

Šis dokuments ir tikai informatīvs, un tam nav juridiska spēka. Eiropas Savienības iestādes neatbild par tā saturu. Attiecīgo tiesību aktu un to preambulu autentiskās versijas ir publicētas Eiropas Savienības “Oficiālajā Vēstnesī” un ir pieejamas datubāzē “Eur-Lex”. Šie oficiāli spēkā esošie dokumenti ir tieši pieejami, noklikšķinot uz šajā dokumentā iegultajām saitēm

► 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.
► <u>M8</u>	Komisijas Regula (EK) Nr. 1161/2009 (2009. gada 30. novembris)	L 314	8	1.12.2009.
► <u>M9</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 558/2010 (2010. gada 24. jūnijs)	L 159	18	25.6.2010.
► <u>M10</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 150/2011 (2011. gada 18. februāris)	L 46	14	19.2.2011.
► <u>M11</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 1276/2011 (2011. gada 8. decembris)	L 327	39	9.12.2011.
► <u>M12</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 16/2012 (2012. gada 11. janvāris)	L 8	29	12.1.2012.
► <u>M13</u>	Padomes Regula (ES) Nr. 517/2013 (2013. gada 13. maijs)	L 158	1	10.6.2013.
► <u>M14</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 786/2013 (2013. gada 16. augusts)	L 220	14	17.8.2013.
► <u>M15</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 218/2014 (2014. gada 7. marts)	L 69	95	8.3.2014.
► <u>M16</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 633/2014 (2014. gada 13. jūnijs)	L 175	6	14.6.2014.
► <u>M17</u>	Komisijas Regula (ES) Nr. 1137/2014 (2014. gada 27. oktobris)	L 307	28	28.10.2014.
► <u>M18</u>	Komisijas Regula (ES) 2016/355 (2016. gada 11. marts)	L 67	22	12.3.2016.
► <u>M19</u>	Komisijas Regula (ES) 2017/1978 (2017. gada 31. oktobris)	L 285	3	1.11.2017.
► <u>M20</u>	Komisijas Regula (ES) 2017/1981 (2017. gada 31. oktobris)	L 285	10	1.11.2017.
► <u>M21</u>	Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2019/1243 (2019. gada 20. jūnijs)	L 198	241	25.7.2019.

► **M22** Komisijas Deleģētā regula (ES) 2020/2192 (2020. gada 7. decembris) L 434 10 23.12.2020.

Labota ar:

- **C1** Kļūdu labojums, OV L 46, 21.2.2008., 50. lpp. (853/2004)
- **C2** Kļūdu labojums, OV L 162, 21.6.2016., 27. lpp. (853/2004)



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

(2004. gada 29. aprīlis),

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

I NODAĻA

VISPĀRĪGI NOTEIKUMI

1. pants

Piemērošanas joma

1. Šajā regulā ir paredzēti īpaši dzīvnieku izcelsmes pārtikas higiēnas noteikumi pārtikas aprītē iesaisītajiem 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 medījamus 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 personas. Šādi valsts tiesību akti nodrošina šīs regulas mērķu sasniegšanu.

5. a) Ja vien skaidri nav norādīts pretējais, šī regula neattiecas uz mazumtirdzniecību;

▼B

- 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;
- 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 saslīmšanas 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 DALĪBNIEKU PIENĀKUMI

3. pants

Vispārīgi pienākumi

1. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jānodrošina atbilstība attiecīgajiem II un III pielikuma noteikumiem.

▼M21

2. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki izmanto tikai dzeramo ūdeni vai, ja Regula (EK) Nr. 852/2004 vai šī regula ļauj, tīru ūdeni dzīvnieku izcelsmes produktu attīrīšanai no virsmas piesārņojuma, ja vien Komisija nav apstiprinājusi kādas vielas izmantošanu. Šajā nolūkā Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 11.a pantu, ar ko papildina šo regulu. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki arī nodrošina atbilstību visiem izmantošanas apstākļiem, ko var paredzēt saskaņā ar minēto procedūru. Apstiprinātas vielas izmantošana neietekmē pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka pienākumu nodrošināt atbilstību šīs regulas prasībām.

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

1. Pārtikas aprītē 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

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 piešķīrusi uzņēmumam darbības apstiprinājumu

vai

b) devusi uzņēmumam apstiprinājumu ar nosacījumu.

⁽¹⁾ OV L 226, 25.6.2004., 83. lpp.

▼B

4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki sadarbojas ar kompetentajām iestādēm saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004. Pārtikas aprītē 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 aprītē 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.

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

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⁾;

b) importēšana atbilst Direktīvas 2002/99/EK ⁽²⁾ prasībām

un

c) to pārziņā esošās darbības, ko veic pēc importēšanas, īsteno saskaņā ar III pielikuma prasībām.

⁽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.

⁽²⁾ 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

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 visticu, 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, iepakšanas centri sniedz garantiju, ka sūtījumu avots ir saime, kam veikts mikrobioloģisks tests ar negatīviem rezultātiem saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem;

▼ B

- c) liellopu gaļai un cūkgaļai a) apakšpunktā minētais tests nav jāveic sūtījumiem, kurus sūta uz uzņēmumu, kur veiks pasteurizāciju, sterilizāciju vai līdzīgas iedarbības apstrādi. Olām 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. ► **M21** a) Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 11.a pantu, lai grozītu šā panta 1. un 2. punktu nolūkā atjaunināt minētajos punktos noteiktās prasības, ņemot vērā izmaiņas dalībvalstu kontroles programmās vai mikrobioloģisku kritēriju pieņemšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004. ◀
- 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

▼M21**▼B***10. pants***II un III pielikuma grozījumi un pielāgojumi****▼M21**

1. Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 11.a pantu, lai grozītu II un III pielikumu. Grozījumu mērķis ir nodrošināt un sekmēt šīs regulas mērķu sasniegšanu, ņemot vērā attiecīgos riska faktorus, un to pamatā jābūt:

- a) pārtikas aprītē iesaistīto tirgus dalībnieku un/vai kompetento iestāžu gūtajai pieredzei, jo īpaši īstenojot pēc *HACCP* principiem izveidotās sistēmas atbilstoši 5. pantam;
- b) Komisijas gūtajai pieredzei, jo īpaši saistībā ar tās veikto revīziju rezultātiem;
- c) tehnoloģiskajai attīstībai un tās praktiskajām sekām un patērētāju vēlmēm pārtikas sastāva ziņā;
- d) zinātniskiem ieteikumiem, jo īpaši jauniem riska novērtējumiem;
- e) pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem un temperatūras kritērijiem;
- f) patēriņa veidu izmaiņām.

Pirmajā daļā minētie grozījumi attiecas uz:

- a) prasībām par dzīvnieku izcelsmes produktu identifikācijas marķējumu;
- b) uz *HACCP* pamatotu procedūru mērķiem;
- c) prasībām par pārtikas aprites informāciju;
- d) īpašām higiēnas prasībām telpām, tostarp transportlīdzekļiem, kur dzīvnieku izcelsmes produktus ražo, apstrādā, pārstrādā, uzglabā vai izplata;
- e) īpašām higiēnas prasībām darbībām, kas ietver dzīvnieku izcelsmes produktu ražošanu, apstrādi, pārstrādi, uzglabāšanu, transportēšanu vai izplatīšanu;
- f) noteikumiem gaļas pārvadāšanai, kamēr tā ir silta;

▼ M21

- g) higiēnas standartiem vai pārbaudēm, ja ir zinātniski dati, kas norāda, ka šādi standarti vai pārbaudes ir vajadzīgas sabiedrības veselības aizsardzībai;
- h) III pielikuma VII sadaļas IX nodaļas paplašinātu piemērošanu, attiecinot to uz dzīvām gliemenēm, kas nav ķemmīšgliemenes (*Pectinidae*);
- i) kritērijiem noteikšanai, kad epidemioloģiskie dati norāda, ka zvejas vieta nerada apdraudējumu veselībai saistībā ar parazītu klātbūtni, un līdz ar to noteikšanai, kad kompetentā iestāde var ļaut pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem nesasadēt zvejas produktus saskaņā ar III pielikuma VIII sadaļas III nodaļas D daļu;
- j) papildu higiēnas standartiem dzīvām gliemenēm sadarbībā ar attiecīgo Savienības references laboratoriju, tostarp:
 - i) robežvērtībām un analīzes metodēm attiecībā uz citiem jūras biotoksīniem;
 - ii) vīrusu noteikšanas procedūrām un virusoloģiskiem standartiem; un
 - iii) paraugu ņemšanas plāniem un metodēm, kā arī analītiskajām pielaidēm, kas piemērojamas, lai pārbaudītu atbilstību higiēnas standartiem.

