

Šis tekstas yra skirtas tik informacijai ir teisinės galios neturi. Europos Sąjungos institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį. Autentiškos atitinkamų teisės aktų, įskaitant jų preambules, versijos skelbiamos Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje ir pateikiamos svetainėje „EUR-Lex“. Oficialūs tekstai tiesiogiai pricinami naudojantis šiame dokumente pateikiamomis nuorodomis

► **B** **EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 853/2004**
2004 m. balandžio 29 d.
nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus
(OL L 139, 2004 4 30, p. 55)

iš dalies keičiamas:

| | | Oficialusis leidinys | | |
|---------------------|--|----------------------|----------|------------|
| | | Nr. | puslapis | data |
| ► <u>M1</u> | 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2074/2005 | L 338 | 27 | 2005 12 22 |
| ► <u>M2</u> | 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2076/2005 | L 338 | 83 | 2005 12 22 |
| ► <u>M3</u> | 2006 m. lapkričio 6 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1662/2006 | L 320 | 1 | 2006 11 18 |
| ► <u>M4</u> | 2006 m. lapkričio 20 d. Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 1791/2006 | L 363 | 1 | 2006 12 20 |
| ► <u>M5</u> | 2007 m. spalio 24 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1243/2007 | L 281 | 8 | 2007 10 25 |
| ► <u>M6</u> | 2008 m. spalio 17 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1020/2008 | L 277 | 8 | 2008 10 18 |
| ► <u>M7</u> | 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 219/2009 | L 87 | 109 | 2009 3 31 |
| ► <u>M8</u> | 2009 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1161/2009 | L 314 | 8 | 2009 12 1 |
| ► <u>M9</u> | 2010 m. birželio 24 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 558/2010 | L 159 | 18 | 2010 6 25 |
| ► <u>M10</u> | 2011 m. vasario 18 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 150/2011 | L 46 | 14 | 2011 2 19 |
| ► <u>M11</u> | 2011 m. gruodžio 8 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 1276/2011 | L 327 | 39 | 2011 12 9 |
| ► <u>M12</u> | 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 16/2012 | L 8 | 29 | 2012 1 12 |
| ► <u>M13</u> | 2013 m. gegužės 13 d. Tarybos reglamentas (ES) Nr. 517/2013 | L 158 | 1 | 2013 6 10 |
| ► <u>M14</u> | 2013 m. rugpjūčio 16 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 786/2013 | L 220 | 14 | 2013 8 17 |
| ► <u>M15</u> | 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 218/2014 | L 69 | 95 | 2014 3 8 |
| ► <u>M16</u> | 2014 m. birželio 13 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 633/2014 | L 175 | 6 | 2014 6 14 |
| ► <u>M17</u> | 2014 m. spalio 27 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 1137/2014 | L 307 | 28 | 2014 10 28 |
| ► <u>M18</u> | 2016 m. kovo 11 d. Komisijos reglamentas (ES) 2016/355 | L 67 | 22 | 2016 3 12 |
| ► <u>M19</u> | 2017 m. spalio 31 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1981 | L 285 | 10 | 2017 11 1 |

pataisytas:

- **C1** Klaidų ištaisymas, OL L 207, 2009 8 11, p. 16 (1020/2008)



**EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB)
Nr. 853/2004**

2004 m. balandžio 29 d.

**nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos
reikalavimus**

I SKYRIUS

BENDROS NUOSTATOS

1 straipsnis

Taikymo sritis

1. Šis reglamentas nustato konkrečias gyvūninės kilmės maisto higienos taisykles maisto tvarkymo subjektams. Šios taisyklės papildo nustatytąsias Reglamentu (EB) Nr. 852/2004. Jos taikomos neperdirbtiems ir perdirbtiems gyvūninės kilmės produktams.

2. Jeigu aiškiai nenurodyta kitaip, šis reglamentas netaikomas maisto produktams, kurių sudėtyje yra augalinės kilmės ir perdirbtų gyvūninės kilmės produktų. Tačiau perdirbti gyvūninės kilmės produktai, naudojami pirmiau minėtiems maisto produktams paruošti, turi būti gaunami ir tvarkomi pagal šio reglamento reikalavimus.

3. Šis reglamentas netaikomas:

- a) asmeniniam vartojimui skirtai pirminei produkcijai;
- b) su asmeniniu namų ūkio vartojimu susijusiam paruošimui, tvarkant arba laikant asmeniniam vartojimui skirtus maisto produktus;
- c) mažiems pirminių produktų kiekiams, kuriuos gamintojas tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, kurios produkciją tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui;
- d) mažiems paukštienos ir ūkyje paskerstų kiškinių mėsos kiekiams, kuriuos gamintojas tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui, arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, pirmiau minėtą šviežią mėsą tiesiogiai tiekiančioms galutiniam vartotojui;
- e) medžiotojams, nedidelius laukinių medžiojamųjų gyvūnų arba laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos kiekius tiesiogiai tiekiantiems galutiniam vartotojui arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, kurios tiekia tiesiogiai galutiniam vartotojui.

4. Valstybės narės, remdamosi nacionaliniais įstatymais, parengia taisykles, taikomas 3 dalies c, d ir e punktuose nurodytiems asmenims ir jų vykdomai veiklai. Šios nacionalinės taisyklės užtikrina šio reglamento tikslų įgyvendinimą.

5. a) Jeigu aiškiai nenurodyta kitaip, šis reglamentas netaikomas mažmeninei prekybai.

▼B

b) Tačiau šis reglamentas mažmeninei prekybai taikomas, kai vykdomos gyvūninės kilmės maisto tiekimo kitai įmonei operacijos, jeigu:

i) operacijos – tai ne tik laikymas arba vežimas, ir šiuo atveju vis dėlto taikomi konkretūs III priede nustatyti temperatūros reikalavimai;

arba

ii) mažmeninė prekybos įmonė gyvūninės kilmės maistą tiekia ne tik kitai mažmeninės prekybos įmonei, ir pagal nacionalinius įstatymus tas tiekimas nėra susijęs su mažais kiekiais, vietinis ir nėra ribota veikla.

c) Valstybės narės gali priimti nacionalines priemones, kad šio reglamento reikalavimai būtų taikomi jų teritorijoje įsisteigusioms mažmeninės prekybos įmonėms, kurioms minėti reikalavimai nebūtų taikomi pagal a arba b punktus.

6. Šis reglamentas taikomas nepažeidžiant:

a) atitinkamų gyvūnų ir visuomenės sveikatos taisyklių, įskaitant griežtesnes taisykles, nustatytas užkirsti kelią tam tikrai užkrečiamai spongiforminei encefalopatijai, ją kontroliuoti ir likviduoti;

b) gyvūnų gerovės reikalavimų;

ir

c) gyvūnų tapatybės nustatymo ir gyvūninės kilmės produktų atsekamumo galimybės reikalavimų;

2 straipsnis

Apibrėžtys

Šiame reglamente taikomos šios apibrėžtys:

1) Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatytos apibrėžtys;

2) Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nustatytos apibrėžtys;

3) I priede nustatytos apibrėžtys;

ir

4) visos II ir III prieduose pateiktos techninės apibrėžtys.

II SKYRIUS

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ ĮSIPAREIGOJIMAI

3 straipsnis

Bendri įsipareigojimai

1. Maisto tvarkymo subjektai turi laikytis atitinkamų II ir III priedų nuostatų.

▼B

2. ►**M7** Maisto tvarkymo subjektai gyvūninės kilmės produktų paviršiaus taršai pašalinti neturi naudoti jokios kitos medžiagos, išskyrus geriamąjį vandenį – arba, jeigu nustatyta Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ar šiame reglamente, švarų vandenį – jei medžiagos naudojimas nebuvo patvirtintas Komisijos. Šios priemonės, skirtos iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, jį papildant, patvirtinamos pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu. ◀ Maisto tvarkymo subjektai taip pat turi laikytis visų naudojimo reikalavimų, kuriuos galima nustatyti pirmiau minėta tvarka. Jeigu maisto tvarkymo subjektai naudotų patvirtintą medžiagą, jie vis tiek turėtų laikytis šio reglamento reikalavimų.

*4 straipsnis***Įmonių registracija ir patvirtinimas**

1. Maisto tvarkymo subjektai Bendrijoje pagamintus gyvūninės kilmės produktus pateikia į rinką tik tada, jeigu tie produktai buvo paruošti ir sutvarkyti tik įmonėse:

a) atitinkančiose reikalavimus, nustatytus Reglamento (EB) Nr. 852/2004, šio reglamento II ir III priedų, ir kitus atitinkamus maisto įstatymo reikalavimus;

ir

b) kompetentingos institucijos užregistruotose arba, jeigu numatyta 2 dalyje, patvirtintose.

2. Nepažeidžiant Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 straipsnio 3 dalies, įmonės, tvarkančios tuos gyvūninės kilmės produktus, kuriems šio reglamento III priede yra nustatyti reikalavimai, negali vykdyti veiklos, jeigu kompetentinga institucija jų nėra patvirtinusi pagal 3 dalį, išskyrus įmones:

a) gaminančias pirminę produkciją;

b) vykdančias vežimo operacijas;

c) laikančias produktus, kuriuos laikant neprivaloma paisyti temperatūros reikalavimų;

arba

d) vykdančias mažmeninės prekybos operacijas, išskyrus tas, kurioms taikomas šio reglamento 1 straipsnio 5 dalies b punktas.

3. Įmonė, patvirtinta pagal 2 dalį, negali vykdyti veiklos, jeigu pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 854/2004, nustatantį specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, oficialios kontrolės taisykles⁽¹⁾, kompetentinga institucija:

a) apsilankiusi vietoje, nėra suteikusi įmonei patvirtinimo vykdyti veiklą;

arba

b) nėra suteikusi įmonei sąlyginio patvirtinimo.

⁽¹⁾ Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 83.

▼B

4. Maisto tvarkymo subjektai su kompetentingomis institucijomis turi bendradarbiauti pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004. Maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi užtikrinti, kad įmonės veikla būtų nutraukta, jeigu kompetentinga institucija atšaukia įmonei suteiktą patvirtinimą arba, jeigu įmonei buvo suteiktas sąlyginis patvirtinimas, kompetentinga institucija nepratęsia jo galiojimo arba nesuteikia visaverčio patvirtinimo.

5. Šis straipsnis nedraudžia įmonei nuo šio reglamento taikymo dienos iki pirmo vėlesnio kompetentingos institucijos patikrinimo pateikti maisto produktų į rinką, jeigu įmonė:

a) turi būti patvirtinta pagal 2 dalį ir gyvūninės kilmės produktų į rinką pateikė pagal Bendrijos įstatymus iki šio reglamento taikymo pradžios;

arba

b) tokio tipo, kad jai netaikomas reikalavimas gauti patvirtinimą iki šio reglamento taikymo pradžios.

5 straipsnis

Sveikumo ir identifikavimo žymėjimas

1. Maisto tvarkymo subjektai gyvūninės kilmės produkto, sutvarkyto pagal 4 straipsnio 2 dalį patvirtintinoje įmonėje, nepateikia į rinką, jeigu produktas:

a) nepažymėtas pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 taikomu sveikumo ženklu;

arba

b) tuo atveju, jei tas reglamentas nenumato, kad būtina žymėti sveikumo ženklu, nepažymėtas pagal šio reglamento II priedo I skirsnį privalomu identifikavimo ženklu.

2. Maisto tvarkymo subjektai identifikavimo ženklu gyvūninės kilmės produktą gali žymėti tik tada, jeigu produktas pagal šį reglamentą buvo pagamintas 4 straipsnio reikalavimus atitinkančiose įmonėse.

3. Maisto tvarkymo subjektai sveikumo ženklo, kuriuo žymima pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004, gali nepašalinti nuo mėsos, jeigu operatoriai mėsos nepjausto, neperdirba arba neapdoroja kitu būdu.

6 straipsnis

Ne Bendrijoje pagaminti gyvūninės kilmės produktai

1. Maisto tvarkymo subjektai, gyvūninės kilmės produktus importuojantys iš trečiųjų šalių, užtikrina, kad importuojama būtų tik tada, jeigu:

a) trečioji šalis, iš kurios siunčiamas produktas, yra įrašyta į pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 11 straipsnį parengtą trečiųjų šalių, iš kurių leidžiama importuoti tą produktą, sąrašą;

▼B

- b) i) to produkto siuntimo įmonė, kurioje jis buvo gautas ir paruoštas, yra įrašyta į pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 12 straipsnį parengtą įmonių, iš kurių leidžiama, importuoti tą produktą, sąrašą, jeigu taikoma,
- ii) jeigu šviežia mėsa, smulkinta mėsa, mėsos pusgaminiai, mėsos gaminiai ir mechaniškai atskirta mėsa (MAM), buvo pagaminta iš mėsos, gautos skerdyklose ir mėsos išpjauستymo įmonėse, įrašytose į pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 12 straipsnį parengtą ir atnaujinamą sąrašą, arba patvirtintose Bendrijos įmonėse,
- ir
- iii) gyvų dvigeldžių moliuskų, dygiaodžių, gaubtagyvių ir jūros pilvakojų auginimo teritorijos, įrašytos į pagal to reglamento 13 straipsnį parengtą sąrašą;
- c) produktas atitinka:
- i) šio reglamento reikalavimus, įskaitant 5 straipsnio reikalavimus dėl sveikumo ženklo ir identifikavimo ženklo;
- ii) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus;
- ir
- iii) bet kokius importo reikalavimus, nustatytus pagal Bendrijos įstatymus, reglamentuojančius gyvūninės kilmės produktų importo kontrolę;
- ir
- d) Reglamento (EB) Nr. 854/2004 14 straipsnio reikalavimus dėl sertifikatų ir dokumentų, jeigu taikoma.
2. Nukrypstant nuo 1 dalies, žuvininkystės produktus taip pat galima importuoti pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 15 straipsnyje numatytas specialias nuostatas.
3. Maisto tvarkymo subjektai, importuojantys gyvūninės kilmės produktus, užtikrina, kad:
- a) importuotus produktus būtų galima patikrinti pagal Direktyvą 97/78/EB ⁽¹⁾;
- b) importas atitiktų Direktyvos 2002/99/EB ⁽²⁾ reikalavimus
- ir
- c) jų kontroliuojamos operacijos, atliekamos importavus, būtų vykdomos pagal III priedo reikalavimus.

⁽¹⁾ 1997 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyva 97/78/EB, nustatanti principus, reglamentuojančius iš trečiųjų šalių į Bendriją įvežamų produktų veterinarinių patikrinimų organizavimą (OL L 24, 1998 1 30, p. 9). Direktyva su pakeitimais, padarytais 2003 m. Stojimo aktu.

⁽²⁾ 2002 m. gruodžio 16 d. Tarybos direktyva 2002/99/EB nustatanti gyvūnų sveikatos taisykles, reglamentuojančias žmonėms skirtų gyvūninės kilmės produktų gamybą, perdirbimą, paskirstymą ir importą (OL L 18, 2003 1 23, p. 11).

▼B

4. Maisto tvarkymo subjektai, importuojantys ir augalinės kilmės produktų, ir perdirbtų gyvūninės kilmės produktų turinčius maisto produktus, užtikrina, kad tuose maisto produktuose esantys perdirbti gyvūninės kilmės produktai atitiktų 1–3 dalių reikalavimus. Maisto tvarkymo subjektai turi sugebėti įrodyti, kad jie užtikrino pirmiau minėto reikalavimo vykdymą (pvz., pateikdami tinkamus dokumentus arba sertifikatus, kurie nebūtinai turi atitikti 1 dalies d punkte nurodytą formą).

III SKYRIUS

PREKYBA*7 straipsnis***Dokumentai**

1. Jeigu numatyta pagal II arba III priedą, maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad su gyvūninės kilmės produktų siuntomis būtų pateikiami sertifikatai arba kiti dokumentai.

2. 12 straipsnio 2 dalyje nurodytą tvarka:

a) galima parengti dokumentų pavyzdį;

ir

b) galima numatyti, kad bus naudojamosi elektroniniu dokumentu.

*8 straipsnis***Specialios garantijos**

1. Maisto tvarkymo subjektai, ketinantys toliau nurodomą gyvūninės kilmės maistą tiekti į Švedijos arba Suomijos rinką, turi laikytis 2 dalyje nustatytų salmonelėms taikomų taisyklių:

a) galvijų ir kiaulių mėsa, įskaitant smulkintą mėsa, tačiau išskyrus mėsos pusgaminius ir mechaniškai atskirtą mėsa (MAM);

b) šių rūšių paukščių mėsa: naminių paukščių, kalakutų, perlinių vištų, ančių ir žąsų, įskaitant smulkintą mėsa, tačiau išskyrus mėsos pusgaminius ir mechaniškai atskirtą mėsa (MAM);

ir

c) kiaušinius.

2. a) Siuntų siuntimo įmonėje turi būti paimami galvijų ir kiaulių mėsos bei naminių paukščių mėsos mėginiai ir atliekamas jų mikrobiologinis tyrimas, kurio rezultatai pagal Bendrijos įstatymus turi būti neigiami.

b) Kiaušinių pakavimo centrai turi pateikti garantiją, kad kiaušinių siuntos buvo surinktos iš paukščių pulkų, kurių mikrobiologinis tyrimas buvo atliktas, ir jo rezultatai pagal Bendrijos įstatymus buvo neigiami.

▼B

- c) Jei siunta skirta įmonei, kurioje ta mėsa bus pasterizuojama, sterilizuojama arba panašiai apdorojama, galvijų ir kiaulių mėsos siuntų tyrimą, numatytą a punkte, atlikti nebūtina. Jei užtikrinama, kad perdirbimo proceso metu salmonelės bus pašalintos, produktams gaminti skirtų kiaušinių siuntų tyrimą, numatytą b punkte, atlikti nebūtina.
- d) Maisto produktų, pagamintų įmonėje, kurioje atitinkamiems gyvūninės kilmės maisto produktams taikoma kontrolės programa, kuri 12 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka gyvūninės kilmės maisto produktams yra pripažinta lygiaverte patvirtintajai Švedijoje ir Suomijoje, tyrimų, numatytų a ir b punktuose, atlikti nebūtina.
- e) Jei tai galvijų ir kiaulių mėsa bei naminių paukščių mėsa, su maisto produktais pateikiamas Bendrijos įstatymų nustatytą pavyzdį atitinkantis prekybos dokumentas arba sertifikatas, kuriuo patvirtinama, kad:
- i) buvo atlikti a punkte nurodyti patikrinimai, kurių rezultatai buvo neigiami;
- arba
- ii) mėsa yra skirta vienam iš c punkte nurodytų tikslų;
- arba
- iii) mėsa buvo gauta iš įmonės, kuriai taikomas d punktas.
- f) Jei tai kiaušiniai, su jų siuntomis turi būti pateikiamas sertifikatas, patvirtinantis, kad buvo atlikti b punkte nurodyti tyrimai, kurių rezultatai buvo neigiami, arba, kad kiaušiniai skirti naudoti c punkte nurodytu būdu.

▼M7

3. a) 1 ir 2 dalių reikalavimus gali atnaujinti Komisija, visų pirma atsižvelgdama į valstybių narių kontrolės programų pakeitimus arba mikrobiologinių kriterijų priėmimą pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004. Šios priemonės, skirtos iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, *inter alia*, jį papildant, patvirtinamos pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu.
- b) Pagal 12 straipsnio 2 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą šio straipsnio 1 dalyje nurodytiems maisto produktams šio straipsnio 2 dalyje nustatytas taisyklės visiškai arba iš dalies galima pradėti taikyti kiekvienai valstybei narei arba bet kuriam jos regionui, jeigu valstybė narė naudoja kontrolės programą, kuri atitinkamiems gyvūninės kilmės maisto produktams pripažinta lygiaverte patvirtintajai Švedijoje ir Suomijoje.

▼ B

4. Šiame straipsnyje „kontrolės programa“ – tai pagal Reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 patvirtinta kontrolės programa.

IV SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

▼ M7*9 straipsnis*

Pereinamojo laikotarpio bendro pobūdžio priemonės, skirtos iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, *inter alia*, jį papildant naujomis neesminėmis nuostatomis, ypač tolesnis šio reglamento nuostatose numatytų reikalavimų detalizavimas, turi būti patvirtinamos pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu.

Kitos įgyvendinimo arba pereinamojo laikotarpio priemonės gali būti patvirtintos pagal 12 straipsnio 2 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą.

▼ B*10 straipsnis***II ir III priedų pakeitimas ir pritaikymas**

1. ► **M7** II ir III priedus derinti arba atnaujinti gali Komisija, atsižvelgdama į: ◀

- a) geros praktikos rekomendacijų pasikeitimą;
- b) patirtį, įgytą įgyvendinant RVASVT pagrįstas sistemas pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnį;
- c) technologijų plėtrą ir jos praktinius rezultatus bei vartotojų lūkesčius, siejamus su maisto produktų sudėtimi;
- d) mokslines rekomendacijas, ypač naujos rizikos įvertinimą;
- e) maisto produktų mikrobiologinius ir temperatūros kriterijus;
- f) vartojimo įpročių pokyčius.

▼ M7

Šios priemonės, skirtos iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, *inter alia*, jį papildant, patvirtinamos pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu.

2. Nesilaikyti II ir III priedų gali leisti Komisija, jeigu nesilaikant minėtų priedų netrukdoma siekti šio reglamento tikslų. Šios priemonės, skirtos iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, patvirtinamos pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu.

▼ B

3. Valstybės narės, netrukdydamos siekti šio reglamento tikslų, pagal 4–8 dalis gali imtis nacionalinių priemonių, pritaikančių III priede nustatytus reikalavimus.

▼B

4. a) 3 dalyje nurodytomis nacionalinėmis priemonėmis siekiama:

i) užtikrinti, kad bet kuriuose maisto produktų gamybos, perdirbimo arba platinimo etapuose nepertraukiamai būtų naudojami tradiciniai būdai;

arba

ii) prisitaikyti prie regionuose, kuriems taikomi konkretūs geografiniai apribojimai, įsteigto maisto produktų verslo poreikių.

b) Kitais atvejais tos priemonės taikomos tik statant įmones, jas išdėstant ir jų įrangai.

5. Kiekviena valstybė narė, ketinanti imtis 3 dalyje nurodytų nacionalinių priemonių, praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms. Kiekviename pranešime:

a) pateikiamas išsamus reikalavimų, kuriuos ta valstybė narė ketina pritaikyti, aprašymas ir siūlomo pritaikyti reikalavimo pobūdis;

b) aprašomi atitinkami maisto produktai ir įmonės;

c) išdėstomos reikalavimo pritaikymą pagrindžiančios priežastys, įskaitant, tam tikrais atvejais, atliktos pavojaus analizės santrauką ir visas priemones, kurių turi būti imamasi, kad pritaikytas reikalavimas netrukdytų siekti šio reglamento tikslų;

ir

d) pateikiama bet kokia kita susijusi informacija.

6. Kitos valstybės narės per tris mėnesius nuo tos dienos, kai gaunamas 5 dalyje nurodytas pranešimas, turi nusiųsti Komisijai raštiškas pastabas. Jeigu reikalavimus pritaikyti būtina dėl 4 dalyje nurodytų priežasčių, pirmiau minėtą laikotarpį, paprašius bet kuriai valstybei narei, galima pratęsti iki keturių mėnesių. Komisija, gavusi vienos arba daugiau valstybių narių raštiškas pastabas, 12 straipsnio 1 dalyje nurodytame komitete tariasi su valstybėmis narėmis. Komisija, laikydama 12 straipsnio 2 dalyje nurodytos tvarkos, gali nuspręsti, ar numatytas priemones galima įgyvendinti, tam tikrais atvejais iš dalies jas pakeitus. Tam tikrais atvejais Komisija pagal 1 arba 2 dalį gali siūlyti bendras priemones.

7. Valstybė narė III priedo reikalavimus pritaikančių nacionalinių priemonių gali imtis tik tada, jeigu:

a) laikomasi pagal 6 dalį priimto sprendimo;

b) po mėnesio nuo 6 dalyje nurodyto laikotarpio pabaigos Komisija valstybėms narėms nepranešė, kad ji yra gavusi raštiškas pastabas arba kad ji ketina siūlyti priimti sprendimą pagal 6 dalį;

arba

c) pagal 8 dalį.

▼ B

8. Valstybė narė savo iniciatyva ir laikydamosi bendrų sutarties nuostatų gali išlaikyti arba nustatyti nacionalines taisykles:

a) draudžiančias arba ribojančias pateikti į savo teritorijos rinką tiesiogiai žmonėms vartoti skirtą žalią pieną arba žalią grietinę;

arba

b) leidžiančias, gavus kompetentingos institucijos leidimą, naudoti III priedo IX skirsnyje nustatytą bendro bakterijų skaičiaus ir somatinių ląstelių skaičiaus kriterijų neatitinkantį žalią pieną sūriams gaminti, kai laikymo ir nokinimo laikotarpis yra ne trumpesnis kaip 60 dienų, ir pieno gaminius, gaunamus gaminant pirmiau minėtus sūrius, jeigu tas leidimas netrukdo siekti šio reglamento tikslų.

*11 straipsnis***Specialūs sprendimai**

► **M7** Nepažeidžiant 9 straipsnio ir 10 straipsnio 1 dalies bendro taikymo, pagal 12 straipsnio 2 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą galima patvirtinti įgyvendinimo priemones ir iš dalies keisti II ar III priedą, nes pagal 12 straipsnio 3 dalyje nurodytą reguliavimo procedūrą su tikrinimu galima patvirtinti priemones, skirtas iš dalies pakeisti neesmines šio reglamento nuostatas, kad: ◀

- 1) būtų nustatytos taisyklės dar šiltai mėesai vežti;
- 2) būtų nurodyta, vertinant mechaniškai atkirtą mėsą (MAM), koks kalcio kiekis nėra gerokai didesnis nei smulkintoje mėsoje;
- 3) būtų nustatyti kiti apdorojimo būdai, perdirbimo įmonėje taikytini B ir C klasės auginimo teritorijose auginamiems gyviems dvigeldžiams moliuskams, kurie nebuvo nuvežti į -apsivalymo teritorija - arba nebuvo išvalyti;
- 4) būtų nustatyti pripažinti jūrinių biotoksinų tyrimo metodai;
- 5) bendradarbiaujant su kontroline Bendrijos laboratorija būtų nustatyti papildomi gyvų dvigeldžių moliuskų sveikatos standartai, įskaitant:
 - a) ribines kitų jūrinių biotoksinų vertes ir jų tyrimo metodus;
 - b) virusologinio tyrimo procedūras ir virusologinius standartus;ir
 - c) mėginių ėmimo planus bei metodus ir analizės paklaidas, kurios turi būti taikomos nustatant, ar laikomasi sveikatos standartų;
- 6) būtų nustatyti sveikatos standartai arba patikrinimai, jeigu yra mokslinių įrodymų, patvirtinančių, kad sveikatos standartai arba patikrinimai reikalingi visuomenės sveikatai apsaugoti;

▼B

- 7) III priedo, VII skirsnio, IX skyriaus reikalavimai būtų pradėti taikyti gyviems dvigeldžiams moliuskams, išskyrus šukutes;
 - 8) būtų nustatyti kriterijai, apibrėžiantys, kada epizootinių duomenų pakanka, kad būtų patvirtinama, jog žvejybos rajonas parazitų atžvilgiu nekelia pavojaus sveikatai, ir vėliau nustatant, kada kompetentinga institucija gali leisti maisto tvarkymo subjektams nešaldyti žuvininkystės produktų pagal III priedo, VIII skirsnio, III skyriaus D dalį;
 - 9) būtų nustatyti žuvininkystės produktų šviežumo kriterijai ir histamino bei bendro lakiojo azoto kiekio apribojimai;
 - 10) tam tikriems pieno gaminiams gaminti būtų leista naudoti III priedo IX skirsnyje nustatytą bendro bakterijų skaičiaus ir somatinių bakterijų skaičiaus kriterijų neatitinkantį žalią pieną;
 - 11) nepažeidžiant Direktyvos 96/23/EB⁽¹⁾, būtų nustatyta didžiausia leistina bendra suvestinė antibiotikų likučių žaliame piene vertė;
- ir
- 12) būtų patvirtinti lygiaverčiai želatinos ir kolageno gamybos procesai.

*12 straipsnis***Komitetas**

1. Komisijai padeda Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinis komitetas.
2. Jeigu nuoroda daroma į šią dalį, taikomi Sprendimo 1999/468/EB 5 ir 7 straipsniai atsižvelgiant į jo 8 straipsnio nuostatas.

Nustatoma, kad Sprendimo 1999/468/EB 5 straipsnio 6 dalyje numatytas laikotarpis yra trys mėnesiai.

▼M7

3. Jei yra nuoroda į šią dalį, taikomos Sprendimo 1999/468/EB 5a straipsnio 1–4 dalys ir 7 straipsnis, atsižvelgiant į jo 8 straipsnio nuostatas.

▼B*13 straipsnis***Konsultacijos su Europos maisto saugos institucija**

Komisija tariasi su Europos maisto saugos institucija kiekvienu šio reglamento taikymo sričiai priskiriamu klausimu, galinčiu turėti didelį poveikį visuomenės sveikatai, ypač prieš siūlydama III priedo III skyriaus taikymą išplėsti kitoms gyvūnų rūšims.

⁽¹⁾ 1996 m. balandžio 29 d. Tarybos direktyva 96/23/EB dėl kai kurių medžiagų ir jų likučių gyvuose gyvūnuose ir gyvūninės kilmės produktuose monitoringo priemonių (OL L 125, 1996 5 23, p. 10). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 806/2003 (OL L 122, 2003 5 16, p. 1).



14 straipsnis

Ataskaita Europos Parlamentui ir Tarybai

1. Komisija ne vėliau kaip 2009 m. gegužės 20 d. Europos Parlamentui ir Tarybai įteikia ataskaitą, kurioje įvertinama įgyvendinant šį reglamentą įgyta patirtis.
2. Komisija, tam tikrais atvejais, prie ataskaitos prideda tinkamus pasiūlymus.

