

Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

**► B VERORDENING (EG) Nr. 853/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD**  
**van 29 april 2004**  
**houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke**  
**oorsprong**  
(PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <u>M1</u>	Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005	L 338	27	22.12.2005
► <u>M2</u>	Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005	L 338	83	22.12.2005
► <u>M3</u>	Verordening (EG) nr. 1662/2006 van de Commissie van 6 november 2006	L 320	1	18.11.2006
► <u>M4</u>	Verordening (EG) nr. 1791/2006 van de Raad van 20 november 2006	L 363	1	20.12.2006
► <u>M5</u>	Verordening (EG) nr. 1243/2007 van de Commissie van 24 oktober 2007	L 281	8	25.10.2007

Gerectificeerd bij:

- C1 Rectificatie PB L 291 van 21.10.2006, blz. 44 (853/2004)



**VERORDENING (EG) Nr. 853/2004 VAN HET EUROPEES  
PARLEMENT EN DE RAAD**

**van 29 april 2004**

**houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor  
levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,  
inzonderheid op artikel 152, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie <sup>(1)</sup>,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité <sup>(2)</sup>,

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag <sup>(3)</sup>,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EG) nr. 852/2004 <sup>(4)</sup> hebben het Europees Parlement en de Raad de algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld.
- (2) Bepaalde levensmiddelen kunnen specifieke gevaren inhouden voor de volksgezondheid, zodat specifieke hygiënevoorschriften moeten worden vastgesteld. Dat geldt met name voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarbij herhaaldelijk microbiologische en chemische gevaren zijn gemeld.
- (3) In het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid is een groot aantal richtlijnen vastgesteld die specifieke gezondheidsvoorschriften bevatten voor de productie en het op de markt brengen van de producten van bijlage I van het Verdrag. Deze gezondheidsvoorschriften hebben de handelsbelemmeringen voor de betrokken producten verminderd en bijgedragen aan het totstandkomen van de interne markt waarbij tevens een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid is gewaarborgd.
- (4) Wat de volksgezondheid betreft, bevatten deze voorschriften gemeenschappelijke beginselen. Zo stellen zij met name soortgelijke regels vast met betrekking tot de verantwoordelijkheden van fabrikanten en bevoegde autoriteiten, de structurele, operationele en hygiënevoorschriften waaraan inrichtingen moeten voldoen, de procedures voor de erkenning van inrichtingen, en de voorwaarden voor opslag en vervoer, en keurmerken.
- (5) Deze beginselen vormen een gemeenschappelijke basis voor de hygiënische productie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die het mogelijk maakt de bestaande richtlijnen te vereenvoudigen.

<sup>(1)</sup> PB C 365 E van 19.12.2000, blz. 58.

<sup>(2)</sup> PB C 155 van 29.5.2001, blz. 39.

<sup>(3)</sup> Advies van het Europees Parlement van 15 mei 2002 (PB C 180 E van 31.7.2003, blz. 288), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 (PB C 48 E van 24.2.2004, blz. 23), standpunt van het Europees Parlement van 30 maart 2004 (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad) en besluit van de Raad van 16 april 2004.

<sup>(4)</sup> Zie bladzijde 3 van dit Publicatieblad.

**▼B**

- (6) Het is wenselijk de regelgeving verder te vereenvoudigen door waar mogelijk op alle producten van dierlijke oorsprong dezelfde regels toe te passen.
- (7) Ook de eis van Verordening (EG) nr. 852/2004 dat exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen en de daarmee verband houdende handelingen, dienen te zorgen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van procedures die gebaseerd zijn op risicoanalyse en de HACCP-beginselen, maakt vereenvoudiging mogelijk.
- (8) Al deze elementen tezamen rechtvaardigen een herziening van de specifieke hygiënevoorschriften van de bestaande richtlijnen.
- (9) De herziening heeft hoofdzakelijk ten doel om, met betrekking tot voedselveiligheid, een hoog niveau van bescherming van de consument te garanderen, met name door alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven in de gehele Gemeenschap aan dezelfde regels te onderwerpen, en de goede werking van de interne markt met betrekking tot producten van dierlijke oorsprong te waarborgen, en aldus bij te dragen tot de verwezenlijking van de doelstellingen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid.
- (10) Er dienen uitvoerige hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong te worden gehandhaafd en deze moeten eventueel worden aangescherpt, voorzover dat nodig is voor de bescherming van de consument.
- (11) Communautaire voorschriften dienen niet van toepassing te zijn op de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik, noch op de huishoudelijke bereiding, hantering en opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik. Voorts dient, in het geval van de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten of van bepaalde vleessoorten aan eindverbruikers of een plaatselijke detailhandelszaak door de levensmiddelenbedrijfsexploitant die die producten produceert, de volksgezondheid door het nationale recht te worden beschermd, met name vanwege de nauwe relatie tussen de producent en de consument.
- (12) Het bepaalde in Verordening (EG) nr. 852/2004 is over het algemeen toereikend om de voedselveiligheid te garanderen in handelszaken die levensmiddelen van dierlijke oorsprong rechtstreeks verkopen of leveren aan de eindverbruiker. Onderhavige verordening zou in het algemeen van toepassing moeten zijn op groothandelsactiviteiten (d.w.z. door handelszaken verrichte handelingen met het oog op de levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere bedrijven). Met uitzondering van de specifieke temperatuurvoorschriften die in onderhavige verordening zijn vastgelegd, zou het bepaalde in Verordening (EG) nr. 852/2004 echter moeten volstaan voor groothandelsactiviteiten die uitsluitend opslag of transport behelzen.
- (13) De lidstaten zouden tot op zekere hoogte zelf moeten kunnen bepalen of zij de toepassing van deze verordening uitbreiden of beperken tot handelsactiviteiten die onder hun nationale wetgeving vallen. Zij mogen de toepassing echter alleen beperken indien zij van oordeel zijn dat de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 volstaan om de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne te verwezenlijken en wanneer de levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong van een handelszaak aan een ander bedrijf een marginale, lokale en beperkte activiteit is. In dat geval mag de levering slechts een klein deel uitmaken van de activiteiten van de handelszaak; de bedrijven die de leveringen ontvangen, moeten in de onmiddellijke nabijheid gelegen zijn; en de levering mag slechts bepaalde soorten producten of bedrijven betreffen.

▼B

- (14) Overeenkomstig artikel 10 van het Verdrag zijn de lidstaten verplicht alle maatregelen te treffen die geschikt zijn om de naleving van de in deze verordening vervatte verplichtingen door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven te garanderen.
- (15) De traceerbaarheid van levensmiddelen is essentieel voor de voedselveiligheid. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend moeten worden, moeten niet alleen aan de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 178/2002<sup>(1)</sup> voldoen, maar er tevens voor zorgen dat op alle producten van dierlijke oorsprong die zij in de handel brengen, een keurmerk of een identificatiemerk is aangebracht.
- (16) In de Gemeenschap ingevoerde levensmiddelen moeten voldoen aan de algemene eisen van Verordening (EG) nr. 178/2002 of voldoen aan veiligheidseisen die gelijkwaardig zijn aan de communautaire voorschriften. De onderhavige verordening bevat specifieke hygiënevoorschriften voor in de Gemeenschap ingevoerde producten van dierlijke oorsprong.
- (17) Vaststelling van deze verordening mag niet leiden tot een verlaging van het beschermingsniveau dat geboden wordt door de aanvullende garanties die voor Finland en Zweden bij hun toetreding tot de Gemeenschap overeengekomen zijn en bekrachtigd zijn bij de Beschikkingen 94/968/EG<sup>(2)</sup>, 95/50/EG<sup>(3)</sup>, 95/160/EG<sup>(4)</sup>, 95/161/EG<sup>(5)</sup>, 95/168/EG<sup>(6)</sup>, 95/409/EG<sup>(7)</sup>, 95/410/EG<sup>(8)</sup> en 95/411/EG<sup>(9)</sup>. De verordening moet voorzien in het voor een overgangperiode verlenen van garanties aan lidstaten die, wat de betrokken levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft, een nationaal controleprogramma hebben dat is goedgekeurd als zijnde gelijkwaardig met het programma dat voor Finland en Zweden is goedgekeurd. Verordening (EG) nr. 2160/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers<sup>(10)</sup> voorziet in een vergelijkbare procedure ten aanzien van levende dieren en broedeieren.
- (18) Het is dienstig dat de structurele en hygiënevoorschriften van deze verordening van toepassing zijn op alle soorten inrichtingen, inclusief kleine bedrijven en mobiele slachthuizen.
- (19) Flexibiliteit is wenselijk om voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken, alsook in verband met de structurele vereisten voor inrichtingen. Flexibiliteit is met name belangrijk voor regio's met bijzondere geografische beperkingen, met inbegrip van de in artikel 299, lid 2, van het Verdrag genoemde ultraperifere gebieden. Deze flexibiliteit mag echter de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang brengen. Aangezien alle overeenkomstig de hygiënevoorschriften geproduceerde levensmiddelen normaliter vrij in de Gemeenschap zullen circuleren, moet de procedure op grond waarvan lidstaten flexibiliteit kunnen hanteren, bovendien volledig transparant zijn.

<sup>(1)</sup> Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1). Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1642/2003 (PB L 245 van 29.9.2003, blz. 4).

<sup>(2)</sup> PB L 371 van 31.12.1994, blz. 36.

<sup>(3)</sup> PB L 53 van 9.3.1995, blz. 31.

<sup>(4)</sup> PB L 105 van 9.5.1995, blz. 40.

<sup>(5)</sup> PB L 105 van 9.5.1995, blz. 44.

<sup>(6)</sup> PB L 109 van 16.5.1995, blz. 44.

<sup>(7)</sup> PB L 243 van 11.10.1995, blz. 21.

<sup>(8)</sup> PB L 243 van 11.10.1995, blz. 25.

<sup>(9)</sup> PB L 243 van 11.10.1995, blz. 29.

<sup>(10)</sup> PB L 325 van 12.12.2003, blz. 1.

**▼B**

De procedure moet voorzien in overleg met het bij Verordening (EG) nr. 178/2002 ingestelde Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid om, zo nodig, meningsverschillen op te lossen en de Commissie in staat te stellen het proces te coördineren en passende maatregelen te nemen.

- (20) De definitie van separatorvlees moet een algemene definitie zijn die alle mechanische separatiemethoden omvat. In verband met de snelle technologische ontwikkelingen op dit gebied moet de definitie ook flexibel zijn. De technische voorschriften voor separatorvlees moeten echter verschillen naar gelang van de risico-beoordeling van het product dat via de verschillende methoden verkregen wordt.
- (21) In alle stadia van productie, verwerking en distributie is er sprake van een wisselwerking tussen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, inclusief de diervoedersector, en zijn diergezondheid, dierenwelzijn en volksgezondheid met elkaar verweven. Daarom is een adequate communicatie tussen alle betrokkenen in de hele voedselketen, van de primaire productie tot de detailhandel, vereist.
- (22) Opdat gejaagd wild dat op de communautaire markt wordt aangeboden, behoorlijk gekeurd wordt, moeten de kadavers van gejaagde dieren mét de ingewanden voor een officiële postmortemkeuring bij een wildbewerkingsinrichting worden aangeboden. Om bepaalde jachtradities te behouden zonder de voedselveiligheid in gevaar te brengen, moet worden voorzien in een opleiding voor jagers die vrij wild voor menselijke consumptie in de handel brengen. Dit zou jagers in staat stellen vrij wild ter plekke aan een eerste onderzoek te onderwerpen. Opgeleide jagers hoeven niet alle ingewanden voor een postmortemkeuring aan de wildbewerkingsinrichting te bezorgen, wanneer zij dit eerste onderzoek zelf verrichten en geen afwijkingen of gevaren vaststellen. Evenwel zouden de lidstaten strengere voorschriften moeten kunnen vaststellen om rekening te houden met specifieke risico's.
- (23) Deze verordening dient nieuwe criteria voor rauwe melk vast te stellen, in afwachting van de aanneming van nieuwe voorschriften voor het in de handel brengen van dit product. Deze criteria dienen drempelwaarden te zijn, hetgeen betekent dat, indien zij worden overschreden, de exploitanten van levensmiddelenbedrijven corrigerende maatregelen moeten nemen en de bevoegde autoriteit daarvan in kennis moeten stellen. De criteria dienen geen maximumcijfers te zijn waarboven rauwe melk niet in de handel mag worden gebracht. Dit impliceert dat, onder bepaalde omstandigheden, rauwe melk die niet aan alle criteria voldoet, veilig voor menselijke consumptie kan worden gebruikt indien passende maatregelen worden genomen. Voor rauwe melk of rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie dient elke lidstaat passende gezondheidsmaatregelen te kunnen handhaven of vast te stellen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening op zijn grondgebied worden bereikt.
- (24) Het criterium voor rauwe melk die gebruikt wordt voor de vervaardiging van zuivelproducten, dient driemaal hoger te zijn dan het criterium voor op de boerderij opgehaalde rauwe melk. Het criterium voor melk die gebruikt wordt bij de vervaardiging van verwerkte zuivelproducten, is namelijk een absolute waarde, terwijl die voor op de boerderij opgehaalde rauwe melk een gemiddelde is. Naleving van de temperatuurvoorschriften van deze verordening betekent niet dat elke bacteriële groei tijdens het vervoer en de opslag is uitgesloten.
- (25) Als gevolg van deze herziening kunnen de bestaande hygiënevoorschriften worden ingetrokken. Dit gebeurt middels Richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levens-

**▼B**

middelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 92/118/EEG van de Raad en van Beschikking 95/408/EG van de Raad <sup>(1)</sup>.

- (26) Voorts komen de bepalingen van deze verordening met betrekking tot eieren in de plaats van de bepalingen van Beschikking 94/371/EG van de Raad van 20 juni 1994 tot vaststelling van specifieke gezondheidsvoorschriften voor het in de handel brengen van bepaalde soorten eieren <sup>(2)</sup>, die door de intrekking van bijlage II van Richtlijn 92/118/EEG <sup>(3)</sup> komen te vervallen.
- (27) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk advies. Daartoe dient, indien nodig, de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid te worden geraadpleegd.
- (28) Teneinde rekening te houden met de vooruitgang op technisch en wetenschappelijk gebied, dient een nauwe, doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de lidstaten te worden gewaarborgd in het kader van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.
- (29) De voorschriften van de onderhavige verordening dienen pas van toepassing te worden als alle onderdelen van de nieuwe wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne in werking zijn getreden. Ook past het om tussen de inwerkingtreding en de toepassing van de nieuwe regels te voorzien in een termijn van ten minste 18 maanden, teneinde de betrokken sectoren tijd te geven om zich aan te passen.
- (30) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden <sup>(4)</sup>,

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

## HOOFDSTUK I

**ALGEMENE BEPALINGEN***Artikel 1***Werkingsfeer**

1. In deze verordening worden voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. Deze voorschriften zijn een aanvulling op Verordening (EG) nr. 852/2004. Zij hebben betrekking op onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong.

<sup>(1)</sup> PB L 157 van 30.4.2004, blz. 33.

<sup>(2)</sup> PB L 168 van 2.7.1994, blz. 34.

<sup>(3)</sup> Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG (PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 445/2004 van de Commissie (PB L 72 van 11.3.2004, blz. 60).

<sup>(4)</sup> PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

**▼B**

2. Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald, is deze verordening is niet van toepassing op levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten. Verwerkte producten van dierlijke oorsprong die worden gebruikt bij de bereiding van dergelijke levensmiddelen moeten evenwel worden verkregen en gehanteerd overeenkomstig de voorschriften van deze verordening.
3. Deze verordening is niet van toepassing met betrekking tot:
- a) de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik;
  - b) de huishoudelijke bereiding, het hanteren of de opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik;
  - c) de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;
  - d) de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden vlees van op het bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die dergelijk vlees rechtstreeks als vers vlees aan de eindverbruiker levert;
  - e) jagers die kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.
4. De lidstaten stellen overeenkomstig het nationale recht regels vast inzake de in lid 3, onder c), d) en e), genoemde activiteiten en personen. Dergelijke nationale regels waarborgen de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening.
5.
  - a) Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald, is deze verordening niet van toepassing op de detailhandel.
  - b) Deze verordening is wel van toepassing op de kleinhandel wanneer handelingen worden verricht met het oog op de levering van producten van dierlijke oorsprong aan andere detailhandelszaken, tenzij:
    - i) de handelingen uitsluitend bestaan in opslag of transport, in welk geval niettemin de specifieke temperatuurvoorschriften van bijlage III van toepassing zijn,
    - of
    - ii) de producten van dierlijke oorsprong door de detailhandelszaak alleen aan andere detailhandelszaken worden geleverd, en die levering overeenkomstig het nationale recht een marginale, plaatselijke en beperkte activiteit is.
  - c) De lidstaten mogen nationale maatregelen treffen om de voorschriften van deze verordening toe te passen op de op hun grondgebied gelegen kleinhandelszaken waarop deze verordening op grond van punt a) of punt b) niet van toepassing zou zijn.
6. Deze verordening geldt onverminderd:
- a) de relevante veterinairerechtelijke en volksgezondheidsvoorschriften, met inbegrip van stringentere voorschriften die zijn vastgesteld met het oog op preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën;
  - b) de vereisten inzake welzijn van dieren,  
en
  - c) de vereisten inzake de identificatie van dieren en de traceerbaarheid van producten van dierlijke oorsprong.

