

A BIZOTTSÁG 2074/2005/EK rendelete

(2005. december 5.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltéréseiről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról

(EGT vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 13. cikke (2) bekezdésére,tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 9., 10. és 11. cikkére,tekintettel az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽³⁾ és különösen annak 16., 17. és 18. cikkére,tekintettel a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló, 2004. április 29-i 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽⁴⁾ és különösen annak 63. cikkére,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet megállapítja az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó különleges higiéniai követelményeket. Bizonyos végrehajtási intézkedéseket kell megállapítani a hús, élő kéthéjú kagylók, halászati termékek, tej, tojás, békacomb és csiga, és ezek feldolgozott termékei tekintetében.
- (2) A 854/2004/EK rendelet megállapítja az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályokat. Ki kell dolgozni bizonyos szabályokat, és közelebbről meg kell határozni más követelményeket.

- (3) A 882/2004/EK rendelet közösségi szinten hozza létre a hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó általános szabályok harmonizált keretét. Ki kell dolgozni bizonyos szabályokat, és közelebbről meg kell határozni más követelményeket.

- (4) A 20XX/.../EK bizottsági határozat ⁽⁵⁾ hatályaon kívül helyez egyes, az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályaon kívül helyezéséről, valamint a 89/662/EGK és a 92/118/EGK tanácsi irányelv és a 95/408/EK tanácsi határozat módosításáról szóló, 2004. április 21-i 2004/41/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel ⁽⁶⁾ hatályaon kívül helyezett irányelvekben előírt intézkedéseket végrehajtó határozatokat. A vonatkozó határozatok egyes részeit ennél fogva e rendeletben meg kell tartani.

- (5) A 852/2004/EK rendelet megköveteli, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozó nyilvántartásokat vezessen és azokat őrizze meg, és kérésre az e nyilvántartásokban szereplő vonatkozó információkat bocsássa a hatáskörrel rendelkező hatóság és fogadó élelmiszer-ipari vállalkozó rendelkezésére.

- (6) A 853/2004/EK rendelet szintén megköveteli, hogy a tenyésztett vadakon kívüli, a vágóhidakra küldött vagy levágásra szánt állatok tekintetében a vágóhíd üzemeltetője kérjen és kapjon információt az élelmiszerláncsal kapcsolatban, azokat ellenőrizze és azoknak megfelelően járjon el. Ezen túlmenően meg kell győződnie arról, hogy az élelmiszerláncra vonatkozó információ tartalmazza a 853/2004/EK rendelet szerint megkövetelt valamennyi adatot.

- (7) Az élelmiszerláncra vonatkozó információ segíti a vágóhíd üzemeltetőjét a vágási műveletek megszervezésében, és segíti a hatósági állatorvost a megkövetelt vizsgálati eljárások meghatározásában. A hatósági állatorvosnak elemeznie kell az élelmiszerláncra vonatkozó

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o. Helyesbítve: HL L 226., 2004.6.25., 3. o.

⁽²⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o. Helyesbítve: HL L 226., 2004.6.25., 22. o.

⁽³⁾ HL L 139., 2004.4.30., 206. o. Helyesbítve: HL L 226., 2004.6.25., 83. o.

⁽⁴⁾ HL L 165., 2004.4.30., 1. o. Helyesbítve: HL L 191., 2004.5.28., 1. o.

⁽⁵⁾ A Hivatalos Lapban még nem jelent meg.

⁽⁶⁾ HL L 157., 2004.4.30., 33. o. Helyesbítve: HL L 195., 2004.6.2., 12. o.

információt, és azt a vizsgálati eljárások szerves részeként kell használnia.

- (8) Az információáramlásra vonatkozó meglévő rendszereket lehetőség szerint használni kell, és azokat úgy kell kiigazítani, hogy az élelmiszerláncra vonatkozó információ tekintetében megfeleljenek a 854/2004/EK rendeletben megállapított követelményeknek.
- (9) A hatósági állatorvosnak az állatoknak a gazdaság szintjén történő kezelésének javítása érdekében és a 854/2004/EK rendelettel összhangban nyilván kell tartania és – szükség esetén – a származási gazdaság élelmiszer-ipari vállalkozóját és a származási gazdaságot kezelő bármely állatorvost vagy bármely érintett, hatáskörrel rendelkező hatóságot tájékoztatnia kell a vágóhídon az egyes állategyedek vagy állományok tekintetében észlelt bármely olyan betegségről vagy körülményről, amely érintheti a köz- vagy állategészséget, vagy veszélyeztetheti az állatjólétet.
- (10) A 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet megállapítja a halászati termékeknek a tengeren és a hajók fedélzetén történő kezelése során végzett, a parazitákkal kapcsolatos ellenőrzésekre irányadó követelményeket. Az élelmiszer-ipari vállalkozók feladata, hogy a halászati termékek előállításának minden szakaszában a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza V. fejezetének D. pontjában szereplő szabályokkal összhangban önelőző ellenőrzéseket végezzenek, hogy a nyilvánvalóan parazitákkal fertőzött halakat ne bocsássák emberi fogyasztásra. A szemrevételezéssel történő vizsgálatokkal kapcsolatos részletes szabályok elfogadása a látható paraziták és a szemrevételezéssel történő vizsgálat fogalmának meghatározását, valamint a megfigyelések típusának és gyakoriságának meghatározását teszi szükségessé.
- (11) A 853/2004/EK rendeletben az emberi fogyasztásra alkalmatlan halászati termékek forgalomba hozatalának megelőzése érdekében előírt ellenőrzések vegyi ellenőrzéseket is tartalmazhatnak, beleértve az összes illékony nitrogénbázisra (TVB-N) irányuló ellenőrzéseket is. Meg kell határozni azokat a TVB-N-szinteket, amelyeket egyes fajtakategóriák esetében nem lehet túllépni, és meg kell határozni az alkalmazandó vizsgálati módszereket. A TVB-N ellenőrzése tekintetében tudományosan elismert vizsgálati módszereket rutinként továbbra is alkalmazni kell, de meg kell határozni az alkalmazandó referencia-módszert, amennyiben kétség merül fel az eredmények tekintetében, vagy vita esetén.
- (12) A benulásos kagylóméreg (PSP), amnéziás kagylóméreg (ASP) és a lipofil toxinok határértékeit a 853/2004/EK rendelet állapítja meg. A biológiai tesztelés az egyes toxinok kimutatására, valamint a mérgező kagyló begyűjtésének megelőzésére szolgáló referencia-módszer. Az emberi egészség védelme érdekében a tagállamoknak harmonizálniuk kell és végre kell hajtaniuk a legnagyobb megengedhető tartalmakat és vizsgálati módszereket. A biológiai tesztelési módszereken túlmenően alternatív kimutatási módszereket – mint például kémiai módszereket és *in vitro* vizsgálatokat – kell lehetővé tenni, amennyiben kimutatják, hogy a kiválasztott módszerek elvégzése legalább annyira hatékony, mint a biológiai módszer, és hogy elvégzésük egyenértékű szintű közegészségügyi védelmet nyújt. A lipofil toxinok tekintetében javasolt legnagyobb megengedhető tartalmak átmeneti adatokon alapulnak, és azokat újra kell értékelni, amint új tudományos bizonyíték áll rendelkezésre. A referenciaanyag hiánya és a nem biológiai tesztek kizárólagos használata jelenleg azt jelenti, hogy a valamennyi toxin tekintetében meghatározott közegészségügyi védelem szintje nem egyenértékű a biológiai tesztekben megengedett szinttel. A lehető leghamarabb rendelkezni kell a biológiai tesztek felváltásáról.
- (13) Az MSM előállítása során felhasznált csontok szerkezetét nem megváltoztató technikák alkalmazásával előállított, a csontokról mechanikusan lefejtett húst (MSM) a csontszerkezetet megváltoztató technikák alkalmazásával előállított MSM-től eltérőként kell kezelni.
- (14) A meghatározott feltételek mellett és meghatározott összetétellel előállított, az előbbi típusba tartozó MSM-nek megengedettnek kell lennie az olyan előkészített húsokban, amelyeket egyértelműen nem anélkül szánnak fogyasztásra, hogy azokat először hőkezelésnek vetnék alá. E feltételek különösen az MSM kalciumtartalmával kapcsolatosak, amelyet a 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (2) bekezdésével összhangban kell meghatározni. Az e rendeletben megállapított legnagyobb megengedhető kalciumtartalmat ki kell igazítani, amint részletes információ áll rendelkezésre a különböző típusú nyersanyagok felhasználásakor felmerülő változatokra vonatkozóan.
- (15) A 882/2004/EK rendelet 31. cikke (2) bekezdésének f) pontja előírja a tagállamok számára, hogy tartsanak fenn naprakész jegyzékeket az engedélyezett létesítményekre vonatkozóan. Közös keretet kell megállapítani a vonatkozó információknak a többi tagállam és a nyilvánosság számára történő bemutatása tekintetében.
- (16) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XI. szakasza meghatározza az emberi fogyasztásra szánt békacomb és csiga előkészítésére irányadó követelményeket. A harmadik országokból behozott, emberi fogyasztásra szánt békacomb és csiga vonatkozásában különös követelményeket – beleértve az állat-egészségügyi bizonyítványmintákat – kell megállapítani.
- (17) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XIV. és XV. szakasza megállapítja az emberi fogyasztásra szánt zselatin és kollagén előállítására és forgalomba hozatalára irányuló szabályokat. A harmadik országokból behozott, emberi fogyasztásra szánt zselatin és kollagén, valamint az emberi fogyasztásra szánt zselatin és kollagén előállításához felhasznált nyersanyagok vonatkozásában különös követelményeket – beleértve az állat-egészségügyi bizonyítványmintákat – kell megállapítani.
- (18) Rugalmasságra van szükség ahhoz, hogy a hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek továbbra is előállíthatók legyenek. A tagállamok már számos ilyen élelmiszer tekintetében nyújtottak eltéréseket a 2006. január 1-je előtt hatályos jogszabályok értelmében. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak ezen időpont után is megszokás nélkül kell tudniuk alkalmazni a meglévő gyakorlatokat. A tagállamok számára a rugalmasság gyakorlását lehetővé tevő eljárást ír elő a 852/2004/EK, 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet. Ennek ellenére

a legtöbb olyan esetben, amikor megadták az eltéréseket, ez csupán a már létrejött gyakorlatok folytatásának kérdése, így egy teljes értesítési eljárás – beleértve a teljes veszélyelemzést is – alkalmazása szükségtelen és aránytalan terhet róna a tagállamokra. A hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszereket ennél fogva meg kell határozni, és – a 852/2004/EK rendeletben megállapított strukturális követelményektől eltérve – meg kell állapítani az ilyen élelmiszerekre alkalmazandó általános feltételeket, kellő figyelmet fordítva az élelmiszer-egészségügyi célkitűzésekre.