15 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja 20 dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas po 18 mėnesių nuo visų toliau išvardytų teisės aktų įsigaliojimo dienos:

- a) Reglamentas (EB) Nr. 852/2004;
- b) Reglamentas (EB) Nr. 854/2004;

ir

- c) Direktyva 2004/41/EB.

Tačiau jis taikomas ne anksčiau kaip 2006 m. sausio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.



I PRIEDAS

APIBRĖŽTYS

Šiame reglamente:

1. MĖSA
 - 1.1. „Mėsa“ – tai 1.2–1.8 punktuose nurodytų gyvūnų valgomosios dalys, įskaitant kraują.
 - 1.2. „Naminiai kanopiniai“ – tai naminiai galvijai (įskaitant *Bubalus* ir *Stombras* rūšis), kiaulės, avys ir ožkos bei naminiai neporakanopiai gyvūnai.
 - 1.3. „Paukščiai“ – tai ūkiuose auginami paukščiai, įskaitant naminiais nelaikomus paukščius, kurie auginami kaip naminiai gyvūnai, išskyrus *Ratitae* genties paukščius.
 - 1.4. „Kiškiniai“ – tai triušiai, kiškiai ir graužikai.
 - 1.5. „Laukiniai medžiojamieji gyvūnai“ – tai:
 - laukiniai kanopiniai ir kiškiniai bei kiti maistui medžiojami sausumos žinduoliai, kurie pagal taikomus atitinkamos valstybės narės įstatymus laikomi laukiniais medžiojamaisiais gyvūnais, įskaitant laisvės sąlygomis, panašiomis į laukinių medžiojamųjų gyvūnų gyvenimo sąlygas, aptvertoje teritorijoje gyvenančius žinduolius,
 - ir
 - maistui medžiojami laukiniai paukščiai.
 - 1.6. „Ūkiuose auginami medžiojamieji gyvūnai“ – tai auginami *Ratitae* genties paukščiai ir auginami sausumos žinduoliai, išskyrus nurodytuosius 1.2 punkte.
 - 1.7. „Smulkieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai“ – tai laisvėje gyvenantys laukiniai medžiojamieji paukščiai ir kiškiniai.
 - 1.8. „Stambieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai“ – tai laisvėje gyvenantys laukiniai sausumos žinduoliai, kuriems netaikoma smulkiųjų laukinių medžiojamųjų gyvūnų apibrėžtis.
 - 1.9. „Skerdena“ – tai paskersto ir išdoroto gyvūno kūnas.
 - 1.10. „Šviežia mėsa“ – tai jokių konservavimo procesu neapdorota mėsa, išskyrus atšaldytą, sušaldytą arba greitai sušaldytą mėšą, įskaitant mėšą vakuuminėse pakuotėse arba apsauginių dujų atmosferoje.
 - 1.11. „Subproduktai“ – tai šviežia mėsa, išskyrus skerdenas, įskaitant vidaus organus ir kraują.
 - 1.12. „Vidaus organai“ – krūtinės, pilvo ir dubens ertmės organai, taip pat trachėja ir stemplė, paukščių gūžys.
 - 1.13. „Smulkinta mėsa“ – iškaulinėta ir susmulkinta mėsa, į kurią gali būti pridėta mažiau nei 1 % druskos.
 - 1.14. „Mechaniškai atskirta mėsa“ arba „MAM“ – tai produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėšą nuo kaulų, gautų mėšą iškaulinėjus, arba nuo paukščių skerdenų, kai raumens skaidulų struktūra saugoma arba pakeičiama.
 - 1.15. „Mėsos pusgaminiai“ – tai šviežia mėsa, įskaitant smulkintą mėšą, į kurią pridėta maisto produktų, prieskonių arba priedų, kurios vidinė ląstelių struktūra apdorojus nepakito – neprarado šviežios mėsos savybių.
 - 1.16. „Skerdykla“ – tai įmonė, kurioje skerdziami ir išdorojami maistui skirti gyvūnai.

▼B

- 1.17. „Mėsos išpjauostymo įmonė“ – tai įmonė, kurioje mėsa iškaulinėjama ir (arba) supjaustoma.
- 1.18. „Medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonė“ – tai bet kuri įmonė, kurioje sumedžioti medžiojamieji gyvūnai ir medžiojamųjų gyvūnų mėsa sutvarkomi taip, kad medžiojamuosius gyvūnus ir jų mėsą būtų galima pateikti į rinką.
2. GYVI DVIGELDŽIAI MOLIUSKAI
- 2.1. „Dvigeldžiai moliuskai“ – tai plokštėtažiauniai (*Bivalve* klasės *Lamelli-branchia* poklasio) moliuskai, kurie minta košdami vandenį.
- 2.2. „Jūriniai biotoksinaurai“ – tai nuodingos medžiagos, kurias dvigeldžiai moliuskai sukaupia maitindamiesi nuodais užterštu planktonu.
- 2.3. „Laikymas“ – tai iš A klasės auginimo teritorijų, valymo centrų arba siuntimo centrų gautų gyvų dvigeldžių moliuskų laikymas talpyklose arba bet kokiuose kituose įrenginiuose su švairiu jūros vandeniu arba natūraliose auginimo teritorijose siekiant iš gyvų dvigeldžių moliuskų pašalinti smėlį, dumblą ar gleives, išsaugoti arba pagerinti juslines savybes ir užtikrinti, kad prieš įvyniojant ar supakuojant moliuskai būtų gyvybingi.
- 2.4. „Surinkėjas“ – tai bet koks fizinis ar juridinis asmuo, iš auginimo teritorijų visomis priemonėmis renkantis gyvus dvigeldžius moliuskus tvarkyti ir pateikti į rinką.
- 2.5. „Auginimo teritorija“ – tai bet kokia jūros, upės žiočių ar lagūnos dalis su natūraliomis dvigeldžių moliuskų auginimo teritorijomis, arba vietos, kuriose auginami ir renkami dvigeldžiai moliuskai.
- 2.6. „Natūralaus apsivalymo teritorija“ – tai bet kokia aiškiai nužymėtomis ribomis ir paženklinta plūdurai, gairėmis ar bet kokiomis kitomis statomomis priemonėmis jūros, upės žiočių arba lagūnos dalis, skirta išimtinai gyviems dvigeldžiams moliuskams natūraliai valytis.
- 2.7. „Siuntimo centras“ – tai bet kokia jūros pakrantėje arba jūroje esanti įmonė maistui skirtiems gyviems dvigeldžiams moliuskams priimti, laikyti, plauti, valyti, rūšiuoti ir vynioti bei pakuoti.
- 2.8. „Valymo centras“ – tai įmonė, turinti talpyklas, į kurias tiekiamas švarus jūros vanduo ir dedami gyvi dvigeldžiai moliuskai tokiam laikui, kuris būtinas pašalinti teršalus, kad jie taptų tinkami maistui.
- 2.9. „Moliuskų vežimas į natūralaus apsivalymo teritorijas“ – tai gyvų dvigeldžių moliuskų vežimas į jūros arba lagūnos ar upių žiočių vietas tokiam laikui, kuris būtinas moliuskų užtaršą sumažinti tiek, kad jie tiktų maistui. Šiems veiksams nepriskiriama konkreti operacija, kai dvigeldžiai moliuskai vežami į tinkamesnes jų auginimo arba svorio priaugimo vietas.
3. ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAI
- 3.1. „Žuvininkystės produktai“ – tai visi laukiniai arba auginami jūros arba gėlių vandenių gyvūnai (išskyrus gyvus dvigeldžius moliuskus, gyvus dygiaodžius, gyvus gaubtagyvius ir gyvus jūros pilvakojus ir visus žinduolius, roplius ir varles), įskaitant visas valgomasias tų gyvūnų dalis ir gaminius.
- 3.2. „Žuvų perdirbimo laivas“ – tai bet koks laivas, kuriame iš žuvininkystės produktų paruošus filė, juos supjausčius griežinėliais, nulupus odą, pašalinus kiautus, nuskutus žvynus, tuos produktus sumalus ar perdirbus arba atlikus vieną ar kelias iš pirmiau išvardytų operacijų, jie įvyniojami arba supakuojami ir, jei būtina, atšaldomi ar sušaldomi.
- 3.3. „Laivas šaldytuvai“ – tai bet koks laivas, kuriame žuvininkystės produktai sušaldomi, tam tikrais atvejais iš anksto nuleidus kraują, pašalinus galvas, žiaunas bei pelekus, ir po to, jei būtina, įvyniojami arba supakuojami.

▼B

- 3.4. „Mechaniškai atskirti žuvininkystės produktai“ – tai bet koks produktas, gautas mechaninėmis priemonėmis nuėmus mėsą nuo žuvininkystės produktų, kai suardoma arba pakeičiama mėsos struktūra.
- 3.5. „Švieži žuvininkystės produktai“ – tai neišdarinėti arba išdarinėti neperdirbti žuvininkystės produktai, įskaitant produktus vakuuminėse pakuotėse arba modifikuotoje atmosferoje, kurie nebuvo apdoroti, o tik atšaldyti.
- 3.6. „Išdarinėti žuvininkystės produktai“ – tai neperdirbti žuvininkystės produktai, su kuriais buvo atliktos jų anatominį vientisumą pakeičiančios operacijos, pvz., išskrosti, pašalintos galvos, supjaustyti griežinėliais, paruošta filė ir sukapotė.

4. PIENAS

- 4.1. „Žalias pienas“ – tai natūralus karvių pienas, kuris nebuvo pakaitintas iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros arba nebuvo apdorotas kaip nors kitaip, kad pienui būtų padarytas pirmiau minėtas poveikis.
- 4.2. „Pieno gamybos ūkis“ – tai įmonė, kurioje vienas arba daugiau ūkiuose auginamų gyvūnų laikomi pieno, skirto parduoti, gamybai.

5. KIAUŠINIAI

- 5.1. „Kiaušiniai“ – tai ūkiuose auginamų paukščių kiaušiniai su lukštu, išskyrus dužusius, perintus arba virtus kiaušinius, kurie yra tiesiogiai tinkami maistui arba kiaušinių gaminiams ruošti.
- 5.2. „Skystasis kiaušinis“ – tai neperdirbtas kiaušinio turinys pašalinus lukštą.
- 5.3. „Skilę kiaušiniai“ – tai kiaušiniai pažeistu lukštu, tačiau sveika polukštine plėvele.
- 5.4. „Pakavimo centras“ – tai įmonė, kurioje kiaušiniai rūšiuojami pagal kokybę ir svorį.

6. VARLIŲ KOJELĖS IR SRAIGĖS

- 6.1. „Varlių kojelės“ – tai *Rana* rūšies (*Ranidae* šeimos) varlių užpakalinė kūno dalis, padalinta skersine už priekinių galūnių padaryta įpjova, išdorojama ir nulupta.
- 6.2. „Sraigės“ – tai *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* rūšių ir *Achatinidae* šeimos sausumos pilvakojai.

7. GAMINIAI

- 7.1. „Mėsos gaminiai“ – tai šviežios mėsos požymių neturinti perdirbta mėsa arba iš jos pagamintas gaminytis.
- 7.2. „Pieno gaminiai“ – tai iš žalio pieno gauti gaminiai arba iš jų pagaminti kiti gaminiai.
- 7.3. „Kiaušinių gaminiai“ – tai gaminiai, gauti perdirbus kiaušinius arba įvairias sudedamąsias kiaušinių dalis ar tų dalių mišinius, arba iš kiaušinių gaminių pagaminti kiti gaminiai.
- 7.4. „Žuvininkystės produktai“ – tai žuvininkystės produktai arba iš jų pagaminti kiti gaminiai.

▼B

- 7.5. „Lydyti gyvūnų taukai“ – tai kaitinant mėsą, įskaitant kaulus, gauti maistui skirti taukai.
 - 7.6. „Spirgai“ – tai baltymų turintys taukų lydymo likučiai, susidarę atskyrus dalį riebalų ir vandens;
 - 7.7. „Želatina“ – tai natūralūs tirpūs baltymai (stingstantys arba nestingstantys), gaunami atliekant kolageno, pagaminto iš gyvūnų (įskaitant žuvį ir naminius paukščius) kaulų, kailių ir odų, sausgyslių ir raumenų, dalinę hidrolizę;
 - 7.8. „Kolagenas“ – tai iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių pagal atitinkamus šio reglamento reikalavimus pagamintas baltyminis produktas.
 - 7.9. „Aporoti skrandžiai, pūslės ir žarnos“ – tai išvalyti skrandžiai, pūslės bei žarnos, kurios buvo sūdytos, kaitintos arba džiovintos.
8. KITOS APIBRĖŽTYS
- 8.1. „Gyvūniniai produktai“ – tai:
 - gyvūninis maistas, įskaitant medų ir kraują,
 - maistui skirti gyvi dvigeldžiai moliuskai, gyvi dygiaodžiai, gyvi gaubtagyviai ir gyvi jūros pilvakojai,
 - ir
 - kiti gyvi gyvūnai, skirti tiekti galutiniam vartotojui.
 - 8.2. „Didmeninė prekyba“ – tai maisto verslas, sudarytas iš kelių atskirų vienetų, turinčių bendrą įrangą ir skyrius, kuriuose maisto tvarkymo subjektams parduodami maisto produktai.

▼ B*II PRIEDAS***KAI KURIEMS GYVŪNINĖS KILMĖS PRODUKTAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI****I SKIRSNIS: IDENTIFIKAVIMO ŽENKLAS**

Jei numatyta pagal 5 arba 6 straipsnį ir laikantis III priedo nuostatų, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad gyvūninės kilmės produktai pagal toliau nurodomas nuostatas būtų pažymėti identifikavimo ženklu.

A. ŽYMĖJIMAS IDENTIFIKAVIMO ŽENKLU**▼ M6**

1. Produktas identifikavimo ženklu turi būti ženklinamas prieš išvežant jį iš gamybos įmonės.

▼ M3

2. Tačiau, kai produkto pakuotė ir (ar) vyniojimo medžiaga yra nuimama arba jis yra toliau perdirbamas kitoje įmonėje, produktas turi būti pažymėtas nauju ženklu. Tokiais atvejais naujas ženklas turi nurodyti įmonės, kurioje atliekami šie veiksmai, numerį.

▼ M6

3. Kiaušinių pakuočių nebūtina ženklinti identifikavimo ženklu, jei jos ženklinamos pakavimo centro kodu pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾ XIV priedo A dalį.

▼ B

4. Maisto tvarkymo subjektai pagal Reglamento (EB) Nr. 178/2002 18 straipsnį turi vietoje naudoti sistemas ir procedūras maisto tvarkymo subjektų, iš kurių jie gavo gyvūninės kilmės produktus arba kuriems tuos produktus pristatė, tapatybei nustatyti.

B. IDENTIFIKAVIMO ŽENKLO FORMA

5. Ženklas turi būti įskaitomas ir nenutrinamas, o jo rašmenys lengvai atpažįstami. Tuo ženklu turi būti pažymėta tokia vieta, kad ją būtų galima aiškiai parodyti kompetentingoms institucijoms.
6. Ženkle turi būti nurodomas įmonės buvimo šalies pavadinimas, kurį galima rašyti jo netrumpinant arba pateikiant kaip dviejų raidžių kodą pagal atitinkamą ISO standartą.

▼ M13

Tačiau jei tai valstybės narės, naudotini šie kodai: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE ir UK.

▼ M2

▼ B

7. Ženkle turi būti nurodomas įmonės veterinarinio patvirtinimo numeris. Jei įmonė gamina maistą, kuriam šis reglamentas taikomas ir maistą, kuriam jis netaikomas, maisto tvarkymo subjektas abiejų tipų maistą gali žymėti tuo pačiu identifikavimo ženklu.

▼ M6

8. ► **M13** Jei ženklinama Bendrijoje įsikūrusioje įmonėje, ženklas turi būti ovalo formos ir jame turi būti nurodyta santrumpa CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ arba WE. ◀

Šios santrumpos neturi būti nurodomos ženkluose, taikomuose iš įmonių, kurios yra ne Bendrijoje, į Bendriją importuojamiems produktams.

⁽¹⁾ OL L 299, 2007 11 16, p. 1.

▼B

C. ŽYMĖJIMO BŪDAS

9. Ženklų, atsižvelgiant į skirtingų gyvūninės kilmės produktų pateikimą, galima tiesiogiai žymėti produktą, vyniojimo medžiagą arba pakuotę ar atspausdinti ženklą ant etiketės, tvirtinamos prie produkto, vyniojimo medžiagos arba pakuotės. Ženklas taip pat gali būti atspausdintas medžiagos nepašalinama žymena.
10. Jei tai supjaustytos šviežios mėsos arba subproduktų pakuotė, ženklų turi būti pažymėta prie pakuotės pritvirtinta etiketė arba ženklas ant pakuotės išspausdinamas taip, kad atidarius pakuotę tas ženklas būtų sunaikinamas. To daryti vis dėlto nebūtina, jeigu pakuotę galima atidaryti tik ją suplėšant. Jei vyniojimo medžiaga užtikrina tokią pačią apsaugą kaip pakuotė, etiketę galima pritvirtinti prie vyniojimo medžiagos.
11. Jei gyvūninės kilmės produktai, skirti kitoje įmonėje tvarkyti, perdirbti, vynioti arba pakuoti, sukraunami į vežimo kontenerius arba didelę pakuotę, ženklų galima žymėti išorinį konteinerio arba pakuotės paviršių.
12. Skystus, granuliuotus ir miltelių pavidalo gyvūninės kilmės produktus vežant be taros ir žuvininkystės produktus vežant be taros identifikavimo ženklas nebūtinas, jeigu pridedamuose dokumentuose pateikiama 6, 7 ir, tam tikrais atvejais, 8 pastraipose nurodoma informacija.
13. Jei gyvūninės kilmės produktai kraunami į pakuotę, skirtą tiesiogiai tiekti galutiniam vartotojui, ženklų pakanka pažymėti tik tos pakuotės išorę.
14. Jei gyvūninės kilmės produktai žymimi ženklų tiesiogiai, leidimas naudoti spalvas turi būti suteikiamas pagal Bendrijos taisyklės dėl dažomųjų medžiagų naudojimo su maisto produktais.

II SKIRSNIS: RVASVT PAGRĮSTŲ PROCEDŪRŲ TIKSLAI

1. Skerdyklas eksploatuojantys maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad pagal bendrus Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio reikalavimus taikomos procedūros atitiktų reikalavimus, jog pavojaus analizės būtinumas yra įrodytas, ir specialius 2 pastraipoje išvardytus reikalavimus.
2. Procedūros turi užtikrinti, kad kiekvienas į skerdyklą patekęs gyvūnas arba, tam tikrais atvejais, kiekviena gyvūnų siunta:
 - a) būtų tinkamai identifikuotas;
 - b) su kiekvienu gyvūnu ar jų siunta būtų pateikiama atitinkama informacija iš III skirsnyje nurodyto kilmės ūkio;
 - c) nėra kilęs iš ūkio arba teritorijos, kuriai galioja judėjimo draudimas arba kitokie apribojimai, susiję su gyvūnų arba visuomenės sveikata, išskyrus atvejus, kai gaunamas kompetentingos institucijos leidimas;
 - d) būtų švarus;
 - e) būtų sveikas (kiek tą gali nustatyti maisto tvarkymo subjektas)
 ir;
 - f) atvežus gyvūną į skerdyklą, jo gerovė atitiktų nustatytus reikalavimus.
3. Jeigu nebūtų vykdomi kokie nors 2 dalyje išvardyti reikalavimai, maisto tvarkymo subjektas turi pranešti valstybiniam veterinarijos gydytojui ir imtis tinkamų priemonių.

▼ B

III SKIRSNIS: MAISTO GRANDINĖS INFORMACIJA

Skerdyklas eksploatuojantys maisto tvarkymo subjektai tam tikrais atvejais turi prašyti, gauti, tikrinti maisto grandinės informaciją apie visus gyvūnus, kurie vežami arba vežtini į skerdyklą, išskyrus laukinius medžiojamuosius gyvūnus, ir, atsižvelgdami į tą informaciją, imtis veiksmų, kaip nustatyta šiame skirsnyje.

▼ M6

1. Skerdyklą eksploatuojantys subjektai negali priimti gyvūnų į skerdyklos patalpas, jei jie neprašė ir jiems nebuvo suteikta atitinkama maisto grandinės informacija, pateikiama gyvūnų kilmės ūkyje pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 saugomuose įrašuose.

▼ B

2. Informacija skerdyklą eksploatuojantiems subjektams turi būti perduodama ne vėliau kaip 24 valandos prieš gyvūnams patenkant į skerdyklą, išskyrus 7 pastraipoje minimas aplinkybes.

▼ M6

3. 1 punkte nurodyta atitinkama maisto grandinės informacija pirmiausia turi būti susijusi su:

▼ M15

- a) kilmės ūkio būkle ir regiono gyvūnų sveikatos būkle, taip pat nurodant, ar ūkis oficialiai pripažintas kaip taikantis kontroliuojamas laikymo sąlygas, kiek tai susiję su trichinelėmis, kaip nustatyta Komisijos reglamento (EB) Nr. 2075/2005 ⁽¹⁾ IV priedo I skyriaus A dalyje;

▼ B

- b) gyvūnų sveikatos būkle;
 - c) veterinariniais vaistais arba kitu atitinkamu laikotarpiu gyvūnams paskirtu gydymu, kurio išlauka didesnė nei nulis, bei jų paskyrimo datomis ir išlaukomis;
 - d) ligos, galinčios turėti įtakos mėsos saugai, atvejais;
 - e) iš gyvūnų paimtų mėginių arba kitų mėginių, paimtų diagnozuoti ligas, galinčias turėti įtakos mėsos saugai, įskaitant mėginius, kurie paimti įgyvendinant zoonozijų ir likučių stebėsenos bei kontrolės programą, analizės rezultatais, jeigu jie yra svarbūs visuomenės sveikatos apsaugai;
 - f) su atitinkamomis iš to paties ūkio kilusių gyvūnų tikrinimo prieš skerdimą ir tikrinimo po skerdimo ataskaitomis, pirmiausia įskaitant valstybinio veterinarijos gydytojo ataskaitas;
 - g) gamybos duomenimis, jei tai galėtų patvirtinti ligos protrūkį;
- ir
- h) nurodoma kilmės ūkį paprastai lankančio privataus veterinarijos gydytojas pavardė ir adresas.

4. a) Tačiau skerdyklą eksploatuojančiam subjektui nebūtinai privaloma pateikti:

- i) 3 pastraipos a, b, f ir h punktuose nurodytą informaciją, jeigu ši informacija jam jau yra žinoma (pvz., pagal nuolatinę sutartį arba kokybės užtikrinimo sistemą);

arba

- ii) 3 pastraipos a, b, f ir g punktuose nurodytą informaciją, jeigu gamintojas yra patvirtinęs, kad nėra svarbios informacijos, kurią reikėtų perduoti.

⁽¹⁾ OL L 338, 2005 12 22, p. 60.

▼ B

- b) Informaciją nebūtina pateikti kaip pažodinį išrašą iš kilmės ūkio įrašų. Ją galima pateikti elektroninių duomenų siuntimo sistema arba įprasta gamintojo pasirašyta deklaracija.
5. Maisto tvarkymo subjektai, įvertinę atitinkamą maisto grandinės informaciją ir nusprendę priimti gyvūnus į skerdyklos patalpas, tą informaciją nedelsdami turi pateikti valstybiniam veterinarijos gydytojui ne vėliau kaip prieš 24 valandas iki gyvūnų ar jų siuntos atvežimo, išskyrus 7 dalyje minimas aplinkybes. Maisto tvarkymo subjektas valstybiniam veterinarijos gydytojui turi pranešti bet kokią informaciją, kuri, atlikus konkretaus gyvūno patikrinimą prieš skerdimą, kelią susirūpinimą.
6. Jeigu atvežus bet kurį gyvūną į skerdyklą nepateikiama maisto grandinės informacija, skerdyklą eksploatuojantis subjektas nedelsdamas turi apie tai pranešti valstybiniam veterinarijos gydytojui. Gyvūnų skersti negalima, kol neleidžia valstybinis veterinarijos gydytojas.

▼ M8

7. Kompetentingai institucijai leidus ir jeigu tai netrukdo siekti šio reglamento tikslų, maisto grandinės informaciją galima pateikti likus mažiau nei 24 valandoms iki visų rūšių gyvūnų, su kuriais ta informacija susijusi, atvežimo į skerdyklą arba ją pateikti tuo pat metu, kada gyvūnai atvežami į skerdyklą.

Vis dėlto bet kokia maisto grandinės informacija, kurią sužinojus gali rimtai sutrikti skerdyklos veikla, pateikiama skerdyklą eksploatuojantiems maisto tvarkymo subjektams likus pakankamai laiko iki tol, kol gyvūnai atvežami į skerdyklą, kad tas maisto tvarkymo subjektas galėtų atitinkamai suplanuoti skerdyklos veiklą.

Skerdyklą eksploatuojantis maisto tvarkymo subjektas privalo įvertinti atitinkamą informaciją ir gautą maisto grandinės informaciją pateikti valstybiniam veterinarijos gydytojui. Gyvūnų skersti arba išdarinėti negalima, kol to neleidžia valstybinis veterinarijos gydytojas.

▼ B

8. Maisto tvarkymo subjektai turi patikrinti su naminiais neporakanopiais pateikiamus pasus, kad būtų užtikrinama, jog gyvūnas yra skirtas paskersti maistui. Jeigu maisto tvarkymo subjektai priima gyvūną paskersti, pasą turi pateikti valstybiniam veterinarijos gydytojui.

▼ M12

IV SKIRSNIS: UŽŠALDYTIEMS GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI

1. Šiame skirsnyje „pagaminimo data“ reiškia:
- paskerdimo datą, jei kalbama apie skerdenas, skerdenų puses ir skerdenų ketvirčius;
 - sumedžiojimo datą, jei kalbama apie laukinių gyvūnų mėsą;
 - sužvejojimo arba surinkimo datą, jei kalbama apie žuvininkystės produktus;
 - perdirbimo, pjaustymo, kapojimo arba paruošimo datą, jei kalbama apie visus kitus gyvūninės kilmės maisto produktus.
2. Prieš ženklinant maisto produktus pagal Direktyvą 2000/13/EB arba toliau juos perdirbant maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad su žmonėms vartoti skirtais užšaldytais gyvūninės kilmės maisto produktais maisto tvarkymo subjektui, kuriam tie produktai tiekiami, ir kompetentingai institucijai, jei ji to prašo, būtų pateikta ši informacija:
- pagaminimo data ir

▼ **M12**

b) užšaldymo data, jei ji skiriasi nuo pagaminimo datos.

Jei produktas pagamintas iš žaliavų, kurių pagaminimo ir užšaldymo datos yra skirtingos, partijos, prirėkus turi būti pateiktos anksčiausios pagaminimo ir (arba) užšaldymo datos.

3. Tinkamą informacijos teikimo formą pasirenka užšaldytų maisto produktų tiekėjas, su sąlyga, kad maisto tvarkymo subjektas, kuriam tiekiamas produktas, gauna aiškią ir teisingą 2 dalyje reikalaujamą informaciją.



III PRIEDAS

SPECIALŪS REIKALAVIMAI

I SKIRSNIS: NAMINIŲ KANOPINIŲ MĖSA

I SKYRIUS: GYVŲ GYVŪNŲ VEŽIMAS Į SKERDYKLĄ

Maisto tvarkymo subjektai, vežantys gyvulus į skerdyklas, turi užtikrinti, kad būtų vykdomi toliau nurodomi reikalavimai.

1. Surenkant gyvūnus ir juos vežant, su gyvūnais turi būti elgiamasi atsargiai, kad jie nepatirtų nereikalingo streso.
2. Gyvūnus, kuriems būdingi ligos simptomai arba kurie yra kilę iš bandų, kaip žinoma užsikrėtusių visuomenės sveikatai pavojingais sukėlėjais, į skerdyklą galima vežti tik gavus kompetentingos institucijos leidimą.

II SKYRIUS: SKERDYKLŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių skerdyklų konstrukcija, išdėstymas ir įranga atitiktų šiuos reikalavimus:

1. a) skerdyklos turi turėti tinkamus ir higieniškus aptvarus arba, jeigu įmanoma atsižvelgiant į klimata, lengvai valomus ir dezinfekuojamus laukimo gardus. Šiuose įrenginiuose turi būti numatyta gyvūnų girdymo ir, tam tikrais atvejais, šėrimo įranga. Nuotekų šalinimo sistema neturi kelti pavojaus maisto saugai;
 - b) sergantiems ar abejonių keliantiems gyvūnams skerdyklos taip pat turi turėti atskirus rakinamus įrenginius arba, jeigu įmanoma atsižvelgiant į klimata, gardus su atskira nuotekų šalinimo sistema, išdėstytus taip, kad būtų išvengta maišymosi su kitais gyvūnais, jeigu kompetentinga institucija nėra nustačiusi, kad pirmiau minėti įrenginiai nereikalingi;
 - c) aptvarų dydis turi būti toks, kad būtų paisoma gyvūnų gerovės. Aptvarai turi būti išdėstyti taip, kad būtų patogų atlikti patikrinimą prieš skerdimą, įskaitant gyvūnų arba jų grupių identifikavimą.
2. Siekiant, kad mėsa nebūtų užteršiama, skerdyklos turi:
 - a) turėti pakankamai patalpų atsižvelgiant į atliekamas operacijas;
 - b) turėti atskirą patalpą skrandžiams ir žarnoms ištuštinti, jeigu kompetentinga institucija nėra nustačiusi, kad tam tikroje skerdykloje šias operacijas kiekvienu atskiru atveju reikia atlikti skirtingu laiku;
 - c) užtikrinti, kad toliau išvardytos operacijos būtų atliekamos ne tuo pačiu laiku ir skirtingose patalpose:
 - i) svaiginimas ir kraujo nuleidimas;
 - ii) kiaulių nuplikinimas, jų šerių šalinimas, skutimas ir svilinimas;
 - iii) vidaus organų šalinimas ir kitas išdarinėjimas;
 - iv) švirių vidurių ir žarnų tvarkymas;
 - v) kitų subproduktų paruošimas ir valymas, ypač galvų pašalinta oda tvarkymas, jeigu jos netvarkomos skerdimo linijoje;
 - vi) subproduktų pakavimas;
- ir
- vii) mėsos išsiuntimas;

▼B

d) turėti įrenginius, kuriais naudojantis mėsa nesiliestų su grindimis, sienomis ir pakabinamaisiais įrenginiais;

ir

e) turėti skerdimo linijas (jeigu eksploatuojamos), kurias naudojant skerdimo procesas būtų nepertraukiamas ir būtų išvengta skirtingų skerdimo linijos dalių kryžminės taršos. Jeigu tose pačiose patalpose eksploatuojama daugiau nei viena skerdimo linija, jos turi būti atskirtos pagal nustatytus reikalavimus, kad būtų išvengta kryžminės taršos.