**▼B***Artikel 2***Definities**

Voor de toepassing van deze verordening gelden de volgende definities:

1. de definities in Verordening (EG) nr. 178/2002;
2. de definities in Verordening (EG) nr. 852/2004;
3. de definities in bijlage I,  
en
4. alle in de bijlagen II en III opgenomen technische definities.

## HOOFDSTUK II

**VERPLICHTINGEN VAN DE EXPLOITANTEN VAN  
LEVENS MIDDELENBEDRIJVEN***Artikel 3***Algemene verplichtingen**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruiken geen andere stoffen dan drinkwater — of, indien Verordening (EG) nr. 852/2004 of de onderhavige verordening het gebruik daarvan toestaat, schoon water — om de buitenkant van producten van dierlijke oorsprong te reinigen, tenzij het gebruik van de stof is goedgekeurd overeenkomstig de procedure van artikel 12, lid 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen tevens te voldoen aan alle voorschriften die volgens dezelfde procedure vastgesteld worden. Het gebruik van een goedgekeurde stof doet niets af aan de plicht van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf om te voldoen aan de voorschriften van deze verordening.

*Artikel 4***Registratie en erkenning van inrichtingen**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen:
  - a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving,  
en
  - b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.
2. Onverminderd artikel 6, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004, mogen inrichtingen waar de producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd waarvoor bijlage III voorschriften bevat, niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit ze overeenkomstig lid 3 heeft erkend, met uitzondering van inrichtingen waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot:
  - a) primaire productie;
  - b) vervoer;
  - c) de opslag van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is,



**▼B**

of

d) kleinhandel, met uitzondering van de verrichtingen waarop deze verordening overeenkomstig artikel 1, lid 5, onder b), van toepassing is.

3. Een inrichting die aan de in lid 2 bedoelde erkenning is onderworpen, mag niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong <sup>(1)</sup>:

a) de inrichting erkend heeft na een inspectiebezoek ter plaatse,

of

b) de inrichting voorwaardelijk erkend heeft.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de bevoegde autoriteiten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er met name voor dat een inrichting ophoudt in bedrijf te zijn wanneer de bevoegde autoriteit de erkenning intrekt of, in geval van voorwaardelijke erkenning, nalaat deze te verlengen of een volwaardige erkenning te verlenen.

5. Dit artikel belet een inrichting niet om tussen de datum van toepassing van deze verordening en de eerstvolgende inspectie door de bevoegde autoriteit, levensmiddelen op de markt te brengen, indien de inrichting:

a) onderworpen is aan de in lid 2 bedoelde erkenning en vlak vóór de toepassing van deze verordening producten van dierlijke oorsprong op de markt bracht overeenkomstig de communautaire wetgeving,

of

b) behoort tot een categorie waarvoor vóór de toepassing van deze verordening geen erkenningseis gold.

#### *Artikel 5*

#### **Gezondheids- en identificatiemerken**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die overeenkomstig artikel 4, lid 2, moet worden erkend, alleen in de handel met:

a) een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004,

of

b) wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet, een identificatiemerken aangebracht overeenkomstig bijlage II, sectie I, van deze verordening.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen alleen een identificatiemerken op een product van dierlijke oorsprong aanbrengen indien dat product in overeenstemming met deze verordening is vervaardigd in inrichtingen die voldoen aan de voorschriften van artikel 4.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een gezondheidsmerk dat is aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 niet van het vlees verwijderen, tenzij zij dat vlees uitsnijden of verwerken dan wel op een andere manier bewerken.

<sup>(1)</sup> Zie bladzijde 83 van dit Publicatieblad.



*Artikel 6*

**Producten van dierlijke oorsprong van buiten de Gemeenschap**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die producten van dierlijke oorsprong invoeren uit derde landen, zorgen ervoor dat die invoer uitsluitend geschiedt indien:

- a) het derde land van verzending voorkomt op een overeenkomstig artikel 11 van Verordening (EG) nr. 854/2004 opgestelde lijst van derde landen waaruit invoer van dat product is toegestaan;
- b) i) de inrichting van verzending en de inrichting waar het product verkregen of bereid is, voorkomt op een overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. 854/2004 opgestelde lijst van inrichtingen waaruit invoer van dat product is toegestaan, indien van toepassing;
  - ii) in geval van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en separatorvlees, het product werd bereid van vlees uit slachthuizen of uitsnijderijen die voorkomen op lijsten die worden opgesteld en bijgehouden overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. 854/2004 of in uit een goedgekeurde communautaire inrichting;
  - iii) in geval van levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen, het productiegebied voorkomt op een lijst die is opgesteld overeenkomstig artikel 13 van die verordening, indien van toepassing;
- c) het product voldoet aan:
  - i) de voorschriften van deze verordening, met inbegrip van de voorschriften van artikel 5 betreffende gezondheids- en identificatiemerken;
  - ii) de voorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004,
    - en
  - iii) de invoer voorwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig de communautaire wetgeving inzake de invoercontroles op levensmiddelen van dierlijke oorsprong,
    - en
- d) aan de in artikel 14 van Verordening (EG) nr. 854/2004 vastgestelde voorschriften inzake certificaten en documenten is voldaan, indien van toepassing.

2. Bij wijze van uitzondering op lid 1 kan de invoer van visserijproducten ook plaatsvinden overeenkomstig de speciale bepalingen van artikel 15 van Verordening (EG) nr. 854/2004.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die producten van dierlijke oorsprong invoeren, zorgen ervoor dat:

- a) de producten voor een invoercontrole worden aangeboden overeenkomstig Richtlijn 97/78/EG <sup>(1)</sup>;
- b) de invoer voldoet aan de voorschriften van Richtlijn 2002/99/EG <sup>(2)</sup>,
  - en

<sup>(1)</sup> Richtlijn 97/78/EG van de Raad van 18 december 1997 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor producten die uit derde landen in de Gemeenschap worden binnengebracht (PB L 24 van 30.1.1998, blz. 9). Richtlijn gewijzigd bij de Toetredingsakte van 2003.

<sup>(2)</sup> Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van voorschriften in verband met de gezondheid van dieren voor de productie, de afzet en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (PB L 18 van 23.1.2003, blz. 11).

**▼B**

- c) handelingen die na de invoer onder hun controle plaatsvinden, verricht worden overeenkomstig bijlage III.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen invoeren welke zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten, zorgen ervoor dat de verwerkte producten van dierlijke oorsprong die in die levensmiddelen verwerkt zijn, voldoen aan de voorschriften van de leden 1 tot en met 3. Zij moeten kunnen aantonen dit te hebben gedaan (bijvoorbeeld door middel van passende documenten of certificaten, die niet noodzakelijkerwijs het in lid 1, onder d), gespecificeerde model hoeven volgen).

## HOOFDSTUK III

**HANDEL***Artikel 7***Documenten**

1. Indien vereist overeenkomstig bijlage II of III, zorgen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor dat de zendingen producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaan van certificaten of andere documenten.
2. Overeenkomstig de in artikel 12, lid 2, genoemde procedure:
- a) kunnen er modeldocumenten worden vastgesteld,
- en
- b) kan er worden voorzien in het gebruik van elektronische documenten.

*Artikel 8***Bijzondere waarborgen**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die voornemens zijn de volgende producten van dierlijke oorsprong in Zweden of Finland in de handel te brengen, moeten voldoen aan de voorschriften van lid 2 met betrekking tot salmonella:
- a) vlees van runderen en varkens, inclusief gehakt vlees, maar met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees;
- b) vlees van pluimvee van de volgende diersoorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen, inclusief gehakt vlees, doch met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees,
- en
- c) eieren.
2. a) Bij vlees van runderen en varkens alsmede vlees van pluimvee worden in de inrichting van verzending monsters van de partij genomen, die overeenkomstig de Gemeenschapswetgeving een microbiologische test hebben ondergaan met negatief resultaat.
- b) Bij eieren geeft het pakstation de garantie dat de zendingen afkomstig zijn van koppels die overeenkomstig de Gemeenschapswetgeving een microbiologische test hebben ondergaan met negatief resultaat.
- c) Vlees van runderen en varkens hoeft de onder a) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij bestemd is voor een inrichting om daar te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd, dan wel een behandeling met een soortgelijke werking te onder-

**▼B**

gaan. Eieren hoeven de onder b) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij bestemd is voor de vervaardiging van verwerkte producten volgens een procédé waarbij de uitschakeling van salmonella gegarandeerd is.

- d) De onder a) en b) bedoelde tests hoeven niet te worden verricht wanneer de levensmiddelen komen uit een inrichting waar een controleprogramma wordt toegepast dat, wat de betrokken producten van dierlijke oorsprong betreft, volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.
- e) Vlees van runderen en varkens alsmede van pluimvee gaat vergezeld van een handelsdocument of een certificaat dat voldoet aan een in de Gemeenschapswetgeving vastgelegd model, waarin wordt verklaard dat:
  - i) de onder a) bedoelde controles zijn uitgevoerd met negatief resultaat,
  - of
  - ii) het vlees bestemd is voor een van de onder c) bedoelde doeleinden,
  - of
  - iii) het vlees afkomstig is van een inrichting waarop punt d) van toepassing is.
- f) Partijen eieren gaan vergezeld van een certificaat waarin wordt verklaard dat de onder b) bedoelde tests zijn verricht met negatief resultaat, of dat de eieren voor gebruik volgens het onder c) bedoelde procédé zijn bestemd.

3. Overeenkomstig de in artikel 12, lid 2, genoemde procedure:

a) kunnen de in de leden 1 en 2 vastgestelde voorschriften worden bijgewerkt, zodat met name rekening kan worden gehouden met eventuele wijzigingen in de programma's van de lidstaten of met de aanneming van microbiologische criteria overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004,

en

b) kunnen de voorschriften van lid 2 met betrekking tot alle in lid 1 bedoelde levensmiddelen volledig of gedeeltelijk worden uitgebreid tot elke lidstaat of elk gebied van een lidstaat met een controleprogramma dat is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma wat betreft de betrokken levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

4. Voor de toepassing van dit artikel wordt met „controleprogramma” een controleprogramma bedoeld dat is goedgekeurd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2160/2003.

#### HOOFDSTUK IV SLOTBEPALINGEN

##### *Artikel 9*

#### **Uitvoeringsbepalingen en overgangsmaatregelen**

Uitvoeringsbepalingen en overgangsmaatregelen kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 12, lid 2.

*Artikel 10***Wijziging en aanpassing van de bijlagen II en III**

1. De bepalingen in de bijlagen II en III kunnen aangepast of geactualiseerd worden volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure, waarbij rekening dient te worden gehouden met:
  - a) de ontwikkeling van codes van goede praktijken;
  - b) de ervaring die is opgedaan met de uitvoering van op HACCP gebaseerde systemen uit hoofde van artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/200;
  - c) de technische ontwikkelingen, de praktische gevolgen daarvan en de verwachtingen van de consument ten aanzien van de samenstelling van voedsel;
  - d) het wetenschappelijk advies, met name nieuwe risicobeoordelingen;
  - e) de microbiologische en temperatuurscriteria voor voedingsmiddelen;
  - f) de veranderingen in consumptiepatronen.
2. Vrijstellingen van de bepalingen van de bijlagen II en III kunnen in overeenstemming met de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure worden verleend, mits dergelijke vrijstellingen geen afbreuk doen aan de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening.
3. De lidstaten mogen, zonder daarbij de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 8, nationale maatregelen treffen om de in bijlage III vastgestelde voorschriften aan te passen.
4.
  - a) De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen zijn bedoeld:
    - i) om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken,of
    - ii) om tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die gelegen zijn in gebieden die met bijzondere, geografisch bepaalde beperkingen te kampen hebben,of
    - b) In andere omstandigheden zijn zij uitsluitend van toepassing op de bouw, de indeling en de uitrusting van inrichtingen.
5. Lidstaten die overeenkomstig lid 3 nationale maatregelen willen aannemen stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis. Elke kennisgeving omvat:
  - a) een gedetailleerde beschrijving van de voorschriften die volgens die lidstaat aangepast moeten worden en de aard van de gewenste aanpassing;
  - b) een beschrijving van de betrokken levensmiddelen en inrichtingen;
  - c) de motivering van de aanpassing (waaronder, zo nodig, een samenvatting van de risicoanalyse en van de maatregelen die ervoor zorgen dat de aanpassing de doelstellingen van deze verordening niet in het gedrang brengt),en
  - d) alle andere relevante informatie.
6. De andere lidstaten hebben na ontvangst van de kennisgeving zoals bedoeld in lid 5 drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. In geval van aanpassingen als bedoeld in lid 4, onder b), wordt deze termijn op verzoek van een lidstaat tot vier maanden verlengd. De Commissie kan de lidstaten raad-

**▼B**

plegen in het in artikel 12, lid 1, genoemde comité en is gehouden deze mogelijkheid te gebruiken wanneer zij schriftelijke opmerkingen van één of meer lidstaten ontvangt. De Commissie kan volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure besluiten of de voorgenomen maatregelen, zo nodig na passende wijzigingen, kunnen worden toegepast. In voorkomend geval kan de Commissie overeenkomstig lid 1 of 2 van dit artikel algemene maatregelen voorstellen.

7. Lidstaten kunnen nationale maatregelen tot wijziging van de voorschriften in bijlage III uitsluitend aannemen:

- a) op grond van een overeenkomstig lid 6 aangenomen besluit;
- b) indien de Commissie een maand na afloop van de in lid 6 bedoelde termijn de lidstaten nog niet heeft meegedeeld dat zij schriftelijke opmerkingen heeft ontvangen of dat zij voornemens is overeenkomstig lid 6 de aanneming van een besluit voor te stellen,  
of
- c) overeenkomstig lid 8.

8. Een lidstaat mag op eigen initiatief, onder voorbehoud van de algemene bepalingen van het Verdrag, nationale voorschriften handhaven of vaststellen die:

- a) het in de handel brengen op zijn grondgebied van rauwe melk of rauwe room, bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, verbieden of beperken,  
of
- b) met toestemming van de bevoegde autoriteit, toestaan dat rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen wordt gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat daardoor de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening niet wordt gehinderd.

*Artikel 11***Specifieke besluiten**

Onverminderd de algemene strekking van artikel 9 en artikel 10, lid 1, kunnen volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld of wijzigingen op bijlage II of III worden aangenomen teneinde:

1. regels vast te stellen voor het vervoer van vlees terwijl het nog warm is;
2. met betrekking tot separatorvlees, te specificeren welk calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees;
3. andere behandelingen vast te stellen die in een verwerkingsinstallatie mogen worden toegepast op levende tweekleppige weekdieren van klasse B- of klasse C-productiegebieden die niet gezuiverd of heruitgezet zijn;
4. erkende testmethodes voor mariene biotoxines te specificeren;
5. aanvullende gezondheidsnormen vast te stellen voor levende tweekleppige weekdieren, in samenwerking met het betrokken communautair referentielaboratorium, waaronder:
  - a) grenswaarden en analysemethodes voor andere mariene biotoxines,
  - b) procedures voor het opsporen van virussen, alsmede virologische normen,

**▼B**

en

- c) bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de gezondheidsnormen wordt voldaan;
- 6. gezondheidsnormen of -controles vast te stellen wanneer wetenschappelijk is aangetoond dat die nodig zijn om de volksgezondheid te beschermen;
- 7. bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, uit te breiden tot andere levende tweekleppige weekdieren dan pectinidae;
- 8. criteria vast te stellen aan de hand waarvan wordt bepaald uit welke epizoötiologische gegevens blijkt dat een visgrond, wat de aanwezigheid van parasieten betreft, geen gevaar voor de gezondheid oplevert en de bevoegde autoriteit exploitanten van levensmiddelenbedrijven bijgevolg mag toestaan visserijproducten niet in te vriezen, zoals bepaald in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, punt D;
- 9. versheidscriteria en grenswaarden vast te stellen inzake histamine en de totale vluchtige-basestikstof voor visserijproducten;
- 10. het gebruik toe te staan van rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, vastgelegde criteria met betrekking tot het kiemgetal en het aantal somatische cellen, voor de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten;
- 11. onverminderd het bepaalde in Richtlijn 96/23/EG <sup>(1)</sup>, een maximaal toegestane waarde voor het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen in rauwe melk vast te stellen,

en

- 12. gelijkwaardige processen voor de productie van gelatine of collageen goed te keuren.

