

Šis dokuments ir izveidots vienīgi dokumentācijas nolūkos, un iestādes neuzņemas nekādu atbildību par tā saturu

► **B** **EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EK) Nr. 853/2004**
(2004. gada 29. aprīlis),
ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku
(OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.)

Grozīta ar:

		Oficiālais Vēstnesis		
		Nr.	Lappuse	Datums
► <u>M1</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 2074/2005 (2005. gada 5. decembris)	L 338	27	22.12.2005.
► <u>M2</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 2076/2005 (2005. gada 5. decembris)	L 338	83	22.12.2005.
► <u>M3</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1662/2006 (2006. gada 6. novembris)	L 320	1	18.11.2006.
► <u>M4</u>	Padomes Regula (EK) Nr. 1791/2006 (2006. gada 20. novembrī)	L 363	1	20.12.2006.
► <u>M5</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1243/2007 (2007. gada 24. oktobris)	L 281	8	25.10.2007.
► <u>M6</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1020/2008 (2008. gada 17. oktobris)	L 277	8	18.10.2008.
► <u>M7</u>	Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 219/2009 (2009. gada 11. marts)	L 87	109	31.3.2009.

Labota ar:

- **C1** Kļūdu labojums, OV L 46, 21.2.2008., 50. lpp. (2004/853)



**EIROPAS PARLAMENTA UN PADOMES REGULA (EK) Nr.
853/2004**

(2004. gada 29. aprīlis),

**ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku
izcelsmes pārtiku**

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 152.
panta 4. punkta b) apakšpunktu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ⁽¹⁾,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ⁽²⁾,

pēc apspriešanās ar Reģionu komiteju,

rīkojoties saskaņā ar procedūru, kas noteikta Līguma 251. pantā ⁽³⁾,

tā kā:

- (1) Eiropas Parlaments un Padome saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 ⁽⁴⁾ paredzēja vispārējus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.
- (2) Konkrēti pārtikas produkti var radīt īpašus draudus cilvēka veselībai, tādēļ ir jāparedz īpaši higiēnas noteikumi. Tas jo īpaši attiecas uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, kurā bieži konstatēti mikrobioloģiski un ķīmiski draudi cilvēka veselībai.
- (3) Saskaņā ar kopējo lauksaimniecības politiku ir pieņemtas daudzas direktīvas, kurās paredzētas īpašas higiēnas prasības Līguma I pielikumā minēto produktu ražošanai un laišanai tirgū. Šīs higiēnas prasības ir mazinājušas attiecīgo produktu tirdzniecības šķēršļus, veicinot iekšējā tirgus izveidi un vienlaicīgi nodrošinot augstu sabiedrības veselības aizsardzības līmeni.
- (4) Minētās prasības sabiedrības veselības sakarā ietver vienotus principus, jo īpaši attiecībā uz ražotāju “un kompetento iestāžu” pienākumiem, uzņēmumu strukturālajām, darbības un higiēnas prasībām, uzņēmumu apstiprināšanas procedūrām, uzglabāšanas un pārvadāšanas prasībām un veselības marķējumu.
- (5) Šie principi veido kopīgu bāzi dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēniskai ražošanai, ļaujot vienkāršot esošās direktīvas.
- (6) Ir vēlams tās vēl vairāk vienkāršot, attiecīgā gadījumā piemērojot vienādus noteikumus visiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.
- (7) Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteikto prasību, saskaņā ar kuru pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas darbojas jebkurā pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā pēc primārās ražošanas un ar to saistītām darbībām, ir jāievieš, jāpieņem un jāsauglabā procedūras, kuru pamatā ir kritisko kontroles punktu bīstamības analīzes (*HACCP*) principi, arī var vienkāršot.

⁽¹⁾ OV C 365 E, 19.12.2000., 58. lpp.

⁽²⁾ OV C 155, 29.5.2001., 39. lpp.

⁽³⁾ Eiropas Parlamenta 2002. gada 15. maija Atzinums (OV C 180 E, 31.7.2003., 288. lpp.), Padomes 2003. gada 27. oktobra Kopējā nostāja (OV C 48 E, 24.2.2004., 23. lpp.), Eiropas Parlamenta 2004. gada 30. marta Nostāja (*Oficiālajā Vēstnesī* vēl nav publicēta) un Padomes 2004. gada 16. aprīļa Lēmums.

⁽⁴⁾ OV L 139, 30.4.2004., 3. lpp.

▼B

- (8) Šo elementu apvienošana pamato esošajās direktīvās iekļauto īpašo higiēnas noteikumu pārstrādāšanu.
- (9) Svarīgākie pārstrādāšanas mērķi ir nodrošināt augstu patērētāju aizsardzības līmeni pārtikas drošības jomā, jo īpaši attiecinot uz pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem visā Kopienā vienādus noteikumus, un nodrošināt pareizu dzīvnieku izcelsmes produktu iekšējā tirgus darbību, tādējādi sekmējot kopējās lauksaimniecības politikas mērķu sasniegšanu.
- (10) Attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes produktiem ir jāsiglabā un, ja vajadzīgs, lai nodrošinātu patērētāju aizsardzību, jāpastiprina sīki izstrādāti higiēnas noteikumi.
- (11) Kopienas noteikumi neattiecas uz produktu primāro ražošanu patēriņam savā uzturā vai pārtikas sagatavošanu, apstrādi vai uzglabāšanu mājās savam patēriņam. Turklāt, ja pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks tieši piegādā galapatērētājam vai vietējam mazumtirdzniecības uzņēmumam mazus daudzumus noteiktu veidu gaļas primāro produktu, ko pats saražojis, sabiedrības veselības aizsardzība ir jānodrošina ar attiecīgās valsts tiesību aktiem, jo īpaši ciešo ražotāja un patērētāja attiecību dēļ.
- (12) Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības visumā ir pietiekamas, lai nodrošinātu pārtikas drošību uzņēmumos, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību, tostarp dzīvnieku izcelsmes pārtikas tiešo tirdzniecību vai piegādi galapatērētājam. Šo regulu pamatā attiecinā uz vairumtirdzniecību (t. i., ja mazumtirdzniecības uzņēmums veic darbības, lai piegādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku citam uzņēmumam). Katrā ziņā, izņemot šajā regulā noteiktās īpašās temperatūras prasības, Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasībām jābūt pietiekamām vairumtirdzniecības darbībām, ko veido tikai uzglabāšana vai pārvadāšana.
- (13) Dalībvalstu ziņā ir ar saviem valsts tiesību aktiem paplašināt vai ierobežot šīs regulas prasību piemērošanu mazumtirdzniecībai. Tomēr tās var ierobežot šo piemērošanu tikai tādā gadījumā, ja uzskata, ka Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktās prasības ir pietiekamas, lai nodrošinātu pārtikas drošības jomas mērķu sasniegšanu un ja mazumtirdzniecības uzņēmuma dzīvnieku izcelsmes pārtikas piegāde citam uzņēmumam ir papildu, vietēja mēroga un ierobežota darbība. Šāda piegāde drīkst būt tikai maza attiecīgā uzņēmuma darbības daļa; šādi apgādājamiem uzņēmumiem ir jāatrodas tiešā attiecīgā mazumtirdzniecības uzņēmuma tuvumā un piegāde drīkst attiekties tikai uz noteiktiem produktu vai uzņēmumu veidiem.
- (14) Saskaņā ar Līguma 10. pantu dalībvalstīm ir jāveic visi attiecīgie pasākumi, lai nodrošinātu to, ka pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki ievēro šajā regulā paredzētās saistības.
- (15) Pārtikas drošības nodrošināšanā svarīga loma ir pārtikas produktu izsekojamībai. Papildus Regulas (EK) Nr. 178/2002 ⁽¹⁾ vispārējo noteikumu ievērošanai pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas atbild par uzņēmumiem, kuri jāpastiprina saskaņā ar šo regulu, nodrošina, ka visi dzīvnieku izcelsmes produkti, ko tie laiž tirgū, ir ar veselības marķējumu vai identifikācijas marķējumu.
- (16) Kopienā importētajai pārtikai ir jāatbilst Regulā (EK) Nr. 178/2002 noteiktajām vispārīgām prasībām vai noteikumiem, kas ir līdzvērtīgi Kopienas noteikumiem. Šajā regulā ir noteiktas īpašas higiēnas prasības Kopienā importētajai dzīvnieku izcelsmes pārtikai.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.). Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1642/2003 (OV L 245, 29.9.2003., 4. lpp.).

▼B

- (17) Šīs regulas pieņemšana nedrīkst samazināt aizsardzības līmeni, kas paredzēts ar papildu garantijām, kuras piešķirtas Somijai un Zviedrijai, tām pievienojoties Kopienai, un apstiprinātas ar Komisijas Lēmumiem 94/968/EK ⁽¹⁾, 95/50/EK ⁽²⁾, 95/160/EK ⁽³⁾, 95/161/EK ⁽⁴⁾, 95/168/EK ⁽⁵⁾ un Padomes Lēmumiem 95/409/EK ⁽⁶⁾, 95/410/EK ⁽⁷⁾ un 95/411/EK ⁽⁸⁾. Tai jāizveido procedūra, kā uz pagaidu laiku piešķirt garantijas ikvienai dalībvalstij, kam ir apstiprināta valsts kontroles programma, kura attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku ir līdzvērtīga Somijai un Zviedrijai apstiprinātajām programmām. Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 17. novembra Regulā (EK) Nr. 2160/2003 par salmonellas un dažu citu pārtikā sastopamu zoonozes īpašu izraisītāju kontroli ⁽⁹⁾ ir paredzēta līdzīga procedūra dzīvniekiem un inkubējamām olām.
- (18) Ir lietderīgi šajā regulā paredzētās strukturālās un higiēnas prasības attiecināt uz visiem uzņēmumu veidiem, tostarp mazajiem uzņēmumiem un pārvietojamām kautuvēm.
- (19) Ir jāparedz zināma elastība, lai visos pārtikas ražošanas, pārstrādes vai izplatīšanas posmos turpinātu izmantot tradicionālas metodes, un attiecībā uz strukturālām prasībām uzņēmumiem. Elastība ir jo īpaši svarīga reģioniem, kur ir īpaši ģeogrāfiskie šķēršļi, tostarp Līguma 299. panta 2. punktā minētajiem attālākajiem reģioniem. Tomēr elastība nedrīkst traucēt pārtikas higiēnas mērķiem. Turklāt, tā kā visu pārtiku, kas ražota saskaņā ar minētajiem higiēnas noteikumiem, parasti laiž brīvā apgrozībā visā Kopienā, tad procedūrai, ar ko dalībvalstīm ļauj piemērot elastīgu pieeju, jābūt pilnībā pārredzamai. Tā paredz, ka vajadzības gadījumā nesaskaņu atrisināšanai jāapspriežas Pastāvīgajā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejā, kas izveidota ar Regulu (EK) Nr. 178/2002, un Komisija koordinē šo procesu un veic attiecīgus pasākumus.
- (20) Mehāniski atdalītas gaļas (MAG) definīcija ir vispārīga un attiecas uz visām mehāniskās atdalīšanas metodēm. Strauja tehnoloģiskā attīstība šajā jomā nozīmē, ka ir piemērota elastīga definīcija. MAG tehniskās prasības tomēr atšķiras atkarībā no ar dažādām metodēm iegūtā produktu riska izvērtējuma.
- (21) Pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku, tostarp dzīvnieku barības nozares dalībnieku, darbība ir savstarpēji saistīta, tāpat kā saistīti ir dzīvnieku veselības, dzīvnieku labturības un sabiedrības veselības apsvērumi visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos. Tam vajadzīga attiecīga dažādu iesaistīto personu saziņa visā pārtikas ražošanas ķēdē no primārās ražošanas līdz mazumtirdzniecībai.
- (22) Lai nodrošinātu pietiekamu to nomedīto savvaļas dzīvnieku pārbaudi, ko laiž Kopienas tirgū, savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā veic oficiālu nomedīto dzīvnieku ķermeņu un iekšējo orgānu pēckaušanas veterināro ekspertīzi. Tomēr, lai saglabātu dažas medīšanas tradīcijas, neapdraudot pārtikas drošību, ir lietderīgi apmācīt medniekus, kas laiž tirgū savvaļas dzīvnieku gaļu lietošanai pārtikā. Tas ļautu medniekiem veikt nomedītā savvaļas dzīvnieka sākotnēju pārbaudi uz vietas. Šādos apstākļos nav vajadzības prasīt apmācītiem medniekiem nogādāt visus nomedīto dzīvnieku iekšējos orgānus savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumāpēckaušanas veterinārās

⁽¹⁾ OV L 371, 31.12.1994., 36. lpp.

⁽²⁾ OV L 53, 9.3.1995., 31. lpp.

⁽³⁾ OV L 105 9.5.1995., 40. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 105, 9.5.1995., 44. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 109, 16.5.1995., 44. lpp.

⁽⁶⁾ OV L 243, 11.10.1995., 21. lpp.

⁽⁷⁾ OV L 243, 11.10.1995., 25. lpp.

⁽⁸⁾ OV L 243, 11.10.1995., 29. lpp.

⁽⁹⁾ OV L 325, 12.12.2003., 1. lpp.

▼B

ekspertīzes veikšanai, ja viņi paši veic šo sākotnējo izmeklēšanu un nekonstatē nekādas novirzes vai iespējamus draudus. Tomēr dalībvalstīm ir jāļauj to teritorijā paredzēt stingrākus noteikumus, ņemot vērā īpašus draudus.

- (23) Ar šo regulu nosaka kritērijus svaigpienam līdz laikam, kad pieņems jaunas prasības tā laišanai tirgū. Šie kritēriji ir robežlielumi tādā nozīmē, ka, ja tos pārsniedz, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāveic izlabošanas pasākums un jāziņo kompetentajai iestādei. Šiem kritērijiem nevajadzētu būt maksimālajiem lielumiem, kurus pārsniedzot svaigpienu nedrīkst laist tirgū. Tas nozīmē, ka dažos apstākļos svaigpienu, kas pilnībā neatbilst minētajiem kritērijiem, var droši izmantot pārtikā, ja veic attiecīgus pasākumus. Attiecībā uz svaigpienu un neapstrādātu krējumu, kas paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, ir lietderīgi ļaut katrai dalībvalstij paredzēt, vai ieviest piemērotus veterinār-sanitāros pasākumus, lai savā teritorijā nodrošinātu šīs regulas mērķu sasniegšanu.
- (24) Ir lietderīgi kritēriju svaigpienam, ko izmanto piena produktu ražošanā, noteikt trīs reizes augstāku nekā svaigpienam, ko vāc no saimniecības. Kritērijs pienam, ko izmanto piena pārstrādes produktu ražošanā, ir absolūta vērtība, bet svaigpienam, ko vāc no saimniecības, – aptuvena vērtība. Atbilstība šajā regulā noteiktajām temperatūras prasībām nenovērš iespējamo baktēriju attīstību pārvadāšanas un uzglabāšanas laikā.
- (25) Pašreizējā regulas pārstrādāšana nozīmē, ka esošos higiēnas noteikumus var atcelt. Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 21. aprīļa Direktīva 2004/41/EK, ar ko atceļ dažas direktīvas par pārtikas higiēnu un dzīvnieku veselības nosacījumiem attiecībā uz dažu lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu un laišanu tirgū ⁽¹⁾, sasniedz šo mērķi.
- (26) Turklāt šīs regulas noteikumi par olām aizstāj noteikumus, kas paredzēti Padomes 1994. gada 20. jūnija Lēmumā 94/371/EK, ar ko nosaka īpašus sabiedrības veselības aizsardzības nosacījumus dažu veidu olu laišanai tirgū ⁽²⁾, ko Padomes Direktīvas 92/118/EEK ⁽³⁾ II pielikuma atcelšana padara par spēkā neesošiem.
- (27) Kopienas tiesību aktos par pārtikas higiēnu ir jāņem vērā zinātniski ieteikumi. Tālab pēc vajadzības apspriežas ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi.
- (28) Ņemot vērā tehnikas un zinātnes attīstību, jānodrošina cieša un efektīva Komisijas un dalībvalstu sadarbība Pastāvīgajā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komitejā.
- (29) Šīs regulas prasības nepiemēro, līdz nav stājušās spēkā visas jauno pārtikas higiēnas tiesību aktu daļas. Ir arī lietderīgi paredzēt vismaz 18 mēnešu laikposmu no jauno noteikumu stāšanās spēkā brīža līdz piemērošanai, lai attiecīgie uzņēmumi varētu pielāgoties.
- (30) Šīs regulas izpildei vajadzīgie pasākumi jāpieņem saskaņā ar Padomes 1999. gada 28. jūnija Lēmumu 1999/468/EK, ar ko

⁽¹⁾ OV L 157, 30.4.2004., 33. lpp.

⁽²⁾ OV L 168, 2.7.1994., 34. lpp.

⁽³⁾ Padomes 1992. gada 17. decembra Direktīva 92/118/EEK, ar ko paredz dzīvnieku veselības un sabiedrības veselības prasības attiecībā uz tādu produktu tirdzniecību un ieviešanu Kopienā, uz kuriem neattiecas šādas prasības, kas paredzētas īpašos Kopienas noteikumos, kuri minēti Direktīvas 89/662/EEK A pielikuma I daļā, un attiecībā uz slimību izraisītājiem – īpašos Kopienas noteikumos, kuri minēti Direktīvā 90/425/EEK (OV L 62, 15.3.1993., 49. lpp.). Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 445/2004 (OV L 72, 11.3.2004., 60. lpp.).



nosaka Komisijai piešķirto ieviešanas pilnvaru īstenošanas kārtību ⁽¹⁾,

IR PIEŅĒMUŠI ŠO REGULU.

I NODAĻA

VISPĀRĪGI NOTEIKUMI

1. pants

Piemērošanas joma

1. Šajā regulā ir paredzēti īpaši dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnas noteikumi pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem. Šie noteikumi papildina Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus. Tie attiecas uz neapstrādātiem un apstrādātiem dzīvnieku izcelsmes produktiem.

2. Ja vien skaidri nav norādīts citādi, šī regula neattiecas uz pārtiku, kas satur augu izcelsmes produktus un apstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus. Tomēr apstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus, ko izmanto šādas pārtikas sagatavošanai, iegūst un apstrādā saskaņā ar šīs regulas prasībām.

3. Šī regula neattiecas uz:

- a) produktu primāro ražošanu savam patēriņam;
- b) pārtikas, kas paredzēta savam patēriņam, sagatavošanu, apstrādi vai uzglabāšanu mājās;
- c) tiešu piegādi, ja ražotājs nelielā daudzumā piegādā pamatproduktus galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri tieši apgādā galapatērētāju;
- d) tiešu piegādi, ja ražotājs mazos daudzumos piegādā tādu putnu un zaķveidīgo gaļu, kas nokauti saimniecībā, galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri šādu gaļu kā svaigu gaļu tieši piegādā galapatērētājam;
- e) medniekiem, kas mazos daudzumos tieši piegādā medījamos dzīvniekus vai to gaļu galapatērētājam vai vietējiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem, kuri to piegādā galapatērētājam.

4. Dalībvalstis saskaņā ar saviem tiesību aktiem pieņem noteikumus, kas reglamentē 3. punkta c), d) un e) apakšpunktā minētās darbības un personas. Šādi valsts tiesību akti nodrošina šīs regulas mērķu sasniegšanu.

- 5. a) Ja vien skaidri nav norādīts pretējais, šī regula neattiecas uz mazumtirdzniecību;
- b) tomēr šī regula attiecas uz mazumtirdzniecību, ja veic darbības, lai piegādātu dzīvnieku izcelsmes pārtiku citam uzņēmumam, ja vien:
 - i) šīs darbības nav tikai uzglabāšana vai pārvadāšana, uz ko jebkurā gadījumā attiecas III pielikumā noteiktās īpašās temperatūras prasības,
 - vai
 - ii) ja mazumtirdzniecības uzņēmums neveic dzīvnieku izcelsmes pārtikas piegādi tikai citiem mazumtirdzniecības uzņēmumiem un tā saskaņā ar valsts tiesību aktiem ir papildu, vietēja mēroga un ierobežota darbība;

⁽¹⁾ OV L 184, 17.7.1999., 23. lpp.

▼B

- c) dalībvalstis var paredzēt valsts mēroga pasākumus, lai piemērotu šīs regulas prasības mazumtirdzniecības uzņēmumiem to teritorijā, uz kuriem tā neattiektos saskaņā ar a) vai b) apakšpunktu.
6. Šo regulu piemēro, neskarot:
- a) attiecīgas dzīvnieku un sabiedrības higiēnas prasības, tostarp stingrākus noteikumus saslimšanas ar dažām transmisīvām sūkļveida encefalopātijām novēršanai, kontrolei un apkarošanai;
- b) dzīvnieku labturības prasības
- un
- c) prasības saistībā ar dzīvnieku identifikāciju un dzīvnieku izcelsmes produktu izsekojamību.

*2. pants***Definīcijas**

Šajā regulā piemēro šādas definīcijas:

- 1) Regulā (EK) Nr. 178/2002 noteiktās definīcijas;
 - 2) Regulā (EK) Nr. 852/2004 noteiktās definīcijas;
 - 3) I pielikumā noteiktās definīcijas
- un
- 4) tehniskās definīcijas, kas ietvertas II un III pielikumā.

II NODAĻA

PĀRTIKAS APRITĒ IESAISTĪTO TIRGUS DALĪBNIĒKU PIENĀKUMI*3. pants***Vispārīgi pienākumi**

1. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība attiecīgajiem II un III pielikuma noteikumiem.
2. ►**M7** Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāizmanto tikai dzeramais ūdens vai, ja Regula (EK) Nr. 852/2004 vai šī regula ļauj, tīrs ūdens dzīvnieku izcelsmes produktu attīrīšanai no virsmas piesārņojuma, ja vien Komisija nav apstiprinājusi kādas vielas izmantošanu. Šos pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, pieņem saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru. ◀ Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir arī jānodrošina atbilstība visiem izmantošanas apstākļiem, ko var paredzēt saskaņā ar minēto procedūru. Apstiprinātas vielas izmantošana neietekmē pārtikas apritē iesaistītā tirgus dalībnieka pienākumu ►**C1** nodrošināt atbilstību šīs regulas prasībām. ◀

*4. pants***Uzņēmumu reģistrācija un apstiprināšana**

1. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki laiž tirgū Kopienā ražotus dzīvnieku izcelsmes produktus vienīgi tad, ja tie ir sagatavoti un apstrādāti tikai uzņēmumos:
- a) kas atbilst attiecīgām Regulā (EK) Nr. 852/2004 un šīs regulas II un III pielikumā noteiktām prasībām un citām attiecīgām pārtikas aprites tiesību aktu prasībām

▼B

un

b) ko kompetentā iestāde ir reģistrējusi vai, ja vajadzīgs, saskaņā ar 2. punktu apstiprinājusi.

2. Neskarot Regulas (EK) Nr. 852/2004 6. panta 3. punktu, uzņēmumi, kas veic darbības ar tādiem dzīvnieku izcelsmes produktiem, kuriem šīs regulas III pielikumā noteiktas prasības, nedrīkst darboties, ja vien kompetentā iestāde nav tos apstiprinājusi saskaņā ar šā panta 3. punktu, izņemot uzņēmumus, kas veic tikai:

a) primāro ražošanu;

b) pārvadājumus;

c) tādu produktu uzglabāšanu, kas nav jāuzglabā kontrolētas temperatūras apstākļos,

vai

d) mazumtirdzniecības darbības, kas nav darbības, uz kurām šī regula attiecas saskaņā ar 1. panta 5. punkta b) apakšpunktu.

3. Uzņēmums, kas jāapstiprina saskaņā ar 2. punktu, nedarbojas, ja vien kompetentā iestāde saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 854/2004, ar ko nosaka īpašus noteikumus attiecībā uz lietošanai pārtikā paredzētu dzīvnieku izcelsmes produktu oficiālas kontroles organizēšanu⁽¹⁾, nav:

a) pēc apstiprinājuma uz vietas piešķirusi uzņēmumam darbības apstiprinājumu

vai

b) devusi uzņēmumam apstiprinājumu ar nosacījumu.

4. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki sadarbojas ar kompetentajām iestādēm saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jo īpaši jānodrošina, ka uzņēmums aptur darbību, ja kompetentā iestāde atsauc savu apstiprinājumu vai, ja izdots apstiprinājums ar nosacījumu, to nepagarina vai nepiešķir pilnu apstiprinājumu.

5. Šis pants neliedz uzņēmumam laist tirgū pārtiku no šīs regulas piemērošanas dienas līdz pirmajai kompetentās iestādes pārbaudei, ja uzņēmumam:

a) ir jāsaņem apstiprinājums saskaņā ar 2. punktu un tas atbilstīgi Kopienas tiesību aktiem ir laidis tirgū dzīvnieku izcelsmes produktus tieši pirms šīs regulas piemērošanas;

vai

b) uzņēmums ir tāda veida, attiecībā uz kuru pirms šīs regulas piemērošanas nebija prasības saņemt apstiprinājumu.

5. pants

Veselības un identifikācijas marķējums

1. Pārtikas apritē iesaistītie tirgus dalībnieki nelaiž tirgū dzīvnieku izcelsmes produktu, kas apstrādāts uzņēmumā, kuram jāsaņem apstiprinājums saskaņā ar 4. panta 2. punktu, ja vien:

a) šim produktam nav veselības marķējuma saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004

vai

b) ja minētā regula neparedz veselības marķējumu, produktam nav identifikācijas marķējuma saskaņā ar šīs regulas II pielikuma I sadaļu.

⁽¹⁾ OV L 226, 25.6.2004., 83. lpp.

▼B

2. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var likt dzīvnieku izcelsmes produktam identifikācijas marķējumu tikai tad, ja minētais produkts ir ražots saskaņā ar šo regulu uzņēmumos, kas atbilst 4. panta prasībām.

3. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nedrīkst noņemt gaļai veselības marķējumu, kas uzlikts saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004, ja vien tie šo gaļu nesacērt, nepārstrādā vai neveic ar to citas darbības.

6. pants

Dzīvnieku izcelsmes produkti no ārpuskopienas valstīm

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas importē dzīvnieku izcelsmes produktus no ārpuskopienas valstīm, nodrošina, ka importēšanu veic tikai tādā gadījumā, ja:

a) attiecīgā nosūtīšanas ārpuskopienas valsts atrodas sarakstā, kurš izveidots saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 854/2004 11. pantu un kurā norādītas ārpuskopienas valstis, no kurām ir atļauts attiecīgā produkta imports;

b) i) uzņēmums, no kura produkts ir nosūtīts un kurā tas iegūts vai sagatavots, ir sarakstā, kas izveidots saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 854/2004 12. pantu un kurā minēti uzņēmumi, no kuriem konkrētā produkta imports ir atļauts attiecīgā gadījumā;

ii) attiecībā uz svaigu gaļu, malto gaļu, gaļas izstrādājumiem, gaļas produktiem un mehāniski atdalītu gaļu produkts ir ražots no gaļas, kas iegūta kautuvēs vai gaļas sadalīšanas uzņēmumos, kuri minēti saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 854/2004 12. pantu izveidotos un atjauninātos sarakstos, vai apstiprinātos Kopienas uzņēmumos;

un

iii) attiecībā uz dzīvām gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem ražošanas apgabals attiecīgā gadījumā ir norādīts sarakstā, kas izveidots saskaņā ar minētās regulas 13. pantu;

c) produkts atbilst:

i) šīs regulas prasībām, tostarp 5. panta prasībām par veselības un identifikācijas marķējumu;

ii) Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasībām

un

iii) visiem importa nosacījumiem, kas paredzēti saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem, kuri reglamentē dzīvnieku izcelsmes produktu importa kontroli;

un

d) attiecīgā gadījumā ir ievērotas Regulas (EK) Nr. 854/2004 14. panta prasības par sertifikātiem un dokumentiem.