3. Skerdyklos turi turėti įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82 °C temperatūros karštas vanduo, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.
4. Įranga rankoms nusiplauti, kuria naudojasi nesupakuotą mėšą tvarkantys darbuotojai, turi būti su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų.
5. Turi būti rakinami įrenginiai mėšai, kuri yra sulaukyta, sušaldyti laikyti, ir atskiri rakinami įrenginiai mėšai, kuri yra pripažinta netinkama, laikyti.
6. Turi būti atskira vieta su atitinkamais galvijų vežimo priemonių valymo, plovimo ir dezinfekavimo įrenginiais. Tačiau skerdyklos neprivalo turėti tokių vietų ir įrenginių, jeigu kompetentinga institucija leidžia jų neįrengti ir jeigu greta yra oficialiai patvirtintos vietos ir įrenginiai.
7. Skerdyklos turi turėti rakinamus įrenginius, skirtus skerstinėms sergantiems ir įtariamoms užsikrėtus gyvūnams. Nesvarbu, ar šie gyvūnai skerdžiami kitose įmonėse, kurioms leidimą vykdyti tokią veiklą suteikė kompetentinga institucija, ar įprasto skerdimo laikotarpio pabaigoje.
8. Jeigu skerdykloje laikomas mėšlas arba virškinamojo trakto turinys, tam turi būti numatoma speciali vieta.
9. Skerdyklos turi turėti tinkamai įrengtą rakinamą įrenginį arba, jeigu reikia, tik veterinarijos tarnybos reikmėms skirtą patalpą.

III SKYRIUS: MĖSOS IŠPJAUSTYMO ĮMONIŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių mėšą tvarkančios išpjaustymo įmonės:

1. būtų suprojektuotos taip, kad nebūtų užteršiama mėsa, ypač užtikrinant:
 - a) operacijų nepertraukiamumą;
 - arba
 - b) skirtingų gamybos partijų atskyrimą;
 2. turėtų patalpas supakuotai ir nesupakuotai mėšai atskirai laikyti, jeigu ji nėra laikoma skirtingais laikotarpiais, arba taip, kad dėl pakuotės medžiagos ir laikymo būdo mėsa nebūtų užteršta;
 3. turėtų išpjaustymo patalpas, įrengtas taip, kad būtų užtikrinamas V skyriuje nustatytų reikalavimų vykdymas;
 4. turėtų įrangą rankoms nusiplauti, kuria naudojasi nesupakuotą mėšą tvarkantys darbuotojai, su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų;
- ir
5. turėtų įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82 °C temperatūros karštas vanduo, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.

▼B

IV SKYRIUS: SKERDIMO HIGIENA

Maisto tvarkymo subjektai eksploatuojantys skerdyklas, kuriose skerdziami naminiai kanopiniai gyvūnai, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Neturi būti be reikalo delsiama skersti į skerdyklą atvežtų gyvūnų. Tačiau, jeigu reikia, dėl su gerove susijusių priežasčių, gyvūnams prieš skerdimą turi būti skiriamas poilsio laikotarpis.
2. a) Gyvūnų mėsa, išskyrus nurodytuosius b ir c punktuose, neturi būti vartojama maistui, jeigu tie gyvūnai nusibaigė kitaip, o ne buvo paskersti skerdykloje.
b) Į skerdimo patalpas galima vežti tik skerstinus gyvus gyvūnus, išskyrus:
 - i) gyvūnus, kurie buvo priverstinai paskersti ne skerdykloje pagal VI skyrių;
 - ii) auginimo vietoje paskerstus gyvūnus pagal III skirsnį;ir
 - iii) laukinius medžiojamuosius gyvūnus pagal IV skirsnio II skyrių.c) Gyvūnų, kurie buvo paskersti po skerdykloje įvykusio nelaimingo atsitikimo, mėšą galima vartoti maistui, jeigu patikrinus nenustatoma jokių rimtų sužalojimų, išskyrus patirtus įvykus nelaimingam atsitikimui.
3. Skerstinai gyvūnai arba, jeigu reikia, kiekviena skerstinių gyvūnų siunta turi būti identifikuojama taip, kad būtų galima nustatyti jų kilmę.
4. Gyvūnai turi būti švarūs.
5. Skerdyklą eksploatuojantys subjektai turi vykdyti kompetentingos institucijos pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 paskirto veterinarijos gydytojo nurodymus, kad kiekvieno gyvūno patikrinimas prieš skerdimą būtų atliekamas pagal nustatytus reikalavimus.
6. Į skerdimo patalpą atvežti gyvūnai turi būti skerdziami be reikalo nedelsiant.
7. Svaiginimas, kraujo nuleidimas, odos nulupimas, vidaus organų pašalinimas ir kitoks išdarinėjimas turi būti atliekamas be reikalo nedelsiant ir taip, kad nebūtų užteršiama mėsa. Ypač:
 - a) trachėja ir stemplė nuleidžiant kraują neturi būti pažeidžiamos, išskyrus skerdimą pagal religinius papročius;
 - b) lupant kailį ar odą ir pešant vilną ar šalinant šerius:
 - i) išorinė odos ar kailio pusė neturi liestis su skerdena;ir
 - ii) tvarkytojai ir įranga, kurie liečiasi su išorine kailio ar odos ir vilnos ar šerių puse, neturi liesti mėsos;
 - c) turi būti imamasi priemonių, kad šalinant vidaus organus ir juos pašalinus neišsilietų virškinamojo trakto turinys ir kad vidaus organai nedelsiant būtų pašalinami apsvaiginus gyvūną;ir
 - d) pašalinus tešmenį, skerdena neturi būti užtešiama pienu arba krekenomis.

▼ M3

8. Nuo žmonėms skirtų skerdenų ir kitų kūno dalių oda turi būti nulupta visiškai, išskyrus kiaules, avių ir ožkų bei veršelių galvas, galvijų snukius ir lūpas bei galvijų, avių ir ožkų kojas. Galvos, įskaitant snukius ir lūpas, ir kojos turi būti tvarkomos taip, kad būtų išvengta užteršimo.

▼ B

9. Jeigu kiaulėms nelupama oda, nedelsiant turi būti pašalinami jos šeriai. Turi būti kuo mažiausia rizika mėšą užteršti plikimo vandeniu metu. Šiai operacijai galima naudoti tik patvirtintus priedus. Kiaulės po to rūpestingai turi būti nuplaunamos geriamuoju vandeniu.
10. Skerdenos neturi būti užterštos fekalijomis, kad jas būtų galima įžiūrėti. Jeigu fekalijų kur nors galima įžiūrėti, jos nedelsiant turi būti nuvalomos priedais arba kitokiomis lygiaverčio poveikio priemonėmis.
11. Skerdenos ir subproduktai neturi liesti grindų, sienų arba darbo stendų.
12. Skerdyklą eksploatuojantys subjektai turi vykdyti kompetentingos institucijos nurodymus, kad visų paskerstų gyvūnų tikrinimas po skerdimo būtų atliekamas laikantis atitinkamų reikalavimų pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004.
13. Kol bus baigtas tikrinimas po skerdimo, patikrintinos paskersto gyvūno dalys:
- a) turi likti aiškiai priskirtos tam tikrai skerdenai;
- ir
- b) neturi liestis su jokia kita skerdena, subproduktais arba vidaus organais, įskaitant tuos, kurių tikrinimas po skerdimo jau atliktas.
- Tačiau, varpą, jeigu nematyti jokių patologinio pažeidimo požymių, galima išmesti nedelsiant.
14. Nuo abiejų inkstų turi būti pašalinami taukai. Taip pat turi būti pašalinamas galvijų, kiaulių ir neporakanopių perirenalinis apvalkalas.
15. Jeigu kelių gyvūnų kraujas arba kiti subproduktai laikomi toje pačioje taroje, kol baigiamas tikrinimas po skerdimo, visas tos taros turinys turi būti pripažįstamas netinkamu maistui, jei vieno arba kelių gyvūnų skerdenos buvo pripažintos netinkamomis maistui.
16. Užbaigus tikrinimą po skerdimo:

▼ M3

- a) galvijų, kiaulių ir neporakanopių tonzilės turi būti pašalintos laikantis higienos reikalavimų;

▼ B

- b) maistui netinkamos dalys iš švaraus įmonės sektoriaus turi būti pašalinamos kuo greičiau;
- c) sulaukyta arba pripažinta netinkama maistui mėsa ir nevalgomi šalutiniai produktai neturi liestis su maistui tinkama pripažinta mėsa;
- ir
- d) vidaus organai arba vidaus organų dalys, išskyrus inkstus, iš skerdenos turi būti visiškai pašalintos kaip galima greičiau, jeigu kompetentinga institucija nesuteikia kitokio leidimo.
17. Po skerdimo ir baigus patikrinimą po skerdimo, mėsa turi būti laikoma pagal VII skyriuje nustatytus reikalavimus.

▼M17

18. Jeigu numatomas tolesnis tvarkymas:
- a) skrandžiai turi būti plikomi arba išvalomi. Tačiau jei jaunų atrajotojų skrandžius ketinama naudoti šliužo fermento gamybai, skrandžius reikia tik ištuštinti;
 - b) žarnos turi būti tuštinamos ir valomos;
 - c) nuo galvos ir kojų turi būti šalinama oda arba jos turi plikomos ir nuo jų šalinami šeriai. Tačiau kompetentingai institucijai leidus, iš pažiūros švarios kojos gali būti vežamos į patvirtintą įstaigą ir joje tvarkomos toliau ruošiant jas maistui; šioje įstaigoje šalinama kojų oda, jos plikomos ir šalinami jų šeriai.

▼B

19. Jeigu įmonėms suteiktas patvirtinimas skersti skirtingų rūšių gyvūnus arba tvarkyti ūkiuose auginamų medžiojamųjų gyvūnų ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų skerdenas, turi būti imamasi atsargumo priemonių išvengti kryžminės taršos, t. y. skirtingų rūšių gyvūnams skirtas operacijas atlikti ne vienu metu arba skirtingose patalpose. Turi būti numatomos atskiros patalpos ūkyje paskerstų auginamų medžiojamųjų gyvūnų ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų skerdenoms su odomis priimti ir laikyti.
20. Jeigu skerdykla neturi rakinamų įrenginių sergantiems arba įtariamais užsikrėtus gyvūnams skersti, tų gyvūnų skerdimo įrenginiai, prieš pradėdant jais skersti kitus gyvūnus, turi būti valomi, plaunami ir dezinfekuojami prižiūrint oficialiam pareigūnui.

V SKYRIUS: IŠPJAUSTYMO IR IŠKAULINĖJIMO HIGIENA

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių mėsa būtų išpjaustoma ir iškaulinėjama pagal toliau pateikiamus reikalavimus.

1. Naminių kanopinių skerdenas skerdyklose galima perpjauti į dvi arba keturias dalis, o tas dvi skerdenos puses – ne į daugiau kaip tris didmėninei prekybai skirtus gabalus. Kitoks išpjaustymas ir iškaulinėjimas turi būti atliekamas mėsos išpjaustymo įmonėje.
2. Mėsos tvarkymas turi būti atliekamas taip, kad mėsa nebūtų užteršta. Šiuo tikslu maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi užtikrinti, kad:
 - a) išpjaustymui skirta mėsa į darbo patalpas būtų pristatoma dalimis, jeigu reikia;
 - b) išpjaustant, iškaulinėjant, apipjaustant, pjaustant griežinėliais, kubeliais, vyniojant į medžiagą ir pakuojant mėsa būtų laikoma ne aukštesnėje kaip 3 °C temperatūroje (subproduktai) ir ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje (kita mėsa) (šis reikalavimas vykdomas užtikrinant ne aukštesnę kaip 12 °C aplinkos temperatūrą arba kita lygiavėrcio poveikio sistema);

ir

 - c) jeigu patalpoms suteiktas patvirtinimas, kad jose galima išpjaustyti skirtingų rūšių gyvūnų mėsą, turi būti imamasi atsargumo priemonių išvengti kryžminės taršos, t. y. operacijas skirtingų rūšių gyvūnams atlikti ne vienu metu arba skirtingose patalpose.
3. Tačiau mėsą galima iškaulinėti ir išpjaustyti pagal VII skyriaus 3 pastraipą anksčiau nei jos temperatūra atitinka nustatytą b punkte.
4. Mėsą taip pat galima iškaulinėti ir išpjaustyti anksčiau nei jos temperatūra atitinka nustatytą 2 dalies b punkte, jeigu išpjaustymo patalpa yra toje pačioje vietoje kaip skerdimo patalpos. Šiuo atveju mėsa turi būti vežama į išpjaustymo patalpą tiesiai iš skerdimo patalpų arba po laukimo laikotarpio atšaldymo arba sušaldymo patalpoje. Išpjausčius mėsą ir, tam tikrais atvejais, supakavus, mėsa turi būti atšaldoma iki 2 dalies b punkte nurodytos temperatūros.

▼ M19

5. Skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, galima iškaulinti ir išpjaustyti prieš jiems pasiekiant 2 dalies b punkte nurodytą temperatūrą, jeigu jie buvo vežami laikantis I skirsnio VII skyriaus 3 dalies b punkte numatytos nukrypti leidžiančios nuostatos. Šiuo atveju mėsa gali būti išpjaustoma ir iškaulinėjama esant tokiai oro temperatūrai, kuria būtų užtikrinta, kad mėsos temperatūra nepertraukiamai mažėtų. Kai tik mėsa išpjaustoma ir, jeigu reikia, supakuojama, ji turi būti atšaldoma iki 2 dalies b punkte nurodytos temperatūros, jeigu jos temperatūra dar nėra už ją žemesnė.

▼ B**VI SKYRIUS: PRIVERSTINIS SKERDIMAS NE SKERDYKLOJE**

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad priverstinai ne skerdykloje paskerstų naminių kanopinių mėsą maistui būtų galima naudoti tik tada, jeigu ji atitinka visus toliau nurodomus reikalavimus.

1. Kitais atžvilgiais sveiką gyvūną turi būti ištikęs nelaimingas atsitikimas, po kurio gyvūno negalima vežti į skerdyklą dėl su jo gerove susijusių priežasčių.
2. Veterinarijos gydytojas turi atlikti gyvūno patikrinimą prieš skerdimą.
3. Paskerdus ir nuleidus kraują, gyvūnai be reikalo nedelsiant ir vykdant higienos reikalavimus turi būti vežami į skerdyklą. Skrandį ir žarnas, prižiūrint veterinarijos gydytojui, tačiau nesimant jokių kitų išdarinėjimo operacijų, galima pašalinti vietoje. Visi pašalinti vidaus organai su paskerstu gyvūnu turi būti vežami į skerdyklą ir turi būti nustatyta, kad jie priklauso tam gyvūnui.
4. Jeigu nuo paskerdimo, kol atvežama į skerdyklą, praeina daugiau nei dvi valandos, gyvūnas turi būti atšaldomas. Jeigu klimato sąlygos palankios, priverstinai atšaldyti nebūtina.
5. Su paskerstu gyvūnu į skerdyklą turi būti pristatoma gyvūną išauginusio maisto tvarkymo subjekto deklaracija, kurioje nurodoma gyvūno tapatybė ir išvardijami visi gyvūnui skirti veterinariniai vaistai arba kitoks gydymas, vaistų ar gydymo skyrimo datos ir išlaikos.
6. Su paskerstu gyvūnu į skerdyklą turi būti pristatoma deklaracija su veterinarijos gydytojo įrašais apie palankius patikrinimo prieš skerdimą rezultatus, priverstinio skerdimo dieną, laiką ir priežastį bei bet kokį veterinarijos gydytojo gyvūnui skirtą gydymo pobūdį.
7. Paskerstas gyvūnas turi būti tinkamas maistui, jeigu skerdykloje pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 buvo atliktas patikrinimas po skerdimo, įskaitant visus numatytus papildomus tyrimus, jei skerdimas yra priverstinis.
8. Maisto tvarkymo subjektai turi vykdyti visus mėsos naudojimo nurodymus, kuriuos gali duoti valstybinis veterinarijos gydytojas, atlikęs patikrinimą po skerdimo.

▼ M15**▼ B****VII SKYRIUS: LAIKYMAS IR VEŽIMAS**

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių kanopinių mėsa būtų laikoma ir vežama vykdant toliau nurodytus reikalavimus.

1. a) Jeigu kitomis konkrečiomis nuostatos nenumatyta kitaip, patikrinimas po skerdimo turi būti atliekamas nedelsiant atšaldžius mėsą skerdykloje, kad visos mėsos temperatūra būtų ne aukštesnė nei 3 °C (subproduktai) ir 7 °C (kita mėsa) pagal atšaldymo temperatūros kreivę ir kad būtų užtikrintas nepertraukiamas temperatūros mažėjimas. Tačiau atšaldant mėsą, ją galima išpjaustyti ir iškaulinti pagal V skyriaus 4 dalį.
- b) Atšaldant turi būti numatytas tinkamas vėdinimas, kad mėsos paviršiuje nesikaupytų drėgmė.

▼B

2. Mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje nurodytos temperatūros ir ta temperatūra laikant mėsą neturi keistis.

▼M19

3. Prieš vežant mėsa turi būti atšaldoma iki 1 dalyje nurodytos temperatūros ir vežant ta temperatūra turi būti išlaikoma.

Tačiau taikomi šie a ir b punktai:

- a) konkretiems produktams gaminti skirtą mėsą galima vežti prieš pasiekiant 1 dalyje nurodytą temperatūrą, jeigu tai leidžia kompetentinga institucija, su sąlyga, kad:
- i) vežama laikantis kilmės ir paskirties vietų kompetentingų institucijų nustatytų vežimo iš vienos įmonės į kitą reikalavimų;
 - ii) mėsa nedelsiant išvežama iš skerdyklos arba išpjauستymo patalpos, esančios toje pačioje vietoje kaip ir skerdimą patalpos, ir vežama ne ilgiau kaip dvi valandas
- ir
- iii) toks vežimas yra pateisinamas dėl technologinių priežasčių;
- b) avių, ožkų, galvijų ir kiaulių skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, galima pradėti vežti prieš pasiekiant 1 dalyje nurodytą temperatūrą, jeigu tenkinamos visos šios sąlygos:
- i) temperatūra yra stebima ir registruojama laikantis RVASVT principais grindžiamų procedūrų;
 - ii) maisto tvarkymo subjektams, kurie išsiunčia ir veža skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kompetentinga institucija išvežimo vietoje turi būti išdavusi raštišką leidimą pasinaudoti šia nukrypti leidžiančia nuostata;
 - iii) transporto priemonėje, kurioje vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, yra įtaisytas prietaisas, kuriuo stebima ir registruojama skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, vežimo oro temperatūra tokiu būdu, kad kompetentingos institucijos galėtų patikrinti atitiktį viii punkte nustatytoms laiko ir temperatūros sąlygoms;
 - iv) transporto priemone, kurioje vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, per vieną vežimą mėsa paimama tik iš vienos skerdyklos;
 - v) skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kuriems taikoma ši nukrypti leidžianti nuostata, vidaus temperatūra vežimo pradžioje turi siekti 15 °C, jeigu jie skirti vežti tame pačiame skyriuje kaip ir skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kurie atitinka 1 dalyje nustatytą temperatūros reikalavimą (t. y. 7 laipsnius);
 - vi) prie siuntos pridėta maisto tvarkymo subjekto deklaracija; toje deklaracijoje turi būti nurodyta, kiek laiko truko skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, atšaldymas prieš juos pakraunant, jų krovimo pradžios laikas, jų vidaus temperatūra tuo laiku, didžiausia oro temperatūra, kurioje gali būti vežamos skerdenos, skerdenų pusės, ketvirčiai arba skerdenų pusės, kurios supjaustytos į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis, leidimo data ir kompetentingos institucijos, kuri leido taikyti nukrypti leidžiančią nuostatą, pavadinimas;

▼ M19

vii) paskirties vietos maisto tvarkymo subjektas turi informuoti kompetentingas institucijas prieš pirmą kartą gaudamas skerdenas, skerdenų puses, ketvirčius arba skerdenų puses, supjaustytas į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, kurių temperatūra prieš vežimą nepasiekė 1 dalyje nurodytos temperatūros;

viii) tokia mėsa vežama laikantis toliau nurodytų parametų.

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra šešios valandos:

| Rūšis | Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾ | Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾ | Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾ | Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾ |
|---------------|---------------------------------------|---|---|--|
| Avys ir ožkos | 7 °C | 8 valandos | 6 °C | \log_{10} 3,5 ksv/cm ² |
| Galvijai | | 20 valandų | | \log_{10} 3,5 ksv/cm ² |
| Kiaulės | | 16 valandų | | \log_{10} 4 ksv/cm ² |

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra 30 valandų:

| Rūšis | Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾ | Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾ | Vidaus temperatūra ⁽⁶⁾ | Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾ | Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾ |
|---------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|---|--|
| Kiaulės | 7 °C | 16 valandų | 15 °C | 6 °C | \log_{10} 4 ksv/cm ² |

— Kai ilgiausias vežimo laikotarpis ⁽¹⁾ yra 60 valandų:

| Rūšis | Paviršiaus temperatūra ⁽²⁾ | Ilgiausias atšaldymo iki paviršiaus temperatūros laikotarpis ⁽³⁾ | Vidaus temperatūra ⁽⁶⁾ | Didžiausia oro temperatūra vežimo metu ⁽⁴⁾ | Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius ⁽⁵⁾ |
|---------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|---|--|
| Avys ir ožkos | 4 °C | 12 valandų | 15 °C | 3 °C | \log_{10} 3 ksv/cm ² |
| Galvijai | | 24 valandos | | | |

⁽¹⁾ Ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis nuo tada, kai mėsa pradeda krauti į transporto priemonę, iki tada, kai mėsa galutinai pristatoma. Mėsos pakrovimą į transporto priemonę galima atidėti viršijant ilgiausią leidžiamą mėsos atšaldymo iki konkrečios jos paviršiaus temperatūros laikotarpį. Tokiu atveju ilgiausias leidžiamas vežimo laikotarpis turi būti sumažintas lygiai tiek laiko, kiek buvo atidėtas pakrovimas. Paskirties vietos valstybės narės kompetentinga institucija gali apriboti pristatymo punktų skaičių.

⁽²⁾ Didžiausia leidžiama paviršiaus temperatūra pakrovimo metu ir vėliau matuojama storiausioje skerdenų, skerdenų pusių, ketvirčių arba skerdenų pusių, supjaustytų į tris didmeninei prekybai skirtus gabalus, vietoje.

⁽³⁾ Ilgiausias leidžiamas laikotarpis nuo nužudymo momento iki tol, kol pasiekama didžiausia krovimo metu leidžiama paviršiaus temperatūra.

⁽⁴⁾ Didžiausia oro temperatūra, kurioje leidžiama laikyti mėsą nuo pakrovimo pradžios ir viso vežimo metu.

⁽⁵⁾ Didžiausias vidutinis paros skerdenos aerobinių kolonijų skaičius skerdykloje, kuris skaičiuojamas pagal tęstinį 10-ies savaičių laikotarpį ir kuris leidžiamas atitinkamų rūšių skerdenose, vadovaujantis kompetentingos institucijos patvirtintu maisto tvarkymo subjektų vertinimu pagal mėginių ėmimo ir tyrimų procedūras, nustatytas 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų I priedo 2 skyriaus 2.1.1 ir 2.1.2 eilutėse ir 3 skyriaus 3.2 punkte (OL L 338, 2005 12 22, p. 1).

⁽⁶⁾ Didžiausia leidžiama mėsos vidaus temperatūra pakrovimo metu ir vėliau.

▼B

4. Sušaldytina mėsa turi būti sušaldoma be reikalo nedelsiant, tam tikrais atvejais atsižvelgiant į brandinimo laikotarpį prieš sušaldant.
5. Nesupakuota mėsa turi būti laikoma ir vežama atskirai nuo supakuotos, jeigu ji nėra laikoma ir vežama skirtingu laiku, arba taip, kad pakuotė neužterštų mėsos arba taip neatsitiktų ją laikant ar vežant.

II SKIRSNIS: NAMINIŲ PAUKŠČIŲ IR KIŠKINIŲ MĖSA

I SKYRIUS: GYVŲ GYVŪNŲ VEŽIMAS Į SKERDYKLĄ

Maisto tvarkymo subjektai, vežantys gyvus gyvūnus į skerdyklas, turi užtikrinti, kad būtų vykdomi toliau nurodomi reikalavimai.

1. Surenkant gyvūnus ir juos vežant, su gyvūnais turi būti elgiamasi atsargiai, kad jie nepatirtų nereikalingo streso.
2. Gyvūnus, kuriems būdingi ligos simptomai arba kurie yra kilę iš bandų, kaip žinoma užsikrėtusių visuomenės sveikatai pavojingais sukėlėjais, į skerdyklą galima vežti tik gavus kompetentingos institucijos leidimą.
3. Dėžės gyvūnams vežti skerdyklą ir moduliai, jeigu jie yra naudojami, turi būti pagaminti iš nerūdijančios medžiagos ir būti lengvai valomi bei dezinfekuojami. Gyvūnus iškrovus nedelsiant ir, tam tikrais atvejais, prieš naudojant kitą kartą, visa gyvų gyvūnų rinkimo ir vežimo įranga turi būti išvalyta, išplauta ir išdezinfekuota.

II SKYRIUS: SKERDYKLŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių paukščių arba kiškinių skerdyklų konstrukcija, išdėstymas ir įranga atitiktų šiuos reikalavimus:

1. Skerdyklos turi turėti patalpą arba atskirtą vietą gyvūnams priimti ir jiems patikrinti prieš skerdimą.
2. Siekiant, kad mėsa nebūtų užteršiama, skerdyklos turi:
 - a) turėti pakankamai patalpų atsižvelgiant į atliekamas operacijas;
 - b) turėti atskirą patalpą vidaus organams pašalinti ir kitam išdarinėjimui, įskaitant nesupjaustytų naminių paukščių skerdenų apdorojimą prieskoniais, jeigu kompetentinga institucija nėra nustačiusi, kad tam tikroje skerdykloje šias operacijas kiekvienu atskiru atveju reikia atlikti skirtingu laiku;
 - c) užtikrinti, kad toliau išvardytos operacijos būtų atliekamos ne tuo pačiu laiku ir skirtingose patalpose:
 - i) svaiginimas ir kraujo nuleidimas;
 - ii) pešimas arba odos lupimas, ir bet koks nuplikinimas;

ir

 - iii) mėsos išsiuntimas;
- d) turėti įrenginius, kuriais naudojantis mėsa nesiliestų su grindimis, sienomis ir pakabinamaisiais įrenginiais;

ir

▼B

- e) turėti skerdimo linijas (jeigu eksploatuojamos), kurias naudojant skerdimo procesas būtų nepertraukiamas ir būtų išvengta skirtingų skerdimo linijos dalių kryžminės taršos. Jeigu tose pačiose patalpose eksploatuojama daugiau nei viena skerdimo linija, jos turi būti atskirtos pagal nustatytus reikalavimus, kad būtų išvengta kryžminės taršos.
3. Skerdyklos turi turėti įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82 °C temperatūros karštas vanduo, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.
 4. Įranga rankoms nusiplauti, kuria naudojasi nesupakuotą mėsą tvarkantys darbuotojai, turi būti su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų.
 5. Turi būti rakinami įrenginiai mėšai, kuri yra sulaukyta, sušaldyti laikyti, ir atskiri rakinami įrenginiai mėšai, kuri yra pripažinta netinkama, laikyti.
 6. Turi būti numatoma atskira vieta su tinkamais įrenginiais valyti, plauti ir dezinfekuoti:
 - a) vežimo įrangą, pvz., dėžes;
 - ir
 - b) vežimo priemones.

Tačiau skerdyklos neprivalo turėti b punkte nurodytų vietų ir įrenginių, jeigu greta yra oficialiai patvirtintos vietos ir įrenginiai.
 7. Skerdyklos turi turėti tinkamai įrengtą rakinamą įrenginį arba, jeigu reikia, tik veterinarijos tarnybos reikmėms skirtą patalpą.

III SKYRIUS: MĖSOS IŠPJAUSTYMO ĮMONIŲ REIKALAVIMAI

1. Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių paukščių arba kiškinių mėsą tvarkančios mėsos išpjaustymo įmonės:
 - a) būtų suprojektuotos taip, kad nebūtų užteršiama mėsa, ypač užtikrinant:
 - i) operacijų nepertraukiamumą;
 - arba
 - ii) skirtingų gamybos partijų atskyrimą;
 - b) turėtų patalpas supakuotai ir nesupakuotai mėšai atskirai laikyti, jeigu ji nėra laikoma skirtingais laikotarpiais arba taip, kad dėl pakuotės medžiagos ir laikymo būdo mėsa nebūtų užteršta;
 - c) turėtų išpjaustymo patalpas, įrengtas taip, kad būtų užtikrinamas V skyriuje nustatytų reikalavimų vykdymas;

▼B

d) turėtų įrangą rankoms nusiplauti, kuria naudojasi nesupakuotą mėsą tvarkantys darbuotojai, su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų;

ir

e) turėtų įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82 °C temperatūros karštas vanduo, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.

2. jeigu mėsos išpjauستymo įmonėje atliekamos šios operacijos:

a) šalinami kepenėlių paštetui gaminti augintų žąsų ir ančių, kurios buvo apsvaigintos, joms buvo nuleistas kraujas ir buvo nupeštos auginimo ūkyje, vidaus organai;

arba

b) šalinami naminių paukščių, kuriems ši operacija buvo atidėta, vidaus organai,

maisto tvarkymo subjektai pirmiau minėtoms operacijoms atlikti turi numatyti atskiras patalpas.