2. Komisija tiek pilnvarota pieņemt deleģētos aktus saskaņā ar 11.a pantu, lai papildinātu šo regulu, pieļaujot atkāpes no II un III pielikuma, ņemot vērā attiecīgos riska faktorus, kā arī ar nosacījumu, ka šādas atkāpes neietekmē šādu šīs regulas mērķu sasniegšanu:

- a) atvieglot maziem uzņēmumiem pielikumos noteikto prasību īstenošanu;
- b) veicināt tradicionālo metožu turpmāku izmantošanu visos pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos;
- c) ņemt vērā to pārtikas uzņēmumu vajadzības, kuri atrodas reģionos, kur ir īpaši ģeogrāfiski šķēršļi;
- d) atvieglot darbu uzņēmumiem, kas ražo izejvielas, ko paredzēts izmantot lielā mērā rafinētu pārtikas produktu ražošanā un kam ir veikta apstrāde, lai nodrošinātu to nekaitīgumu.

▼ 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:

▼B

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 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.

▼ B

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

▼ M21

Neskarot 9. panta un 10. panta 1. punkta vispārēju piemērošanu, Komisija ar īstenošanas aktu var noteikt šādus pasākumus. Minētos īstenošanas aktus pieņem saskaņā ar 12. panta 2. punktā minēto procedūru.

▼ B

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 apgabaliem, kas nav attīrītas vai izklātas;

4) lai precizētu atzītas pārbaudes metodes jūras biotoksīniem;

▼ M21**▼ B**

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

⁽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

12) lai apstiprinātu līdzvērtīgus procesus želatīna vai kolagēna ražošanai.

▼M21*11.a pants***Deleģēšanas īstenošana**

1. Pilnvaras pieņemt deleģētos aktus Komisijai piešķir, ievērojot šajā pantā izklāstītos nosacījumus.

2. Pilnvaras pieņemt 3. panta 2. punktā, 8. panta 3. punkta a) apakšpunktā un 10. panta 1. un 2. punktā minētos deleģētos aktus piešķir Komisijai uz piecu gadu laikposmu 2019. gada 26. jūlija. Komisija sagatavo ziņojumu par pilnvaru deleģēšanu vēlākais deviņus mēnešus pirms piecu gadu laikposma beigām. Pilnvaru deleģēšana tiek automātiski pagarināta uz tāda paša ilguma laikposmiem, ja vien Eiropas Parlaments vai Padome neiebilst pret šādu pagarinājumu vēlākais trīs mēnešus pirms katra laikposma beigām.

3. Eiropas Parlaments vai Padome jebkurā laikā var atsaukt 3. panta 2. punktā, 8. panta 3. punkta a) apakšpunktā un 10. panta 1. un 2. punktā minēto pilnvaru deleģēšanu. Ar lēmumu par atsaukšanu izbeidz tajā norādīto pilnvaru deleģēšanu. Lēmums stājas spēkā nākamajā dienā pēc tā publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* vai vēlākā dienā, kas tajā norādīta. Tas neskar jau spēkā esošos deleģētos aktus.

4. Pirms deleģētā akta pieņemšanas Komisija apspriežas ar ekspertiem, kurus katra dalībvalsts iecēlusi saskaņā ar principiem, kas noteikti 2016. gada 13. aprīļa Iestāžu nolīgumā par labāku likumdošanas procesu ⁽¹⁾.

5. Tiklīdz Komisija pieņem deleģētu aktu, tā par to paziņo vienlaikus Eiropas Parlamentam un Padomei.

6. Saskaņā ar 3. panta 2. punktu, 8. panta 3. punkta a) apakšpunktu un 10. panta 1. un 2. punktu pieņemts deleģētais akts stājas spēkā tikai tad, ja divos mēnešos no dienas, kad minētais akts paziņots Eiropas Parlamentam un Padomei, ne Eiropas Parlaments, ne Padome nav izteikuši iebildumus vai ja pirms minētā laikposma beigām gan Eiropas Parlaments, gan Padome ir informējuši Komisiju par savu nodomu neizteikt iebildumus. Pēc Eiropas Parlamenta vai Padomes iniciatīvas šo laikposmu pagarina par diviem mēnešiem.

▼B*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.

⁽¹⁾ OV L 123, 12.5.2016., 1. lpp.

▼M21**▼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.
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 medījамiem dzīvniekiem saskaņā ar attiecīgās dalībvalsts piemērojamiem tiesību aktiem, tostarp zīdītāji, kas dzīvo norobežotā teritorijā apstākļos, kuri ir līdzīgi savvaļas medjamo dzīvnieku brīvībai,
 - un
 - savvaļas putni, ko medī lietošanai pārtikā.
 - 1.6. “Saimniecībā audzēti medjамie dzīvnieki” ir saimniecībā audzēti skrējējputni un sauszemes zīdītāji, kas nav minēti 1.2. punktā.
 - 1.7. “Mazie medjамie dzīvnieki” ir savvaļas medjамie putni un zaķveidīgie, kas brīvi dzīvo savvaļā.
 - 1.8. “Lielie medjамie dzīvnieki” ir savvaļas sauszemes zīdītāji, kas brīvi dzīvo savvaļā un uz ko neattiecas mazo medjamo 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.

▼B

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, uzglabāšana 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. “Ievākējs” 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 tunikātus un dzīvus jūras gliemežus, kā arī visus zidītājus, rūpuļus 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, ķīdāšana un spuru noņemšana un vajadzības gadījumā iesaiņošana vai iepakojšana.

▼B

- 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 ietelmē to anatomisko veselumu, piemēram, ķīdāšana, galvas atdalīšana, sagriešana šķēlēs vai gabalos, filejas atdalīšana un kapāšana.
4. PIENS
- 4.1. “Svaigpiens” ir piens, kas radies lauksaimniecības dzīvnieku piena dziederu 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.
- 5.2. “Šķidra ola” ir neapstrādāts olas saturs pēc čaumalas atdalīšanas.
- 5.3. “Ieplīsušas 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.

▼B

- 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 atdalīšanās.
- 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 sālīšana, karsēšana vai žāvēšana.

8. CITAS DEFINĪCIJAS

- 8.1. “Dzīvnieku izcelsmes produkti” ir šādi:
 - dzīvnieku izcelsmes pārtika, tostarp medus un asinis,
 - dzīvas gliemenes, dzīvi adatādaņi, 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.

▼ M22

Tomēr dalībvalstīm ⁽²⁾ šie kodī ir BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE un UK(NI).

▼ 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.

▼ M6

8. ► **M13** Ja marķējumu liek uzņēmumā, kas atrodas Kopienas teritorijā, marķējumam jābūt ovālas formas un jāietver saīsinājums CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EŪ, EK, EB, EZ vai WE. ◀

⁽¹⁾ OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.

⁽²⁾ Saskaņā ar Līguma par Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotās Karalistes izstāšanos no Eiropas Savienības un Eiropas Atomenerģijas kopienas un jo īpaši Protokola par Īriju/Ziemeļīriju 5. panta 4. punktu, kas lasāms kopā ar minētā protokola 2. pielikumu, šajā pielikumā atsaucies uz dalībvalstīm ietver Apvienoto Karalisti attiecībā uz Ziemeļīriju.

▼ **M6**

Šos saīsinājumus nedrīkst iekļaut marķējumos, ko liek uz produktiem, kurus ievieš Kopienā no uzņēmumiem, kas atrodas ārpus Kopienas.

▼ **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 nenonēpama 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 aizsardzību kā iepakošana, 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.

▼ B

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:

▼ M15

- a) izcelsmes saimniecības statuss vai reģiona dzīvnieku veselības stāvoklis un tas, vai izcelsmes saimniecībā ir oficiāli apstiprināti kontrolēti turēšanas apstākļi attiecībā uz trihinellām atbilstīgi Komisijas Regulas (EK) Nr. 2075/2005 ⁽¹⁾ IV pielikuma I nodaļas A punktam;

▼ B

- b) dzīvnieku veselības stāvoklis;
 - 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;

⁽¹⁾ OV L 338, 22.12.2005., 60. lpp.

▼ B

- 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 tirgus dalībniekiem, kas nolemj pieņemt kautuves telpās dzīvniekus pēc tam, kad ir novērtējuši attiecīgo pārtikas aprites 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 tirgus 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 aprites informācijas, kautuves īpašniekam ir nekavējoties par to jāinformē valsts pilnvarotais veterinārārsts. Šo dzīvnieku nedrīkst nokaut, pirms valsts pilnvarotais veterinārārsts to nav atļāvis.

▼ M8

7. Ja kompetentā iestāde to atļauj un ja tas neapdraud šīs regulas mērķu īstenošanu, pārtikas aprites informāciju par visu sugu dzīvniekiem drīkst saņemt mazāk nekā 24 stundas pirms dzīvnieku, uz kuriem tā attiecas, saņemšanas kautuvē, vai nosūtīt to kopā ar šiem dzīvniekiem uz kautuvi.