2. Atkāpjoties no 1. punkta, zvejas produktu importu var veikt arī saskaņā ar īpašajiem noteikumiem, kas paredzēti Regulas (EK) Nr. 854/2004 15. pantā.

3. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka:

a) produktus importējot, tie ir pieejami kontrolei saskaņā ar Direktīvu 97/78/EK ⁽¹⁾;

⁽¹⁾ Padomes 1997. gada 18. decembra Direktīva 97/78/EK, ar ko nosaka principus, kuri reglamentē veterināro pārbaūžu organizēšanu attiecībā uz produktiem, ko ievie Kopienā no trešām valstīm (OV L 24, 30.1.1998., 9. lpp.). Direktīvā grozījumi izdarīti ar 2003. gada Pievienošanās aktu.

▼B

- b) importēšana atbilst Direktīvas 2002/99/EK ⁽¹⁾ prasībām
un
- c) to pārziņā esošās darbības, ko veic pēc importēšanas, īsteno saskaņā ar III pielikuma prasībām.
4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas importē pārtiku, kura satur gan augu izcelsmes produktus, gan apstrādātus dzīvnieku izcelsmes produktus, nodrošina, ka šādā pārtikā esošie apstrādātie dzīvnieku izcelsmes produkti atbilst 1.–3. punkta prasībām. Šiem tirgus dalībniekiem jāvar pierādīt, ka viņi to ir darījuši (piemēram, ar attiecīgu dokumentāciju vai sertifikāciju, kam nav obligāti jābūt 1. panta d) apakšpunktā noteiktajā formātā).

III NODAĻA

TIRDZNIECĪBA*7. pants***Dokumenti**

1. Vajadzības gadījumā saskaņā ar II vai III pielikumu pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nodrošina, ka dzīvnieku izcelsmes produktu sūtījumiem pievieno sertifikātus vai citus pavaddokumentus.
2. Saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto procedūru:
- a) var izstrādāt dokumentu paraugus
un
- b) var paredzēt elektronisko dokumentu izmantošanu.

*8. pants***Īpašas garantijas**

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas plāno laist Zviedrijas vai Somijas tirgū turpmāk tekstā minētu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, nodrošina atbilstību 2. punkta noteikumiem par salmonellu:
- a) liellopu gaļa un cūkgaļa, tostarp maltā gaļa, bet izņemot gaļas izstrādājumus un mehāniski atdalītu gaļu;
- b) mājas vistu, tītaru, pērļu vistiņu, pīļu un zosu gaļa, tostarp maltā gaļa, bet izņemot gaļas izstrādājumus un mehāniski atdalītu gaļu,
un
- c) olas.
2. a) No liellopu gaļas, cūkgaļas un mājputnu gaļas sūtījumiem nosūtīšanas uzņēmumā ir ņemti paraugi un veikti mikrobioloģiskie testi ar negatīviem rezultātiem saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem;
- b) sūtot olas, iepakojšanas centri sniedz garantiju, ka sūtījumu avots ir saime, kam veikts mikrobioloģisks tests ar negatīviem rezultātiem saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem;
- c) liellopu gaļai un cūkgaļai a) apakšpunktā minētais tests nav jāveic sūtījumiem, kurus sūta uz uzņēmumu, kur veiks pastērizāciju, sterilizāciju vai līdzīgas iedarbības apstrādi. Olām b)

⁽¹⁾ Padomes 2002. gada 16. decembra Direktīva 2002/99/EK, ar ko paredz dzīvnieku veselības noteikumus, kuri reglamentē tādu dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu, pārstrādi, izplatīšanu un ieviešanu, kas paredzēti lietošanai pārtikā (OV L 18, 23.1.2003., 11. lpp.).

▼B

apakšpunktā paredzētais tests nav jāveic sūtījumiem, kurus paredzēts izmantot pārstrādes produktu ražošanai tādā procesā, kas garantē salmonellas likvidāciju;

- d) testi, kas minēti a) un b) apakšpunktā, nav jāveic pārtikai, kuras izcelsme ir uzņēmumā, kur veic kontroles programmu, kas attiecībā uz konkrēto dzīvnieku izcelsmes pārtiku un saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto procedūru ir atzīta par līdzvērtīgu Zviedrijas un Somijas apstiprinātajai kontroles programmai;
- e) liellopu gaļai, cūkgaļai un mājputnu gaļai pievieno tirdzniecības dokumentu vai sertifikātu, kas atbilst Kopienas tiesību aktos noteiktam paraugam un kurā norādīts, ka:
 - i) pārbaudēs, kas minētas a) apakšpunktā, ir iegūti negatīvi rezultāti
vai
 - ii) gaļu paredzēts apstrādāt vienā no c) apakšpunktā minētajiem apstrādes veidiem,
vai
 - iii) gaļas izcelsme ir uzņēmumā, kas minēts d) apakšpunktā;
- f) olu sūtījumiem ir obligāti jāpievieno apliecinošs dokuments, kurā norāda, ka b) apakšpunktā minētajos testos iegūti negatīvi rezultāti vai ka olas paredzēts izmantot c) apakšpunktā minētajā veidā.

▼M7

- 3. a) Komisija var atjaunināt 1. un 2. punkta prasības, lai ņemtu vērā jo īpaši izmaiņas dalībvalstu kontroles programmās vai mikrobioloģisku kritēriju pieņemšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004. Šos pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs direktīvas elementus, *inter alia* to papildinot, pieņem saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru.
- b) Saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedūru 2. punktā paredzēto noteikumu piemērošanu šā panta 1. punktā minētajiem pārtikas produktiem var daļēji vai pilnībā paplašināt, attiecinot tos uz ikvienu dalībvalsti vai dalībvalsts reģionu, kurā īsteno kontroles programmu, kas ir atzīta par līdzvērtīgu Zviedrijai un Somijai apstiprinātajai kontroles programmai attiecīgajai dzīvnieku izcelsmes pārtikai.

▼B

- 4. Šajā pantā “kontroles programma” ir kontroles programma, kas apstiprināta saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 2160/2003.

IV NODAĻA

NOBEIGUMA NOTEIKUMI

▼M7

9. pants

Vispārīgus pārejas pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, *inter alia* papildinot to ar jauniem nebūtiskiem elementiem, jo īpaši šajā regulā paredzēto prasību turpmākus precizējumus, pieņem saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru.

Saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedūru var tikt pieņemti citi īstenošanas un pārejas pasākumi.

▼B*10. pants***II un III pielikuma grozījumi un pielāgojumi**

1. ►**M7** Komisija var pielāgot vai atjaunināt II un III pielikumu, ņemot vērā: ◀

- a) izmaiņas labas prakses metodiskajos līdzekļos;
- b) pieredzi, kas gūta, īstenojot uz riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanu (*HACCP*) balstītas sistēmas saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. pantu;
- c) tehnoloģisko attīstību un tās praktiskās sekas un patērētāju vēlmes pārtikas sastāva ziņā;
- d) zinātniskus norādījumus, jo īpaši jaunu risku novērtējumu;
- e) mikrobioloģiskus un temperatūras kritērijus pārtikas produktiem;
- f) patēriņa veidu izmaiņas.

▼M7

Šos pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs direktīvas elementus, tostarp to papildinot, pieņem saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru.

2. Komisija var piešķirt atkāpes no II un III pielikuma, ja vien tās neietekmē šīs regulas mērķu sasniegšanu. Šos pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, pieņem saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru.

▼B

3. Dalībvalstis var, neapdraudot šīs regulas mērķu sasniegšanu, saskaņā ar 4.–8. punktu pieņemt valsts mēroga pasākumus, ar ko pielāgo III pielikumā noteiktās prasības.

4. a) Valsts pasākumiem, kas minēti 3. punktā, ir šādi mērķi:
 - i) ļaut turpināt tradicionālo metožu izmantošanu visos pārtikas ražošanas, apstrādes vai izplatīšanas posmos
vai
 - ii) pielāgot to pārtikas uzņēmumu vajadzības, kuri atrodas reģionos, kur ir īpaši ģeogrāfiski šķēršļi;
- b) citos gadījumos tie attiecas tikai uz uzņēmumu būvniecību, struktūru un iekārtām.

5. Dalībvalstis, kas vēlas pieņemt 3. punktā minētos valsts pasākumus, paziņo par to Komisijai un citām dalībvalstīm. Šādā paziņojumā:

- a) sīki apraksta prasības, ko šī dalībvalsts uzskata par vajadzīgu pielāgot, un vēlamo pielāgojumu veidu;
- b) apraksta attiecīgos pārtikas produktus un uzņēmumus;
- c) paskaidro pielāgojumu iemeslus, tostarp attiecīgā gadījumā sniedzot veiktās bīstamības analīzes rezultātu apkopojumu un aprakstot veicamos pasākumus, lai nodrošinātu to, ka minētie pielāgojumi neapdraudēs šīs regulas mērķu sasniegšanu,

un

d) sniedz citu būtisku informāciju.

6. Citas dalībvalstis trīs mēnešos no 5. punktā minētā paziņojuma saņemšanas dienas var iesūtīt rakstveida komentārus Komisijai. Attiecībā uz pielāgojumiem, kas izriet no 4. punkta b) apakšpunkta, minēto laika posmu pēc jebkuras dalībvalsts pieprasījuma pagarina līdz četriem mēnešiem. Komisija var apspriesties ar dalībvalstīm 12. panta 1. punktā minētajā komitejā, un tā šādi obligāti apspriežas ar dalībvalstīm, ja saņem vienas vai vairāku rakstveida komentārus. Komisija var saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto procedūru izlemt, vai plānotos pasākumus

▼B

drīkst īstenot, vajadzības gadījumā izdarot tajos attiecīgus grozījumus. Attiecīgā gadījumā Komisija var ierosināt vispārīgus pasākumus saskaņā ar šā panta 1. vai 2. punktu.

7. Dalībvalsts var pieņemt valsts mēroga pasākumus, ar ko pielāgo III pielikuma prasības, tikai:

- a) saskaņā ar lēmumu, kas pieņemts atbilstīgi 6. punktam;
- b) ja vienu mēnesi pēc 6. punktā minētā laika posma beigām Komisija nav informējusi dalībvalsti, ka tā ir saņēmusi rakstveida komentārus vai ka tā plāno ierosināt lēmuma pieņemšanu saskaņā ar 6. punktu, vai
- c) saskaņā ar 8. punktu.

8. Dalībvalsts var pēc savas ierosmes un saskaņā ar Līguma vispārīgajiem noteikumiem saglabāt vai ieviest valsts mēroga noteikumus:

- a) ar ko aizliedz vai ierobežo tiešai lietošanai pārtikā paredzēta svaigpiena vai neapstrādāta krējuma laišanu tirgū tās teritorijā vai
- b) ar ko atbilstīgi kompetentās iestādes atļaujai ļauj izmantot svaigpienu, kas neatbilst III pielikuma IX sadaļā minētajiem kritērijiem attiecībā uz dzīvotspējīgu šūnu un somatisko šūnu skaita novērtējumu, tādu sieru ražošanā, kuru nogatavināšanas ilgums ir vismaz 60 dienas, un tādu piena produktu ražošanā, ko iegūst saistībā ar šādu sieru ražošanu, ja vien tas nekavē šīs regulas mērķu sasniegšanu.

*11. pants***Īpaši lēmumi**

► **M7** Neskarot 9. panta un 10. panta 1. punkta vispārīgo piemērošanu, īstenošanas pasākumus var pieņemt saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto regulatīvo procedūru un grozījumus II vai III pielikumā kā pasākumus, kas ir paredzēti, lai grozītu nebūtiskus šīs regulas elementus, var pieņemt saskaņā ar 12. panta 3. punktā minēto regulatīvo kontroles procedūru: ◀

- 1) lai paredzētu noteikumus gaļas pārvadāšanai, kamēr tā ir silta;
- 2) lai attiecībā uz mehāniski atdalītu gaļu precizētu, kāds kalcija saturs nav būtiski lielāks par kalcija saturu maltā gaļā;
- 3) lai paredzētu citus apstrādes veidus, ko pārstrādes uzņēmumā var piemērot dzīvām gliemenēm no B vai C klases ražošanas apgabalim, kas nav attīrītas vai izklātas;
- 4) lai precizētu atzītas pārbaudes metodes jūras biotoksīniem;
- 5) lai sadarbībā ar attiecīgo Kopienas references laboratoriju paredzētu papildu higiēnas standartus dzīvām gliemenēm, tostarp:
 - a) robežvērtības un analīzes metodes citiem jūras biotoksīniem;
 - b) vīrusu noteikšanas procedūras un standarta vīrusus
un
 - c) paraugu ņemšanas plānus un metodes, kā arī analītiskās pielaišanas, kas piemērojamas, lai pārbaudītu atbilstību higiēnas standartiem;
- 6) lai paredzētu higiēnas standartus vai pārbaudes, ja ir zinātniski dati, kas norāda, ka šādi standarti vai pārbaudes ir vajadzīgas sabiedrības veselības aizsardzībai;

▼B

- 7) lai paplašinātu III pielikuma VII sadaļas IX nodaļas piemērošanu, attiecinot to uz dzīvām gliemenēm, kas nav ķemmišgliemenes (*Pectinidae*);
- 8) lai precizētu kritērijus noteikšanai, kad epidemioloģiskie dati norāda, ka zvejas vieta nerada draudus veselībai attiecībā uz parazītu klātbūtni, un līdz ar to noteikšanai, kad kompetentā iestāde var ļaut pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem nesasaldēt zvejas produktus saskaņā ar III pielikuma VIII sadaļas III nodaļas D daļu;
- 9) lai paredzētu svaiguma kritērijus un ierobežojumus attiecībā uz histamīnu un kopējo gaistošā slāpekļa daudzumu zvejas produktos;
- 10) lai ļautu ražošanā izmantot konkrētus svaigpiena piena produktus, kas neatbilst III pielikuma IX sadaļā minētajiem kritērijiem attiecībā uz dzīvotspējīgu šūnu un somatisko šūnu skaitu;
- 11) lai, neskarot Direktīvu 96/23/EK ⁽¹⁾, noteiktu antibiotisko vielu atliekvielu svaigpienā kopējā daudzuma maksimālo pieļaujamo vērtību
un
- 12) lai apstiprinātu līdzvērtīgus procesus želatīna vai kolagēna ražošanai.

*12. pants***Komitejas procedūra**

1. Komisijai palīdz Pastāvīgā pārtikas aprites un dzīvnieku veselības komiteja.
2. Ja izdara atsauci uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5. un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. panta noteikumus.

Lēmuma 1999/468/EK 5. panta 6. punktā noteiktais laika posms ir trīs mēneši.

▼M7

3. Ja ir atsauce uz šo punktu, piemēro Lēmuma 1999/468/EK 5.a panta 1. līdz 4. punktu un 7. pantu, ņemot vērā tā 8. pantu.

▼B*13. pants***Apspriešanās ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi**

Komisija apspriežas ar Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi par visiem jautājumiem, uz ko attiecas šīs regulas joma un kam var būt būtiska ietekme uz sabiedrības veselību, un jo īpaši – pirms tā ierosina paplašināt III pielikuma III sadaļas noteikumu piemērošanas jomu – lai tos attiecinātu uz citām dzīvnieku sugām.

*14. pants***Ziņojums Eiropas Parlamentam un Padomei**

1. Komisija ne vēlāk kā 2009. gada 20. maijā iesniedz Eiropas Parlamentam un Padomei ziņojumu, kurā apraksta šīs regulas īstenošanā gūto pieredzi.

⁽¹⁾ Padomes 1996. gada 29. aprīļa Direktīva 96/23/EK, ar ko paredz pasākumus, lai kontrolētu noteiktas vielas un to atliekas dzīvos dzīvniekos un dzīvnieku izcelsmes produktos (OV L 125, 23.5.1996., 10. lpp.). Direktīva grozīta ar Regulu (EK) Nr. 806/2003 (OV L 122, 16.5.2003., 1. lpp.).

▼B

2. Vajadzības gadījumā Komisija ziņojumam pievieno attiecīgus priekšlikumus.

15. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

To piemēro 18 mēnešus pēc dienas, kurā stājušies spēkā visi turpmāk tekstā minētie tiesību akti:

a) Regula (EK) Nr. 852/2004;

b) Regula (EK) Nr. 854/2004

un

c) Direktīva 2004/41/EK.

Tomēr to nepiemēro agrāk kā 2006. gada 1. janvārī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.



I PIELIKUMS

DEFINĪCIJAS

Šajā regulā ir šādas definīcijas:

1. GAĻA
 - 1.1. “Gaļa” ir 1.2.–1.8. punktā minēto dzīvnieku ēdamās daļas, ieskaitot asinis.
 - 1.2. “Mājas nagaiņi” ir mājas liellopi (tostarp bubala un bizonu sugas), cūkas, aitas un kazas, kā arī mājas nepārnadži.
 - 1.3. “Mājputni” ir saimniecībā audzēti putni, tostarp putni, ko neuzskata par mājputniem, bet ko audzē kā mājdzīvniekus, izņemot skrējējputnus.
 - 1.4. “Zaķveidīgie” ir truši, zaķi un grauzēji.
 - 1.5. “Medījамie dzīvnieki” ir:
 - savvaļas nagaiņi un zaķveidīgie, kā arī citi sauszemes zīdītāji, ko medī lietošanai pārtikā un uzskata par medījamiem dzīvniekiem saskaņā ar attiecīgās dalībvalsts piemērojamiem tiesību aktiem, tostarp zīdītāji, kas dzīvo norobežotā teritorijā apstākļos, kuri ir līdzīgi savvaļas medījamo dzīvnieku brīvībai,
 - un
 - savvaļas putni, ko medī lietošanai pārtikā.
 - 1.6. “Saimniecībā audzēti medījамie dzīvnieki” ir saimniecībā audzēti skrējējputni un sauszemes zīdītāji, kas nav minēti 1.2. punktā.
 - 1.7. “Mazie medījамie dzīvnieki” ir savvaļas medījамie putni un zaķveidīgie, kas brīvi dzīvo savvaļā.
 - 1.8. “Lielie medījамie dzīvnieki” ir savvaļas sauszemes zīdītāji, kas brīvi dzīvo savvaļā un uz ko neattiecas mazo medījamo dzīvnieku definīcija.
 - 1.9. “Liemenis” ir dzīvnieka ķermenis pēc kaušanas un apstrādes.
 - 1.10. “Svaiga gaļa” ir gaļa, kam nav veikts cits konservēšanas process, kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ieskaitot gaļu, kas ir iesaiņota vakuumā vai kontrolētā atmosfērā.
 - 1.11. “Subprodukts” ir svaiga gaļa, kas nav liemeņa gaļa, ieskaitot iekšējos orgānus un asinis.
 - 1.12. “Iekšējie orgāni” ir krūšu dobuma, vēdera dobuma un iegurņa orgāni, kā arī traheja un barības vads, un putniem – guza.
 - 1.13. “Maltā gaļa” ir atkaulota gaļa, kas ir samalta un satur mazāk nekā 1 % sāls.
 - 1.14. “Mehāniski atdalīta gaļa” vai “MAG” ir produkts, kas iegūts, atdalot gaļu no gaļas kauliem pēc atkaulošanas vai no mājputnu liemeņiem, izmantojot mehāniskus līdzekļus, kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta muskuļu šķiedru struktūra.
 - 1.15. “Gaļas izstrādājumi” ir svaiga gaļa, tostarp gabalos sadalīta gaļa, kurai pievienoti pārtikas produkti, garšvielas vai piedevas vai kurai veikta apstrāde, kas nav pietiekama, lai izmainītu gaļas iekšējo muskuļu šķiedru struktūru un līdz ar to iznīcinātu svaigas gaļas īpašības.
 - 1.16. “Kautuve” ir uzņēmums, kurā kauj un dīrā dzīvniekus, kuru gaļa paredzēta lietošanai pārtikā.
 - 1.17. “Gaļas sadalīšanas uzņēmums” (izcirstuve) ir uzņēmums, kurā gaļu atkaulo un/vai sadala.
 - 1.18. “Savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmums” ir uzņēmums, kurā medījumus un nomedīto dzīvnieku gaļu sagatavo laišanai tirgū.
2. DZĪVAS GLIEMENES
 - 2.1. “Gliemenes” ir lapzauņu kārtas gliemji, kas barojas, filtrējot barību no ūdens.
 - 2.2. “Jūras biotoksīni” ir indīgas vielas, ko uzkrāj gliemenes, jo īpaši, barojoties no planktona, kas satur toksīnus.
 - 2.3. “Kondicionēšana” ir dzīvu gliemeņu, kas piegādātas no A klases ražošanas apgabaliem, attīrīšanas centriem vai nosūtīšanas centriem, uzglabā-

▼B

šana tvertnēs vai citos objektos, kur ir tīrs jūras ūdens, vai dabiskā vietā, lai attīrītu no smiltīm, dubļiem vai sārņiem, saglabātu vai uzlabotu organoleptiskās īpašības un nodrošinātu, ka tās ir labā stāvoklī pirms iesaiņošanas vai iepakojšanas.

- 2.4. “Ievācējs” ir jebkura fiziska vai juridiska persona, kas ievākšanas zonā, izmantojot jebkurus līdzekļus, vāc dzīvas gliemenes, lai tās apstrādātu un laistu tirgū.
- 2.5. “Ražošanas apgabals” ir jūras, grīvas vai lagūnas rajons, kur ir dabīgas gliemeņu gultnes vai vietas, ko izmanto gliemeņu audzēšanai, un kur iegūst dzīvas gliemenes.
- 2.6. “Izklāšanas teritorija” ir jūras, grīvas vai lagūnas rajons, kuram ir skaidri redzamas robežas, kas iezīmētas ar bojām, pāļiem vai citiem stacionāriem līdzekļiem, un kuru izmanto vienīgi dzīvu gliemeņu dabiskai attīrīšanai.
- 2.7. “Nosūtīšanas centrs” ir jebkurš uzņēmums krastā vai atklātā jūrā lietošanai pārtikā paredzētu dzīvu gliemeņu saņemšanai, kondicionēšanai, mazgāšanai, tīrīšanai, šķīrošanai, iesaiņošanai un iepakojšanai.
- 2.8. “Attīrīšanas centrs” ir uzņēmums, kurā dzīvas gliemenes ievieto tvertnēs ar tīru jūras ūdeni uz laiku, kas vajadzīgs, lai samazinātu piesārņojumu un padarītu tās par derīgām lietošanai pārtikā.
- 2.9. “Izklāšana” ir dzīvu gliemeņu pārvietošana uz jūru, lagūnu vai grīvu rajoniem uz laiku, kas vajadzīgs, lai samazinātu piesārņojumu un padarītu tās par derīgām lietošanai pārtikā. Tas neietver dzīvu gliemeņu īpašo pārvietošanu uz rajoniem, kas ir piemērotāki turpmākai augšanai vai uzbarošanai.

3. ZVEJNICĪBAS PRODUKTI

- 3.1. “Zvejniecības produkti” ir visi savvaļas vai saimniecībā audzēti jūras vai saldūdens dzīvnieki (izņemot dzīvas gliemenes, dzīvus adatādaiņus, dzīvus tuniņus un dzīvus jūras gliemežus, kā arī visus zidītājus, rāpuļus un vardes), tostarp visas šādu dzīvnieku ēdamās formas, daļas un produkti.
- 3.2. “Zivju pārstrādes kuģis” ir kuģis, uz kura klāja zvejniecības produktiem veic vienu vai vairākas turpmāk tekstā minētas apstrādes darbības, kam seko iesaiņošana vai iepakojšana, vajadzības gadījumā – atdzesēšana vai saldēšana: filejas atdalīšana, sagriešana, spuru atdalīšana, atčaulošana, lobīšana, kapāšana vai pārstrāde.
- 3.3. “Saldētājkuģis” ir kuģis, uz kura klāja veic zvejniecības produktu saldēšanu, ja tas vajadzīgs pēc tāda sagatavošanas darba kā asiņu notecināšana, galvas atdalīšana, ķidāšana un spuru noņemšana un vajadzības gadījumā iesaiņošana vai iepakojšana.
- 3.4. “Mehāniski atdalīts zvejniecības produkts” ir produkts, kas iegūts, no zvejniecības produktiem ar mehāniskiem līdzekļiem atdalot gaļu, kā rezultātā tiek zaudēta vai izmainīta zivs ķermeņa struktūra.
- 3.5. “Svaigi zvejniecības produkti” ir neapstrādāti veseli vai sagatavoti zvejniecības produkti, tostarp vakuumpakojumā vai izmainītā temperatūrā iepakoti produkti, kuru saglabāšanai nav veikta nekāda cita apstrāde, kā vien atdzesēšana.
- 3.6. “Sagatavoti zvejniecības produkti” ir neapstrādāti zvejniecības produkti, kam veiktas apstrādes darbības, kuras ietekmē to anatomisko veselumu, piemēram, ķidāšana, galvas atdalīšana, sagriešana šķēlēs vai gabalos, filejas atdalīšana un kapāšana.

4. PIENS

- 4.1. “Svaigpiens” ir piens, kas radies lauksaimniecības dzīvnieku piena dziedzera sekrēcijas rezultātā, kas nav karsēts vairāk kā līdz 40 °C un kam nav veikta nekāda līdzvērtīgas iedarbības apstrāde.
- 4.2. “Piena ražošanas saimniecība” ir saimniecība, kurā tur vienu vai vairākus lauksaimniecības dzīvniekus piena ražošanas nolūkā, lai to laistu tirgū kā pārtikas produktu.

5. OLAS

- 5.1. “Olas” ir olas čaumalā, izņemot plīsušas, inkubatorā ievietotas vai vārītas olas, ko iegūst no saimniecībā audzētiem putniem un kas ir derīgas tiešai lietošanai pārtikā vai olu produktu gatavošanai.