IV SKYRIUS: SKERDIMO HIGIENA

Maisto tvarkymo subjektai eksploatuojantys skerdyklas, kuriose skerdziami naminiai paukščiai arba kiškiniai, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1.
 - a) Gyvūnų mėsa, išskyrus nurodytuosius b punkte, neturi būti vartojama maistui, jeigu tie gyvūnai nusibaigė kitaip, o ne buvo paskersti skerdykloje.
 - b) Į skerdimą patalpas galima vežti tik skerstinus gyvūnus, išskyrus:
 - i) naminius paukščius, kurių išdarinėjimas buvo atidėtas, kepenėlių paštetui gaminti augintas žąsis ir antis bei paukščius, kurie nelaiškomi naminiais, tačiau kurie auginami kaip naminiai gyvūnai, jeigu ūkyje jie buvo paskersti pagal VI skyriaus reikalavimus;
 - ii) ūkiuose auginamus medžiojamuosius gyvūnus, gamybos vietoje paskerstus pagal II skirsnio reikalavimus;

ir

 - iii) smulkiuosius laukinius medžiojamuosius gyvūnus pagal IV skirsnio, III skyrių.
2. Skerdyklą eksploatuojantys subjektai turi vykdyti kompetentingos institucijos nurodymus, kad patikrinimas prieš skerdimą būtų atliekamas pagal nustatytus reikalavimus.
3. Jeigu įmonėms suteiktas patvirtinimas skersti skirtingų rūšių gyvūnus arba tvarkyti ūkuose auginamus *Ratitae* genties paukščius ir smulkiuosius laukinius medžiojamuosius gyvūnus, turi būti imamasi atsargumo priemonių išvengti kryžminės taršos, t. y. skirtingų rūšių gyvūnams skirtas operacijas atlikti ne vienu metu arba skirtingose patalpose. Turi būti numatomos atskiros patalpos ūkyje paskerstų auginamų *Ratitae* genties paukščių ir smulkiųjų laukinių medžiojamųjų gyvūnų skerdenoms priimti ir laikyti.
4. Į skerdimą patalpą atvežti gyvūnai turi būti skerdziami be reikalo nedelsiant.
5. Svaiginimas, kraujo nuleidimas, odos nulupimas arba nupešimas, vidaus organų pašalinimas ir kitoks išdarinėjimas turi būti atliekamas be reikalo nedelsiant ir taip, kad nebūtų užteršiama mėsa. Pirmiausia turi būti imamasi priemonių, kad šalinant vidaus organus neišsipiltų virškinamojo trakto turinys.
6. Skerdyklą eksploatuojantys subjektai turi vykdyti kompetentingos institucijos nurodymus užtikrinti, kad tikrinimas po skerdimą būtų atliekamas pagal nustatytus reikalavimus, ypač kad skerdziamus gyvūnus būtų galima tinkamai patikrinti.

▼B

7. Atlikus patikrinimą po skerdimo:
 - a) maistui netinkamos dalys iš švaraus įmonės sektoriaus turi būti pašalintos kuo greičiau;
 - b) sulaikyta arba pripažinta netinkama maistui mėsa ir nevalgomi šalutiniai produktai neturi liestis su maistui tinkama pripažinta mėsa;

ir

 - c) vidaus organai arba vidaus organų dalys, išskyrus inkstus, iš skerdenos turi būti visiškai pašalintos, jeigu įmanoma, kaip galima greičiau, jeigu kompetentinga institucija nesuteikia kitokio leidimo.
8. Patikrinus ir pašalinus vidaus organus, paskersti gyvūnai kaip galima greičiau turi būti išvalomi ir atšaldomi iki ne žemesnės nei 4 °C temperatūros, jeigu mėsa nebuvo supjaustyta tol, kol buvo dar šilta.
9. Jeigu skerdenos atšaldomos jas panardinant, turi būti:
 - a) imamasi visų atsargumo priemonių, kad skerdenos nebūtų užteršiamos, atsižvelgiant į šiuos parametrus: skerdenos svorį, vandens temperatūrą, vandens srauto tūrį ir kryptį bei atšaldymo trukmę;
 - b) įranga turi būti visiškai ištuštinama, išvaloma ir dezinfekuojama, tam tikrais atvejais, ir bent kartą per dieną.
10. Sergantys arba įtariami užsikrėtę ir vykdant ligų likvidavimo ar kontrolės programas paskersti gyvūnai neturėtų būti skerdžiami įmonėje, išskyrus tuos atvejus, kai leidimą suteikia kompetentinga institucija. Tada turi būti skerdžiama oficialiai prižiūrint ir imamasi priemonių, kad nebūtų teršama; prieš pakartotinį naudojimą patalpos turi būti išvalomos ir dezinfekuojamos.

V SKYRIUS: IŠPJAUSTYMO IR IŠKAULINĖJIMO HIGIENA BEI IŠPJAUSČIUS IR IŠKAULINĖJUS TAIKOMI HIGIENOS REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad naminių paukščių ir kiškinių mėsa būtų išpjaustoma ir iškaulinėjama pagal toliau nustatomus reikalavimus.

1. Mėsa turi būti tvarkoma taip, kad ji nebūtų užteršta arba kad užtarša būtų kuo mažesnė. Šiuo tikslu maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi užtikrinti, kad:
 - a) išpjauštamui skirta mėsa į darbo patalpas būtų vežama dalimis ir jeigu reikia;
 - b) išpjaustant, iškaulinėjant, apipjaustant, pjaustant griežinėliais, pjaustant kubeliais, vyniojant ir pakuojant būtų išlaikoma ne aukštesnė kaip 4 °C mėsos temperatūra (tokia temperatūra išlaikoma užtikrinant 12 °C aplinkos temperatūrą arba kita lygiaverčio poveikio sistema);

ir

 - c) jeigu patalpoms suteiktas patvirtinimas, kad jose galima išpjaustyti skirtingų rūšių gyvūnų mėsą, turi būti imamasi atsargumo priemonių išvengti kryžminės taršos, tam tikrais atvejais, operacijas skirtingų rūšių gyvūnams atlikti ne vienu metu arba skirtingose patalpose.
2. Tačiau mėsą galima iškaulinėti ir išpjaustyti anksčiau nei jos temperatūra atitinka nustatytąją 1 pastraipos b punkte, jeigu išpjauštymo patalpa yra toje pačioje gamybos vietoje kaip skerdimo patalpos ir jei mėsa į išpjauštymo patalpą vežama:
 - a) tiesiogiai iš skerdimo patalpų;

arba

 - b) kurį laiką ją palaikius atšaldymo arba sušaldymo patalpoje.

▼M9

3. Kai tik mėsa supjaustoma ir, jeigu reikia, supakuojama, ji turi būti atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 4 °C temperatūros.
4. Prieš vežimą mėsa turi būti atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 4 °C ir laikomi tokioje temperatūroje vežant. Tačiau, kompetentingai institucijai leidus, kepenėlių paštetui skirtas kepenėles galima vežti aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje su sąlyga, kad:
 - a) vežama pagal tos kompetentingos institucijos nustatytus pervežimo iš vienos įmonės į kitą reikalavimus; ir
 - b) mėsa nedelsiant išvežama iš skerdyklos ar išpjauostymo patalpos ir vežama ne ilgiau kaip dvi valandas.
5. Iš naminių paukščių ir kiškiažvėrių gauta mėsa, kuri skirta sušaldyti, turėtų būti nedelsiant sušaldyta.
6. Nesupakuota mėsa turi būti laikoma ir vežama atskirai nuo supakuotos mėsos, nebent ji laikoma ir vežama skirtingu laiku arba taip, kad dėl pakuotės medžiagos ir laikymo ar vežimo būdo mėsa nebūtų užteršta.

▼B

VI SKYRIUS: SKERDIMAS ŪKYJE

Maisto tvarkymo subjektai IV skyriaus 1 pastraipos b punkto I papunktyje nurodytus naminius paukščius ūkyje gali skersti tik gavę kompetentingos institucijos leidimą ir laikydamiesi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Ūkyje reguliariai turi būti atliekamas veterinarinis patikrinimas.
2. Maisto tvarkymo subjektas kompetentingai institucijai turi iš anksto pranešti skerdimo dieną ir laiką.
3. Ūkis turi turėti įrenginius paukščiams suburti, kad būtų galima atlikti numatytos sudaryti grupės patikrinimą prieš skerdimą.
4. Ūkis turi turėti paukščiams higieniškai skersti ir kitaip jiems tvarkyti tinkamas patalpas.
5. Turi būti laikomasi gyvūnų gerovės reikalavimų.
6. Su paskerstais paukščiais į skerdyklą turi būti pristatomas gyvūnų išauginusio maisto tvarkymo subjekto deklaracija, kurioje nurodomi visi gyvūnui paskirti veterinariniai vaistai arba kitas gydymas, skyrimo ir išlaukos datos bei skerdimo duomenys ir laikas.
7. Su paskerstais gyvūnais į skerdyklą turi būti pristatomas valstybinio veterinarijos gydytojo arba pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 patvirtinto veterinarijos gydytojo išduotas sertifikatas.
8. Jei tai kepenėlių paštetui gaminti išauginti naminiai paukščiai, nepašalintais vidaus organais, jie nedelsiant ir, tam tikrais atvejais, atšaldyti turi būti vežami į skerdyklą arba mėsos išpjauostymo įmonę. Prižiūrint kompetentingai institucijai, tų paukščių vidaus organai turi būti pašalinti per 24 valandas nuo paskerdimo.
9. Naminius paukščius, kurių išdarinėjimas buvo atidėtas ir kurie buvo paskersti auginimo ūkyje, ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje galima laikyti ne ilgiau nei 15 dienų. Po to skerdykloje arba mėsos išpjauostymo įmonėje, esančioje toje pačioje valstybėje narėje kaip gamybos ūkis, tų paukščių vidaus organai turi būti pašalinti.

▼M1

VII SKYRIUS: MEDŽIAGOS DRĖGMEI IŠSAUGOTI

Maisto verslo subjektai užtikrina, kad paukštiena, kuri buvo apdorota taip, kad būtų išsaugota drėgmė, į rinką būtų pateikiama ne kaip šviežia mėsa, o kaip mėsos ruošiniai arba naudojama perdirbtų produktų gamyboje.

▼B

III SKIRSNIS: ŪKYJE AUGINAMŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ MĖSA

1. I skirsnio nuostatos taikomos gaminant ūkyje auginamų porakanopių medžiojamųjų žinduolių (*Cervidae* ir *Suidae*) mėsą ir ją pateikiant į rinką, jeigu kompetentinga institucija tų nuostatų nelaiko netinkamomis.
2. II skirsnio nuostatos taikomos gaminant ir pateikiant į rinką *Ratitae* genties paukščių mėsą. Tačiau I skirsnio nuostatos taikomos tada, jeigu kompetentinga institucija jas laiko tinkamomis. Turi būti numatomi, pritaikomi tinkami įrenginiai atsižvelgiant į gyvūnų dydį.
3. Nepaisydami šio skirsnio 1 ir 2 pastraipų, maisto tvarkymo subjektai, gavę kompetentingos institucijos leidimą, 1 pastraipoje nurodytus *Ratitae* genties paukščius ir ūkyje auginamus kanopinius gyvūnus gali skersti jų kilmės vietoje jeigu:
 - a) gyvūnų negalima vežti, kad būtų išvengta bet kokio pavojaus prižiūrėtojui arba būtų apsaugota gyvūnų gerovė;
 - b) buvo atliekami reguliarius bandos veterinariniai patikrinimai;
 - c) gyvūnų savininkas pateikia prašymą;
 - d) kompetentingai institucijai gyvūnų skerdimo data ir laikas pranešami iš anksto;
 - e) ūkyje yra numatyta gyvūnų subūrimo tvarka, kad būtų galima atlikti numatytų grupės gyvūnų patikrinimą prieš skerdimą;
 - f) ūkis turi tinkamus įrenginius gyvūnams skersti, kraujui nuleisti ir, jeigu *Ratitae* genties paukščiai turi būti nupešti, jiems nupešti;
 - g) laikomasi gyvūnų gerovės reikalavimų;
 - h) paskersti, nuleistu krauju gyvūnai į skerdyklą vežami laikantis higienos reikalavimų ir be reikalo nedelsiant. Jeigu vežama ilgiau nei dvi valandas, gyvūnai, tam tikrais atvejais, atšaldomi. Prižiūrint veterinarijos gydytojui, vidaus organus galima pašalinti vietoje.
 - i) su paskerstais gyvūnais maisto tvarkymo subjektas, kuris juos išaugino, į skerdyklą pateikia deklaraciją, kurioje nurodo tų gyvūnų tapatybę ir bet kokius paskirtus vaistus arba gydymą, paskyrimo datas ir išlaukas;

ir Su paskerstu gyvūnu į skerdyklą turi būti pristatoma deklaracija su veterinarijos gydytojo įrašais apie palankius patikrinimo prieš skerdimą rezultatus, priverstinio skerdimo dieną, laiką ir priežastį bei bet kokį veterinarijos gydytojo gyvūnui skirto gydymo pobūdį.
 - j) vežant į patvirtintą įstaigą, su paskerstais gyvūnais pateikiamas valstybinio veterinarijos gydytojo arba patvirtinto veterinarijos gydytojo išduotas ir pasirašytas sertifikatas, patvirtinantis palankius patikrinimo prieš skerdimą rezultatus, kad yra paskersta ir kraujas nuleistas pagal nustatytus reikalavimus, ir skerdimo datą ir laiką.

▼M10

- 3a. Nukrypstant nuo 3 dalies j punkto, patvirtinimą, kad paskersta ir kraujas nuleistas pagal nustatytus reikalavimus, ir skerdimo datos ir laiko patvirtinimą kompetentinga institucija gali leisti įtraukti tik į maisto tvarkymo subjekto deklaraciją, nurodytą 3 dalies i punkte, jeigu:
 - a) ūkis yra valstybėje narėje arba regione, kaip nustatyta Direktyvos 64/432/EEB 2 straipsnio 2 dalies p punkte, kuriam netaikomi apribojimai dėl sveikatos pagal Sąjungos ar nacionalinės teisės aktus.

▼ M10

- b) maisto tvarkymo subjektas įrodė, kad jo kompetencijos lygio pakanka gyvūnams skersti jiems nesukeliant jokio išvengiamo skausmo, nerimo ar kančių pagal Reglamento (EB) Nr. 1099/2009 7 straipsnio 2 dalį ir nepažeidžiant šio reglamento 12 straipsnio.

▼ B

4. Maisto tvarkymo subjektai auginimo ūkyje išskirtinėmis aplinkybėmis pagal 3 pastraipos reikalavimus taip pat gali skersti stumbrus.

IV SKIRSNIS: LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ MĖSA

I SKYRIUS: MEDŽIOTOJŲ MOKYMAS – SVEIKATOS IR HIGIENOS KLAUSIMAI

1. Asmenys, medžiojantys laukinius medžiojamuosius gyvūnus, kad pateiktų juos į rinką maistui, turi pakankamai išmanyti laukinių medžiojamųjų gyvūnų patologiją, jų medžioklę ir tvarkymą ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymą po medžioklės, kad galėtų atlikti pradinį laukinių medžiojamųjų gyvūnų tyrimą vietoje.
2. Tačiau pakanka, kad nors vienas medžiotojų būrio asmuo išmanytų 1 pastraipoje nurodytus dalykus. Šiame skirsnyje daromos nuorodos į „kvalifikuotą asmenį“ – tai nuorodos į tą asmenį.
3. Kvalifikuotas asmuo taip pat gali būti laukinius medžiojamuosius gyvūnus saugantis jėgeris arba medžioklės žinovas, jeigu jis arba ji yra medžiotojų būrio narys (-ė) ar būna greta medžioklės vietos. Pastaruoju atveju medžiotojas laukinius medžiojamuosius gyvūnus turi parodyti laukinius medžiojamuosius gyvūnus saugančiam jėgeriui arba medžioklės žinovui ir šiems pareigūnams pranešti apie bet kokią prieš nušaudant gyvūnus pastebėtą neįprastą jų elgseną.
4. Mokymas turi vykti taip, kad kompetentinga institucija įsitikintų, jog medžiotojai taps kvalifikuotais asmenimis. Turėtų būti mokoma šių dalykų:
 - a) įprastos laukinių medžiojamųjų gyvūnų anatomijos, fiziologijos ir elgsenos;
 - b) neįprastos laukinių medžiojamųjų gyvūnų elgsenos ir patologinių pokyčių, kuriuos sukelia ligos, aplinkos užteršimas arba kiti veiksniai, galintys turėti įtakos žmonių sveikatai suvartojus mėsą;
 - c) nušautų laukinių medžiojamųjų gyvūnų tinkamo tvarkymo, vežimo, vidaus organų pašalinimo higienos taisyklių ir metodų;

ir

 - d) gyvūnų ir visuomenės sveikatą reglamentuojančių įstatymų bei administracinių nuostatų ir higienos reikalavimų, galiojančių pateikiant į rinką laukinius medžiojamuosius gyvūnus.
5. Kompetentinga institucija turėtų skatinti medžiotojus arba organizacijas rūpintis tokiu mokymu.

II SKYRIUS: STAMBIŲJŲ LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ TVARKYMAS

1. Sumedžiotų stambiųjų laukinių medžiojamųjų gyvūnų skrandžiai ir žarnos kiek galima greičiau turi būti pašalinami ir, tam tikrais atvejais, nuleidžiamas kraujas.
2. Kvalifikuotas asmuo turi iširti sumedžiotą gyvūno kūną ir visus pašalintus vidaus organus, kad būtų nustatyta, ar yra kokių nors savybių, patvirtinančių, jog mėsa kelia pavojų sveikatai. Sumedžiotus gyvūną, tyrimas turi būti atliekamas kiek galima greičiau.
3. Stambiųjų laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą į rinką pateikti galima tik tada, jeigu sumedžiotą gyvūno kūną į laukinių medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę vežamas kiek galima greičiau baigus 2 pastraipoje nurodytą tyrimą. Su sumedžiotą gyvūno kūnu turi būti pateikiami vidaus organai kaip nurodoma 4 pastraipoje. Turi būti nustatoma, kad vidaus organai priklauso tam tikram gyvūnui.

▼ M10

4. a) Jeigu atliekant 2 dalyje nurodytą tyrimą nebuvo nustatyta neįprastų požymių, prieš sumedžiojant gyvūną nebuvo pastebėta neįprastos jo elgsenos ir nekilo jokių įtarimų, kad aplinka galėtų būti užteršta, kvalifikuotas asmuo prie sumedžioto gyvūno kūno turi pritvirtinti sunumeruotą deklaraciją, kurioje nurodomi visi pirmiau minėti dalykai. Šioje deklaracijoje taip pat turi būti nurodoma gyvūno sumedžiojimo data, laikas ir vieta.

Deklaracija neturi būti pritvirtinta prie gyvūno kūno ir joje gali būti nurodytas daugiau kaip vieno gyvūno kūnas, jeigu kiekvieno gyvūno kūnas yra tinkamai identifiкуotas ir deklaracijoje nurodytas kiekvieno į deklaraciją įtraukto gyvūno kūno identifikavimo numeris, atitinkama sumedžiojimo data, laikas ir vieta. Visų į vieną deklaraciją įtrauktų gyvūnų kūnai gali būti siunčiami tik į vieną medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę.

Medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonei su sumedžioto gyvūno kūnu nebūtina pateikti jo galvą ir vidaus organus, išskyrus rūšis, kurios lengvai suseraga trichinelioze (kiaulės, neporakanopiai ir kitos) ir kurių galva (išskyrus iltis) ir diafragma turi būti pateikiamos su sumedžioto gyvūno kūnu.

Vis dėlto kompetentinga institucija gali leisti trichinelėms neatsparių gyvūnų galvas siųsti į techninę įmonę, patvirtintą pagal Reglamento (EB) Nr. 1774/200218 straipsnį, medžioklės trofėjams gaminti. Techninė įmonė nurodoma kvalifikuoto asmens deklaracijoje. Šios deklaracijos kopija siunčiama techninei įmonei. Jeigu trichinelių nustatymo skerdenose tyrimo rezultatai teigiami, kompetentinga institucija atlieka oficialų patikrinimą, kad nustatytų, ar galvų tvarkymo darbai techninėje įmonėje atliekami tinkamai.

Tačiau medžiotojai turi laikytis visų valstybėje narėje, kurioje medžiojama, nustatytų papildomų reikalavimų, ypač tam, kad būtų leidžiama stebėti tam tikrus likučius ir medžiagas pagal Direktyvą 96/23/EB.

▼ B

- b) Kitomis aplinkybėmis su sumedžioto gyvūno kūnu turi būti pateikiama jo galva (išskyrus iltis, elnio ragus ir ragus) ir visi vidaus organai, išskyrus skrandį ir žarnas. Tyrimą atliekantis kvalifikuotas asmuo kompetentingai institucijai turi pranešti pastebėtas neįprastas savybes, neįprastą elgseną arba aplinkos užteršimo įtarimus, į kuriuos atsižvelgdamas jis neparengė deklaracijos pagal a punktą.
- c) Jeigu ypatingu atveju nėra kvalifikuoto asmens, galinčio atlikti 2 pastraipoje nurodytą tyrimą, su sumedžioto gyvūno kūnu turi būti pateikiama jo galva (išskyrus iltis, elnio ragus ir ragus) ir visi vidaus organai, išskyrus skrandį ir žarnas.
5. Sumedžiotus gyvūną, atšaldyti turi būti pradėdama praėjus pagrįstam laikui, ir viso sumedžioto gyvūno atšaldyto kūno temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 7 °C. Jeigu klimato sąlygos palankios, priverstiniai atšaldyti nebūtina.
6. Vežant į laukinių medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę, gyvūnai neturi būti kraunami vieni ant kitų.
7. Į laukinių medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę pristatomi stambieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai turi būti pateikiami kompetentingai institucijai, kad ji tuos gyvūnus patikrintų.

▼ M16

8. Be to, stambieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai su kailiu:
- a) gali būti nulupami ir pateikiami į rinką tik tada, jeigu:
- i) prieš lupant kailį tas gyvūnas buvo laikomas ir tvarkomas atskirai nuo kito maisto ir nebuvo sušaldytas;
- ii) nulupus kailį, medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonėje tam gyvūnui buvo atliktas galutinis patikrinimas pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004;

▼ **M16**

- b) gali būti nugabenti į medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę kitoje valstybėje narėje tik tada, jei gabenimo į medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę metu su siunta pateikiamas sertifikatas, atitinkantis sertifikato formą, nurodytą Komisijos įgyvendinimo reglamento ES Nr. 636/2014 ⁽¹⁾ priede, kurį išdavė ir pasirašė valstybinis veterinarijos gydytojas; šiuo sertifikatu paliudijama, kad 4 punkte nustatyti reikalavimai dėl pareiškimo ir atitinkamų gabenamų skerdienos dalių buvo patenkinti.

Pagal Direktyvos 89/622/EEB 3 straipsnio 1 dalį tais atvejais, kai siuntos yra gabenamos į medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmones arti medžioklės zonos, esančias kitoje valstybėje narėje, kaip nurodyta 2 punkte, prie siuntos turi būti pridėtas ne sertifikatas, bet specialiai parengto žmogaus pareiškimas, atsižvelgiant į gyvūnų sveikatos būklę valstybėje narėje, kuri yra kilmės šalis.

▼ **B**

9. I skirsnio V skyriuje nustatytos taisyklės taikomos išpjaustant ir iškaulinėjant stambiuosius laukinius medžiojamuosius gyvūnus.

III SKYRIUS: SMULKIŲJŲ LAUKINIŲ MEDŽIOJAMŲJŲ GYVŪNŲ TVARKYMAS

1. Kvalifikuotas asmuo turi atlikti tyrimą, kad būtų nustatytos visos savybės, leidžiančios suprasti, jog mėsa kelia pavojų sveikatai. Sumedžiojus gyvūną, tyrimas turi būti atliekamas kiek galima greičiau.
2. Jeigu atliekant tyrimą buvo nustatyta neįprastų savybių, prieš sumedžiojant gyvūną buvo pastebėta neįprasta jo elgsena arba įtariama, kad aplinka galėjo būti užteršta, kvalifikuotas asmuo turi pranešti kompetentingai institucijai.
3. Smulkiųjų laukinių medžiojamųjų gyvūnų mėsą į rinką galima pateikti tik tada, jeigu sumedžioti gyvūno kūnas, atlikus I pastraipoje nurodytą tyrimą, į laukinių medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę vežamas kiek galima greičiau.
4. Sumedžiojus gyvūną, atšaldyti turi būti pradėdama praėjus pagrįstam laikui, ir viso sumedžioti gyvūno atšaldyto kūno temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 4 °C. Jeigu klimato sąlygos palankios, priverstinai atšaldyti nebūtina.
5. Vidaus organai turi būti pašalinami be reikalo nedelsiant arba jų šalinimas turi būti užbaigiamas laukinius medžiojamuosius gyvūnus atgabenus į tvarkymo įmonę, jeigu kompetentinga institucija nenurodo kitaip.
6. Į laukinių medžiojamųjų gyvūnų tvarkymo įmonę pristatomi smulkieji laukiniai medžiojamieji gyvūnai turi būti pateikiami kompetentingai institucijai, kad ji tuos gyvūnus patikrintų.
7. II skirsnio II skyriuje nustatytos taisyklės taikomos išpjaustant ir iškaulinėjant smulkiuosius laukinius medžiojamuosius gyvūnus.

V SKIRSNIS: SMULKINTA MĖSA, MĖSOS PUSGAMINIAI ir MECHANIŠKAI ATSKIRTA MĖSA (MAM)

I SKYRIUS: GAMYBOS ĮMONIŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, eksploatuojantys smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius arba mechaniškai atskirtą mėsą gaminančias įmones, turi užtikrinti, kad:

1. jos būtų suprojektuotos taip, kad mėsa ir produktai nuo užteršimo būtų apsaugoti pirmiausia:
 - a) numatant nepertraukiamą operacijų atlikimą;
 - arba
 - b) atskiriant skirtingas produkcijos siuntas;
2. turėtų patalpas supakuotai ir nesupakuotai mėsai bei produktams atskirai laikyti, jeigu ji nėra laikoma skirtingais laikotarpiais arba taip, kad dėl pakuotės medžiagos ir laikymo būdo mėsa nebūtų užteršta;
3. turėtų patalpas įrengtas taip, kad būtų laikomasi III skyriuje nustatytų temperatūros reikalavimų;

⁽¹⁾ OL L 175, 2014 6 14, p. 16.

▼B

4. turėtų įrangą rankoms nusiplauti, kuria naudojasi nesupakuotą mėsą tvarkantys darbuotojai, su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų;
ir
5. turėtų įrenginius įrankiams dezinfekuoti, į kuriuos būtų tiekiamas ne žemesnės kaip 82 °C temperatūros karštas vanduo, arba kitokią šiam tikslui skirtą sistemą.

II SKYRIUS: ŽALIAVOS REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius arba mechaniškai atskirtą mėsą, turi užtikrinti, kad naudojama žaliava atitiktų toliau pateiktus reikalavimus.

1. Žaliava smulkintai mėsai paruošti turi atitikti šiuos reikalavimus.
 - a) ji turi atitikti šviežios mėsos reikalavimus;
 - b) turi būti gauta iš skeleto raumenų, įskaitant gretimus riebalinius audinius;
 - c) žaliava neturi būti gaunama iš:
 - i) nuopjovų ir atliekų (išskyrus viso raumens nuopjovas);
 - ii) mechaniškai atskirtos mėsos;
 - iii) kaulo arba odos atplaišų turinčios mėsos;
arba
 - iv) galvos mėsos, išskyrus kramtomuosius raumenis, ne raumeninės baltosios linijos dalies, kelio sąnario ir riešo (*carpus* ir *tarsus*) srities, kaulų nuograndų ir diafragmos raumens (jeigu nepašalinta serozinė plėvė).
2. Mėsos pusgaminius gaminius galima ruošti iš šios žaliavos:
 - a) šviežios mėsos;
 - b) 1 pastraipos reikalavimus atitinkančios mėsos;
ir
 - c) jeigu mėsos pusgaminis nėra skirtas vartoti be terminio apdorojimo:
 - i) mėsos, gautos sumalus arba sukąpojus 1 pastraipos, išskyrus c punkto i papunktį, reikalavimus atitinkančią mėsą;
ir
 - ii) mechaniškai atskirtos mėsos, atitinkančios III skyriaus 3 pastraipos d punkto reikalavimus.
3. Žaliava, iš kurios gaminama mechaniškai atskirta mėsa, turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - a) ji turi atitikti šviežiai mėsai taikomus reikalavimus;
 - b) iš toliau nurodomos žaliavos neturi būti gaminama mechaniškai atskirta mėsa:
 - i) jei tai naminiai paukščiai: kojų, kaklo odos ir galvos;
ir
 - ii) jei tai kiti gyvūnai: galvos kaulų, kojų, uodegų, šlaunikaulių, blauzdikaulių, šėivikaulių, žastikaulių, stipinkaulių ir alkūnkaulių.

III SKYRIUS: HIGIENOS REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys smulkintą mėsą, mėsos pusgaminius arba mechaniškai atskirtą mėsą, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Mėsa turi būti tvarkoma taip, kad ji nebūtų užteršta arba kad tarša būtų kuo mažesnė. Dėl to maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi užtikrinti, kad mėsa būtų:
 - a) ne aukštesnės kaip 4 °C temperatūros – jei tai naminiai paukščiai, 3 °C – jei tai subproduktai ir 7 °C – kita mėsa;
ir
 - b) į ruošimo patalpą būtų tiekama ne iš karto, kai reikia.

