedélyezni kell a szuperhűtési technika alkalmazását.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021; 19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020; 18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021; 19(1):6378.

- (10) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete X. szakaszának I. fejezete higiéniai szabályokat állapít meg a tojástermelésre vonatkozóan. Az Unióban a tojások által terjesztett betegségek fő kórokozója a *Salmonella Enteritidis*, amelynek tojásban való fejlődését pozitívan befolyásolja a tojás tárolási és szállítási hőmérséklete. Mivel számos tagállamban nincsenek előírva követelmények a tojás tárolási és szállítási idejére és hőmérsékletére vonatkozóan, fontos, hogy a 853/2004/EK rendelet határozzon meg egy, a 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet⁽⁸⁾ 2. cikke (2) bekezdésének r) pontjában meghatározott „minőségmegőrzési időt” a tojásra, hogy a végső fogyasztók egységes alapon tudjanak megalapozott döntéseket hozni és élelmiszereiket a legbiztonságosabb módon használhassák fel. Az EFSA 2014. július 10-i, az étkezési tojásoknak tulajdonítható, romlás és kórokozók kifejlődése miatti népegészségügyi kockázatokról szóló véleményében⁽⁹⁾ arra a következtetésre jutott, hogy a *Gallus gallus* fajba tartozó tyúkoktól származó tojások minőségmegőrzési idejét legfeljebb 28 napban kell meghatározni, mivel e tojások eltarthatósági idejének bármilyen, 28 napon túli időtartamra történő növelése a betegség relatív kockázatának növekedését eredményezi. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete X. szakaszának I. fejezetében megállapított jelenlegi követelmény, miszerint a tojást a tojásrakást követő legfeljebb 21 napon belül a fogyasztóhoz kell szállítani, olyan forgalmazási előírás, amely korlátozott hatást gyakorol a tojás biztonságára, miközben kiskereskedelmi szinten hozzájárul az élelmiszer-pazarláshoz. Ezen időszaknak 21 napról 28 napra történő meghosszabbítása jelentősen csökkentené az élelmiszer-pazarlást, különösen a *Gallus gallus* fajba tartozó tyúkoktól származó tojások esetében, mivel ezeket a tojásokat a minőségmegőrzési idejük lejártával egyidejűleg kivonnák az értékesítésből.
- (11) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XVI. szakasza különleges követelményeket állapít meg egyes, emberi fogyasztásra szánt, nagymértékben finomított termékek előállítására vonatkozóan, amennyiben a nyersanyag kezelése megszünteti a nép- vagy állategészségügyi kockázatot. Bizonyos zsírszármazékokat, mint például a koleszterint és a lanolinból származó D3-vitamint szintén speciális kezelésnek vetnek alá, kiküszöbölve az ilyen kockázatokat, ezért ezeket nagymértékben finomított termékeknek kell tekinteni.
- (12) Az aromák az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek⁽¹⁰⁾ megfelelően kerülnek felhasználásra az élelmiszerekben. Gyártási eljárásuk olyan összetett fizikai, enzimes vagy mikrobiológiai eljárást foglal magában, amely a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján kiküszöböl minden nép- vagy állategészségügyi kockázatot. Az állati eredetű termékekből származó aromákat ezért nagymértékben finomított termékeknek kell tekinteni.
- (13) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell,
- (14) Az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet⁽¹¹⁾ egyedi szabályokat állapít meg az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (1) bekezdésében említett hatósági ellenőrzések elvégzésére vonatkozóan. Konkrétabban, az említett felhatalmazáson alapuló rendelet 1. cikkének v. pontja és 11. cikke az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (6) bekezdésétől a fésűkagylókkal, a tengeri csigákkal és a tengeri uborkákkal kapcsolatos termelési és átmosó területek osztályozása tekintetében való eltérésekre vonatkozó szabályokkal foglalkozik. Az (EU) 2021/1756 rendelettel módosított (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke kiterjeszti a termelési és átmosó területek osztályozására vonatkozó követelménytől való eltérés lehetőségét a tengeri uborkák mellett minden olyan tuskésbőrűre is, amely nem filtráló. Ennek megfelelően az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendeletet módosítani kell annak érdekében, hogy a nem filtráló tuskésbőrűek begyűjtése tekintetében ne kelljen osztályozni a termelési és átmosó területeket.