- (19) Mivel a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendeletet a 2004. május 1-jei csatlakozás előtt fogadták el, azok nem utaltak az új tagállamokra. Ennél fogva e tagállamok ISO-kódjait és saját nyelvükön az európai közösségbeli rövidítéseiket e rendeletek vonatkozó rendelkezéseihöz hozzá kell adni.
- (20) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének I. szakasza megállapítja a házasított patás állatok húsának előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó szabályokat. Az állati test és az emberi fogyasztásra szánt más testrészek teljes lebörözése alóli kivételeket a IV. fejezet I. szakaszának 8. pontja állapítja meg. Rendelkezni kell e kivételeknek a felnőtt szarvasmarhafélék lábszárára történő kiterjesztéséről, feltéve hogy azok megfelelnek a borjúlábakra vonatkozó feltételeknek.
- (21) Bizonyos gyakorlatok félvezethetik a fogyasztót egyes termékek összetétele tekintetében. Különösen, hogy ne okozzon csalódást a fogyasztók elvárásának, a vízvisszatartó ágensekkel kezelt baromfi húsnak a friss húsként történő értékesítését meg kell tiltani.
- (22) Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság 2004. augusztus 30-án elfogadott véleménye rámutatott, hogy a *Gempylidae* családhoz tartozó halászati termékek – különösen a *Ruvettus pretiosus* és a *Lepidocybium flavobrunneum* – fogyasztása bizonyos feltételek mellett káros emésztőszervi hatásokat okozhat. Az e családhoz tartozó halászati termékeket ezért forgalmazási feltételekhez kell kötni.
- (23) A 853/2004/EK III. mellékletének IX. szakasza megállapítja a nyers tejre és a tejtermékekre vonatkozó különös higiéniai szabályokat. Az I. fejezet II. részének B.1. e) pontja értelmében tőgybimbótisztító vagy egyéb, tőgytisztító termékek csak akkor használhatók, ha azokat a hatáskörrel rendelkező hatóság jóváhagyta. E rész azonban nem ír elő részletes engedélyezési rendszert. A tagállamok harmonizált megközelítésének biztosítása érdekében ennél fogva pontosítani kell azokat az eljárásokat, amelyek szerint az ilyen engedélyek megadhatók.
- (24) A 853/2004/EK rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozóktól megköveteli annak biztosítását, hogy a nyers tej és tejtermékek feldolgozásához alkalmazott hőkezelések egy nemzetközileg elismert szabványhoz

alkalmazkodjanak. Az ezen ágazatban alkalmazott bizonyos hőkezelések specifikusságának, valamint azoknak az élelmiszer-biztonságra és az állategészségre gyakorolt hatásának köszönhetően azonban e tekintetben egyértelműbb útmutatást kell adni az élelmiszer-ipari vállalkozóknak.

- (25) A 853/2004/EK rendelet új fogalom meghatározást vezet be az olyan tojásból készült termékekre, amelyet – a héj eltávolítását követően – még nem dolgoztak fel. Pontosítani kell tehát az e termékekre vonatkozó szabályokat, és ennek megfelelően módosítani kell a 853/2004/EK rendelet III. melléklete II. fejezetének X. szakaszát.
- (26) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XIV. szakasza megállapítja a zselatinra vonatkozó különös egészségügyi szabályokat. E szabályok tartalmazzák a nyersanyagoknak a zselatin előállításához felhasználható típusára, valamint az ilyen anyagok szállítására és tárolására vonatkozó követelményeket. Megállapítják a zselatin gyártására alkalmazandó részletes előírásokat is. Meg kell azonban állapítani a zselatin címkézésére vonatkozó szabályokat.
- (27) A tudományos fejlődés a kéthéjú kagylókban az *E. coli* kimutatására megállapított referencia-módszereként az ISO 16649-3 létrehozásához vezetett. E referencia-módszert az A. területről származó élő kéthéjú kagylók tekintetében az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai kritériumokról szóló 2073/2005/EK bizottsági rendelettel⁽¹⁾ összhangban már létrehozták. Következésképpen az ISO 16649-3-at a B. és C. területről származó kéthéjú kagylókban az *E. coli* kimutatás referencia MPN (legvalószínűbb szám) módszereként is meg kell határozni. Az alternatív módszerek használatát csak akkor lehet megengedni, ha azokat a referencia-módszerrel egyenértékűnek tekintik.
- (28) A 853/2004/EK és 854/2004/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (29) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet alkalmazásában az élelmiszerláncra vonatkozó információkkal kapcsolatos követelmények

A 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszában és a 854/2004/EK rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezetének A. pontjában említett élelmiszerláncra vonatkozó információkkal kapcsolatos követelményeket e rendelet I. melléklete állapítja meg.

⁽¹⁾ Lásd e Hivatalos Lap 1. oldalát.

2. cikk

A 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet alkalmazásában a halászati termékekre vonatkozó követelmények

A 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (9) bekezdésében, valamint a 854/2004/EK rendelet 18. cikkének (14) és (15) bekezdésében említett halászati termékekre vonatkozó követelményeket e rendelet II. melléklete állapítja meg.

3. cikk

A 853/2004/EK és 854/2004/EK rendeletek alkalmazásában a tengeri biotoxinok elismert vizsgálati módszerei

A 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (4) bekezdésében, valamint a 854/2004/EK rendelet 18. cikke (13) bekezdésének a) pontjában említett, a tengeri biotoxinok kimutatása tekintetében elismert vizsgálati módszereket e rendelet III. melléklete állapítja meg.

4. cikk

A 853/2004/EK rendelet alkalmazásában a csontokról mechanikusan lefejtett hús kalciumtartalma

A 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (2) bekezdésében említett, a csontokról mechanikusan lefejtett hús kalciumtartalmát e rendelet IV. melléklete állapítja meg.

5. cikk

Létesítmények jegyzéke a 882/2004/EK rendelet alkalmazásában

A 882/2004/EK rendelet 31. cikke (2) bekezdésének f) pontjában említett létesítmények jegyzékére vonatkozó követelményeket e rendelet V. melléklete állapítja meg.

6. cikk

A 853/2004/EK rendelet alkalmazásában a békacombra, csigára, zselatinra és kollagénnel kapcsolatos egészségügyi bizonyítványminták

A 853/2004/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett békacomb, csiga, zselatin és kollagén, valamint a zselatin és kollagén előállításához szükséges nyersanyagok behozatalára vonatkozó egészségügyi bizonyítványmintákat e rendelet VI. melléklete állapítja meg.

7. cikk

Eltérés a 852/2004/EK rendeletről a hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek tekintetében

(1) E rendelet alkalmazásában a „hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek” olyan élelmiszerek, amelyek(et) abban a tagállamban, ahol azokat hagyományosan gyártják:

a) hagyományos termékeként történelmileg elismertek; vagy

b) a hagyományos eljárással kapcsolatos kodifikált vagy nyilvántartásba vett technikai referenciáknak megfelelően vagy a hagyományos előállítási módszereknek megfelelően gyártottak; vagy

c) hagyományos élelmiszer-ipari termékeként a közösségi, nemzeti, regionális vagy helyi jogszabályok oltalma alatt állnak.

(2) A tagállamok a hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszereket gyártó létesítményeknek egyéni vagy általános eltéréseket nyújthatnak az alábbiakban megállapított követelmények alól:

a) a 852/2004/EK rendelet II. melléklete II. fejezetének 1. pontja, az olyan helyiségek tekintetében, ahol az ilyen termékek a jellemzőik részleges kifejlődéséhez szükséges környezetnek vannak kitéve. Az ilyen helyiségek különösen nem sima, vízhatlan, nedvszívó vagy nem a korrózióknak ellenálló anyagból készült falakból, mennyezetből és ajtókból, valamint természetes földtani falakból, mennyezetből és padlóból állnak;

b) a 852/2004/EK rendelet II. melléklete II. fejezetének 1. f) pontja, és II. melléklete V. fejezetének 1. pontja az anyagok olyan típusa tekintetében, amelyekből kifejezetten az e termékek előkészítéséhez, csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt eszközök és felszerelések készülnek.

Az a) pontban említett üzemek tisztítására és fertőtlenítésére vonatkozó intézkedéseket, valamint ezek elvégzésének gyakoriságát a tevékenységhez kell igazítani a különleges környezeti flórájuk figyelembevételével érdeklében.