▼B

2. Šie reikalavimai taikomi gaminant smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius.
 - a) Jeigu kompetentinga institucija neleidžia iškaulinėti mėsos prieš ją sumalant, sušaldyta arba stipriai sušaldyta mėsa, iš kurios gaminama smulkinta mėsa arba mėsos pusgaminiai, turi būti iškaulinėjama prieš sušaldant. Ją galima laikyti tik tam tikrą laiką.
 - b) Jeigu yra ruošiama iš atšaldytos mėsos, smulkinta mėsa turi būti ruošiama:
 - i) jei tai naminiai paukščiai: ne ilgiau kaip tris dienas nuo jų paskerdimo;
 - ii) jei tai kiti gyvūnai, o ne naminiai paukščiai: ne ilgiau kaip šešias dienas nuo jų paskerdimo;arba
 - iii) ne ilgiau kaip 15 dienų nuo gyvūnų paskerdimo, jei tai iškaulinėta, vakuuminio būdu supakuota jautiena ir veršiena.
 - c) Pagaminta smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai nedelsiant turi būti įvyniojami arba supakuojami ir:
 - i) atšaldomi iki ne aukštesnės kaip 2 °C mėsos vidaus temperatūros – jei tai smulkinta mėsa, ir iki ne aukštesnės kaip 4 °C – jei tai mėsos ruošiniai;arba
 - ii) sušaldomi iki ne žemesnės kaip –18 °C mėsos vidaus temperatūros.Šios temperatūros sąlygos turi būti išlaikomos laikant ir vežant.
3. Šie reikalavimai taikomi gaminant ir naudojant mechaniškai atskirtą mėsą, pagamintą metodais, nepakeičiančiais kaulų, iš kurių gaminama mechaniškai atskirtą mėsą, struktūros ir kalcio kiekio, kuris yra nedaug didesnis nei maltos mėsos.
 - a) Žaliava, skirta iškaulinėti, gauta iš gamybos vietoje esančios skerdyklos, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš septynias dienas; kitais atvejais žaliava, skirta iškaulinėti, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš penkias dienas. Tačiau naminių paukščių skerdenos turi būti paruoštos ne vėliau nei prieš tris dienas.
 - b) Mėsą iškaulinėjus, mechaniškai atskirta mėsa turi būti atskiriama nedelsiant.
 - c) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa nenaudojama nedelsiant, ji turi būti įvyniojama arba supakuojama ir tada atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 2 °C temperatūros arba sušaldoma taip, kad mėsos vidaus temperatūra būtų ne žemesnė kaip –18 °C. Šių temperatūros reikalavimų turi būti laikomasi mėsą laikant ir vežant.
 - d) Jeigu maisto tvarkymo subjektas yra atlikęs tyrimą, įrodantį, kad mechaniškai atskirta mėsa atitinka smulkintai mėsai pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 nustatytus mikrobiologinius kriterijus, ją galima naudoti mėsos pusgaminiams, kurie skirti vartoti tik juos termiškai apdorojus, ir mėsos gaminiams.
 - e) Mechaniškai atskirtą mėsą, jeigu nebuvo įrodyta, kad ji atitinka d punkte nurodytus kriterijus, galima naudoti tik termiškai apdorotiems mėsos gaminiams pagal šį reglamentą patvirtintose įmonėse gaminti.

▼B

4. Šie reikalavimai taikomi gaminant ir naudojant mechaniškai atskirtą mėsą, pagaminimą kitais ne 3 pastraipoje nurodytaisiais metodais.
 - a) Žaliava, skirta iškaulinti, gauta iš gamybos vietoje esančios skerdyklos, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš septynias dienas; kitais atvejais žaliava, skirta iškaulinti, turi būti paruošta ne vėliau nei prieš penkias dienas. Tačiau naminių paukščių skerdenos turi būti paruoštos ne vėliau nei prieš tris dienas.
 - b) Jeigu mėsa mechaniškai neatskiriama nedelsiant po to, kai buvo iškaulinta, kaulai gauti iškaulintą mėsą turi būti laikomi ir vežami ne aukštesnėje kaip 2 °C temperatūroje arba, jeigu buvo sušaldyti, ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje.
 - c) Kaulai, gauti iš sušaldytų skerdenų, neturi būti pakartotinai sušaldomi.
 - d) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa nepradedama naudoti per valandą nuo pagaminimo, ji nedelsiant turi būti atšaldoma iki ne aukštesnės kaip 2 °C temperatūros.
 - e) Jeigu mechaniškai atskirta mėsa neperdirbama per 24 valandas nuo atšaldymo, ji per 12 valandų nuo pagaminimo turi būti sušaldyta ir mėsos vidaus temperatūra per 6 valandas turi būti ne žemesnė kaip –18 °C.
 - f) Sušaldyta mechaniškai atskirta mėsa turi būti įvyniojama arba supakuojama prieš sandėliuojant ar vežant, ji neturi būti sandėliuojama ilgiau nei tris mėnesius ir sandėliuojant bei vežant turi būti laikoma ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje.
 - g) Pagal šį reglamentą patvirtintose įmonėse iš mechaniškai atskirtos mėsos galima gaminti tik termiškai apdorojamus mėsos gaminius.
5. Atšildytos smulkintos mėsos, mėsos pusgaminių ir mechaniškai atskirtos mėsos negalima pakartotinai sušaldyti.

IV SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

1. Be Direktyvos 2000/13/EB ⁽¹⁾ reikalavimų, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi 2 pastraipos reikalavimo, jeigu tai numatyta valstybės narės, kurios teritorijoje produktas pateikiamas į rinką, nacionalinėse taisyklėse, ir pirmiau minėtos pastraipos reikalavimo laikomasi tiek, kiek numatyta valstybės narės nacionalinėse taisyklėse.
2. Ant pakuočių, kuriose smulkinta naminių paukščių arba neporakanopių mėsa ar mechaniškai atskirtos mėsos turintys mėsos pusgaminiai tiekiami galutiniam vartotojui, turi būti užrašas, nurodantis, kad šiuos produktus prieš vartojant reikėtų išvirti.

VI SKIRSNIS: MĖSOS GAMINIAI

1. Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad iš toliau išvardytų gyvūnų kūno dalių nebūtų ruošiami mėsos gaminiai:
 - a) patinų arba patelių genitalijų, išskyrus sėklides;
 - b) šlapimo sistemos organų, išskyrus inkstus ir pūslę;
 - c) gerklų kremzlių, trachėjos ir skiltelinių bronchų;
 - d) akių ir akių vokų;
 - e) ausų išorinių landų;
 - f) ragų audinio;

ir

 - g) naminių paukščių: galvos – išskyrus skiauterę ir ausis, pakarūklus ir mėsingas galvos antaugas – stemplės, gurklio, žarnų ir genitalijų.

⁽¹⁾ 2000 m. kovo 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos Direktyva 2000/13/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ženklimą, pateikimą ir reklamavimą, derinimo (OL L 109, 2000 5 6, p. 29). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 2003/89/EB (OL L 308, 2003 11 25, p. 15).

▼B

2. Visa mėsa, įskaitant smulkintą mėsą ir mėsos pusgaminius, iš kurios gaminami mėsos gaminiai, turi atitikti šviežiai mėsei nustatytus reikalavimus. Tačiau smulkinta mėsa ir mėsos pusgaminiai, iš kurių gaminami mėsos gaminiai, neturi atitikti kitų V skirsnyje nurodytų specialių reikalavimų.

VII SKIRSNIS: GYVI DVGELDŽIAI MOLIUSKAI

▼M9

1. Šis skirsnis taikomas gyviems dvigeldžiams moliuskams. Išskyrus su valymu susijusius nuostatus, jis taip pat taikomas gyviems dygiaodžiams, gyviems gaubtagyviams ir gyviems jūros pilvakojams. Šio skirsnio II skyriaus A dalyje nustatytos nuostatos dėl auginimo teritorijų klasifikavimo netaikomos jūros pilvakojams, nefiltruojantiems maitinamosios terpės.

▼B

2. I–VIII skyriai taikomi gyvūnams, surinktiems iš auginimo teritorijų, kurias kompetentinga institucija pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 priskyrė tam tikrai kategorijai. IX skyrius taikomas šukutėms, surinktoms ne iš pirmiau minėtų auginimo teritorijų.
3. V, VI, VIII ir IX skyriai ir VII skyriaus 3 pastraipa taikoma mažmeninei prekybai.
4. Šio skirsnio reikalavimai papildo nustatytuosius Reglamente (EB) Nr. 852/2004:
 - a) Jei tai operacijos, atliekamos prieš gyvus dvigeldžius moliuskus atvežant į siuntimo arba valymo centrą, tie reikalavimai papildo nurodytuosius pirmiau minėto reglamento I priede.
 - b) Jei tai kitos operacijos, tie reikalavimai papildo nurodytuosius pirmiau minėto reglamento II priede.

I SKYRIUS: BENDRI REIKALAVIMAI PATEIKIANT Į RINKĄ GYVUS DVGELDŽIUS MOLIUSKUS

1. Gyvus dvigeldžius moliuskus pateikti į rinką mažmeninei prekybai galima tik per siuntimo centrą, kur identifikavimo ženklu turi būti žymima pagal VII skyrių.
2. Maisto tvarkymo subjektai gyvų dvigeldžių moliuskų siuntas gali priimti tik tada, jeigu buvo laikomasi 3–7 pastraipose nustatytų dokumentams taikomų reikalavimų.
3. Kiekvieną kartą, kai maisto tvarkymo subjektas gyvų dvigeldžių moliuskų siuntą veža iš vienos įmonės į kitą, įskaitant siuntos atvežimą į siuntimo centrą arba perdėbimo įmonę, su siunta turi būti pateikiamas registravimo dokumentas.
4. Registravimo dokumentas turi būti surašytas mažiausiai viena iš valstybės narės, kurioje yra įsisteigusi priimančioji įmonė, oficialių kalbų ir jame mažiausiai turi būti pateikiama toliau nurodoma informacija:
 - a) jei tai iš auginimo teritorijos siunčiama gyvų dvigeldžių moliuskų siunta, registravimo dokumente mažiausiai turi būti pateikiama toliau nurodoma informacija:
 - i) surinkėjo tapatybė ir adresas;
 - ii) surinkimo data;
 - iii) auginimo teritorija, kiek galima tiksliau apibūdinat teritorijos vietą arba nurodant kodo numerį;
 - iv) auginimo teritorijos būklė sveikatos požiūriu;
 - v) kiaukutinių rūšys ir kiekis;
 - ir
 - vi) siuntos paskirtis.

▼B

b) Jei tai iš natūralaus apsivalymo teritorijos atsiųsta gyvų dvigeldžių moliuskų siunta, registravimo dokumente turi būti pateikiama mažiausiai a punkte nurodyta ir toliau išvardyta informacija:

i) natūralaus apsivalymo –teritorijos vieta;

ir

ii) moliuskų laikymo natūralaus apsivalymo teritorijoje trukmė.

c) Jei tai iš valymo centro atsiųsta gyvų dvigeldžių moliuskų siunta, registravimo dokumente turi būti pateikiama mažiausiai a punkte nurodyta ir toliau išvardyta informacija:

i) valymo centro adresas;

ii) valymo trukmė;

ir

iii) siuntų atvežimo į valymo centrą datos.

5. Maisto tvarkymo subjektai, siunčiantys gyvų dvigeldžių moliuskų siuntas, turi užpildyti atitinkamus registravimo dokumento skirsnius, kad tų skirsnių įrašus būtų galima lengvai perskaityti ir nebūtų galima pakeisti. Siuntas gaunantys maisto tvarkymo subjektai, priėmę siuntą, gaunamus dokumentus turi žymėti antspaudu, kuriame būtų nurodoma data, arba gavimo datą įrašyti kaip nors kitaip.

6. Maisto tvarkymo subjektai su kiekviena išsiųsta arba gauta siunta susijusį registravimo dokumentą turi laikyti dvylika mėnesių nuo išsiuntimo ar gavimo dienos (arba tiek laiko, kiek gali nustatyti kompetentinga institucija).

7. Tačiau jeigu:

a) gyvus dvigeldžius moliuskus renkantys darbuotojai taip pat dirba siuntimo centre, valymo centre, natūralaus apsivalymo teritorijoje arba gyvus dvigeldžius moliuskus gaunančioje perdirbimo įmonėje;

ir

b) visas atitinkamas įmones prižiūri viena kompetentinga institucija,

registravimo dokumentai nėra būtini, jeigu kompetentinga institucija taip numato.

II SKYRIUS: GYVŲ DVIĖLDŽIŲ MOLIUSKŲ AUGINIMO IR SURINKIMO HIGIENOS REIKALAVIMAI

A. AUGINIMO TERITORIJŲ REIKALAVIMAI

1. Surinkėjai gyvus dvigeldžius moliuskus gali surinkti tik iš auginimo teritorijų, kurių vieta ir ribos yra nustatytos ir kurias kompetentinga institucija – jeigu būtina, bendradarbiaudama su maisto tvarkymo subjektais – pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 yra priskyrosi A, B arba C klasei.

2. Maisto tvarkymo subjektai, iš A klasės auginimo teritorijų surinktus gyvus dvigeldžius moliuskus pateikti į rinką maistui gali tik tada, jeigu moliuskai atitinka V skyriaus reikalavimus.

3. Maisto tvarkymo subjektai gyvus dvigeldžius moliuskus, surinktus iš B klasės auginimo teritorijų, pateikti į rinką maistui gali tik apdorotus valymo centre arba palaikytus natūralaus moliuskų apsivalymo teritorijoje.

▼B

4. Maisto tvarkymo subjektai gyvus dvigeldžius moliuskus, surinktus iš C klasės auginimo teritorijų, pateikti į rinką maistui gali tik ilgą laiką išlaikytus natūralaus jų apsivalymo teritorijoje pagal C dalį.
5. Gyvi dvigeldžiai moliuskai iš B arba C klasės auginimo teritorijų, išvalyti arba palaikyti natūralaus moliuskų apsivalymo –teritorijoje, turi atitikti visus V skyriaus reikalavimus. Tačiau gyvus dvigeldžius moliuskus, kurie nebuvo išvalyti arba palaikyti natūralaus moliuskų apsivalymo –teritorijoje, iš pirmiau minėtų auginimo teritorijų galima siųsti į perdirbimo įmonę, kurioje moliuskai turi būti apdorojami, kad iš jų būtų pašalinti patogeniniai mikroorganizmai (jeigu būtina, smėlį, purvą arba gleives pašalinus toje pačioje ar kitoje įmonėje). Leidžiami apdoravimo būdai:
 - a) sterilizavimas sandarioje taroje;
 - ir
 - b) terminis apdorojimas, įskaitant:
 - i) panardinimą į verdantį vandenį tokiam laikui, kad moliusko mėsos vidaus temperatūra pakiltų iki ne žemesnės kaip 90 °C temperatūros ir kad ši minimali temperatūra būtų išlaikoma ne trumpiau nei 90 sekundžių;
 - ii) virimą 3–5 minutes uždaroje erdvėje, jeigu temperatūra 120–160 °C, o slėgis – nuo 2 iki 5 kg/cm², po to šalinami kiaukutai ir sušaldoma, kad produkto vidaus temperatūra būtų –20 °C;
 - ir
 - iii) slėginį apdorojimą garais uždaroje erdvėje, atitinkantį i papunktyje nurodytus su virimo trukmės ir moliusko mėsos vidaus temperatūros reikalavimus. Turi būti naudojama patvirtinta metodika. Turi būti pasitelkiamos RVASVT principais pagrįstos procedūros, kad būtų patikrinta, ar vienodai pasiskirsto šiluma.
6. Maisto tvarkymo subjektai gyvų dvigeldžių moliuskų neturi auginti arba rinkti auginimo teritorijose, kurių kompetentinga institucija nėra priskyriusi tam tikrai kategorijai arba kurios nėra tinkamos dėl su sveikata susijusių priežasčių. Maisto tvarkymo subjektai turi atsižvelgti į bet kokią informaciją apie auginimo teritorijos tinkamumą moliuskams auginti ir jiems rinkti, įskaitant informaciją, kuri buvo gauta patiems tvarkymo subjektams atlikus patikrinimus ar kurią pateikė kompetentinga institucija. Maisto tvarkymo subjektai turi naudoti šią informaciją, pirmiausia informaciją apie aplinkos ir oro sąlygas, kad būtų nustatyta, kaip tinkamai turi būti apdorojamos surinktos siuntos.

B. SURINKIMO IR TVARKYMO REIKALAVIMAI PO SURINKIMO

Maisto tvarkymo subjektai, surenkantys gyvus dvigeldžius moliuskus arba juos surinktus iš karto tvarkantys, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.

1. Surinkimo metodai ir antrinis tvarkymas neturi papildomai užteršti arba pernelyg pažeisti gyvų dvigeldžių moliuskų kiaukutų arba audinių ar sukelti pokyčių, dėl kurių moliuskai nebebūtų tinkami valyti, perdirbti arba laikyti jų natūralaus apsivalymo teritorijose. Maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi:
 - a) tinkamai apsaugoti gyvus dvigeldžius moliuskus, kad jie nebūtų sutraiškinti, suraizyti arba kad jų neveiktų vibracija;
 - b) užtikrinti, kad gyvų dvigeldžių moliuskų neveiktų ypač aukšta arba žema temperatūra;

▼B

c) gyvų dvigeldžių moliuskų pakartotinai nemerkti į vandenį, galintį moliuskus papildomai užteršti;

ir

d) jeigu paruošimas perdirbti atliekamas natūraliose vietose, naudojamos tik tos auginimo teritorijos, kurias kompetentinga institucija yra priskyrusi A klasei.

2. Transporto priemonės turi būti galima tinkamai nusausti, jos turi būti įrengtos taip, kad būtų užtikrinamos tinkamiausios galimos išlikimo sąlygos, ir tose priemonėse turi būti numatyta veiksminga apsauga nuo užteršimo.

C. GYVŲ DVIGELDŽIŲ MOLIUSKŲ LAIKYMO JŲ NATŪRALAUS APSIVALYMO -TERITORIJOSE REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, gyvus dvigeldžius moliuskus laikantys jų natūralaus apsivalymo teritorijose, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodytų reikalavimų.

1. Maisto tvarkymo subjektai gali naudoti tik tas teritorijas, kurias kompetentinga institucija yra patvirtinusi tinkamomis gyvų dvigeldžių moliuskų natūralaus apsivalymo teritorijomis. Ribos turi būti aiškiai paženklintos plūdurais, kartimis arba kitomis stacionariosiomis priemonėmis. Tarp natūralaus apsivalymo teritorijų turi būti minimalus atstumas, taip pat minimalus atstumas turi būti tarp natūralaus apsivalymo teritorijų ir auginimo teritorijų, kad būtų kuo mažesnis taršos sklidimo pavojus.

2. Moliuskų laikymo natūralaus apsivalymo teritorijose sąlygos turi būti tinkamos, kad jie galėtų išsivalyti. Maisto tvarkymo subjektai pirmiausia turi:

a) gyvus dvigeldžius moliuskus, skirtus laikyti natūralaus apsivalymo teritorijose, tvarkyti taip, kad panardinti natūraliame vandenyje jie pradėtų filtruoti maitinančią terpę;

b) gyvų dvigeldžių moliuskų natūralaus apsivalymo teritorijose nelaikyti jų tokiu tankumu, kad jie negalėtų išsivalyti;

c) gyvus dvigeldžius moliuskus į natūralaus jų apsivalymo teritorijos jūros vandenį panardinti tinkamam laikui, nustatomam atsižvelgiant į vandens temperatūrą, kurio trukmė turi būti ne trumpesnė kaip du mėnesiai, jeigu kompetentinga institucija, atsižvelgdama į maisto tvarkymo subjekto rizikos analizę, nesutinka nustatyti trumpesnio laikotarpio;

ir

d) vienus moliuskų natūralaus apsivalymo teritorijos plotus patikimai atskirti nuo kitų plotų, kad vienos siuntos nesusimaišytų su kitomis; turi būti naudojama „viskas, kas įdėta, išimta“ sistema, kad nauja siunta nebūtų įvežama tol, kol nėra išvežta ankstesnė siunta.

3. Maisto tvarkymo subjektai, valdantys natūralaus moliuskų apsivalymo teritorijas, nuolatos turi daryti įrašus apie gyvų dvigeldžių moliuskų kilmės vietą, moliuskų laikymo natūralaus apsivalymo teritorijose laikotarpius, naudojamas natūralaus apsivalymo teritorijas ir kitą siuntas, kai ji surenkama iš natūralaus moliuskų apsivalymo teritorijos, paskirties vietą, kad juos galėtų patikrinti kompetentinga institucija.

III SKYRIUS: SIUNTIMO IR VALYMO CENTRŲ KONSTRUKCIJOS REIKALAVIMAI

1. Pastatų vieta sausumoje turi būti tokia, kad jų neužlietų įprasti dideli jūros potvyniai ir atoslūgiai arba iš gretimos teritorijos nutekantis vanduo.

2. Talpyklos ir tara vandeniui laikyti turi atitikti šiuos reikalavimus:

a) vidiniai jų paviršiai turi būti glotnūs, patvarūs, nelaidūs ir lengvai valomi;

▼B

- b) talpyklų ir taros konstrukcija turi būti tokia, kad būtų galima išleisti visą vandenį;
 - c) visos vandens ėmimo vietos turi būti įrengtos taip, kad nebūtų užteršiamas tiekiamas vanduo.
3. Be to, valymo centruose valymo talpyklos turi būti tinkamos atsižvelgiant į valytinų produktų kiekį ir tipą.

VI SKYRIUS: VALYMO IR SIUNTIMO CENTRŲ HIGIENOS REIKALAVIMAI**A. VALYMO CENTRŲ REIKALAVIMAI**

Maisto tvarkymo subjektai, valantys gyvus dvigeldžius moliuskus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.

1. Prieš pradėdant valyti, nuo gyvų dvigeldžių moliuskų švariu vandeniu turi būti nuplaunamas purvas ir susikaupusios nuosėdos.
2. Valymo sistema turi veikti taip, kad gyvi dvigeldžiai moliuskai nedelsdami pradėtų maitintis košdami vandenį ir taip maitindamiesi išsivalytų nuotekų nešvarumus, nebūtų iš naujo užteršti ir išliktų gyvi ir tokios būklės, kad išvalytus, prieš pateikiant į rinką, juos būtų galima pakuoti, sandėliuoti ir vežti.
3. Valytinų gyvų dvigeldžių moliuskų kiekis neturi būti didesnis nei valymo centro pajėgumas. Gyvi dvigeldžiai moliuskai nenutrūkstamai turi būti valomi tiek laiko, kad būtų laikomasi sveikatos standartų ir pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 priimtų mikrobiologinių kriterijų.
4. Jeigu į valymo talpyklą būtų sudėtos kelios gyvų dvigeldžių moliuskų siuntos, jie turi būti tos pačios rūšies ir apdorojimo trukmė turi būti nustatoma atsižvelgiant į laiką, kurio reikia ilgiausiai apdorotinai siuntai.
5. Valymo sistemų talpyklų gyviems dvigeldžiams moliuskams laikyti konstrukcija turi būti tokia, kad per talpyklas tekėtų jūros vanduo. Gyvų dvigeldžių moliuskų sluoksnis turi būti tokio storio, kad valant nekludytų atverti moliuskų kiaukutų.
6. Į valymo talpyklas, kuriose valomi gyvi dvigeldžiai moliuskai, negalima dėti vėžiagyvių, žuvų arba kitų rūšių jūros gyvūnų.
7. Prie kiekvienos pakuotės su išvalytais gyvais dvigeldžiais moliuskais turi būti etiketė, patvirtinanti, kad visi moliuskai išvalyti.

B. SIUNTIMO CENTRŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, valdantys siuntimo centrus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.

1. Tvarkant gyvus dvigeldžius moliuskus, pirmiausia paruošiant perdirbti, gyvus dvigeldžių moliuskus skirstant pagal dydį, įvyniojant ir pakuojant, produktas neturi būti užteršiamas arba neturi būti paveikiamas moliuskų gyvybingumas.
2. Prieš išsiunčiant gyvų dvigeldžių moliuskų kiaukutai turi būti kruopščiai nuplauti švariu vandeniu.

▼B

3. Gyvų dvigeldžių moliuskų kilmės vieta turi būti:
 - a) A klasės auginimo teritorija;
 - b) natūralaus apsivalymo teritorija;
 - c) valymo centras;
 - arba
 - d) kitas siuntimo centras.
4. 1 ir 2 pastraipose nustatyti reikalavimai taip pat taikomi laivuose įrengtiems siuntimo centrums. Tokiuose centruose tvarkomų moliuskų kilmės vieta turi būti A klasės auginimo teritorija arba natūralaus apsivalymo teritorija.

V SKYRIUS: GYVŲ DVIGELDŽIŲ MOLIUSKŲ SVEIKATOS STANDARTAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad gyvus dvigeldžius moliuskus pateikiant į rinką maistui būtų laikomasi ne tik pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 priimtų mikrobiologinių kriterijų, bet ir šiame skyriuje nustatytų standartų.

1. Moliuskai turi būti gyvybingi ir švieži, jų kiaukutai švarūs, turėti būdingą skambesį stuksenant, o jų vidinėje ertmėje turi būti pakankamai skysčio.
2. Moliuskuose neturi būti jūrinių biotoksinų, kurių bendras kiekis (išmatuotas visame moliusko kūne arba bet kurioje atskirai valgomoje jo kūno dalyje) viršytų toliau nurodomas ribas:
 - a) paralyžiuojančių kiaukutinių nuodų (PSP) – 800 mikrogramų kilograme moliuskų;
 - b) amneziją sukeliančių kiaukutinių nuodų – 20 miligramų domoinės rūgšties kilograme moliuskų;
 - c) bendras okadainės rūgšties, dinofisistoksinų ir pektenotoksinų kiekis – 160 mikrogramų okadainės rūgšties ekvivalento kilograme moliuskų;
 - d) jesotoksinų – 3,75 miligramo jesotoksinų ekvivalento kilograme moliuskų;

▼M14**▼B**

ir

- e) azaspiracidų – 160 mikrogramų azaspiracidų ekvivalento kilograme moliuskų.

VI SKYRIUS: GYVŲ DVIGELDŽIŲ MOLIUSKŲ VYNIJIMAS IR PAKAVIMAS

1. Austrės turi būti įvyniojamos arba pakuojamos įgaubtais kiaukutais į apačią.

▼M9

2. Visos gyvų dvigeldžių moliuskų pakuotės, išvežamos iš siuntimo centrų arba skirtos kitam siuntimo centrui, turi būti uždarytos. Gyvų dvigeldžių moliuskų pakuotės, skirtos tiesioginei mažmeninei prekybai, turi būti laikomos uždarytos, kol jos nepateikiamos parduoti galutiniam vartotojui.

▼B

VII SKYRIUS: IDENTIFIKAVIMO ŽENKLAS IR ŽENKLINIMAS

1. Etiketė, įskaitant identifikavimo ženklą, turi būti atspari vandeniui.

▼ B

2. Be I skirsnio II priede nurodytų bendrų identifikavimo ženklo reikalavimų, etiketėje turi būti pateikiama šį informacija:
 - a) dvigeldžio moliusko rūšis (bendrinis pavadinimas ir mokslinis pavadinimas);
 - ir
 - b) pakavimo datas (nurodoma diena ir mėnuo).

Nukrypstant nuo Direktyvos 2000/13/EB, minimalią tinkamumo datą galima pakeisti užrašu „šie gyvūnai parduodami turi būti gyvi“.
3. Mažmenininkas prie gyvų dvigeldžių moliuskų pakuotės, kuri nėra pavieniam vartotojui skirto dydžio, pritvirtintą etiketę turi išlaikyti trumpiausiai 60 dienų nuo tos pakuotės turinio paskirstymo.

VIII SKYRIUS: KITI REIKALAVIMAI

1. Maisto tvarkymo subjektai, laikantys ir vežantys gyvus dvigeldžius moliuskus, turi užtikrinti, kad moliuskai būtų laikomi tokioje temperatūroje, kuri nepakenktų maisto saugai arba jų gyvybingumui.
2. Gyvi dvigeldžiai moliuskai neturi būti pakartotinai pamerkiami į vandenį arba apipurškiami vandeniu po to, kai jie buvo supakuoti mažmeninei prekybai ir išvežti iš siuntimo centro.

▼ M9

IX SKYRIUS: SPECIALŪS ŠUKUČIŲ IR JŪROS PILVAKOJŲ, KURIE NEFILTRUOJA MAITINAMOSIOS TERPĖS, SURINKTŲ NE IŠ TAM TIKRAI KATEGORIJAI PRISKIRTŲ AUGINIMO TERITORIJŲ, REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, renkantys šukutes ir jūros pilvakojus, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, ne tam tikrai kategorijai priskirtose auginimo teritorijose arba tvarkantys tokias šukutes ir (arba) tokius jūros pilvakojus, turi laikytis toliau nurodytų reikalavimų.

1. Šukučių ir jūros pilvakojų, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, negalima pateikti rinkai, jeigu jie nebuvo surinkti ir sutvarkyti pagal II skyriaus B dalį ir jeigu neatitinka V skyriuje nustatytų standartų, patvirtintų savi-kontrolės sistemos.
2. Be to, jeigu kompetentinga institucija, remdamasi oficialios kontrolės programų duomenimis, žvejybos rajonus gali priskirti tam tikrai kategorijai – jeigu būtina, bendradarbiaudama su maisto tvarkymo subjektais – II skyriaus A dalies nuostatos analogiškai taikomos šukutėms.
3. Šukutes ir jūros pilvakojus, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, pateikti rinkai žmonių maistui galima tik pasiūlius jas per žuvies aukcioną, siuntimo centrą arba perdirbimo įmonę. Jeigu jie tvarko šukutes ir (arba) tokius jūros pilvakojus, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, šias įmones valdantys maisto tvarkymo subjektai apie tai turi pranešti kompetentingai institucijai ir, jei tai siuntimo centrai, laikytis III ir IV skyrių reikalavimų.
4. Maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys šukutes ir gyvus jūros pilvakojus, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, turi laikytis:
 - a) I skyriaus 3–7 punktuose nustatytų dokumentams taikomų reikalavimų, jeigu jie taikomi. Šiuo atveju registravimo dokumente turi būti aiškiai nurodoma auginimo teritorijos, kurioje buvo surinktos šukutės ir (arba) jūros pilvakojai, kurie nefiltruoja maitinamosios terpės, vieta; arba
 - b) VI skyriaus 2 punkto reikalavimų dėl mažmeninei prekybai išsiųstų visų gyvų šukučių ir gyvų jūros pilvakojų pakuočių uždarymo ir VII skyriaus identifikavimo ženklo ir ženklavimo reikalavimų.