#### *Artikel 12*

#### **Comitéprocedure**

- 1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.
- 2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit, van toepassing.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

- 3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

#### *Artikel 13*

#### **Raadpleging van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid**

De Commissie raadpleegt de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid over elke aangelegenheid binnen de werkingssfeer van deze verordening die wezenlijke gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid, met name alvorens de uitbreiding van bijlage III, sectie III, tot andere diersoorten voor te stellen.

<sup>(1)</sup> Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan (PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10). Richtlijn gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).



*Artikel 14*

**Verslag aan het Europees Parlement en de Raad**

1. Uiterlijk op 20 mei 2009 brengt de Commissie bij het Europees Parlement en bij de Raad verslag uit over de met de toepassing van deze verordening opgedane ervaring.
2. De Commissie laat dit verslag, zo nodig, vergezeld gaan van passende voorstellen.

*Artikel 15*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing 18 maanden na de datum waarop alle volgende besluiten in werking zijn getreden:

- a) Verordening (EG) nr. 852/2004,
- b) Verordening (EG) nr. 854/2004,
- en
- c) Richtlijn 2004/41/EG.

Zij is evenwel niet vóór 1 januari 2006 van toepassing.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.





*BIJLAGE I*

**DEFINITIES**

Voor de toepassing van deze verordening gelden de volgende definities:

1. VLEES
  - 1.1. Vlees: eetbare delen van de in de punten 1.2 tot en met 1.8 bedoelde dieren, inclusief het bloed.
  - 1.2. Als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren: als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen.
  - 1.3. Pluimvee: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, met uitzondering van loopvogels.
  - 1.4. Lagomorfen: konijnen, hazen en knaagdieren.
  - 1.5. Vrij wild:
    - Wilde hoefdieren en lagomorfen, evenals andere landzoogdieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden en die krachtens de in de betrokken lidstaten geldende wetgeving als vrij wild beschouwd worden, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild,
    - en
    - voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels.
  - 1.6. Gekweekt wild: gekweekte loopvogels en andere gekweekte landzoogdieren dan die bedoeld in punt 1.2.
  - 1.7. Klein vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende lagomorfen.
  - 1.8. Grof vrij wild: in vrijheid levende landzoogdieren die niet onder de definitie van klein vrij wild vallen.
  - 1.9. Karkas: het hele slachtdier na slachting en uitslachting.
  - 1.10. Vers vlees: vlees dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, met inbegrip van vacuümverpakt vlees of vlees in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer).
  - 1.11. Slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas, inclusief ingewanden en bloed.
  - 1.12. Ingewanden: de organen uit de borst-, buik- en bekkenholte, evenals de luchtpijp en de slokdarm, en, bij vogels, de krop.
  - 1.13. Gehakt vlees: vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt en minder dan 1 % zout bevat.
  - 1.14. Separatorvlees: het product dat wordt verkregen door vlees dat na het uitbenen nog aan de beenderen vastzit of vlees van de pluimveekarkassen daarvan mechanisch te scheiden, waardoor de spierweefselstructuur verloren gaat of verandert.
  - 1.15. Vleesbereidingen: vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruidenrijen of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen.
  - 1.16. Slachthuis: een inrichting voor het slachten en uitslachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor menselijke consumptie.
  - 1.17. Uitsnijderij: een inrichting voor het uitbenen en/of uitsnijden van vlees.
  - 1.18. Wildbewerkingsinrichting: een inrichting waar het wild en het vlees van wild dat is verkregen na de jacht geprepareerd worden om in de handel gebracht te worden.
2. LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN
  - 2.1. Tweekleppige weekdieren: plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata).

**▼B**

- 2.2. Mariene biotoxines: giftige stoffen die door tweekleppige weekdieren worden opgenomen, in het bijzonder door het eten van plankton dat toxines bevat.
  - 2.3. Verwatering: de behandeling waarbij levende tweekleppige weekdieren die komen uit productiegebieden van klasse A, zuiveringscentra of verzendingscentra, worden opgeslagen in bassins of andere installaties met schoon zeewater, dan wel op natuurlijke gronden ten einde zand, slik of slijm te verwijderen en organoleptische eigenschappen te behouden of te verbeteren, en om ervoor te zorgen dat zij in goede staat van vitaliteit verkeren voordat de onmiddellijke verpakking of verpakking wordt aangebracht.
  - 2.4. Producent: iedere natuurlijke persoon of rechtspersoon die op enigerlei wijze levende tweekleppige weekdieren verzamelt in een productiegebied om deze te hanteren en in de handel te brengen.
  - 2.5. Productiegebied: een gebied in zee, in een lagune of in een estuarium waarin zich hetzij natuurlijke gronden voor tweekleppige weekdieren, hetzij voor de kweek van tweekleppige weekdieren gebruikte gebieden bevinden en waar levende tweekleppige weekdieren worden verzameld.
  - 2.6. Heruitzettingsgebied: gebied in zee, in een lagune of in een estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor de natuurlijke zuivering van levende tweekleppige weekdieren.
  - 2.7. Verzendingencentrum: op het land gevestigde of drijvende inrichting, die is bedoeld voor ontvangst, verwatering, wassen, reiniging, sortering, onmiddellijke verpakking, en verpakking van levende tweekleppige weekdieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie.
  - 2.8. Zuiveringscentrum: inrichting die over waterbekkens beschikt die van schoon zeewater worden voorzien en waarin levende tweekleppige weekdieren worden gehouden gedurende de tijd die nodig is om de verontreiniging te verminderen, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie.
  - 2.9. Heruitzetting: het overbrengen van levende tweekleppige weekdieren naar gebieden in zee, in een lagune of in een estuarium voor de tijd die nodig is om de verontreiniging te verminderen, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie. Het overbrengen van tweekleppige weekdieren naar gebieden die beter geschikt zijn voor de verdere groei of gewichtstoename, is hier niet onder begrepen.
3. VISSERIJPRODUCTEN
- 3.1. Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen.
  - 3.2. Fabrieksvaartuig: vaartuig aan boord waarvan visserijproducten één of meer van de volgende behandelingen ondergaan en nadien van een onmiddellijke verpakking worden voorzien en indien nodig worden gekoeld of ingevroren: fileren, in moten verdelen, stropen, schalen en schelpen verwijderen, hakken, verwerken.
  - 3.3. Vriesvaartuig: vaartuig aan boord waarvan visserijproducten worden ingevroren, eventueel na het verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals verbloeden, koppen, strippen en verwijderen van de vinnen. Deze behandelingen worden zo nodig gevolgd door het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking of een verpakking.
  - 3.4. Mechanisch verwijderd vlees van visserijproducten: het product dat wordt verkregen door het vlees van visserijproducten mechanisch te verwijderen, waardoor de vleesstructuur verloren gaat of verandert.
  - 3.5. Verse visserijproducten: onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling.
  - 3.6. Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken.

**▼B**

4. MELK
  - 4.1. Rauwe melk: melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan.
  - 4.2. Melkproductiebedrijf: een inrichting met een of meer landbouwhuisdieren voor de melkproductie, waarbij het oogmerk is deze melk als levensmiddel in de handel te brengen.
5. EIEREN
  - 5.1. Eieren: door gekweekte vogels gelegde eieren in de schaal die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor de bereiding van eiproducten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.
  - 5.2. Vloeibaar ei: de niet-verwerkte ei-inhoud na verwijdering van de schaal.
  - 5.3. Gebarsten eieren: eieren waarvan de schaal beschadigd is, en waarvan de eivliezen geen breuken vertonen.
  - 5.4. Pakstation: een inrichting waar eieren volgens kwaliteits- en gewichtsklassen worden gesorteerd.
6. KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN
  - 6.1. Kikkerbiljetjes: het achterste gedeelte van tot de soorten *Rana* (familie *Ranidae*) behorende dieren, transversaal doorgesneden achter de voorste ledematen, gestript en gevild.
  - 6.2. Slakken: terrestrische buikpotigen van de soorten *Helix pomatia* L., *Helix aspersa* Muller en *Helix lucorum* en tot de *Achatinidae* behorende soorten.
7. VERWERKTE PRODUCTEN
  - 7.1. Vleesproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn.
  - 7.2. Zuivelproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van rauwe melk of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten.
  - 7.3. Eiproducten: verwerkte producten die verkregen worden door de verwerking van eieren, bestanddelen of mengsels van eieren, of door verdere verwerking van verwerkte producten.
  - 7.4. Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten.
  - 7.5. Gesmolten dierlijke vetten: voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen.
  - 7.6. Kanen: het eiwithoudende residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water.
  - 7.7. Gelatine: natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren.
  - 7.8. Collageen: product op basis van eiwitten, dat afkomstig is van dierlijke beenderen, huiden en pezen en geproduceerd is overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van deze verordening.
  - 7.9. Behandelde magen, blazen en darmen: magen, blazen en darmen die, nadat zij zijn gereinigd, een behandeling hebben ondergaan (b.v. zouten, verhitten, drogen).
8. ANDERE DEFINITIES
  - 8.1. Producten van dierlijke oorsprong:
    - levensmiddelen van dierlijke oorsprong, inclusief honing en bloed;

**▼B**

- levendige tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen bestemd voor menselijke consumptie;
  - en
  - andere dieren bestemd om bereid te worden teneinde levend aan de eindverbruiker te worden geleverd.
- 8.2. Groothandelsmarkt: een levensmiddelenbedrijf dat verschillende afzonderlijke eenheden omvat, met gemeenschappelijke installaties en afdelingen waar levensmiddelen aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven worden verkocht.

**▼B***BIJLAGE II***VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE VERSCHIEDENE PRODUCTEN  
VAN DIERLIJKE OORSPRONG****SECTIE I: IDENTIFICATIEMERKEN**

Wanneer zulks overeenkomstig de artikelen 5 en 6 vereist is, moeten, onverminderd het bepaalde in bijlage III, exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerken dragen in overeenstemming met de onderstaande bepalingen.

**A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK**

1. Het identificatiemerken wordt aangebracht voordat het product de inrichting verlaat.

**▼M3**

2. Als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, moet echter een nieuw merk op het product worden aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

**▼B**

3. Een identificatiemerken is niet nodig voor eieren waarvoor in Verordening (EEG) nr. 1907/90 <sup>(1)</sup> voorschriften inzake etikettering of identificatiemerken zijn vastgelegd.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.

**B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK**

5. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.
6. Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm.

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: ► **M1** BE, ► **M4** BG, ◀ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, ► **M4** RO, ◀ SE en UK. ◀

**▼M2**

\_\_\_\_\_

**▼B**

7. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerken op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.

**▼M1**

8. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, ► **M4** EO ◀, EB of WE bevatten.

**▼B****C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN**

9. Het merk mag, naar gelang van de aanbestedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het pro-

<sup>(1)</sup> Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren (PB L 173 van 6.7.1990, blz. 5). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2052/2003 (PB L 305 van 22.11.2003, blz. 1).

**▼B**

duct, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

10. In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Dit is evenwel niet vereist wanneer door het openen de verpakking wordt vernietigd. Wanneer een onmiddellijke verpakking dezelfde bescherming biedt als een verpakking, mag het etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd.
11. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking, onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.
12. Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten van dierlijke oorsprong die in bulk worden vervoerd, en voor visserijproducten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.
13. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.
14. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

## SECTIE II: DOELSTELLINGEN VAN DE OP HACCP GEBASEERDE PROCEDURES

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die een slachthuis beheren, zorgen ervoor dat de procedures die zij hebben ingevoerd in overeenstemming met de algemene eisen van artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 voldoen aan de eisen die blijktens de risico-analyse noodzakelijk zijn, alsook aan de specifieke eisen vermeld onder punt 2.
2. De procedures moeten garanderen dat elk dier c.q. elke groep dieren dat c.q. die op het terrein van het slachthuis wordt aanvaard, aan de volgende eisen voldoet:
  - a) de dieren zijn naar behoren geïdentificeerd;
  - b) de relevantie informatie van het in sectie III bedoelde bedrijf van herkomst is bij het binnenbrengen van de dieren aanwezig;
  - c) de dieren komen niet van een bedrijf of een gebied waarvoor met het oog op de gezondheid van mens en dier een verplaatsingsverbod dan wel een andere beperking geldt, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming gegeven heeft;
  - d) de dieren zijn schoon;
  - e) de dieren zijn gezond, voorzover dit door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf kan worden beoordeeld,

en

  - f) het welzijn van de dieren bij aankomst in het slachthuis is bevredigend.
3. Wanneer een van de onder punt 2 genoemde eisen niet kan worden nageleefd, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de officiële dierenarts daarvan in kennis stellen en passende maatregelen treffen.

## SECTIE III: INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die een slachthuis beheren, moeten de in deze sectie bedoelde informatie over de voedselketen aangaande alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, naar gelang van het geval, opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken.

**▼B**

1. Exploitanten van slachthuizen mogen geen dieren tot het terrein van het slachthuis toelaten zonder dat zij de relevante informatie inzake voedselveiligheid, die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 bijgehouden wordt in de registers van het bedrijf van herkomst, hebben opgevraagd en ontvangen.
2. Slachthuisexploitanten moeten ten minste 24 uur voordat de dieren bij het slachthuis aankomen, in het bezit zijn van de informatie, behalve in de in punt 7 genoemde omstandigheden.
3. De in punt 1 bedoelde relevante informatie over de voedselketen dient betrekking te hebben op het volgende:
  - a) de status van het bedrijf van herkomst of de regionale gezondheidsstatus van de dieren;
  - b) de gezondheidsstatus van de dieren;
  - c) de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren binnen een relevante periode hebben ondergaan, tezamen met de data van toediening of behandeling en wachttijden, wanneer er een wachttijd is;
  - d) de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van het vlees in het gedrang kunnen brengen;
  - e) indien relevant voor de bescherming van de volksgezondheid, de resultaten van de analyses van de bij de dieren genomen monsters of van andere voor het diagnosticeren van ziekten die de veiligheid van vlees in het gedrang brengen, genomen monsters, met inbegrip van monsters die in het kader van de bewaking en de bestrijding van zoonoses en residuen worden genomen;
  - f) de relevante verslagen van slachthuizen over de resultaten van eerdere antemortem- en postmortemkeuringen van dieren van hetzelfde bedrijf van herkomst, met name verslagen van de officiële dierenarts;
  - g) de productiegegevens, wanneer die ziekten aan het licht kunnen brengen, en
  - h) naam en adres van de dierenarts die normaliter het bedrijf van herkomst diensten verleent.
4.
  - a) Slachthuisexploitanten hoeven echter niet in kennis te worden gesteld van:
    - i) de informatie bedoeld in punt 3 a), b), f) en h), indien de exploitant al over deze informatie beschikt (bv. via een lopende overeenkomst of een kwaliteitsborgingssysteem),  
of
    - ii) de informatie bedoeld in punt 3, onder a), b), f) en g), indien de producent verklaart dat er geen relevante informatie te melden valt.
  - b) De verstrekte informatie hoeft geen woordelijk afschrift van de registers van het bedrijf van herkomst te zijn. De informatie mag elektronisch of in de vorm van een door de producent ondertekende standaardverklaring worden verstrekt.
5. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die na de beoordeling van de relevante gegevens over de voedselketen besluiten op het terrein van het slachthuis dieren toe te laten, moeten de gegevens onmiddellijk en ten minste 24 uur voordat de dieren of de groep dieren bij het slachthuis aankomen/aankomt (uitgezonderd in de in punt 7 genoemde omstandigheden) ter beschikking stellen van de officiële dierenarts. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen voorafgaand aan de antemortemkeuring van het betrokken dier de officiële dierenarts in kennis te stellen van alle informatie die kan duiden op een gezondheidsprobleem.
6. Wanneer een dier bij het slachthuis aankomt zonder gegevens over de voedselketen, dient de exploitant onmiddellijk de officiële dierenarts daarvan in kennis te stellen. Het dier mag niet worden geslacht zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.
7. Indien de bevoegde autoriteit dit toestaat, mogen in de volgende gevallen de gegevens over de voedselketen de dieren vergezellen, en hoeven ze niet uiterlijk 24 uur van tevoren te worden verstrekt:

**▼B**

- a) varkens, pluimvee of gekweekt wild die in het bedrijf van herkomst een antemortem-keuring hebben ondergaan, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekend certificaat waarin deze verklaart dat hij de dieren op het bedrijf van herkomst heeft onderzocht en gezond heeft bevonden;
- b) eenhoevige landbouwhuisdieren;
- c) dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekende verklaring dat het resultaat van de antemortemkeuring bevredigend was,  
en
- d) dieren die niet rechtstreeks van het bedrijf van herkomst aan het slachthuis geleverd worden.