A b) pontban említett eszközöket és felszereléseket mindenkor kielégítő higiéniai állapotban tartják, és rendszeresen tisztítják és fertőtlenítik.

(3) A (2) bekezdésben említett eltéréseket nyújtó tagállamok erről a Bizottságot és a többi tagállamot az egyéni vagy általános eltérések nyújtásától számított 12 hónapon belül értesítik. Minden értesítés:

a) tartalmazza a kiigazított követelmények rövid leírását;

b) leírja az érintett élelmiszereket és létesítményeket; és

c) megad minden más, vonatkozó információt.

8. cikk

A 853/2004/EK rendelet módosításai

A 853/2004/EK rendelet II. és III. melléklete e rendelet VII. mellékletével összhangban módosul.

9. cikk

A 854/2004/EK rendelet módosításai

A 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete e rendelet VIII. mellékletével összhangban módosul.

10. cikk

Hatálybalépés és alkalmazandóság

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

Ezt a rendeletet 2006. január 1-jétől kell alkalmazni, kivéve az V. melléklet II. és III. fejezetét, amelyeket 2007. január 1-jétől kell alkalmazni.

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

Kelt Brüsszelben, 2005. december 5-én.

a Bizottság részéről

Markos KYPRIANOU

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

AZ ÉLELMISZERLÁNCRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

I. SZAKASZ

AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

A vágásra feladott állatokat tartó élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy a 853/2004/EK rendeletben említett, élelmiszerláncra vonatkozó információk megfelelően szerepelnek a feladott állatokkal kapcsolatos dokumentációban oly módon, hogy azokhoz az érintett vágóhíd üzemeltetője hozzáférhessen.

II. SZAKASZ

A HATÁSKÖRREL RENDELKEZŐ HATÓSÁGOK KÖTELEZETTSÉGEI

I. FEJEZET

AZ ÉLELMISZERLÁNCRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ NYÚJTÁSA

1. A feladás helye szerinti, hatáskörrel rendelkező hatóság tájékoztatja a feladó élelmiszer-ipari vállalkozót a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszával összhangban a vágóhíd számára nyújtandó, az élelmiszerláncra vonatkozó információ minimális elemeiről.
2. A hatáskörrel rendelkező hatóság a vágás helyén igazolja, hogy:
 - a) az élelmiszerláncra vonatkozó információ következetesen és hatékonyan áramlik a feladást megelőzően az állatokat nevelő vagy tartó élelmiszer-ipari vállalkozó és a vágóhíd üzemeltetője között;
 - b) az élelmiszerláncra vonatkozó információ érvényes és megbízható;
 - c) adott esetben a vonatkozó információval kapcsolatban a gazdaság felé visszacsatolást nyújtanak.
3. Amennyiben más tagállamba küldenek állatokat levágásra, a feladás helye szerinti és a vágás helye szerinti, hatáskörrel rendelkező hatóságok együttműködnek annak biztosítása érdekében, hogy a feladó élelmiszer-ipari vállalkozó által nyújtott információhoz a fogadó vágóhíd üzemeltetője könnyen hozzáférjen.

II. FEJEZET

VISSZACSATOLÁS A SZÁRMAZÁSI GAZDASÁG FELÉ

1. A hatósági állatorvos használhatja az I. függelékben megállapított okmánymintát azon vonatkozó vizsgálati eredmények tekintetében, amelyeket a 854/2004/EK rendelet I. melléklete II. szakaszának I. fejezetével összhangban azzal a gazdasággal kell közölni, ahol az állatokat az ugyanabban a tagállamban történő levágás előtt nevelték.
2. A hatáskörrel rendelkező hatóság felelős a vonatkozó vizsgálati eredmények közléséért azokban az esetekben, amikor az állatokat egy másik tagállamban lévő gazdaságban nevelték, és a hatóságnak a függelékben megállapított okmányminta egy változatát kell használnia mind a feladó, mind a fogadó ország nyelvén.

Függelék az I. melléklethez

OKMÁNYMINTA

1. Azonosítási adatok

- 1.1. származási gazdaság (pl. tulajdonos vagy vezető)

név/szám

teljes cím

telefonszám

- 1.2. azonosítószámok (külön jegyzéket kell mellékelni)

az állatok összlétszáma (fajonként)

azonosítási problémák (ha vannak)

- 1.3. állomány/ketrec azonosítás (adott esetben)

- 1.4. állatfajok

- 1.5. egészségügyi bizonyítvány referenciaszáma
-

2. *Ante mortem* megállapítások

- 2.1. jóllét

az érintett állatok száma

típus/osztály/kor

vizsgálatok (pl. farokharapás)

- 2.2. az állatokat szennyezetten szállították

- 2.3. klinikai diagnózis (betegség)

az érintett állatok száma

típus/osztály/kor

megfigyelések

vizsgálat időpontja

- 2.4. laboratóriumi eredmények ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Mikrobiológiai, kémiai, szerológiai stb. (írja be az eredményeket a mellékletek szerint).

3. Post mortem megállapítások

- 3.1. (makroszkópikus) megállapítások
az érintett állatok száma
típus/osztály/kor
az érintett állat(ok) szerve vagy része
a levágás időpontja
- 3.2. betegség (kódok használhatók ⁽¹⁾)
az érintett állatok száma
típus/osztály/kor
az érintett állat(ok) szerve vagy része
részlegesen vagy teljesen visszautasított
állati testek (indokolja)
Levágás időpontja
- 3.3. résultats de laboratoirelaboratóriumi eredmények ⁽²⁾
- 3.4. más eredmények (pl. paraziták, idegen testek stb.)
- 3.5. jólléti megállapítások (pl. törött láb)

4. Kiegészítő információk

5. Kapcsolattartási adatok

- 5.1. vágóhíd (jóváhagyási szám)
név
teljes cím
telefonszám
- 5.2. elektronikus cím, ha van

6. Hatósági állatorvos (név nyomtatottan)

alírással és pecsét

7. Dátum

8. A nyomtatványhoz csatolt oldalak száma:

⁽¹⁾ A hatáskörrel rendelkező hatóságok a következő kódokat használhatják: A kód az OIE által jegyzékbe vett betegségek esetében; B100 és B200 kód jólléti kérdésekben (a 854/2004/EK rendelet I. melléklete I. szakasza II. fejezetének C. pontja) és C100–C290 kódok a húsról vonatkozó határozatok tekintetében (854/2004/EK rendelet I. melléklete II. szakasza V. fejezetének 1. a)–u) pontja). A kódrendszer szükség esetén további albontásokat tartalmazhat (pl. C141 egy közepesen általános betegség esetében, C142 egy súlyosabb betegség esetében stb.). Ha kódokat használnak, azoknak a jelentésük megfelelő magyarázatával együtt elérhetőnek kell lenniük az élelmiszer-ipari vállalkozó számára.

⁽²⁾ Mikrobiológiai, kémiai, szerológiai stb. (írja be az eredményeket a mellékletek szerint).

II. MELLÉKLET**HALÁSZATI TERMÉKEK****I. SZAKASZ****AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI**

Ez a szakasz megállapítja a parazitáknak a halászati termékekben történő kimutatására irányuló szemrevételezéses vizsgálatokkal kapcsolatos részletes szabályokat.

I. FEJEZET**FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK**

1. „Látható parazita”: olyan parazita, vagy paraziták csoportja, ami méret, szín vagy mintázat alapján egyértelműen megkülönböztethető a halszövetektől.
2. „Szemrevételezéssel történő vizsgálat”: a hal vagy halászati termék roncsolásmentes, optikai nagyítóeszközök nélküli, jó látási viszonyok közötti megvizsgálása az emberi látás segítségével, beleértve – amennyiben szükséges – a lámpázást is.
3. „Lámpázás”: a lepényhal vagy halfilé esetében a paraziták kimutatása érdekében a halnak egy elsötétített szobában fény felé történő tartása.

II. FEJEZET**A SZEMREVÉTELEZÉSSEL TÖRTÉNŐ VIZSGÁLAT**

1. A szemrevételezéssel történő vizsgálatot reprezentatív számú mintán kell elvégezni. A parti létesítményekért felelős személyek és az üzemhajó fedélzetén dolgozó szakemberek meghatározzák a vizsgálatok nagyságrendjét és gyakoriságát, figyelembe véve a halászati termékek jellegét, származási helyét és felhasználását. Az előállítás során a kizsigerelt hal szemrevételezéssel történő vizsgálatát szakemberek végzik a hasüregen és az emberi fogyasztásra szánt májon és halikrán. Az alkalmazott kizsigerelési módszer szerint a szemrevételezéssel történő vizsgálatot az alábbiak szerint végzik:
 - a) kézi kizsigerelés esetén a munkát végző személy folyamatosan a zsigereles és a mosás során;
 - b) gépi kizsigerelés esetén a minimum tíz halból álló tételekből vett reprezentatív számú mintából való mintavétellel.
2. A halfilé, illetve halszeletek szemrevételezéssel történő vizsgálatát szakemberek végzik a hús filézését vagy szeletelését követő tisztogatása során. Ha darabonkénti vizsgálat nem lehetséges a filék nagysága vagy a filézési műveletek következtében, akkor mintavételi tervet kell készíteni, és a hatáskörrel rendelkező hatóság számára hozzáférhetővé tenni a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza II. fejezetének 4. pontjával összhangban. Amennyiben technikai szempontból szükséges a filék lámpázása, azt a mintavételi tervnek tartalmaznia kell.