▼B

- 5.2. “Šķidra ola” ir neapstrādāts olas saturs pēc čaumalas atdalīšanas.
- 5.3. “Iepļisušas olas” ir olas ar bojātu čaumalu un neskartām zemčaumalas plēvēm.
- 5.4. “Iesaiņošanas centrs” ir uzņēmums, kurā olas šķiro pēc kvalitātes un svara.
6. VARŽU KĀJIŅAS UN GLIEMEŽI
- 6.1. “Varžu kājiņas” ir *Rana spp.* šķirnes (varžu dzimta) vārdes ķermeņa aizmugurējā daļa, kas sadalīta ar šķērsenisku griezumam aiz priekšējiem locekļiem, ar izņemtiem iekšējiem orgāniem un atdalītu ādu.
- 6.2. “Gliemeži” ir *Helix pommatia Linne*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* sugu un *Achatinidae* ģints sugu sauszemes vēderkāji.
7. PĀRSTRĀDES PRODUKTI
- 7.1. “Gaļas produkti” ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot gaļu vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus tā, ka pēc cirtuma vietas ir redzams, ka šim produktam vairs nav svaigas gaļas īpašību.
- 7.2. “Piena produkti” ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot svaigpienu vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus.
- 7.3. “Olu produkti” ir pārstrādes produkti, ko iegūst, apstrādājot olas, vai no dažādām olu sastāvdaļām vai maisījumiem, vai tālāk apstrādājot šādus pārstrādes produktus.
- 7.4. “Apstrādāti zvejniecības produkti” ir apstrādāti produkti, ko iegūst, apstrādājot zvejniecības produktus vai tālāk apstrādājot šādus apstrādātus produktus.
- 7.5. “Kausēti dzīvnieku tauki” ir tauki, kas iegūti, kausējot gaļu, tostarp kaulus, un paredzēti lietošanai pārtikā.
- 7.6. “Dradži” ir proteīnu saturošas atliekvielas no tauku kausēšanas pēc tauku un ūdens daļējas atdalīšanas.
- 7.7. “Želatīns” ir dabīgs, šķīstošs proteīns, kas sarec vai nesarec un ko iegūst tāda kolagēna daļējā hidrolīzē, kuru iegūst no kauliem, ādām un cīpslām.
- 7.8. “Kolagēns” ir produkts uz proteīna bāzes, ko iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām saskaņā ar attiecīgajām šīs regulas prasībām.
- 7.9. “Apstrādāti kuņģi, pūšļi un zarnas” ir kuņģi, pūšļi un zarnas, kam pēc to atdalīšanas un tīrīšanas ir veikta tāda apstrāde kā sāļošana, karsēšana vai žāvēšana.
8. CITAS DEFINĪCIJAS
- 8.1. “Dzīvnieku izcelsmes produkti” ir šādi:
- dzīvnieku izcelsmes pārtika, tostarp medus un asinis,
 - dzīvas gliemenes, dzīvi adatādaņņi, dzīvi tunikāti un dzīvi jūras gliemeži, kas paredzēti lietošanai pārtikā,
 - un
 - citi dzīvnieki, ko paredzēts sagatavot, lai tos dzīvus nogādātu galapatērētājam.
- 8.2. “Vairumtirdzniecības tirgus” ir pārtikas uzņēmums, kas ietver vairākas atsevišķas vienības, kurām ir kopīgas iekārtas un nodaļas, kuras izmantojot pārtikas produktus pārdod pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem.

▼ B*II PIELIKUMS***PRASĪBAS VAIRĀKIEM DZĪVNIĒKU IZCELSMES PRODUKTIEM****I SADAĻA: IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒJUMS**

Ja vajadzīgs saskaņā ar 5. vai 6. pantu, kā arī saskaņā ar III pielikuma noteikumiem pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka dzīvnieku izcelsmes produktiem piestiprina identifikācijas marķējumu saskaņā ar šādiem noteikumiem:

A. IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒJUMA LIETOJUMS**▼ M6**

1. Identifikācijas marķējums jāpiestiprina, pirms produkts atstāj ražošanas uzņēmumu.

▼ M3

2. Bet, ja produktam noņem iepakojumu un/vai iesaiņojumu vai to tālāk apstrādā citā uzņēmumā, uz produkta jāliek jauna atzīme. Šādos gadījumos jaunajai atzīmei jānorāda tā uzņēmuma apstiprinājuma numurs, kur notiek apstrāde.

▼ M6

3. Identifikācijas marķējums nav vajadzīgs olu iepakojumiem, ja lieto iepakojšanas centra kodu saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾ XIV pielikuma A daļu.

▼ B

4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pantu ir jābūt sistēmām un procedūrām, lai identificētu tos pārtikas aprītē iesaistītos tirgus dalībniekus, no kuriem tie ir saņēmuši dzīvnieku izcelsmes produktus un kuriem tie šādus produktus ir nosūtījuši.

B. IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒJUMA VEIDS

5. Marķējumam jābūt skaidram, neizdzēšamam, un rakstu zīmēm viegli salasāmām. Tas skaidri jāparāda kompetentajām iestādēm.
6. Marķējumā ir jānorāda tās valsts nosaukums, kur atrodas attiecīgais uzņēmums, un šo nosaukumu var rakstīt pilnā apjomā vai kā divu burtu kodu saskaņā ar attiecīgo ISO standartu.

Dalībvalstīm šie kodi ir šādi: ► **M1** BE, ► **M4** BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, ► **M4** RO, ◄ SE un UK ◄.

▼ M2**▼ B**

7. Marķējumā ir jānorāda uzņēmuma apstiprinājuma numurs. Ja uzņēmums ražo gan pārtiku, uz ko attiecas šī regula, gan pārtiku, uz ko tā neattiecas, attiecīgais pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks var lietot to pašu identifikācijas marķējumu abiem pārtikas veidiem.

▼ M1

8. Ja marķējumu liek uzņēmumā, kas atrodas Kopienas teritorijā, marķējumam jābūt ovālas formas un jāietver saīsinājums CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EŪ, EK, ► **M4** EO, ◄ EB vai WE.

▼ B**C. MARĶĒŠANAS METODE**

9. Atkarībā no dažādu dzīvnieku izcelsmes produktu noformējuma marķējumu var likt tieši uz produkta, tā iesaiņojuma vai iepakojuma vai arī uzdrukāt uz etiķetes, kas piestiprināta produktam, tā iesaiņojumam vai iepakojumam. ► **C1** Marķējums var būt arī kā nenonēmama etiķete no izturīga materiāla. ◄
10. Sadalītas gaļas vai subproduktu iepakojumam marķējums jāliek uz etiķetes, ko piestiprina iepakojumam, vai jāuzdrukā uz iepakojuma tā, lai, to atverot, marķējumu iznīcinātu. Tam tā nav jābūt, ja atvēršanas laikā iepakojumu iznīcina. Ja iesaiņošana nodrošina tādu pašu

⁽¹⁾ OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.

▼ B

aizsardzību kā iepakojšana, etiķeti var piestiprināt iesaiņošanas materiālam.

11. Dzīvnieku izcelsmes produktiem, ko ievieto transporta konteineros vai lielos iepakojumos un kas paredzēti turpmākai apstrādei, pārstrādei, iesaiņošanai vai iepakojšanai citā uzņēmumā, marķējumu var likt uz konteineru vai iepakojuma ārējās virsmas.
12. Šķidriem, granulu vai pulvera veida dzīvnieku izcelsmes produktiem, ko pārvadā bez taras, un zvejniecības produktiem, ko pārvadā bez taras, identifikācijas marķējums nav vajadzīgs, ja pavaddokumentos ir informācija, kas norādīta 6., 7. un attiecīgā gadījumā – 8. punktā.
13. Ja dzīvnieku izcelsmes produktus ievieto iepakojumā, ko paredzēts tieši piegādāt galapatērētājam, ir pietiekami likt marķējumu tikai uz minētā iepakojuma ārpusi.
14. Ja marķējumu liek tieši uz dzīvnieku izcelsmes produktiem, jāizmanto krāsas, kas atļautas saskaņā ar Kopienas noteikumiem par krāsvielu izmantošanu pārtikas produktos.

II SADAĻA: UZ HACCP PAMATOTU PROCEDŪRU MĒRĶI

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada kautuves, ir jānodrošina, ka procedūras, ko tie ieviešu saskaņā ar vispārīgām Regulas (EK) Nr. 852/2004 5. panta prasībām, atbilst prasībām, ko saskaņā ar bīstamības analīzi uzskata par vajadzīgām, un īpašajām 2. punktā minētajām prasībām.
2. Šīm procedūrām ir jāgarantē, ka visi dzīvnieki vai attiecīgā gadījumā visas dzīvnieku partijas, ko pieņem kautuves telpās:
 - a) ir pienācīgi identificētas;
 - b) ar pievienotu attiecīgu III sadaļā minēto informāciju no izcelsmes saimniecības;
 - c) nenāk no saimniecības vai rajona, uz ko attiecas pārvietošanas aizliegums vai cits ierobežojums dzīvnieku vai sabiedrības veselības aizsardzības dēļ, izņemot gadījumus, kad kompetentā iestāde to atļauj;
 - d) ir tīri;
 - ▶ **C1** e) ir veseli, ciktāl var spriest attiecīgais pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks; ◀
un
 - f) nonākot kautuvē, ir apmierinošā stāvoklī attiecībā uz labturības prasībām.
3. Ja nav izpildīta kāda no 2. punktā minētajām prasībām, pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam par to jāpaziņo valsts pilnvarotajam veterinārārstam un jāveic attiecīgi pasākumi.

III SADAĻA: PĀRTIKAS APRITES INFORMĀCIJA

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada kautuves, ir attiecīgi jāpieprasa, jāsaņem un jāpārbauda šajā sadaļā norādītā pārtikas aprites informācija par visiem dzīvniekiem, kas nav medījамie dzīvnieki un kas nosūtīti vai ko plāno nosūtīt uz kautuvi.

▼ M6

1. Kautuvju īpašnieki nedrīkst pieņemt dzīvniekus kautuves telpās, ja nav pieprasījuši un saņēmuši attiecīgu pārtikas aprites informāciju, ko glabā izcelsmes saimniecības uzskaitē saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004.

▼ B

2. Minētā informācija ir jānogādā kautuvju īpašniekiem ne vēlāk kā 24 stundas pirms dzīvnieku nogādāšanas kautuvē, izņemot 7. punktā minētos apstākļus.

▼ M6

3. 1. punktā minētajā attiecīgajā pārtikas aprites informācijā jo īpaši iekļauj šādus datus:

▼ B

- a) izcelsmes saimniecības statuss vai reģiona dzīvnieku veselības stāvoklis;
- b) dzīvnieku veselības stāvoklis;

▼B

- c) veterinārie medikamenti vai cita ārstēšana, kas dzīvniekiem nozīmēta attiecīgā laika posmā, un ar zāļu izdalīšanās periodu, kas lielāks par nulli, kopā ar to nozīmēšanas un zāļu izdalīšanās datumiem;
 - d) tādu slimību sastopamība, kas var ietekmēt gaļas drošību;
 - e) visu to analīžu rezultāti, ja tie attiecas uz sabiedrības veselības aizsardzību, kas veiktas no dzīvniekiem ņemtiem paraugiem vai citiem paraugiem, kas ņemti tādu slimību diagnosticēšanai, ►C1 kuras var ietekmēt gaļas drošumu, tostarp paraugiem, kas ņemti, veicot zoonožu un atliekvielu uzraudzību un kontroli; ◄
 - f) attiecīgi ziņojumi par iepriekš veiktām pirmskaušanas pārbaudēm un pēckaušanas veterinārām ekspertīzēm tās pašas izcelsmes saimniecības dzīvniekiem, jo īpaši valsts pilnvarotā veterinārārsta ziņojumi;
 - g) ražošanas dati, ja tie var norādīt uz slimības klātbūtni,
 - un
 - C1 h) tā privātā veterinārārsta vārds un adrese, ◄ kas parasti apmeklē izcelsmes saimniecību.
4. a) Tomēr nav nepieciešams kautuves īpašniekam sniegt:
- i) informāciju, kas minēta 3. punkta a), b), f) un h) apakšpunktā, ja kautuves īpašnieks par to jau ir informēts (piemēram, saskaņā ar pastāvīgu vienošanos vai kvalitātes nodrošināšanas sistēmu),
 - vai
 - ii) informāciju, kas minēta 3. punkta a), b), f) un g) apakšpunktā, ja ražotājs apgalvo, ka nav svarīgas paziņojamas informācijas;
 - b) minētā informācija nav obligāti jāsniedz kā burtisks izraksts no izcelsmes saimniecības uzskaites datiem. To var sniegt, veicot elektronisku datu apmaiņu, vai ar standartizētu paziņojumu, ko paraksta ražotājs.
5. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirdzniecības dalībniekiem, kas nolemj pieņemt kautuves telpās dzīvniekus pēc tam, kad ir novērtējuši attiecīgo pārtikas aprītes informāciju, tā ir jādara pieejama valsts pilnvarotajam veterinārārstam nekavējoties un, izņemot 7. punktā minētos apstākļus, ne vēlāk kā 24 stundas pirms minēto dzīvnieku piegādes kautuvē. Pārtikas aprītē iesaistītajam tirdzniecības dalībniekam ir jāpaziņo valsts pilnvarotajam veterinārārstam visa informācija, kas rada bažas attiecībā uz dzīvnieku veselību, pirms attiecīgo dzīvnieku pirmskaušanas pārbaudes.
6. Ja kādu dzīvnieku nogādā kautuvē bez pārtikas aprītes informācijas, kautuves īpašniekam ir nekavējoties jāinformē valsts pilnvarotais veterinārārsts. Šo dzīvnieku nedrīkst nokaut, pirms valsts pilnvarotais veterinārārsts to nav atļāvis.
7. Ja kompetentā iestāde ļauj, pārtikas aprītes informāciju var sūtīt uz kautuvi līdz ar dzīvniekiem, uz kuriem tā attiecas, nevis 24 stundas iepriekš, šādiem dzīvniekiem:
- a) cūkām, mājputniem vai saimniecībā audzētiem medījamiem dzīvniekiem, kam izcelsmes saimniecībā veikta pirmskaušanas pārbaude, ja līdz ar šiem dzīvniekiem nosūta veterinārārsta parakstītu apliecinājumu, ka viņš(-a) ir pārbaudījis dzīvniekus saimniecībā un konstatējis, ka tie ir veseli;
 - b) mājas nepārnadžiem;
 - c) dzīvniekiem, kam veikta piespiedu kaušana, ja tiem ir veterinārārsta parakstīts apliecinājums par labvēlīgu pirmskaušanas pārbaudes iznākumu,
 - un
 - d) dzīvniekiem, ko kautuvē nogādā tieši no izcelsmes saimniecības.
- Kautuvju īpašniekiem ir jāizvērtē attiecīgā informācija. Ja tie pieņem dzīvniekus kaušanai, tiem jānodod a) un c) apakšpunktā minētie dokumenti valsts pilnvarotajam veterinārārstam. Šos dzīvniekus nedrīkst nokaut vai dīrāt, pirms valsts pilnvarotais veterinārārsts to nav atļāvis.
8. Pārtikas aprītē iesaistītajam tirdzniecības dalībniekam ir jāpārbauda mājas nepārnadžiem pievienotās pases, lai pārliecinātos, ka dzīvnieki ir paredzēti kaušanai nolūkā izmantot tos pārtikā. Ja tie pieņem dzīvnieku kaušanai, dzīvnieka pase ir jānodod valsts pilnvarotajam veterinārārstam.



III PIELIKUMS

ĪPAŠAS PRASĪBAS

I SADAĻA: MĀJAS NAGAIŅU GAĻA

I NODAĻA: DZĪVU DZĪVNIEKU NOGĀDE KAUTUVĒ

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas pārvadā dzīvus dzīvniekus uz kautuvēm, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām.

1. Dzīvniekus savācot un pārvadājot, ar tiem jāapietas uzmanīgi un neradot nevajadzīgus draudus.
2. Dzīvniekus, kuriem ir slimību simptomi vai kuru izcelsme ir ganāmpulkos, par ko zināms, ka tajos ir sabiedrības veselībai nelabvēlīgi slimības ierosinātāji, var vest uz kautuvi vienīgi tad, kad kompetentā iestāde to ļauj.

II NODAĻA: PRASĪBAS KAUTUVĒM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka to kautuvju uzbūve, telpu izvietojums un iekārtas, kurās kauj mājas nagaiņus, atbilst šādām prasībām.

1. a) Kautuvēs ir jābūt piemērotām un higiēnas prasībām atbilstošām pirmskaušanas novietnēm vai, ja klimats ir piemērots, pagaidu uzturēšanās aplokiem, ko var viegli iztīrīt un dezinficēt. ► **C1** Minētajām novietnēm ir jābūt aprīkotām ar iekārtām dzīvnieku dzirdināšanai un, vajadzības gadījumā, ēdināšanai. ◀ Notekūdeņu novadīšanas sistēma nedrīkst radīt draudus pārtikas drošībai;
- b) kautuvēs jābūt arī atsevišķiem, slēdzamiem nodalījumiem vai, ► **C1** ja klimats ir piemērots, aplokiem, kuri paredzēti ◀ slimiem vai iespējami slimiem dzīvniekiem un kuros ir atsevišķa drenāža, un kuri izvietoti tā, lai novērstu citu dzīvnieku inficēšanu, ja vien kompetentā iestāde neuzskata, ka šādas nodalīšanas iespējas nav vajadzīgas;
- c) pirmskaušanas novietņu izmēram ir jābūt tādām, lai nodrošinātu dzīvnieku labturības normu ievērošanu. Novietņu izvietojumam ir jābūt piemērotam pirmskaušanas pārbaūžu veikšanai, tostarp dzīvnieku vai dzīvnieku grupu identifikācijai.
2. Lai novērstu gaļas piesārņošanu, kautuvē:
 - a) ir jābūt pietiekamam skaitam telpu atbilstīgi kautuvē veicamajām darbībām;
 - b) ir jābūt atsevišķai telpai kuņģu un zarnu iztukšošanai un tīrīšanai, ja vien kompetentā iestāde atsevišķos gadījumos neļauj konkrētā kautuvē nodalīt minēto darbību laiku;
 - c) nodrošina šādu darbību veikšanas vietas vai laika nodalīšanu:
 - i) apdullināšana un asiņu notecināšanu;
 - ii) cūkām – plaucēšanu, atspalvošanu, nokasīšanu un svilināšanu;
 - iii) iekšējo orgānu izņemšanu un turpmāku apstrādi;
 - iv) tīru zarnu un spurekļu apstrādi;
 - v) citu subproduktu sagatavošanu un tīrīšanu, jo īpaši nodīrātu galvu apstrādi, ja to neveic kaušanas līnijā;
 - vi) subproduktu iepakojšanu

un

 - vii) gaļas nosūtīšanu;
 - d) ir iekārtots tā, ka ir novērsta gaļas saskaršanās ar grīdu, sienām un palīgierīcēm,

un

 - e) kautuves līnijas (ja tādas izmanto) ir veidotas tā, lai kaušanas procesā notiktu pastāvīga virzība uz priekšu un lai novērstu piesārņojuma izplatību dažādās kaušanas līnijas daļās. Ja tajās pašās telpās darbina vairāk nekā vienu kaušanas līniju, šīm līnijām jābūt atbilstošā veidā nodalītām, lai novērstu piesārņojuma izplatību no vienas līnijas citā.

▼B

3. Kautuvēs ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.
4. Iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos.
5. Kautuvē ir jābūt slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas glabāšanai atdzesētā stāvoklī, kuras tālāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķām slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas uzglabāšanai, kas atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā.
6. Kautuvē ir jābūt atsevišķai vietai, kur ir atbilstošas iespējas dzīvnieku pārveidāšanai izmantoto transportlīdzekļu tīrīšanai, mazgāšanai un dezinficijai. Tomēr šāda vieta un iespējas kautuvē nav vajadzīgas, ja kompetentā iestāde tam piekrīt un tuvumā ir šādiem mērķiem oficiāli apstiprinātas vietas un iespējas.
7. Kautuvē ir jābūt slēdzamām, nodalītām vietām, kas paredzētas slimu un iespējami slimu dzīvnieku kaušanai. Tas nav svarīgi, ja šādu kaušanu veic citos uzņēmumos, ko šim nolūkam pilnvarojusi kompetentā iestāde, vai parastā kaušanas laika posma beigās.
8. Ja kūtsmēslus vai gremošanas trakta saturu glabā kautuvē, šim nolūkam ir jābūt paredzētai īpašai zonai vai vietai.
9. Kautuvē ir jābūt atbilstoši aprīkotai slēdzamai vietai vai vajadzības gadījumā telpai, ko izmanto tikai veterinārais dienests.

III NODAĻA: PRASĪBAS GAĻAS SADALĪŠANAS UZŅĒMUMIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka gaļas sadalīšanas uzņēmumi, kur apstrādā mājas nagaiņu gaļu:

1. ir būvēti tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu, jo īpaši:
 - a) paredzot pastāvīgu veicamo darbību virzību uz priekšu
vai
 - b) nodrošinot dažādu ražošanas partiju nodalīšanu;
2. ir ar telpām atsevišķai iepakotas un neiesaiņotas gaļas uzglabāšanai, ja vien to neuzglabā dažādos laika posmos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls un uzglabāšanas veids nevar izraisīt gaļas piesārņojumu;
3. to gaļas sadalīšanas telpas ir aprīkotas tā, lai nodrošinātu atbilstību V nodaļas prasībām;
4. tajos esošās ierīces roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš apstrādā neiesaiņotu gaļu, ir ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos,
un
5. tajos ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.

IV NODAĻA: KAUŠANAS HIGIĒNA

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada kautuves, kurās kauj mājas nagaiņus, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Pēc nogādes kautuvē dzīvnieku kaušanu nedrīkst nepamatoti ilgi atlikt. Tomēr dzīvniekiem ir jāļauj atpūsties pirms kaušanas, ja to prasa labturības prasības.
2. a) To dzīvnieku gaļu, kas nav minēti b) un c) apakšpunktā, nedrīkst izmantot cilvēka uzturam, ja šie dzīvnieki nomirst citādi, nevis nokaujot kautuvē;
- b) kaušanas telpās drīkst ievest tikai dzīvus kaušanai paredzētus dzīvniekus, izņemot:
 - i) dzīvniekus, kam veikta piespiedu nokaušana ārpus kautuves saskaņā ar VI nodaļu;
 - ii) dzīvniekus, kas nokauti audzēšanas vietā saskaņā ar III sadaļu;

un

- iii) medījamos dzīvniekus saskaņā ar IV sadaļas II nodaļu;

▼B

- c) tādu dzīvnieku gaļu, kas nokauti kautuvē pēc notikuša nelaimes gadījuma, var lietot pārtikā, ja, veicot pārbaudi, nekonstatē nekādus būtiskus ievainojumus, kas nav saistīti ar notikušo nelaimes gadījumu.
- 3. Kaušanai nosūtītie dzīvnieki vai attiecīgā gadījumā – dzīvnieku partijas ir jāidentificē tā, lai var izsekot to izcelsmei.
- 4. Dzīvniekiem jābūt tīriem.
- 5. Lai nodrošinātu to, ka visu kaujamo dzīvnieku pirmskaušanas pārbaudi veic piemērotos apstākļos, kautuvju īpašniekiem ir jāievēro tā veterinārārsta norādījumi, ko pilnvarojusi kompetentā iestāde saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.
- 6. Dzīvnieki, ko ievēd kaušanas zālē, ir jānokauj bez liekas kavēšanās.
- 7. Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši:
 - a) asiņu notecināšanas laikā trahejai un barības vadam ir jāpaliek neskartiem, izņemot gadījumus, ja kaušanu veic saskaņā ar reliģisku rituālu;
 - b) ādas un vilnas noņemšanas laikā:
 - i) ir jānovērš ādas ārpusē un liemeņa saskaršanās un
 - ii) darbinieki un ierīces, kas saskaras ar ādas ārpusi un vilnu, nedrīkst pieskarties gaļai;
 - c) ir jāveic pasākumi, lai novērstu gremošanas trakta satura izlīšanu iekšējo orgānu izņemšanas laikā vai pēc tam un lai nodrošinātu to, ka iekšējo orgānu izņemšanu veic iespējami drīz pēc apdullināšanas, un
 - d) veicot tesmeņa atdalīšanu, nedrīkst piesārņot liemeni ar pienu vai jaunpienu.

▼M3

- 8. Liemeņiem un citām ķermeņa daļām, kas paredzētas izmantošanai cilvēku pārtikā, jābūt ar pilnīgi novilkto ādu, izņemot cūkām, aitu un kazu un teļu galvām, liellopu purniem un lūpām, aitu un kazu kājām. Galvas, ieskaitot purnus un lūpas, un kājas jāapstrādā tā, lai novērstu inficēšanu.

▼B

- 9. Ja cūkas nedīrā, tās ir nekavējoties jāatsaro. ►C1 Līdz minimumam ir jāsamazina iespēja gaļu piesārņot ar plaucējamo ūdeni. ◄ Šai darbībai drīkst izmantot tikai apstiprinātas piedevas. Pēc tam cūkas ir rūpīgi jānoskalo ar dzeramo ūdeni.
- 10. ►C1 Liemeņi nedrīkst būt ar redzamu fekālo piesārņojumu. ◄ Redzams piesārņojums ir nekavējoties jālikvidē, to nogriežot vai citiem līdzekļiem ar tādu pašu iedarbību.
- 11. Liemeņi un subprodukti nedrīkst saskarties ar grīdu, sienām vai darba novietnēm.
- 12. Kautuvju īpašniekiem ir jāievēro kompetentās iestādes norādījumi, lai nodrošinātu to, ka visu nokauto dzīvnieku pēckaušanas veterināro ekspertīzi veic piemērotos apstākļos saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.
- 13. Līdz pēckaušanas veterinārās ekspertīzes beigām nokautā dzīvnieka ķermeņa daļām, uz ko šāda ekspertīze attiecas:
 - a) ir jāpaliek identificējamām kā konkrēta liemeņa daļām un
 - b) tās nedrīkst nonākt saskarē ar citiem liemeņiem, subproduktiem vai iekšējiem orgāniem, tostarp tādiem, kam jau ir veikta pēckaušanas veterinārā ekspertīze.

Tomēr, ja dzimumloceklim nav patoloģisku bojājumu, to var izmest nekavējoties.
- 14. Abas nieres ir jāatdala no to tauku slāņa. Liellopiem, cūkām un nepārnodziem ir jāatdala arī perirenālā kapsula.

▼B

15. Ja vairāku dzīvnieku asinis vai subproduktus savāc vienā un tajā pašā traukā pirms pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanas, trauka saturs jāatzīst par nederīgu lietošanai pārtikā, ja par tādu ir atzīts viens vai vairāki no šo dzīvnieku liemeņiem.
16. Pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanas:

▼M3

- a) liellopu, cūku un nepārnadžu mandeles higiēniski jāizņem;

▼B

- b) daļas, kas nav derīgas lietošanai cilvēka uzturā, ir pēc iespējas drīz jāpārvieta no uzņēmuma tīrās daļas;
 - c) gaļa, kuras tālāka apstrāde ir apturēta vai kura atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā, un neēdami blakusprodukti nedrīkst nonākt saskarē ar gaļu, kas ir atzīta par derīgu lietošanai pārtikā,
un
 - d) iekšējie orgāni vai to daļas, kas ir liemenī, izņemot nieres, ir pēc iespējas drīz pilnībā jāizņem, ja vien kompetentā iestāde neatļauj citādi.
17. Pēc kaušanas un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes pabeigšanas gaļa ir jāglabā saskaņā ar VII nodaļā noteiktajām prasībām.

18. Ja paredzēti tālāki apstrādei:

- a) kuņģi ir jāplaucē vai jāiztīra;
- b) zarnas ir jāiztukšo un jāiztīra
un
- c) galvas un kājas ir jānodrīra vai jāplaucē un jāatspalvo.

19. Ja uzņēmumi ir apstiprināti dažādu dzīvnieku sugu kaušanai vai saimniecībā audzētu un savvaļas medijamo dzīvnieku liemeņu apstrādei, ir jāveic piesardzības pasākumi, lai novērstu savstarpēju piesārņošanu, nodalot ar dažādu sugu dzīvniekiem veicamo darbību laiku vai vietu. Uzņēmumā ir jābūt atsevišķām telpām saimniecībā audzētu medijamo dzīvnieku, kas nokauti saimniecībā, un savvaļas medijamo dzīvnieku nenodrīratu liemeņu saņemšanai un glabāšanai.

20. Ja kautuvē nav slēdzamu vietu, kas paredzētas slimu vai iespējami slimu dzīvnieku kaušanai, vietas, ko izmanto šādu dzīvnieku kaušanai, pirms atsāk kaut citus dzīvniekus, ir jāiztīra, jāmazgā un jādezinficē oficiālā uzraudzībā.

V NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS SADALĪŠANAS UN ATKAULOŠANAS LAIKĀ

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka mājas nagaiņu gaļas sadalīšanu un atkaulošanu veic saskaņā ar šādām prasībām:

1. Kautuvēs mājas nagaiņu liemeņus var sadalīt pusliemeņos vai uz četrām daļām un pusliemeņus var dalīt ne vairāk kā trīs veselās gabalos. Tālāka sadalīšana un atkaulošana ir jāveic gaļas sadalīšanas uzņēmumā.
2. Darbs ar gaļu jāorganizē tā, lai novērstu vai pēc iespējas samazinātu piesārņojumu. Tālab pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka:
 - a) sadalīšanai paredzēto gaļu uz darba telpām pārvieta pakāpeniski pēc vajadzības;
 - b) gaļu sadalot, atkaulojot, apgriežot, sagriežot, kapājot, iesaiņojot un iepakojojot, tās temperatūrai jāsaglabājas ne vairāk kā 3 °C subproduktiem un 7 °C citai gaļai, izmantojot ne vairāk kā 12 °C apkārtējo temperatūru vai alternatīvu sistēmu, kam ir līdzvērtīga iedarbība,
un
 - c) ja telpas ir apstiprinātas dažādu dzīvnieku sugu gaļas sadalīšanai, veic piesardzības pasākumus, lai novērstu gaļas savstarpēju piesārņošanu, vajadzības gadījumā nodalot ar dažādu dzīvnieku sugu gaļu veicamo darbību vietu vai laiku.
3. Tomēr gaļu var atkaulot un sadalīt, pirms tā sasniedz 2. punkta b) apakšpunktā minēto temperatūru, saskaņā ar VII nodaļas 3. punktu.

▼B

4. Gaļu var arī atkaulot un sadalīt, pirms tā sasniedz 2. punkta b) apakšpunktā minēto temperatūru, ja sadalīšanas telpa ir tajā pašā teritorijā, kur atrodas kaušanas telpas. Šādā gadījumā gaļa uz sadalīšanas telpu ir jāpārvieto vai nu tieši no kaušanas telpām, vai pēc zināma laika posma, kurā tā ievietota atdzesēšanas vai saldēšanas telpā. Līdzko gaļa ir sadalīta, attiecīgā gadījumā – iepakota, tā ir jāatdzesina līdz 2. punkta b) apakšpunktā minētajai temperatūrai.

VI NODAĻA: PIESPIEDU KAUŠANA ĀRPUS KAUTUVES

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka to mājas nagaiņu gaļu, kam veikta piespiedu kaušana ārpus kautuves, var lietot pārtikā tikai tādā gadījumā, ja tā atbilst visām turpmāk tekstā minētajām prasībām:

1. Visumā veselīgs dzīvnieks ir cietis nelaimes gadījumā, kura dēļ šis dzīvnieks labturības iemeslu dēļ nav vests uz kautuvi.
2. Veterinārārstam ir jāveic dzīvnieka pirmskaušanas apskate.
3. Nokauts un atasiņots dzīvnieks ir jāpārved uz kautuvi atbilstīgi higiēnas prasībām un bez liekas kavēšanās. Kuņģi un zarnas var izņemt, bet ne veikt citu apstrādi, uz vietas veterinārārsta uzraudzībā. Visi izņemtie iekšējie orgāni ir jāved līdz ar nokauto dzīvnieku uz kautuvi un jāidentificē kā konkrētā dzīvnieka iekšējie orgāni.
4. ►C1 Ja starp kaušanu un ievēšanu kautuvē ir vairāk nekā divas stundas, dzīvnieks ir jāatvērš. Ja klimatiskie apstākļi ir piemēroti, nav vajadzīga aktīva atvēršana. ◄
5. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka, kas audzējis dzīvnieku, apliecinājums, kurā norāda dzīvnieka identitāti un dzīvniekam nozīmētos veterinārfarmaceutiskos produktus vai citu ārstēšanu, nozīmēšanas un ārstēšanas beigu datumu.
6. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā veterinārārsta paziņojums, kurā norādīts pēckaušanas veterinārās ekspertīzes pozitīvs iznākums, piespiedu kaušanas datums, laiks un iemesls, kā arī ārstēšanas veids, ko veterinārārsts nozīmējis dzīvniekam.
7. Nokautajam dzīvniekam jābūt derīgam lietošanai pārtikā pēc pēcnāves veterinārās ekspertīzes, kas veikta kautuvē saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004, tostarp citām papildu pārbaudēm, kas vajadzīgas piespiedu nokaušanas gadījumā.
8. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāievēro visi norādījumi, ko pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes par gaļas lietošanu sniedz valsts pilnvarotais veterinārārsts.
9. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nedrīkst laist tirgū tādu dzīvnieku gaļu, kam veikta piespiedu kaušana, ja vien uz tās nav īpašs veselības marķējums, ko nevar sajaukt ar Regulas (EK) Nr. 854/2004 paredzēto veselības marķējumu vai šīs regulas II pielikuma I sadaļā paredzēto identifikācijas marķējumu. Tādu gaļu drīkst laist tirgū tikai dalībvalstī, kur notiek kaušana un saskaņā ar attiecīgās valsts tiesību aktiem.

VII NODAĻA: UZGLABĀŠANA UN TRANSPORTS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka mājas nagaiņu gaļas uzglabāšanu un pārvadāšanu veic saskaņā ar šādām prasībām:

1. a) Ja vien īpašos noteikumos nav norādīts citādi, tūlīt pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes gaļa ir kautuvē jāatdzesē, lai nodrošinātu ne vairāk kā 3 °C temperatūru subproduktiem un 7 °C citai gaļai, atbilstīgi atdzesēšanas līknei, kas paredz pastāvīgu temperatūras samazināšanu. Tomēr atdzesēšanas laikā gaļu var sadalīt un atkaulot saskaņā ar V nodaļas 4. punktu;
 - b) atdzesēšanas laikā ir jābūt atbilstošai ventilācijai, lai novērstu kondensāciju uz gaļas virsmas.
2. Gaļai ir jāasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra un uzglabāšanas laikā jā saglabā šāda temperatūra.
3. Gaļai ir jāasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra pirms pārvadāšanas, un šāda temperatūra jā saglabā pārvadāšanas laikā. Tomēr pārvadāšanu var arī veikt, ja kompetentā iestāde to atļauj specifisku produktu ražošanai, ar nosacījumu, ka:

▼B

- a) šādu pārvadāšanu veic saskaņā ar prasībām, ko kompetentā iestāde nosaka attiecībā uz pārvadāšanu no viena konkrēta uzņēmuma uz citu,
- un
- b) gaļu no kautuves vai gaļas sadalīšanas telpas, kas atrodas tajā pašā teritorijā, kur kaušanas telpas, ved nekavējoties un pārvadājums neilgst vairāk kā divas stundas.
4. Sasaldēšanai paredzēta gaļa ir jāsasaldē bez liekas kavēšanās, vajadzības gadījumā ņemot vērā stabilizācijas laika posmu pirms sasaldēšanas.
5. Neiesaiņota gaļa ir jāuzglabā un jāpārvadā atsevišķi no iepakotas gaļas, ja vien to neuzglabā vai nepārvadā dažādos laikos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls, uzglabāšanas veids vai pārvadāšana nevar izraisīt gaļas piesārņojumu.

II SADAĻA: MĀJPUTNU UN ZAĶVEIDĪGO GAĻA

I NODAĻA: DZĪVU DZĪVNIEKU NOGĀDE KAUTUVĒ

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas pārvadā dzīvus dzīvniekus uz kautuvēm, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām.

1. Dzīvniekus savācot un pārvadājot, ar tiem jāapietas ►C1 uzmanīgi, neradot nevajadzīgu stresu. ◀
2. Dzīvniekus, kuriem ir slimību simptomi vai kuru izcelsme ir ganāmpulkos, par ko zināms, ka tajos ir sabiedrības veselībai nelabvēlīgi slimības ierosinātāji, drīkst pārvest uz kautuvi vienīgi tad, ja to ļauj kompetentā iestāde.
3. Redeļu kastēm dzīvnieku nogādāšanai uz kautuvi un moduļiem, ja tādus izmanto, ir jābūt izgatavotiem no nerūsējoša materiāla un viegli iztīrāmiem un dezinficējamiem. Visas ierīces, ko izmanto dzīvu dzīvnieku savākšanai un nogādei, tūlīt pēc to iztukšošanas un vajadzības gadījumā pirms atkārtotas izmantošanas ir jāiztīra, jāizmazgā un jādezinficē.

II NODAĻA: PRASĪBAS KAUTUVĒM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka to kautuvju uzbūve, telpu izvietojums un iekārtas, kurās kauj mājputnus vai zaķveidīgos, atbilst šādām prasībām:

1. Tajās ir jābūt telpai vai segtai platībai dzīvnieku saņemšanai un pārbaudei pirms nokaušanas.
2. Lai novērstu gaļas piesārņošanu, kautuvē:
 - a) ir jābūt pietiekamam skaitam telpu atbilstīgi kautuvē veicamajām darbībām;
 - b) ir jābūt atsevišķai telpai iekšējo orgānu izņemšanai un turpmākai apstrādei, tostarp garšvielu pievienošanai veselīem mājputnu liemeņiem, ja vien kompetentā iestāde atsevišķos gadījumos neļauj konkrētā kautuvē nodalīt minēto darbību laiku;
 - c) nodrošina šādu darbību veikšanas vietas vai laika nodalīšanu:
 - i) apdullināšana un asiņu notecināšana;
 - ii) noplūkšana vai dīrāšana un plaucēšana

un

 - iii) gaļas nosūtīšana;
 - d) kautuve ir iekārtota tā, ka ir novērsta gaļas saskaršanās ar grīdu, sienām un palīgierīcēm,

un

 - e) kautuves līnijas (ja tādas izmanto) ir veidotas tā, lai kaušanas procesā notiktu pastāvīga virzība uz priekšu un novērstu piesārņojuma izplatību dažādās kaušanas līnijas daļās. Ja tajās pašās telpās darbina vairāk nekā vienu kaušanas līniju, šīm līnijām jābūt atbilstošā veidā nodalītām, lai novērstu piesārņojuma izplatību no vienas līnijas citā.
3. Kautuvēs ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.

▼B

4. Iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos.
5. Kautuvē ir jābūt slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas glabāšanai atdzesētā stāvoklī, kuras tālāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķām slēdzamām vietām vai tilpnēm tādas gaļas uzglabāšanai, kas atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā.
6. Kautuvē ir jābūt atsevišķai vietai, kur ir atbilstošas iespējas, lai tīrītu, mazgātu un dezinficētu:
 - a) tādas pārvadāšanas iekārtas kā redeļu kastes
un
 - b) transportlīdzekļus.

Šīs vietas un iekārtas nav obligātas attiecībā uz b) apakšpunktu, ja netālu atrodas oficiāli apstiprinātas vietas un iekārtas.
7. Kautuvē ir jābūt atbilstoši aprīkotai slēdzamai vietai vai vajadzības gadījumā telpai, ko izmanto tikai veterinārais dienests.

III NODAĻA: PRASĪBAS GAĻAS SADALIŠANAS UZŅĒMUMIEM

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka gaļas sadalīšanas uzņēmumi, kur apstrādā mājputnu vai zaķveidīgo gaļu:
 - a) ir būvēti tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu, jo īpaši:
 - i) paredzot pastāvīgu veicamo darbību virzību uz priekšu
vai
 - ii) nodrošinot dažādu ražošanas partiju nodalīšanu;
 - b) ir ar telpām atsevišķai iepakotas un neiesaiņotas gaļas uzglabāšanai, ja vien to neuzglabā dažādos laika posmos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls un uzglabāšanas veids nevar izraisīt gaļas piesārņojumu;
 - c) to gaļas sadalīšanas telpas ir aprīkotas tā, lai nodrošinātu atbilstību V nodaļas prasībām;
 - d) iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos,
un
 - e) tajos ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.
2. Ja gaļas sadalīšanas uzņēmumā veic šādas darbības:
 - a) tādu zosu un pīļu iekšējo orgānu izņemšanu, kuras audzē tauko aknu iegūšanai un kuras apdullinātas, atasiņotas un noplūktas nobarošanas saimniecībā,
vai
 - b) iekšējo orgānu izņemšanu mājputniem, kuru iekšējo orgānu izņemšana ir atlikta,

pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka šim mērķim ir pieejamas atsevišķas telpas.

IV NODAĻA: KAUŠANAS HIGIĒNA

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada kautuves, kurās kauj mājputnus vai zaķveidīgos, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. a) To dzīvnieku gaļu, kas nav minēti b) apakšpunktā, nedrīkst lietot pārtikā, ja šie dzīvnieki nomirst citādi nekā nokaujot kautuvē;
- b) kaušanas telpās drīkst ievest tikai dzīvus kaušanai paredzētus dzīvniekus, izņemot:
 - i) mājputnus, kuru iekšējo orgānu izņemšana ir atlikta, tauko aknu iegūšanai audzētas zosis un pīles un putnus, ko neuzskata par mājputniem, bet ko audzē saimniecībā kā mājputnus, ja tie nokauti saimniecībā saskaņā ar VI nodaļu,

▼B

- ii) saimniecībā audzētus medījumus dzīvniekus, kas nokauti audzēšanas vietā saskaņā ar III sadaļu,
 - un
 - iii) mazos medījumus dzīvniekus saskaņā ar IV sadaļas III nodaļu.
2. Kautuvju īpašniekiem ir jāievēro kompetentās iestādes norādījumi, ►C1 lai nodrošinātu to, ka pirmskaušanas apskati veic piemērotos apstākļos. ◄
 3. Ja uzņēmumi ir apstiprināti dažādu dzīvnieku sugu kaušanai vai saimniecībā audzētu skrējējputnu un mazo medjamo dzīvnieku liemeņu apstrādei, ir jāveic piesardzības pasākumi, lai novērstu savstarpēju piesārņošanu, nodalot ar dažādu sugu dzīvniekiem veicamo darbību laiku vai vietu. Uzņēmumā ir jābūt atsevišķām telpām saimniecībā audzētu un nokautu skrējējputnu un mazo medjamo dzīvnieku liemeņu saņemšanai un glabāšanai.
 4. Dzīvnieki, ko ieved kaušanas telpā, ir jānokauj bez liekas kavēšanās.
 5. Apdullināšana, asiņu notecināšana, ādas novilkšana vai noplūkšana, iekšējo orgānu izņemšana un cita dīrāšana ir jāveic bez liekas kavēšanās un tā, lai novērstu gaļas piesārņošanu. Jo īpaši ir jāveic pasākumi, lai novērstu gremošanas trakta satura izlīšanu iekšējo orgānu izņemšanas laikā.
 6. Kautuvju īpašniekiem ir jāievēro kompetentās iestādes norādījumi, lai nodrošinātu to, ka pēckaušanas veterināro ekspertīzi veic piemērotos apstākļos, un jo īpaši to, ka nokautos dzīvniekus kārtīgi pārbauda.
 7. Pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes veikšanas:
 - a) daļas, kas nav derīgas lietošanai pārtikā, ir iespējami drīz jāizved no uzņēmuma tīrās daļas;
 - b) gaļa, kuras tālāka apstrāde ir apturēta vai kas atzīta par nederīgu lietošanai pārtikā, un neēdami blakusprodukti nedrīkst nonākt saskarē ar gaļu, kas ir atzīta par derīgu lietošanai pārtikā,
 - un
 - c) iekšējie orgāni vai to daļas, kas ir liemenī, izņemot nieres, ir iespējami drīz pilnībā jāizņem, ja vien kompetentā iestāde neļauj citādi.
 8. Pēc ekspertīzes un iekšējo orgānu izņemšanas nokautie dzīvnieki ir iespējami drīz jāiztīra un jāatdzesē līdz ne vairāk kā 4 °C, ja vien gaļu nesadala, kamēr tā vēl ir silta.
 9. Ja liemeņus dzesina iegremdējot, ir jāņem vērā šādi nosacījumi:
 - a) ir jāveic visi vajadzīgie piesardzības pasākumi, lai novērstu liemeņu piesārņošanu, ņemot vērā tādus parametrus kā liemeņa svars, ūdens temperatūra, ūdens plūsmas apjoms un virziens, kā arī atdzesēšanas laiks;
 - b) iekārtas ir pilnībā jāiztukšo, jāiztīra un jādezinficē pēc vajadzības un vismaz reizi dienā.
 10. Slimus vai iespējami slimus dzīvniekus un dzīvniekus, ko kauj saskaņā ar slimību izskaušanas vai kontroles programmām, uzņēmumā nedrīkst kaut, izņemot gadījumus, kad to atļauj kompetentā iestāde. Šādā gadījumā kaušana jāveic oficiālā uzraudzībā un jāveic pasākumi piesārņojuma novēršanai; telpas ir jāiztīra un jādezinficē, pirms tās izmanto atkal.

V NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS GAĻAS SADALĪŠANAS UN ATKAU- LOŠANAS LAIKĀ

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka mājputnu un zaķveidīgo gaļas sadalīšanu un atkaulošanu veic saskaņā ar šādām prasībām:

1. Darbs ar gaļu jāorganizē tā, lai novērstu vai pēc iespējas samazinātu piesārņojumu. Tālāb pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jo īpaši jānodrošina, ka:
 - a) sadalīšanai paredzēto gaļu uz darba telpām pārvieto pakāpeniski pēc vajadzības;
 - b) gaļu sadalot, atkaulojot, apgriežot, sagriežot, kapājot, iesaiņojot un iepakojot, tās temperatūrai jā saglabājas ne vairāk kā 4 °C, izmantojot ne vairāk kā 12 °C apkārtējo temperatūru vai alternatīvu sistēmu, kam ir līdzvērtīga iedarbība,
 - un

un

▼B

- c) ja telpas ir apstiprinātas dažādu dzīvnieku sugu gaļas sadalīšanai, veic piesardzības pasākumus, lai novērstu gaļas savstarpēju piesārņošanu, vajadzības gadījumā, nodalot ar dažādu dzīvnieku sugu gaļu veicamo darbību vietu vai laiku.
2. Tomēr gaļu var arī atkaulot un sadalīt, pirms tā sasniedz 1. punkta b) apakšpunktā minēto temperatūru, ja sadalīšanas telpa ir tajā pašā teritorijā, kur atrodas kaušanas telpas, ar nosacījumu, ka gaļu uz sadalīšanas telpu pārvieto:
- a) tieši no kaušanas telpām
- vai
- b) pēc nogaidīšanas perioda dzesinātavā vai saldētavā.
3. Līdzko gaļa ir sadalīta un attiecīgā gadījumā iepakota, tā ir jāatdzesina līdz 1. punkta b) apakšpunktā minētajai temperatūrai.
4. Neiesaiņota gaļa jāuzglabā un jāpārvadā atsevišķi no iepakotas gaļas, ja vien to neuzglabā vai nepārvadā dažādos laikos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls, uzglabāšanas veids vai pārvadāšana nevar izraisīt gaļas piesārņojumu.

VI NODAĻA: KAUŠANA SAIMNIECĪBĀ

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var nokaut IV nodaļas 1. punkta b) apakšpunkta i) daļā minētos mājputnus saimniecībā tikai ar kompetentās iestādes atļauju un saskaņā ar šādām prasībām:

1. Saimniecībā ir jāveic regulāras veterinārās pārbaudes.
2. Pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam ir iepriekš jāinformē kompetentā iestāde par nokaušanas dienu un laiku.
3. Saimniecībā ir jābūt iespējām savākt putnus vienkopus, lai veiktu vairāku putnu grupas pirmskaušanas apskati.
4. Saimniecībā ir jābūt telpām, kas piemērotas putnu kaušanai un tālākai apstrādei atbilstīgi higiēnas prasībām.
5. Ir jāievēro dzīvnieku labturības prasības.
6. Līdz ar nokautajiem putniem kautuvē ir jānogādā tā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka apliecinājums, kurš dzīvnieku audzētājam, šajā apliecinājumā norādot konkrētam dzīvniekam nozīmētos veterinārfarmaceutiskos produktus vai citu ārstēšanu, ārstēšanas nozīmēšanas un beigu dienu, kā arī kaušanas dienu un laiku.
7. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā apliecība, ko izdevis valsts pilnvarots veterinārārsts vai apstiprināts veterinārārsts saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.
8. Attiecībā uz mājputniem, ko audzē tauko aknu iegūšanai, putni ar neizņemtiem iekšējiem orgāniem uz kautuvi vai gaļas sadalīšanas uzņēmumu ir jāpārved nekavējoties un, ja vajadzīgs, sasaldēti. Tiem iekšējiem orgāniem ir jāizņem 24 stundu laikā kopš nokaušanas brīža kompetentās iestādes uzraudzībā.
9. Nokautus mājputnus, kuru iekšējo orgānu izņemšana ir atlikta un kuri iegūti izcelsmes saimniecībā, var glabāt līdz 15 dienām temperatūrā, kas nav augstāka par 4 °C. Pēc tam tai ir jāizņem iekšējie orgāni kautuvē vai gaļas sadalīšanas uzņēmumā, kas atrodas tajā pašā dalībvalstī, kurā atrodas izcelsmes saimniecība.

▼M1

VII NODAĻA: ŪDENS AIZTURĒŠANAS REAGENTI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka putnu gaļa, kas tikusi īpaši apstrādāta, lai veicinātu ūdens palikšanu tajā, netiek laista tirgū kā svaiga gaļa, bet gan tiek laista tirgū kā gaļas izstrādājumi vai izmantota pārstrādātu produktu ražošanai.

▼B

III SADAĻA: SAIMNIECĪBĀ AUDZĒTU MEDĪJAMO DZĪVNIEKU GAĻA

1. I sadaļas noteikumi attiecas uz saimniecībā audzētu pārnadžu kārtas medījamo zīdītāju (*Cervidae* un *Suidae*) gaļas iegūšanu un laišanu tirgū, ja vien kompetentā iestāde neuzskata tos par neatbilstošiem.

▼ **B**

2. II sadaļas noteikumi attiecas uz zaķveidīgo gaļas iegūšanu un laišanu tirgū. Tomēr I sadaļas noteikumos piemēro, ja kompetentā iestāde uzskata tos par atbilstošiem. Ir jānodrošina attiecīgas telpas, kas ir pielāgotas dzīvnieku lielumam.
3. Neatkarīgi no 1. un 2. punkta pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst izcelsmes vietā ar kompetentās iestādes atļauju kaut saimniecībā audzētus zaķveidīgos un nagaiņus, kas minēti 1. punktā, ja:
 - a) šos dzīvniekus nevar pārvadāt, lai izvairītos no jebkāda riska vai nodrošinātu dzīvnieku labturības prasību ievērošanu;
 - b) ganāmpulkam veic regulāras veterinārās pārbaudes;
 - c) dzīvnieku īpašnieks iesniedz attiecīgu pieprasījumu;
 - d) kompetento iestād iepriekš informē par dzīvnieku kaušanas dienu un laiku;
 - e) saimniecībā ir sistēma dzīvnieku savākšanai vienkopus, lai veiktu vairāku dzīvnieku grupas pirmskaušanas apskati;
 - f) saimniecībā ir telpas, kas piemērotas dzīvnieku kaušanai, asiņu notecināšanai un, ja jānoplūc zaķveidīgie, noplūkšanai;
 - g) ievēro dzīvnieku labturības prasības;
 - h) nokautus un atasiņotus dzīvniekus pārved uz kautuvi atbilstīgi higiēnas prasībām un bez liekas kavēšanās. Ja pārvadāšana ilgst vairāk nekā divas stundas, ► **C1** dzīvniekus vajadzības gadījumā atdzesē. ◀ Iekšējo orgānu izņemšanu var veikt uz vietas veterinārārsta uzraudzībā;
 - i) līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka, kas audzējis dzīvnieku, apliecinājums, kurā norāda dzīvnieka identitāti un dzīvniekam nozīmētos veterinārfarmaceutiskos produktus vai citu ārstēšanu, nozīmēšanas un ārstēšanas beigu datumu, un
 - j) līdz ar nokautajiem dzīvniekiem uz apstiprināto uzņēmumu ved apliecinību, ko izdevis un parakstījis valsts pilnvarots veterinārārsts vai apstiprināts veterinārārsts un ar ko apliecina pirmskaušanas apskates pozitīvu iznākumu, pareizu kaušanu un asiņu notecināšanu, kā arī kaušanas dienu un laiku.
4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst ārkārtas apstākļos saimniecībā kaut arī bizonus saskaņā ar 3. punktu.

IV SADAĻA: SAVVAĻAS DZĪVNIEKU GAĻA

I NODAĻA: MEDNIEKU APMĀCĪBA VESELĪBAS UN HIGIĒNAS PRASĪBU JOMĀ

1. Personām, kas medī savvaļas dzīvniekus, lai laistu to gaļu tirgū lietošanai pārtikā, ir jābūt pietiekamām zināšanām par savvaļas dzīvnieku patoloģijām ► **C1** un savvaļas dzīvnieku gaļas iegūšanu un apstrādi pēc nometīšanas, lai veiktu savvaļas dzīvnieku sākotnējo apskati uz vietas. ◀
2. Tomēr ir pietiekami, ja vismaz vienai personai mednieku grupā ir 1. punktā minētās zināšanas. Atsauces uz "apmācītu personu" šajā sadaļā ir atsauces uz šādu personu.
3. Apmācītā persona var būt arī medību pārzinis vai medību vadītājs, ja viņš vai viņa ir mednieku grupas sastāvā vai atrodas medību vietas tuvākajā apkārtnē. Ja apmācītā persona nav mednieku grupas sastāvā un atrodas medību vietas tuvākajā apkārtnē, medniekam ir jāuzrāda medību pārzinim vai medību vadītājam nomedītais dzīvnieks(-i) un jāsniedz informācija, ja mednieks pirms dzīvnieka nonāvēšanas ir ievērojis neparastu tā uzvedību.
4. Lai mednieki varētu kļūt par apmācītām personām, ir jānodrošina apmācība, kas atbilst kompetentās iestādes prasībām. Tajā ietver vismaz šādus mācību priekšmetus:
 - a) medijamo dzīvnieku normāla anatomija, fizioloģija un uzvedība;
 - b) medijamo dzīvnieku neparasta uzvedība un patoloģiskas izmaiņas slimību, vides piesārņojuma vai citu faktoru dēļ, kas pēc šādu dzīvnieku gaļas patēriņa var ietekmēt cilvēka veselību;
 - c) higiēnas noteikumi un pareizas metodes savvaļas medijamo dzīvnieku apstrādei, pārvešanai, iekšējo orgānu izņemšanai utt. pēc to nonāvēšanas

▼B

un

- d) tiesību akti un administratīvie akti par dzīvnieku un sabiedrības veselību un higiēnas prasībām, kuri reglamentē medījamo dzīvnieku laišanu tirgū.
5. Kompetentā iestāde veicina to, lai mednieku organizācijas nodrošina šādu apmācību.