De exploitanten van slachthuizen dienen de betrokken informatie te beoordelen. Indien zij de dieren voor slachting aanvaarden, dienen zij de onder a) en c) genoemde documenten aan de officiële dierenarts te overhandigen. De dieren mogen niet geslacht of verder behandeld worden zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.

8. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen de paspoorten van eenhoevige landbouwhuisdieren te controleren om zich ervan te vergewissen dat het dier bestemd is om te worden geslacht voor menselijke consumptie. Indien zij het dier voor slachting aanvaarden, dienen zij het paspoort aan de officiële dierenarts te overhandigen.





*BIJLAGE III*

**SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN**

**SECTIE I: VLEES VAN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN**

**HOOFDSTUK I: VERVOER VAN LEVENDE DIEREN NAAR HET SLACHTHUIS**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende dieren naar slachthuizen vervoeren, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften.

1. Bij het verzamelen en tijdens het vervoer moet met de dieren voorzichtig worden omgegaan, zonder onnodig leed te veroorzaken.
2. Dieren die ziektesymptomen vertonen, of afkomstig zijn uit beslagen waarvan bekend is dat zij zijn besmet met agentia die relevant zijn voor de volksgezondheid, mogen alleen naar het slachthuis worden vervoerd wanneer de bevoegde autoriteit dit toestaat.

**HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de bouw, de indeling en de uitrusting van slachthuizen waar als huisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, aan de volgende eisen voldoen.

1. a) Slachthuizen moeten beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om de dieren te drenken en, zo nodig, te voederen. De afvoer van het afvalwater mag de voedselveiligheid niet in het gedrang brengen.
- b) Zij moeten ook beschikken over afzonderlijke afsluitbare stallen of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen voor zieke of verdachte dieren, met een afzonderlijk waterafvoersysteem en zo gelegen dat verontreiniging van andere dieren wordt vermeden, tenzij de bevoegde autoriteit zulke faciliteiten niet nodig acht.
- c) De stallen moeten ruim genoeg zijn om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen. Zij moeten zo ontworpen zijn dat de antemortemkeuringen, inclusief de identificatie van de dieren of groepen dieren, gemakkelijk kunnen plaatsvinden.
2. Om verontreiniging van het vlees te vermijden, moeten zij:
  - a) beschikken over een voldoende aantal lokalen die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren;
  - b) beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het ledigen en schoonmaken van magen en darmen, tenzij de bevoegde autoriteit per geval toestaat dat deze bewerkingen in een bepaald slachthuis in tijd worden gescheiden;
  - c) zorgen voor een scheiding in lokaal of tijd tussen de volgende bewerkingen:
    - i) het bedwelmen en verbloeden;
    - ii) in het geval van varkens, het broeien, het ontharen, het afschrapen en het schroeien;
    - iii) het verwijderen van de ingewanden en verdere behandeling;
    - iv) het verwerken van schoongemaakte magen en darmen;
    - v) het bereiden en schoonmaken van andere slachtafvallen, in het bijzonder het hanteren van van de huid ontdane koppen indien deze bewerking niet aan de slachtlijn plaatsvindt;
    - vi) het verpakken van slachtafval,
 

en
    - vii) het verzenden van het vlees;
  - d) de nodige voorzieningen hebben om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren, muren of installaties,

**▼B**

en

- e) (indien van toepassing) beschikken over slachtlijnen die zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden. Indien in hetzelfde lokaal meer dan één slachtlijn wordt gebruikt, dient tussen deze lijnen een adequate scheiding te zijn aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen.
- 3. Zij moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
- 4. Voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, moeten uitgerust zijn met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.
- 5. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees.
- 6. Er moet een apart lokaal zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de veetransportmiddelen. Slachthuizen zijn evenwel niet verplicht over dit soort lokalen en voorzieningen te beschikken indien de bevoegde autoriteit dit toestaat en in de directe omgeving officieel erkende lokalen en voorzieningen beschikbaar zijn.
- 7. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor het slachten van zieke en verdachte dieren. Een dergelijke afsluitbare voorziening is niet absoluut noodzakelijk indien de betrokken dieren worden geslacht in andere daartoe door de bevoegde autoriteit erkende inrichtingen, of na beëindiging van de normale slachtwerkzaamheden.
- 8. Indien in het slachthuis mest en de inhoud van het spijsverteringskanaal worden opgeslagen, moet een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal beschikbaar zijn.
- 9. Er moet een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal zijn met een adequate uitrusting die uitsluitend door de veterinaire dienst gebruikt mag worden.

**HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren wordt bewerkt:

- 1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:
  - a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen,
  - of
  - b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;
- 2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn;
- 3. uitsnijlokalen hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van hoofdstuk V nageleefd worden;
- 4. voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat voorzieningen hebben voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen,

en

- 5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

**▼B**

## HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Als de dieren in het slachthuis zijn aangekomen, mag het slachten niet onnodig worden uitgesteld. Wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, moeten de dieren evenwel kunnen rusten vóórdat ze worden geslacht.
2. a) Vlees van andere dan de onder b) en c) vermelde dieren mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt indien zij op een andere manier sterven dan door slachting in het slachthuis.
- b) In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:
  - i) dieren waarbij overeenkomstig hoofdstuk VI een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis,
  - ii) dieren die overeenkomstig sectie III op de productieplaats zijn geslacht,
  - en
  - iii) vrij wild, als bedoeld in sectie IV, hoofdstuk II.
- c) Vlees van dieren die worden geslacht na een ongeval in een slachthuis mag voor menselijke consumptie worden gebruikt als bij inspectie geen andere ernstige laesies zijn gevonden dan die welke bij het ongeval opgelopen zijn.
3. Naar het slachthuis verzonden dieren of partijen dieren, moeten zo worden geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd.
4. De dieren moeten schoon zijn.
5. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de door de bevoegde autoriteit overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 aangewezen dierenarts te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring van ieder te slachten dier onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd.
6. Dieren die in de slachtlokaal zijn binnengebracht, moeten onverwijld worden geslacht.
7. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. In het bijzonder geldt het volgende:
  - a) de luchtpijp en de slokdarm moeten tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen;
  - b) tijdens het verwijderen van huiden en vachten:
    - i) mag de buitenkant daarvan niet in aanraking komen met het karkas,
    - en
    - ii) mogen personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;
  - c) er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien,
  - en
  - d) het verwijderen van de uier mag niet leiden tot verontreiniging van het karkas met melk of colostrum.

**▼M3**

8. Het karkas van de dieren en de andere voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve wat betreft varkens, de koppen van schapen, geiten en kalveren, de snuit en lippen van runderen en de poten van runderen, schapen en geiten. Koppen, met inbegrip van snuit en lippen, en poten moeten zo worden gehanteerd dat verontreiniging wordt voorkomen.

**▼B**

9. Wanneer varkens niet worden gevild, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld.
10. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet onmiddellijk worden verwijderd door bijsnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect.
11. Karkassen en slachtafval mogen niet in contact komen met vloeren, wanden of werktafels.
12. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring van alle geslachte dieren onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.
13. Zolang de postmortemkeuring niet is voltooid, moet van de delen van een geslacht dier dat aan die keuring wordt onderworpen:
  - a) op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen,
 

en
  - b) mag geen van die delen in aanraking komen met een ander karkas, met slachtafval of met ingewanden, met inbegrip van die waarop al een postmortemkeuring is uitgevoerd.
 

De penis mag evenwel onmiddellijk worden weggegooid, tenzij er sprake is van door een ziekte veroorzaakte laesies.
14. Beide nieren moeten van alle aanhangend vet worden ontdaan. Bij runderen, varkens en eenhoevigen moet ook het nierekapsel worden verwijderd.
15. Wanneer het bloed of ander slachtafval van verschillende dieren in dezelfde recipiënt worden verzameld vóórdat de postmortemkeuring is voltooid, wordt de volledige inhoud ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien het karkas van één of meer van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard.
16. Na de postmortemkeuring:

**▼M3**

- a) moeten bij runderen, varkens en eenhoevigen de tonsillen op hygiënische wijze worden verwijderd;

**▼B**

- b) moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de schone afdeling van de inrichting worden verwijderd;
  - c) mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie,
 

en
  - d) moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, in hun geheel en zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij de bevoegde autoriteit iets anders toestaat.
17. Na het slachten en de postmortemkeuring moet het vlees overeenkomstig hoofdstuk VII worden opgeslagen.
  18. Wanneer zij bestemd zijn voor verdere verwerking, moeten:
    - a) magen worden gebroeid of schoongemaakt;
    - b) darmen worden geledigd en schoongemaakt,
 

en
    - c) koppen en poten worden gevild of gebroeid en onthaard worden.
  19. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, zijn er voorzorgsmaatregelen nodig om kruisverontreiniging te voorkomen; de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden ook op verschillende tijdstippen of plaatsen verricht. Er moeten aparte voorzieningen zijn

**▼B**

voor de ontvangst en de opslag van niet gevlide karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.

20. Indien het slachthuis niet over afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren beschikt, dienen de voorzieningen voor het slachten van deze dieren onder officieel toezicht te worden gereinigd, gewassen en ontsmet, vóórdat het slachten van andere dieren wordt hervat.

**HOOFDSTUK V: HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat het uitsnijden en uitbenen van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren geschiedt volgens de volgende eisen:

1. Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren mogen in slachthuizen worden verdeeld in halve karkassen of in kwartieren, en halve karkassen in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken. Het verder uitsnijden en uitbenen moeten plaatsvinden in een uitsnijderij.
2. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:
  - a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen wordt binnengebracht;
  - b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het schoonsnijden, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees wordt gehouden, door middel van een omgevingstemperatuur van ten hoogste 12 °C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect,
 

en
  - c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.
3. Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt overeenkomstig hoofdstuk VII, punt 3.
4. Vlees mag eveneens uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie bevindt als het slachtlokaal. In dat geval wordt het vlees rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal, dan wel na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal gebracht. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur.

**HOOFDSTUK VI: NOODSLACHTINGEN BUITEN HET SLACHTHUIS**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd, alleen voor menselijke consumptie kan worden aangewend indien aan de volgende voorwaarden voldaan is.

1. Een voor het overige gezond dier moet een ongeval gehad hebben waardoor het om welzijnsredenen niet naar het slachthuis kon worden vervoerd.
2. Een dierenarts dient een antemortemkeuring van het dier te verrichten.
3. Het geslachte en verbloede dier is zonder nodeloos uitstel onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd. Maag en darmen mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslaching. Verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van dat dier.
4. Indien er tussen de slacht en de aankomst bij het slachthuis meer dan twee uur verstrijkt, moet het dier gekoeld worden. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
5. Een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het dier heeft gefokt, waarin de identiteit van het dier, de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die het dier heeft

**▼B**

ondergaan, de data van toediening of behandeling en wachttijden zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.

6. Een verklaring van de dierenarts waarin het gunstige resultaat van de antemortemkeuring, de datum en het tijdstip van en de reden voor de noodslachting, naast de aard van de door de dierenarts op het dier toegepaste behandeling zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.
7. Het geslachte dier dient geschikt te zijn bevonden voor menselijke consumptie na een overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in het slachthuis verrichte postmortemkeuring, inclusief eventuele extra tests in geval van een noodslachting.
8. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen eventuele instructies van de officiële dierenarts na de postmortemkeuring over het gebruik van het vlees op te volgen.
9. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen vlees van dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, niet op de markt brengen tenzij het een speciaal gezondheidsmerk draagt, dat niet verward kan worden met het gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 of het identificatiemerk als bedoeld in bijlage II, sectie I, van deze verordening. Zulk vlees mag alleen op de markt worden gebracht in de lidstaat waar de slacht plaatsvindt en met inachtneming van de nationale wetgeving.

#### HOOFDSTUK VII: OPSLAG EN VERVOER

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de opslag en het vervoer van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren geschiedt volgens de volgende eisen:

1. a) Tenzij andere specifieke bepalingen in een andere regeling voorzien, moet de postmortemkeuring onmiddellijk worden gevolgd door koeling in het slachthuis om via een continue daling van de temperatuur overal in het vlees een temperatuur van niet meer dan 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees te verzekeren. Vlees mag evenwel overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk V, punt 4, tijdens het koelen worden versneden en uitgebeend.
  - b) Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.
2. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt en moet die temperatuur behouden tijdens de opslag.
3. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden. Vlees mag evenwel ook worden vervoerd indien de bevoegde autoriteit zulks toestaat om de bereiding van specifieke producten mogelijk te maken, op voorwaarde dat:
  - a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die de bevoegde autoriteiten vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaalde inrichtingen,
  - en
  - b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en het vervoer niet meer dan twee uur duurt.
4. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.
5. Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen en vervoerd, tenzij de opslag of het vervoer in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.

#### SECTIE II: VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

##### HOOFDSTUK I: VERVOER VAN LEVENDE DIEREN NAAR HET SLACHTHUIS

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende dieren naar slachthuizen vervoeren, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften.

**▼B**

1. Bij het verzamelen en tijdens het vervoer moet met de dieren voorzichtig worden omgegaan, zonder onnodig leed te veroorzaken.
2. Dieren die ziektesymptomen vertonen, of afkomstig zijn uit beslagen waarvan bekend is dat zij zijn besmet met agentia die relevant zijn voor de volksgezondheid, mogen alleen naar het slachthuis worden vervoerd wanneer dat is toegestaan door de bevoegde autoriteit.
3. Kratten voor de levering van dieren aan het slachthuis en modules, zo die worden gebruikt, moeten zijn vervaardigd uit niet-corrosief materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet. Al het materieel dat is gebruikt om levende dieren te verzamelen en af te leveren, moet onmiddellijk na lediging en, indien van toepassing, vóór hergebruik worden gereinigd, gewassen en ontsmet.

## HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de bouw, de indeling en de uitrusting van slachthuizen waar pluimvee of lagomorfen worden geslacht, aan de volgende eisen voldoen:

1. Zij moeten beschikken over een lokaal of overdekt lokaal om de dieren te verzamelen en vóór het slachten te keuren.
2. Om verontreiniging van het vlees te vermijden, moeten zij:
  - a) beschikken over een voldoende aantal lokalen die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren;
  - b) beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het verwijderen van ingewanden en verder bewerken, waaronder de toevoeging van kruiden aan pluimveekarkassen, tenzij de bevoegde autoriteit per geval toestaat dat deze bewerkingen in een bepaald slachthuis in tijd worden gescheiden;
  - c) zorgen voor een scheiding in lokaal of tijd tussen de volgende bewerkingen:
    - i) het bedwelmen en verbloeden;
    - ii) het plukken of onthuiden en het broeien,  
en
    - iii) het verzenden van het vlees;
  - d) de nodige voorzieningen hebben om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren, muren of installaties,  
en
  - e) (indien van toepassing) beschikken over slachtlijnen die zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden. Indien in dezelfde lokaal meer dan één slachtlijn wordt gebruikt, dient tussen deze lijnen een adequate scheiding te zijn aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen.
3. Zij moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
4. De voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, moeten uitgerust zijn met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.
5. Zij moeten beschikken over afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees.
6. Zij moeten beschikken over een apart lokaal met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van:
  - a) bij het transport gebruikte voorzieningen, bijvoorbeeld kratten,  
en
  - b) vervoermiddelen.

**▼B**

Deze lokalen en voorzieningen zijn niet vereist voor b) wanneer in de directe omgeving officieel erkende lokalen en voorzieningen beschikbaar zijn.

7. Zij moeten beschikken over een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting die uitsluitend door de veterinaire dienst gebruikt mag worden.

**HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van pluimvee of lagomorfen wordt bewerkt:

- a) zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:

- i) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen,

of

- ii) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;

- b) beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn;

- c) uitsnijlokale hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van hoofdstuk V nageleefd worden;

- d) voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen,

en

- e) beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

2. Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:

- a) het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloeding geplukt zijn,

of

- b) het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is,

moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat daarvoor afzonderlijke lokalen beschikbaar zijn.

**HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waarin pluimvee of lagomorfen worden geslacht, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan:

1. a) Vlees van andere dan de onder b) vermelde dieren mag niet voor menselijke consumptie gebruikt worden indien zij op een andere manier gestorven zijn dan door slachting in het slachthuis.

- b) In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:

- i) pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, indien zij overeenkomstig hoofdstuk VI op het bedrijf geslacht zijn;

- ii) gekweekt wild dat op de productieplaats overeenkomstig sectie III is geslacht,

en



**▼B**

- iii) klein vrij wild, als bedoeld in sectie IV, hoofdstuk III.
2. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd.
  3. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het bewerken van gekweekte loopvogels en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslachte gekweekte loopvogels en voor vrij wild.
  4. Dieren die in het slachtlokaal worden gebracht, moeten zonder onnodig uitstel worden geslacht.
  5. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zonder onnodig uitstel plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst.
  6. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de verplichte postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd; zij zien er met name op toe dat geslachte dieren naar behoren kunnen worden gekeurd.
  7. Na de postmortemkeuring:
    - a) moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de reine afdeling van de inrichting worden verwijderd;
    - b) mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie,
 

en
    - c) moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, indien mogelijk in hun geheel, zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij door de bevoegde autoriteit anders is toegestaan.
  8. Na keuring en verwijdering van de ingewanden moeten geslachte dieren zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C, tenzij het vlees warm wordt uitgesneden.
  9. Voor karkassen die door onderdompeling worden gekoeld, dient rekening te worden gehouden met de onderstaande voorschriften.
    - a) De nodige voorzorgen moeten worden genomen om verontreiniging van de karkassen te voorkomen, rekening houdend met factoren als karkasgewicht, watertemperatuur, volume en stroomrichting van het water, en koeltijd.
    - b) De apparatuur moet telkens als dat nodig is en ten minste eenmaal per dag, volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet.
  10. Zieke of verdachte dieren en dieren die worden geslacht in het kader van een programma voor de bestrijding en de uitroeiing van een dierziekte mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven. In dat geval moet het slachten onder officieel toezicht plaatsvinden en moeten er maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen. De gebouwen moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw worden gebruikt.

**HOOFDSTUK V: HYGIËNE TIJDENS EN NA HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat het uitsnijden en uitbenen van het vlees van pluimvee en lagomorfen geschiedt volgens de volgende eisen:

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe

**▼B**

moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:

- a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen wordt binnengebracht;
  - b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het trimmen, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 4 °C wordt gehouden door middel van een omgevingstemperatuur van 12 °C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect,
 

en
  - c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.
2. Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 1, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt, indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie als het slachtlokaal bevindt en het vlees:
    - a) rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden gebracht,
 

of
    - b) na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal wordt gebracht.
  3. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot de in punt 1, onder b), genoemde temperatuur.
  4. Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen en vervoerd, tenzij de opslag of het vervoer in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.

#### HOOFDSTUK VI: SLACHTING OP HET BEDRIJF

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen het in hoofdstuk IV, punt 1, onder b), i), bedoelde pluimvee alleen op het bedrijf slachten met toestemming van de bevoegde autoriteit en mits aan de onderstaande voorwaarden wordt voldaan:

1. Op het bedrijf worden regelmatig veterinaire inspecties verricht.
2. De exploitant van het levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteit vooraf in kennis van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht.
3. Het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten.
4. Het bedrijf beschikt over de nodige lokalen om de dieren hygiënisch te slachten en verder uit te slachten.
5. Aan alle eisen betreffende het welzijn van de dieren is voldaan.
6. De naar het slachthuis gebrachte geslachte vogels gaan vergezeld van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het dier heeft gekweekt, waarin de toegediende diergeneesmiddelen of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en de wachttijden, alsook de datum en het tijdstip van de slachting zijn vermeld.
7. De naar het slachthuis gebrachte geslachte vogels gaan vergezeld van een door de officiële of erkende dierenarts overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 afgegeven certificaat.
8. In het geval van pluimvee dat is gekweekt voor de productie van „foie gras” worden de niet van de ingewanden ontdane dieren onmiddellijk, en zo nodig gekoeld, naar een pluimveeslachterij of een uitsnijderij vervoerd. Zij worden binnen 24 uur na het slachten onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden ontdaan.
9. Pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden is uitgesteld en dat is verkregen op het bedrijf van herkomst, kan tot 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Vervolgens wordt het van de ingewanden ontdaan in een pluimveeslachthuis of een uitsnijderij die gelegen is in dezelfde lidstaat als het productiebedrijf.

**▼M1**

## HOOFDSTUK VII: WATERVASTHOUDENDE STOFFEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat vlees van pluimvee dat speciaal is behandeld om het vasthouden van water te bevorderen, niet als vers vlees in de handel wordt gebracht, maar hetzij als vleesbereidingen in de handel wordt gebracht, hetzij voor de productie van verwerkte producten wordt gebruikt.

**▼B**

## SECTIE III: VLEES VAN GEKWEKT WILD

1. De bepalingen van sectie I zijn van toepassing op de productie en het in de handel brengen van vlees van evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae), tenzij deze door de bevoegde autoriteit ongeschikt worden geacht.
2. De bepalingen van sectie II zijn van toepassing op de productie en het in de handel brengen van vlees van loopvogels. De bepalingen van sectie I zijn evenwel van toepassing indien de bevoegde autoriteit deze dienstig acht. De voorzieningen moeten aangepast zijn aan de grootte van de dieren.
3. Onverminderd de punten 1 en 2, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven met toestemming van de bevoegde autoriteit de in punt 1 bedoelde gekweekte loopvogels en gekweekte hoefdieren op de plaats van oorsprong slachten, indien:
  - a) de dieren niet vervoerd kunnen worden vanwege een mogelijk risico voor de personen die met de dieren in contact komen of om het welzijn van de dieren te beschermen;
  - b) op het beslag regelmatig veterinaire inspecties verricht worden;
  - c) de eigenaar van de dieren een verzoek indient;
  - d) de bevoegde autoriteit vooraf in kennis wordt gesteld van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht;
  - e) het bedrijf beschikt over procedures voor het bijeenbrengen van de dieren, teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
  - f) het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen voor het slachten, het verbloeden en, indien loopvogels geplukt moeten worden, het plukken van de dieren;
  - g) aan de eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan;
  - h) geslachte en verbloede dieren zonder nodeloos uitstel onder hygiënische voorwaarden naar het slachthuis worden vervoerd. Indien het vervoer meer dan twee uur duurt, worden de dieren zo nodig gekoeld. De ingewanden mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd;
  - i) naar het slachthuis gebrachte geslachte dieren vergezeld gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de dieren heeft gekweekt, waarin de identiteit van de dieren, alsmede de toegepaste diergeneesmiddelen of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en de wachttijden zijn vermeld,

en

  - j) tijdens het vervoer naar de erkende inrichting geslachte dieren vergezeld gaan van een door de officiële of erkende dierenarts afgegeven en ondertekend certificaat waarmee het gunstige resultaat van de antemortemkeuring alsmede een correcte slachting en bloeding en datum en tijdstip van de slachting worden gestaafd.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen in uitzonderlijke omstandigheden onder naleving van het bepaalde in punt 3 ook bizons op het bedrijf slachten.



#### SECTIE IV: VLEES VAN VRIJ WILD

##### HOOFDSTUK I: OPLEIDING VAN JAGERS OP HET GEBIED VAN GEZONDHEID EN HYGIËNE

1. Personen die op vrij wild jagen om dat wild voor menselijke consumptie in de handel te brengen, moeten over voldoende kennis van de pathologie van vrij wild en van de productie en het hanteren van vrij wild en vlees van vrij wild na de jacht beschikken om dat wild ter plaatse aan een eerste onderzoek te kunnen onderwerpen.
2. Het is echter voldoende als ten minste één persoon per jachtgezelschap over de in punt 1 bedoelde kennis beschikt. In deze sectie wordt met „gekwalificeerd persoon” naar die persoon verwezen.
3. De gekwalificeerde persoon zou ook de wildbeheerder of de jachtopziener kunnen zijn, indien deze tot het jachtgezelschap behoort of zich in de onmiddellijke nabijheid van het jachtterrein bevindt. In het laatste geval moet de jager het wild aan de wildbeheerder of de jachtopziener tonen en hem meedelen of hij vóór het doden ongewoon gedrag heeft waargenomen.
4. Er dient ten genoegen van de bevoegde autoriteit een opleiding te worden verstrekt om jagers tot gekwalificeerde personen op te leiden. Daarin komen ten minste de volgende onderwerpen aan bod:
  - a) normale anatomie, fysiologie en gedrag van vrij wild;
  - b) abnormaal gedrag en pathologische veranderingen bij vrij wild als gevolg van ziekten, milieuverontreiniging of andere factoren die negatieve gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van de mens als het vlees wordt geconsumeerd;
  - c) hygiënevoorschriften en adequate technieken om vrij wild na het doden te hanteren, te vervoeren, van de ingewanden te ontdoen, enz.,  
en
  - d) wetgeving, voorschriften en administratieve bepalingen op het gebied van gezondheid en hygiëne van dier en mens, waaraan moet worden voldaan om vrij wild in de handel te mogen brengen.
5. De bevoegde autoriteit moedigt de jagersverenigingen aan om in een dergelijke opleiding te voorzien.

##### HOOFDSTUK II: HANTEREN VAN GROF VRIJ WILD

1. Grof vrij wild moet na het doden zo snel mogelijk van maag en darmen worden ontdaan en zo nodig worden verbloed.
2. De gekwalificeerde persoon moet het gedode dier en de weggehaalde ingewanden onderzoeken om na te gaan of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Het onderzoek moet zo spoedig mogelijk na het doden worden uitgevoerd.
3. Vlees van grof vrij wild kan alleen in de handel worden gebracht indien het gedode dier na het in punt 2 bedoelde onderzoek zo spoedig mogelijk naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht. De ingewanden moeten het gedode dier vergezellen, zoals nader bepaald in punt 4. Er moet kunnen worden vastgesteld van welk dier de ingewanden afkomstig zijn.
4. a) Wanneer tijdens het in punt 2 bedoelde onderzoek geen abnormale kenmerken worden vastgesteld, er vóór het doden geen abnormaal gedrag is geconstateerd en er geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet de gekwalificeerde persoon een genummerde verklaring waarin dit wordt gestaafd aan het gedode dier bevestigen. In die verklaring moeten ook datum, tijdstip en plaats van het doden worden vermeld. In dat geval hoeven de kop en de ingewanden het dode dier niet te vergezellen, tenzij bij voor *Trichinella spiralis* vatbare soorten (varkens, eenhoevigen en andere dieren), waarvan de kop (behalve de slagstanden) en het middenrif het dode dier moeten vergezellen. Jagers dienen evenwel te voldoen aan alle aanvullende eisen die in de lidstaten waar de jacht plaatsvindt worden opgelegd, met name om overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG de controle van bepaalde residuen en stoffen te kunnen uitvoeren.
- b) In de andere gevallen dienen de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden, met uitzondering van maag en darmen, het gedode dier te vergezellen. De gekwalificeerde persoon die het onderzoek

**▼B**

heeft verricht moet de bevoegde autoriteit in kennis stellen van de abnormale kenmerken, het abnormale gedrag of het vermoeden van effecten van milieuverontreiniging die hem of haar ervan weerhouden heeft een verklaring conform punt a) op te stellen.

- c) Indien in een specifiek geval geen gekwalificeerd persoon beschikbaar is om het in punt 2 bedoelde onderzoek te verrichten, moeten de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden behalve maag en darmen het lichaam vergezellen.
- 5. Na het doden moet binnen een redelijke tijd met koeling worden begonnen en moet er gekoeld worden tot een temperatuur die overal in het vlees ten hoogste 7 °C bedraagt. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
- 6. Tijdens het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting moet stapelen worden vermeden.
- 7. Grof vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan de bevoegde autoriteit ter keuring worden aangeboden.
- 8. Bovendien mag niet-onthuid grof vrij wild alleen worden gevild en in de handel worden gebracht wanneer:
  - a) het vóór het villen tijdens de opslag en de hantering gescheiden wordt gehouden van andere levensmiddelen en niet wordt ingevroren,
    - en
  - b) het na het villen een eindkeuring ondergaat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.
- 9. De voorschriften van sectie I, hoofdstuk V, zijn van toepassing op het uitsnijden en uitbenen van grof vrij wild.

**HOOFDSTUK III: HANTEREN VAN KLEIN VRIJ WILD**

- 1. De gekwalificeerde persoon moet onderzoeken of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Het onderzoek moet zo spoedig mogelijk na het doden worden uitgevoerd.
- 2. Wanneer tijdens het onderzoek abnormale kenmerken worden vastgesteld, vóór het doden abnormaal gedrag werd geconstateerd of effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet de gekwalificeerde persoon de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen.
- 3. Vlees van klein vrij wild mag uitsluitend in de handel gebracht worden indien het gedode dier zo spoedig mogelijk na het in punt 1 bedoelde onderzoek naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht.
- 4. Na het doden moet binnen een redelijke tijd met koeling worden begonnen en moet er gekoeld worden tot een temperatuur die overal in het vlees ten hoogste 4 °C bedraagt. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
- 5. Bij aankomst in de wildbewerkingsinrichting worden zonder onnodig uitstel de ingewanden verwijderd of wordt de verwijdering ervan afgerond, tenzij de bevoegde autoriteit anders toestaat.
- 6. Klein vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan de bevoegde autoriteit ter keuring worden aangeboden.
- 7. De voorschriften van sectie II, hoofdstuk V, zijn van toepassing op het uitsnijden en uitbenen van klein vrij wild.

**SECTIE V: GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN SEPARATORVLEES****HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTIE-INRICHTINGEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze:

- 1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door:
  - a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen,

**▼B**

of

- b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;
- 2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn;
- 3. over lokalen met de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de eisen inzake temperatuur van hoofdstuk III;
- 4. voor het personeel dat met onverpakt vlees en onverpakte producten omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen,

en

- 5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

## HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen aan onderstaande eisen voldoen:

- 1. De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten aan onderstaande eisen voldoen.
    - a) Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.
    - b) Zij moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).
    - c) Zij mogen niet afkomstig zijn van:
      - i) snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren);
      - ii) separatorvlees;
      - iii) vlees met beensplinters of huidn,
- of
- iv) hoofd vlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).
- 2. De volgende grondstoffen mogen bij de productie van vleesbereidingen worden gebruikt:
    - a) vers vlees;
    - b) vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden,
- en
- c) indien de vleesbereiding duidelijk niet bestemd is om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan:
    - i) vlees, verkregen door het hakken of vermalen van vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, met uitzondering van die van punt 1, onder c), i),
- en
- ii) separatorvlees dat voldoet aan de in hoofdstuk III, punt 3, onder d), genoemde voorwaarden.
- 3. De grondstoffen die worden gebruikt bij de bereiding van separatorvlees moeten aan onderstaande eisen voldoen.
    - a) Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.

**▼B**

- b) De volgende grondstoffen mogen bij de productie van separatorvlees niet worden gebruikt:
  - i) bij pluimvee: poten, nekvel en kop,
    - en
  - ii) bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna.

**HOOFDSTUK III: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten ervoor zorgen dat aan de onderstaande eisen wordt voldaan:

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat vlees wordt gebruikt:
  - a) met een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees,
    - en
  - b) slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.
2. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie van gehakt vlees en vleesbereidingen:
  - a) tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen;
  - b) indien het is bereid met gekoeld vlees, moet het gehakt vlees worden bereid:
    - i) in het geval van pluimvee, ten hoogste drie dagen nadat de dieren zijn geslacht;
    - ii) in het geval van andere dieren dan pluimvee, ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht,
      - of
    - iii) ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees.
  - c) ►C1 Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien, ◀
    - en
    - i) gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C voor gehakt vlees en 4 °C voor vleesbereidingen,
      - of
    - ii) ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.
3. De volgende voorwaarden zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.
  - a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.

**▼B**

- b) Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen.
  - c) Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.
  - d) Wanneer de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 852/2004, mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten.
  - e) Separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt d) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.
4. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.
- a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.
  - b) Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.
  - c) Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.
  - d) Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.
  - e) Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C bereiken.
  - f) Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C worden gehouden.
  - g) Separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.
5. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

**HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING**

1. Naast de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG <sup>(1)</sup> moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat zij voldoen aan het voorschrift van punt twee, indien en voorzover de nationale regels van de lidstaat op het grondgebied waarvan het product in de handel wordt gebracht dit voorschrijven.
2. Pakketten die bestemd zijn voor de eindgebruiker en die gehakt vlees bevatten van gevogelte of eenhoevigen, of vleesbereidingen die separatorvlees bevatten, moeten een opschrift dragen waarop staat dat dergelijke producten vóór consumptie gekookt moeten worden.