II. SZAKASZ

A HATÁSKÖRREL RENDELKEZŐ HATÓSÁGOK KÖTELEZETTSÉGEI

I. FEJEZET

A HALÁSZATI TERMÉKEK EGYES KATEGÓRIÁIRA VONATKOZÓ ÖSSZES ILLÉKONY NITROGÉNBAZIS (TVB-N) HATÁRÉRTÉKEI ÉS AZ ALKALMAZANDÓ VIZSGÁLATI MÓDSZEREK

1. A II. fejezetben felsorolt fajkategóriákhoz tartozó, feldolgozatlan halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell tekinteni, amennyiben az érzékszervi vizsgálat kétségeket támaszt frissességükkel kapcsolatban, a kémiai ellenőrző vizsgálatok pedig arra utalnak, hogy a TVB-N alábbi határértékeit túllépték:

- a) 25 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 1. pontjában említett fajokra vonatkozóan;
- b) 30 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 2. pontjában említett fajokra vonatkozóan;
- c) 35 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 3. pontjában említett fajokra vonatkozóan.

A TVB-N-határérték ellenőrző vizsgálatához használandó referencia-módszer a III. fejezetben szereplő, perklórsavval proteinmentesített kivonat lepárlását magában foglaló módszer.

2. Az 1. pontban említett lepárlást olyan készülékkel kell elvégezni, amely megfelel a IV. fejezetben található ábra alapelveinek.
3. A TVB-N-határérték ellenőrző vizsgálatához használható rutinmódszerek a következők:
 - a Conway és Byrne által leírt mikrodiffúziós módszer (1933),
 - az Antonacopoulos által leírt közvetlen lepárlási módszer (1968),
 - triklór-ecetsavval proteinmentesített kivonat lepárlása [a Codex Alimentarius halakkal és halászati termékekkel foglalkozó bizottsága (1968)].
4. A mintának legalább három különböző pontról vett, majd őrléssel összekevert, körülbelül 100 gramm húsból kell állnia.

A tagállamok a hatósági laboratóriumoknak rutineljárásként a fent említett referencia-módszer használatát ajánlják. A rutinmódszerek egyikével elvégzett vizsgálat eredményeinek kétségbevonása vagy az azokkal kapcsolatos vita esetén az eredmények ellenőrzésére csak a referencia-módszer használható.

II. FEJEZET

AZON FAJKATEGÓRIÁK, AMELYEK ESETÉBEN A TVB-N-HATÁRÉRTÉK RÖGZÍTÉSRE KERÜL

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. A *Pleuronectidae* családhoz tartozó fajok (a laposhal kivételével: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, a *Merlucciidae* családhoz tartozó fajok, a *Gadidae* családhoz tartozó fajok.

III. FEJEZET

A TVB-N KONCENTRÁCIÓJÁNAK MEGHATÁROZÁSA HALAKBAN ÉS HALÁSZATI TERMÉKEKBEN**Referenciaeljárás**1. *Az alkalmazás célja és tárgya*

Ez a módszer a halakban és halászati termékekben jelen levő TVB-N koncentrációjának azonosítására alkalmas referenciaeljárást írja le. Ez az eljárás a TVB-N-koncentráció 5 mg/100 g és legalább 100 mg/100 g közötti tartományában alkalmazható.

2. *Meghatározás*

A „TVB-N-koncentráció” alatt az illékony nitrogénbázis-vegyületeknek a leírt eljárással meghatározott nitrogéntartalma értendő.

A koncentráció mg/100 g-ban kerül meghatározásra.

3. *Rövid leírás*

Az illékony nitrogénbázis-vegyületeket 0,6 M-os perklórsavoldattal vonjuk ki a mintából. A lúgosítás után a kivonat gőzlepárlóba kerül, és az illékony bázisalkotórészeket savfelfogó tartály nyeli el. A TVB-N koncentrációja az elnyelt bázisok titrálásával kerül meghatározásra.

4. *Vegyszerek*

Eltérő megjelölés hiányában reagensfokozatú vegyszereket kell használni. A felhasznált víznek desztillálnak vagy ioncseréltnek, és legalább ugyanolyan tisztaságúnak kell lennie. Eltérő megjelölés hiányában „oldat” alatt vizes oldatot kell érteni:

- a) perklórsavoldat = 6 g/100 ml;
- b) nátrium-hidroxid-oldat = 20 g/100 ml;
- c) standard sósavoldat 0,05 mol/l ((0,05 N));

Megjegyzés: Automatikus lepárlókészülék használatakor a titrálást 0,01 mol/l ((0,01 N) koncentrációjú standard sósavoldattal kell végezni.

- d) bórsavoldat = 3 g/100 ml;
 - e) szilikon habzástgátló hatóanyag;
 - f) fenoltaleinoldat = 1 g/100 ml 95 % etanol;
 - g) indikátoroldat (Tashiro kevert indikátor) 2 g metilvörös és 1 g metilénkék 1 000 ml 95 %-os etanolban feloldva.
5. *Eszközök és kellékek*
- a) Húsdaráló, kellően homogén halhús minta előállításához.
 - b) 8 000 fordulat/perc és 45 000 fordulat/perc közötti nagysebességű keverőgép.
 - c) 150 mm átmérőjű bordázott szűrő, gyorszűréshez.
 - d) 0,01 ml-es beosztású 5 ml-es büretta.

- e) Gőzlepárló készülék. A készüléknek képesnek kell lennie különböző gőzmennyiségek szabályozására, valamint állandó mennyiségű gőz megadott időtartam alatt történő előállítására. A készüléknek biztosítania kell, hogy a lúgosító anyagok hozzáadása során a keletkező szabad bázisok ne távozhassanak a rendszerből.

6. Kivitelezés

Figyelmeztetés: Az erősen maró hatású perklórsavval történő munkavégzés során gondoskodni kell a szükséges elővigyázatossági és megelőző intézkedésekről. A mintákat – ha egyáltalán lehetséges – a következő utasításoknak megfelelően, beérkezésük után minél hamarabb el kell készíteni:

a) A minta elkészítése

Az elemzésre kerülő mintát az 5. a) pontban leírt módon húsdarálóval gondosan meg kell darálni. Pontosan $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ ledarált mintát egy megfelelő edényben kell kimérni. Ezt a 4. a) pontban leírt $90,0 \text{ ml}$ perklórsavoldattal kell összekeverni, két percig homogenizálni az 5. b) pontban leírt keverőgéppel, majd le kell szűrni.

Az így nyert kivonat körülbelül $2 \text{ }^\circ\text{C}$ és $6 \text{ }^\circ\text{C}$ közötti hőmérsékleten legalább hét napig eltartható.

b) Gőzlepárlás

Az a) pontban leírtaknak megfelelően előállított $50,0 \text{ ml}$ kivonatot az 5. e) pontban leírt gőzlepárló készülékbe kell helyezni. A kivonat megfelelő lúgosításának későbbi ellenőrzésére néhány csepp fenolftaleint a 4. f) pontban említett módon kell a kivonathoz adni. Néhány csepp szilikon habzástgátló hatóanyag hozzáadása után $6,5 \text{ ml}$ nátrium-hidroxid-oldatot a 4. b) pontban leírt módon kell a kivonathoz adni, és a gőzlepárlás azonnal megkezdődik.

A gőzlepárlás beállítása következtében 10 percen belül körülbelül 100 ml párlat képződik. A lepárló kivezető csöve a 4. d) pontban leírt módon belemérül a 100 ml bórsavoldattal feltöltött savfelfogó tartályba, amelybe a 4. g) pont szerint 3–5 csepp indikátoroldat is került. Pontosan 10 perc múlva a lepárlás befejeződik. A lepárló kivezetőcsövét el kell távolítani a savfelfogó tartályból, és vízzel ki kell mosni. A savfelfogó oldatban lévő illékony bázisok standard sósavoldattal történő titrálással kerülnek meghatározásra a 4. c) pontban előírt módon.

A végpont pH-értékének $5,0 \pm 0,1$ -nek kell lennie.

c) Titrálás

Két párhuzamos meghatározás szükséges. Az alkalmazott módszer akkor megfelelő, ha a párhuzamos mérések közötti különbség nem haladja meg a $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$ értéket.

d) Vakpróba

A b) pontban leírt módon vakpróbát kell végezni. A kivonat helyett a 4. a) pontban meghatározottaknak megfelelően $50,0 \text{ ml}$ perklórsavoldatot kell használni.