II NODAĻA: LIELO MEDĪJAMO DZĪVNIEKU APSTRĀDE

1. Pēc lielo medījamo dzīvnieku nonāvēšanas tiem iespējami drīz jāizņem kuņģi un zarnas un, ja vajadzīgs, tie jāatasiņo.
 2. Apmācītajai personai ir jāveic nomedītā dzīvnieka ķermeņa un izņemto iekšējo orgānu apskate, lai noteiktu pazīmes, kas var liecināt par to, ka gaļas patērēšana var apdraudēt veselību. Šāda apskate ir jāveic iespējami drīz pēc dzīvnieka nonāvēšanas.
 3. Lielo medījamo dzīvnieku gaļu drīkst laist tirgū tikai tad, ja ķermeni uz savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu pārved iespējami drīz pēc 2. punktā minētās apskates. Līdz ar ķermeni ir jāved arī iekšējie orgāni, kā norādīts 4. punktā. Iekšējiem orgāniem jābūt identificējamiem kā konkrēta dzīvnieka iekšējiem orgāniem.
 4. a) Ja 2. punktā minētās apskates laikā nekonstatē kādas normai neatbilstošas pazīmes, pirms dzīvnieka nonāvēšanas nav novērota neparasta tā uzvedība un nav aizdomu par iespējamu vides piesārņojumu, apmācītajai personai ir jāpievieno nomedītā dzīvnieka ķermenim numurēts apliecinājums par minēto. Šajā apliecinājumā ir arī jānorāda dzīvnieka nonāvēšanas diena, laiks un vieta. Šādā gadījumā galvai un iekšējiem orgāniem nav jābūt pie ķermeņa, izņemot sugas, kas ir uzņēmīgas pret trihinelozi (cūkas, nepadzi u. c.), kuru galvai (izņemot ilķņus) un diafragmai ir jābūt pie ķermeņa. Tomēr medniekiem ir jāievēro visas papildu prasības, kas ir spēkā dalībvalstī, kurā notiek medības, jo īpaši, lai ļautu uzraudzīt konkrētas atliekvielas un vielas saskaņā ar Direktīvu 96/23/EK;
 - b) citos apstākļos galvai (izņemot ilķņus, briežragus un ragus) un visiem iekšējiem orgāniem, izņemot kuņģi un zarnas, ir jābūt pie ķermeņa. Apmācītajai personai, kas veikusi apskati, ir jāinformē kompetentā iestāde par normai neatbilstošām pazīmēm un uzvedību vai iespējamu vides piesārņojumu, kura dēļ minētā persona nav varējusi sniegt apliecinājumu saskaņā ar a) apakšpunktu;
 - c) ja atsevišķos gadījumos nav apmācītas personas, kas varētu veikt 2. punktā minēto apskati, galvai (izņemot ilķņus, briežragus un ragus) un visiem iekšējiem orgāniem, izņemot kuņģi un zarnas, ir jābūt pie ķermeņa.
 5. Atdzesēšana jāsāk saprātīgā laika posmā pēc dzīvnieka nonāvēšanas, un temperatūrai visās gaļas daļās ir jāsasniedz ne vairāk kā 7 °C. Ja klimatiskie apstākļi ir piemēroti, nav vajadzīga aktīva atdzesēšana.
 6. Pārvedot gaļu uz savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu, ir jāizvairās no gaļas sakraušanas kaudzē.
 7. Lielie medījamo dzīvnieki, ko nogādā savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā, ir jāuzrāda kompetentajai iestādei pārbaudei.
 8. Turklāt nenodīrātus lielos medījumos dzīvniekus drīkst dīrāt un laist tirgū tikai tad, ja:
 - a) pirms dīršanas ķermeņus glabā un apstrādā atsevišķi no citiem pārtikas produktiem un nesasaldētus
- un
- b) pēc dīršanas veic galīgo pārbaudi saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.
9. Noteikumi, kas izklāstīti I sadaļas V nodaļā, attiecas uz lielo medījamo dzīvnieku gaļas sadalīšanu un atkaulošanu.

III NODAĻA: MAZO MEDĪJAMO DZĪVNIEKU APSTRĀDE

1. Apmācītajai personai ir jāveic pārbaude, lai identificētu pazīmes, kas var liecināt, ka gaļas patērēšana var radīt draudus veselībai. Šāda pārbaude ir jāveic iespējami drīz pēc dzīvnieka nonāvēšanas.
2. Ja apskates laikā konstatē normai neatbilstošas pazīmes, pirms nonāvēšanas ir novērota neparasta uzvedība vai ir aizdomas par vides piesārņojumu, apmācītajai personai ir jāinformē kompetentā iestāde.

▼B

3. Mazo medījamo dzīvnieku gaļu drīkst laist tirgū tikai tad, ja ķermeni uz savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu pārved iespējami drīz pēc 1. punktā minētās apskates.
4. Atziesēšana jāsāk saprātīgā laika posmā pēc dzīvnieka nonāvēšanas, un temperatūrai visās gaļas daļās ir jāsasniedz ne vairāk kā 4 °C. Ja klimatiskie apstākļi ir piemēroti, nav vajadzīga aktīva atziesēšana.
5. Iekšējo orgānu izņemšana jāveic vai jāpabeidz bez liekas kavēšanās pēc izešanas savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā, ja vien kompetentā iestāde neļauj citādi.
6. Mazie medijamie dzīvnieki, ko nogādā savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā, ir jāuzrāda kompetentajai iestādei pārbaudei.
7. Noteikumi, kas izklāstīti II sadaļas V nodaļā, attiecas uz mazo medījamo dzīvnieku gaļas sadalīšanu un atkaulošanu.

V SADAĻA: MALTĀ GAĻA, GAĻAS IZSTRĀDĀJUMI UN MEHĀNISKI ATDALĪTA GAĻA (MAG)

I NODAĻA: PRASĪBAS RAŽOŠANAS UZŅĒMUMIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai MAG, ir jānodrošina, ka tie:

1. ir būvēti tā, lai novērstu gaļas un tās produktu piesārņošanu, jo īpaši:
 - a) paredzot pastāvīgu veicamo darbību virzību uz priekšu
vai
 - b) nodrošinot dažādu ražošanas partiju nodalīšanu;
2. ir ar telpām atsevišķai iepakotas un neiesaiņotas gaļas un tās produktu uzglabāšanai, ja vien tos neuzglabā dažādos laika posmos vai tādā veidā, ka iepakojuma materiāls un uzglabāšanas veids nevar izraisīt gaļas vai tās produktu piesārņojumu;
3. to telpas ir aprīkotas tā, lai nodrošinātu atbilstību III nodaļas temperatūras prasībām;
4. tajos ir iekārtas roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotas gaļas un tās produktu apstrādi, ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos,
un
5. tajos ir jābūt ierīcēm instrumentu dezinficēšanai ar karstu ūdeni, ko piegādā ne mazāk kā 82 °C temperatūrā, vai citai sistēmai ar līdzvērtīgu iedarbību.

II NODAĻA: PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ IZEJVIELĀM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai MAG, ir jānodrošina, ka izmantotās izejvielas atbilst šādām prasībām:

1. Izejvielām, ko izmanto maltās gaļas ražošanai, ir jāatbilst šādām prasībām:
 - a) tām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu;
 - ▶ **C1** b) gaļai jābūt ņemtai no skeleta muskuļiem, ◀ ieskaitot dabiskā saistībā esošos taukaudus;
 - c) kā izejvielu nedrīkst izmantot:
 - i) izcirtņu atgriezumus un apgraižījumus (kas nav veselu muskuļu atgriezumus);
 - ii) MAG;
 - iii) gaļu ar kaulu fragmentiem vai ādu
vai
 - iv) galvas gaļu, izņemot gremotājmuskuļus, baltās līnijas bezmuskuļu daļu, karpālo un tarsālo apvidu, kaulu nokasījumus un diafragmas muskuļus (ja vien nav atdalīta seroza).
2. Gaļas izstrādājumu ražošanai var izmantot šādas izejvielas:
 - a) svaigu gaļu;

▼B

- b) gaļu, kas atbilst 1. punkta prasībām,
un
 - c) ja gaļas izstrādājums nav paredzēts lietošanai pārtikā bez termiskās apstrādes:
 - i) gaļu, kas iegūta, maļot vai sadalot gabalos tādu gaļu, kura atbilst 1. punkta prasībām un kura nav minēta 1. punkta c) apakšpunkta i) daļā,
un
 - ii) MAG, kas atbilst III nodaļas 3. punkta d) apakšpunkta prasībām.
3. Izejvielām, ko izmanto MAG ražošanai, ir jāatbilst šādām prasībām:
- a) tām jāatbilst prasībām attiecībā uz svaigu gaļu;
 - b) MAG ražošanai nedrīkst izmantot šādas izejvielas:
 - i) attiecībā uz mājputnu gaļu – kājas, kakla ādu un galvu
un
 - ii) attiecībā uz citu dzīvnieku gaļu – galvas kaulus, kājas, astes, ciskas kaulus, stilba kaulus, ikru kaulus, pleca kaulus, spieķa kaulus un elkoņkaulus.

III NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS RAŽOŠANAS LAIKĀ UN PĒC TĀS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo malto gaļu, gaļas izstrādājumus vai MAG, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Darbs ar gaļu jāorganizē tā, lai novērstu vai pēc iespējas samazinātu piesārņojumu. Tālab pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jo īpaši jānodrošina, ka izmantojamā gaļa:
 - a) ir 4 °C temperatūrā mājputnu gaļai, 3 °C subproduktiem un 7 °C citai gaļai
un
 - b) tiek ieviesta sagatavošanas telpā pakāpeniski pēc vajadzības.
2. Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai piemēro šādas prasības:
 - a) ja vien kompetentā iestāde neļauj veikt atkausāšanu tūlīt pirms maļšanas, sasaldētai vai dziļi sasaldētai gaļai, ko izmanto maltās gaļas vai gaļas izstrādājumu ražošanai, ir jābūt atkaulotai pirms sasaldēšanas. To var uzglabāt tikai uz ierobežotu laika posmu;
 - b) ja malto gaļu gatavo no dzesinātas gaļas, to sagatavo:
 - i) attiecībā uz mājputnu gaļu – ne vairāk kā trīs dienās pēc nokaušanas;
 - ii) attiecībā uz citiem dzīvniekiem – ne vairāk kā sešs dienās pēc nokaušanas
vai
 - iii) ne vairāk kā 15 dienās pēc dzīvnieku nokaušanas attiecībā uz atkaulotu, vakuumā iepakotu liellopu un teļa gaļu;
 - c) maltā gaļa un gaļas izstrādājumi tūlīt pēc to saražošanas ir jāiesaiņo vai jāiepako un
 - i) jāatdzesina, līdz to iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā 2 °C maltajai gaļai un 4 °C gaļas izstrādājumiem,
vai
 - ii) jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā -18 °C.
Šādi temperatūras apstākļi ir jāsauglabā, gaļu uzglabājot un pārvadājot.
3. Tādas MAG ražošanai un izmantošanai, kura ražota, izmantojot metodes, kas nemaina ražošanā izmantoto kaulu struktūru, un kuras kalcija saturs nav ievērojami lielāks kā maltajai gaļai, piemēro šādas prasības:
 - a) atkausāšanai domātas izejvielas no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkausāšanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci;

▼B

- b) mehāniska atdalīšana ir jāveic tūlīt pēc atkausēšanas;
 - c) ja MAG neizmanto tūlīt pēc tās iegūšanas, tā jāiesaiņo vai jāiepako un pēc tam jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai vai jāsasaldē, līdz tās iekšējā temperatūra sasniedz ne vairāk kā -18 °C. Šādas temperatūras prasības ir jāsiglabā, gaļu uzglabājot un pārvadājot;
 - d) ja pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks ir veicis analīzes, kuras liecina, ka MAG atbilst maltās gaļas mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas pieņemti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004, šo MAG var izmantot gaļas izstrādājumos, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā bez termiskas apstrādes, un gaļas produktos;
 - e) MAG, kas neatbilst d) apakšpunktā minētajiem kritērijiem, var izmantot tikai, lai ražotu termiski apstrādātus gaļas produktus saskaņā ar šo regulu apstiprinātos uzņēmumos.
4. Tādas MAG ražošanai un izmantošanai, kas ražota, izmantojot metodes, kuras nav minētas 3. punktā, piemēro šādas prasības:
- a) izejvielas atkausēšanai no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkausēšanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci;
 - C1 b) ja mehānisko atdalīšanu neveic tūlīt pēc atkausēšanas, ◄ gaļas kauli ir jāuzglabā un jāpārvadā ne vairāk kā 2 °C temperatūrā vai, ja tie ir sasaldēti, – ne vairāk kā -18 °C temperatūrā;
 - c) gaļas kaulus, kas iegūti no sasaldētiem liemeņiem, nedrīkst atkārtoti sasaldēt;
 - d) ja MAG neizmanto vienu stundu pēc iegūšanas, tā ir nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 2 °C temperatūrai;
 - e) ja pēc atdzesēšanas MAG nepārstrādā 24 stundu laikā, tā 12 stundās pēc iegūšanas ir jāsasaldē un tās iekšējai temperatūrai sešās stundās jāsasniedz ne vairāk kā -18 °C;
 - f) sasaldēta MAG pirms uzglabāšanas vai pārvadāšanas ir jāiesaiņo vai jāiepako, to nedrīkst glabāt ilgāk kā trīs mēnešus, un tās temperatūrai uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā jāsiglabājas ne vairāk kā -18 °C;
 - g) MAG var izmantot tikai termiski apstrādātu gaļas produktu ražošanai uzņēmumos, kas apstiprināti saskaņā ar šo regulu.
5. Malto gaļu, gaļas izstrādājumus un MAG pēc atkausēšanas nedrīkst atkārtoti sasaldēt.

IV NODAĻA: ETIĶETĒŠANA

1. Papildus Direktīvas 2000/13/EK ⁽¹⁾ prasībām pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība 2. punkta prasībām, ja tās dalībvalsts tiesību akti, kuras teritorijā produktu laiž tirgū, to paredz un ciktāl paredz.
2. Uz iepakojuma, kurš paredzēts piegādāšanai galapatērētājam un kurā ir maltā mājputnu vai nepārnadžu gaļa vai gaļas izstrādājumi, kas satur MAG, ir jābūt norādei, ka šādi produkti pirms lietošanas pārtikā ir termiski jāapstrādā.

VI SADAĻA: GAĻAS PRODUKTI

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina, ka gaļas produktu ražošanā neizmanto turpmāk tekstā minēto:
 - a) sieviešu vai vīriešu kārtas dzīvnieku dzimumorgānus, izņemot sēkliniekus;
 - b) urīnorgānus, izņemot nieres un urīnpūsli;
 - c) balsenes skrimslī, traheju un lielos bronhus;
 - d) acis un acu plakstiņus;
 - e) ārējo auss eju;

▼C1

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2000. gada 20. marta Direktīva 2000/13/EK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz pārtikas produktu marķēšanu, noformēšanu un reklāmu (OV L 109, 6.5.2000., 29. lpp.) Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 2003/89/EK (OV L 308, 25.11.2003., 15. lpp.).

▼B

f) ragu audus

un

- **C1** g) mājputnu galvu – izņemot seksti, ausis, paseksti un karunkulus – kā arī ◀ barības vadu, guzu, zarnas un dzimumorgānus.
2. Visai gaļai, ieskaitot malto gaļu un gaļas izstrādājumus, ko izmanto gaļas produktu ražošanai, ir jāatbilst svaigas gaļas prasībām. Tomēr maltajai gaļai un gaļas izstrādājumiem, ko izmanto gaļas produktu ražošanai, nav jāatbilst citām īpašām prasībām, kas minētas V sadaļā.

VII SADAĻA: DZĪVAS GLIEMENES

1. Šī sadaļa attiecas uz dzīvām gliemenēm. Izņemot noteikumus par attīrīšanu, tā attiecas arī uz dzīvām adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem.
2. I–VIII nodaļa attiecas uz dzīvniekiem, kas iegūti ražošanas apgabalos, ko kompetentā iestāde ir klasificējusi saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004. IX nodaļa attiecas uz ķemmīšgliemenēm (*Pectinidae*), ko ievāc ārpus šiem apgabaliem.
3. V, VI, VIII, IX nodaļa un VII nodaļas 3. punkts attiecas uz mazumtirdzniecību.
4. Šīs sadaļas noteikumi papildina Regulas (EK) Nr. 852/2004 noteikumus:
 - a) attiecībā uz darbībām, ko veic pirms dzīvo gliemeņu nogādāšanas nosūtīšanas vai attīrīšanas centrā, tie papildina minētās regulas I pielikuma prasības;
 - b) attiecībā uz citām darbībām tie papildina minētās regulas II pielikuma prasības.

I NODAĻA: VISPĀRĪGAS PRASĪBAS DZĪVU GLIEMEŅU LAIŠANAI TIRGŪ

1. Dzīvas gliemenes nedrīkst laist tirgošanai mazumtirdzniecībā citādi, kā vien caur nosūtīšanas centru, kurā jāuzliek identifikācijas marķējums saskaņā ar VII nodaļu.
2. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst pieņemt dzīvu gliemeņu partijas tikai tad, ja ir ievērotas 3.–7. punktā minētās dokumentācijas prasības.
3. Ja pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks pārvieto dzīvu gliemeņu partiju no viena uzņēmuma uz citu, ieskaitot partijas ieviešanu nosūtīšanas centrā vai pārstrādes uzņēmumā, pie partijas ir jābūt reģistrācijas dokumentam.
4. Šim reģistrācijas dokumentam ir jābūt vismaz vienā tās dalībvalsts oficiālajā valodā, kurā atrodas saņemšanas uzņēmums, un jāsaturs vismaz tāda informācija, kāda precizēta turpmāk tekstā:
 - a) attiecībā uz dzīvu gliemeņu partiju, ko sūta no ražošanas apgabala, reģistrācijas dokumentā jāietver vismaz šāda informācija:
 - i) gliemeņu ievācēja identitāte un adrese;
 - ii) ievākšanas diena;
 - iii) ražošanas apgabala iespējami sīks atrašanās vietas apraksts vai koda numurs;
 - iv) ražošanas apgabala veselības stāvoklis;
 - v) čaulgliemju sugas un daudzums

un

 - vi) partijas galamērķis;
 - b) attiecībā uz dzīvu gliemeņu partiju, ko sūta no izklāšanas teritorijas, reģistrācijas dokumentā jāietver vismaz informācija, kas minēta a) apakšpunktā, un šāda informācija:
 - i) izklāšanas teritorijas atrašanās vieta

un

 - ii) izklāšanas ilgums;

▼B

- c) attiecībā uz dzīvu gliemeņu partiju, ko sūta no attīrīšanas centra, reģistrācijas dokumentā jāietver vismaz informācija, kas minēta a) apakšpunktā, un šāda informācija:
- i) attīrīšanas centra adrese;
 - ii) attīrīšanas ilgums
- un
- iii) datumi, kuros attiecīgā partija ieviesta attīrīšanas centrā un atstājusi to.
5. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas sūta dzīvu gliemeņu partijas, jāaizpilda reģistrācijas dokumenta attiecīgās sadaļas, lai tās var viegli salasīt un nevar izmainīt. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, saņemot partiju, minētais dokuments jāapzīmogo ar kalendāro spiedienu vai citādi jāreģistrē saņemšanas diena.
6. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāsauglabā reģistrācijas dokumenta kopija par katru nosūtīto un saņemto partiju vismaz divpadsmit mēnešus pēc tās nosūtīšanas vai saņemšanas (vai tādu ilgāku laika posmu, kādu kompetentā iestāde nosaka).
7. Tomēr, ja:
- a) darbinieki, kas ievāc dzīvas gliemenes, darbojas arī nosūtīšanas centrā, attīrīšanas centrā, izklāšanas teritorijā vai pārstrādes uzņēmumā, kas saņem dzīvas gliemenes,
- un
- b) visus attiecīgos uzņēmumus uzrauga viena un tā pati kompetentā iestāde,
- tad reģistrācijas dokumenti nav vajadzīgi, ja minētā kompetentā iestāde to atļauj.

II NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS DZĪVU GLIEMEŅU RAŽOŠANAI UN IEVĀKŠANAI

A. PRASĪBAS RAŽOŠANAS APGABALIEM

1. Ievācēji drīkst ievākt dzīvas gliemenes tikai no ražošanas apgabaliem ar noteiktu atrašanās vietu un robežām, ko kompetentā iestāde ir klasificējusi, attiecīgā gadījumā sadarbojoties ar pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem, kā A, B vai C klases ražošanas apgabalus saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004.
2. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst laist tirgū tiešai lietošanai pārtikā dzīvas gliemenes, kas ievāktas A klases ražošanas apgabalos, tikai tad, ja tās atbilst V nodaļas prasībām.
3. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst laist tirgū tiešai lietošanai pārtikā dzīvas gliemenes, kas ievāktas B klases ražošanas apgabalos, tikai pēc to apstrādes attīrīšanas centrā vai pēc izklāšanas.
4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst laist tirgū tiešai lietošanai pārtikā dzīvas gliemenes, kas ievāktas C klases ražošanas apgabalos, tikai pēc to izklāšanas ilgā laika posmu saskaņā ar šīs nodaļas C daļu.
5. Dzīvām gliemenēm, kas ievāktas B vai C klases ražošanas apgabalos, pēc attīrīšanas vai izklāšanas jāatbilst visām V nodaļas prasībām. Tomēr šādos apgabalos ievāktas dzīvas gliemenes, kas nav tikušas pakļautas attīrīšanai vai izklāšanai, var sūtīt uz pārstrādes uzņēmumu, kur tām jāveic apstrāde patogēnu mikroorganismu samazināšanai (attiecīgā gadījumā pēc smilts, dubļu vai sārņu attīrīšanas tajā pašā vai citā uzņēmumā). Atļautās apstrādes metodes ir šādas:
 - a) sterilizācija hermētiski noslēgtos konteineros

un

 - b) termiskā apstrāde, kas ietver:
 - i) iegremdēšanu verdošā ūdenī uz laiku, kas vajadzīgs, lai paaugstinātu gliemju mikstuma iekšējo temperatūru ne mazāk kā līdz 90 °C, un šīs minimālās temperatūras uzturēšanu ne mazāk kā 90 sekundes;
 - ii) gatavošanu trīs līdz piecas minūtes noslēgtā traukā, kur temperatūra ir no 120 līdz 160 °C un spiediens ir no 2 līdz 5 kg/cm²,

▼B

kam seko izlobīšana un gaļas sasaldēšana līdz -20 °C temperatūrai iekšienē,

un

- iii) tvaicēšanu zem spiediena noslēgtā traukā, kas atbilst prasībām par sagatavošanas laiku un i) daļā minēto gliemeņu gaļas iekšējo temperatūru. Jāizmanto apstiprināta metodika. Lai pārbaudītu, vai karstums sadalās vienmērīgi, jāizmanto procedūras, kuru pamatā ir riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (HACCP) principi.

- 6. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki nedrīkst ražot vai ievākt dzīvas gliemenes apgabalos, ko kompetentā iestāde nav klasificējusi vai kas ir nepiemēroti veselības apsvērumu dēļ. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāņem vērā visa attiecīgā informācija par apgabala piemērotību ražošanai un ievākšanai, tostarp informācija, kas iegūta savās pārbaudēs un no kompetentās iestādes. Tiem jāizmanto šī informācija, jo īpaši informācija par vides un laika apstākļiem, lai noteiktu atbilstošu apstrādi ievāktajām gliemenēm.

B. PRASĪBAS IEVĀKŠANAI UN APSTRĀDEI PĒC IEVĀKŠANAS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ievāc dzīvas gliemenes vai apstrādā tās tūlīt pēc ievākšanas, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

- 1. Ievākšanas metodes un tālāka apstrāde nedrīkst radīt papildu piesārņojumu vai pārmērīgu kaitējumu dzīvo gliemeņu čaulām vai audiem vai radīt izmaiņas, kas būtiski ietekmē to piemērotību attīrīšanas, pārstrādes vai izklāšanas apstrādei. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jo īpaši:
 - a) dzīvās gliemenes atbilstoši jāaizsargā no triecieniem, noberzumiem vai vibrācijas;
 - b) tās nedrīkst pakļaut galēju temperatūru ietekmei;
 - c) tās nedrīkst atkārtoti iegremdēt ūdenī, kas var radīt papildu piesārņojumu,

un

 - d) ja veic kondicionēšanu dabiskā vidē, jāizmanto tikai platības, ko kompetentā iestāde ir klasificējusi kā A klases apgabalus.
- 2. Izmantotajos transportlīdzekļos jānodrošina atbilstoša šķidrums novadīšana, tiem jābūt aprīkoti tā, lai nodrošinātu labākos iespējamus izdzīvošanas apstākļus un efektīvu aizsardzību pret piesārņojumu.

C. PRASĪBAS DZĪVU GLIEMEŅU IZKLĀŠANAI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas veic dzīvu gliemeņu izklāšanu, ir jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

- 1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var izmantot tikai tos apgabalus, ko kompetentā iestāde ir apstiprinājusi dzīvu gliemeņu izklāšanai. Šo vietu robežām jābūt skaidri norādītām ar bojām, pāļiem vai citiem stacionāriem līdzekļiem. Starp izklāšanas apgabaliem un arī starp izklāšanas un ražošanas apgabaliem jābūt vismaz nelielam attālumam, lai samazinātu piesārņojuma izplatīšanās iespēju.
- 2. Izklāšanas apstākļiem jānodrošina optimāli apstākļi gliemeņu attīrīšanai. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jo īpaši:
 - a) jāizmanto tādas dzīvo gliemeņu apstrādes metodes, kas paredzētas izklāšanai un ļauj pēc iegremdēšanas dabiskos ūdeņos atjaunot barības filtrēšanas funkciju;
 - b) tie nedrīkst izklāt dzīvas gliemenes tādā blīvumā, kas kavē attīrīšanu;
 - c) dzīvās gliemenes jāizklāj jūras ūdenī izklāšanas apgabalā uz atbilstošu laika posmu, ko nosaka atkarībā no ūdens temperatūras un kam jāilgst vismaz divus mēnešus, ja vien kompetentā iestāde piekrīt īsākam laika posmam, ņemot vērā konkrētā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka riska analīzi,

un

▼B

- d) jānodrošina pietiekama attiecīgo apstrādes vietu atdalīšana izklāšanas teritorijā, lai novērstu dažādu partiju sajaukšanos; jāizmanto vienota partijas apstrādes sistēma, lai jaunu partiju nevar ievest, pirms nav pilnībā aizvākta iepriekšējā partija.
3. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada darbu izklāšanas teritorijās, kompetentās iestādes pārbaudes vajadzībām ir jāved pastāvīgs reģistrs attiecībā uz dzīvo gliemeņu izcelsmi, izklāšanas laiku, izmantotajām izklāšanas teritorijām un partijas tālāku galamērķi pēc izklāšanas.

III NODAĻA: STRUKTURĀLAS PRASĪBAS NOSŪTĪŠANAS UN ATTĪRĪŠANAS CENTRIEM

1. Šādu telpu atrašanās vietu uz zemes nedrīkst apdraudēt applūšana parastu paisumu vai apkārtējo teritoriju virszemes noteces ūdeņu dēļ.
2. Tilpnēm un ūdens uzglabāšanas konteineriem jāatbilst šādām prasībām:
 - a) to iekšējai virsmai jābūt gludai, izturīgai, ūdensnecaurlaidīgai un viegli tīrāmai;
 - b) tām jābūt būvētām tā, lai nodrošinātu pilnīgu ūdens novadīšanu;
 - c) ūdens ielūdes sistēmai jābūt izvietotai tā, lai novērstu piegādātā ūdens piesārņošanu.
3. Turklāt attīrīšanas tilpnēm attīrīšanas centros jābūt piemērotām attīrāmo produktu daudzumam un veidam.