⁽⁸⁾ 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.).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014; 12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról (HL L 354., 2008.12.31., 34. o.).

⁽¹¹⁾ A Bizottság (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelete (2019. február 8.) a hús előállításával, valamint az élő kagylók termelési és átmosó területeivel kapcsolatos hatósági ellenőrzéseknek az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban történő elvégzésére vonatkozó különös szabályokról (HL L 31., 2019.5.17., 1. o.).

- (15) A 853/2004/EK rendeletet és az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendeletet egyetlen felhatalmazáson alapuló rendelettel kell módosítani, mivel az azokra vonatkozó módosítások közül számos kapcsolódik az (EU) 2021/1756 rendelettel az (EU) 2017/625 rendeletbe bevezetett közelmúltbeli módosításokhoz. Emellett az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendeletnek a tüskésbőrűekre vonatkozó módosítása kiegészítő jellegű, mivel kizárólag az (EU) 2017/625 rendeletnek az (EU) 2021/1756 rendelettel bevezetett módosításaival való összehang megteremtésére irányul. Továbbá az uniós szabályok következetességének érdekében a 853/2004/EK rendelet és az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet módosításainak ugyanazon a napon kell hatályba lépniük.
- (16) A 853/2004/EK rendeletet és az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet módosításai és helyesbítései

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

2. cikk

Az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet módosításai

Az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló rendelet a következőképpen módosul:

1. Az 1. cikk a) pontjának v. alpontja helyébe a következő szöveg lép:

„v. az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (6) bekezdésétől való eltérések a fésűkagylókkal, a tengeri csigákkal és a tüskésbőrűekkel kapcsolatos termelési és átmosó területek osztályozása tekintetében;”

2. A 11. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„11. cikk

Az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikke (6) bekezdésének megfelelően osztályozott termelési területekről begyűjtött, nem filtráló fésűkagylókra, tengeri csigákra és tüskésbőrűekre vonatkozó hatósági ellenőrzések

Az (EU) 2017/625 rendelet 18. cikkének (6) bekezdésétől eltérve a nem filtráló fésűkagylók, tengeri csigák és tüskésbőrűek 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.

E hatósági ellenőrzéseknek az alábbiaknak való megfelelést kell ellenőrizniük:

- a) a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakaszának V. fejezetében az élő kagylókra vonatkozóan megállapított egészségügyi előírások;
- b) az ugyanazon szakasz IX. fejezetében az osztályozott termelési területen kívül begyűjtött, nem filtráló fésűkagylókra, tengeri csigákra és tüskésbőrűekre vonatkozó különös követelmények.”

3. cikk

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

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

Kelt Brüsszelben, 2022. szeptember 9-én.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

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

1. a II. szakasz VI. fejezetének 7. pontja 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 2. fejezetében meghatározott állategészségügyi bizonyítványnak kell kísérsnie a vágóhidra vagy a darabolóüzembe, vagy azt előzetesen bármilyen formátumban el kell juttatni oda.”;

2. a VII. szakasz a következőképpen módosul:

a) a IX. fejezet helyébe a következő szöveg lép:

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

Az osztályozott termelési területeken kívül nem filtráló fésűskagylókat, tengeri csigákat és tüskésbőrűeket begyűjtő, vagy ilyen fésűskagylókat és/vagy tengeri csigákat és/vagy tüskésbőrűeket kezelő élelmiszer-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 a halárverést, feladó központot vagy feldolgozó létesítményt üzemeltető élelmiszer-vállalkozók saját ellenőrzési rendszere által bizonyítottan megfelelnek az V. fejezetben megállapított előírásoknak.
 2. Az 1. pontban foglaltakon túlmenően, amennyiben hivatalos monitoringprogramok adatai lehetővé teszik az illetékes hatóság számára a halássterületek osztályozását – adott esetben élelmiszer-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 élelmiszer-vállalkozóknak tájékoztatniuk kell az illetékes hatóságot, és a feladó központok tekintetében be kell tartaniuk a III. és a IV. fejezet vonatkozó követelményeit.
 4. A nem filtráló fésűskagylók, tengeri csigák és tüskésbőrűek kezelésével foglalkozó élelmiszer-vállalkozóknak meg kell felelniük a következő követelményeknek:
 - a) amennyiben alkalmazandó, az I. fejezet 3–7. pontjában foglalt dokumentációs követelményeknek. Ebben az esetben a nyilvántartási okmányoknak – 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 tüskésbőrűeket begyűjtötték; vagy
 - b) a kiskereskedelmi értékesítésre feladott élő fésűskagylók, élő tengeri csigák és élő tüskésbőrűek csomagolásának lezárása tekintetében a VI. fejezet 2. pontjában megállapított követelményeknek, valamint az azonosító jelölés és a címkézés tekintetében a VII. fejezetben megállapított követelményeknek.”;
- b) a X. fejezetben az élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák nyilvántartási okmányának mintájában a magyarázó megjegyzések a következőképpen módosulnak:
- i. az I.3. rovat szövegének helyébe a következő szöveg lép:

„Szállító

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 tüskésbőrűek 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 tuskésbőrűek esetében egy árverési csarnokból adják fel, adja meg az engedélyszámot és a tisztító központ/feladó központ vagy árverési csarnok címét.”;

ii. az I.7. rovat szövegének helyébe a következő szöveg lép:

„Tisztító központból/feladó központból vagy halárverésről

Amennyiben az élő kagylók tételét egy tisztító központból/feladó központból, vagy az osztályozott termelési területeken kívül begyűjtött, nem filtráló fésűskagylók, tengeri csigák és tuskésbőrűek 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.”;

3. a VIII. szakasz a következőképpen módosul:

a) a bevezető részben az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. Ez a szakasz nem vonatkozik a kagylókra, a tuskésbőrűekre, 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 alkalmazásában a „szuperhűtés” olyan eljárást jelent, amelynek során a friss halászati termék hőmérsékletét a hal kezdeti fagyási pontja és egy attól körülbelül 1–2 °C-kal alacsonyabb hőmérséklet közötti hőmérsékletre csökkentik.

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

b) a III. fejezet A. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„A. A FRISS HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az egész és zsigereit, friss halászati termékeket hűtött vízben lehet szállítani és tárolni a hajók fedélzetén. A partra szállítás után is hűtött vízben szállíthatók tovább, és az akvakultúras létesítményekből így szállíthatók egészen az olyan szárazföldi létesítményig, amelyben a szállításon és osztályozáson kívül egyéb műveletet végeznek rajtuk. Vízrel és jéggel töltött, háromrétegű polietilén tárolótartály használata esetén az egész és zsigereit friss halászati termékek a szállításon kívül egyéb műveletet végző szárazföldi létesítménybe való megérkezésüket követően is továbbszállíthatók benne, feltéve, hogy teljesülnek a VIII. fejezet 1. pontjának a) alpontjában foglalt követelmények.

2. 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, illetve az egész vagy zsigereit, friss halászati termékek esetében jéggel és vízzel töltött, szigetelőanyagból készült háromrétegű polietilén tárolótartályokban kell tárolni.

3. A jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. Vízrel és jéggel töltött, háromrétegű polietilén tárolótartályok használata esetén azoknak tisztának és sértetlennek kell lenniük. A víz hőmérsékletének a lehető legközelebb kell lennie 0 °C-hoz, és az összes halat le kell fednie. A jégnek a tárolótartályokban lévő víz teljes felületét le kell fednie, biztosítva, hogy minden hal a jégréteg alatt legyen.