7. A TVB-N-érték kiszámítása

A savfelfogó oldat 4. c) pont szerinti sósavval történő titrálásával a TVB-N-koncentráció a következő egyenlet alapján számítható ki:

$$\text{TVB} - \text{N} \text{ (mg/100 g mintában kifejezve)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1 = 0,01 \text{ M}$ sósavoldat térfogata a minta ml-ében;

$V_0 = 0,01 \text{ M}$ sósavoldat térfogata a vakminta ml-ében;

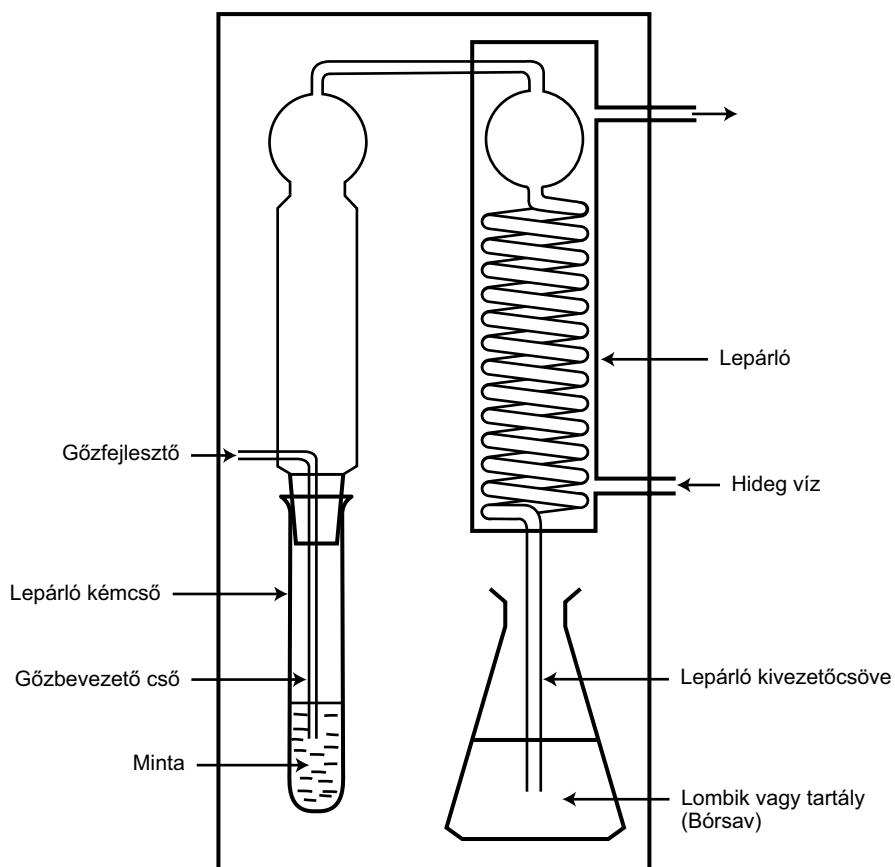
$M =$ a minta súlya g-ban.

Megjegyzések

1. Két párhuzamos meghatározás szükséges. Az alkalmazott módszer akkor megfelelő, ha a párhuzamos mérések közötti különbség nem haladja meg a 2 mg/100 g értéket.
2. A berendezés 50 mg TVB-N/100 g-mal egyenértékű NH₄Cl-oldatok lepárlásával ellenőrizhető.
3. A megismételhetőség standard eltérése $S_r = 1,20$ mg/100 g. A összehasonlíthatóság standard eltérése $S_R = 2,50$ mg/100 g.

IV. FEJEZET

TVB-N GŐZLEPÁRLÓ KÉSZÜLÉK



III. MELLÉKLET

A TENGERI BIOTOXINOK KIMUTATÁSA TEKINTETÉBEN ELISMERT VIZSGÁLATI MÓDSZEREK

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. pontjában megállapított határértékeknek való megfelelés ellenőrzése érdekében a hatáskörrel rendelkező hatóságok – és adott esetben az élelmiszer-ipari vállalkozók – a következő vizsgálati módszereket használhatják.

A 86/609/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ 7. cikkének (2) és (3) bekezdésével összhangban a szubsztitúció, finomítás és a redukció elemeit a biológiai módszerek alkalmazásakor figyelembe kell venni.

I. FEJEZET

A BÉNULÁSOS KAGYLÓMÉREG (PSP) KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER

1. A kagylók ehető részeinek (az egész test vagy bármely ehető rész külön) bénulásos kagylóméreg (PSP) tartalmát a biológiai vizsgálati módszerrel vagy bármely más nemzetközileg elismert módszerrel összhangban kell kimutatni. A biológiai vizsgálatot szükség esetén a saxitoxin és azon analógjai kimutatására irányuló kémiai módszerrel együtt kell elvégezni, amelyekre vonatkozóan szabvány áll rendelkezésre.
2. Ha az eredmények bizonytalanok, a biológiai módszer tekintendő referencia-módszernek.

II. FEJEZET

AZ AMNÉZIÁS KAGYLÓMÉREG (ASP) KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER

A kagylók ehető részeinek (az egész test vagy bármely ehető rész külön) teljes amnéziás kagylóméreg (ASP) tartalmát nagy hatékonyságú folyadékkromatográfiás (HPLC) módszer vagy bármely más elismert módszer alkalmazásával kell kimutatni.

Ha az eredmények bizonytalanok, a referencia-módszer a HPLC-módszer.

III. FEJEZET

A LIPOFIL MÉREG KIMUTATÁSÁRA IRÁNYULÓ MÓDSZER**A. Biológiai módszerek**

1. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. c), d) és e) pontjában említett toxinok kimutatására egéren végzett biológiai tesztek sorozata használható, amelyek a vizsgálati adag (hepatopancreas vagy az egész test), valamint az extrakciós és tisztítási lépésekhez használt oldószerek tekintetében térnek el egymástól. Az érzékenység és a szelektivitás az extrakciós és tisztítási lépésekhez használt oldószerektől függ, és ezt a használni kívánt módszer kiválasztásakor figyelembe kell venni a toxinok teljes skálájának lefedése érdekében.
2. Az okadaic sav, a dinofizistoxinok, a pectenotoxinok és a yessotoxinok kimutatását egyetlen, acetonos extrakciót alkalmazó egéren végzett biológiai teszttel is el lehet végezni. Az esetleges kölcsönhatások kiküszöbölése érdekében ezt a vizsgálati eljárást szükség esetén folyadék/folyadék megoszlási lépésekkel lehet kiegészíteni, etil-acetát/víz vagy diklór-metán/víz alkalmazásával. A szabályozási szinteken az azaspirsavak kimutatása esetén ennél az eljárásnál vizsgálati adagként az egész test használata szükséges.

⁽¹⁾ HL L 358., 1986.12.18., 1. o.

3. Mindegyik teszthez három egeret kell használni. Ha a háromból kettő 24 órán belül elpusztul azt követően, hogy az egereket beoltották 5 g hepatopancreasnak vagy 25 g egész testnek megfelelő extraktummal, ezt pozitív eredménynek kell tekinteni a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. c), d) és e) pontjában említett toxinok közül egynek vagy többnek a megállapított szintek feletti mennyiségben való jelenlétének szempontjából.
4. Az okadaic sav, a dinofizistoxinok, a pectenotoxinok és az azaspirsavak kimutatására olyan egéren végzett biológiai teszt alkalmazható, amelyben acetonos extrakciót használunk dietil-éteres folyadék/folyadék megoszlást követően, ez azonban nem alkalmas a yessotoxinok kimutatására, mivel a megoszlási lépés során a toxinok elveszhetnek. Mindegyik teszthez három egeret kell használni. Ha a háromból kettő 24 órán belül elpusztul azt követően, hogy az egereket beoltottuk 5 g hepatopancreasnak vagy 25 g egész testnek megfelelő extraktummal, ezt pozitív eredménynek kell tekinteni az okadaic savnak, a dinofizistoxinoknak, a pectenotoxinoknak és az azaspirsavaknak a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. c) és e) pontjában említett szint feletti mennyiségben való jelenlétének szempontjából.
5. Patkányon végzett biológiai teszt alkalmazható az okadaic sav, a dinofizistoxinok és az azaspirsavak kimutatására. Mindegyik teszthez három patkányt kell használni. Ha a három patkány közül bármelyiknél hasmenéses reakció jelentkezik, azt pozitív eredménynek kell tekinteni az okadaic savnak, a dinofizistoxinoknak, és az azaspirsavaknak a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza V. fejezetének 2. c) és e) pontjában említett szint feletti mennyiségben való jelenlétének szempontjából.

B. Alternatív kimutatási módszerek

1. A biológiai tesztmódszerek mellett alternatív vagy kiegészítő módszerként különböző módszerek sorozata alkalmazható, például nagy hatékonyságú folyadékkromatográfia (HPLC) fluorimetriás detektálással, folyadékkromatográfia (LC), tömegspektrometria (MS), immunpróbák valamint funkcionális próbák, mint a foszfatáz-gátlási próba, feltéve hogy azok önmagukban vagy kombináltan alkalmazva kimutatják legalább az alábbi analógokat, továbbá nem kevésbé hatékonyak, mint a biológiai módszerek, és alkalmazásuk a közegészség azonos szintű védelmét eredményezi:
 - okadaic sav és dinofizistoxinok: hidrolízis lépésre is szükség lehet az alábbiak kimutatásához: DTX3,
 - pectenotoxinok: PTX1 és PTX2,
 - yessotoxinok: YTX, 45 OH YTX, homo YTX és 45 OH homo YTX,
 - azaspirsavak: AZA1, AZA2 és AZA3.
2. Amennyiben újabb olyan analógokat fedeznek fel, amelyek közegészségügyi szempontból fontosak lehetnek, akkor azokat is be kell venni a vizsgálatba. Szabványoknak is rendelkezésre kell állniuk, mielőtt a kémiai vizsgálat lehetővé válna. A teljes toxicitást az egyes toxinokról rendelkezésre álló toxicitási adatokon alapuló átváltási tényezők segítségével kell kiszámítani.
3. A fenti módszerek teljesítményjellemzőit azt követően kell megállapítani, hogy nemzetközileg elfogadott protokoll alapján hitelesítették azokat.
4. A biológiai módszereket alternatív kimutatási módszerek váltják fel, amint rendelkezésre állnak a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VI. szakaszának V. fejezetében említett toxinok kimutatására vonatkozó referenciaanyagok, a módszereket validálták, és ezt a fejezetet ennek megfelelően módosították.

IV. MELLÉKLET

A CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT HÚS KALCIUMTARTALMA

A 853/2004/EK rendeletben említett MSM kalciumtartalma:

1. nem haladja meg a friss termék 0,1 %-át (= 100 mg/100 g vagy 1 000 ppm);
2. azt a szabványosított nemzetközi módszerrel határozzák meg.