▼ B

VIII SKIRSNIS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAI

▼ M9

1. Šis skirsnis netaikomas dvigeldžiams moliuskams, dygiaodžiams, gaubta-gyviams ir jūros pilvakojams, jeigu pateikiant rinkai jie dar gyvi. Išskyrus I ir II skyrius, šis skirsnis taikomas pirmiau minėtiems gyvūnams, jeigu rinkai jie pateikiami negyvi – šiuo atveju jie turėjo būti gauti laikantis VII skirsnio reikalavimų.

Jis taikomas atšildytiems neperdirbtiems žuvininkystės produktams ir švie-žiems žuvininkystės produktams, į kuriuos remiantis atitinkamais Sąjungos teisės aktais pridėta maisto priedų.

▼ M6

2. III skyriaus A, C ir D dalys, IV skyriaus A dalis ir V skyrius taikomi mažmeninei prekybai.

▼ B

3. Šio skirsnio reikalavimai papildo nustatytuosius Reglamente (EB) Nr. 852/2004:

a) jei tai įmonės, įskaitant laivus, gaminančios pirminę produkciją ir atliekančios susijusias operacijas, tie reikalavimai papildo pirmiau minėto reglamento I priedo reikalavimus;

b) jei tai kitos įmonės, įskaitant laivus, tie reikalavimai papildo pirmiau minėto reglamento II priedo reikalavimus;

▼ M6

c) tiekiant vandenį, tie reikalavimai papildo minėto reglamento II priedo VII skyriaus reikalavimus; švarus jūros vanduo gali būti naudojamas žuvininkystės produktams apdoroti ir plauti bei ledui, naudojamam žuvininkystės produktams atšaldyti ir išvirtiems vėžiagyviams bei moliuskams staigiai atvėsinti, gaminti.

▼ M5

Nukrypstant nuo a punkto, Reglamente (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies 7 punkto galima netaikyti subjektams, užsiimantiems mažos apimties priekrantės žvejyba, kaip apibrėžta Tarybos reglamento (EB) Nr. 1198/2006 ⁽¹⁾ 26 straipsnio 1 dalyje, ir vykdančioms veiklą tik trumpais laikotarpiais, trunkančiais ne ilgiau kaip 24 valandas.

▼ B

4. Jei tai žuvininkystės produktai:
 - a) pirminių produktų gamyba – tai numatomų pateikti į rinką gyvų žuvininkystės produktų auginimas, žvejyba ir rinkimas;

ir
 - b) susijusios operacijos – tai šios operacijos (jeigu atliekamos žvejybos laivuose): skerdimas, kraujo nuleidimas, galvų pašalinimas, išdorojimas, pelekų pašalinimas, sušaldymas ir įvyniojimas; joms taip pat priskiriama:
 - 1) žuvininkystės produktų, kurių pobūdis iš esmės nebuvo pakeistas, įskaitant gyvus žuvininkystės produktus, vežimas ir laikymas sausuose įrengtuose žuvininkystės ūkiuose;

ir
 - 2) žuvininkystės produktų, kurių pobūdis iš esmės nebuvo pakeistas, įskaitant gyvus žuvininkystės produktus, vežimas iš gamybos vietos į pirmą paskirties įmonę.

⁽¹⁾ OL L 223, 2006 8 15, p. 1.

▼B

I SKYRIUS: LAIVŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad:

- 1) laivai, kuriais žuvininkystės produktai surenkami jų natūralioje aplinkoje arba surinkti tvarkomi ar perdirbami, atitiktų I dalyje nustatytus konstrukcijos ir įrangos reikalavimus;

ir

- 2) operacijos laivuose būtų atliekamos pagal II dalyje nustatytas taisykles.

I. KONSTRUKCIJOS IR ĮRANGOS REIKALAVIMAI

A. Visiems laivams taikomi reikalavimai

1. Laivai turi būti suprojektuoti ir pastatyti taip, kad produktai nebūtų užteršiami triučių vandeniu, tekalais, dūmais, degalais, alyva, tepalu ar kitais teršalais.
2. Paviršiai, su kuriais liečiasi žuvininkystės produktai, turi būti iš pakankamai korozijai atsparios, glotnios ir lengvai valomos medžiagos. Paviršiaus dangos turi būti patvarios ir nenuodingos.
3. Įranga ir medžiaga, naudojama žuvininkystės produktams apdoroti, turi būti pagaminta iš korozijai atsparios, lengvai valomos ir dezinfekuojamos medžiagos.
4. Jeigu laivai turi vandens siurbį ir jeigu vanduo naudojamas su žuvininkystės produktais, siurblys turi būti įrengiamas tokioje vietoje, kad nebūtų užteršiamas tiekiamas vanduo.

B. Laivų, suprojektuotų ir įrengtų žuvininkystės produktus išlaikyti šviežius ilgiau nei 24 valandas, reikalavimai

1. Laivuose, suprojektuotuose ir įrengtuose išlaikyti žuvininkystės produktus ilgiau nei 24 valandas, turi būti įrengti triumai, talpyklos arba tara žuvininkystės produktams laikyti VII skyriuje nustatytoje temperatūroje.
2. Triumai nuo mašinų skyrių ir įgulai skirtų patalpų turi būti atskirti tokiomis pertvaromis, kurios būtų tinkamos laikomus žuvininkystės produktus apsaugoti nuo bet kokio užteršimo. Triumai ir tara žuvininkystės produktams laikyti turi būti tokie, kad tie produktai būtų laikomi vykdant nustatytas higienos sąlygas ir, jeigu būtina, kad ištirpusio ledo vanduo nepasiektų produktų.
3. Laivų, pritaikytų atšaldyti žuvininkystės produktus atvėsintame švariame jūros vandenyje, talpyklose turi būti įmontuoti prietaisai, kad visose talpyklose būtų galima palaikyti vienodą temperatūrą. Šių prietaisų atšaldymo sparta turi būti tokia, kad žuvų ir švaraus jūros vandens mišinys po šešių valandų nuo atšaldymo pradžios būtų atšaldomas iki ne žemesnės kaip 3 °C temperatūros ir iki ne žemesnės kaip 0 °C temperatūros po 16 valandų nuo atšaldymo pradžios ir kad, tam tikrais atvejais, būtų galima registruoti temperatūrą.

C. Laivų šaldytuvų reikalavimai

Laivuose šaldytuvuose turi būti:

- 1) pakankamo našumo sušaldymo įranga, kad sparčiai būtų galima sušaldyti taip, jog produkto vidaus temperatūra būtų ne žemesnė kaip -18 °C;

▼B

- 2) pakankamo našumo sušaldymo įranga, kad žuvininkystės produktus triumuose būtų galima laikyti ne žemesnėje kaip $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje. –Triumuose prietaisas temperatūrai registruoti turi būti įmontuojamas tokioje vietoje, kurioje būtų galima lengvai perskaityti to prietaiso rodmenis. Prietaiso temperatūros jutiklis turi būti įmontuojamas toje triumo vietoje, kurioje būna žemiausia temperatūra;

ir

- 3) atitikti laivų, suprojektuotų ir įrengtų išlaikyti žuvininkystės produktus ilgiau nei 24 valandas, reikalavimus, kurie nustatyti B dalies 2 pastraipoje.

D. Žuvų perdirbimo laivų reikalavimai

1. Žuvų perdirbimo laivai turi turėti:
 - a) priėmimo vietą, skirtą žuvininkystės produktams priimti į laivą, suprojektuotą taip, kad vieną sugavimą būtų galima atskirti nuo kito. Ši vieta turi būti lengvai valoma ir suprojektuota taip, kad produktai būtų apsaugoti nuo saulės ar blogo oro poveikio ir bet kokio užteršimo;
 - b) higienišką sistemą žuvininkystės produktams iš priėmimo vietos perduoti į gamybos vietas;
 - c) pakankamai erdvas darbo patalpas, kad laikantis higienos reikalavimų būtų galima išdarinėti ir perdirbti žuvininkystės produktus, tas patalpas turi būti lengva išvalyti ir dezinfekuoti ir jos turi būti suprojektuotos ir įrengtos taip, jog būtų išvengta bet kokio produktų teršimo;
 - d) pakankamai erdvas galutinių produktų sandėliavimo vietas, kurios suprojektuotos taip, kad jas būtų galima lengvai išvalyti. Jeigu laive veikia atliekų perdirbimo įrenginys, toms atliekoms laikyti turi būti numatomas atskiras triumas;
 - e) nuo produkto išdarinėjimo ir perdirbimo vietų atskirtą vietą pakavimo medžiagoms laikyti;
 - f) specialią įrangą atliekoms arba maistui netinkamiems žuvininkystės produktams tiesiogiai šalinti į jūrą arba, jeigu susiklostytų tam tikros aplinkybės, į vandeniui nelaidžią talpyklą, kuri skirta tam tikslui. Jeigu atliekos laikomos ir perdirbamos laive, kad vėliau jas būtų galima pašalinti, šiam tikslui turi būti numatomos atskirtos vietos;
 - g) vandens siurbį, įrengtą tokioje vietoje, kad nebūtų užterštas tiekiamas vanduo;

ir

 - h) įrangą rankoms nusiplauti, skirtą nesupakuotus žuvininkystės produktus tvarkantiems darbuotojams, su tokiais čiaupais, kad tarša nepasklistų.
2. Tačiau žuvų perdirbimo laivai, kuriuose vėžiagyviai ir moliuskai verdami, atšaldomi ir įvyniojami, neturi atitikti 1 pastraipos reikalavimų, jeigu tuose laivuose neatliekamas joks kitoks tvarkymas arba perdirbimas.
3. Žuvų perdirbimo laivai, kuriuose žuvininkystės produktai sušaldomi, turi turėti įrangą, atitinkančią C dalies 1 ir 2 pastraipose laivams šaldytuvams nustatytus reikalavimus.

II. HIGIENOS REIKALAVIMAI

1. Žuvininkystės produktams laikyti skirtos laivų vietos arba tara prieš naudojimą turi būti išvalomos ir sutvarkomos bei sutaisomos. Svarbiausia jos neturi būti užterštos degalais arba triumo vandeniu.

▼ B

2. Į laivą pakrauti žuvininkystės produktai kiek galima greičiau turi būti apsaugomi nuo užteršimo ir saulės arba kito šilumos šaltinio poveikio.
► **M6** ————— ◀
3. Žuvininkystės produktai turi būti tvarkomi ir laikomi taip, kad būtų išvengiama kraujosruvų. Tvarkytojai stambias žuvis arba tvarkytojus sužeisti galinčias žuvis gali perkelti smaigus turinčiais instrumentais, jeigu neapginama produktų mėsos.
4. Iškrauti žuvininkystės produktai, išskyrus tuos, kurie laikomi gyvi, kiek galima greičiau turi būti atšaldomi. Tačiau, jeigu atšaldyti neįmanoma, žuvininkystės produktai turi būti iškraunami kiek galima greičiau.

▼ M6

-
6. Jei laive pašalinamos žuvų galvos ir (arba) žuvis išskrodžiamos, šios operacijos turi būti atliekamos kuo greičiau po žuvų sugavimo laikantis higienos reikalavimų, ir produktai nedelsiant turi būti kruopščiai nuplaunami. Šiuo atveju vidaus organai ir visuomenės sveikatai pavojų galinčios kelti dalys turi būti pašalinamos kuo greičiau ir laikomos atskirai nuo žmonėms vartoti skirtų produktų. Žmonėms vartoti skirtos kepenys ir ikrai turi būti atšaldomi ledu ir laikomi ledo tirpimo temperatūroje arba sušaldomi.

▼ B

7. Jeigu konservuoti skirtos neišdarinėtos žuvis sušaldomos sūryme, produktas turi būti sušaldomas iki ne žemesnės kaip -9°C temperatūros. Sūrymas turi būti toks, kad juo nebūtų užteršiama žuvis.

II SKYRIUS: REIKALAVIMŲ, KURIŲ PRIVALOMA LAIKYTI IŠKRAUNANT IR IŠKROVUS Į KRANTĄ

1. Maisto tvarkymo subjektai, atsakingi už žuvininkystės produktų iškrovimą ir jų iškrovimą į krantą, turi:
 - a) užtikrinti, kad iškrovimo ir iškrovimo į krantą įranga, kuri liečiasi su žuvininkystės produktais, būtų pagaminta iš lengvai valomos ir dezinfekuojamos medžiagos bei būtų suremontuota ir išvalyta;
 - ir
 - b) pasirūpinti, kad iškraunant ir iškraunant į krantą žuvininkystės produktai nebūtų užteršiami ir tuo tikslu pirmiausia imasi šių priemonių:
 - i) sparčiai atlieka iškrovimo ir iškrovimo į krantą operacijas;
 - ii) žuvininkystės produktus nedelsdami sudeda į saugią aplinką, kurioje užtikrinama VII skyriuje nustatyta temperatūra;
 - ir
 - iii) nenaudoja įrangos ir veiklos būdų, galinčių be reikalo pažeisti valgomąsias žuvininkystės produktų dalis.
2. Maisto tvarkymo subjektai, atsakingi už aukcionus ir didmenines prekyvietes arba jų dalis, jeigu pasiūlomi parduoti žuvininkystės produktai, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.
 - a) i) Turi būti rakinami įrenginiai sulaikytiems žuvininkystės produktams sušaldytiems laikyti ir atskiri rakinami įrenginiai žuvininkystės produktams, kurie buvo pripažinti netinkamais maistui, laikyti.
 - ii) jeigu kompetentinga institucija reikalauja, turi būti numatomos tinkamai įrengtos rakinamos priemonės arba, jeigu reikia, tik kompetentingos institucijoms reikmėms skirta patalpa;

▼B

- b) Siūlant žuvininkystės produktus arba laikant juos:
- i) patalpos neturi būti naudojami kitiems tikslams;
 - ii) transporto priemonės, kurių išmetamosios dujos galėtų pabloginti žuvininkystės produktų kokybę, neturi įvažiuoti į patalpas;
 - iii) į patalpas galintys įeiti asmenys neturi įsivesti jokių gyvūnų;
- ir
- iv) patalpos turi būti tinkamai apšviestos, kad būtų lengviau vykdyti oficialią kontrolę.
3. Jeigu atšaldyti laive negalima, švieži žuvininkystės produktai, išskyrus tuos, kurie laikomi gyvi, turi būti atšaldomi kiek galima greičiau tuos produktus iškrovus į krantą, ir jie turi būti laikomi maždaug 0 °C temperatūroje.
4. Maisto tvarkymo subjektai turi bendradarbiauti su atitinkamomis kompetentingomis institucijomis, kad jos pagal Reglamentą (EB) Nr. 854/2004 galėtų atlikti oficialią kontrolę, ypač susijusią su bet kokiais pranešimo apie žuvininkystės produktų iškrovimą į krantą procedūromis, kurias valstybė narė, su kurios vėliava plaukioja laivas, kompetentinga institucija, arba valstybės narės, kurioje iškraunami į krantą žuvininkystės produktai, galėtų laikyti reikalingomis.

III SKYRIUS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTUS TVARKANČIŲ ĮMONIŲ, ĮSKAITANT LAIVUS, REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų, tam tikrais atvejais, žuvininkystės produktus tvarkančiose įmonėse.

A. ŠVIEŽIŲ ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ REIKALAVIMAI

1. Jeigu į krantę esančią įmonę atgabenti atšaldyti, nesupakuoti produktai nėra nedelsiant paskirstomi, išsiunčiami, paruošiami arba perdirbami, jie turi būti laikomi tinkamuose įrenginiuose su ledu. Ledo pakartotinai dedama taip dažnai, kiek yra būtina. Supakuoti švieži žuvininkystės produktai turi būti atšaldomi iki ledo tirpimo temperatūros.

▼M6

2. Operacijos, pvz., galvų pašalinimas ir skrodimas, turi būti atliekamos laikantis higienos reikalavimų. Jei skrodimas įmanomas techniniu ir komerciniu požiūriu, jis turi būti atliekamas kuo greičiau po produktų sugavimo arba jų iškrovimo į krantą. Po šių operacijų produktai nedelsiant turi būti kruopščiai nuplaunami.

▼B

3. Operacijos, pvz., filė gamyba ir supjaustymas, turi būti atliekamos taip, kad filė ir griežinėliai nebūtų užteršiami arba sugadinami. Filė ir griežinėliai neturi būti ant darbo stalų ilgiau nei reikia jiems paruošti. Filė ir griežinėliai turi būti įvyniojami ir, jeigu reikia, supakuojami ir, juos paruošus, turi būti atšaldomi kiek galima greičiau.
4. Tara, kurioje nesupakuoti paruošti švieži žuvininkystės produktai išsiunčiami arba laikomi su ledu, turi būti tokia, kad ištirpusio ledo vanduo nesiliestų su produktais.
5. Neišdarinėtus arba išdarinėtus šviežius žuvininkystės produktus galima vežti laivuose turimame atvėsintame vandenyje ir laikyti tuos produktus laivuose turimame atvėsintame vandenyje. Pirmiau minėtus produktus, juos iškrovus į krantą, atvėsintame vandenyje galima vežti ir iš akvakultūros įmonių, kol jie atgabenami į pirmą sausumoje esančią įmonę, atliekančią bet kurią veiklą, išskyrus vežimą arba rūšiavimą.

▼B**B. SUŠALDYTŲ PRODUKTŲ REIKALAVIMAI**

Sausumos įmonės, sušaldančios žuvininkystės produktus, turi turėti VIII skirsnio, I skyriaus, I dalies C pastraipos 1 ir 2 punktuose laivams šaldytuvams nustatytus reikalavimus atitinkančią įrangą.

C. MECHANIŠKAI ATSKIRTŲ ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys mechaniškai atskirtus žuvininkystės produktus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.

1. Naudojama žaliava turi atitikti toliau pateikiamus reikalavimus.
 - a) mechaniškai atskirtus žuvininkystės produktus galima gaminti tik iš neskrostų žuvų ir iš gaminant filė likusių kaulų;
 - b) visa žaliava turi būti išskrosta.
2. Gamybos procesas turi atitikti šiuos reikalavimus:
 - a) be reikalo nedelsiant mėsa mechaniškai turi būti atskiriama pagaminus filė;
 - b) jeigu naudojamos sveikos žuvis, jos iš anksto turi būti išskrostos ir nuplaunamos;
 - c) baigus gamybą, mechaniškai atskirti žuvininkystės produktai kiek galima greičiau turi būti sušaldomi arba naudojami su sušaldyti skirtais produktais ar kitaip apdorojami, kad būtų tinkami laikyti.

▼M11**D. REIKALAVIMAI DĖL PARAZITŲ**

1. Maisto tvarkymo subjektai, teikiantys rinkai toliau nurodytus iš pelekinių žuvų arba galvakojų moliuskų gautus žuvininkystės produktus:
 - a) žuvininkystės produktus, skirtus vartoti žalius, arba
 - b) marinuotus, sūdytus ir kitaip apdorotus žuvininkystės produktus, jei taip apdorojant negalima sunaikinti gyvybingų parazitų,

turi užtikrinti, kad žaliava arba gatavas produktas būtų apdorojami šalčiu, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus, kurie gali kelti pavojų vartotojų sveikatai.
2. Šaldant produktą dėl kitų nei trematodai parazitų, visų produkto dalių temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip:
 - a) – 20 °C mažiausiai 24 valandas arba
 - b) – 35 °C mažiausiai 15 valandų.
3. Maisto tvarkymo subjektai neprivalo apdoroti šalčiu, kaip nurodyta 1 dalyje, žuvininkystės produktų, kurie:
 - a) prieš vartojimą buvo arba bus apdoroti termiškai, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus. Termiškai apdorojant produktą dėl kitų nei trematodai parazitų, jis bent vieną minutę kaitinamas 60 °C arba aukštesnėje vidaus temperatūroje;
 - b) buvo saugomi kaip šaldyti žuvininkystės produktai pakankamai ilgą laiką, kad gyvybingi parazitai būtų sunaikinti;

▼ M11

- c) gauti iš laisvėje sužvejotų žuvų, jei:
 - i) pateikiami epidemiologijos duomenys, patvirtinantys, kad kilmės žvejybos vietoje neaptikta sveikatai pavojingų parazitų, ir
 - ii) kompetentinga institucija leidžia jų nešaldyti;
- d) gauti iš ūkiuose auginamų žuvų, kurios veisiamos iš embrionų ir šeriamos tik pašarais, kuriuose nerasta gyvybingų pavojų sveikatai keliančių parazitų, ir jei buvo laikomasi vieno iš toliau nurodytų reikalavimų:
 - i) žuvis auginamos aplinkoje be gyvybingų parazitų arba
 - ii) maisto tvarkymo subjektas kompetentingų institucijų patvirtintomis procedūromis patikrino, kad žuvininkystės produktai nekelia pavojaus sveikatai dėl gyvybingų parazitų.
- 4. a) Prie 1 dalyje nurodytų žuvininkystės produktų, juos teikiant rinkai, išskyrus tiekimą galutiniam vartotojui, turi būti pridedamas maisto tvarkymo subjekto, atlikusio apdorojimą šalčiu, parengtas dokumentas, kuriame nurodomas tų produktų apdoravimo šalčiu tipas.
- b) Prieš teikiant rinkai 3 dalies c ir d punktuose nurodytus žuvininkystės produktus, kurie nebuvo apdoroti šalčiu arba kurie nebus apdoroti prieš vartojimą, siekiant sunaikinti gyvybingus pavojų sveikatai keliančius parazitus, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žuvininkystės produktai būtų gauti iš žvejybos vietų arba žuvų ūkių, atitinkančių viename iš minėtų punktų nurodytus konkrečius reikalavimus. Tai galima nurodyti prekybos dokumente arba bet kokiame kitame prie žuvininkystės produktų pridėtame informaciniame dokumente.

▼ M6

IV SKYRIUS. TAM TIKRIEMS PERDIRBTIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI

Maisto verslo subjektai turi užtikrinti, kad tam tikrus žuvininkystės produktus tvarkančiose įmonėse būtų laikomasi šių reikalavimų.

A. VĖŽIAGYVIŲ IR MOLIUSKŲ VIRIMO REIKALAVIMAI

1. Išvirtas produktas turi būti staigiai atvėsintas. Jeigu neapdorojama kitaip, turi būti vėsinama tol, kol pasiekama ledo tirpimo temperatūra.
2. Kiaukutai pašalinami arba žvynai skutami laikantis higienos reikalavimų ir neužteršiant produkto. Jeigu tos operacijos atliekamos rankomis, darbuotojai turi jas itin rūpestingai nusiplauti.
3. Pašalinus kiaukutus arba nuskutus žvynus išvirti produktai turi būti nedelsiant sušaldomi arba kuo greičiau atšaldomi iki VII skyriuje nustatytos temperatūros.

B. ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTIEMS ŽUVŲ TAUKAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI

1. Žmonėms vartoti skirtiems žuvų taukams gaminti naudojamos žaliavos turi būti:
 - a) gautos iš įmonių, įskaitant laivus, užregistruotų arba patvirtintų pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 arba šį reglamentą;

▼ M6

- b) gautos iš žmonėms tinkamų vartoti žuvininkystės produktų, kurie atitinka šio skirsnio nuostatas;
- c) pervežamos ir saugomos laikantis higienos reikalavimų;
- d) kuo greičiau atšaldomos ir laikomos VII skyriuje nurodytoje temperatūroje.

Nukrypdami nuo 1 punkto d) papunkčio maisto verslo subjektai žuvininkystės produktų gali neatšaldyti, kai neišdarinėti žuvininkystės produktai tiesiogiai naudojami žmonėms skirtiems vartoti žuvų taukams gaminti ir žaliavos apdorojamos per 36 valandas nuo jų sukrovimo, jeigu laikomasi šviežumo kriterijų ir neapdorotų žuvininkystės produktų bendroji lakiųjų azoto bazių (toliau – LAB-N) vertė neviršija Komisijos reglamento (EB) Nr. 2074/2005 ⁽¹⁾ II priedo II skirsnio I skyriaus 1 punkte nustatytų ribinių verčių.

2. Taikant žuvų taukų gamybos procesą turi būti užtikrinama, kad visos neapdorotiems žuvų taukams gaminti skirtos žaliavos prieš tiekiant jas rinkai galutiniam vartotojui būtų apdorojamos, įskaitant, tam tikrais atvejais, kaitinimą, slėgimą, atskirimą, centrifugavimą, perdirbimą, rafinavimą ir išgryninimą.
3. Jeigu žaliavos ir gamybos procesas atitinka reikalavimus, taikomus žmonėms vartoti skirtiems žuvų taukams, maisto verslo subjektas tose pačiose patalpose gali gaminti ir laikyti žmonėms vartoti skirtus žuvų taukus bei žmonėms vartoti neskirtus žuvų taukus ir žuvų miltus.
4. Kol nėra priimti specialieji Bendrijos teisės aktai, maisto verslo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi nacionalinių taisyklių, taikomų žuvų taukams, kurie tiekiami rinkai galutiniam vartotojui.

▼ B**V SKYRIUS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ SVEIKATOS STANDARTAI**

Maisto tvarkymo subjektai, atsižvelgdami į produkto pobūdį arba rūšis, turi užtikrinti, kad į rinką maistui pateikiami žuvininkystės produktai atitiktų ne tik pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 priimtus mikrobiologinius rodiklius, bet ir šiame skyriuje nustatytus standartus. ► **M6** B ir D dalyse nustatyti reikalavimai netaikomi neišdarinėtiems žuvininkystės produktams, kurie tiesiogiai naudojami žmonėms skirtiems vartoti žuvų taukams gaminti. ◀

A. JUSLINĖS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ SAVYBĖS

Maisto tvarkymo subjektai turi atlikti juslinį žuvininkystės produktų tyrimą. Šiuo tyrimu pirmiausia turi būti užtikrinama, kad žuvininkystės produktai atitiktų šviežumo kriterijus.

B. HISTAMINAS

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad nebūtų viršijamos histamino ribos.

C. BENDRAS LAKIOJO AZOTO KIEKIS

Neperdirbtų žuvininkystės produktų negalima pateikti į rinką, jeigu chemiškais tyrimais nustatoma, kad viršijamos TVB-N arba TMA-N ribos.

D. PARAZITAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žuvininkystės produktai prieš pateikiant į rinką būtų patikrinami apžiūrint ir kad būtų nustatyta, ar ant jų nėra matomų parazitų. Maisto tvarkymo subjektai neturi pateikti į rinką žuvininkystės produktų maistui, dėl kurių nekyla jokių abejonių, kad jie yra užkrėsti parazitais.

⁽¹⁾ OL L 338, 2005 12 22, p. 27.

▼ B

E. ŽMONIŲ SVEIKATAI KENKSMINGI TOKSINAI

▼ M6

1. Rinkai negali būti tiekiami žuvininkystės produktai iš šių šeimų nuodingų žuvų: *Tetraodontidae* (keturdančių pūsliažuvių), *Molidae* (mėnulžuvių), *Diodontidae* (dvidančių pūsliažuvių) ir *Canthigasteridae* (aštrasnukių dygliapilvių).

▼ C1

Švieži, paruošti, sušaldyti ir perdirbti žuvininkystės produktai iš *Gempylidae* (gyvatinių skumbrių) šeimai priklausančių žuvų, ypač *Ruvettus pretiosus* (taukinės skumbrės) ir *Lepidocybium flavobrunneum* (geltondryžės riešuvės), rinkai gali būti tiekiami tik suvynioti ir (arba) supakuoti ir turi būti atitinkamai paženklinami nurodant vartotojui informaciją apie paruošimo ir (arba) gaminimo būdus bei apie pavojų, susijusį su juose esančiomis medžiagomis, kurios neigiamai veikia virškinimo traktą.

▼ M6

Ant etiketės prie bendrinio pavadinimo turi būti nurodytas žuvininkystės produktų mokslinis pavadinimas.

▼ B

2. Žuvininkystės produktai, kuriuose yra biotoksinų, pvz., ciguatoksino arba raumenis paralyžiuojančių toksinų, neturi būti pateikiami į rinką. Tačiau iš dvigeldžių moliuskų, dygiaodžių, gaubtagyvių ir jūros pilvakojų gautus žuvininkystės produktus galima pateikti į rinką, jeigu jie buvo pagaminti pagal VII skirsnį ir atitinka V skyriaus 2 pastraipoje nustatytus standartus.

VI SKYRIUS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ VYNIOJIMAS IR PAKAVIMAS

1. Talpyklos šviežiems žuvininkystės produktams su ledu laikyti turi būti nelaidžios vandeniui ir tokios konstrukcijos, kad su tais produktais nesiliestų ištirpusio ledo vanduo.
2. Laivuose paruošti sušaldyti gabalai turi būti tinkamai įvyniojami prieš juos iškraunant į krantą.
3. Jeigu žuvininkystės produktai įvyniojami žvejybos laivuose, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad vyniojimo medžiaga:
 - a) nebūtų taršos šaltinis;
 - b) būtų laikoma taip, kad nekiltų pavojaus ją užteršti;
 - c) skirta pakartotinai naudoti, būtų lengvai valoma ir, tam tikrais atvejais, dezinfekuojama.

VII SKYRIUS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ LAIKYMAS

Maisto tvarkymo subjektai, laikantys žuvininkystės produktus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Švieži žuvininkystės produktai, atšildyti neperdirbti žuvininkystės produktai ir iš vėžiagyvių bei moliuskų gauti išvirti ir atšaldyti produktai turi būti laikomi maždaug 0 °C temperatūroje.

▼ M9

2. Sušaldyti žuvininkystės produktai turi būti laikomi taip, kad visų produkto dalių temperatūra nebūtų aukštesnė kaip - 18°; tačiau neišdarinėtos iš pradžių sūryme sušaldytos žuvys, skirtos konservuotam maistui gaminti, gali būti laikomos ne aukštesnėje kaip - 9 °C temperatūroje.