Tomēr ikviena informācija, kuras rezultātā var tikt nopietni traucēts kautuves darbs, ir savlaicīgi pirms dzīvnieku nogādāšanas kautuvē jādara zināma pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam, kurš vada kautuvi, lai minētais pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks varētu attiecīgi plānot kautuves darbību.

Pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam, kurš vada kautuvi, jānovērtē attiecīgā informācija un jāiesniedz saņemtā pārtikas aprites informācija valsts pilnvarotajam veterinārārstam. Šos dzīvniekus nedrīkst nokaut vai dīrāt, pirms valsts pilnvarotais veterinārārsts to nav atļāvis.

▼ B

8. Pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam ir jāpārbauda mājas nepārnadžiem pievienotās pasēs, lai pārliecinātos, ka dzīvnieki ir paredzēti kaušanai nolūkā izmantot tos pārtikā. Ja tie pieņem dzīvnieku kaušanai, dzīvnieka pase ir jānodod valsts pilnvarotajam veterinārārstam.

▼ M12

IV SADAĻA: PRASĪBAS, KAS PIEMĒROJAMAS SALDĒTAI DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAI

1. Šajā sadaļā "izgatavošanas datums" ir:
 - a) nokaušanas datums liemeņu, pusliemeņu un ceturtdaļliemeņu gadījumā;
 - b) nonāvēšanas datums medījamo dzīvnieku ķermeņu gadījumā;
 - c) ievākšanas vai nozvejas datums zvejniecības produktu gadījumā;
 - d) attiecīgā gadījumā pārstrādes, sadalīšanas, sakapāšanas vai sagatavošanas datums jebkādas citas dzīvnieku izcelsmes pārtikas gadījumā.
2. Līdz posmam, kurā pārtiku marķē saskaņā ar Direktīvu 2000/13/EK vai izmanto turpmākai pārstrādei, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka gadījumā ar saldētu dzīvnieku izcelsmes pārtiku, kas paredzēta lietošanai cilvēku uzturā, pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam, kam piegādā attiecīgo pārtiku, un kompetentajai iestādei (pēc pieprasījuma) dara pieejamu šādu informāciju:
 - a) izgatavošanas datumu; un

▼ **M12**

b) sasaldēšanas datumu, ja atšķiras no izgatavošanas datuma.

Ja pārtiku ražo no izejvielu partijās ar atšķirīgiem izgatavošanas un sasaldēšanas datumiem, jādara pieejami vecākie izgatavošanas un/vai sasaldēšanas datumi.

3. Atbilstošu veidu, kā darīt pieejamu šo informāciju, izvēlas saldētās pārtikas piegādātājs, nodrošinot, ka 2. punktā minētā informācija ir skaidri un nepārprotami pieejama un atrodama pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam, kuram piegādā šo pārtiku.



III PIELIKUMS

ĪPAŠAS PRASĪBAS

I SADAĻA: MĀJAS NAGAIŅU GAĻA

I NODAĻA: DZĪVU DZĪVNIĒKU 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 mājās 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 pārbaužu 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, nokastīšanu 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;

▼B

- d) ir iekārtots tā, ka ir novērsta gaļas saskaršanās ar grīdu, sienām un palīgiecēm,
- 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.
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 pārvadāšanai izmantoto transportlīdzekļu tīrīšanai, mazgāšanai un dezinficējai. 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.

▼B

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;
 - c) tādu dzīvnieku gaļu, kas nokauti kautuvē pēc notikuša nelaimes gadījuma, var lietot pārtikā, ja, veicot pārbaudi, nekonstatē nekādus bīstiskus 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 iaved 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 ārpuses un liemeņa saskaršanāsun
 - 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 jaunienu.

▼ 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 nedrīra, 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 nepārnodzīem ir jāatdala arī perirenālā kapsula.
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 nepārnodzī mandeles higiēniski jāizņem;

▼ B

- b) daļas, kas nav derīgas lietošanai cilvēka uzturā, ir pēc iespējas drīz jāpārviesto 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.

▼ M17

18. Ja paredzēti tālākai apstrādei:
- a) kuņģi ir jāplaucē vai jāiztīra, taču jaunu atgremotāju kuņģi, kas paredzēti himozīna ražošanai, ir tikai jāiztukšo;
 - b) zarnas ir jāiztukšo un jāiztīra;
 - c) galvas un kājas ir jānodirā vai jāplaucē un jāatspalvo, taču, ja to atļauj kompetentā iestāde, redzami tīras kājas var pārvest uz apstiprināto uzņēmumu un nodirāt vai noplaucēt un atspalvot apstiprinātā uzņēmumā, kas veic turpmāku kāju apstrādi pārstrādei pārtikā.

▼ B

19. Ja uzņēmumi ir apstiprināti dažādu dzīvnieku sugu kaušanai vai saimniecībā audzētu un savvaļas medījamo 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 medījamo dzīvnieku, kas nokauti saimniecībā, un savvaļas medījamo dzīvnieku nenodirātu 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 apritē 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 veselos gabalos. Tālāka sadalīšana un atkaulošana ir jāveic gaļas sadalīšanas uzņēmumā.
2. Darbs ar gaļu jāorganizē tā, lai novērstu vai pēc iespējas samazinātu piesārņojumu. Tālāka pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir 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 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.
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.

▼ M20

5. Liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai ne vairāk kā trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, ja tie pārvadāti saskaņā ar atkāpi, kas norādīta I sadaļas VII nodaļas 3. punkta b) apakšpunktā, var atkaulot un sadalīt, pirms tie sasniedz 2. punkta b) apakšpunktā minēto temperatūru. Šādā gadījumā visā sadalīšanas vai atkaulošanas laikā gaļai jāatrodas tādā gaisa temperatūrā, kas nodrošina nepārtrauktu gaļas temperatūras pazemināšanos. Līdzko gaļa ir sadalīta un attiecīgā gadījumā – iepakota, tā jāatdzesina līdz 2. punkta b) apakšpunktā minētajai temperatūrai, ja vien tā jau nav vēsāka par šo temperatūru.

▼ B

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 jāatvēsina. Ja klimatiskie apstākļi ir piemēroti, nav vajadzīga aktīva atvēsināšana. ◀
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.

▼ C2

6. Līdz ar nokauto dzīvnieku kautuvē ir jānogādā veterinārārsta paziņojums, kurā norādīts pirmskaušanas apskates pozitīvs iznākums, piespiedu kaušanas datums, laiks un iemesls, kā arī ārstēšanas veids, ko veterinārārsts nozīmējis dzīvniekam.
7. Nokautajam dzīvniekam jābūt derīgam lietošanai pārtikā pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes, kas veikta kautuvē saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004, tostarp citām papildu pārbaudēm, kas vajadzīgas piespiedu nokaušanas gadījumā.

▼ B

8. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāievēro visi norādījumi, ko pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes par gaļas lietošanu sniedz valsts pilnvarotais veterinārārsts.

▼ M15**▼ B**

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.

▼B

2. Gaļai ir jāsasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra un uzglabāšanas laikā jāaglabā šāda temperatūra.

▼M20

3. Gaļai pirms pārvadāšanas jāsasniedz 1. punktā paredzētā temperatūra un šāda temperatūra jāaglabā pārvadāšanas laikā.

Tomēr piemēro šādu a) un b) apakšpunktu:

- a) ja kompetentā iestāde atļauj, specifisku produktu ražošanai paredzētas gaļas pārvadāšanu var veikt, pirms ir sasniegta 1. punktā paredzētā temperatūra, ja vien:

- i) šādu pārvadāšanu veic saskaņā ar prasībām, ko izcelsmes vietas un galamērķa kompetentās iestādes nosaka attiecībā uz pārvadāšanu no viena konkrēta uzņēmuma uz citu;
- ii) gaļu no kautuves vai gaļas sadalīšanas telpas, kas atrodas tajā pašā teritorijā, kur kaušanas telpas, ved nekavējoties un pārvadājums ilgst ne vairāk kā divas stundas;

un

- iii) šāds pārvadājums ir pamatots tehnisku apsvērumu dēļ;

- b) aitu, kazu, liellopu un cūku liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu pārvadāšanu var sākt, pirms ir sasniegta 1. punktā paredzētā temperatūra, ja vien tiek izpildīti visi turpmāk minētie nosacījumi:

- i) temperatūra tiek kontrolēta un reģistrēta tādu procedūru gaitā, kuru pamatā ir riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas (*HACCP*) principi;
- ii) pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas nosūta un pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, no izvešanas vietas kompetentās iestādes ir saņēmuši dokumentāri pamatotu atļauju šādas atkāpes izmantošanai;
- iii) transportlīdzeklis, ar kuru pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, ir aprīkots ar instrumentu, kas kontrolē un reģistrē gaisa temperatūru, kādā liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi atrodas, lai tādējādi kompetentās iestādes varētu verificēt atbilstību viii) punktā norādītajiem laika un temperatūras nosacījumiem;
- iv) transportlīdzeklis, ar kuru pārvadā liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītus pusliemeņus, vienā pārvadāšanas reizē gaļu savāc tikai no vienas kautuves;
- v) liemeņiem, pusliemeņiem, ceturtdaļliemeņiem vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītiem pusliemeņiem, uz kuriem šī atkāpe attiecas, pārvadāšanas sākumā ir jābūt ar iekšējo temperatūru 15 °C, ja tos paredzēts pārvadāt tajā pašā nodalījumā, kurā atrodas liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi, kas atbilst 1. punktā noteiktajai temperatūras prasībai (t. i., 7 °C);
- vi) pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka, kas nogādā sūtījumu, apliecinājums; šajā apliecinājumā jānorāda atdzesināšanas ilgums pirms iekraušanas, laiks, kad sāka liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu iekraušanu, virsmas temperatūra šajā laikā, maksimālā pārvadāšanas gaisa temperatūra, kādā liemeņi, pusliemeņi, ceturtdaļliemeņi vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalīti pusliemeņi varētu atrasties, maksimālais atļautais pārvadāšanas laiks, atļaujas datums un tās kompetentās iestādes nosaukums, kura šo atkāpi piešķirusi;

▼ M20

vii) galamērķa tirgus dalībniekam, kas iesaistīts pārtikas aprītē, pirms tādu liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu pirmās saņemšanas, kuri pirms pārvadāšanas nesasniedz 1. punktā paredzēto temperatūru, ir jāinformē kompetentās iestādes;

viii) šādu gaļu pārvadā saskaņā ar turpmāk norādītajiem parametriem.

— Ja maksimālais pārvadāšanas laiks ⁽¹⁾ ir sešas stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Maksimālā pārvadāšanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Aitas un kazas	7 °C	8 stundas	6 °C	\log_{10} 3,5 kvv/cm ²
Liellopi		20 stundas		\log_{10} 3,5 kvv/cm ²
Cūkas		16 stundas		\log_{10} 4 kvv/cm ²

— Ja maksimālais pārvadāšanas laiks ⁽¹⁾ ir trīsdesmit stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Iekšējā temperatūra ⁽⁶⁾	Maksimālā pārvadāšanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Cūkas	7 °C	16 stundas	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 kvv/cm ²

— Ja maksimālais pārvadāšanas laiks ⁽¹⁾ ir sešdesmit stundas:

Suga	Virsmas temperatūra ⁽²⁾	Maksimālais laiks atdzesināšanai līdz virsmas temperatūrai ⁽³⁾	Iekšējā temperatūra ⁽⁶⁾	Maksimālā pārvadāšanas gaisa temperatūra ⁽⁴⁾	Diennakts maksimālais aerobo koloniju vidējais skaits uz liemeņiem ⁽⁵⁾
Aitas un kazas	4 °C	12 stundas	15 °C	3 °C	\log_{10} 3 kvv/cm ²
Liellopi		24 stundas			

⁽¹⁾ Maksimālais laiks, kas paredzēts no gaļas iekraušanas sākuma transportlīdzeklī līdz galīgās piegādes pabeigšanai. Gaļas iekraušanu transportlīdzeklī var atlikt uz vēlāku laiku, kas pārsniedz maksimālo laiku, kurš paredzēts gaļas atdzesināšanai līdz paredzētajai virsmas temperatūrai. Šādā gadījumā par tādu pašu laiku, uz kādu tika atlikta iekraušana, ir jāsašina maksimālais atļautais pārvadāšanas laiks. Galamērķa dalībvalsts kompetentā iestāde var ierobežot piegādes punktu skaitu.

⁽²⁾ Maksimālā atļautā virsmas temperatūra iekraušanas laikā un pēc tās tiek mērīta liemeņu, pusliemeņu, ceturtdaļliemeņu vai trijos vairumtirdzniecības izcirtņos sadalītu pusliemeņu biežākajā daļā.

⁽³⁾ Maksimālais atļautais laiks no nonāvēšanas līdz brīdim, kad sasniegta maksimālā atļautā virsmas temperatūra iekraušanas laikā.

⁽⁴⁾ Maksimālā gaisa temperatūra, kādā gaļai atļauts atrasties no iekraušanas sākuma brīža līdz pārvadāšanas beigām.

⁽⁵⁾ Attiecībā uz attiecīgās sugas liemeņiem atļautais kautuves maksimālais diennakts vidējais aerobo koloniju skaits uz liemeņiem (kuru mēra, izmantojot 10 nedēļu slidošo laikposmu), ko atbilstoši kompetentās iestādes prasībām novērtē [pārtikas aprītē iesaistītais tirgus] dalībnieks saskaņā ar paraugu ņemšanas un pārbaudīšanas procedūrām, kuras izklāstītas Komisijas 2005. gada 15. novembra Regulas (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikrobioloģiskajiem kritērijiem (OV L 338, 22.12.2005., 1. lpp.) I pielikuma 2. nodaļas 2.1.1. un 2.1.2. punktā un 3. nodaļas 3.2. punktā.

⁽⁶⁾ Gaļas maksimālā iekšējā temperatūra, kas atļauta iekraušanas laikā un pēc tā.

▼B

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 DZĪVNIIEKU 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 ►**CI** 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 veselīgiem 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 dīršana un plaucēšana

un

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

un

▼B

- 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.
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 tīlnēm tādas gaļas glabāšanai atdzesētā stāvoklī, kuras tālāka apstrāde ir apturēta, un atsevišķām slēdzamām vietām vai tīlnēm 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 SADALĪŠANAS 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;

▼B

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 zaķveidīgus, 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,

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 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 un nokautu skrējējputnu un mazo medijamo dzīvnieku liemeņu saņemšanai un glabāšanai.

4. Dzīvnieki, ko ievēd 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.

▼B

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 tādu 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 ATKAULOŠANAS LAIKĀ

Pārtikas apritē 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. Tālāk pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir 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 jāsamazinās ne vairāk kā 4 °C, 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.
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.

▼ M9

3. Līdzko gaļa ir sadalīta un attiecīgā gadījumā iepakota, tā ir jāatdzesina līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 4 °C.
4. Gaļai pirms pārvadāšanas jāsasniedz temperatūra, kas nepārsniedz 4 °C, un šāda temperatūra jā saglabā pārvadāšanas laikā. Tomēr, ja kompetentā iestāde to atļauj, zosu vai piļu aknu pastētes (*foie gras*) ražošanai paredzētās aknas var pārvadāt temperatūrā, kas pārsniedz 4 °C, ar nosacījumu, ka:
 - a) šādu pārvadāšanu veic saskaņā ar prasībām, ko kompetentā iestāde nosaka attiecībā uz pārvadāšanu no viena konkrēta uzņēmuma uz citu, un
 - b) gaļu izved no kautuves vai sadalīšanas telpas nekavējoties, un tās pārvadāšanas ilgums nepārsniedz divas stundas.
5. Sasaldēšanai paredzēta mājputnu vai zaķveidīgo gaļa jāsasaldē bez liekas kavēšanās.
6. 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.

▼ B

VI NODAĻA: KAUSĀNA 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 iekšējie orgāni 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 REAĢENTI

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 DZĪVNIĒKU 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.

► **C2** 2. II sadaļas noteikumi attiecas uz skrējējputnu gaļas iegūšanu un laišanu tirgū. ◀ Tomēr I sadaļas noteikumus piemēro, ja kompetentā iestāde uzskata tos par atbilstošiem. Ir jānodrošina attiecīgas telpas, kas ir pielāgotas dzīvnieku lielumam.

▼ C2

3. Neatkarīgi no 1. un 2. punkta pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst izcelsmes vietā ar kompetentās iestādes atļauju kaut saimniecībā audzētus skrējējputnus un nagaiņus, kas minēti 1. punktā, ja:

▼ B

- 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;

▼ C2

f) saimniecībā ir telpas, kas piemērotas dzīvnieku kaušanai, asiņu notecināšanai un, ja jānoplūc skrējējputni, noplūkšanai;

▼ B

- 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 apliecinājumu, 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.