—

V. MELLÉKLET

AZ ENDEDÉLYEZETT ÉLELMISZER-IPARI LÉTESÍTMÉNYEK JEGYZÉKEI

I. FEJEZET

AZ ENDEDÉLYEZETT ÉLELMISZER-IPARI LÉTESÍTMÉNYEK JEGYZÉKEIHEZ TÖRTÉNŐ HOZZÁFÉRÉS

Annak érdekében, hogy a Bizottság segítse a tagállamokat az engedélyezett élelmiszer-ipari létesítmények naprakész jegyzékeinek a többi tagállam és a nyilvánosság számára történő hozzáférhetővé tételében, a Bizottság internetes honlapot biztosít, amelyhez minden egyes tagállam a saját nemzeti internetes honlapjához linket biztosít.

II. FEJEZET

A NEMZETI INTERNETES HONLAPOK FORMÁTUMA

A. Összesített jegyzék

1. Minden tagállam átadja a Bizottságnak a 853/2004/EK rendelet I. melléklete 8.1. pontjában meghatározott állati eredetű termékek tekintetében engedélyezett élelmiszer-ipari létesítmények jegyzékeinek összesített jegyzékét tartalmazó egyetlen nemzeti internetes honlap kapcsolódási címével.
2. Az 1. pontban említett összesített jegyzék egyetlen lapból áll, és azt a Közösség egy vagy több hivatalos nyelvén töltik ki.

B. Működtetési táblázat

1. Az összesített jegyzéket tartalmazó internetes honlapot a hatáskörrel rendelkező hatóság vagy – adott esetben – a 882/2004/EK rendelet 4. cikkében említett, hatáskörrel rendelkező hatóságok valamelyike dolgozza ki.
2. Az összesített jegyzék az alábbiakhoz tartalmaz linkeket:
 - a) az ugyanazon internetes honlapon elhelyezett más internetes honlapok;
 - b) a többi hatáskörrel rendelkező hatóság, egység, vagy – adott esetben – testület által irányított internetes honlapok, amennyiben az 1. pontban említett hatáskörrel rendelkező hatóság nem tartja fenn az engedélyezett élelmiszer-ipari létesítmények egyes jegyzékeit.

III. FEJEZET

ELRENDEZÉS ÉS AZ ENDEDÉLYEZETT LÉTESÍTMÉNYEK JEGYZÉKEINEK KÓDJAI

A vonatkozó információkat és kódokat tartalmazó elrendezést állapítanak meg az engedélyezett élelmiszer-ipari létesítményekre vonatkozó információk széles körű elérhetőségének biztosítása és a jegyzékek olvashatóságának javítása érdekében.

IV. FEJEZET

TECHNIKAI ELŐÍRÁSOK

A II. és III. fejezetben említett feladatokat és tevékenységeket a Bizottság által közzétett technikai előírásokkal összhangban kell elvégezni.

VI. MELLÉKLET

A BÉKACOMB, CSIGA, ZSELATIN ÉS KOLLAGÉN BEHOZATALÁRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTÁK

I. SZAKASZ

BÉKACOMB ÉS CSIGA

A 853/2004/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, a békacomb és csiga behozatalaira vonatkozó egészségügyi bizonyítványok megfelelnek az e melléklet I. függelékének A. és B. részében megállapított mintáknak.

II. SZAKASZ

ZSELATIN

Más különös közösségi jogszabályok – beleértve legalább, de nem kizárólag a fertőző szivacsos agyvelőbántalmakról és hormonokról szóló jogszabályokat – sérelme nélkül, a 853/2004/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, a zselatin és a zselatin előállításához szükséges nyersanyagok behozatalára vonatkozó egészségügyi bizonyítványok megfelelnek az e melléklet II. függelékének A. illetve B. részében megállapított mintáknak.

III. SZAKASZ

KOLLAGÉN

Más különös közösségi jogszabályok – beleértve legalább, de nem kizárólag a fertőző szivacsos agyvelőbántalmakról és hormonokról szóló jogszabályokat – sérelme nélkül, a 853/2004/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett, a kollagén és a kollagén előállításához szükséges nyersanyagok behozatalára vonatkozó egészségügyi bizonyítványok megfelelnek az e melléklet III. függelékének A. illetve B. részében megállapított mintáknak.

A VI. melléklet I. függeléke

A. RÉSZ

AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT, HŰTÖTT, FAGYASZTOTT VAGY ELŐKÉSZÍTETT BÉKACOMB BEHOZATALÁRA
VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

ORSZÁ'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám				
	<input type="checkbox"/> Név										
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság						
	Irányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság						
	I.5. Címzett				I.6.						
	Név										
	Cím										
	Irányítószám										
	I.7. Származási ország		ISO-kód	I.8. Származási régió		Kód	I.9. Rendeltetési ország		ISO-kód	I.10. Rendeltetési régió	Kód
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye					I.12. Rendeltetési hely					
Telep/hajó <input type="checkbox"/>					Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>						
Név			Engedélyszám		Név			Engedélyszám			
Cím					Cím						
Név			Engedélyszám		Cím						
Cím					Irányítószám						
Név			Engedélyszám								
Cím											
I.13.					I.14. Az érkezés előrelátható időpontja						
I.15. Szállítóeszköz					I.16.						
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>							
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>									
Azonosítás:					I.17.						
Hivatkozás okiratokra:											
I.18. Állatfaj/Termék						I.19. Árukód (KN-kód)					
									I.20. Szám/Mennyiség		
I.21. A termékek hőmérséklete									I.22. Csomagok száma		
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>			Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>						
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám									I.24. Csomagolás típusa		
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja											
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért						
					Import <input type="checkbox"/>						
I.28. Az állatok/termékek azonosítása											
						A telep/hajó engedélyezési száma					
Faj		A darabok jellege/	Feldolgozóhajó	Darabolóüzem/	Fagyasztóhajó	Mennyiség	Nettó súly				
(Tudományos megnevezés)		A kezelés típusa		Előállító üzem							

ORSZÁG

Békacomb

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt békacombot azokkal a követelményekkel összhangban készítették elő, és különösen, hogy azok:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a 852/2004/EK rendelettel összhangban HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítményből (létesítményekből) származik (származnak) és – olyan békákból készültek, amelyeket a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XI. szakaszában szereplő követelményekkel összhangban higiénikus módon véreztettek el, készítettek elő, és adott esetben hűtöttek, fagyasztottak vagy dolgoztak fel, csomagoltak és tároltak 		
	<p>Megjegyzések</p> <p>(1) I.28. rovathivatkozás: Kezelés típusa: hűtött, fagyasztott, feldolgozott.</p> <p>(2) I15. rovathivatkozás: Nyilvántartási szám (vasúti kocsi vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakésszé kell tenni.</p> <p>(3) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>			
	<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel): Helyi állat-egészségügyi egység: Dátum: Pecsét (²)</p> <p>Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás (²):</p>			

B. RÉSZ

**AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT, HÁZÁTÓL MEGFOSZTOTT, FŐTT, ELŐKÉSZÍTETT VAGY TARTÓSÍTOTT CSIGA
BEHOZATALÁRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA**

ORSZA'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám		
	<input type="checkbox"/> Név								
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság				
	Írányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság				
	I.5. Címzett				I.6.				
	Név								
	Cím								
	Írányítószám								
	I.7. Származási ország		ISO-kód	I.8. Származási régió		Kód		I.9. Rendeltetési ország	
								ISO-kód	
								I.10. Rendeltetési régió	
								Kód	
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye				I.12. Rendeltetési hely				
	Telep/hajó <input type="checkbox"/>				Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>				
	Név		Engedélyszám		Név		Engedélyszám		
Cím		Engedélyszám		Cím		Engedélyszám			
Név		Engedélyszám		Név		Engedélyszám			
Cím		Engedélyszám		Cím		Engedélyszám			
Név		Engedélyszám		Írányítószám					
Cím		Engedélyszám							
I.13.				I.14. Az érkezés előrelátható időpontja					
I.15. Szállítóeszköz				I.16.					
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>					
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>							
Azonosítás:				I.17.					
Hivatkozás okiratokra:									
I.18. Állatfaj/Termék						I.19. Árukód (KN-kód)			
						I.20. Szám/Mennyiség			
I.21. A termékek hőmérséklete						I.22. Csomagok száma			
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>		Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>					
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám						I.24. Csomagolás típusa			
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja									
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>									
I.26.				I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért					
				Import <input type="checkbox"/>					
				Import <input type="checkbox"/>					
I.28. Az állatok/termékek azonosítása									
A telep/hajó engedélyzési száma									
Faj	A darabok jellege/ A kezelés típusa	Feldolgozóhajó	Darabolóüzem/ Előállító üzem	Fagyasztóhajó	Mennyiség	Nettó súly			
(Tudományos megnevezés)									

ORSZÁG

Csiga

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt csigát azokkal a követelményekkel összhangban készítették elő, és különösen, hogy azok(at):</p> <ul style="list-style-type: none"> – a 852/2004/EK rendelettel összhangban HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítményből (létesítményekből) származik (származnak) <p style="text-align: center;">és</p> – a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XI. szakaszában szereplő követelményekkel összhangban higiénikus módon kezelték, és adott esetben házát így távolították el, főzték, készítették elő, tartósították, fagyasztották, csomagoltak és tárolták 		
	<p>Megjegyzések</p> <p>(1) I.28. rovat: Kezelés típusa: hűtött, fagyasztott, házától megtisztított, főzött, előkészített, tartósított.</p> <p>(2) I.15. rovat: Nyilvántartási szám (vasúti kocsik vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakészé kell tenni.</p> <p>(3) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>			
	<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel): Helyi állat-egészségügyi egység: Dátum: Pecsét (²)</p> <p style="text-align: right;">Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás (²):</p>			