IV NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS ATTĪRĪŠANAS UN NOSŪTĪŠANAS CENTRIEM

A. PRASĪBAS ATTĪRĪŠANAS CENTRIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas veic dzīvu gliemeņu attīrīšanu, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Pirms attīrīšanas uzsākšanas no dzīvajām gliemenēm ar tīru ūdeni jānomazgā dubļi un nosēdumi.
2. Attīrīšanas sistēmai jāļauj dzīvajām gliemenēm ātri atsākt un turpināt barības filtrēšanu no ūdens, samazināt notekūdeņu piesārņojumu, nekļūst atkārtoti piesārņotām un pēc attīrīšanas palikt dzīvām un apmierinošā stāvoklī, lai tās iesaiņotu, uzglabātu un pārvadātu pirms laišanas tirgū.
3. Attīrāmo dzīvo gliemeņu daudzums nedrīkst pārsniegt attīrīšanas centra jaudu. Dzīvās gliemenes pastāvīgi jāattīra pietiekamu laika posmu, lai nodrošinātu atbilstību V nodaļas sanitārajiem standartiem un mikrobioloģiskajiem kritērijiem, kas pieņemti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004.
4. Ja attīrīšanas tilpnē ir vairākas dzīvu gliemeņu partijas, tām jābūt vienas un tās pašas sugas gliemenēm un apstrādes laikam jāatbilst laikam, kas nosakāms partijai, kurai vajadzīgs visilgākais attīrīšanas laika posms.
5. Tilpnēm, ko izmanto dzīvu gliemeņu turēšanai attīrīšanas sistēmās, jābūt būvētām tā, lai tām cauri varētu plūst tīrs jūras ūdens. Dzīvo gliemeņu slāņu biezums nedrīkst kavēt čaulu atvēršanu attīrīšanas laikā.
6. Attīrīšanas tilpnē, kurā veic dzīvu gliemeņu attīrīšanu, nedrīkst turēt vēžveidīgos, zivis vai citas jūras sugas.
7. Uz visiem iepakojumiem, kuros ir attīrītas dzīvas gliemenes un kurus sūta uz nosūtīšanas centru, jābūt etiķetei, kas apliecina, ka visas gliemenes ir attīrītas.

B. PRASĪBAS NOSŪTĪŠANAS CENTRIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas vada nosūtīšanas centru darbību, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Dzīvu gliemeņu apstrāde, jo īpaši kondicionēšana, kalibrēšana, iesaiņošana un iepakojšana, nedrīkst izraisīt produkta piesārņojumu vai ietekmēt gliemeņu dzīvotspēju.
2. Pirms nosūtīšanas dzīvo gliemeņu čaulas kārtīgi jānomazgā ar tīru ūdeni.
3. Dzīvām gliemenēm jābūt iegūtām:

▼B

- a) A klases ražošanas apgabalā;
 - b) izklāšanas teritorijā;
 - c) attīrīšanas centrā
- vai
- d) citā nosūtīšanas centrā.
4. Prasības, kas minētas 1. un 2. punktā, attiecas arī uz nosūtīšanas centriem, kuri atrodas uz kuģu klāja. Gliemenēm, ko apstrādā šādos centros, jābūt iegūtām A klases ražošanas apgabalā vai izklāšanas teritorijā.

V NODAĻA: SANITĀRIE STANDARTI DZĪVĀM GLIEMENĒM

Papildus tam, ka jānodrošina atbilstība saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 pieņemtajiem mikrobioloģiskajiem standartiem, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina arī tas, ka dzīvas gliemenes, ko laiž tirgū lietošanai pārtikā, atbilst šajā nodaļā noteiktajiem standartiem.

1. To organoleptiskajām īpašībām jāatbilst svaiguma un dzīvotspējas prasībām, tostarp čaulām jābūt tīrām, ar atbilstošu triecienizturību un normālu iekšējā šķidruma daudzumu.
2. To saturā kopējais jūras biotoksīnu daudzums (mēra visā ķermenī vai jebkurā ēdamā daļā atsevišķi) nedrīkst pārsniegt šādus ierobežojumus:
 - a) paralītiskajai gliemeņu indei – 800 mikrogrami vienā kilogramā;
 - b) amnēziskajai gliemeņu indei (*ASP*) – 20 miligrami domoīnskābes vienā kilogramā;
 - c) okadīnskābei, dinofisistoksīniem un pektenotoksīniem kopā – 160 mikrogrami okadīnskābes ekvivalentu vienā kilogramā;
 - d) jesotoksīniem – 1 miligrams jesotoksīna ekvivalenta vienā kilogramā

un

 - e) azaspiracīdiem – 160 mikrogrami azaspiracīda ekvivalentu vienā kilogramā.

VI NODAĻA: DZĪVU GLIEMEŅU IESAIŅOŠANA UN IEPAKOŠANA

1. Austeres jāiesaiņo vai jāiepako ar ieliekto čaulu uz leju.
2. Atsevišķiem dzīvu gliemeņu mazumtirdzniecības izmēra iepakojumiem jābūt noslēgtiem un pēc nosūtīšanas centra atstāšanas jāpaliek slēgtiem līdz to pārdošanai galapatērētājam.

VII NODAĻA: IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒJUMS UN ETIĶETĒŠANA

1. Etiķetei, ieskaitot identifikācijas marķējumu, jābūt ūdensizturīgai.
2. Papildus vispārīgajām prasībām identifikācijas marķējumam, kas ietvertas II pielikuma I sadaļā, uz etiķetes jābūt šādai informācijai:
 - a) gliemeņu suga (vispārpieņemtais nosaukums un zinātniskais nosaukums)

un

 - b) iepakojšanas datums, kas ietver vismaz dienu un mēnesi.

Atkāpjoties no Direktīvas 2000/13/EK, datumu, līdz kuram produkts jāizmanto, var aizstāt ar ierakstu “šiem dzīvniekiem, tos pārdodot, jābūt dzīviem”.

3. Mazumtirgotājam jā saglabā tiem dzīvo gliemeņu iepakojumiem uzliktās etiķetes, kas nav atsevišķos mazumtirdzniecības izmēra iepakojumos, vismaz 60 dienas pēc to satura sadalīšanas.

VIII NODAĻA: CITAS PRASĪBAS

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas uzglabā un pārvadā dzīvas gliemenes, ir jānodrošina, ka tās uzglabā temperatūrā, kas neietekmē negatīvi pārtikas drošību vai to dzīvotspēju.
2. Dzīvas gliemenes nedrīkst atkārtoti iegremdēt ūdenī vai apsmidzināt pēc tam, kad tās ir iepakotas mazumtirdzniecībai un atstājušas nosūtīšanas centru.

▼B**IX NODAĻA: ĪPAŠAS PRASĪBAS ĶEMMĪŠGLIEMENĒM, KO IEVĀC ĀRPUS KLASIFICĒTIEM RAŽOŠANAS APGABALIEM**

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ievāc ķemmīšgliemenes ārpus klasificētajiem ražošanas apgabaliem vai veic šādu ķemmīšgliemeņu apstrādi, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Ķemmīšgliemenes nedrīkst laist tirgū, ja vien tās nav ievāktas un apstrādātas saskaņā ar II nodaļas B daļu un neatbilst V nodaļā noteiktajiem standartiem, ko pierāda savu pārbaužu sistēma.
2. Turklāt, ja kompetentā iestāde var, ņemot vērā oficiālu uzraudzības programmu datus, klasificēt zvejas rajonus, attiecīgā gadījumā sadarbojoties ar pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, ķemmīšgliemenēm pēc analogijas piemēro II nodaļas A daļas noteikumus.
3. Ķemmīšgliemenes nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā citādi, kā vien caur zivju izsoli, nosūtīšanas centru vai pārstrādes uzņēmumu. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, ja tie apstrādā ķemmīšgliemenes, par to jāinformē kompetentā iestāde un attiecībā uz nosūtīšanas centriem – jānodrošina atbilstība III un IV nodaļas prasībām.
4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas apstrādā ķemmīšgliemenes, jānodrošina atbilstība:
 - a) attiecīgā gadījumā dokumentācijas prasībām, kas minētas I nodaļas 3.–7. punktā. Šādā gadījumā reģistrācijas dokumentā skaidri jānorāda tā apgabala atrašanās vieta, kur ķemmīšgliemenes ir ievāktas,

vai
 - b) iepakotām ķemmīšgliemenēm un iesaiņotām ķemmīšgliemenēm, ja iesaiņojums nodrošina iepakojumam līdzvērtīgu aizsardzību, atbilstība VII nodaļas prasībām par identifikācijas marķējumu un etiķetēšanu.

VIII SADAĻA: ZVEJNICĪBAS PRODUKTI

1. Šī sadaļa neattiecas uz gliemenēm, adatādainiem, tunikātiem un jūras gliemežiem, ko laiž tirgū dzīvus. Izņemot I un II nodaļu, tā attiecas uz šādiem dzīvniekiem, ja tos nelaiž tirgū dzīvus, un šādā gadījumā tiem jābūt iegūtiem saskaņā ar VII sadaļu.

▼M6

2. III nodaļas A, C un D daļa, IV nodaļas A daļa un V nodaļa attiecas uz mazumtirdzniecību.

▼B

3. Šīs sadaļas prasības papildina Regulas (EK) Nr. 852/2004 prasības:
 - a) attiecībā uz uzņēmumiem, tostarp kuģiem, kas iesaistīti primārajā ražošanā un ar to saistītās darbībās, tās papildina minētās regulas I pielikuma prasības;
 - b) attiecībā uz citiem uzņēmumiem, tostarp kuģiem, tās papildina minētās regulas II pielikuma prasības;

▼M6

- c) attiecībā uz ūdens piegādi tie papildina minētās regulas II pielikuma VII nodaļas prasības; tīru jūras ūdeni var izmantot zvejniecības produktu apstrādei un mazgāšanai, ledus sagatavošanai, ko izmanto, lai atdzesētu zvejniecības produktus, un ātrai vēžveidīgo un gliemju atdzesēšanai pēc termiskās apstrādes.

▼M5

Atkāpjoties no a) apakšpunkta, Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas 7. punktu var neattiecināt uz uzņēmumiem, kas nodarbojas ar piekrastes sīkzveju Padomes Regulas (EK) Nr. 1198/2006⁽¹⁾ 26. panta 1. punkta nozīmē un minēto darbību veic tikai īsus laikposmus, kas nepārsniedz 24 stundas.

▼B

4. Zvejniecības produktiem:
 - a) primārā ražošana ietver dzīvu zvejniecības produktu audzēšanu, zvejošanu un ievākšanu ar mērķi laist tos tirgū

un

⁽¹⁾ OV L 223, 15.8.2006., 1. lpp.

▼B

- b) saistītās darbības ietver jebkuru no šādām darbībām, ja tās veic uz zvejas kuģu klāja: nogalināšanu, atasiņošanu, galvas atdalīšanu, ķidāšanu, spuru noņemšanu, sasaldēšanu un iesaiņošanu; tās ietver arī:
- 1) tādu zvejniecības produktu pārvadāšanu un uzglabāšanu, kuri nav būtiski izmainīti, ieskaitot dzīvus zvejniecības produktus, zivjaudzētavās uz sauszemes
un
 - 2) tādu zvejniecības produktu pārvadāšanu, kuri nav būtiski izmainīti, ieskaitot dzīvus zvejniecības produktus, no ražošanas vietas uz pirmo galamērķa uzņēmumu.

I NODAĻA: PRASĪBAS KUĢIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka:

- 1) kuģi, ko izmanto zvejniecības produktu ievākšanai to dabīgajā vidē vai to apstrādei vai pārstrādei pēc ievākšanas, atbilst strukturālajām un aprīkojuma prasībām, kas minētas I daļā,
un
- 2) darbības uz kuģu klāja veic saskaņā ar II daļā minētajiem noteikumiem.

I. STRUKTURĀLĀS UN APRĪKOJUMA PRASĪBAS

A. Prasības visiem kuģiem

1. Kuģiem jābūt būvētiem un veidotiem tā, lai neizraisītu produktu piesārņošanu ar sateces ūdeņiem, notekūdeņiem, dūmiem, degvielu, eļļu, taukiem vai citām neatbilstošām vielām.
2. Virsmām, ar kurām zvejniecības produkti saskaras, jābūt no piemērota korozijizturīga materiāla, kas ir gluds un viegli tīrāms. Virsmas segumam jābūt izturīgam un netoksiskam.
3. Iekārtām un materiāliem, ko izmanto darbā ar zvejniecības produktiem, jābūt no korozijizturīga materiāla, kas ir viegli tīrāms un dezinficējams.
4. Ja kuģiem ir ūdens ieplūdes sistēma ūdenim, ko izmanto darbā ar zvejniecības produktiem, tai jābūt izvietotai tā, lai novērstu piegādātā ūdens piesārņošanu.

B. Prasības kuģiem, kas būvēti un aprīkoti tā, lai uzglabātu svaigus zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas

1. Kuģiem, kas būvēti un aprīkoti, lai uzglabātu zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas, jābūt aprīkoti ar kravas telpām, rezervuāriem vai konteineriem zvejniecības produktu uzglabāšanai tādos temperatūras apstākļos, kādi noteikti VII nodaļā.
2. Kravas telpām jābūt nodalītām no dzinēju telpām un no apkalpes kajītēm ar šķērssienām, kas ir pietiekamas, lai novērstu jebkādu iespējamu uzglabājamo zvejniecības produktu piesārņošanu. Kravas telpām un konteineriem, ko izmanto zvejniecības produktu uzglabāšanai, jānodrošina to saglabāšana apmierinošos higiēnas apstākļos un attiecīgā gadījumā jānodrošina, ka izkusušā ledus ūdens nepaliek saskarē ar produktiem.
3. Kuģos, kas aprīkoti zvejniecības produktu atdzesēšanai atdzesētā tīrā jūras ūdenī, tvertnēs jābūt ierīcēm vienotas temperatūras sasniegšanai visās tvertnēs. Šādām ierīcēm jānodrošina atdzesēšanas režīms, kurā zivju un tīrā jūras ūdens kopums sešas stundas pēc iekraušanas sasniedz ne vairāk kā 3 °C temperatūru un 16 stundas pēc iekraušanas – ne vairāk kā 0 °C temperatūru, un tās ļauj veikt uzraudzību un, ja vajadzīgs, – temperatūras reģistrēšanu.

C. Prasības saldētājkauģiem

Saldētājkauģiem jābūt:

- 1) ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai strauji pazeminātu temperatūru tā, ka temperatūra iekšienē sasniedz ne vairāk kā -18 °C;
- 2) ar dzesēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai saglabātu zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs ne vairāk kā -18 °C tempe-

▼B

ratūrā. Uzglabāšanas tilpnēm jābūt aprīkotām ar temperatūras reģistrēšanas ierīci vietā, kur to var viegli nolasīt. Nolasītāja temperatūras sensoram jāatrodas vietā, kur temperatūra tilpnē ir visaugstākā,

un

- 3) jāatbilst prasībām attiecībā uz kuģiem, kas būvēti un aprīkoti, lai saglabātu zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas, kā noteikts B daļas 2. punktā.

D. Prasības zivju pārstrādes kuģiem

1. Uz zivju pārstrādes kuģiem jābūt vismaz:
 - a) saņemšanas zonai, kas paredzēta zvejniecības produktu uzņemšanai uz klāja un veidota tā, lai varētu nodalīt katru nākamo lomu. Šai zonai jābūt viegli tīrāmai un izvietota tā, lai aizsargātu produktus no saules vai sliktiem laika apstākļiem un no jebkādiem piesārņojuma avotiem;
 - b) higiēniskai sistēmai zvejniecības produktu pārvietošanai no saņemšanas zonas uz darba zonu;
 - c) darba zonai(-ām), kas ir pietiekami liela zvejniecības produktu higiēniskai sagatavošanai un pārstrādei, ir viegli tīrāma un dezinficējama un izvietota un ierīkota tā, lai novērstu produktu piesārņošanu;
 - d) gatavo produktu uzglabāšanas zonai(-ām), kas ir pietiekami liela un veidota tā, lai tā būtu viegli tīrāma. Ja uz kuģa veic atkritumu pārstrādi, šādu atkritumu uzglabāšanai jābūt paredzētām atsevišķām telpām;
 - e) vietai iepakojuma materiālu glabāšanai, kas ir nodalīta no produktu sagatavošanas un pārstrādes zonas;
 - f) īpašām iekārtām atkritumu vai lietošanai pārtikā nederīgu zvejniecības produktu izmešanai tieši jūrā vai, ja apstākļi to prasa, turēšanai šādam nolūkam paredzētā ūdensnecaurlaidīgā tvertnē. Ja atkritumus glabā un pārstrādā uz kuģa, lai pēc tam veiktu to sanitāro apstrādi, šim nolūkam jāparedz atsevišķas platības;
 - g) ūdens ieplūdes sistēmai jābūt izvietotai tā, lai novērstu piegādātā ūdens piesārņošanu,

un

 - h) iekārtām roku mazgāšanai, ko izmanto personāls, kurš nodarbojas ar neiesaiņotu zvejniecības produktu apstrādi, ir jābūt ar tādiem krāniem, lai novērstu piesārņojuma izplatīšanos.
2. Tomēr zivju pārstrādes kuģiem, uz kuru klāja sagatavo, atdzesē un iesaiņo vēžveidīgos un gliemjus, nav jāatbilst 1. punkta prasībām, ja uz šādu kuģu klāja neveic nekādas citas apstrādes vai pārstrādes darbības.
3. Uz zivju pārstrādes kuģiem, kur sasaldē zvejniecības produktus, jābūt iekārtām, kas atbilst C daļas 1. un 2. punktā noteiktajām prasībām saldētājkuģiem.

II. HIGIĒNAS PRASĪBAS

1. Kuģu daļas vai konteineri, ko izmanto zvejniecības produktu uzglabāšanai, jātur tīri un jāuztur labā darba kārtībā. Tos jo īpaši nedrīkst piesārņot ar degvielu vai sateces ūdeņiem.
2. Zvejniecības produkti iespējami drīz pēc to uzņemšanas uz klāja jāaizsargā no piesārņošanas un no saules vai citu siltuma avotu iedarbības
► **M6** ————— ◀
3. Zvejniecības produkti jāapstrādā un jāuzglabā tā, lai novērstu saspiešanu. Zivju apstrādātāji var izmantot smailus darba rīkus lielu zivju vai zivju, kas var tos ievainot, pārvietošanai ar nosacījumu, ka šo produktu gaļa netiek bojāta.

▼B

4. Zvejniecības produkti, ko nesaglabā dzīvā veidā, jāatdzesina iespējami drīz pēc to iekraušanas. Tomēr, ja atdzesēšana nav iespējama, zvejniecības produkti ir iespējami drīz jāizkrauj.

▼M6

6. Ja zivīm atdala galvu un/vai tās ķidā uz kuģa klāja, šādas darbības jāveic atbilstoši higiēnas prasībām iespējami drīz pēc nozvejošanas, un produkti nekavējoties un kārtīgi jānomazgā. Šādā gadījumā iekšējie orgāni un daļas, kas var radīt draudus sabiedrības veselībai, iespējami drīz jānošķir un jātur atsevišķi no lietošanai pārtikā paredzētiem produktiem. Aknas un ikri, kas paredzēti lietošanai pārtikā, jāglabā uz ledu temperatūrā, kas tuvojas ledu kušanas temperatūrai, vai jāsasaldē.

▼B

7. Ja veic konservēšanai paredzētu veselu zivju sasaldēšanu sālījumā, produkta temperatūrai jāsasniedz ne vairāk kā -9 °C. Sālījums nedrīkst būt zivju piesārņojuma avots.

II NODAĻA: PRASĪBAS LOMU IZKRAUŠANAS LAIKĀ UN PĒC TAM

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas atbild par zvejniecības produktu izkraušanu un izkraušanu krastā:
 - a) jānodrošina, ka izkraušanas un izkraušanas krastā aprīkojums, kas nonāk saskarē ar zvejniecības produktiem, ir no materiāla, ko viegli tīrīt un dezinficēt, un tas tiek uzturēts labā darba kārtībā un tīrībā,

un
 - b) jānovērš zvejniecības produktu piesārņošana izkraušanas un izkraušanas krastā laikā, jo īpaši:
 - i) veicot izkraušanas darbības ātri;
 - ii) nekavējoties novietojot zvejniecības produktus aizsargātā vidē un VII nodaļā noteiktajā temperatūrā

un
 - iii) neizmantojot ierīces un metodes, kas rada nevajadzīgus zvejniecības produktu ēdamās daļas bojājumus.
2. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas atbild par izsolēm un vairumtirdzniecības tirgiem vai to daļu, kur zvejniecības produktus izvieto pārdošanai, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:
 - a) i) jābūt slēdzamiem konteineriem vai telpām tādu zvejniecības produktu glabāšanai atdzesētā stāvoklī, kuru tālāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķiem slēdzamiem konteineriem vai telpām tādu zvejniecības produktu uzglabāšanai, kas atzīti par nederīgiem lietošanai pārtikā;
 - ii) ja kompetentā iestāde prasa, jābūt atbilstoši aprīkotai slēdzamai vietai vai vajadzības gadījumā telpai tikai kompetentās iestādes darbinieku izmantošanai;
- b) laikā, kad izvieto vai uzglabā zvejniecības produktus:
 - i) attiecīgās telpas nedrīkst izmantot citiem nolūkiem;
 - ii) transportlīdzekļiem, kuru izplūdes gāzes var negatīvi ietekmēt zvejniecības produktu kvalitāti, nedrīkst būt pieeja šīm telpām;
 - iii) personas, kam ir pieeja šīm telpām, nedrīkst tajās ievest citus dzīvniekus

un
 - iv) telpām jābūt labi apgaismotām, lai atvieglotu oficiālo pārbaūžu veikšanu.
3. Ja uz kuģa klāja nav bijis iespējams veikt atdzesēšanu, svaigiem zvejniecības produktiem, ko neglabā dzīvā veidā, iespējami drīz pēc izkraušanas krastā jāveic atdzesēšana un tie jāuzglabā temperatūrā, kas tuvojas ledu kušanas temperatūrai.
4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāsadarbjas ar attiecīgajām kompetentajām iestādēm, lai ļautu tām veikt oficiālas pārbaudes saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004, jo īpaši attiecībā uz paziņošanas procedūram par zvejniecības produktu izkraušanu krastā, kādas tās dalībvalsts kompetentā

▼B

iestāde, ar kuras karogu kuģis peld, vai tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kur zvejniecības produktus izkrauj krastā, uzskata par vajadzīgām.

III NODAĻA: PRASĪBAS UZŅĒMUMIEM, TOSTARP KUGIEM, KUR VEIC ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU APSTRĀDI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstība šādām prasībām uzņēmumos, kur veic zvejniecības produktu apstrādi.

A. PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ SVAIGIEM ZVEJNIECĪBAS PRODUKTIEM

1. Ja dzesinātus, neiesaiņotus produktus neizplata, nenesūta, nesagatavo vai nepārstrādā tūlīt pēc to nonākšanas sauszemes uzņēmumā, tie jāuzglabā uz ledus šim nolūkam piemērotās telpās. Ledus atjaunošana jāveic tik bieži, cik nepieciešams. Iepakoti svaigi zvejniecības produkti jāatdzesina līdz temperatūrai, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai.

▼M6

2. Tādas darbības kā galvas atdalīšana un ķidāšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām. Ja no tehniskā un tirdzniecības viedokļa ir iespējams veikt ķidāšanu, tā jāveic iespējami drīz pēc produktu nozvejošanas vai izkraušanas krastā. Produkti rūpīgi jānomazgā uzreiz pēc šīm darbībām.

▼B

3. Tādas darbības kā filejas atdalīšana un sadalīšana jāveic tā, lai izvairītos no filejas un tās gabalu piesārņošanas vai bojāšanas. Fileja un tās gabali nedrīkst atrasties uz darba galda ilgāk, nekā vajadzīgs to sagatavošanai. Fileja un tās gabali vai šķēles jāiesaiņo un vajadzības gadījumā jāiepako un jāatdzesina iespējami drīz pēc sagatavošanas.
4. Konteineros, ko izmanto neiesaiņotu, sagatavotu svaigu zvejniecības produktu, ko glabā uz ledus, nosūtīšanai vai uzglabāšanai, jānodrošina, ka izkusušā ledus ūdens nepaliek saskarē ar minētajiem produktiem.
5. Svaigus zvejniecības produktus, kas ir veseli un izķidāti, drīkst pārvadāt un uzglabāt uz kuģa atdzesētā ūdenī. Tos drīkst arī turpināt pārvadāt atdzesētā ūdenī pēc izkraušanas krastā un šādi pārvest no akvakultūras uzņēmumiem līdz pirmajam sauszemes uzņēmumam, kurā veic citas darbības nekā pārvadāšanu vai šķirošanu.

B. PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ SALDĒTIEM PRODUKTIEM

Sauszemes uzņēmumos, kur veic zvejniecības produktu sasaldēšanu, jābūt iekārtām, kas atbilst prasībām, kuras VIII sadaļas I nodaļas I.C daļas 1. un 2. punktā noteiktas saldētājkuģiem.

C. PRASĪBAS MEHĀNISKI ATDALĪTIEM ZVEJNIECĪBAS PRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo mehāniski atdalītus zvejniecības produktus, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Izmantotajām izejvielām jāatbilst šādām prasībām:
 - a) mehāniski atdalītu zvejniecības produktu ražošanai drīkst izmantot tikai veselās zivis un asakas pēc filēšanas;
 - b) visām izejvielām jābūt izķidātām.
2. Ražošanas procesam jāatbilst šādām prasībām:
 - a) mehāniskā atdalīšana jāveic pēc filejas atdalīšanas bez liekas kavēšanās;
 - b) ja izmanto veselās zivis, tās vispirms jāizķidā un jānomazgā;
 - c) pēc sagatavošanas mehāniski atdalītie zvejniecības produkti iespējami drīz jāsasaldē vai jāiekļauj produktā, kas paredzēts sasaldēšanai vai stabilizācijas apstrādei.

D. PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ PARAZĪTIEM

1. Turpmāk tekstā minētie zvejniecības produkti jāsasaldē ne vairāk kā -20 °C temperatūrā visās produkta daļās ne mazāk kā 24 stundas; šāda apstrāde jāveic izejvielai vai gatavajam produktam:
 - a) zvejniecības produktiem, ko paredzēts patērēt jēlus vai gandrīz jēlus;

▼B

- b) šādu sugu zvejniecības produktiem, ja tiem paredzēts veikt auksto kūpināšanu, kurā attiecīgā zvejniecības produkta iekšējā temperatūra nepārsniedz 60 °C:
 - i) siļķēm;
 - ii) makrelēm;
 - iii) brētliņām;
 - iv) (savvaļas) Atlantijas un Klusā okeāna lašiem
 un
 - c) marinētiem un/vai sālītiem zvejniecības produktiem, ja pārstrāde ir nepietiekama nematodes kāpuru iznīcināšanai.
2. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem nav jāveic 1. punktā paredzētā apstrāde, ja:
- a) ir pieejami epidemioloģiskie dati, kas liecina, ka izcelsmes zvejas rajonā nevar būt veselības draudu attiecībā uz parazītu klātbūtni,
 - un
 - b) kompetentā iestāde to atļauj.
3. Pie zvejniecības produktiem, kas minēti 1. punktā, tos laižot pārdošanā, izņemot piegādes galapatērētājiem, ir jābūt ražotāja dokumentam, kurā norāda tiem veiktās apstrādes veidu.

▼M6

IV NODAĻA. PRASĪBAS DAŽIEM APSTRĀDĀTIEM ZVEJNICĪBAS PRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstība šādām prasībām uzņēmumos, kur veic dažu zvejniecības produktu apstrādi.