<sup>(1)</sup> Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2003/89/EG (PB L 308 van 25.11.2003, blz. 15).





#### SECTIE VI: VLEESPRODUCTEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de volgende producten niet worden gebruikt voor de bereiding van vleesproducten:
  - a) de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels;
  - b) de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas;
  - c) het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën;
  - d) de ogen en de oogleden;
  - e) de externe gehoorgang;
  - f) het hoornachtige weefsel,
 

en
  - g) bij pluimvee, de kop — met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula —, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.
2. Al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan andere specifieke voorschriften van sectie V.

#### SECTIE VII: LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

1. Deze sectie is van toepassing op levende tweekleppige weekdieren. Behoudens de bepalingen inzake zuivering, is deze sectie ook van toepassing op levende stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen.
2. De hoofdstukken I tot en met VIII zijn van toepassing op dieren die verzameld worden in productiegebieden die door de bevoegde autoriteit zijn ingedeeld overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004. Hoofdstuk IX is van toepassing op pectinidae die buiten die gebieden worden verzameld.
3. De hoofdstukken V, VI, VIII en IX en punt 3 van hoofdstuk VII zijn van toepassing op de kleinhandel.
4. De voorschriften van deze sectie zijn een aanvulling op Verordening (EG) nr. 852/2004.
  - a) Voor handelingen die plaatsvinden voordat levende tweekleppige dieren in een verzendings- of zuiveringscentrum aankomen, vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage I bij die verordening.
  - b) Voor andere handelingen vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage II bij die verordening.

#### HOOFDSTUK I: ALGEMENE VOORSCHRIFTEN VOOR HET IN DE HANDEL BRENGEN VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

1. Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerk moet worden aangebracht overeenkomstig hoofdstuk VII.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.
3. Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.
4. Het registratiedocument moet zijn opgesteld in ten minste één officiële taal van de lidstaat waar de ontvangende inrichting is gevestigd, en ten minste de hieronder vermelde gegevens bevatten.
  - a) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een productiegebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de volgende gegevens:

**▼B**

- i) identiteit en adres van de producent;
  - ii) datum van verzameling;
  - iii) ligging van het productiegebied, zo nauwkeurig mogelijk beschreven dan wel aangegeven door een codenummer;
  - iv) gezondheidsstatus van het productiegebied;
  - v) soort weekdier en de hoeveelheid,
    - en
  - vi) bestemming van de partij.
- b) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een heruitzettingsgebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
- i) de ligging van het heruitzettingsgebied,
    - en
  - ii) de duur van de heruitzetting.
- c) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een zuiveringscentrum wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
- i) het adres van het zuiveringscentrum;
  - ii) de duur van de zuivering,
    - en
  - iii) de data waarop de partij weekdieren het zuiveringscentrum is binnengekomen en weer heeft verlaten.
5. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die partijen levende tweekleppige weekdieren verzenden, moeten de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo invullen dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden. De exploitanten van de levensmiddelenbedrijven die de partijen ontvangen, moeten het document bij ontvangst van de partij van een datumstempel voorzien, of de ontvangstdatum op een andere wijze registreren.
6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een afschrift van het registratiedocument bewaren gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij (of zoveel langer als de bevoegde autoriteit vaststelt).
7. Indien echter:
- a) het personeel voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren, tevens is belast met het beheer van het verzendingscentrum, het zuiveringscentrum, het heruitzettingsgebied of de verwerkingsinrichting van ontvangst van de levende tweekleppige weekdieren,
    - en
  - b) één enkele bevoegde autoriteit toezicht houdt op alle betrokken inrichtingen,
- zijn er geen registratiedocumenten vereist, op voorwaarde dat de betrokken autoriteit met het achterwege blijven van deze documenten instemt.

## HOOFDSTUK II: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE EN HET VERZAMELEN VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIËREN

### A. VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTIEGEBIEDEN

1. Producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door de bevoegde autoriteit, waar nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in klasse A, klasse B of klasse C zijn ingedeeld.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse A-productiegebied zijn verzameld voor menselijke consumptie in de handel brengen als zij aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.

**▼B**

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse B-productiegebied zijn verzameld alleen na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting voor menselijke consumptie in de handel brengen.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse C-productiegebied zijn verzameld alleen na een ruime heruitzettingsperiode overeenkomstig punt C van dit hoofdstuk voor menselijke consumptie in de handel brengen.
5. Na zuivering of heruitzetting moeten levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen. Uit dergelijke gebieden afkomstige levende tweekleppige weekdieren die niet gezuiverd of heruitgezet zijn, mogen evenwel naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om pathogene micro-organismen te elimineren (in voorkomend geval, na verwijdering van zand, slik of slijm in dezelfde of een andere inrichting). De toegestane behandelingsmethoden zijn de volgende:
  - a) sterilisatie in hermetisch afgesloten recipiënten,
  - en
  - b) warmtebehandelingen:
    - i) onderdompeling in kokend water zolang als nodig is om ervoor te zorgen dat de kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren ten minste 90° bedraagt, en handhaving van deze minimale kerntemperatuur gedurende ten minste 90 seconden,
    - ii) koken gedurende drie tot vijf minuten in een gesloten recipiënt waarin de temperatuur tussen 120 en 160 °C en de druk tussen 2 en 5 kg/cm<sup>2</sup> ligt, gevolgd door verwijdering van de schelpen en vriezen van het vlees tot een kerntemperatuur van – 20 °C,
    - iii) koken met stoom onder druk in een gesloten recipiënt waarbij ten minste wordt voldaan aan de onder i) bedoelde eisen inzake kooktijd en kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren. Er moet een gevalideerde methode worden gebruikt. Er moeten procedures worden ingevoerd die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, om er zeker van te zijn dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.
6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen geen levende tweekleppige weekdieren produceren of verzamelen in gebieden die niet door de bevoegde autoriteit ingedeeld zijn of om gezondheidsredenen ongeschikt zijn. Zij moeten rekening houden met alle informatie over de geschiktheid van gebieden voor productie en verzameling, waaronder informatie uit eigen onderzoek en van de bevoegde autoriteit. Zij moeten die informatie, met name informatie over milieutechnische en meteorologische omstandigheden, gebruiken om te bepalen welke behandeling het best op de verzamelde partijen kan worden toegepast.

**B. VOORSCHRIFTEN VOOR HET VERZAMELEN EN HANTEREN NA HET VERZAMELEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren verzamelen of onmiddellijk na het verzamelen, hanteren, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. De verzameltechnieken en de verdere behandeling mogen niet resulteren in extra verontreiniging of te sterke beschadiging van de schelpen of de weefsels van de levende tweekleppige weekdieren, en mogen niet leiden tot andere wijzigingen die ernstig afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
  - a) moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling;
  - b) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen;
  - c) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging,
  - en

**▼B**

- d) moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die de bevoegde autoriteit heeft ingedeeld als gebied van klasse A.
2. De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen.
- C. VOORSCHRIFTEN VOOR HET HERUITZETTEN VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren heruitzetten, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Zij mogen alleen gebieden gebruiken die door de bevoegde autoriteit voor heruitzetting van levende tweekleppige weekdieren zijn erkend. Deze gebieden moeten duidelijk zijn afgebakend met boeien, palen en andere verankerde materialen. Tussen heruitzettingsgebieden onderling en tussen heruitzettingsgebieden en productiegebieden moet een minimumafstand in acht genomen worden om ervoor te zorgen dat het risico van verspreiding van een verontreiniging zo klein mogelijk is.
  2. Bij het heruitzetten toegepaste technieken moeten optimale zuiveringsomstandigheden garanderen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
    - a) moeten bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren die bestemd zijn om weer te worden uitgezet technieken gebruiken die hervatting van de voedselopname via filtrering na onderdompeling in natuurlijk water mogelijk maken;
    - b) mogen levende tweekleppige weekdieren niet in een zodanige concentratie uitzetten dat zuivering onmogelijk wordt;
    - c) moeten levende tweekleppige weekdieren in het heruitzettingsgebied in zeewater onderdompelen gedurende een passende periode die wordt vastgesteld naar gelang van de temperatuur van het water, doch die ten minste twee maanden moet bedragen, tenzij de bevoegde autoriteit op basis van de risicoanalyse van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf instemt met een kortere periode,

en

  - d) moeten ervoor zorgen dat gebieden met een heruitzettingsgebied voldoende van elkaar gescheiden worden zodat vermenging van partijen voorkomen wordt; het „all in, all out”-systeem moet worden gebruikt zodat een nieuwe partij niet binnengebracht kan worden voordat de vorige partij helemaal verwijderd is.
3. Exploitanten van heruitzettingsgebieden dienen permanent de gegevens te registreren die betrekking hebben op de oorsprong van de levende tweekleppige weekdieren, de periode waarin de weekdieren in het heruitzettingsgebied blijven, het heruitzettingsgebied en de verdere bestemming van de partij, zodat deze gegevens door de bevoegde autoriteit kunnen worden gecontroleerd.

### HOOFDSTUK III: STRUCTURELE VOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

1. De gebouwen aan de wal moeten zo gelegen zijn dat zij niet kunnen overstroomden bij gewone vloed, noch door water uit omliggende gebieden.
2. Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eisen voldoen:
  - a) de inwendige oppervlakken moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en gemakkelijk gereinigd kunnen worden;
  - b) zij moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd;
  - c) elk punt voor watertoevoer moet zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.
3. Bovendien moeten zuiveringsbassins van zuiveringscentra geschikt zijn voor de hoeveelheid die en het soort producten dat gezuiverd moet worden.

**▼B**

## HOOFDSTUK IV: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGS-CENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

## A. VOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVERINGSCENTRA

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren zuiveren moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Voordat met de zuivering wordt begonnen, worden de levende tweekleppige weekdieren met schoon water van slijk en andere vervuiling ontdaan.
2. De zuiveringsinstallatie moet zo werken dat de levende tweekleppige weekdieren snel weer voedsel kunnen (blijven) opnemen via filtrering, residuaire verontreiniging kunnen elimineren, niet opnieuw kunnen worden verontreinigd en na zuivering in goede omstandigheden in leven kunnen blijven met het oog op onmiddellijke verpakking, opslag en vervoer voordat zij in de handel worden gebracht.
3. De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden. Levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om ze te laten voldoen aan de gezondheidsnormen van hoofdstuk V en aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische normen.
4. Indien een zuiveringsbassin verscheidene partijen levende tweekleppige weekdieren bevat, moeten deze van dezelfde soort zijn en moet de duur van de behandeling gebaseerd zijn op de tijd die nodig is voor de partij die het langste zuiveringsproces behoeft.
5. De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat er schoon zeewater doorheen kan stromen. De levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.
6. In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.
7. Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

## B. VOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een verzendingscentrum exploiteren moeten aan de volgende voorschriften voldoen.

1. Het hanteren van levende tweekleppige weekdieren, met name verwatering, groottesortering, onmiddellijke verpakking en verpakking, mag geen verontreiniging van het product veroorzaken, noch de houdbaarheid van de weekdieren aantasten.
2. Vóór verzending moeten de schelpen van levende tweekleppige weekdieren grondig gewassen worden met schoon water.
3. Levende tweekleppige weekdieren moeten afkomstig zijn van:
  - a) een productiegebied van klasse A;
  - b) een heruitzettingsgebied;
  - c) een zuiveringscentrum,of
  - d) een ander verzendingscentrum.
4. De voorschriften van de punten 1 en 2 zijn ook van toepassing op verzendingscentra aan boord van schepen. Weekdieren die in zulke centra gehanteerd worden moeten afkomstig zijn van een productiegebied van klasse A of een heruitzettingsgebied.

**▼B****HOOFDSTUK V: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit hoofdstuk.

1. De weekdieren moeten de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.
2. Zij mogen geen mariene biotoxines bevatten die in totale hoeveelheden (gemeten in het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) de volgende maximumwaarden overschrijden:
  - a) voor PSP („Paralytic Shellfish Poison”), 800 microgram per kilogram;
  - b) voor ASP („Amnesic Shellfish Poison”), 20 milligram „saxitoxine” per kilogram;
  - c) voor „okadaic acid”, dinophysistoxines en pectenotoxines tezamen, 160 microgram „okadaic acid”-equivalent per kilogram;
  - d) voor yessotoxines, 1 milligram yessotoxine-equivalent per kilogram,
  - en
  - e) voor azaspiracides, 160 microgram azaspiracide-equivalent per kilogram.

**HOOFDSTUK VI: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN**

1. Oesters moeten met de holle kant naar beneden in de onmiddellijke verpakking worden geplaatst.
2. Individuele consumentenverpakkingen van levende tweekleppige weekdieren moeten in het verzendingscentrum worden gesloten en moeten na verzending uit het verzendingscentrum gesloten blijven totdat zij voor verkoop aan de eindverbruiker worden gepresenteerd.

**HOOFDSTUK VII: AANBRENGEN VAN EEN IDENTIFICATIEMERK EN ETIKETTERING**

1. Het etiket, met inbegrip van het identificatiemerk, moet waterbestendig zijn.
2. Onverminderd de in bijlage II, sectie I, vermelde algemene voorschriften voor identificatiemerken, moet het etiket de volgende gegevens bevatten:
  - a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam),
  - en
  - b) de datum van verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand.

In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding „Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn”.

3. Het op de verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.

**HOOFDSTUK VIII: ANDERE VOORSCHIFTEN**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren opslaan en vervoeren zorgen ervoor dat deze bewaard worden bij een temperatuur die de voedselveiligheid en de houdbaarheid van de weekdieren niet aantast.
2. Levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij verpakt zijn voor de detailverkoop en het verzendingscentrum hebben verlaten.

**▼B**

## HOOFDSTUK IX: SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR PECTINIDAE DIE BUITEN INGEDEELDE PRODUCTIEGEBIEDEN VERZAMELD ZIJN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae buiten de ingedeelde productiegebieden verzamelen of zulke pectinidae hanteren moeten aan de volgende voorschriften voldoen.

1. Pectinidae mogen niet in de handel gebracht worden, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, punt B verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles voldoen aan de normen van hoofdstuk V.
2. Wanneer de bevoegde autoriteit op grond van gegevens uit officiële toezichtsprogramma's visgronden kan indelen, zo nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, zijn de bepalingen van hoofdstuk II, punt A, ook van toepassing op pectinidae.
3. Pectinidae mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zulke inrichtingen beheren moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae hanteren, en wat verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen.
4. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae hanteren, moeten voldoen:
  - a) aan de in hoofdstuk I, punten 3 tot en met 7, bedoelde documentenvereisten, indien deze van toepassing zijn. In dat geval moet in het registratiedocument duidelijk vermeld worden waar de pectinidae verzameld zijn, of
  - b) wat betreft verpakte pectinidae en pectinidae in een onmiddellijke verpakking die een gelijkwaardige bescherming biedt als een verpakking, aan de voorschriften van hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering.

## SECTIE VIII: VISSERIJPRODUCTEN

1. Deze sectie is niet van toepassing op levend in de handel gebrachte tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen. Uitgezonderd de hoofdstukken I en II, is zij van toepassing op deze dieren wanneer die niet levend in de handel worden gebracht, in welk geval zij verkregen moeten zijn overeenkomstig het bepaalde in sectie VII.
2. Hoofdstuk III, punten A, C en D, hoofdstuk IV en hoofdstuk V zijn van toepassing op de detailhandel.
3. De voorschriften van deze sectie zijn een aanvulling op Verordening (EG) nr. 852/2004.
  - a) Voor inrichtingen, inclusief vaartuigen, die worden gebruikt voor de primaire productie en de daarmee samenhangende bewerkingen vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage I bij die verordening.
  - b) Voor andere inrichtingen, inclusief vaartuigen, vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage II bij die verordening.

**▼M5**

In afwijking van het bepaalde onder a), mogen exploitanten in de kleinschalige kustvisserij in de zin van artikel 26 van Verordening (EG) nr. 1198/2006 van de Raad<sup>(1)</sup> die hun activiteiten slechts voor korte perioden van minder dan 24 uur verrichten, worden vrijgesteld van toepassing van deel A, punt 7, van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004.