A VI. melléklet II. függeléke

A. RÉSZ

AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT ZSELATIN BEHOZATALAIRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

ORSZÁ'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám				
	<input type="checkbox"/> Név										
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság						
	Írányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság						
	I.5. Címzett				I.6.						
	Név										
	Cím										
	Írányítószám										
	I.7. Származási ország		ISO-kód	I.8. Származási régió		Kód	I.9. Rendeltetési ország		ISO-kód	I.10. Rendeltetési régió	Kód
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye					I.12. Rendeltetési hely					
Telep/hajó <input type="checkbox"/>					Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>						
Név			Engedélyszám		Név			Engedélyszám			
Cím			Engedélyszám		Cím			Engedélyszám			
Név			Engedélyszám		Név			Engedélyszám			
Cím			Engedélyszám		Cím			Engedélyszám			
Név			Engedélyszám		Cím			Engedélyszám			
Cím			Engedélyszám		Írányítószám			Engedélyszám			
I.13.					I.14. Az érkezés előrelátható időpontja						
I.15. Szállítóeszköz					I.16.						
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>							
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>									
Azonosítás:					I.17.						
Hivatkozás okiratokra:											
I.18. Állatfaj/Termék						I.19. Árukód (KN-kód)					
									I.20. Szám/Mennyiség		
I.21. A termékek hőmérséklete								I.22. Csomagok száma			
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>				Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>					
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám								I.24. Csomagolás típusa			
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja											
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért						
					Import <input type="checkbox"/>						
					<input type="checkbox"/>						
I.28. Az állatok/termékek azonosítása											
A telep/hajó engedélyezési száma											
Faj		A darabok jellege/ A kezelés típusa		Feldolgozóhajó		Darabolóüzem/ Előállító üzem		Fagyasztóhajó		Mennyiség	Nettó súly
(Tudományos megnevezés)											

ORSZÁG

Emberi fogyasztásra szánt zselatin

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt zselatint azokkal a követelményekkel összhangban állították elő, és különösen, hogy az:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a 852/2004/EK rendelettel összhangban HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítmény(ek)ből származik, – a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XIV. szakaszának I. és II. fejezetében szereplő követelményeknek megfelelő nyersanyagból állították elő, – a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XIV. szakaszának III. fejezetében szereplő feltételekkel összhangban gyártották, – megfelel a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XIV. szakaszának IV. fejezetében és az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendeletben szereplő kritériumoknak, <p>és</p> <ul style="list-style-type: none"> – kérdőzőkből származó zselatin esetén nem tartalmazza az alábbiakat, és nem azokból készült: <p style="padding-left: 20px;">vagy (2)</p> <p>a 999/2001/EK rendelet XI. mellékletének A. szakaszában meghatározott, 2001. március 31. után előállított különleges fertőzési veszélyt jelentő anyag vagy szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjairól nyert, 2001. március 31. után előállított, csontokról géppel lefejtett maradvány hús. 2001. március 31. után azok a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékhez tartozó állatokat, amelyekből e termék származik, nem a koponyaüregbe fecskendezett gázzal történő kábítás után vágják le vagy nem ugyanilyen módszerrel ölték le, illetve nem lacerációval vágják le azokat, miután egy hosszú rúd alakú eszköz koponyaüregbe vezetésével a központi idegrendszert megbénították,</p> <p>vagy</p> <p>szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó anyagok a folyamatosan (3)(4)-ben született, nevelt és ott levágott állatokból származó anyagok kivételével.</p>		
<p>Megjegyzések</p> <p>(1) I.15. rovatváltozás: Nyilvántartási szám (vasúti kocsi vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakészé kell tenni.</p> <p>(2) Ezek egyike megfelelően törlendő.</p> <p>(3) Írja be az ország nevét.</p> <p>(4) A módosított 999/2001/EK rendelet XI. mellékletének 15. b) pontjában felsoroltak szerint.</p> <p>(5) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>				
<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel):</p> <p>Helyi állat-egészségügyi egység:</p> <p>Dátum:</p> <p>Pecsét (5)</p> <p style="text-align: right;">Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás (5):</p>				

B. RÉSZ

**AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT ZSELATIN VAGY A ZSELATIN ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ SZÜKSÉGES NYERSANYAGOK
BEHOZATALAIRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA**

ORSZA'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám	
	<input type="checkbox"/> Név							
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság			
	Írányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság			
	I.5. Címzett				I.6.			
	Név							
	Cím							
	Írányítószám							
	I.7. Származási ország		ISO-kód		I.9. Rendeltetési ország		ISO-kód	
	I.8. Származási régió		Kód		I.10. Rendeltetési régió		Kód	
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye				I.12. Rendeltetési hely			
	Telep/hajó <input type="checkbox"/>				Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>			
	Név		Engedélyszám		Név		Engedélyszám	
Cím				Cím				
Név		Engedélyszám		Név		Engedélyszám		
Cím				Cím				
Név		Engedélyszám		Írányítószám				
Cím								
I.13.				I.14. Az érkezés előrelátható időpontja				
I.15. Szállítóeszköz				I.16.				
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>				
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>						
Azonosítás:				I.17.				
Hivatkozás okiratokra:								
I.18. Állatfaj/Termék				I.19. Árukód (KN-kód)				
				I.20. Szám/Mennyiség				
I.21. A termékek hőmérséklete				I.22. Csomagok száma				
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>		Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>				
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám				I.24. Csomagolás típusa				
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja								
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért				
				Import <input type="checkbox"/>				
				<input type="checkbox"/>				
I.28. Az állatok/termékek azonosítása								
				A telep/hajó engedélyzési száma				
Faj		A darabok jellege/		Vágóhíd/		Darabolóüzem/		
(Tudományos megnevezés)		A kezelés típusa		Feldolgozóhajó		Előállító üzem		
				Fagyasztóhajó		Mennyiség		
						Nettó súly		

ORSZÁG

Emberi fogyasztásra szánt zselatin előállításához szükséges nyersanyagok

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt nyersanyagot azokkal a követelményekkel összhangban állították elő, és különösen, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt csontok, tenyésztett kérődző állatok nyersbőre és irhája, sertésbőr, inak és ínszalagok olyan állatokból származnak, amelyeket vágóhídon ölték le, és amelyek hasított testét a levágás előtti és az azt követő húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták ⁽²⁾, <p>és/vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt tenyésztett vadak nyersbőre és irhája olyan leölt állatokból származik, melyek hasított testét a levágást követő húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták ⁽²⁾, <p>és/vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt halbőr és halcsont olyan üzemekből származik, ahol emberi fogyasztásra szánt, exportra engedélyezett haltermékeket állítanak elő ⁽²⁾, <p>és</p> <ul style="list-style-type: none"> – kérődzőkből származó nyersanyag esetén nem tartalmazza az alábbiakat, és nem azokból készült: <p>vagy ⁽²⁾</p> <p>a 999/2001/EK rendelet XI. mellékletének A. szakaszában meghatározott, 2001. március 31. után előállított különleges fertőzési veszélyt jelentő anyag vagy szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjairól nyert, 2001. március 31. után előállított, csontokról géppel lefejtett maradvány hús. 2001. március 31. után azok a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékhez tartozó állatokat, amelyekből e termék származik, nem a koponyaüregbe fecskendezett gázzal történő kábítás után vágják le vagy nem ugyanilyen módszerrel ölték le, illetve nem lacerációval vágják le azokat, miután egy hosszú rúd alakú eszköz koponyaürré vezetésével a központi idegrendszeret megbénították,</p> <p>vagy</p> <p>szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó anyagok a folyamatosan ⁽³⁾ ⁽⁴⁾-ben született, nevelt és ott levágott állatokból származó anyagok kivételével.</p>		
<p>Megjegyzése</p> <p>(1) I.15. rovathivatkozás: Nyilvántartási szám (vasúti kocsik vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakészé kell tenni.</p> <p>(2) A nem megfelelő törlendő.</p> <p>(3) Írja be az ország nevét.</p> <p>(4) A módosított 999/2001/EK rendelet XI. mellékletének 15. b) pontjában felsoroltak szerint.</p> <p>(5) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>				
<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel):</p> <p>Helyi állat-egészségügyi egység:</p> <p>Dátum:</p> <p>Pecsét ⁽⁵⁾</p> <p style="text-align: right;">Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás ⁽⁵⁾:</p>				

A VI. melléklet III. függeléke

A. RÉSZ

AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT KOLLAGÉN BEHOZATALAIRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA

ORSZÁ'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám				
	<input type="checkbox"/> Név										
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság						
	Írányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság						
	I.5. Címzett				I.6.						
	Név										
	Cím										
	Írányítószám										
	I.7. Származási ország		ISO-kód	I.8. Származási régió		Kód	I.9. Rendeltetési ország		ISO-kód	I.10. Rendeltetési régió	Kód
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye					I.12. Rendeltetési hely					
Telep/hajó <input type="checkbox"/>					Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>						
Név			Engedélyszám		Név			Engedélyszám			
Cím					Cím						
Név			Engedélyszám		Cím						
Cím					Írányítószám						
Név			Engedélyszám								
Cím											
I.13.					I.14. Az érkezés előrelátható időpontja						
I.15. Szállítóeszköz					I.16.						
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>							
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>									
Azonosítás:					I.17.						
Hivatkozás okiratokra:											
I.18. Állatfaj/Termék						I.19. Árukód (KN-kód)					
									I.20. Szám/Mennyiség		
I.21. A termékek hőmérséklete								I.22. Csomagok száma			
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>				Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>					
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám								I.24. Csomagolás típusa			
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja											
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>											
I.26.				I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért				<input type="checkbox"/>			
				Import				<input type="checkbox"/>			
I.28. Az állatok/termékek azonosítása											
A telep/hajó engedélyezési száma											
Faj		A darabok jellege/ A kezelés típusa		Feldolgozóhajó		Darabolóüzem/ Előállító üzem		Fagyasztóhajó		Mennyiség	Nettó súly
(Tudományos megnevezés)											