A. PRASĪBAS VĒŽVEIDĪGO UN GLIEMJU SAGATAVOŠANAI

1. Pēc termiskās apstrādes jāveic ātra dzesēšana. Ja neizmanto nekādu citu saglabāšanas metodi, dzesēšana jāturpina, līdz temperatūra tuvojas ledus kušanas temperatūrai.
2. Atčaulošana vai lobīšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām, izvairoties no produkta piesārņošanas. Ja šādas darbības veic ar rokām, darbiniekiem īpaša uzmanība jāpievērš roku mazgāšanai.
3. Pēc atčaulošanas vai lobīšanas termiski apstrādātie produkti nekavējoties jāsadaldē vai iespējami drīz jāatdzesē līdz VII nodaļā noteiktajai temperatūrai.

B. PRASĪBAS ZIVJU EĻĻAI, KAS PAREDZĒTA LIETOŠANAI PĀRTIKĀ

1. Izejvielām, ko izmanto lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas gatavošanai, jāatbilst šādām prasībām:
 - a) tām jānāk no uzņēmumiem, tostarp kuģiem, kas reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu;
 - b) tās jāiegūst no zvejniecības produktiem, kas derīgi lietošanai pārtikā un atbilst šajā sadaļā paredzētajiem noteikumiem;
 - c) tās jātransportē un jāuzglabā apstākļos, kas atbilst higiēnas prasībām;
 - d) tās jāatdzesē pēc iespējas ātrāk un jāglabā VII nodaļā noteiktajā temperatūrā.

Atkāpjoties no 1. punkta d) apakšpunkta, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var nedzesēt zvejniecības produktus, ja nesadalīti zvejniecības produkti tiek tieši izmantoti lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas gatavošanā, un izejvielas tiek apstrādātas 36 stundu laikā pēc izkraušanas, ja tiek ievēroti svaiguma kritēriji un neapstrādātu zvejniecības produktu kopējā gaisotnā bāziskā slāpekļa saturs (TVB-N) vērtība nepārsniedz robežvērtības, kas noteiktas Komisijas Regulas (EK) Nr. 2074/2005 ⁽¹⁾ II pielikuma II sadaļas I nodaļā.

⁽¹⁾ OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

▼M6

2. Zivju eļļas ražošanas procesā jānodrošina, ka neapstrādātas zivju eļļas ražošanai paredzētās izejvielas apstrādā, tostarp attiecīgā gadījumā izmantojot karsēšanas, presēšanas, atdalīšanas, centrifugēšanas, apstrādes, rafinēšanas un attīrīšanas posmus, pirms to laist tirgū galapatērētājam.
3. Ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro lietošanai pārtikā paredzētai zivju eļļai, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki vienā uzņēmumā var ražot un uzglabāt gan lietošanai pārtikā paredzētu zivju eļļu, gan zivju eļļu un zivju miltus, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā.
4. Kamēr nav sagatavoti īpaši Kopienas tiesību akti, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina atbilstība valsts noteikumiem par zivju eļļu, ko laiž tirgū galapatērētājam.

▼B

V NODAĻA: SANITĀRIE STANDARTI ZVEJNIECĪBAS PRODUKTIEM

Papildus tam, ka jānodrošina atbilstība saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 pieņemtajiem mikrobioloģiskajiem kritērijiem, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem atbilstīgi attiecīgā produkta veidam vai sugai jānodrošina, ka zvejniecības produkti, ko laiž tirgū lietošanai pārtikā, atbilst šajā nodaļā noteiktajiem standartiem. ►M6 B un D daļas prasības nepiemēro nesadalītiem zvejniecības produktiem, ko izmanto tieši lietošanai pārtikā paredzētās zivju eļļas sagatavošanai. ◀

A. ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU ORGANOLEPTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jāveic zvejniecības produktu organoleptiska pārbaude. Šajā pārbaudē jo īpaši jāpārlicinās, ka zvejniecības produkti atbilst visiem svaiguma kritērijiem.

B. HISTAMĪNS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka nav pārsniegti ierobežojumi attiecībā uz histamīnu.

C. KOPEJAIS GAISTOŠAIS SLĀPEKLIS

Neapstrādātus zvejniecības produktus nedrīkst laist tirgū, ja ķīmiskajās pārbaudēs konstatē, ka ir pārsniegti ierobežojumi attiecībā uz kopējo gaistošā bāziskā slāpekļa saturu (*TVB-N*) vai *TMA-N*.

D. PARAZĪTI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka zvejniecības produkti pirms to laišanas tirgū ir vizuāli pārbaudīti, lai pārlicinātos, vai nav redzamu parazītu. Zvejniecības produktus, kas ir acīm redzami piesārņoti ar parazītiem, nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā.

E. CILVĒKA VESELĪBAI KAITĪGI TOKSĪNI

▼M6

1. Nedrīkst laist tirgū zvejniecības produktus, kas iegūti no šādu dzimtu indīgajām zivīm: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* un *Canthigasteridae*.

Svaigus, sagatavotus, saldētus un pārstrādātus zvejniecības produktus, kas pieder pie *Gempylidae* dzimtas, jo īpaši *Ruvettus pretiosus* un *Lepidocybium flavobrunneum*, var laist tirgū tikai iesaiņotus/iepakotus, un tie attiecīgi marķējami, sniedzot patērētājam informāciju par sagatavošanas/termiskās apstrādes metodēm un par risku, kas saistīts ar tādu vielu klātbūtni, kuras var izraisīt gremošanas traucējumus.

Uz marķējuma līdz ar parasto nosaukumu jābūt zvejniecības produktu zinātniskajam nosaukumam.

▼B

2. Nedrīkst laist tirgū zvejniecības produktus, kas satur tādas biotoksīnus kā ciguatoksīns vai muskuļu paralīzi izraisoši toksīni. Tomēr zvejniecības produktus, kas iegūti no gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras gliemežiem, drīkst laist tirgū, ja tie ražoti saskaņā ar VII sadaļu un atbilst minētās sadaļas V nodaļas 2. punktā noteiktajiem standartiem.

▼B**VI NODAĻA: ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU IESAIŅOŠANA UN IEPAKOŠANA**

1. Tvertnēm, kurās svaigus zvejniecības produktus glabā uz ledu, jābūt ūdensnecaurlaidīgām un jānodrošina, ka izkusušā ledu ūdens nepaliek saskarē ar produktiem.
2. Saldēti gabali, kas sagatavoti uz kuģa klāja, pirms izkraušanas krastā attiecīgi jāiesaiņo.
3. Ja zvejniecības produktus iesaiņo uz zvejas kuģa klāja, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka iesaiņošanas materiāls:
 - a) nevar izraisīt piesārņojumu;
 - b) tiek uzglabāts tā, ka nav pakļauts iespējamam piesārņojumam;
 - c) materiāls, kas paredzēts atkārtotai izmantošanai, ir viegli tīrāms un vajadzības gadījumā dezinficējams.

VII NODAĻA: ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU UZGLABĀŠANA

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas uzglabā zvejniecības produktus, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Svaigi zvejniecības produkti, atkausēti neapstrādāti zvejniecības produkti un termiski apstrādāti un atdzesēti produkti, kas gatavoti no vēžveidīgajiem un gliemjiem, jāuzglabā temperatūrā, kas tuvojas ledu kušanas temperatūrai.
2. Saldēti zvejniecības produkti jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz -18 °C visās produkta daļās; tomēr veselās saldētas zivis sālījumā, kas paredzētas konservu gatavošanai, drīkst uzglabāt temperatūrā, kas nepārsniedz -9 °C .
3. Zvejniecības produkti, ko glabā dzīvā veidā, jāuzglabā tādā temperatūrā un veidā, kas negatīvi neietekmē pārtikas drošību vai attiecīgo produktu dzīvotspēju.

VIII NODAĻA: ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU PĀRVADĀŠANA

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas pārvadā zvejniecības produktus, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Pārvadāšanas laikā zvejniecības produkti jātur vajadzīgajā temperatūrā. Jo īpaši:
 - a) svaigi zvejniecības produkti, atkausēti neapstrādāti zvejniecības produkti un termiski apstrādāti un atdzesēti produkti, kas gatavoti no vēžveidīgajiem un gliemjiem, jātur temperatūrā, kas tuvojas ledu kušanas temperatūrai;
 - b) saldēti zvejniecības produkti, izņemot saldētas zivis sālījumā, kas paredzētas konservu ražošanai, pārvadāšanas laikā jātur vienmērīgā ne vairāk kā -18 °C temperatūrā visās produkta daļās, pieļaujot īsas temperatūras svārstības ne vairāk kā 3 °C uz augšu.
2. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem nav jānodrošina atbilstība 1. punkta b) apakšpunktam, ja saldētus zvejniecības produktus pārved no saldētavas uz apstiprinātu uzņēmumu atsaldēšanai pēc ieviešanas nolūkā tos sagatavot un/vai pārstrādāt, ja minētais pārvešanas laiks ir īss un kompetentā iestāde to ļauj.
3. Ja zvejniecības produktus glabā uz ledu, izkusušā ledu ūdens nedrīkst palikt saskarē ar produktiem.
4. Zvejniecības produkti, ko paredzēts laist tirgū, jāpārvadā tā, lai negatīvi neietekmētu pārtikas drošību vai to dzīvotspēju.

▼M3**IX IEDAĻA: SVAIGPIENS, JAUNPIENS, PIENA PRODUKTI UN PRODUKTI UZ JAUNPIENA BĀZES**

Šajā iedaļā:

1. “Jaunpiens” nozīmē šķidrums, ko izdala piena lopu piena dziedzeri līdz 3–5 dienām pēc atnešanās, kurā ir daudz antivielu un minerālu, un kas ievada svaigpiena veidošanos.
2. “Produkti uz jaunpiena bāzes” nozīmē apstrādātus produktus, kas rodas pēc jaunpiena pārstrādes vai šādu pārstrādātu produktu tālākas apstrādes.

▼M3

I NODAĻA: SVAIGPIENS UN JAUNPIENS – PIRMĒJĀ APSTRĀDE

Pārtikas ražošanas uzņēmumi, kas ražo vai attiecīgi savāc svaigpienu un jaunpienu, nodrošina atbilstību šīs nodaļas prasībām.

I. VESELĪBAS PRASĪBAS SVAIGPIENA UN JAUNPIENA PRODUKCIJAI

1. Svaigpienam un jaunpienam jābūt no dzīvniekiem:
 - a) kam nav pazīmju, kas liecinātu par infekcijas slimībām, kuras ar pienu un jaunpienu var tikt pārnestas uz cilvēku;
 - b) kam ir labs vispārējais veselības stāvoklis, nav tādu slimības pazīmju, kas var inficēt pienu un jaunpienu, īpaši, kas necieš no dzimumorgānu sistēmas infekcijas ar izdalījumiem, enterīta ar caureju un drudzi vai redzama tesmeņa iekaisuma;
 - c) kam nav tesmeņa savainojumu, kuri varētu ietekmēt pienu un jaunpienu;
 - d) kam nav ievadītas neatļautas vielas vai produkti un kas Direktīvas 96/23/EK nozīmē nav ārstēti nelikumīgi;
 - e) attiecībā uz kuriem, ja tiem ir ievadīti atļauti produkti vai vielas, ievērots šiem produktiem vai vielām noteiktais nogaidīšanas laiks.
 2. a) Īpaši attiecībā uz brucelozi svaigpienam un jaunpienam jābūt no:
 - i) govīm vai bifeļmātēm, kas pieder pie ganāmpulka, kas Direktīvas 64/432/EEK ⁽¹⁾ nozīmē ir brīvs vai oficiāli atzīts par brīvu no brucelozes;
 - ii) aītām vai kazām, kas pieder pie saimniecības, kas Direktīvas 91/68/EEK ⁽²⁾ nozīmē ir brīva vai oficiāli atzīta par brīvu no brucelozes; vai
 - iii) citu sugu mātītēm, ja suga ir uzņēmīga pret brucelozi, kas pieder pie tāda ganāmpulka, ko regulāri pārbauda atbilstīgi kompetentās iestādes apstiprinātam kontroles plānam;
 - b) attiecībā uz tuberkulozi svaigpienam un jaunpienam jābūt no:
 - i) govīm vai bifeļmātēm, kas pieder pie ganāmpulka, kur oficiāli nav tuberkulozes Direktīvas 64/432/EEK nozīmē; vai
 - ii) citu sugu mātītēm, ja suga ir uzņēmīga pret tuberkulozi, kas pieder pie ganāmpulka, ko regulāri pārbauda atbilstīgi kompetentās iestādes apstiprinātam kontroles plānam;
 - c) ja kazas tur kopā ar govīm, tad šādas kazas pārbauda un testē attiecībā uz tuberkulozi.
3. Tomēr svaigpienu no dzīvniekiem, kas neatbilst 2. panta prasībām, var izmantot, ja ir kompetentās iestādes atļauja:
 - a) gadījumā, ja govij vai bifeļmātei nav pozitīva reakcija uz tuberkulozes vai brucelozes testu, ne arī šo slimību simptomi, pēc termiskās apstrādes, kad ir negatīva reakcija uz bāziskās fosfatāzes testu;
 - b) gadījumā, ja aītai vai kazai nav pozitīva reakcija uz brucelozes testu, vai tā ir vakcinēta pret brucelozi slimības izskaušanas apstiprinātas programmas ietvaros, un nav šās slimības simptomu, vai nu:
 - i) siera ražošanai, kura nogatavināšanās laiks ir vismaz divi mēneši; vai
 - ii) pēc termiskās apstrādes, kad ir negatīva reakcija uz bāziskās fosfatāzes testu; un,
 - c) gadījumā, ja citu sugu mātītes, kam nav pozitīva reakcija uz tuberkulozes vai brucelozes testiem ne arī šo slimību simptomu, pieder pie

⁽¹⁾ Padomes 1964. gada 26. jūnija Direktīva 64/432/EEK par dzīvnieku veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar liellopiem un cūkām (OV L 121, 29.7.1964., 1977./64. lpp.). Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 21/2004 (OV L 5, 9.1.2004., 8. lpp.).

⁽²⁾ Padomes 1991. gada 28. janvāra Direktīva 91/68/EEK par dzīvnieku veselības nosacījumiem, kas regulē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar aītām un kazām (OV L 46, 19.2.1991., 19. lpp.). Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu 2005/932/EK (OV L 340, 23.12.2005., 68. lpp.).

▼M3

ganāmpulka, kur pēc 2. punkta a) apakšpunkta iii) nodalījumā vai 2. punkta b) apakšpunkta ii) nodalījumā minētajām pārbaudēm ir atklāta bruceloze vai tuberkuloze, ja tas apstrādāts, lai nodrošinātu drošumu.

4. Neviena dzīvnieka svaigpienu un jaunpienu, kas neatbilst attiecīgajām 1.–3. punkta prasībām, īpaši, ja dzīvniekam profilaktiskajās pārbaudēs individuāli ir pozitīva reakcija uz tuberkulozi vai brucelozi tā, kā noteikts Direktīvā 64/432/EEK un Direktīvā 91/68/EEK, nedrīkst lietot cilvēku pārtikā.
5. Ar 1. vai 2. punktā minētajām slimībām inficēto vai par infekciju aizdomās turēto dzīvnieku izolācijai jābūt efektīvai, lai novērstu jebkādu negatīvu ietekmi uz citu dzīvnieku pienu un jaunpienu.

II. PIENA UN JAUNPIENA RAŽOTĀJU SAIMNIECĪBU HIGIĒNA

A. Prasības telpām un iekārtām

1. Slaukšanas iekārtas un telpas, kur glabā, apstrādā vai dzesē pienu un jaunpienu, jāizvieto un jābūvē tā, lai ierobežotu piena un jaunpiena inficēšanās risku.
2. Piena un jaunpiena glabāšanas telpas jāsigarā no parazītiem, tām jābūt atbilstoši nodalītām no telpām, kur atrodas dzīvnieki un kur, lai izpildītu B daļas prasības, ir piemērotas saldēšanas iekārtas.
3. Iekārtu virsmām, kuras paredzētas saskarei ar pienu un jaunpienu (instrumenti, trauki, tvertnes u. c., kas paredzētas slaukšanai, savākšanai, transportam), jābūt viegli tīrāmām un, ja vajag, dezinficējamām un uzturamām labā stāvoklī. Tādēļ jāizmanto gludi, mazgājami un netoksiski materiāli.
4. Pēc lietošanas šādas virsmas jānotīra un vajadzības gadījumā jādezinficē. Pēc katra brauciena vai braucienu virknes, ja laika posms starp iztukšošanu un nākamo iepildīšanu ir ļoti īss, bet jebkurā gadījumā vismaz vienu reizi dienā, konteineri un tvertnes, ko izmanto piena un jaunpiena transportēšanai, pirms atkārtotas izmantošanas pienācīgi jātīra un jādezinficē.

B. Higiēna slaukšanas, savākšanas un transportēšanas laikā

1. Slaukšana jāveic higiēniski, īpaši nodrošinot:
 - a) lai pupi, tesmenis un tā tuvumā esošās ķermeņa daļas pirms slaukšanas sākuma būtu tīri;
 - b) lai pienu un jaunpienu no katra dzīvnieka slaucenē pārbaudītu uz organoleptiskām vai fizikālķīmiskām novirzēm vai izmantojot metodes, ar ko panāk līdzīgus rezultātus, un lai piens un jaunpiens, kuram atrod šādas novirzes, netiktu izmantots cilvēku pārtikā;
 - c) lai pienu un jaunpienu no dzīvniekiem, kas uzrāda tesmeņa saslimšanas klīniskos simptomus, nelietotu cilvēku pārtikā citādi kā saskaņā ar veterinārārsta norādījumiem;
 - d) lai būtu identificēti dzīvnieki, ko ārstē ar medikamentiem, kuri var pārnest atliekvielas pienā un jaunpienā un lai šo pienu un jaunpienu, kas iegūts no šādiem dzīvniekiem pirms aizlieguma perioda beigām, neizmanto cilvēku pārtikā; un,
 - e) lai pupu tīršanas šķīdumus vai smidzināmos izmantotu tikai pēc apstiprināšanas vai atbilstīgi procedūrai, kas noteikta Eiropas Parlamenta un Padomes 1998. gada 16. februāra Direktīvā 98/8/EK par biocīdo produktu laišanu tirgū ⁽¹⁾;
 - f) lai jaunpienu slauktu atsevišķi un nesajauktu ar svaigpienu.
2. Tūlīt pēc slaukšanas pienu un jaunpienu novieto tīrā vietā, kas veidota un iekārtota tā, lai novērstu inficēšanos.
 - a) Piens nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 8 °C, ja to savāc katru dienu, vai ne vairāk kā 6 °C, ja to nesavāc katru dienu;
 - b) Jaunpiens jāglabā atsevišķi un nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 8 °C, ja to savāc katru dienu, vai ne vairāk kā 6 °C, ja to nesavāc katru dienu, vai jāsaldē.

⁽¹⁾ OV L 123, 24.4.1998., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Direktīvu 2006/50/EK (OV L 142, 30.5.2006., 6. lpp.).

▼M3

3. Pārvadāšanas laikā nepārtraukti jāuztur aukstums un, ierodoties gala-mērķa uzņēmumā, piena un jaunpiena temperatūra nedrīkst pārsniegt 10 °C.
4. Pārtikas uzņēmumiem nav jāizpilda 2. un 3. panta prasības par temperatūru, ja piens atbilst III daļas nosacījumiem un kādai no šīm prasībām:
 - a) pienu pārstrādā 2 stundu laikā pēc slaukšanas; vai
 - b) dažu piena produktu ražošanai tehnoloģisku iemeslu dēļ vajag augstāku temperatūru un kompetenta iestāde ir to apstiprinājusi.

C. Personāla higiēna

1. Slaucējiem un svaigpiena un jaunpiena apstrādātājiem jāvalkā piemērotas, tīras drēbes.
2. Slaucējiem jāuztur augsts personīgās tīrības līmenis. Netālu no slaukšanas vietas jābūt pieejamām atbilstošām ērtībām, lai slaucēji un svaigpiena apstrādātāji varētu nomazgāt rokas visā garumā.

III. KRITĒRIJI SVAIGPIENAM UN JAUNPIENAM

1. a) Kamēr nav noteikti piena un piena produktu kvalitātes standarti sakarā ar tiesību aktiem par piena un piena produktu kvalitāti, uz svaigpienu attiecas tālāk izklāstītie kritēriji;
- b) valstu kritērijus jaunpienam, attiecībā uz mikroorganismu veģetatīvo šūnu un somatisko šūnu skaitu vai antibiotiku atliekvielām, piemēro, kamēr nav noteikti Kopienas īpašie tiesību akti.
2. Svaigpiena un jaunpiena paraugi, kas nejaušas izlases veidā savākti piena ražošanas uzņēmumos, reprezentatīvā skaitā jāpārbauda attiecībā uz atbilstību 3. un 4. punktam svaigpiena gadījumā un atbilstību valsts kritērijiem, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā jaunpiena gadījumā. Pārbaudes var izdarīt šādi uzņēmumi vai to uzdevumā:
 - a) piena ražošanas pārtikas uzņēmums;
 - b) piena savākšanas vai pārstrādes pārtikas uzņēmums;
 - c) pārtikas uzņēmumu koncerns; vai
 - d) valsts vai reģiona kontroles shēmas kontekstā.
3. a) Pārtikas uzņēmumiem jāierosina procedūras, kas nodrošina, ka svaigpiens atbilst šādiem kritērijiem:
 - i) govju svaigpienam:

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 100 000 (*)
Somatisko šūnu skaits (1 ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

(**) Vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī, ja vien kompetentā iestāde nenosaka citu metodi, lai ievērotu ražošanas līmeņa sezonas atšķirības.

- ii) citu sugu dzīvnieku svaigpienam:

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
--	-----------------

(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī;

- b) tomēr, ja citas sugas, nevis govju, svaigpiens paredzēts tādu piena produktu ražošanai no svaigpiena, kur procesā nav termiskās apstrādes, tad pārtikas uzņēmumam jāveic pasākumi, lai nodrošinātu, ka izmantotais svaigpiens atbilst šādiem kritērijiem.

▼M3

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 500 000 (*)
(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.	

4. Neierobežojot Direktīvu 96/23/EK, pārtikas uzņēmumiem jāuzsāk procedūras, lai nodrošinātu, ka svaigpienu nelaiž tirgū, ja ir kāds no šiem gadījumiem:
 - a) tā sastāvā ir antibiotisku vielu atliekvielas tādā daudzumā, kas attiecībā uz jebkuru no Regulas (EEK) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ I un III pielikumā minētajām vielām pārsniedz minētajā regulā atļauto līmeni; vai
 - b) antibiotisko vielu atliekvielu kopējais daudzums pārsniedz kādu no atļautajiem maksimālajiem daudzumiem.
5. Ja svaigpiens neatbilst 3. un 4. punkta prasībām, pārtikas uzņēmumam jāinformē kompetentā iestāde un jāveic pasākumi stāvokļa uzlabošanai.

II NODAĻA: PRASĪBAS PRODUKTIEM UZ PIENA UN JAUNPIENA BĀZES

I. PRASĪBAS TEMPERATŪRAI

1. Pārtikas uzņēmumam jānodrošina, ka, pieņemot pārstrādes uzņēmumā,
 - a) pienu ātri atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C;
 - b) jaunpienu ātri atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C vai to patur saldētu; un glabā šādā temperatūrā līdz pārstrādei.
2. Tomēr pārtikas uzņēmums var glabāt pienu un jaunpienu augstākā temperatūrā, ja:
 - a) pārstrādi sāk tūlīt pēc slaukšanas vai 4 stundu laikā pēc pieņemšanas pārstrādes uzņēmumā; vai
 - b) kompetenta iestāde apstiprina augstāku temperatūru dažu produktu uz piena vai jaunpiena bāzes ražošanai tehnoloģisku iemeslu dēļ.

II. PRASĪBAS TERMISKAJAI APSTRĀDEI

1. Kad svaigpiens, produkti uz piena vai jaunpiena bāzes tiek termiski apstrādāti, pārtikas uzņēmumam jānodrošina Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma XI nodaļas prasību ievērošana. Īpaši jānodrošina atbilstība minētajām specifikācijām, ja izmanto šādus procesus:
 - a) pastērizāciju panāk ar apstrādi, kas ietver:
 - i) augstu temperatūru uz īsu laiku (vismaz 72 °C uz 15 sekundēm);
 - ii) zemu temperatūru uz ilgu laiku (vismaz 63 °C uz 30 minūtēm); vai
 - iii) jebkuru laika un temperatūras kombināciju, kas dod līdzvērtīgu rezultātu,

tā, lai produkti attiecīgā gadījumā būtu ar negatīvu reakciju uz bāziskās fosfatāzes testu uzreiz pēc tādas termiskās apstrādes;
 - b) apstrādi sevišķi augstā temperatūrā (UHT) panāk ar apstrādi,
 - i) kas ietver nepārtrauktu karstuma plūsmu ar augstu temperatūru īsu laiku (ne mazāk kā 135 °C apvienojumā ar piemērotu izturēšanas laiku) tā, lai nepaliktu dzīvotspējīgi mikroorganismi vai sporas, kas spētu vairoties apstrādātajā produktā, ja to glabā aseptiskā slēgtā tarā apkārtējās vides temperatūrā, un
 - ii) kas ir pietiekama, lai nodrošinātu, ka produkti paliek mikrobioloģiski stabili pēc 15 dienu izturēšanas 30 °C temperatūrā slēgtā tarā

⁽¹⁾ Padomes 1990. gada 26. jūnija Regula (EEK) Nr. 2377/90, ar ko nosaka Kopienas procedūru veterināro medikamentu maksimāli pieļaujamā atlieku līmeņa noteikšanai dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktos (OV L 224, 18.8.1990., 1. lpp.) Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1231/2006 (OV L 225, 17.8.2006., 3. lpp.).

▼ **M3**

vai 7 dienas 55 °C temperatūrā slēgtā tarā, vai ar citu metodi pierādot, ka ir izmantota piemērota termiskā apstrāde.

2. Izlemjot, vai pakļaut svaigpienu un jaunpienu termiskajai apstrādei, pārtikas uzņēmumiem:
 - a) jāņem vērā procedūras, kas izstrādātas pēc *HACCP* principiem atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 852/2004; un
 - b) jāizpilda visas prasības, ko kompetentā iestāde var uzņēmumiem šajā sakarā izvirzīt, kad uzņēmumu apstiprina vai pārbauda atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 854/2004.

III. KRITĒRIJI GOVS SVAIGPIENAM

▼ **M6**

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuri ražo piena produktus, jāšāķ procedūras, lai nodrošinātu, ka tieši pirms termiskās apstrādes un gadījumā, ja uz *HACCP* pamatotajās procedūrās norādītais saņemšanas laiks tiek pārsniegts,:
 - a) govs svaigpienam, ko izmanto piena produktu gatavošanai, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā ir mazāks par 300 000 uz 1 ml, un
 - b) termiski apstrādātā govs pienā, ko izmanto piena produktu ražošanai, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā ir mazāks par 100 000 uz 1 ml.

▼ **M3**

2. Ja piens neatbilst 1. punkta prasībām, pārtikas uzņēmumam jāinformē kompetentā iestāde un jāveic pasākumi stāvokļa uzlabošanai.

III NODAĻA: IESAIŅOJUMS UN IEPAKOJUMS

Patērētājiem paredzētais iepakojums jāaizdara tūlīt pēc piepildīšanas uzņēmumā, kurā notiek šķidro uz piena un jaunpiena bāzēto produktu pēdējā termiskā apstrāde, ar noslēgšanas ierīci, kas novērš inficēšanos. Noslēgšanas sistēmai jābūt tā veidotai, lai pēc atvēršanas būtu skaidri redzams un viegli pārbaudāms, ka tā atvērta.