▼ B

3. Žuvininkystės produktai, kurie laikomi gyvi, turi būti sandėliuojami tokioje temperatūroje ir taip, kad būtų vykdomi maisto saugos reikalavimai arba kad nesumažėtų tų produktų gyvybingumas.

VIII SKYRIUS: ŽUVININKYSTĖS PRODUKTŲ VEŽIMAS

Maisto tvarkymo subjektai, vežantys žuvininkystės produktus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Vežant žuvininkystės produktai turi būti laikomi nustatytoje temperatūroje. Ypač:
 - a) Švieži žuvininkystės produktai, atšildyti neperdirbti žuvininkystės produktai ir iš vėžiagyvių bei moliuskų gauti išvirti ir atšaldyti produktai turi būti laikomi ledo tirpimo temperatūroje.

▼ M9

- b) Sušaldyti žuvininkystės produktai, išskyrus neišdarinėtus iš pradžių sūryme sušaldytas žuvis, skirtas konservuotam maistui gaminti, vežant turi būti laikomi tokioje vienodoje temperatūroje, kad visų produkto dalių temperatūra būtų ne aukštesnė kaip - 18 °C, temperatūra trumpam laikui gali pakilti ne daugiau kaip 3 °C.

▼ B

2. Maisto tvarkymo subjektai neprivalo laikytis 1 pastraipos b punkto reikalavimų, jeigu sušaldyti žuvininkystės produktai laikant juos žemoje temperatūroje vežami į patvirtintą įmonę, kurioje atvežti yra atšildomi ir išdarinėjami ir (arba) perdirbami ir jeigu vežama trumpu atstumu ir kompetentinga institucija išduoda leidimą taip vežti.
3. Jeigu žuvininkystės produktai laikomi su ledu, ištirpusio ledo vanduo neturi liestis su produktais.
4. Žuvininkystės produktai, pateiktini į rinką gyvi, turi būti vežami taip, kad nebūtų pažeidžiama maisto sauga ir nesumažėtų jų gyvybingumas.

▼ M3

IX SKIRSNIS: ŽALIAS PIENAS, PRIEŠPIENIS, PIENO PRODUKTAI IR PRIEŠPIENIO PAGRINDU PAGAMINTI PRODUKTAI

Šiame skirsnyje:

1. „Priešpienis“ reiškia skystį, išskiriantį iš melžiamų gyvulių pieno liaukų nuo 3 iki 5 dienų po gimdymo, kuriame yra daug antikūnių ir mineralinių medžiagų, ir kuris išsiskiria anksčiau nei gaunamas žalias pienas.
2. „Priešpienio pagrindu pagaminti produktai“ yra perdirbti produktai, pagaminti iš priešpienio ar pagaminti toliau perdirbant tokius perdirbtus produktus.

I SKYRIUS: ŽALIAS PIENAS IR PRIEŠPIENIS – PIRMINĖ GAMYBA

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys arba, tam tikrais atvejais, surenkantys žalią pieną ir priešpienį turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šiame skyriuje nustatytų reikalavimų.

I. SVEIKATOS REIKALAVIMAI ŽALIO PIENO IR PRIEŠPIENIO GAMYBAI

1. Žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš gyvūnų:
 - a) neturinčių jokių infekcinių ligų, kurios su pienu ir priešpieniu perduodamos žmonėms, simptomų;
 - b) kurie yra geros bendros sveikatos būklės, neturi ligų, galinčių užkrėsti pieną ir priešpienį, požymių ir visų pirma neserga jokia su išskyromis susijusia lytinių takų infekcija, enteritu, kurio metu viduriuotų ir karščiuiotų, ar matomu tešmens uždegimu;
 - c) kurių tešmuo nėra kaip nors sužeistas, kad žaizda galėtų turėti įtakos pienui ir priešpieniui;
 - d) kuriems nebuvo paskirtos jokios neleistinos medžiagos arba produktai ir kuriems nebuvo taikytas neteisėtas gydymas, kaip apibrėžta Direktyvoje 96/23/EB;

▼ M3

- e) kurių atžvilgiu, jeigu buvo paskirti leistini produktai arba medžiagos, buvo laikytasi tiems produktams arba medžiagoms nustatytų išlaukos laikotarpių.
2. a) Vertinant bruceliozės atžvilgiu, pirmiausia žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš:
- i) karvių ar buvolių, priklausančių bandai, kuri pagal Direktyvos 64/432/EEB ⁽¹⁾ nuostatas nėra užkrėsta ar oficialiai užkrėsta brucelioze;
 - ii) avių ar ožkų, priklausančių ūkiui, kuris nėra užkrėstas ar oficialiai užkrėstas brucelioze, kaip apibrėžta Direktyvoje 91/68/EEB ⁽²⁾, arba
 - iii) kitų rūšių patelių, priklausančių, jei tai bruceliozei imlios rūšys, bandoms, kurios buvo reguliariai tikrinamos dėl šios ligos pagal kompetentingos institucijos patvirtintą kontrolės planą.
- b) Vertinant tuberkuliozės atžvilgiu, žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš :
- i) karvių ar buvolių, priklausančių bandai, kuri, kaip apibrėžta Direktyvoje 64/432/EEB, oficialiai nėra užkrėsta tuberkulioze, arba
 - ii) kitų rūšių patelių, priklausančių, jei tai tuberkuliozei imlios rūšys, bandoms, kurios buvo reguliariai tikrinamos dėl šios ligos pagal kompetentingos institucijos patvirtintą kontrolės planą.
- c) Jeigu ožkos laikomos kartu su karvėmis, tos ožkos privalo būti apžiūretos ir ištirtos dėl tuberkuliozės.
3. Tačiau žalias pienas, gautas iš gyvūnų, kurie neatitinka 2 punkto reikalavimų, gali būti naudojamas leidus kompetentingai institucijai:
- a) jei jis gautas iš karvių ar buvolių, kurių tyrimų dėl tuberkuliozės ar bruceliozės rezultatai buvo neigiami, nebuvo jokių kitų šių ligų požymių, buvo termiškai apdorotas taip, kad gauta neigiama reakcija į šarminės fosfatazės mėginį;
 - b) jei jis gautas iš avių ar ožkų, kurių tyrimų dėl bruceliozės rezultatai buvo neigiami, arba kurios buvo paskiepytos nuo bruceliozės vykdant patvirtintą bruceliozės likvidavimo programą, ir kurioms nebuvo jokių kitų šios ligos požymių, arba:
 - i) sūriams, kurių nokinimo trukmė yra ne trumpesnė negu du mėnesiai, gaminti arba
 - ii) buvo termiškai apdorotas taip, kad gauta neigiama reakcija į šarminės fosfatazės mėginį, bei
 - c) jei jis gautas iš kitų rūšių patelių, kurių tyrimų dėl tuberkuliozės ar bruceliozės rezultatai buvo neigiami, nebuvo jokių kitų šių ligų požymių, bet jos priklausė bandai, kurioje bruceliozė ar tuberkuliozė buvo nustatyta po patikrinimų, nurodytų 2a punkto iii papunktyje ar 2b punkto ii papunktyje, jeigu buvo apdorojamas užtikrinant jo saugumą.

⁽¹⁾ 1964 m. birželio 26 d. Tarybos direktyva 64/432/EEB dėl gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai galvijais ir kiaulėmis (OL L 121, 1964 7 29, p. 1977/64). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 21/2004 (OL L 5, 2004 1 9, p. 8).

⁽²⁾ 1991 m. sausio 28 d. Tarybos direktyva 91/68/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių Bendrijos vidaus prekybą avimis ir ožkomis (OL L 46, 1991 2 19, p. 19), Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos sprendimu 2005/932/EB (OL L 340, 2005 12 23, p. 68).

▼ **M3**

4. Bet kurių gyvūnų, neatitinkančių atitinkamų 1–3 punktų reikalavimų – ypač bet kurių gyvūnų, kurių individuali reakcija į profilaktinius turberkuliozės ar bruceliozės testus buvo teigiama, kaip nustatyta Direktyvoje 64/432/EEB ir Direktyvoje 91/68/EEB – žalias pienas ir priešpienis neturi būti naudojami žmonėms vartoti.
5. Gyvūnai, kurie yra užkrėsti arba įtariami užsikrėtusiais bet kuria 1 ar 2 punktuose nurodyta liga, turi būti veiksmingai izoliuojami siekiant išvengti bet kokio pašalinio poveikio kitų gyvūnų pienui ir priešpieniui.

II. PIENO IR PRIEŠPIENIO GAMYBOS ŪKIŲ HIGIENA**A. Patalpų ir įrangos reikalavimai**

1. Melžimo įranga ir patalpos, kuriose pienas ir priešpienis yra laikomi, tvarkomi ar šaldomi, turi būti išdėstytos ir pastatytos taip, kad būtų sumažintas pieno ir priešpienio užteršimo pavojus.
2. Pieno ir priešpienio sandėliavimo patalpos turi būti apsaugotos nuo kenkėjų, tinkamai atskirtos nuo patalpų, kuriose laikomi gyvuliai, ir, jei būtina, atitikti B dalyje išdėstytus reikalavimus, turėti tinkamą šaldymo įrangą.
3. Įrangos paviršiai, kurie liesis su pienu ir priešpieniu (indai, tara, talpyklos ir t. t., skirti melžimui, rinkimui ar vežimui) turi būti lengvai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami ir turi būti palaikomi tinkamos būklės. Dėl to reikia naudoti glotnias, plaunamas ir neturinčias toksinio poveikio medžiagas.
4. Panaudojus tokie paviršiai turi būti išvalomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Po kiekvieno panaudojimo arba panaudojus kelis kartus, kai laikotarpis nuo vieno iškrovimo iki kito yra labai trumpas, bet visais atvejais iškraunama bent kartą per dieną, tara ir talpyklos, naudojamos pienui ir priešpieniui gabenti, turi būti išvalytos ir dezinfekuotos tinkamu būdu prieš jas naudojant dar kartą.

B. Melžimo, surinkimo ir vežimo higiena

1. Melžiama turi būti higieniškai, visų pirma užtikrinant:
 - a) kad prieš pradėdant melžimą speniai, tešmuo ir gretimos jų vietos būtų švarios;
 - b) kad melžėjas patikrintų pieną ir priešpienį iš kiekvieno gyvulio dėl juslinių ar dėl fizinių ir cheminių nukrypimų nuo normos, arba patikrinimas būtų atliktas kitu panašius rezultatus duodančiu metodu, ir kad pienas bei priešpienis, kuriame yra tokių nukrypimų nuo normos, nebūtų skiriami žmonėms vartoti;
 - c) kad pienas ir priešpienis iš gyvūnų, kuriems pasireiškia klinikiniai tešmens ligos požymiai, nebūtų skiriami žmonėms vartoti kitaip nei nurodė veterinarijos gydytojas;
 - d) kad gyvūnai, gydomi medikamentais, kurių likučiai gali patekti į pieną ir priešpienį, būtų identifikuoti, o toks pienas ir priešpienis, gautas iš šių gyvūnų, nebūtų skiriami žmonėms vartoti iki išrašytų vaistų išlaukos laikotarpio pabaigos bei

▼ **M3**

- e) kad dezinfekuojamieji spenių skysčiai arba purškikliai būtų naudojami tik tada, jeigu jiems išduotas leidimas arba jie registruoti pagal 1998 m. vasario 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 98/8/EB dėl biocidinių produktų pateikimo į rinką ⁽¹⁾ nustatytą tvarką;
 - f) kad priešpienis yra melžiamas atskirai ir nėra maišomas su žaliu pienu.
2. Tik pamelžus pienas ir priešpienis privalo būti laikomi švarioje vietoje, suprojektuotoje ir įrengtoje taip, kad jie nebūtų užteršiami.
 - a) pienas turi būti nedelsiant atvėsintas iki ne aukštesnės kaip 8 °C temperatūros, jei jis surenkamas kasdien, arba ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros, jei surenkamas ne kasdien;
 - b) priešpienis turi būti laikomas atskirai ir nedelsiant atvėsintas iki ne aukštesnės kaip 8 °C temperatūros, jei jis surenkamas kasdien, arba ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros, jei surenkamas ne kasdien, arba užšaldomas.
 3. Pervežimo metu pienas ir priešpienis turi būti atšaldomi taip, kad atvežus į paskirties įmonę pieno ir priešpienio temperatūra nebūtų aukštesnė kaip 10 °C.
 4. Maisto tvarkymo subjektai neturi laikytis temperatūros režimo reikalavimų, nustatytų 2 ir 3 punktuose, jei pienas atitinka III dalyje nustatytus kriterijus ir jeigu:
 - a) pienas yra perdirbamas per 2 valandas nuo pamelžimo arba
 - b) aukštesnė temperatūra yra reikalinga dėl technologinių priežasčių gaminant tam tikrus pieno produktus, ir jeigu tai leidžia kompetentinga institucija.

C. Darbuotojų higiena

1. Asmenys, melžiantys gyvulius ir (ar) tvarkantys žalią pieną ir priešpienį, privalo dėvėti tinkamus švarius drabužius.
2. Melžėjai privalo griežtai laikytis asmens higienos reikalavimų. Netoli melžimo vietos turi būti tinkami įrenginiai, kad asmenys, melžiantys gyvulius ir tvarkantys žalią pieną bei priešpienį, galėtų nusiplauti plaštakas ir rankas.

III. ŽALIAM PIENUI IR PRIEŠPIENIUI TAIKOMI KRITERIJAI

1. a) Šie kriterijai žaliame piene taikomi, kol atsižvelgiant į pieno ir pieno produktų kokybę reglamentuojančius specialius teisės aktus bus nustatyti standartai.
 - b) Nacionaliniai kriterijai priešpieniui dėl bakterinio užterštumo, somatinių ląstelių skaičiaus ar antibiotikų likučių taikomi, kol nėra priimti specialūs Bendrijos teisės aktai.
2. Pavyzdinis žalio pieno ir priešpienio, surinktų iš pieno gamybos ūkių, atrinktų atsitiktinės atrankos būdu, mėginių skaičius turi būti patikrintas atitinkamai – ar atitinka 3 ir 4 punktuose nurodytus žaliame piene taikomus reikalavimus ir 1b punkte nurodytus priešpieniui taikomus nacionalinius kriterijus. Patikrinimus gali atlikti šie subjektai arba jie gali būti atlikti šių subjektų vardu:
 - a) gaminančio pieną maisto tvarkymo subjekto;

⁽¹⁾ OL L 123, 1998 4 24, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos direktyva 2006/50/EB (OL L 142, 2006 5 30, p. 6).

▼ **M3**

- b) renkančio ar perdirbančio pieną maisto tvarkymo subjekto;
- c) maisto tvarkymo subjektų grupė arba
- d) pagal nacionalinės ar regioninės kontrolės schemą.
3. a) Maisto tvarkymo subjektai turi imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas atitiktų šiuos kriterijus:
- i) jei tai žalias karvės pienas:

| | |
|---|----------------|
| Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml) | ≤ 100 000 (*) |
| Somatinių ląstelių skaičius (viename ml) | ≤ 400 000 (**) |

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

(**) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, nustatytas geometrinis vidurkis, išskyrus kai kompetentinga institucija nurodo naudoti kitą metodiką atsižvelgdama į gaminamų produktų kiekių sezoninius svyravimus

- ii) jei tai kitų rūšių gyvūnų žalias pienas:

| | |
|---|-----------------|
| Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml) | ≤ 1 500 000 (*) |
|---|-----------------|

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

- b) Tačiau, jei kitų rūšių gyvūnų, išskyrus karves, žalias pienas yra naudojamas produktams iš žalio pieno, kuriuos gaminant pienas nėra niekaip termiškai apdorojamas, gaminti, maisto tvarkymo subjektai privalo imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas atitiktų šį kriterijų.

| | |
|---|---------------|
| Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml) | ≤ 500 000 (*) |
|---|---------------|

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

4. Nepažeidžiant Direktyvos 96/23/EB nuostatų maisto tvarkymo subjektai privalo imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas nebūtų pateiktas į rinką, jeigu:
- a) jame yra antibiotikų likučių tiek, kad bet kurios iš Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ I ir III prieduose nurodytų medžiagų koncentracija viršija šiame reglamente nustatytą leistiną didžiausią kiekį arba
- b) bendras suminis antibiotikų likučių kiekis viršija bet kurį leistiną didžiausią kiekį.
5. Kai žalias pienas neatitinka 3 ir 4 punktuose nurodytų kriterijų, maisto tvarkymo subjektai privalo informuoti kompetentingą instituciją ir imtis priemonių padėčiai ištaisyti.

⁽¹⁾ 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2377/90, nustatantis veterinarinių vaistų likučių gyvūninės kilmės maisto produktuose didžiausių kiekių nustatymo tvarką Bendrijoje (OL L 224, 1990 8 18, p. 1). Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1231/2006 (OL L 225, 2006 8 17, p. 3).

▼ **M3****II SKYRIUS: REIKALAVIMAI PIENO IR PRIEŠPIENIO PAGRINDU PAGAMINTIEMS PRODUKTAMS****I. TEMPERATŪROS REIKALAVIMAI**

1. Maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad nuo priėmimo į perdirbimo įmonę
 - a) pienas yra greitai atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros;
 - b) priešpienis yra greitai atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros arba paliekamas užšaldytas,ir laikomas tokios temperatūros, kol bus perdirbamas.
2. Tačiau maisto tvarkymo subjektai gali laikyti pieną ir priešpienį aukštesnėje temperatūroje, jeigu:
 - a) perdirbimas pradedamas iš karto pamelžus arba per 4 valandas nuo priėmimo į perdirbimo įmonę arba
 - b) kompetentinga institucija leidžia laikyti aukštesnėje temperatūroje dėl technologinių priežasčių gaminant tam tikrus pieno ar priešpienio pagrindu pagamintus produktus.

II. TERMINIO APDOROJIMO REIKALAVIMAI

1. Jeigu žalias pienas, priešpienis, pieno arba priešpienio pagrindu pagaminti produktai apdorojami termiškai, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad tas pienas atitiktų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XI skyriuje nustatytus reikalavimus. Maisto tvarkymo subjektai, naudodami toliau išvardytus procesus, visų pirma užtikrina, kad yra laikomasi nurodytų reikalavimų:
 - a) pasterizavimas atliekamas apdorojant:
 - i) trumpai aukštoje temperatūroje (mažiausiai 15 sekundžių ne žemesnėje kaip 72 °C temperatūroje);
 - ii) ilgą laiką žemoje temperatūroje (mažiausiai 30 minučių ne žemesnėje kaip 63 °C temperatūroje) arba
 - iii) bet kurį laikotarpį ir bet kokioje temperatūroje siekiant gauti tokį patį rezultatą,taip, kad iš karto po tokio apdorojimo produktų reakcija, jei taikoma, į šarminės fosfatazės mėginį būtų neigiama;
 - b) apdorojimas ultraaukšta temperatūra (UAT) atliekamas taikant apdorojimą:
 - i) kai trumpai tiekama aukštos temperatūros nenutrūkstama karščio srovė (ne žemesnė kaip 135 °C temperatūra pakankamą laiką tarpą), kol nebelieka gyvybingų mikroorganizmų ir sporų,

▼ **M3**

galinčių augti sterilioje uždaroje taroje aplinkos temperatūroje laikomame apdorotame produkte, ir

- ii) kurio pakanka užtikrinti, kad produktus išlaikius uždaroje taroje 15 parų 30 °C temperatūroje arba 7 dienas 55 °C temperatūroje jie mikrobiologiniu aspektu išlieka nepakitę, ar taikant bet kurį kitą metodą, kai įrodoma, kad buvo taikomas atitinkamas terminis apdorojimas.
2. Spręsdami ar taikyti žaliam pienui ir priešpieniui terminį apdorojimą maisto tvarkymo subjektai turi:
- a) atsižvelgti į procedūras, parengtas pagal Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nurodytus RVASVT principus, bei
 - b) laikytis bet kokių reikalavimų, kuriuos kompetentinga institucija šiuo požiūriu gali nustatyti patvirtindama įmonės arba atlikdama patikrinimus pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 nuostatas.

III. KRITERIJAI TAIKOMI ŽALIAM KARVĖS PIENUI

▼ **M6**

1. Pieno produktus gaminantys maisto verslo subjektai turi inicijuoti procedūras, kuriomis užtikrinama, kad prieš pat termišką pieno apdorojimą ir, jei pienas į perdirbimo įmonę priimtas per ilgesnį nei RVASVT grindžiamose procedūrose nustatytą laiką:
- a) pieno produktams gaminti naudojamame žaliame karvės piene bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 300 000/ml; ir
 - b) pieno produktams gaminti naudojamame termiškai apdorotame karvės piene bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 100 000/ml.

▼ **M3**

2. Kai pienas neatitinka 1 dalyje nurodytų kriterijų, maisto tvarkymo subjektai privalo informuoti kompetentingą instituciją ir imtis priemonių padėčiai ištaisyti.

III SKYRIUS: VYNIJIMAS IR PAKAVIMAS

Vartotojams skirtos pakuotės turi būti sandarinamos nedelsiant jas pripildžius įmonėje, kur buvo atliktas paskutinis skystų pieno produktų ir priešpienio pagrindu pagamintų produktų terminis apdorojimas, taikant sandarinimo įrangą, leidžiančią išvengti užteršimo. Sandarinimo sistema turi būti suprojektuota taip, kad pakuotę atidarius išliktų aiškių įrodymų, jog ji buvo atidaryta ir būtų galima lengvai atlikti patikrinimą.

IV SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

1. Be Direktyvoje 2000/13/EB nustatytų reikalavimų, išskyrus šios Direktyvos 13 straipsnio 4 ir 5 dalyse numatytus atvejus, ženklinant turi būti aiškiai nurodoma:
- a) žalio pieno, skirto tiesiogiai žmonių maistui, atveju – žodžiai „žalias pienas“;
 - b) produktų, pagamintų iš žalio pieno, atveju, jei gamybos procese nėra naudojamas joks terminis ar fizinis ar cheminis apdorojimas – žodžiai „pagaminta iš žalio pieno“;
 - c) priešpienio atveju, žodis „priešpienis“;
 - d) iš priešpienio pagamintų produktų atveju – žodžiai „pagaminta iš priešpienio“;
2. 1 dalyje nustatyti reikalavimai taikomi produktams, skirtiems mažmeninei prekybai. Sąvoka „ženklিনimas“ apima bet kurią pakuotę, dokumentą, nuorodą, etiketę, žiedą arba lankelį, kuris pateikiamas su tokiais produktais arba kuriame nurodoma informacija apie tuos produktus.

▼ M3

V SKYRIUS: IDENTIFIKAVIMO ŽENKLAS

Nukrypstant nuo II priedo I skirsnio reikalavimų:

- 1) vietoje įmonės patvirtinimo numerio identifikavimo ženkle galima pateikti nuorodą, kur ant vyniojimo medžiagos arba pakuotės yra nurodomas įmonės patvirtinimo numeris;
- 2) jei tai pakartotinai naudoti tinkami buteliai, identifikavimo ženkle galima nurodyti tik šalies siuntėjos inicialus ir įmonės patvirtinimo numerį.

▼ B

X SKIRSNIS: KIAUŠINIAI IR KIAUŠINIŲ GAMINIAI

I SKYRIUS: KIAUŠINIAI

1. Kiaušiniai, gamintojo pastatuose ir kol bus parduoti vartotojui, turi būti laikomi švarus, sausi, apsaugoti nuo pašalinių kvapų, veiksmingai apsaugoti nuo smūgių ir tiesioginės saulės šviesos.

▼ M6

2. Jei kompetentinga institucija kiaušinių laikymo patalpoms ir transporto priemonėms, kuriomis pervežami kiaušiniai iš vienos laikymo patalpos į kitą, netaiko nacionalinių temperatūros reikalavimų, kiaušiniai, kol jie bus parduoti galutiniam vartotojui, turėtų būti laikomi ir vežami pastovios temperatūros, kuri geriausiai tinka kiaušinių higienos savybėms išlaikyti, sąlygomis.

▼ B

3. Kiaušiniai vartotojui turi būti pristatomi ne per ilgesnį nei 21 dienos nuo kiaušinio padėjimo laikotarpį.

II SKYRIUS: KIAUŠINIŲ GAMINIAI

I. ĮMONIŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad kiaušinių gaminių gamybos įmonės būtų pastatytos, išdėstytos ir įrengtos taip, kad būtų atskiriamos šios operacijos:

- 1) nešvarių kiaušinių plovimas, džiovinimas ir dezinfekavimas, jeigu šios operacijos atliekamos;
 - 2) kiaušinių daužymas, jų turinio surinkimas ir kiaušinių lukšto dalių bei polukštinės plėvelės pašalinimas;
- ir
- 3) operacijos, išskyrus nurodytąsias 1 ir 2 pastraipose.

II. KIAUŠINIŲ GAMINIŲ ŽALIAVA

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žaliavos kiaušinių gaminiams gaminti atitiktų šiuos reikalavimus.

▼ M6

1. Kiaušinių, iš kurių gaminami kiaušinių produktai, lukštai turi būti visiškai susiformavę ir neįskilę. Tačiau iš kiaušinių įskilusiais lukštais galima gaminti skystuosius kiaušinius arba kiaušinių produktus, jeigu gamybos įmonė arba pakavimo centras tuos kiaušinius pristato tiesiai į tuo tikslu patvirtintą skystųjų kiaušinių gamybos įmonę arba perdavimo įmonę, kurioje jie turi būti kuo greičiau sudaužyti.

▼ B

2. Skystąjį kiaušinį, gautą tuo tikslu patvirtintoje įmonėje, galima naudoti kaip žaliavą. Skystasis kiaušinis turi būti gautas pagal III dalies 1, 2, 3, 4 ir 7 pastraipų reikalavimus.

▼B

III. SPECIALŪS KIAUŠINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS HIGIENOS REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad visos operacijos būtų atliekamos taip, jog gaminant, tvarkant ir laikant kiaušinių gaminius būtų išvengiama taršos, ypač pasirūpinti toliau nurodomų reikalavimų laikymusi.

1. Kiaušiniai neturi būti įskilę, jei jie nešvarūs arba nesausi.
2. Kiaušiniai turi būti daužomi taip, kad būtų kiek galima mažiau užteršiami, ypač pasirūpinant, jog ši operacija būtų tinkamai atskirta nuo kitų operacijų. Skilę kiaušiniai turi būti perdirbami kiek galima greičiau.
3. Kiaušiniai, išskyrus vištų, kalakučių arba perlinių vištų kiaušinius, turi būti tvarkomi ir perdirbami atskirai. Visa įranga, prieš vėl pradėdant perdirbti vištų, kalakučių ir perlinių vištų kiaušinius, turi būti išvaloma ir dezinfekuojama,
4. Kiaušinių turinio negalima gauti centrifuguojant arba traiškant kiaušinius, iš tuščių kiaušinių lukštų negalima centrifuguoti maistui kiaušinių baltymų likučių.

▼M1

5. Sudaužius kiaušinį, kiekviena skystojo kiaušinio dalis turi būti perdirbama kiek galima greičiau, kad būtų pašalinamas mikrobiologinis pavojus arba kad jis būtų sumažinamas iki priimtino lygio. Siuntą, kuri buvo nepakankamai perdirbta, toje pačioje įmonėje galima nedelsiant perdirbti dar kartą, jeigu po tokio perdirbimo siuntos produktai būtų tinkami žmonėms vartoti. Jeigu nustatoma, kad siuntos produktai yra netinkami žmonėms vartoti, ji turi būti keičiama užtikrinant, kad jos produktai nebus panaudoti žmonėms vartoti.

▼B

6. Neprivaloma perdirbti kiaušinių baltymų, iš kurių gaminamas sausasis arba kristalinis albuminas, kuris vėliau apdorojamas termiškai.
7. Jeigu perdirbama ne iš karto sudaužius, skystieji kiaušiniai turi būti laikomi sušaldyti arba ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje. Prieš perdirbant neturi būti laikoma 4 °C temperatūroje ilgiau nei 48 valandas. Tačiau šie reikalavimai netaikomi produktams, iš kurių turi būti pašalinamas cukrus, jeigu šis procesas atliekamas kiek galima greičiau.
8. Produktai, kurie nebuvo stabilizuoti, kad juos būtų galima laikyti kambario temperatūroje, turi būti atvėsunami iki ne žemesnės kaip 4 °C temperatūros. Sušaldyti skirti produktai turi būti sušaldomi nedelsiant juos perdirbus.

IV. TYRIMO INSTRUKCIJOS

1. Sviesto rūgšties kiekis nemodifikuoto kiaušinio gaminio sausojoje medžiagoje neturi viršyti 10 mg/kg.
2. Pieno rūgšties kiekis žaliavoje, iš kurios gaminami kiaušinių gaminiai, neturi būti didesnis nei 1 g/kg sausosios medžiagos. Tačiau jei tai fermentuojami produktai, ši vertė turi būti registruojama prieš fermentavimą.
3. Kiaušinių lukštų likučių, polukštinių plėvelių ir bet kokių kitų dalių perdirbtame kiaušinių gaminyje neturi būti didesnė 100 mg/kg kiaušinių gaminio.

▼B

V. ŽENKLINIMAS IR IDENTIFIKAVIMO ŽENKLAS

1. Be bendrų II priedo I skirsnyje nustatytų identifikavimo ženklo reikalavimų, kiaušinių gaminių siuntos, skirtos ne mažmeninei prekybai, tačiau kaip sudedamoji dalis naudotinos gaminant kitą produktą, turi turėti etiketę, kurioje nurodoma kiaušinių gaminių laikymo temperatūra ir laikotarpio, kurį tuos produktus galima laikyti toje temperatūroje, trukmė.

▼M1

2. Jei tai skystieji kiaušiniai, 1 punkte nurodytoje etiketėje taip pat turi būti pateikiami žodžiai: „nepasterizuoti skystieji kiaušiniai turi būti apdorojami paskirties vietoje“ ir nurodoma kiaušinių sudaužymo data bei valanda.

▼B

IX SKIRSNIS: VARLIŲ KOJELĖS IR SRAIGĖS

Maisto tvarkymo subjektai, ruošiantys varlių kojeles arba sraigės maistui, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų.