▼ M10

3.a Atkāpjoties no 3. punkta j) apakšpunkta, kompetentā iestāde var atļaut apliecināt pareizu kaušanu un asiņu notecināšanu, kā arī kaušanas dienu un laiku tikai 3. punkta i) apakšpunktā minētā pārtikas aprītē iesaistītā tirgus dalībnieka izsniegtajā apliecinājumā, ja:

- a) saimniecība atrodas Direktīvas 64/432/EEK 2. panta 2. punkta p) apakšpunktā noteiktajā dalībvalstī vai reģionā, kam nav uzlikti veselības ierobežojumi saskaņā ar Savienības vai valsts tiesību aktiem;

▼ M10

- b) pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks ir apliecinājis, ka tam ir atbilstoša kvalifikācija veikt dzīvnieku kaušanas darbības, neradot dzīvniekiem sāpes, stresu vai ciešanas, no kā var izvairīties, saskaņā ar 7. panta 2. punktu Regulā (EK) Nr. 1099/2009 un neskarot minētās regulas 12. pantu.

▼ B

4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst ārkārtas apstākļos saimniecībā kaut arī bizonus saskaņā ar 3. punktu.

IV SADAĻA: SAVVAĻAS DZĪVNIĒKU 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 ► **CI** 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 nometītais 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 šādas mācību priekšmetus:
 - a) medjamo dzīvnieku normāla anatomija, fizioloģija un uzvedība;
 - b) medjamo 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 medjamo dzīvnieku apstrādei, pārvešanai, iekšējo orgānu izņemšanai utt. pēc to nonāvēšanas

un

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

II NODAĻA: LIELO MEDĪJAMO DZĪVNIĒKU APSTRĀDE

1. Pēc lielo medjamo dzīvnieku nonāvēšanas tiem iespējami drīz jāizņem kuņģi un zarnas un, ja vajadzīgs, tie jāatasiņo.
2. Apmācītajai personai ir jāveic nometītā dzīvnieka ķermeni un izņemto iekšējo orgānu apskate, lai noteiktu pazīmes, kas var liecināt par to, ka gaļas patēriņš var apdraudēt veselību. Šāda apskate ir jāveic iespējami drīz pēc dzīvnieka nonāvēšanas.
3. Lielo medjamo 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.

▼ **M10**

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 arī jānorāda dzīvnieka nonāvēšanas diena, laiks un vieta.

Apliecinājums nav jāpievieno dzīvnieka ķermenim un var attiekties uz vairākiem dzīvnieku ķermeņiem ar nosacījumu, ja katrs dzīvnieka ķermenis ir pienācīgi identificēts un apliecinājumā ir norādīts katra tā dzīvnieka ķermeņa identifikācijas numurs, uz kuru apliecinājums attiecas, kā arī attiecīgais dzīvnieka nonāvēšanas datums, laiks un vieta. Visus dzīvnieku ķermeņus, uz kuriem attiecas viens apliecinājums, drīkst nosūtīt tikai uz vienu un to pašu medījamo dzīvnieku pārstrādes uzņēmumu.

Galvai un iekšējiem orgāniem nav jābūt pie ķermeņa, to nosūtot uz medījamo dzīvnieku pārstrādes uzņēmumu, izņemot pret *Trichinella* uzņēmīgās sugas (cūkas, nepārņadži un citas), kuru galvai (izņemot ilķņus) un diafragmai ir jābūt pie ķermeņa.

Tomēr kompetentā iestāde var atļaut nosūtīt pret *Trichinella* uzņēmīgo sugu dzīvnieku galvas tādi tehniskai iekārtai medību trofeju ražošanai, kas apstiprināta saskaņā ar 18. pantu Regulā (EK) Nr. 1774/2002. Apmācītās personas izsniegtajā apliecinājumā norāda tehnisko iekārtu. Minētā apliecinājuma kopiju nosūta tehniskajai iekārtai. Ja liemeņa pārbaude uz *Trichinella* ir sniegusi pozitīvu rezultātu, kompetentā iestāde veic oficiālu pārbaudi, lai pārlicinātos par pareizu galvas apstrādi tehniskajā iekārtā.

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**

- 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 apmācītās 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 jāsamazinās 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 medijamie dzīvnieki, ko nogādā savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā, ir jāuzrāda kompetentajai iestādei pārbaudei.

▼ **M16**

8. Turklāt nenodirātus lielos medījumos dzīvniekus:
- a) var dīrāt un laist tirgū tikai tad, ja:
- i) pirms dīršanas tos glabā un apstrādā atsevišķi no citiem pārtikas produktiem un tie nav sasaldēti;
- ii) pēc dīršanas tiem veic galīgo pārbaudi medījamo dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumā saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004;

▼ **M16**

- b) var nosūtīt uz savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu citā dalībvalstī tikai tad, ja transportēšanas laikā uz šo savvaļas dzīvnieku apstrādes uzņēmumu tiem ir pievienots Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 636/2014 ⁽¹⁾ pielikumā norādītajam paraugam atbilstošs sertifikāts, kuru izdevis un parakstījis valsts pilnvarots veterinārārsts un ar kuru apliecina, ka ir ievērotas 4. punktā noteiktās prasības attiecībā uz apliecinājumu, ja vajadzīgs, un attiecīgo ķermeņa daļu klātbūtni.

Ja savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmums, kas ir tuvu medību apvidum, atrodas citā dalībvalstī, transportējot tos uz šo savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu, nav jāpievieno sertifikāts, bet gan 2. punktā minētās apmācītās personas apliecinājums atbilstoši Direktīvas 89/662/EEK 3. panta 1. punkta prasībām, ņemot vērā dzīvnieku veselības statusu izcelsmes dalībvalstī.

▼ **B**

9. Noteikumi, kas izklāstīti I sadaļas V nodaļā, attiecas uz lielo medijamo dzīvnieku gaļas sadalīšanu un atkaulošanu.

III NODAĻA: MAZO MEDIJAMO 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.
3. Mazo medijamo dzīvnieku gaļu drīkst laist tirgū tikai tad, ja ķermeni uz savvaļas dzīvnieku gaļas apstrādes uzņēmumu pārved iespējami drīz pēc 1. punktā minētās apskates.
4. Atdzesēšana jāsāk saprātīgā laika posmā pēc dzīvnieka nonāvēšanas, un temperatūrai visās gaļas daļās ir jāsamazinās ne vairāk kā 4 °C. Ja klimatiskie apstākļi ir piemēroti, nav vajadzīga aktīva atdzesēšana.
5. Iekšējo orgānu izņemšana jāveic vai jāpabeidz bez liekas kavēšanās pēc ieviešanas 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 medijamo 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;

⁽¹⁾ OV L 175, 14.6.2014., 16. lpp.

▼B

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;
 - **CI** 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 atgriezumi);
 - 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) 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. Tālāk pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir 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.

▼B

2. Maltās gaļas un gaļas izstrādājumu ražošanai piemēro šādas prasības:
 - a) ja vien kompetentā iestāde neļauj veikt atkaulošanu tūlīt pirms malšanas, 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 jā saglabā, 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) atkaulošanai domātas izejvielas no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai nedrīkst būt vairāk kā piecas dienas vecas. Tomēr mājputnu liemeņi nedrīkst būt vairāk kā trīs dienas veci;
 - b) mehāniska atdalīšana ir jāveic tūlīt pēc atkaulošanas;
 - 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 jā saglabā, 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.

▼B

4. Tādas MAG ražošanai un izmantošanai, kas ražota, izmantojot metodes, kuras nav minētas 3. punktā, piemēro šādas prasības:
 - a) izejvielas atkaulošanai no kautuves uz vietas nedrīkst būt vairāk kā septiņas dienas vecas; citos gadījumos izejvielas atkaulošanai 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 atkaulošanas, ◄ 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 jāiepakoj, to nedrīkst glabāt ilgāk kā trīs mēnešus, un tās temperatūrai uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā jāaglabājas 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) sīviešu vai vīriešu kārtas dzīvnieku dzimumorgānus, izņemot sēkliniekus;
 - b) urīnorgānus, izņemot nieres un urīnpūsli;
 - c) balsenes skrimslis, traheju un lielos bronhus;
 - d) acis un acu plakstiņus;

▼C1

- e) ārējo auss eju;

▼B

- f) ragu audus

un

- C1 g) mājputnu galvu – izņemot seksti, ausis, paseksti un karunkulus – kā arī ◄ barības vadu, guzu, zarnas un dzimumorgānus.

⁽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

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

▼M19

1. Šī sadaļa attiecas uz dzīvām gliemenēm. Izņemot noteikumus par attīrīšanu, tā attiecas arī uz dzīviem adatādainiem, dzīviem tunikātiem un dzīviem jūras gliemežiem. Šīs sadaļas II nodaļas A daļā paredzētos noteikumus par ražošanas apgabalu klasifikāciju nepiemēro jūras gliemežiem un adatādainiem, kas nav filtrētāji.

▼B

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

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;

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 spiedogu vai citādi jāreģistrē saņemšanas diena.

6. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jā saglabā 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.