IV NODAĻA: MARĶĒJUMS

1. Papildus Direktīvas 2000/13/EK prasībām, izņemot gadījumus, kas paredzēti minētās Direktīvas 13. panta 4. un 5. punktā, marķējumā skaidri jānorāda:
 - a) gadījumā, ja svaigpiens paredzēts tiešai izmantošanai cilvēku pārtikā, vārds “svaigpiens”;
 - b) gadījumā, ja no svaigpiena gatavotu produktu ražošanas procesā nav ietverta termiskā apstrāde vai kāda fiziska vai ķīmiska apstrāde, vārdi “gatavots no svaigpiena”;
 - c) jaunpiena gadījumā vārds “jaunpiens”;
 - d) gadījumā, ja produkts gatavots no jaunpiena, vārdi “gatavots no jaunpiena”.
2. Prasības, kas minētas 1. pantā, attiecas uz mazumtirdzniecībai paredzētiem produktiem. Termins “marķēšana” ietver visus iepakojumus, dokumentus, paziņojumus, etiķetes, gredzena vai apkakles veida etiķetes, kas pavada vai attiecas uz šādiem produktiem.

V NODAĻA: IDENTIFIKĀCIJAS APZĪMĒJUMI

Atkāpjoties no II pielikuma I daļas prasībām:

- 1) identifikācijas apzīmējums var nevis norādīt uzņēmuma apstiprinājuma numuru, bet norādi, kur uz iesaiņojuma vai iepakojuma norādīts uzņēmuma apstiprinājuma numurs;
- 2) gadījumā, ja pudeles ir atkārtoti lietojamas, identifikācijas apzīmējumā var būt tikai nosūtītājvalsts apzīmējums ar lielajiem burtiem un uzņēmuma apstiprinājuma numurs.

▼B

X SADAĻA: OLAS UN OLU PRODUKTI

I NODAĻA: OLAS

1. Ražotāja telpās un līdz pārdošanai patērētājam olas jāglabā tīras, sausas, bez svešas smaržas, efektīvi aizsargātas pret triecieniem un ārpus tiešas saules gaismas.

▼M6

2. Olas jāglabā un jāpārvadā līdz pārdošanai galapatērētājam, vēlams, pastāvīgā temperatūrā, kas ir vislabāk piemērota, lai nodrošinātu to higiēnas īpašību optimālu saglabāšanu, ja vien kompetentā iestāde nenosaka valsts prasības par temperatūru olu uzglabāšanas vietās un transportlīdzekļos, ar kuriem pārvadā olas starp šādām uzglabāšanas vietām.

▼B

3. Olas jānogādā patērētājam, nepārsniedzot 21 dienu pēc dēšanas maksimālo laika ierobežojumu.

II NODAĻA: OLU PRODUKTI

I. PRASĪBAS UZŅĒMUMIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka olu produktu ražošanas uzņēmumi ir būvēti, izvietoti un aprīkoti tā, lai nodrošinātu šādu darbību nodalīšanu:

- 1) netīru olu mazgāšana, žāvēšana un dezinficēšana, ja to veic;
- 2) olu pāršišana, to satura savākšana un čaumalu un zemčaumalas plēvju daļu atdalīšana
un
- 3) darbības, kas nav minētas 1. un 2. punktā.

II. IZEJVIELAS OLU PRODUKTU RAŽOŠANAI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka izejvielas, ko izmanto olu produktu ražošanai, atbilst šādām prasībām:

▼M6

1. To olu čaumalām, ko izmanto olu produktu ražošanai, jābūt pilnībā attīstītām un bez iekšējumiem. Tomēr iekšējās olas var izmantot šķidru olu vai olu produktu ražošanai, ja ražošanas uzņēmums vai iepakojšanas centrs nogādā tās tieši uzņēmumā, kas apstiprināts šķidru olu ražošanai, vai pārstrādes uzņēmumā, kur tās jāsasit iespējami īsā laikā.

▼B

2. Šķidru olu, kas iegūta šim nolūkam apstiprinātā uzņēmumā, var izmantot kā izejvielu. Šķidra ola jāiegūst saskaņā ar III daļas 1., 2., 3., 4. un 7. punkta prasībām.

III. ĪPAŠAS HIGIĒNAS PRASĪBAS OLU PRODUKTU RAŽOŠANĀ

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka visas darbības veic tā, lai olu produktu ražošanas, apstrādes un uzglabāšanas laikā izvairītos no piesārņojuma, jo īpaši nodrošinot atbilstību šādām prasībām:

1. Olas nedrīkst sasist, ja tās nav tīras un sausas.
2. Olas jāsasit tā, lai mazinātu iespējamo piesārņojumu, jo īpaši nodrošinot atbilstošu šīs darbības nodalīšanu no citām darbībām. Iekšējās olas jāpārstrādā iespējami īsā laikā.
3. Ar olām, kas nav vistu, tītaru vai pērļu vistu olas, jārikojas un tās jāapstrādā atsevišķi. Pirms tiek atsākta vistu olu, tītaru un pērļu vistu olu pārstrāde, viss aprīkojums jānotīra un jādezinficē.
4. Olu saturu nedrīkst iegūt, centrifugējot vai sasitot olas, un centrifugēšanu nedrīkst izmantot, lai no tukšām čaumalām iegūtu olu baltuma atliekas lietošanai pārtikā.

▼M1

5. Pēc sasišanas visas šķidrās olas daļas iespējami drīz jāapstrādā, lai novērstu mikrobioloģiskus draudus vai samazinātu tos līdz pieņemamam

▼M1

līmenim. Nepietiekami apstrādātai partijai var tūlīt apstrādi veikt vēlreiz tajā pašā uzņēmumā, ja pēc atkārtotās apstrādes tā būs derīga lietošanai pārtikā. Ja partiju atzīst par nederīgu lietošanai pārtikā, tā jādenaturē, lai nodrošinātu to, ka partiju nelieto pārtikā.

▼B

6. Apstrāde nav jāveic olu baltumam, kas paredzēts žāvēta vai kristāliska albumīna ražošanai, kuram pēc tam paredzēts veikt termisko apstrādi.
7. Ja apstrādi neveic tūlīt pēc sasišanas, šķidra ola jāuzglabā sasaldēta vai ne vairāk kā 4 °C temperatūrā. Uzglabāšanas laiks 4 °C temperatūrā pirms apstrādes nedrīkst pārsniegt 48 stundas. Tomēr šīs prasības neatiecas uz produktiem, ko paredzēts atcukurot, ja atcukurošanas procesu veic iespējami drīz.
8. Produkti, kas nav stabilizēti, lai tos glabātu istabas temperatūrā, jāatdzesē līdz ne vairāk kā 4 °C temperatūrai. Sasaldējamie produkti jāsasaldē tūlīt pēc apstrādes.

IV. ANALĪTISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

1. 3-OH-sviestskābes koncentrācija nepārveidota olu produkta sausnā nedrīkst pārsniegt 10 mg/kg.
2. Pienskābes saturs izejvielā, ko izmanto olu produktu ražošanai, sausnā nedrīkst pārsniegt 1 g/kg. Tomēr fermentētiem produktiem šai vērtībai jābūt tādai, kas reģistrēta pirms fermentācijas procesa.
3. Olu čaumalu atlieku, olu zemčaumalas plēvju un visu citu apstrādātu olu produkta daļiņu daudzums nedrīkst pārsniegt 100 mg/kg olu produkta.

V. ETIĶETĒŠANA UN IDENTIFIKĀCIJAS MARĶĒŠANA

1. Papildus identifikācijas marķējuma vispārīgajām prasībām, kas noteiktas II pielikuma I sadaļā, olu produktu sūtījumiem, kas nav paredzēti mazumtirdzniecībai, bet kā sastāvdaļa cita produkta ražošanā, jābūt etiķetei, kurā norādīta temperatūra, pie kuras olu produkti jāglabā, un laika posms, kurā šādi ir nodrošināta saglabāšana.
2. Šķidrai olai 1. punktā minētajā etiķetē jānorāda arī vārdi “nepasterizēta šķidra ola – paredzēts apstrādāt galamērķī” un sasišanas diena un laiks.

▼M1**▼B**

XI SADAĻA: VARŽU KĀJIŅAS UN GLIEMEŽI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas sagatavo varžu kājiņas vai gliemežus lietošanai pārtikā, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Vardes un gliemeži jānogalina uzņēmumā, kas būvēts, izvietots un aprīkots šim nolūkam.
2. Uzņēmumā, kurā sagatavo varžu kājiņas, jābūt telpai, kas paredzēta dzīvu varžu turēšanai un mazgāšanai un to kaušanai un atasiņošanai. Šai telpai jābūt fiziski nodalītai no sagatavošanas telpas.
3. Vardes un gliemežus, kas miruši citādi nekā, nogalinot minētajā uzņēmumā, nedrīkst sagatavot lietošanai pārtikā.
4. Vardēm un gliemežiem jāveic izlases veida organoleptiskā pārbaude. Ja šajā pārbaudē konstatē, ka konkrētās vardes un gliemeži var būt bīstami, tos nedrīkst lietot pārtikā.
5. Tūlīt pēc sagatavošanas varžu kājiņas kārtīgi jānomazgā ar dzeramo ūdeni un nekavējoties jāatdzesē līdz temperatūrai, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai, jāsasaldē vai jāapstrādā.
6. Pēc nogalināšanas gliemežu hepatopankreāts, ja tas var radīt bīstamību, jāizņem un to nedrīkst lietot pārtikā.

XII SADAĻA: KAUSĒTI DZĪVNIĒKU TAUKI UN DRADŽI

I NODAĻA: PRASĪBAS, KAS PIEMĒROJAMAS UZŅĒMUMIEM, KURI SAVĀC VAI APSTRĀDĀ IZEJVIELAS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka uzņēmumi, kas savāc vai apstrādā izejvielas kausētu dzīvnieku tauku un dradžu ražošanai, atbilst šādām prasībām.

▼B

1. Centriem izejvielu savākšanai un tālākai pārvešanai uz pārstrādes uzņēmumiem jābūt aprīkoti ar ierīcēm izejvielu uzglabāšanai temperatūrā, kas nepārsniedz 7 °C.
2. Visos pārstrādes uzņēmumos jābūt:
 - a) ►C1 dzesēšanas iekārtām; ◀
 - b) nosūtīšanas telpai, ja vien uzņēmums nenosūta kausētus dzīvnieku taukus tikai cisternās,

un
 - c) ja vajadzīgs, atbilstošām iekārtām tādu produktu sagatavošanai, kuru sastāvā kausēti dzīvnieku tauki ir apvienoti ar citiem pārtikas produktiem un/vai garšvielām.

▼C1

3. Tomēr dzesēšanas iekārtas, kas noteiktas 1. punktā un 2. punkta a) apakšpunktā, nav vajadzīgas, ja izejvielu piegādes režīms nodrošina, ka tās bez aktīvas dzesēšanas nekad neuzglabā vai nepārvadā citādi, kā vien paredzēts II nodaļas 1. punkta d) apakšpunktā.

▼B

II NODAĻA: HIGIĒNAS PRASĪBAS KAUSĒTU DZĪVNIEKU TAUKU UN DRADŽU SAGATAVOŠANAI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas sagatavo kausētus dzīvnieku taukus un dradžus, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Izejvielām:
 - a) jābūt iegūtām no dzīvniekiem, kas nokauti kautuvē un pēc pirmsnāves apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā;
 - b) jāsaturo taukaudi vai kauli, kas pamatā ir brīvi no asinīm un piemaisījumiem;
 - c) jānāk no uzņēmumiem, kas reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2003 vai saskaņā ar šo regulu,

un
 - d) jāpārvadā un līdz kausēšanai jāglabā higiēniskos apstākļos ar iekšējo temperatūru ne vairāk kā 7 °C. ►C1 Tomēr izejvielas drīkst uzglabāt un pārvadāt bez aktīvas dzesēšanas, ja ◀ tās kausē 12 stundās pēc to iegūšanas dienas.
2. Kausēšanas laikā ir aizliegts izmantot šķīdinātājus.
3. Ja kausēšanai paredzētie tauki atbilst 4. punktā noteiktajiem standartiem, kausētus dzīvnieku taukus, ko gatavo saskaņā ar 1. un 2. punktu, var kausēt tajā pašā uzņēmumā vai citā uzņēmumā, lai uzlabotu to fizikālķīmisko kvalitāti.
4. Kausētiem dzīvnieku taukiem atkarībā no to veida jāatbilst šādiem standartiem:

	Atgremotāji			Cūkas			Citi dzīvnieku tauki	
	Pārtikas tauki		Attīrāmie tauki	Pārtikas tauki		Kausēti cūku tauki un citi attīrāmie cūku tauki	Pārtikas	Attīrāmie
	Premijus ⁽¹⁾	Citi		Kausēti cūku tauki ⁽²⁾	Citi			
Brīvās taukskābes (m/m % oleīnskābe) maksimālais daudzums	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksīda daudzums maksimālais	4 mekv./kg	4 mekv./kg	6 mekv./kg	4 mekv./kg	4 mekv./kg	6 mekv./kg	4 mekv./kg	10 mekv./kg



	Atgremotāji			Cūkas			Citu dzīvnieku tauki	
	Pārtikas tauki		Attīrāmie tauki	Pārtikas tauki		Kausēti cūku tauki un citi attīrāmie cūku tauki	Pārtikas	Attīrāmie
	<i>Premierjus</i> ⁽¹⁾	Citi		Kausēti cūku tauki ⁽²⁾	Citi			
Nešķīstošo piemaisījumu kopējais daudzums	Maksimāli 0,15 %			Maksimāli 0,5 %				
Smarža, garša, krāsa	Norma							

(¹) Kausēti dzīvnieku tauki, kas iegūti no cūku taukaudiem.

(²) Kausēti dzīvnieku tauki, kas iegūti, kausējot zemā temperatūrā svaigus taukus no govju sirdīm, taukplēvēm, nierēm un apzarņiem un taukus no gaļas izciršanas telpām.

5. Dradži, kas paredzēti lietošanai pārtikā, jāuzglabā saskaņā ar šādām temperatūras prasībām:

a) ja dradžus kausē ne vairāk kā 70 °C temperatūrā, tie jāuzglabā:

i) ne vairāk kā 7 °C temperatūrā laiku, kas nepārsniedz 24 stundas,

vai

ii) ne vairāk kā -18 °C temperatūrā;

b) ja dradžus kausē vairāk nekā 70 °C temperatūrā un to mitruma saturs ir 10 % (m/m) vai lielāks, tie jāuzglabā:

i) ne vairāk kā 7 °C temperatūrā laiku, kas nepārsniedz 48 stundas, vai ievērojot laika/temperatūras attiecību ar līdzvērtīgu garantiju,

vai

ii) ne vairāk kā -18 °C temperatūrā;

c) ja dradžus kausē vairāk nekā 70 °C temperatūrā un to mitruma saturs ir mazāks par 10 % (m/m), to uzglabāšanai nav īpašu prasību.

XIII SADAĻA: APSTRĀDĀTI KUŅĢI, PŪŠĻI UN ZARNAS

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas veic kuņģu, pūšļu un zarnu apstrādi, jānodrošina atbilstība šādām prasībām:

1. Dzīvnieku zarnas, pūšļus un kuņģus var laist tirgū tikai tad, ja:

a) tie iegūti no dzīvniekiem, kas nokauti kautuvē un pēc pirmnāves apskates un pēckausšanas veterinārās ekspertīzes atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā;

b) tie ir sālīti, karsēti vai žāvēti

un

c) pēc b) apakšpunktā minētās apstrādes veic efektīvus pasākumus piesārņojuma novēršanai.

2. Apstrādāti kuņģi, pūšļi un zarnas, ko nevar turēt apkārtējās vides temperatūrā, līdz to nosūtīšanai jāuzglabā atdzesēti, izmantojot šim nolūkam paredzētas iekārtas. Jo īpaši produkti, kas nav sālīti vai žāvēti, jāglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 3 °C.

XIV SADAĻA: ŽELATĪNS

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo želatīnu, jānodrošina atbilstība šīs sadaļas prasībām.

2. Šajā sadaļā "miecēšana" ir ādu cietināšana, izmantojot augu miecvielas, hroma sāļus vai citas vielas, piemēram, alumīnija sāļus, dzelzs sāļus, silīcija sāļus, aldehīdus un hinonus, vai citus sintētiskos cietinātājus.

I NODAĻA: PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ IZEJVIELĀM

1. Lietošanai pārtikā paredzēta želatīna ražošanai var izmantot šādas izejvielas:

a) kaulus;

b) saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas;

c) cūku ādas;

▼B

- d) putnu ādu;
 - e) cīpslas un nervus;
 - f) savvaļas medījamo dzīvnieku ādas
un
 - g) zivju ādas un asakas.
2. Ir aizliegts izmantot ādas, ja tās apstrādātas miecēšanas procesā, neatkarīgi no tā, vai šis process ticis pabeigts.
 3. Izejvielām, kas minētas 1. punkta a) līdz e) apakšpunktā, jābūt iegūtām no dzīvniekiem, kuri nokauti kautuvē un kuru liemeņi ir atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā pēc pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes vai, kas attiecas uz savvaļas dzīvnieku ādām, atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā.
 4. Izejvielām jānāk no uzņēmumiem, kas reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu.
 5. Savākšanas centri un miecētavas arī var piegādāt izejvielas cilvēka patēriņam paredzēta želatīna ražošanai, ja kompetentā iestāde dod tiem īpašu atļauju šim nolūkam un tie atbilst šādām prasībām:
 - a) tajos jābūt uzglabāšanas telpām ar cietām grīdām un gludām sienām, ko ir viegli tīrīt un dezinficēt, un attiecīgā gadījumā – saldēšanas iekārtām;
 - b) uzglabāšanas telpas jāuztur pietiekamā tīrības un apkopes stāvoklī, lai tās neveidotu izejvielu piesārņojuma avotu;
 - c) ja izejvielas, kas neatbilst šai nodaļai, tiek uzglabātas un/vai pārstrādātas minētajās telpās, tad tām visā saņemšanas, uzglabāšanas, pārstrādes un nosūtīšanas laikā jābūt izolētām no izejvielām, kuras atbilst šai nodaļai.

II NODAĻA: IZEJVIELU PĀRVADĀŠANA UN UZGLABĀŠANA

1. II pielikuma I sadaļā paredzētā identifikācijas marķējuma vietā pie izejvielām to pārvadāšanas laikā, tās nogādājot savākšanas centrā vai miecētavā un nogādājot želatīna ražošanas uzņēmumā, jābūt dokumentam, kurā norādīts izcelsmes uzņēmums un šā pielikuma papildinājumā paredzētā informācija.
2. Izejvielas jāpārvadā un jāuzglabā atdzesētā vai saldētā stāvoklī, ja vien tās nepārstrādā 24 stundu laikā pēc aizvešanas. Tomēr attaukotus un žāvētus kaulus vai kaulu želatīnu, sālītas, žāvētas un sārnotas ādas un ar sārmu vai skābi apstrādātas ādas var pārvadāt un uzglabāt apkārtējas vides temperatūrā.

▼M5**III NODAĻA: ŽELATĪNA RAŽOŠANAS NOTEIKUMI**

1. Želatīna ražošanas procesā ir jānodrošina, ka:
 - a) visu atgremotāju kaulu materiālu, kas iegūts no dzīvniekiem, kuri dzimuši, audzēti vai nokauti valstīs vai reģionos, kuros ir saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem kontrolēts vai nenoteikts GSE risks, pakļauj procesam, kas nodrošina, ka visu kaulu materiālu sīki sasmalcina un attauko ar karstu ūdeni un apstrādā ar atšķaidītu sāļsskābi (ar vismaz 4 % koncentrāciju un pH < 1,5) vismaz divas dienas. Pēc tam seko:
 - piesātināta kaļķu šķīduma sārmaina apstrāde (pH > 12,5) uz vismaz 20 dienām ar sterilizācijas pakāpi ne mazāk kā 138 °C četras sekundes vai
 - apstrāde ar skābi (pH > 3,5) vismaz desmit stundas un termiskā apstrāde vismaz 138 °C temperatūrā vismaz četras sekundes, vai
 - apstrāde, pakļaujot karstumam un spiedienam vismaz 20 minūtes, izmantojot piesātinātu tvaiku 133 °C temperatūrā un ar spiedienu lielāku par 3 bāriem, vai
 - apstrāde ar apstiprinātu līdzvērtīgu procesu;
 - b) citas izejvielas pakļauj apstrādei ar skābi vai sārmu, kam seko viena vai vairākas skalošanas. Pēc tam jākorrigē pH līmenis. Želatīns jāekstrahē, karsējot vienu vai vairākas reizes pēc kārtas, kam seko attīrīšana filtrējot un sterilizējot.
2. Pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks drīkst ražot un uzglabāt želatīnu, kas paredzēts cilvēka patēriņam, un želatīnu, kas nav paredzēts cilvēka patē-

▼ **M5**

riņam, tajā pašā uzņēmumā, ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro želatīnam, kas paredzēts cilvēka patēriņam.

IV NODAĻA. PRASĪBAS PAR GALAPRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka želatīns atbilst atliekvielu ierobežojumiem, kas noteikti šādā tabulā:

Atliekviela	Ierobežojums
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 (Eiropas Farmakopeja 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Eiropas Farmakopeja 2005)	10 ppm

V NODAĻA. MARĶĒŠANA

Uz želatīna iepakojuma un iesaiņojuma jābūt vārdiem “pārtikā lietojams želatīns” un jānorāda minimālais derīguma termiņš.

▼ **B**

XV SADAĻA: KOLAGĒNS

- Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo kolagēnu, jānodrošina atbilstība šīs sadaļas prasībām.
- Šajā sadaļā “miecēšana” ir ādu cietināšana, izmantojot augu miecvielas, hroma sāļus vai citas vielas, piemēram, alumīnija sāļus, dzelzs sāļus, silīcija sāļus, aldehīdus un hinonus, vai citus sintētiskos cietinātājus.

I NODAĻA: PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ IZEJVIELĀM

- Lietošanai pārtikā paredzēta kolagēna ražošanai var izmantot šādas izejvielas:
 - saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas;
 - cūku ādas un kaulus;
 - putnu ādu un kaulus;
 - cīpslas;
 - savvaļas medījamo dzīvnieku ādas
un
 - zivju ādas un asakas.
- Ir aizliegts izmantot ādas, ja tās apstrādātas miecēšanas procesā, neatkarīgi no tā, vai šis process ticis pabeigts.
- Izejvielām, kas minētas 1. punkta a) līdz d) apakšpunktā, jābūt iegūtām no dzīvniekiem, kuri nokauti kautuvē un kuru liemeņi ir atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā pēc pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes vai, kas attiecas uz savvaļas dzīvnieku ādām, atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā.
- Izejvielām jānāk no uzņēmumiem, kas reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu.
- Savākšanas centri un miecētavas arī var piegādāt izejvielas cilvēka patēriņam paredzēta kolagēna ražošanai, ja kompetentā iestāde dod tiem īpašu atļauju šim nolūkam un tie atbilst šādām prasībām:
 - tajos jābūt uzglabāšanas telpām ar cietām grīdām un gludām sienām, ko ir viegli tīrīt un dezinficēt, un attiecīgā gadījumā – saldēšanas iekārtām;

▼B

- b) uzglabāšanas telpas jāuztur pietiekamā tīrības un apkopes stāvoklī, lai tās neveidotu izejvielu piesārņojuma avotu;
- c) ja izejvielas, kas neatbilst šai nodaļai, tiek uzglabātas un/vai pārstrādātas minētajās telpās, tad tām visā saņemšanas, uzglabāšanas, pārstrādes un nosūtīšanas laikā jābūt izolētām no izejvielām, kuras atbilst šai nodaļai.

II NODAĻA: IZEJVIELU PĀRVADĀŠANA UN UZGLABĀŠANA

1. II pielikuma I sadaļā paredzētā identifikācijas marķējuma vietā pie izejvielām to pārvadāšanas laikā, tās nogādājot savākšanas centrā vai miecētavā un nogādājot kolagēna ražošanas uzņēmumā, jābūt dokumentam, kurā norādīts izcelsmes uzņēmums un šā pielikuma papildinājumā paredzētā informācija.
2. Izejvielas jāpārvadā un jāuzglabā atdzesētā vai saldētā stāvoklī, ja vien tās nepārstrādā 24 stundu laikā pēc aizvešanas. Tomēr attaukotus un žāvētus kaulus vai kaulu želatīnu, sāļītas, žāvētas un sārnotas ādas un ar sārnu vai skābi apstrādātas ādas var pārvadāt un uzglabāt apkārtējas vides temperatūrā.

III NODAĻA: KOLAGĒNA RAŽOŠANAS PRASĪBAS

▼M3

1. Kolagēnam jābūt ražotam procesā, kas nodrošina, ka izejvielas pakļauj apstrādei, kurā ietilpst mazgāšana, pH līmeņa regulēšana ar skābi vai sārnu, kam seko viena vai vairākas skalošanas, filtrācija un ekstrūzija, vai apstiprinātā līdzvērtīgā procesā. Ekstrūzijas posmu var neveikt, ja ražo mazas molekulas kolagēnu no izejvielām, kuru izcelsme nav no atgremotājiem.

▼B

2. Pēc tam, kad kolagēns ir ticis pakļauts 1. punktā minētajam procesam, to var pakļaut žāvēšanas procesam.

▼M5

3. Pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks drīkst ražot un uzglabāt kolagēnu, kas paredzēts cilvēka patēriņam, un kolagēnu, kas nav paredzēts cilvēka patēriņam, tajā pašā uzņēmumā, ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro kolagēnam, kas paredzēts cilvēka patēriņam.

▼B

IV NODAĻA: PRASĪBAS GALAPRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka kolagēns atbilst atliekvielu ierobežojumiem, kas noteikti šādā tabulā:

Atliekviela	Ierobežojums
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 (pēc Reisa Viljamsa metodes)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Eiropas Farmakopeja 1986 (V2O2))	10 ppm

V NODAĻA: ETIĶETĒŠANA

Uz kolagēna iesaiņojuma un iepakojuma jābūt vārdiem “kolagēns cilvēka patēriņam” un jānorāda sagatavošanas diena.

▼ **M5***III PIELIKUMA papildinājums***DOKUMENTA PARAUGS, KAM JĀBŪT PIE IZEJVIELĀM, KURAS PAREDZĒTAS ŽELATĪNA VAI KOLAGĒNA, KAS PAREDZĒTS CILVĒKA PATĒRIŅAM, RAŽOŠANAI**

Tirdzniecības dokumenta numurs:

I. Izejvielu identifikācija

Izejvielu veids:

Dzīvnieku suga:

Iepakojuma veids:

Iepakojumu skaits:

Tīrsvars (kg):

II. Izejvielu izcelsmeIzcelsmes uzņēmuma veids, nosaukums, adrese un apstiprinājuma/reģistrācijas/speciālās atļaujas numurs:
.....Nosūtītāja nosaukums un adrese ⁽¹⁾:**III. Izejvielu nosūtīšanas galamērķis**Galamērķa uzņēmuma veids, nosaukums, adrese un apstiprinājuma/reģistrācijas/speciālās atļaujas numurs:
.....Nosūtītāja nosaukums un adrese ⁽²⁾:**IV. Transportlīdzeklis:**

[Vieta], [datums]

.....

(Izcelsmes uzņēmuma vadītāja vai tā pārstāvja paraksts)⁽¹⁾ Norādīt tikai tad, ja atšķiras no izcelsmes uzņēmuma.⁽²⁾ Norādīt tikai tad, ja atšķiras no galamērķa uzņēmuma.