1. Varlės ir sraigės turi būti dobiamos tam tikslui pastatytoje, išdėstytoje ir įrengtoje įmonėje.
2. Įmonė, kurioje ruošiamos varlių kojeles, turi turėti patalpą, skirtą gyvoms varlėms laikyti ir plauti bei joms dobtį ir kraujui nuleisti. Ši patalpa turi būti fiziškai atskirta nuo paruošimo patalpos.
3. Varlių ir sraigių, kurios nudobiamos ne įmonėje, o nusibaigia kitaip, negalima ruošti maistui.
4. Su varlėmis ir sraigėmis turi būti atliekamas organoleptinis tyrimas, atliekamas imant imtis. Jeigu atlikus tą tyrimą nustatoma, kad varlės ir sraigės gali kelti pavojų, jos neturi būti vartojamos maistui.
5. Paruošus, varlių kojeles iš karto turi būti kruopščiai nuplaunamos tekančiu geriamuoju vandeniu ir nedelsiant atšaldomos iki maždaug 0 °C temperatūros, sušaldomos arba perdirbamos.
6. Nudobus gyvūną, sraigės kepenys ir kasa, jeigu ji galėtų kelti pavojų, neturi būti vartojama maistui.

XII SKIRSNIS: LYDYTI GYVŪNŲ TAUKAI IR SPIRGAI

I SKYRIUS: ŽALIAVAS SURENKANČIOMS ARBA PERDIRBANČIOMS ĮMONĖMS TAIKOMI REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žaliavas, iš kurių gaminami lydyti gyvūnų taukai ir spirgai, surenkančios arba jas perdirbančios įmonės laikytųsi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Žaliavos rinkimo ir vėlesnio jos vežimo į perdirbimo įmonės centruose turi būti numatomos priemonės žaliavoms laikyti ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje.
2. Kiekviena perdirbimo įmonė turi turėti:
 - a) sušaldymo įrenginius;
 - b) siuntimo patalpą, jeigu įmonė lydytus gyvūnų taukus išsiunčia ne tik automobilių cisternose;

ir

 - c) jeigu būtina, tinkamą įrangą produktams, susidedantiems iš lydytų gyvūnų taukų, sumaišytų su kitais maisto produktais ir (arba) prieskoniais, paruošti.
3. Tačiau 1 pastraipoje ir 2 pastraipos a punkte nustatytų sušaldymo įrenginių nebūtina turėti, jeigu žaliavos tiekimo nuostatos užtikrinama, kad žaliavos niekada nebus laikomos ar vežamos jų nešaldant, išskyrus II skyriaus 1 pastraipos d punkte numatytus atvejus.

▼B

II SKYRIUS: HIGIENOS REIKALAVIMAI RUOŠIANT LYDYTUS GYVŪNŲ TAUKUS IR SPIRGUS

Maisto tvarkymo subjektai, ruošiantys lydytus gyvūnų taukus ir spirgus, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Žaliavos turi:
 - a) būti gautos iš skerdykloje paskerstų gyvūnų, kurių patikrinimą prieš skerdimą ir patikrinimą po skerdimo atlikus buvo nustatyta, kad jie yra tinkami maistui;
 - b) būti sudarytos iš riebalinių audinių arba kaulų, kurie, atsižvelgiant į galimybes, turi būti apvalomi nuo kraujo ir nešvarumų;
 - c) būti gautos iš įmonės, įregistruotos arba patvirtintos pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2003 ar pagal šį reglamentą;

ir

 - d) būti vežamos ir laikomos, kol nebus išlydytos, laikantis higienos reikalavimų ir užtikrinant, kad žaliavos vidaus temperatūra nebūtų aukštesnė kaip 7 °C. Tačiau žaliavas galima laikyti ir vežti jų nešaldant, jeigu žaliavos išlydomos per 12 valandų nuo jų gavimo.
2. Lydant draudžiama naudoti tirpiklius.
3. Jeigu rafinuotini taukai atitinka 4 pastraipoje nustatytus standartus, pagal 1 ir 2 pastraipų reikalavimus paruoštus lydytus gyvūnų taukus galima rafinuoti toje pačioje arba kitoje įmonėje siekiant, kad būtų pagerintos jų fizinės ir cheminės savybės.
4. Lydyti gyvūnų taukai, atsižvelgiant į tipą, turi atitikti šiuos standartus:

| | Atrajojantieji | | | Kiaulės | | | Kitų gyvūnų taukai | |
|--|---------------------------|----------|-------------------------|--------------------------------------|----------|---|--------------------|------------------|
| | Maistiniai taukai | | Rafinuoti skirti taukai | Maistiniai taukai | | Lydyti kiaulės taukai ir kiti rafinuoti skirti taukai | Maistiniai | Skirti rafinuoti |
| | Premierjus ⁽¹⁾ | Kiti | | Lydyti kiaulės taukai ⁽²⁾ | Kiti | | | |
| FFA (m/m % ne daugiau oleino rūgšties) | 0,75 | 1,25 | 3,0 | 0,75 | 1,25 | 2,0 | 1,25 | 3,0 |
| Peroksido daugiau | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 10 meq/kg |
| Iš viso netirpių nešvarumų | Ne daugiau nei 0,15 % | | | Ne daugiau nei 0,5 % | | | | |
| Kvapas, skonis, spalva | Įprastas | | | | | | | |

(¹) Lydyti gyvūnų taukai, gauti žemoje temperatūroje lydant šviežius širdies, didžiosios taukinės, kepenų ir galvijų žarnų pasaitų taukus ir taukus iš išpjaušimo patalpos.

(²) Iš riebalinių kiaulės audinių gauti lydyti taukai.

5. Maistiniai spirgai turi būti sandėliuojami laikantis toliau nurodomų temperatūros reikalavimų.
 - a) Jeigu spirgai lydomi ne aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje, jie turi būti laikomi:
 - i) ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje ne ilgiau nei 24 valandas;
 - arba
 - ii) ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje.

▼B

- b) Jeigu spirgai lydomi aukštesnėje kaip 70 °C temperatūroje ir jeigu juose yra 10 % (m/m) arba daugiau drėgmės, jie turi būti laikomi:
- i) ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje ir ne ilgiau nei 48 valandas arba laiko/temperatūros santykis turi būti toks, kad būtų numatoma lygiavertė garantija;
- arba
- ii) ne žemesnėje kaip –18 °C temperatūroje;
- c) Jeigu spirgai lydomi aukštesnėje kaip 70 °C, o jų drėgmės kiekis yra mažesnis nei 10 % (m/m), specialūs reikalavimai netaikomi.

XIII SKIRSNIS: APDOROTI SKRANDŽIAI, PŪSLĖS IR ŽARNOS

Maisto tvarkymo subjektai, apdorojantys skrandžius, pūsles ir žarnas, turi užtikrinti, kad būtų laikomasi toliau nurodomų reikalavimų.

1. Gyvūnų žarnas, pūsles ir skrandžius galima pateikti į rinką tik tada, jeigu:
 - a) jie gauti iš skerdykloje paskerstų gyvūnų, kuriems patikrinimą prieš skerdimą ir patikrinimą po skerdimą atlikus buvo nustatyta, kad jie yra tinkami maistui;
 - b) jie yra sūdyti, pakaitinti arba džiovinti;

ir

 - c) baigus b punkte nurodytą apdorojimą, buvo imtasi veiksmingų priemonių apsaugoti nuo pakartotinio užteršimo.
2. Apdoroti skrandžiai, pūsles ir žarnos, kurių negalima laikyti aplinkos temperatūroje, turi būti laikomi juos šaldant tam tikslui skirtais įrenginiais, kol tie produktai bus išsiųsti. Ypač nesūdyti arba nedžiovinti produktai turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip 3 °C temperatūroje.

XIV SKIRSNIS: ŽELATINA

1. Želatiną gaminantys maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šio skirsnio reikalavimų.
2. Šiame skirsnyje „rauginimas“ – tai odų kietinimas naudojant augalinius rauginimo reagentus, chromo druskas ar kitas medžiagas, pvz., aliuminio druskas, geležies druskas, silicio druskas, aldehydus ir chinonus arba kitus sintetinius kietinimo reagentus.

I SKYRIUS: ŽALIAVŲ REIKALAVIMAI

1. Maistinę želatiną galima gaminti iš šios žaliavos:

▼M9

- a) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte ⁽¹⁾;

▼B

- b) ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailio ir odos;
 - c) kiaulių odos;
 - d) naminių paukščių odos;
 - e) sausgyslių ir gyslų;
 - f) laukinių medžiojamųjų gyvūnų odos ir kailio;
- ir
- g) žuvų odos ir kaulų.

⁽¹⁾ OL L 147, 2001 5 31, p. 1.

▼B

2. Draudžiama naudoti kailius ir odas, jeigu jiems buvo taikytas koks nors rauginimo procesas, nepaisant to, ar tas procesas buvo užbaigtas.
3. I pastraipos a–e punktuose išvardytos žaliavos turi būti gautos iš skerdykloje paskerstų gyvūnų, kurių skerdenos, atlikus patikrinimą prieš skerdimą ir patikrinimą po skerdimą, buvo pripažintos tinkamomis maistui arba, jei tai laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, jos buvo pripažintos tinkamomis maistui.

▼M18

4. a) Žaliavos, kurios niekaip nebuvo konservuotos, išskyrus atšaldymą, užšaldymą arba greitąjį užšaldymą, turi būti gautos iš įmonių, įregistruotų arba patvirtintų laikantis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 arba pagal šį reglamentą.
- b) Gali būti naudojamos tokios apdorotos žaliavos:
 - i) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte, gauti iš įmonių, kurios yra kontroliuojamos kompetentingos institucijos ir įtrauktos į jos sąrašą, ir kurie buvo apdoroti vienu iš tokių būdų:
 - susmulkinti į maždaug 15 mm gabalėlius ir iš jų karštu vandeniu pašalinti riebalai (ne trumpiau kaip 30 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 70 °C, ne trumpiau kaip 15 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 80 °C ir ne trumpiau kaip 10 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 90 °C), tada atskirti ir nuplauti bei ne trumpiau kaip 20 min džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant ne mažesnei kaip 350 °C, arba 15 min džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant daugiau kaip 700 °C;
 - mažiausiai 42 dienas džiovinti saulėje vidutinėje bent 20 °C temperatūroje;
 - taip apdoroti rūgštinti, kad pH visoje žaliavoje liktų mažesnis nei 6 bent valandą iki džiovinimo;
 - ii) ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, gauti iš įmonių, kurios yra kontroliuojamos kompetentingos institucijos ir įtrauktos į jos sąrašą, ir kurie buvo apdoroti vienu iš tokių būdų:
 - apdoroti šarmu, kad pH būtų > 12 visoje žaliavoje, po to mažiausiai septynias dienas sūdyti;
 - mažiausiai 42 dienas džiovinti ne žemesnėje kaip 20 °C temperatūroje;
 - apdoroti rūgštinti, kad pH liktų mažesnis kaip 5 žaliavų viduje mažiausiai vieną valandą;
 - apdoroti šarmu, kad visos žaliavos pH būtų > 12 bent 8 valandas;
 - iii) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte, ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos, žuvų odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, kurie niekaip nebuvo konservuoti, išskyrus i arba ii punktuose nurodytus būdus ir yra gauti iš įmonių, registruotų arba patvirtintų pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 arba pagal šį reglamentą.

B punkto ii papunkčio dviejų pirmųjų įtraukų atveju, apdorojimo trukmė gali apimti vežimo laiką.

B punkto i ir ii papunkčiuose nurodytos apdorotos žaliavos turi būti gautos iš:

▼ M18

- skerdykloje paskerstų naminių ir ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų, kiaulių ir naminių paukščių ir jų skerdenų, kuriuos patikrinus prieš skerdimą ir po skerdimo buvo nustatyta, kad jie yra tinkami maistui, arba
- paskerstų laukinių medžiojamųjų gyvūnų, kurių skerdenos patikrintos po skerdimo ir nustatyta, kad jos tinkamos maistui.

▼ B

5. Surinkimo centrai ir odų raugyklos taip pat gali tiekti žaliavą maistinei želatinai gaminti, jeigu kompetentinga institucija specialiai leidžia tiems centrams ir odų raugykloms užsiimti tokia veikla ir jeigu tos įmonės atitinka toliau nurodomus reikalavimus.
 - a) Surinkimo centrai ir odų raugyklos turi turėti laikymo patalpas tvirtomis grindimis ir glotniomis lengvai nuvalomomis ir dezinfekuojamomis sienomis ir, jeigu reikia, tinkamus šaldymo įrenginius.
 - b) Laikymo patalpos turi būti nuolat valomos ir sutvarkomos pagal nustatytus reikalavimus, kad neužterštų žaliavų.
 - c) Jeigu šio skyriaus reikalavimų neatitinkanti žaliava laikoma ir (arba) perdirbama tose patalpose, ji per visą priėmimo, laikymo, perdirbimo ir išsiuntimo laikotarpį turi būti atskirta nuo gautos tuos reikalavimus atitinkančios žaliavos.

II SKYRIUS: ŽALIAVŲ VEŽIMAS IR LAIKYMAS

1. Vietoje II priedo I skirsnyje numatomo identifikavimo ženklo, su vežamos žaliavomis, kai jos pristatomos į surinkimo centrą arba odos raugyklą ar želatinos perdirbimo įmonę, turi būti pateikiamas kilmės įmonę nurodantis dokumentas su šio priedo priedėlyje nustatyta informacija.
2. Žaliavos turi būti vežamos ir laikomos atšaldytos arba sušaldytos, jeigu jos neperdirbamos per 24 valandas nuo jų išvežimo. Tačiau pašalintais riebalais ir išdžiovinti kaulai ar ošėnas, sūdyti, džiovinti ir kalkėmis balinti kailiai ir odos, bei kailiai ir odos, apdoroti šarmu arba rūgštimi, gali būti vežami ir sandėliuojami aplinkos temperatūroje.

▼ M18

3. Atlikus Direktyvoje 97/78/EB nustatytus veterinarinius patikrinimus ir nepažeidžiant tos direktyvos 8 straipsnio 4 dalyje nustatytų sąlygų, žaliavos maistinei želatinai gaminti, prie kurių reikia pridėti veterinarijos sertifikatus, turi būti vežamos tiesiai į įmonės paskirties vietą.

Turi būti imamasi visų atsargumo priemonių, įskaitant saugų gyvūninių produktų, atliekų, nepanaudotų arba perteklinių medžiagų sunaikinimą, siekiant išvengti ligų perdavimo gyvūnams pavojaus.

▼ M5**III SKYRIUS: ŽELATINOS GAMYBOS REIKALAVIMAI**

1. Taikant želatinos gamybos procesą turi būti užtikrinta, kad:
 - a) visai atrajojančiųjų gyvūnų kaulų medžiagai, gautai iš šalyse ir regionuose, kurie pagal Bendrijos teisės aktus priskiriami kontroliuojamos ar neapibrėžtos GSE rizikos kategorijai, atsivestų, išaugintų arba paskerstų gyvūnų, būtų taikomas procesas, leidžiantis užtikrinti, kad visa kaulų medžiaga būtų susmulkinama, iš jos karštu vandeniu būtų pašalinami riebalai ir būtų apdorojama praskiesta druskos rūgštimi (ne mažesnės nei 4 % koncentracijos ir pH < 1,5) ne trumpiau nei dvi dienas. Po šio apdorojimo:
 - arba ne trumpiau kaip 20 dienų apdorojama šarmo prisotintu kalkių tirpalu (pH > 12,5) kaitinant ne mažesnėje kaip 138 °C temperatūroje ne trumpiau kaip keturias sekundes, arba
 - apdorojama rūgštimi (pH < 3,5) 10 valandų kaitinant ne žemesnėje kaip 138 °C temperatūroje ne trumpiau kaip keturias sekundes, arba

▼ M5

- ne trumpiau kaip 20 minučių atliekamas terminis-slėginis apdorojimas kaitinant 133 °C laipsnių temperatūros sočiaisiais garais esant didesniai nei 3 barų slėgiui, arba
 - taikomas bet koks kitas patvirtintas lygiavertis į procesą;
- b) kitos žaliavos būtų apdorojamos rūgštimi arba šarmu, po to vieną arba kelis kartus skalaujama. Vėliau turi būti atitinkamai sureguliuotas pH. Želatina turi būti ekstrahuojama kaitinant vieną arba kelis kartus iš eilės ir išgryninama filtruojant bei apdorojant termiškai.
2. Maisto tvarkymo subjektas toje pačioje įmonėje gali gaminti ir laikyti želatiną, skirtą vartoti žmonių maistui, ir želatiną, kuri neskirta vartoti žmonių maistui, jeigu žaliava ir gamybos procesas atitinka žmonių maistui vartoti skirtai želatinai taikomus reikalavimus.

▼ M18

IV SKYRIUS: GALUTINIŲ PRODUKTŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad nebūtų viršijamos šioje lentelėje želatinai nustatytos liekanų ribos:

| Liekana | Riba |
|--|----------|
| As | 1 ppm |
| Pb | 5 ppm |
| Cd | 0,5 ppm |
| Hg | 0,15 ppm |
| Cr | 10 ppm |
| Cu | 30 ppm |
| Zn | 50 ppm |
| SO ₂ (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) | 10 ppm |

▼ M5

V SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

Ant suvyniotos ir supakuotos želatinos turi būti užrašyti žodžiai „žmonių maistui vartoti skirta želatina“ ir nurodyta tinkamumo vartoti trumpiausias terminas.

▼ B

XV SKIRSNIS: KOLAGENAS

▼ M18

1. Kolageną gaminantys maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šio skirsnio reikalavimų. Nepažeidžiant kitų nuostatų, iš kolageno gauti produktai turi būti pagaminti iš kolageno, atitinkančio šio skirsnio reikalavimus.

▼ B

2. Šiame skirsnyje „rauginimas“ – tai odų kietinimas naudojant augalinius rauginimo reagentus, chromo druskas ar kitas medžiagas, pvz., aliuminio druskas, geležies druskas, silicio druskas, aldehidus ir chinonus arba kitus sintetinius kietinimo reagentus.

I SKYRIUS: ŽALIAVŲ REIKALAVIMAI

▼ M9

1. Maistinių kolageną galima gaminti iš šių žaliavų:
- a) kaulų, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte;
 - b) ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailio ir odos;
 - c) kiaulių odos;

▼ M9

- d) naminių paukščių odos;
- e) sausgyslių ir gyslų;
- f) laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailių ir odų; ir
- g) žuvų odos ir kaulų.

▼ B

2. Draudžiama naudoti kailius ir odas, jeigu jiems buvo taikytas koks nors rauginimo procesas, nepaisant to, ar tas procesas buvo užbaigtas.
3. I pastraipos a–d punktuose išvardytos žaliavos turi būti gautos iš skerdykloje paskerstų gyvūnų, kurių skerdenos, atlikus patikrinimą prieš skerdimą ir patikrinimą po skerdimo, buvo pripažintos tinkamomis maistui arba, jei tai laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, jos buvo pripažintos tinkamomis maistui.

▼ M18

4. a) Žaliavos, kurios niekaip nebuvo konservuotos, išskyrus atšaldymą, užšaldymą arba greitąjį užšaldymą, turi būti gautos iš įmonių, įregistruotų arba patvirtintų laikantis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 arba pagal šį reglamentą.
- b) Gali būti naudojamos tokios apdorotos žaliavos:
 - i) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte, gauti iš kontroliuojamų ir kompetentingos institucijos įtrauktų į sąrašą įmonių, ir kurie buvo apdoroti vienu iš šių būdų:
 - susmulkinti į maždaug 15 mm gabalėlius ir iš jų karštu vandeniu pašalinti riebalai (ne trumpiau kaip 30 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 70 °C, ne trumpiau kaip 15 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 80 °C ir ne trumpiau kaip 10 min temperatūrai esant ne mažesnei kaip 90 °C), tada atskirti ir nuplauti bei ne trumpiau kaip 20 min džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant ne mažesnei kaip 350 °C, arba 15 min džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant daugiau kaip 700 °C;
 - mažiausiai 42 dienas džiovinti saulėje vidutinėje bent 20 °C temperatūroje;
 - taip apdoroti rūgštinti, kad pH visoje žaliavoje liktų mažesnis nei 6 bent valandą iki džiovinimo;
 - ii) ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, gauti iš įmonių, kurios yra kontroliuojamos kompetentingos institucijos ir įtrauktos į jos sąrašą, ir kurie buvo apdoroti vienu iš tokių būdų:
 - apdoroti šarmu, kad pH būtų > 12 visoje žaliavoje, po to mažiausiai septynias dienas sūdyti;
 - mažiausiai 42 dienas džiovinti ne žemesnėje kaip 20 °C temperatūroje;
 - apdoroti rūgštinti, kad pH liktų mažesnis kaip 5 žaliavų viduje mažiausiai vieną valandą;
 - apdoroti šarmu, kad visos žaliavos pH būtų > 12 bent 8 valandas;
 - iii) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 999/2001 3 straipsnio 1 dalies g punkte, ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos, žuvų odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai ir odos, kurios niekaip nebuvo konservuotos, išskyrus i arba ii punktuose nurodytus būdus ir yra gautos iš įmonių, registruotų arba patvirtintų pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 arba pagal šį reglamentą.

▼ M18

B punkto ii papunkčio dviejų pirmųjų įtraukų atveju, apdoravimo trukmė gali apimti vežimo laiką.

B punkte nurodytos apdorotos žaliavos turi būti gautos iš:

- skerdykloje paskerstų naminių ir ūkyje auginamų atrajojančiųjų gyvūnų, kiaulių ir naminių paukščių ir jų skerdenų, kuriuos patikrinus prieš skerdimą ir po skerdimo buvo nustatyta, kad jie yra tinkami maistui, arba
- paskerstų laukinių medžiojamųjų gyvūnų, kurių skerdenos patikrintos po skerdimo ir nustatyta, kad jos tinkamos maistui.

▼ B

5. Surinkimo centrai ir odų raugyklos taip pat gali tiekti žaliavą maistiniam kolagenui gaminti, jeigu kompetentinga institucija specialiai leidžia tiems centrams ir odų raugykloms užsiimti tokia veikla ir jeigu tos įmonės atitinka toliau nurodomus reikalavimus.
 - a) Surinkimo centrai ir odų raugyklos turi turėti laikymo patalpas tvirtomis grindimis ir glotniomis lengvai nuvalomomis ir dezinfekuojamomis sienomis ir, jeigu reikia, tinkamus šaldymo įrenginius.
 - b) Laikymo patalpos turi būti nuolat valomos ir sutvarkomos pagal nustatytus reikalavimus, kad neužterštų žaliavų.
 - c) Jeigu šio skyriaus reikalavimų neatitinkanti žaliava laikoma ir (arba) perdirbama tose patalpose, ji per visą priėmimo, laikymo, perdirbimo ir išsiuntimo laikotarpį turi būti atskirta nuo gautos tuos reikalavimus atitinkančios žaliavos.

II SKYRIUS: ŽALIAVOS VEŽIMAS IR LAIKYMAS

1. Vietoje II priedo I skirsnyje numatomo identifikavimo ženklo, su vežamomis žaliavomis, kai jos pristatomos į surinkimo centrą arba odos raugyklą ar kolageno perdirbimo įmonę, turi būti pateikiamas kilmės įmonę nurodantis dokumentas su šio priedo priedėlyje nustatyta informacija.
2. Žaliavos turi būti vežamos ir laikomos atšaldytos arba sušaldytos, jeigu jos neperdirbamos per 24 valandas nuo jų išvežimo. Tačiau pašalintais riebalais ir išdžiovinti kaulai ar ošėnas, sūdyti, džiovinti ir kalkėmis balinti kailiai ir odos, bei kailiai ir odos, apdoroti šarmu arba rūgštinti, gali būti vežami ir sandėliuojami aplinkos temperatūroje.

▼ M18

3. Atlikus Direktyvoje 97/78/EB nustatytus veterinarinius patikrinimus ir nepažeidžiant tos direktyvos 8 straipsnio 4 dalyje nustatytų sąlygų, žaliavos maistiniam kolagenui gaminti, prie kurių reikia pridėti veterinarijos sertifikatus, turi būti vežamos tiesiai į įmonės paskirties vietą.

Turi būti imamasi visų atsargumo priemonių, įskaitant saugų gyvūninių produktų, atliekų, nepanaudotų arba perteklinių medžiagų sunaikinimą, siekiant išvengti ligų perdavimo gyvūnams pavojaus.

▼ B

III SKYRIUS: KOLAGENO GAMYBOS REIKALAVIMAI

▼ M18

1. Vykdamas kolageno gamybos procesą turi būti užtikrinta, kad:
 - a) visai atrajojančiųjų gyvūnų kaulų medžiagai, gautai iš šalyse ir regionuose, kurie pagal Reglamento (EB) Nr. 999/2001 5 straipsnį priskiriami kontroliuojamos ar nenustatytos GSE rizikos kategorijai, atsivestų, išaugintų arba paskerstų gyvūnų, būtų taikomas procesas, užtikrinantis, kad visa kaulų medžiaga būtų susmulkinama, iš jos karštu

▼ M18

vandeniu būtų pašalinami riebalai ir ji būtų apdorojama praskiesta druskos rūgštimi (ne mažesnės nei 4 % koncentracijos ir pH < 1,5) ne trumpiau nei dvi dienas; po šio apdorojimo turi būti rūgštimi ar šarmu sureguliuojamas pH, po to

i) vieną ar kelis kartus skalaujant ir atliekant bent vieną iš šių procesų:

- filtravimą,
- malimą,
- ekstruziją,

ii) arba taikant bet kokį kitą patvirtintą lygiavertį procesą;

b) žaliavos, išskyrus nurodytąsias a punkte, turi būti apdorojamos plau-
nant, rūgštinti ar šarmu sureguliuojant pH, po to:

i) vieną ar kelis kartus skalaujant ir atliekant bent vieną iš šių procesų:

- filtravimą,
- malimą,
- ekstruziją,

ii) arba taikant bet kokį kitą patvirtintą lygiavertį procesą.

▼ B

2. Kolageną, po to, kai jam buvo taikytas 1 pastraipoje nurodytas procesas, galima džiovinti.

▼ M5

3. Maisto tvarkymo subjektas toje pačioje įmonėje gali gaminti ir laikyti kolageną, skirtą vartoti žmonių maistui, ir kolageną, kuris neskirtas vartoti žmonių maistui, jeigu žaliava ir gamybos procesas atitinka žmonių maistui vartoti skirtam kolagenui taikomus reikalavimus.

▼ M18

IV SKYRIUS: GALUTINIŲ PRODUKTŲ REIKALAVIMAI

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad kolagene nustatytų liekanų ribos neviršytų numatytų šioje lentelėje.

| Liekana | Riba |
|--|----------|
| As | 1 ppm |
| Pb | 5 ppm |
| Cd | 0,5 ppm |
| Hg | 0,15 ppm |
| Cr | 10 ppm |
| Cu | 30 ppm |
| Zn | 50 ppm |
| SO ₂ (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) | 50 ppm |
| H ₂ O ₂ (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) | 10 ppm |

▼ B

V SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

Ant vyniojimo medžiagos ir pakuotės, kurioje pateikiamas kolagenas, turi būti užrašyti žodžiai „maistinis kolagenas“ ir nurodoma pagaminimo data.

▼ M18

XVI SKIRSNIS: LABAI RAFINUOTI CHONDROITINO SULFATAS, HIALURONO RŪGŠTIS, KITI HIDROLIZUOTI KREMZLIŲ PRODUKTAI, CHITOZANAS, GLIUKOZAMINAS, ŠLIUŽO FERMENTAS, ŽUVŲ KLIJAI IR AMINORŪGŠTYS

1. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys tokius labai rafinuotus gyvūnines kilmės produktus:

a) chondroitino sulfatą,

▼M18

- b) hialurono rūgštį,
- c) kitus hidrolizuotus kremzlių produktus,
- d) chitozaną,
- e) gliukozaminą,
- f) šliužo fermentą,
- g) žuvų klįjus,
- h) aminorūgštis, kurie yra leidžiami kaip maisto priedai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1333/2008 ⁽¹⁾,

turi užtikrinti, kad dėl taikyto žaliavų apdorojimo būdo būtų panaikintas bet koks pavojus gyvūnų arba visuomenės sveikatai.

2. 1 dalyje nurodytų labai rafinuotų produktų gamybai naudojamos žaliavos turi būti gautos iš:
 - a) skerdykloje paskerstų gyvūnų, įskaitant jų plunksnas, ir jų skerdenų, kuriuos patikrinus prieš skerdimą ir po skerdimo buvo nustatyta, kad jie yra tinkami maistui, arba;
 - b) žuvininkystės produktų pagal VIII skirsnį.

Žmonių plaukai negali būti naudojami kaip šaltinis aminorūgštims gaminti.

⁽¹⁾ 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16).

▼ **M5***III PRIEDO priedėlis***SU ŽALIAVA ŽELATINAI ARBA KOLAGENUI, KURIE SKIRTI VARTOTI ŽMONIŲ MAISTUI, GAMINTI PATEIKIAMO DOKUMENTO PAVYZDYS**

Prekybos dokumento numeris:

I. Žaliavos identifikavimas

Žaliavos rūšis:

Gyvūnų rūšis:

Pakuotės tipas:

Pakuočių kiekis:

Masė neto (kg):

II. Žaliavos kilmė

Kilmės įmonės tipas, pavadinimas, adresas ir patvirtinimo/registracijos/specialaus leidimo numeris:

.....

Siuntėjo pavadinimas ir adresas ⁽¹⁾:**III. Žaliavos paskirties vieta**

Paskirties gamybos įmonės tipas, pavadinimas, adresas ir patvirtinimo/registracijos/specialaus leidimo numeris:

.....

Gavėjo pavadinimas ir adresas ⁽²⁾:**IV. Transporto priemonė:**

Užpildyta (vieta), (data)

.....

(Kilmės įmonės valdytojo arba jo atstovo parašas)⁽¹⁾ Jeigu skiriasi nuo kilmės įmonės.⁽²⁾ Jeigu skiriasi nuo paskirties įmonės.