▼B

4. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst laist tirgū tiešai lietošanai pārtikā dzīvas gliemenes, kas ievāktas C klases ražošanas apgabalos, tikai pēc to izklāšanas ilgu 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 mīkstuma 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, 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;

▼B

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 novadīšanai, 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

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 laikposmu, 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

- b) tām jābūt būvētām tā, lai nodrošinātu pilnīgu ūdens novadīšanu;
 - c) ūdens ieplūdes 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 biežums 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 iepakošana, nedrīkst izraisīt produkta piesārņojumu vai ietekmēt gliemeņu dzīvotspēju.
2. Pirms nosūtīšanas dzīvo gliemeņu čaulas kārtīgi jānomazgā ar tīru ūdeni.

▼B

3. Dzīvām gliemenēm jābūt iegūtām:
 - 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 šķidrums 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 – 3,75 miligrami jesotoksīna ekvivalenta vienā kilogramā

▼M14

un

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

▼B**VI NODAĻA: DZĪVU GLIEMEŅU IESAIŅOŠANA UN IEPAKOŠANA**

1. Austeres jāiesaiņo vai jāiepako ar ieliekto čaulu uz leju.

▼M9

2. Visiem dzīvu gliemeņu iepakojumiem, ko izved no nosūtīšanas centra vai kuri paredzēti pārvešanai uz citu nosūtīšanas centru, jābūt noslēgtiem. Dzīvu gliemeņu iepakojumiem, kuras paredzētas tiešai pārdošanai mazumtirdzniecībā, jāpaliek slēgtiem līdz to pārdošanai galapatērētājam.

▼B**VII NODAĻA: IDENTIFIKĀCIJAS MARKĒJUMS UN ETIĶETĒŠANA**

1. Etiķetei, ieskaitot identifikācijas marķējumu, jābūt ūdensizturīgai.

▼ B

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.

▼ M19

IX NODAĻA: ĪPAŠAS PRASĪBAS ĀRPUS KLASIFICĒTIEM RAŽOŠANAS APGABALIEM IEVĀKTĀM ĶEMMĪSGLIEMENĒM, JŪRAS GLIEMEŽIEM UN ADATĀDAIŅIEM, KAS NAV FILTRĒTĀJI

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ievāc ķemmīšgliemenes, jūras gliemežus un adatādaiņus, kuri nav filtrētāji, ārpus klasificētajiem ražošanas apgabaliem vai apstrādā šādas ķemmīšgliemenes un/vai šādus jūras gliemežus un/vai adatādaiņus, ir jāievēro turpmāk norādītās prasības.

1. Ķemmīšgliemenes, jūras gliemežus un adatādaiņus, kas nav filtrētāji, nedrīkst laist tirgū, izņemot tad, ja tie ir ievākti un apstrādāti saskaņā ar II nodaļas B daļu un atbilst V nodaļā noteiktajiem standartiem, ko pierāda, izmantojot pašpārbaudes sistēmu.

2. Papildus 1. punktam, ja kompetentā iestāde var, ņemot vērā oficiālu uzraudzības programmu datus un attiecīgā gadījumā sadarbojoties ar pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, klasificēt zvejas vietas, ķemmīšgliemenēm pēc analogijas piemēro II nodaļas A daļas noteikumus.

3. Ķemmīšgliemenes, jūras gliemežus un adatādaiņus, kas nav filtrētāji, nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā citādi kā vien ar zivju izsoles, nosūtīšanas centra vai pārstrādes uzņēmuma starpniecību. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, ja tie apstrādā ķemmīšgliemenes un/vai šādus jūras gliemežus un/vai adatādaiņus, ir jāinformē kompetentā iestāde un attiecībā uz nosūtīšanas centriem – jānodrošina atbilstība III un IV nodaļas attiecīgajām prasībām.

4. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas apstrādā ķemmīšgliemenes, dzīvus jūras gliemežus un dzīvus adatādaiņus, kas nav filtrētāji, ir jāievēro šādas prasības:

a) attiecīgā gadījumā – dokumentācijas prasības, kas minētas I nodaļas 3.–7. punktā. Šādā gadījumā reģistrācijas dokumentā skaidri jānorāda tā apgabala atrašanās vieta, kur ķemmīšgliemenes un/vai dzīvi jūras gliemeži un/vai dzīvi adatādaiņi ir ievākti; vai

b) VI nodaļas 2. punkta prasības attiecībā uz tādu dzīvu ķemmīšgliemeņu, dzīvu jūras gliemežu un dzīvu adatādaiņu iepakojumu noslēgšanu, ko nosūta mazumtirdzniecībai, un VII nodaļas prasības attiecībā uz identifikācijas marķējumu un etiķetēšanu.

▼ B

VIII SADAĻA: ZVEJNIECĪBAS PRODUKTI

▼ M9

1. Šī sadaļa neattiecas uz gliemenēm, adatādaiņiem, tunikātiem un jūras vēderkājiem, ja, laižot tirgū, tie vēl ir dzīvi. 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.

Tā attiecas uz atkausētiem neapstrādātiem zvejniecības produktiem un svaigiem zvejniecības produktiem, kuriem saskaņā ar atbilstošiem Savienības tiesību aktiem pievienotas pārtikas piedevas.

▼ 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 atdzēsētu zvejniecības produktus, un ātrai vēžveidīgo un gliemju atdzēsēšanai 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 piekraustes 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
 - 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.

⁽¹⁾ OV L 223, 15.8.2006., 1. lpp.

▼B

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 saldētājkuģiem

Saldētājkuģiem jābūt:

- 1) ar saldēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai strauji pazeminātu temperatūru tā, ka temperatūra iekšienē sasniedz ne vairāk kā -18 °C;

▼B

- 2) ar dzesēšanas iekārtām, kuru jauda ir pietiekama, lai saglabātu zvejniecības produktus uzglabāšanas tilpnēs ne vairāk kā -18 °C temperatūrā. 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 izvietotai 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 ūdensnecaurļaidīgā 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 saldētājkūģiem.

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.

▼ B

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.
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 iekri, kas paredzēti lietošanai pārtikā, jāglabā uz ledus temperatūrā, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai, vai jāsasaldē.

▼ B

7. Ja veic konservēšanai paredzētu veselu zivju sasaldēšanu sāļjumā, produkta temperatūrai jāsasniedz ne vairāk kā -9 °C. Sāļjums 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 izvietojuma 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

- 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 pārbaudzi 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 ledus 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 procedūrām par zvejniecības produktu izkraušanu krastā, kādas tās dalībvalsts kompetentā iestāde, ar kuras karogu kuģis peld, vai tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kur zvejniecības produktus izkrauj krastā, uzskata par vajadzīgām.

III NODAĻA: PRASĪBAS UZŅĒMUMIEM, TOSTARP KUĢIEM, 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, nenosūta, 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**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 veselas 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 kavēšanas;
 - b) ja izmanto veselas 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.

▼M11**D. PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ PARAZĪTIEM**

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū šādus no zivīm vai galvkāju gliemjiem iegūtus zivsaimniecības produktus:
 - a) zivsaimniecības produktus, ko paredzēts patērēt jēlus; vai
 - b) marinētus, sālītus un jebkādā citā veidā apstrādātus zivsaimniecības produktus, ja to apstrāde nav pietiekama dzīvotspējīgā parazitā iznīcināšanai,

ir jānodrošina izejvielas vai gatavā produkta apstrāde, to sasaldējot, lai iznīcinātu dzīvotspējīgus parazītus, kas var apdraudēt patērētāju veselību.
2. Pret visiem parazītiem, izņemot trematodes, produkts jāapstrādā, to sasaldējot un tā temperatūru viscaur pazeminot vismaz līdz:
 - a) – 20 °C ne mazāk kā 24 stundas; vai
 - b) – 35 °C ne mazāk kā 15 stundas.
3. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem 1. punktā izklāstītā apstrāde ar sasaldēšanu nav jāveic šādiem zivsaimniecības produktiem:
 - a) kam ir veikta termiska apstrāde, ar kuru iznīcina dzīvotspējīgos parazītus, vai kam tādu ir paredzēts veikt pirms patērēšanas; pret visiem parazītiem, izņemot trematodes, produktu vismaz vienu minūti karsē, temperatūrai tā iekšienē esot vismaz 60 °C;
 - b) kas sasaldēti ir glabāti pietiekami ilgu laiku, lai dzīvotspējīgie parazīti būtu iznīkuši;