ORSZÁG

Emberi fogyasztásra szánt kollagén

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt kollagént azokkal a követelményekkel összhangban állították elő, és különösen, hogy az:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a 852/2004/EK rendelettel összhangban HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítmény(ek)ből származik, – a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XV. szakaszának I. és II. fejezetében szereplő követelményeknek megfelelő nyersanyagból állították elő, – a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XV. szakaszának III. fejezetében szereplő feltételekkel összhangban gyártották, <p>és</p> <ul style="list-style-type: none"> – megfelel a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XIV. szakaszának IV. fejezetében és az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendeletben szereplő kritériumoknak. 		
	<p>Megjegyzések</p> <p>(1) I.15. rovat hivatkozás: Nyilvántartási szám (vasúti kocsi vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakésszé kell tenni.</p> <p>(2) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>			
	<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel): Helyi állat-egészségügyi egység: Dátum: Pecsét (?)</p> <p>Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás (?):</p>			

B. RÉSZ

**AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT KOLLAGÉN ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ SZÜKSÉGES NYERSANYAGOK BEHOZATALAIRA
VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI BIZONYÍTVÁNYMINTA**

ORSZA'G

A'llat-egészségügyi bizonyítvány az EU-ba történő szállításhoz

I. Rész : A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó				I.2.		I.2.a. Helyi hivatkozási szám	
	<input type="checkbox"/> Név							
	Cím				I.3. Központi illetékes hatóság			
	Írányítószám				I.4. Helyi illetékes hatóság			
	I.5. Címzett				I.6.			
	Név							
	Cím							
	Írányítószám							
	I.7. Származási ország		ISO-kód		I.9. Rendeltetési ország		ISO-kód	
	I.8. Származási régió		Kód		I.10. Rendeltetési régió		Kód	
	I.11. Származási hely/Begyűjtés helye				I.12. Rendeltetési hely			
	Telep/hajó <input type="checkbox"/>				Telep/hajó <input type="checkbox"/> Vámraktár <input type="checkbox"/>			
	Név		Engedélyszám		Név		Engedélyszám	
Cím		Engedélyszám		Cím		Engedélyszám		
Név		Engedélyszám		Írányítószám				
Cím								
I.13.				I.14. Az érkezés előrelátható időpontja				
I.15. Szállítóeszköz				I.16.				
Repülőgép <input type="checkbox"/>		Hajó <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>				
Gépjármű <input type="checkbox"/>		Egyéb <input type="checkbox"/>						
Azonosítás:				I.17.				
Hivatkozás okiratokra:								
I.18. Állatfaj/Termék				I.19. Árukód (KN-kód)				
				I.20. Szám/Mennyiség				
I.21. A termékek hőmérséklete				I.22. Csomagok száma				
Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/>		Hűtött <input type="checkbox"/>		Fagyasztott <input type="checkbox"/>				
I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám				I.24. Csomagolás típusa				
I.25. Az állatok/termékek felhasználási célja								
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Az EU-ba történő behozatalért vagy engedélyezésért				
				Import <input type="checkbox"/>				
I.28. Az állatok/termékek azonosítása								
				A telep/hajó engedélyzési száma				
Faj		A darabok jellege/ A kezelés típusa		Vágóhíd		Darabolóüzem/ Előállító üzem		
(Tudományos megnevezés)						Fagyasztóhajó		
						Mennyiség		
						Nettó súly		

ORSZÁG

Emberi fogyasztásra szánt kollagén előállításához szükséges nyersanyagok

II. rész: Igazolás	II.	EGÉSZSÉGÜGYI INFORMÁCIÓ	II.a. Bizonyítvány referenciaszáma	II.b. Helyi referenciaszám
	1.	<p>Állat-egészségügyi igazolás</p> <p>Alulírott kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fent leírt nyersanyagot azokkal a követelményekkel összhangban állították elő, és különösen, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt tenyésztett kérődző állatok nyersbőre és irhája/sertésbőr, sertéscsont és belek/baromfihőr és -csont/inak és inszalagok olyan állatokból származnak, amelyeket vágóhídon öltek le, és amelyek hasított testét a levágás előtti és az azt követő húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták ⁽²⁾ <p>és/vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt tenyésztett vadak nyersbőre és irhája olyan leölt állatokból származik, melyek hasított testét a levágást követő húsvizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták ⁽²⁾, <p>és/vagy</p> <ul style="list-style-type: none"> – a fent leírt halbőr és halcsont olyan üzemekből származik, ahol emberi fogyasztásra szánt, exportra engedélyezett haltermékeket állítanak elő ⁽²⁾ 		
	<p>Megjegyzések</p> <p>(1) I.15. rovat hivatkozás: Nyilvántartási szám (vasúti kocsi vagy konténer és teherautó), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén ezt az információt naprakésszé kell tenni.</p> <p>(2) A nem megfelelő törlendő.</p> <p>(3) A pecsét és aláírás színének el kell térnie az igazolás egyéb részeinek színétől.</p>			
	<p>Hatósági állatorvos vagy hatósági tisztviselő</p> <p>Név (nyomatott betűvel): Helyi állat-egészségügyi egység: Dátum: Pecsét ⁽³⁾</p> <p>Képesítés és beosztás Az érintett HÁE száma: Aláírás ⁽³⁾:</p>			

VII. MELLÉKLET

A 853/2004/EK RENDELET MÓDOSÍTÁSAI

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

1. A II. melléklet I. szakaszának B. pontja a következőképpen módosul:

a) A 6. pont második albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.”

b) A 8. pont helyébe a következő szöveg lép:

„8. 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, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE.”

2. A III. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az I. szakasz IV. fejezetének 8. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„8. Az emberi fogyasztásra szánt állati testet vagy egyéb testrészeket teljesen le kell bőrizni, kivéve a sertésféléket és a juh- és kecskefélék fejét, a borjakat, valamint a szarvasmarha-, juh- és kecskefélék lábát. A fejeket és a lábakat úgy kell kezelni, hogy elkerüljék a többi hús szennyeződését.”

b) A II. szakasz a következő VII. fejezettel egészül ki:

„VII. FEJEZET: VÍZVISSZATARTÓ ÁGENSEK

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

c) A VIII. szakasz V. fejezetének E. 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*. A *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosus*-hoz és *Lepidocybium flavobrunneum*-hoz tartozó friss, előkészített és feldolgozott halászati termékek csak egyedi csomagolással/gyűjtőcsomagolással ellátott filé formájában hozhatók forgalomba, és azokat megfelelően kell címkézni, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznapi elnevezést kísérnie kell a tudományos névnek.”

d) A IX. szakasz a következőképpen módosul:

i. Az I. fejezet II.B.1. e) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„e) hogy a tőgybimbók merítéses vagy permetező kezelését csak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló, 1998. február 16-i 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben (*) megállapított eljárásokkal összhangban történt engedélyezést vagy nyilvántartásba vételt követően használják.

(*) HL L 123., 1998.4.24., 1. o.”

- ii. A II. fejezet II.1. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „1. Amikor a nyers tej vagy a tejtermék hőkezelésén esik át, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az megfelel a 852/2004/EK rendelet II. melléklete XI. fejezete követelményeinek. Biztosítják különösen, hogy a következő eljárások alkalmazása során betartják az említett előírásokat:
- 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 alkalikus-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 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, amely kimutatja, hogy megfelelő hőkezelést alkalmaztak.”
- e) A X. szakasz II. fejezete a következőképpen módosul:
- i. A III. rész 5. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „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 találnak, azt denaturálni kell annak biztosítására, hogy nem kerül emberi fogyasztásra.”
- ii. Az V. rész 2. pontja helyébe a következő szöveg lép:
- „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.”
- f) A XIV. szakasz a következő V. fejezettel egészül ki:

„V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

A zselatint tartalmazó egyedi és gyűjtőcsomagolásnak az »emberi fogyasztásra alkalmas zselatin« szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie az előkészítés dátumát.”

VIII. MELLÉKLET

A 854/2004/EK RENDELET MÓDOSÍTÁSAI

A 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. melléklet I. szakasza III. fejezetének 3. pontja a következőképpen módosul:

a) Az a) pont második albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.”

b) A c) pont helyébe a következő szöveg lép:

„c) a Közösségen belüli vágóhídon történő alkalmazás esetén a jelölésnek tartalmaznia kell a CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE rövidítést.”

2. A II. melléklet II. fejezetének A.4. és A.5. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„4. A hatáskörrel rendelkező hatóság a B. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. pontban említett egészségügyi előírások betartása érdekében csak tisztító központban való kezelést, illetve átmosást követően lehet emberi fogyasztás céljára forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 4 600 *E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.

5. A hatáskörrel rendelkező hatóság C. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. bekezdésben említett egészségügyi előírásoknak való megfelelés érdekében csak hosszan tartó átmosást követően lehet forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 46 000 *E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.”

3. A III. melléklet II. fejezetének G.1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*. A *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosus*-hoz és *Lepidocybium flavobrunneum*-hoz tartozó friss, előkészített és feldolgozott halászati termékek csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában hozhatók forgalomba, és azokat megfelelően kell címkézni, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/őzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznap elnevezést kísélnie kell a tudományos névnek.”