4. A csomagolt, friss halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletre kell hűteni.

5. A fejtávoltítás és zsigerelés műveleteit higiénikusan kell végrehajtani. Amennyiben zsigerelésre 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.
6. 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.
7. 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.”;

c) a VIII. fejezet 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A szállítás alatt a halászati termékeket a kívánt hőmérsékleten kell tartani. Így különösen:

- a) 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. Ha vízzel és jéggel töltött, háromrétegű polietilén tárolótartályokat használnak az egész és zsigerelt friss halászati termékek szállítására, a jégnek a teljes tárolás/szállítás során jelen kell lennie, és a teljes tárolást/szállítást ellenőrzött hőmérsékleten kell végezni. Az egész és zsigerelt friss halászati termékek vízzel és jéggel töltött, háromrétegű polietilén tárolótartályban történő szállítása és tárolása nem haladhatja meg a 3 napot;
- b) a fagyasztott halászati termékeket, a konzervgyártásra szánt, eredetileg páclében fagyasztott egész hal kivételével, a szállítás alatt legfeljebb -18 °C -os, egyenletes hőmérsékleten kell tartani a termék minden részében, rövid, a hőmérséklet maximum 3 °C -os emelkedésével járó ingadozások mellett;
- c) ha a szuperhűtési eljárást alkalmazzák a friss halászati termékek szállítására, a jég nélküli dobozokban történő szállítás megengedett, feltéve, hogy ezeken a dobozokon egyértelműen jelzik, hogy szuperhűtött halászati termékeket tartalmaznak. A szállítás során a szuperhűtött halászati termékek belsejében a hőmérsékletnek a $-0,5$ és -2 °C közötti hőmérséklettartományban kell lennie. A szuperhűtött halászati termékek szállításának és tárolásának időtartama nem haladhatja meg az 5 napot.”;

4. a X. szakasz a következőképpen módosul:

a) az I. fejezet 3. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„3. A tojásokat a tojásrakást követő 28 napon belül a fogyasztóhoz kell szállítani.”;

b) az I. fejezet a következő 4. ponttal egészül ki:

„4. A *Gallus gallus* fajba tartozó tyúkoktól származó tojások esetében az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének r) pontjában meghatározott „minőségmegőrzési időt” a tojásrakást követő legfeljebb 28 napban kell meghatározni. Amennyiben a tojásrakási időszakot tüntetik fel, ezt az időpontot az említett időszak első napjától kell meghatározni.”;

5. a XVI. szakasz helyébe a következő szöveg lép:

„XVI. SZAKASZ: NAGYMÉRTÉKBEN FINOMÍTOTT TERMÉKEK

A következő, nagymértékben finomított állati eredetű termékeket előállító élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált nyersanyagok kezelése oly módon történjen, hogy az minden állategészségügyi vagy népegészségügyi kockázatot kizárjon:

- a) kondroitin-szulfát;
- b) hialuronsav;
- c) más hidrolizált porctermekek;
- d) kitozán;
- e) glükózamin;
- f) tejjoltó;

- g) halenyv;
- h) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (*) szerint élelmiszer-adalékanyagként engedélyezett aminosavak;
- i) az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (**) szerint engedélyezett élelmiszer-aromák;
- j) zsírszármazékok.

Az (2) pontban említett, nagymértékben finomított termékek előállításához felhasznált nyersanyagoknak a következőkből kell származniuk:

- a) vágóhídon levágott állat (ideértve annak tollát is), amelynek húsát a vágást megelőző vizsgálat és a vágás utáni húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták; vagy
- b) a VIII. szakasznak megfelelő halászati termék; vagy
- c) a XII. szakasznak megfelelő kiolvasztott zsír és töpörtyű, vagy gyapjú, ha ezeken a termékeken elvégzik az alábbi eljárások egyikét:
 1. transzészterifikálás vagy hidrolízis legalább 200 °C-os hőmérsékleten az ehhez tartozó megfelelő nyomáson legalább 20 percen keresztül (glicerin, zsírsavak és észterek);
 2. szappanosítás 12 mólos NaOH-val:
 - szakaszos folyamatnál 95 °C-on három órán keresztül, vagy
 - folyamatos eljárásnál 140 °C-on 2 bar (2 000 hPa) nyomás mellett nyolc percen keresztül; vagy
 3. hidrogénezés 160 °C-on 12 bar (12 000 hPa) nyomás mellett 20 percen keresztül.

Aminosav előállításának forrásaként emberi szőrzet nem használható fel.

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

(**) Az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendelete | (2008. december 16.) | az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről (HL L 354., 2008.12.31., 34. o.).”