**▼B**

4. Wat betreft visserijproducten:
  - a) heeft primaire productie betrekking op het kweken, vangen en verzamelen van levende visserijproducten met als doel deze op de markt te brengen, en
  - b) hebben daarmee samenhangende bewerkingen betrekking op de volgende handelingen indien zij aan boord van het vaartuig worden uitgevoerd: doden, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen

<sup>(1)</sup> PB L 223 van 15.8.2006, blz. 1.

**▼B**

en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking; zij hebben ook betrekking op:

- i) het vervoer en de opslag van visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, in viskwekerijen te land,  
en
- ii) het vervoer van visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, van de plaats van productie naar de eerste inrichting van bestemming.

## HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR VAARTUIGEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat:

1. vaartuigen die gebruikt worden om visserijproducten in hun natuurlijk milieu te verzamelen, dan wel deze producten na het verzamelen te hanteren of te verwerken, voldoen aan de structurele en uitrustingsvoorschriften van deel I van dit hoofdstuk,  
en
2. de bewerkingen aan boord van vaartuigen plaatsvinden in overeenstemming met de voorschriften in deel II.

### I. STRUCTURELE EN UITRUSTINGSVOORSCHRIFTEN

#### A. Voorschriften voor alle vaartuigen

1. De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.
2. De oppervlakken waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.
3. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van visserijproducten moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.
4. Wanneer vaartuigen een punt voor watervang hebben voor water dat met visserijproducten wordt gebruikt, moet die zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.

#### B. Voorschriften voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard

1. Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de in hoofdstuk VII voorgeschreven temperaturen.
2. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde lokalen gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. De lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, moeten van dien aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten.
3. Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert. De met de hulp van dit systeem bereikte koeling moet waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk zes uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.

#### C. Voorschriften voor vriesvaartuigen

Vriesvaartuigen moeten:



**▼B**

1. een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
2. een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimen te bewaren bij ten hoogste  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . De opslagruimen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in het gedeelte van het ruim waar de temperatuur het hoogste is,  
en
3. voldoen aan de in onderdeel B, punt 2, vermelde eisen voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat de verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard.

**D. Voorschriften voor fabrieksvaartuigen**

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over:
  - a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo ontworpen is dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze zone moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en zodanig ontworpen zijn dat de producten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging;
  - b) een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats;
  - c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en die zodanig ontworpen en ingedeeld zijn dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;
  - d) opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zodanig ontworpen zijn dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd. Als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moet het afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen;
  - e) een opslaglokaal voor het verpakkingsmateriaal die gescheiden is van de lokalen voor de bewerking en de verwerking van de producten;
  - f) speciale voorzieningen om afval en niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daarvoor bestemde waterdichte tank te verwijderen. Als afval met het oog op zuivering aan boord worden opgeslagen en behandeld, moeten daarvoor aparte lokalen worden gebruikt;
  - g) een watervang die zich op een zodanige plaats bevindt dat verontreiniging van de watervoorraad voorkomen wordt,  
en
  - h) een voorziening voor het handenwassen voor het personeel dat blootgestelde visserijproducten bewerkt, met kranen die zodanig ontworpen zijn dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.
2. Fabrieksvaartuigen aan boord waarvan schaal- en schelpdieren en weekdieren worden gekookt, gekoeld en in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst, behoeven evenwel niet aan de voorschriften van punt 1 te voldoen indien geen enkele andere vorm van hanteren of verwerking aan boord van die vaartuigen plaatsvindt.
3. Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over uitrusting die aan de in onderdeel C, punten 1 en 2, vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoet.

**II. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN**

1. De gedeelten van vaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten dienen, wanneer zij worden gebruikt,

**▼B**

schoon te zijn en goed te worden onderhouden. Zij mogen met name niet verontreinigd worden door brandstof of lenswater.

2. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen. Als de producten worden gewassen, moet daarvoor gebruik worden gemaakt van drinkwater of, in elk geval, van schoon water.
3. De visserijproducten moeten zodanig worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Degenen die de producten hanteren, mogen gebruikmaken van gepunt gereedschap om grote vissen of vissen waaraan zij zich kunnen verwonden te verplaatsen, mits het vlees van de producten niet wordt beschadigd.
4. De visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo snel mogelijk aan land worden gebracht.
5. Het ijs dat gebruikt wordt voor het koelen van visserijproducten moet afkomstig zijn van drinkwater of schoon water.
6. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig met drinkwater of schoon water worden afgespoeld. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom moeten onder ijs worden bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.
7. Wanneer de hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het product op een temperatuur van ten hoogste  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$  worden gebracht. De pekel mag voor de vis geen bron van verontreiniging zijn.

## HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN BIJ EN NA HET AANLANDEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten:
  - a) erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet en dat deze voorzieningen in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn,
 

en
  - b) verontreiniging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door:
    - i) ervoor te zorgen dat het lossen en het aanlanden snel geschieden;
    - ii) de visserijproducten onverwijld in een beschermde omgeving onder te brengen bij de in hoofdstuk VII gespecificeerde temperatuur,
 

en
    - iii) geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgesteld, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften voldaan wordt:
  - a) i) Zij moeten beschikken over afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van aangehouden visserijproducten, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten.
  - ii) Indien de bevoegde autoriteit dit verlangt, moet er een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting beschikbaar zijn die uitsluitend door de bevoegde autoriteit mag worden gebruikt.

**▼B**

- b) Wanneer er visserijproducten worden uitgesteld of opgeslagen:
- i) mogen de lokalen niet voor andere doeleinden worden gebruikt;
  - ii) mogen voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten geen toegang hebben tot de lokalen;
  - iii) mogen personen die toegang hebben tot de lokalen geen andere dieren binnenbrengen,  
en
  - iv) moeten de lokalen goed verlicht zijn om officiële controles te vergemakkelijken.
3. Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de relevante bevoegde autoriteiten, zodat deze overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 de officiële controles kunnen uitvoeren, in het bijzonder wat betreft de procedures voor de kennisgeving van het aanlanden van visserijproducten die nodig worden geacht door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vissersvaartuig de vlag voert of door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de visserijproducten aan land worden gebracht.

### HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN, INCLUSIEF VAARTUIGEN, WAAR VISSERIJPRODUCTEN WORDEN GEHANTEERD

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat in inrichtingen waar visserijproducten worden gehanteerd wordt voldaan aan de volgende voorschriften, voorzover die toepasselijk zijn.

#### A. VOORSCHRIFTEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1. Wanneer gekoelde, onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting aan land worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij in een passend lokaal onder ijs worden opgeslagen. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen. Verpakte verse visserijproducten moeten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.
2. Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangsten of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na de bewerking grondig worden gewassen met drinkwater of, aan boord van vaartuigen, schoon water.
3. Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen dienen op zodanige wijze te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuiling van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking. Filets en moten moeten in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst en, indien nodig, worden verpakt, en moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.
4. De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.
5. Hele en gestripte verse visserijproducten mogen aan boord van het vaartuig in gekoeld water vervoerd en opgeslagen worden. Zij mogen ook na het aanlanden in gekoeld water verder vervoerd worden, ook vanaf aquacultuurbedrijven, tot aan de eerste inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht.

#### B. VOORSCHRIFTEN VOOR INGEVROREN PRODUCTEN

Inrichtingen op het vasteland die visserijproducten invriezen, moeten beschikken over vriesinstallaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen in hoofdstuk I, deel I, onderdeel C, punten 1 en 2.

**▼B****C. VOORSCHRIFTEN VOOR MECHANISCH GESCHEIDEN VISSERIJ-PRODUCTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die mechanisch gescheiden visserijproducten vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften.

1. De gebruikte grondstoffen moeten voldoen aan de volgende voorschriften.
  - a) Voor de productie van mechanisch gescheiden visserijproducten mogen alleen hele vissen en de na het fileren overblijvende graten worden gebruikt.
  - b) De grondstoffen mogen geen ingewanden bevatten.
2. Het vervaardigingsprocédé moet voldoen aan de volgende voorschriften.
  - a) Het mechanisch van de graten scheiden moet zo snel mogelijk na het fileren plaatsvinden.
  - b) Indien de hele vis wordt gebruikt, moet die vooraf worden gestript en gewassen.
  - c) De mechanisch gescheiden visserijproducten moeten zo spoedig mogelijk na de productie worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan.

**D. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT PARASieten**

1. De volgende visserijproducten moeten gedurende ten minste 24 uur worden ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste  $-20\text{ °C}$  in alle delen van het product; deze behandeling moet worden toegepast op het rauwe product of op het eindproduct:
  - a) visserijproducten bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt;
  - b) visserijproducten van de volgende soorten, als zij een koud rookproces moeten ondergaan waarbij de inwendige temperatuur van het visserijproduct niet meer dan  $60\text{ °C}$  bedraagt:
    - i) haring,
    - ii) makreel,
    - iii) sprot,
    - iv) (wilde) Atlantische en Pacifische zalm,en
  - c) gemarineerde en/of gezouten visserijproducten indien de toegepaste bewerking niet volstaat om de larven van nematoden te vernietigen.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven behoeven de krachtens punt 1 vereiste bewerking niet uit te voeren indien:
  - a) uit de beschikbare epizoötiologische gegevens blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft,  
en
  - b) de bevoegde autoriteit zulks toestaat.
3. Behalve bij levering aan de eindverbruiker moeten de in punt 1 bedoelde visserijproducten, wanneer zij in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de fabrikant afgegeven document waarin is aangegeven welke behandeling is toegepast.

**▼M3****E. VOORSCHRIFTEN VOOR VISOLIE VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de grondstoffen voor de bereiding van visolie voor menselijke consumptie aan de volgende voorschriften voldoen:

**▼ M3**

1. zij moeten afkomstig zijn van visserijproducten die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie;
2. zij moeten afkomstig zijn van inrichtingen, waaronder vaartuigen, die overeenkomstig deze verordening zijn erkend;
3. tot zij worden verwerkt, moeten zij onder hygiënische omstandigheden worden vervoerd en opgeslagen.

**▼ B****HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die schaal- en weekdieren koken, moeten aan de volgende voorschriften voldoen.

1. Na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Hiervoor moet drinkwater of, aan boord van schepen, schoon water worden gebruikt. Als geen andere conserveringsmethoden worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.
2. De schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, waarbij verontreiniging van het product moet worden voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen.
3. Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de in hoofdstuk VII vermelde temperatuur.

**HOOFDSTUK V: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit hoofdstuk.

**A. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN VAN VISSERIJPRODUCTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.

**B. HISTAMINE**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden voor histamine niet worden overschreden.

**C. TOTALE VLUCHTIGE BASESTIKSTOF**

Onverwerkte visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat de maximumwaarden voor TVB-N of TMA-N zijn overschreden.

**D. PARASieten**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat vis en visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie.

**E. VOOR DE VOLKSGEZONDHEID SCHADELIJKE TOXINES****▼ M1**

1. Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. Verse, bereide en verwerkte visserijproducten van de familie Gempylidae, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, mogen uitsluitend voorzien van een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag-

**▼M1**

en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam worden vermeld.

**▼B**

2. Visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht. Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig sectie VII en voldoen aan de in hoofdstuk V, punt 2, van die sectie vastgestelde normen.

#### HOOFDSTUK VI: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN VISSERIJPRODUCTEN

1. De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.
2. Bevroren blokken die geproduceerd zijn aan boord van vaartuigen moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.
3. Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking:
  - a) geen bron van besmetting vormt;
  - b) op zodanige wijze wordt opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd;
  - c) indien het bestemd is voor hergebruik, gemakkelijk kan worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.

#### HOOFDSTUK VII: OPSLAG VAN VISSERIJPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten opslaan, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften.

1. Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.
2. Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste  $-18\text{ °C}$  in alle delen van het product worden gehouden; hele in pekkel ingevroren vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste  $-9\text{ °C}$ .
3. Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.

#### HOOFDSTUK VIII: VERVOER VAN VISSERIJPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten vervoeren, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de volgende voorschriften.

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. In het bijzonder geldt het volgende:
  - a) verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden;
  - b) ingevroren visserijproducten, met uitzondering van in pekkel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste  $-18\text{ °C}$  in alle delen van het product worden gehouden met eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal  $3\text{ °C}$ .
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven behoeven niet aan punt 1, onder b), te voldoen wanneer ingevroren visserijproducten van een koelhuis naar een erkende inrichting worden gevoerd om er bij aankomst te worden ontdooid met het oog op een bewerking en/of verwerking, indien de reisduur kort is en de bevoegde autoriteit zulks toestaat.
3. Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.

**▼B**

4. Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet worden aangetast.

**▼M3**

#### SECTIE IX RAUWE MELK, COLOSTRUM, ZUIVELPRODUCTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN COLOSTRUM

In deze sectie wordt verstaan onder:

1. „Colostrum”: de vloeistof die gedurende drie à vijf dagen na het werpen wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren, rijk is aan antilichamen en mineralen en voorafgaat aan de productie van rauwe melk.
2. „Producten op basis van colostrum”: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van colostrum of door verdere verwerking van dergelijke verwerkte producten.

#### HOOFDSTUK I: RAUWE MELK EN COLOSTRUM — PRIMAIRE PRODUCTIE

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk en colostrum produceren of ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk wordt voldaan.

#### I. GEZONDHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE VAN RAUWE MELK EN COLOSTRUM

1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren:
  - a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht;
  - b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking;
  - c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast;
  - d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan;
  - e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen.
2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van:
  - i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG<sup>(1)</sup>;
  - ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG<sup>(2)</sup>; of
  - iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma.
- b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van:

<sup>(1)</sup> Richtlijn 64/432/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in runderen en varkens (PB L 121 van 29.7.1964, blz. 1977/64). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 21/2004 (PB L 5 van 9.1.2004, blz. 8).

<sup>(2)</sup> Richtlijn 91/68/EEG van de Raad van 28 januari 1991 inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer in schapen en geiten (PB L 46 van 19.2.1991, blz. 19). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2005/932/EG van de Commissie (PB L 340 van 23.12.2005, blz. 68).

▼ **M3**

- i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of
  - ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma.
- c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest.
3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt:
- a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosestest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest;
  - b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosestest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingsprogramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij:
    - i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of
    - ii) nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatasetest;
  - c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosestest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen.
4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosestest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
5. Dieren die besmet zijn of waarvan vermoed wordt dat zij besmet zijn met een van de in de punten 1 en 2 vermelde ziekten, moeten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd om negatieve gevolgen voor de melk en het colostrum van andere dieren te voorkomen.

## II. HYGIËNE OP MELK- EN COLOSTRUMPRODUCTIEBEDRIJVEN

A. **Voorschriften inzake lokalen en uitrusting**

1. Melkinstallaties en lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het risico van verontreiniging van de melk en het colostrum zoveel mogelijk wordt beperkt.
2. Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht en, indien nodig om aan de voorschriften van punt B te voldoen, voorzien zijn van adequate koelapparatuur.
3. Oppervlakken van uitrusting die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen (gereedschap, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer), moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt.
4. Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. Na elke rit of, indien het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, na elke reeks ritten, maar in elk geval ten minste één maal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van melk en colostrum worden ge-



▼ **M3**

reinigd en op passende wijze worden ontsmet alvorens zij opnieuw worden gebruikt.

**B. Hygiëne bij het melken, het ophalen en het vervoer**

1. Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat:
  - a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn;
  - b) de melk en het colostrum van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk en colostrum met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt;
  - c) melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, behoudens volgens de instructies van een dierenarts;
  - d) dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk en het colostrum kunnen terechtkomen, kunnen worden opgespoord, en dat melk en colostrum van deze dieren die vóór het verstrijken van de voorgeschreven wachttijd zijn verkregen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt; en
  - e) speendippers of sprays uitsluitend worden gebruikt na erkenning of registratie volgens de procedures van Richtlijn 98/8/EG van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 1998 betreffende het op de markt brengen van biociden<sup>(1)</sup>;
  - f) colostrum afzonderlijk wordt afgemolken en niet met rauwe melk wordt gemengd.
2. Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen.
  - a) Melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld indien deze dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6 °C indien dat niet het geval is.
  - b) Colostrum moet afzonderlijk worden opgeslagen en hetzij onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld indien het dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6 °C indien dat niet het geval is, hetzij worden ingevroren.
3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10 °C bedragen.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 mits de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria en mits:
  - a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of
  - b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit dit toestaat.

**C. Hygiëne van het personeel**

1. Personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, moeten aangepaste schone kleding dragen.
2. Melkers moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om de personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, de gelegenheid te geven hun handen en armen te wassen.

<sup>(1)</sup> PB L 123 van 24.4.1998, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2006/50/EG van de Commissie (PB L 142 van 30.5.2006, blz. 6).