▼ **M11**

- c) kas ir nozvejoti savvaļā ar nosacījumu, ka:
- i) ir pieejami epidemioloģiskie dati, kuri liecina, ka izcelsmes zvejas vieta nav drauds veselībai attiecībā uz parazītu klātbūtni; un
 - ii) to atļauj kompetentā iestāde;
- d) kas ir iegūti zivju audzēšanā, audzēti no embrijiem un baroti tikai ar barību, kurā veselību apdraudošu dzīvotspējīgu parazītu klātbūtne nav iespējama, turklāt ir ievērota viena no šādām prasībām:
- i) tie audzēti tikai vidē, kas ir brīva no dzīvotspējīgiem parazītiem; vai
 - ii) pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks, izmantojot kompetentās iestādes apstiprinātas procedūras, pārbauda, vai akvakultūras produkti nerada draudus veselībai attiecībā uz dzīvotspējīgu parazītu klātbūtni.
4. a) Ja vien 1. punktā minētos zivsaimniecības produktus nepiegādā galapatērētājam, tie tirgū jālaiž, pievienojot dokumentu, kuru izsniedzis pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks, kas veicis apstrādi ar sasaldēšanu, un kurā norādīts, kāda veida apstrāde ar sasaldēšanu produktiem veikta;
- b) pirms laist tirgū 3. punkta c) un d) apakšpunktā minētos zivsaimniecības produktus, kam nav veikta apstrāde ar sasaldēšanu vai ko pirms patērēšanas nav paredzēts apstrādāt, iznīcinot dzīvotspējīgus parazītus, kuri rada draudus veselībai, pārtikas aprītē iesaistītajam tirgus dalībniekam jāgarantē, ka zivsaimniecības produkti ir cēlušies no zvejas vietas vai zivaudzētavas, kas atbilst vienā no šiem punktiem minētajiem īpašajiem nosacījumiem. Šo noteikumu var izpildīt, norādot informāciju tirdzniecības dokumentā vai jebkādā citā informatīvā materiālā, kas pievienots zivsaimniecības produktiem.

▼ **M6**

IV NODAĻA. PRASĪBAS DAŽIEM APSTRĀDĀTIEM ZVEJNIECĪBAS 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. Atcaulošana vai lobīšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām, izvairoties no produkta piesārņošanas. Ja šādas darbības veic ar rokām, darbiniekiem jāpaaugstinā uzmanība jāpievērš roku mazgāšanai.
3. Pēc atcaulošanas vai lobīšanas termiski apstrādātie produkti nekavējoties jāsasaldē 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;

▼ **M6**

- 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 gaistošā bāziskā slāpekļa saturs (TVB-N) vērtība nepārsniedz robežvērtības, kas noteiktas Komisijas Regulas (EK) Nr. 2074/2005 ⁽¹⁾ II pielikuma II sadaļas I nodaļā.

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 paredzētas 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. KOPĒJAIS 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 redzami parazīti. Zvejniecības produktus, kas ir acīm redzami piesārņoti ar parazītiem, nedrīkst laist tirgū lietošanai pārtikā.

⁽¹⁾ OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

▼ B

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

VI NODAĻA: ZVEJNIECĪBAS PRODUKTU IESAIŅOŠANA UN IEPAKOŠANA

1. Tvertnēm, kurās svaigus zvejniecības produktus glabā uz ledus, jābūt ūdensnecaurlaidīgām un jānodrošina, ka izkusušā ledus 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 ledus kušanas temperatūrai.

▼ M9

2. Saldēti zvejniecības produkti jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz – 18 °C visās produkta daļās; tomēr veselās, sākotnēji sālījumā saldētas zivis, kas paredzētas konservu ražošanai, drīkst uzglabāt temperatūrā, kas nepārsniedz – 9 °C.

▼ B

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 ledus kušanas temperatūrai;

▼ M9

- b) saldēti zvejniecības produkti, izņemot veselās, sākotnēji sālījumā saldētas zivis, 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.

▼ B

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 ledus, izkusušā ledus 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 šķidrumu, 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.

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;

▼ M3

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

⁽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 21, 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**

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 jāsgādā 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 braucieni 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 metodi, 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,

▼ **M3**

- e) lai pupu tīrīšanas 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.
 3. Pārvadāšanas laikā nepārtraukti jāuztur aukstums un, ierodoties galamērķa 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;

⁽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**

- 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) govus 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 govus, 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.

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 tīrgū, 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.

⁽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**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) pasterizāciju 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

▼ **M3**

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 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, jāsaņem procedūras, lai nodrošinātu, ka tieši pirms termiskās apstrādes un gadījumā, ja uz *HACCP* pamatotajās procedūrās norādītais saņemšanas laikposms tiek pārsniegts,:

- a) govju 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 govju 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, vārds “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.

▼ M3

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 pārsišana, 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 iekļaušumiem. Tomēr iekļausas olas var izmantot šķidru olu vai olu produktu ražošanai, ja ražošanas uzņēmums vai iepakojuma 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.

▼B

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. Ieplīsušas olas jāpārstrādā iespējami īsā laikā.
3. Ar olām, kas nav vistu, tītaru vai pērļu vīstiņu olas, jārikojas un tās jāapstrādā atsevišķi. Pirms tiek atsākta vistu olu, tītaru un pērļu vīstiņu 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 līmenim. Nepietiekami apstrādātai partijai var tūlīt apstrādi veikt vēlreiz tajā pašā uzņēmumā, ja pēc atkārtotas 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 neattiecas 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.

▼B

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.

▼M1

2. Šķidrai olai 1. punktā minētajā etiķetē jānorāda arī vārdi “nepasterizēta šķidra ola – paredzēts apstrādāt galamērķī” un sasišanas diena un laiks.

▼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 DZĪVNIEKU 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.

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 apritē 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) jāsaturs 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			Citu dzīvnieku tauki	
	Pārtikas tauki		Attīrāmie tauki	Pārtikas tauki		Kausēti cūku tauki un citi attīrāmie cūku tauki	Pārtikas	Attīrāmie
	Premierjus ⁽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 maksimālais daudzums	4 mekv./kg	4 mekv./kg	6 mekv./kg	4 mekv./kg	4 mekv./kg	6 mekv./kg	4 mekv./kg	10 mekv./kg
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 apzaņņiem 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

- 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 pirmsnāves apskates un pēckaušanas 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:

▼M9

- a) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kas definēti Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā⁽¹⁾;

▼B

- b) saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas;
- c) cūku ādas;
- d) putnu ādu;
- e) cīpslas un nervus;
- f) savvaļas medījamo dzīvnieku ādas
- un
- g) zivju ādas un asakas.

⁽¹⁾ OV L 147, 31.5.2001., 1. lpp.

▼B

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.

▼M18

4. a) Izejvielām, kam nav veikta cita konservēšanas apstrāde kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ir jābūt no uzņēmumiem, kuri reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu;
- b) var izmantot šādas apstrādātas izejvielas:
 - i) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kuri definēti Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā, un ir no kompetentās iestādes kontrolētiem un sarakstā norādītiem uzņēmumiem un apstrādāti vienā no šādiem apstrādes veidiem:
 - sasmalcināti apmēram 15 mm lielos gabalos un attaukoti ar karstu ūdeni vismaz 30 minūtes ne mazāk kā 70 °C temperatūrā, vismaz 15 minūtes ne mazāk kā 80 °C temperatūrā vai vismaz 10 minūtes ne mazāk kā 90 °C temperatūrā, tad atdalīti un pēc tam mazgāti un žāvēti vismaz 20 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru ne mazāku kā 350 °C vai 15 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru lielāku par 700 °C,
 - ne mazāk kā 42 dienas žāvēti saulē vismaz 20 °C vidējā temperatūrā,
 - apstrādāti ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pirms žāvēšanas pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 6;
 - ii) saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas, cūku ādas, mājputnu ādas un medījamo dzīvnieku ādas, kas ir no kompetentās iestādes kontrolētiem un sarakstā norādītiem uzņēmumiem un apstrādātas vienā no šādiem apstrādes veidiem:
 - apstrādātas ar sārmu tā, lai viscaur izveidotu pH > 12, un pēc tam vismaz septiņas dienas sālītas,
 - žāvētas ne mazāk kā 42 dienas vismaz 20 °C temperatūrā,
 - apstrādātas ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 5,
 - viscaur apstrādātas ar sārmu pie pH > 12 vismaz 8 stundas;
 - iii) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kuri definēti Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā, saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas, cūku ādas, mājputnu ādas, zivju ādas un medījamo dzīvnieku ādas, kas apstrādātas citādā veidā, nevis i) vai ii) punktā minētajos apstrādes veidos, un ir no uzņēmumiem, kuri reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu.

Piemērojot b) apakšpunkta ii) punkta pirmos divus ievilkumus, apstrādes ilgums var ietvert pārvadāšanas laiku.

Apstrādātajām izejvielām, kas minētas b) apakšpunkta i) un ii) punktā, jābūt iegūtām no:

▼ M18

- saimniecībā audzētiem un mājas atgremotājdzīvniekiem, cūkām un mājputniem, kuri nokauti kautuvē un kuru liemeņi pēc pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes ir atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā, vai
- nogalinātiem medījamiem dzīvniekiem, kuru liemeņi pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā.

▼ B

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 sārnu vai skābi apstrādātas ādas var pārvadāt un uzglabāt apkārtējas vides temperatūrā.

▼ M18

3. Pēc veterinārajām pārbaudēm, kas paredzētas Direktīvā 97/78/EK, un neskarot nosacījumus, kas ietverti minētās direktīvas 8. panta 4. punktā, lietošanai pārtikā paredzēta želatīna ražošanai nepieciešamās izejvielas, attiecībā uz kurām tiek prasīta dzīvnieku veselības sertificēšana, ir jāpārved tieši uz uzņēmumu galamērķa vietā.

Jāveic visi piesardzības pasākumi, tostarp dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu, atkritumu un neizmantoto vai pārpalikušo izejvielu droša likvidēšana, lai novērstu slimību izplatīšanās risku dzīvnieku vidū.

▼ 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 sālsskābi (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

▼ M5

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

▼ M18

IV NODAĻA: PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ GATAVIEM PRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem 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 farmakopejas jaunākais izdevums)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Eiropas farmakopejas jaunākais izdevums)	10 ppm

▼ M5

V NODAĻA. MARĶĒŠANA

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

▼ B

XV SADAĻA: KOLAGĒNS

▼ M18

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuri ražo kolagēnu, jānodrošina atbilstība šīs sadaļas prasībām. Neskarot citus noteikumus, no kolagēna iegūtiem produktiem jābūt izgatavotiem no kolagēna, kas atbilst šīs sadaļas prasībām.

▼ B

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

▼ M9

1. Lietošanai pārtikā paredzēta kolagēna ražošanai var izmantot šādas izejvielas:
- a) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kas definēti Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā;
 - b) saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas;
 - c) cūku ādas;
 - d) māļputnu ādas;

▼ M9

- e) cīpslas un nervus;
- f) savvaļas medījamo dzīvnieku ādas un
- g) zivju ādas un asakas.

▼ B

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 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.

▼ M18

4. a) Izejvielām, kam nav veikta cita konservēšanas apstrāde kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ir jābūt no uzņēmumiem, kuri reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu;
- b) var izmantot šādas apstrādātas izejvielas:
 - i) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kuri definēti Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā, un ir no kompetentās iestādes kontrolētiem un sarakstā norādītiem uzņēmumiem un apstrādāti vienā no šādiem apstrādes veidiem:
 - sasmalcināti apmēram 15 mm lielos gabalos un attaukoti ar karstu ūdeni vismaz 30 minūtes ne mazāk kā 70 °C temperatūrā, vismaz 15 minūtes ne mazāk kā 80 °C temperatūrā vai vismaz 10 minūtes ne mazāk kā 90 °C temperatūrā, tad atdalīti un pēc tam mazgāti un žāvēti vismaz 20 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru ne mazāku kā 350 °C vai 15 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru lielāku par 700 °C,
 - ne mazāk kā 42 dienas žāvēti saulē vismaz 20 °C vidējā temperatūrā,
 - apstrādāti ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pirms žāvēšanas pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 6;
 - ii) saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas, cūku ādas, mājputnu ādas un medījamo dzīvnieku ādas, kas ir no kompetentās iestādes kontrolētiem un sarakstā norādītiem uzņēmumiem un apstrādātas vienā no šādiem apstrādes veidiem:
 - apstrādātas ar sārmu tā, lai viscaur izveidotu pH > 12, un pēc tam vismaz septiņas dienas sālītas,
 - žāvētas ne mazāk kā 42 dienas vismaz 20 °C temperatūrā,
 - apstrādātas ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 5,
 - viscaur apstrādātas ar sārmu pie pH > 12 vismaz 8 stundas;
 - iii) kaulus, kas nav īpaši riska materiāli, kuri definēti Regulas (EK) Nr. 999/2001 3. panta 1. punkta g) apakšpunktā, saimniecībā audzētu atgremotājdzīvnieku ādas, cūku ādas, mājputnu ādas, zivju ādas un medījamo dzīvnieku ādas, kas apstrādātas citādā veidā, nevis i) vai ii) punktā minētajos apstrādes veidos, un ir no uzņēmumiem, kuri reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu.

▼ M18

Piemērojot b) apakšpunkta ii) punkta pirmos divus ievilkumus, apstrādes ilgums var ietvert pārvadāšanas laiku.

Apstrādājām izejvielām, kas minētas b) apakšpunktā, jābūt iegūtām no:

- saimniecībā audzētiem un mājas atgremotājdzīvniekiem, cūkām un mājputniem, kuri nokauti kautuvē un kuru liemeņi pēc pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes ir atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā, vai
- nogalinātiem medījumiem dzīvniekiem, kuru liemeņi pēc pēckaušanas veterinārās ekspertīzes atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā.

▼ B

5. 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:
 - 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 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, sālītas, žāvētas un sārnotas ādas un ar sārnu vai skābi apstrādātas ādas var pārvadāt un uzglabāt apkārtējas vides temperatūrā.

▼ M18

3. Pēc veterinārajām pārbaudēm, kas paredzētas Direktīvā 97/78/EK, un neskarot nosacījumus, kas ietverti minētās direktīvas 8. panta 4. punktā, lietošanai pārtikā paredzēta kolagēna ražošanai nepieciešamās izejvielas, attiecībā uz kurām tiek prasīta dzīvnieku veselības sertificēšana, ir jāpārved tieši uz uzņēmumu galamērķa vietā.

Jāveic visi piesardzības pasākumi, tostarp dzīvnieku izcelsmes blakusproduktu, atkritumu un neizmantoto vai pārpalikušo izejvielu droša likvidēšana, lai novērstu slimību izplatīšanās risku dzīvnieku vidū.

▼ B**III NODAĻA: KOLAGĒNA RAŽOŠANAS PRASĪBAS****▼ M18**

1. Kolagēna 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 Regulas (EK) Nr. 999/2001 5. pantu kontrolēts vai nenoteikts GSE risks, pakļauj procesam, kas nodrošina, ka visu kaulu materiālu siki

▼ M18

sasmalcina un attauko ar karstu ūdeni un apstrādā ar atšķaidītu sāls-skābi (ar vismaz 4 % koncentrāciju un pH < 1,5) vismaz divas dienas; pēc šādas apstrādes jāveic pH korekcija, izmantojot skābi vai sārmu, kam seko:

- i) vai nu viena, vai vairākas skalošanas un vismaz viens no šādiem procesiem:
 - filtrēšana,
 - malšana,
 - ekstrūzija;
 - ii) vai apstiprināts līdzvērtīgs process;
- b) izejvielām, izņemot a) apakšpunktā minēto, jāveic apstrāde, kurā ietilpst mazgāšana, pH korekcija, izmantojot skābi vai sārmu, kam seko:
- i) vai nu viena, vai vairākas skalošanas un vismaz viens no šādiem procesiem:
 - filtrēšana,
 - malšana,
 - ekstrūzija;
 - ii) vai apstiprināts līdzvērtīgs process.

▼ 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.

▼ M18

IV NODAĻA: PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ GATAVIEM PRODUKTIEM

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 (Eiropas farmakopejas jaunākais izdevums)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Eiropas farmakopejas jaunākais izdevums)	10 ppm

▼ B

V NODAĻA: ETIĶETĒŠANA

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

▼ M18

XVI SADAĻA: ĻOTI RAFINĒTS HONDROITĪNA SULFĀTS, HIALURONSKĀBE, CITI SKRIMŠĻU HIDROLĪZES PRODUKTI, HITOZĀNS, GLIKOZAMĪNS, HIMOŽĪNS (RENĪNS), ZIVJU LĪME UN AMINOSKĀBES

1. Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo šādus ļoti rafinētus dzīvnieku izcelsmes produktus:
 - a) hondroitīna sulfāts;

▼M18

- b) hialuronskābe;
- c) citi skrimšļu hidrolīzes produkti;
- d) hitozāns;
- e) glikozamīns;
- f) himozīns (renīns);
- g) zivju līme;
- h) aminoskābes, kuras atļauts lietot kā pārtikas piedevas saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1333/2008 ⁽¹⁾,

jānodrošina, ka ar izmantoto izejvielu apstrādi tiek novērsts jebkāds risks dzīvnieku vai sabiedrības veselībai.

2. Izejvielām, ko izmanto 1. punktā minēto ļoti rafinēto produktu ražošanai, jābūt iegūtām no:
 - a) dzīvniekiem (ieskaitot to spalvas), kuri nokauti kautuvē un kuru liemeņi pēc pirmskaušanas apskates un pēckaušanas veterinārās ekspertīzes ir atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā; vai
 - b) zvejniecības produktiem saskaņā ar VIII sadaļu.

Cilvēka matus nevar izmantot par avotu aminoskābju ražošanai.

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.).

▼ **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.