## ▼M3

## III. CRITERIA VOOR RAUWE MELK EN COLOSTRUM

1. a) Voor rauwe melk gelden, in afwachting van de vaststelling van normen in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en zuivelproducten, de volgende criteria.
- b) Voor colostrum gelden, in afwachting van de vaststelling van specifieke communautaire wetgeving, de nationale criteria voor het kiemgetal, het aantal somatische cellen en antibioticaresiduen.
2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens:
  - a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert;
  - b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt;
  - c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of
  - d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling.
3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria:
  - i) voor rauwe koemelk:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

(\*\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren.

- ii) voor rauwe melk van andere diersoorten:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
------------------------------	-----------------

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

- b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehandeling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)
------------------------------	---------------

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien:
  - a) deze een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de bij Verordening (EEG) nr. 2377/90<sup>(1)</sup> toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of

<sup>(1)</sup> Verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 224 van 18.8.1990, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1231/2006 van de Commissie (PB L 225 van 17.8.2006, blz. 3).

▼ M3

- b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde.
5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

## HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVELPRODUCTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN COLOSTRUM

## I. TEMPERATUURVOORSCHRIFTEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting:
  - a) melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C;
  - b) colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C of wordt ingevroren;

en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits:
  - a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of
  - b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum.

## II. VOORSCHRIFTEN VOOR WARMTEBEHANDELING

1. Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan.
  - a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:
    - i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden);
    - ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten); of
    - iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft,
 

zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.
  - b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling:
    - i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en
    - ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoonst dat de nodige warmtebehandeling is verricht.
2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
  - a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en

**▼M3**

- b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

**III. CRITERIA VOOR RAUWE KOEMELK**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor verwerking:
  - a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml; en
  - b) verwerkte koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.
2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

**HOOFDSTUK III: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING**

De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft.

**HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING**

1. In aanvulling op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moet, uitgezonderd in de gevallen als bedoeld in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk het volgende voorkomen:
  - a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding „rauwe melk”;
  - b) in het geval van met rauwe melk bereide producten waarvan het fabricageprocedé noch een warmtebehandeling, noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding „bereid met rauwe melk”;
  - c) in het geval van colostrum, de vermelding „colostrum”;
  - d) in het geval van met colostrum bereide producten, de vermelding „bereid met colostrum”.
2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term „etikettering” omvat verpakkingen, documenten, briefjes, etiketten, ringen en banden die deze producten vergezellen of er betrekking op hebben.

**HOOFDSTUK V: IDENTIFICATIEMERKEN**

In afwijking van de voorschriften van bijlage II, sectie I, is het toegestaan dat:

1. het identificatiemerk, in plaats van het erkenningsnummer van de inrichting te vermelden, verwijst naar de plaats op de onmiddellijke verpakking of de verpakking waar het erkenningsnummer van de inrichting is aangegeven;
2. het identificatiemerk van flessen die kunnen worden hergebruikt, slechts de initialen van het verzendende land en het erkenningsnummer van de inrichting vermeldt.

**▼B****SECTIE X: EIEREN EN EIPRODUCTEN****HOOFDSTUK I: EIEREN**

1. Eieren moeten op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht.

**▼B**

2. De eieren moeten worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit.
3. De eieren moeten uiterlijk 21 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd.

## HOOFDSTUK II: EIPRODUCTEN

## I. VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat inrichtingen voor de bereiding van eiproducten zo worden gebouwd, ingedeeld en uitgerust dat de volgende handelingen van elkaar gescheiden blijven:

1. het wassen, drogen en ontsmetten van vuile eieren, indien dit wordt uitgevoerd;
2. het breken en opvangen van de inhoud van eieren, alsmede het verwijderen van de delen van schalen en vliezen,  
en
3. andere dan de in de punten 1 en 2 bedoelde handelingen.

## II. GRONDSTOFFEN VOOR DE BEREIDING VAN EIPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat grondstoffen voor de bereiding van eiproducten aan de volgende voorschriften voldoen.

1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken.
2. Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel III vastgestelde voorschriften.

## III. BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE BEREIDING VAN EIPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat alle handelingen zo worden uitgevoerd dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, behandeling en opslag van eiproducten wordt voorkomen, met name door ervoor te zorgen dat aan de onderstaande voorschriften wordt voldaan.

1. Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn.
2. Het breken van de eieren moet zo geschieden dat verontreiniging tot een minimum wordt beperkt, met name door het breken afdoende van de andere handelingen te scheiden. Gebarsten eieren moeten zo spoedig mogelijk worden verwerkt.
3. Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen.
4. Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen met het oog op menselijke consumptie.

**▼M1**

5. Na het breken moeten alle delen van het vloeibaare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet

**▼M1**

geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt.

**▼B**

6. Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist.
7. Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Bewaring bij 4 °C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die onsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt.
8. Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren.

## IV. ANALYTISCHE EISEN

1. Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof.
2. Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van eiproducten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gegermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces.
3. De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct.

## V. ETIKETTERING EN HET AANBRENGEN VAN EEN IDENTIFICATIEMERK

1. Naast de in bijlage II, sectie I, vastgestelde algemene voorschriften inzake identificatiemerken moeten partijen eiproducten die niet voor de kleinhandel zijn bestemd, maar als ingrediënt voor de bereiding van een ander product worden gebruikt, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten moeten worden bewaard en hoe lang ze bij die temperatuur houdbaar zijn.

**▼M1**

2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: „niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei — te behandelen op de plaats van bestemming” en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld.

**▼B**

## SECTIE XI: KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die kikkerbiljetjes of slakken bereiden voor menselijke consumptie moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Kikkers en slakken moeten worden gedood in een inrichting die voor dat doel gebouwd, ingedeeld en uitgerust is.
2. Een inrichting waarin kikkerbiljetjes worden bereid, moet beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de opslag en het wassen van de levende kikkers en voor het slachten en het uitbloeden daarvan. Dit lokaal moet fysiek gescheiden zijn van het bereidingslokaal.
3. Kikkers en slakken die anders gestorven zijn dan door doding in de inrichting, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
4. Kikkers en slakken moeten steekproefsgewijs organoleptisch worden onderzocht. Indien bij dat onderzoek blijkt dat zij een risico opleveren, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
5. Kikkerbiljetjes moeten na de bereiding onmiddellijk overvloedig met stromend drinkwater worden gewassen en onmiddellijk worden gekoeld tot de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, ofwel worden bevroren tot een temperatuur van ten hoogste – 18 °C, ofwel worden verwerkt.

**▼B**

6. De hepatopancreas van slakken moet, indien hij een risico kan opleveren, na de slacht worden verwijderd en mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

## SECTIE XII: GESMOLTEN DIERLIJKE VETTEN EN KANEN

## HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN DIE GRONDSTOFFEN VERZAMELEN OF VERWERKEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen voldoen aan de volgende voorschriften.

1. Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport daarvan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over voorzieningen voor de opslag van grondstoffen bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C.
2. Elke verwerkingsinrichting moet beschikken over:
  - a) koelvoorzieningen;
  - b) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen als stortgoed verzendt,en
  - c) indien nodig, adequate apparatuur voor de bereiding van producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, vermengd met andere levensmiddelen en/of kruiden.
3. De onder de punten 1 en 2, onder a), vereiste koelvoorzieningen zijn evenwel niet nodig indien de levering van grondstoffen zo is geregeld dat zij nooit zonder actieve koeling worden opgeslagen of vervoerd, behoudens het bepaalde in hoofdstuk II, punt 1, onder d).

## HOOFDSTUK II: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE BEREIDING VAN GESMOLTEN DIERLIJKE VETTEN EN KANEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gesmolten dierlijke vetten en kanen bereiden, moeten ervoor zorgen dat voldaan is aan de volgende voorschriften.

1. De grondstoffen moeten:
  - a) afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden;
  - b) bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten;
  - c) afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening,en
  - d) in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7 °C worden vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen. Grondstoffen mogen evenwel zonder actieve koeling worden opgeslagen en vervoerd indien zij worden gesmolten binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen.
2. Tijdens het smelten is het gebruik van oplosmiddelen verboden.
3. Wanneer het voor raffinage bestemde vet voldoet aan de normen van punt 4 mogen gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1 en 2 zijn bereid, in dezelfde inrichting of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteiten ervan te verbeteren.

## ▼B

4. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, aan de volgende normen voldoen:

	Herkauwers			Varkens			Andere dierlijke vetten	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare vetten		Reuzel en andere vetten voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus <sup>(1)</sup>	Diversen		Reuzel <sup>(2)</sup>	Diversen			
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidegetal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Totaal aan onoplosbare onzuiverheden	Maximaal 0,15 %			Maximaal 0,5 %				
Geur, smaak, kleur	Normaal							

<sup>(1)</sup> Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.

<sup>(2)</sup> Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen uit het vetweefsel van varkens.

5. Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen overeenkomstig de volgende temperatuurvoorschriften.

- a) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70 °C, moeten zij worden opgeslagen:

i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 24 uur,

of

ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

- b) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10 % (m/m) vocht bevatten, moeten zij worden opgeslagen:

i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 48 uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt, ofwel;

ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

- c) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10 % (m/m) vocht bevatten zijn er geen specifieke voorschriften van toepassing.

### SECTIE XIII: BEHANDELDE MAGEN, BLAZEN EN DARMEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die magen, blazen en darmen behandelen, moeten ervoor zorgen dat voldaan is aan de volgende voorschriften.

1. Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien:

a) zij afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden;

b) zij gezouten, verhit of gedroogd zijn,

en

c) na de onder b) bedoelde behandeling, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om nieuwe verontreiniging te voorkomen.

2. Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.





## SECTIE XIV: GELATINE

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die gelatine vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de voorschriften van deze sectie.
2. In deze sectie wordt onder looiing verstaan: het verharden van huiden door middel van plantaardige looimiddelen, chroomzouten of andere stoffen als aluminiumzouten, ferrizouten, kiezelzouten, aldehyden en chinonen of andere synthetische verhardingsstoffen.

## HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR GRONDSTOFFEN

1. Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine mogen de volgende grondstoffen worden gebruikt:
  - a) beenderen;
  - b) huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers;
  - c) varkenshuiden;
  - d) huid van pluimvee;
  - e) ligamenten en pezen;
  - f) huiden van vrij wild,  
en
  - g) huiden en graten van vis.
2. Het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan is verboden, ongeacht of dit procédé is voltooid.
3. In punt 1, a) tot en met e), vermelde grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden; de huiden van vrij wild moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.
4. Grondstoffen moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening.
5. Verzamelcentra en leerlooierijen mogen ook grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine leveren indien zij daarvoor door de bevoegde autoriteit specifiek worden gemachtigd en zij voldoen aan de volgende voorschriften.
  - a) Zij moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden en waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.
  - b) De opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.
  - c) Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.

## HOOFDSTUK II: VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN

1. Grondstoffen die worden afgeleverd bij een verzamelcentrum of leerlooierij of bij de gelatineverwerkende inrichting, moeten vergezeld gaan van een document dat de inrichting van herkomst vermeldt en de in het aanhangsel bij deze bijlage vermelde gegevens bevat, zulks in plaats van het in bijlage II, sectie I, vastgestelde identificatiemerk.
2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.

**▼M5****HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN GELATINE**

1. Bij de productie van gelatine moet erop worden toegezien dat:
  - a) alle beendermateriaal van herkauwers dat afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden met een gecontroleerd of onbepaald BSE-risico overeenkomstig de communautaire wetgeving wordt onderworpen aan een procedé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,5) wordt behandeld. Deze behandeling wordt gevolgd door:
    - een behandeling met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5) gedurende ten minste 20 dagen, waarbij het materiaal gedurende ten minste vier seconden op minimaal 138 °C wordt verhit, of
    - een behandeling met een zuur (pH < 3,5) gedurende ten minste 10 uur, waarbij het materiaal gedurende ten minste vier seconden op minimaal 138 °C wordt verhit, of
    - een warmte-en-drukprocedé gedurende ten minste 20 minuten met verzadigde stoom van 133 °C bij een druk van meer dan 3 bar, of
    - een gelijkwaardig erkend procedé;
  - b) andere grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en vervolgens één of meer keren worden gespoeld. Daarna wordt de pH aangepast. De gelatine wordt geëxtraheerd door de grondstoffen één of meer keren na elkaar te verhitten; het extract wordt dan gezuiverd door middel van filtrering en warmtebehandeling.
2. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag zowel voor menselijke consumptie bestemde gelatine als niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine in dezelfde inrichting produceren en opslaan, mits de grondstoffen en het productieprocedé voldoen aan de voorschriften die van toepassing zijn op voor menselijke consumptie bestemde gelatine.

**HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR EINDPRODUCTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat gelatine voldoet aan de grenswaarden in onderstaande tabel:

Residu	Grenswaarde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Europese Farmacopee 2005)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europese Farmacopee 2005)	10 ppm

**HOOFDSTUK V: ETIKETTERING**

Op de onmiddellijke verpakking en de verpakking van gelatine moeten de tekst „Voor menselijke consumptie geschikte gelatine” en de datum van minimale houdbaarheid vermeld staan.

**▼B****SECTIE XV: COLLAGEEN**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die collageen vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat wordt voldaan aan de voorschriften van deze sectie.
2. In deze sectie wordt onder looing verstaan: het verharden van huiden door middel van plantaardige looimiddelen, chroomzouten of andere stoffen als

**▼B**

aluminiumzouten, ferrizouten, kiezelzouten, aldehyden en chinonen of andere synthetische verhardingsstoffen.

**HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR GRONDSTOFFEN**

1. Voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemd collageen mogen de volgende grondstoffen worden gebruikt:
  - a) huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers;
  - b) huiden en beenderen van varkens;
  - c) huiden en beenderen van pluimvee;
  - d) pezen;
  - e) huiden van vrij wild,
 

en
  - f) huiden en graten van vis.
2. Het gebruik van huiden die een looiprocedé hebben ondergaan is verboden, ongeacht of dit procedé is voltooid.
3. Onder punt 1, a) tot en met d), vermelde grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie bevonden zijn; de huiden van vrij wild moeten afkomstig zijn van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.
4. Grondstoffen moeten afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. 852/2004 of op grond van deze verordening.
5. Verzamelcentra en leerlooierijen mogen ook grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemd collageen leveren, indien zij daarvoor door de bevoegde autoriteit specifiek zijn gemachtigd en zij aan de volgende voorschriften voldoen.
  - a) Zij moeten beschikken over opslaglokaal met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk gereinigd en ontsmet kunnen worden en waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien.
  - b) De opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.
  - c) Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.

**HOOFDSTUK II: VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN**

1. Grondstoffen die worden afgeleverd bij een verzamelcentrum of leerlooierij of bij de collageenverwerkende inrichting, moeten vergezeld gaan van een document dat de inrichting van herkomst vermeldt en de in het aanhangsel bij deze bijlage vermelde gegevens bevat, zulks in plaats van het in bijlage II, sectie I, vastgestelde identificatiemerk.
2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.

**HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE VAN COLLAGEEN****▼M3**

1. Collageen moet worden vervaardigd volgens een procedé waarbij de grondstof gewassen wordt, de pH-waarde met een zuur of een base aangepast wordt en vervolgens één of meer keren gespoeld, gefilterd en geëxtrudeerd wordt, of volgens een erkend gelijkwaardig procedé. Bij de vervaardiging van laagmoleculair collageen uit grondstoffen van niet-herkauwers mag de extrusie achterwege worden gelaten.

**▼B**

2. Na de in punt 1 bedoelde bewerkingen, kan het collageen gedroogd worden.

**▼M5**

3. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag zowel voor menselijke consumptie bestemd collageen als niet voor menselijke consumptie bestemd collageen in dezelfde inrichting produceren en opslaan, mits de grondstoffen en het productieproces voldoen aan de voorschriften die van toepassing zijn op voor menselijke consumptie bestemd collageen.

**▼B**

## HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR EINDPRODUCTEN

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten waarborgen dat collageen voldoet aan de grenswaarden in onderstaande tabel.

Residu	Grenswaarde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europese Pharmacopee 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

## HOOFDSTUK V: ETIKETTERING

Op de onmiddellijke verpakking en de verpakking van collageen moet „Voor menselijke consumptie geschikt collageen” vermeld staan, alsmede de bereidingsdatum.

▼ **M5***Aanhangsel bij BIJLAGE III***MODEL VAN HET BEGELEIDEND DOCUMENT VOOR  
GRONDSTOFFEN DIE BESTEMD ZIJN VOOR DE PRODUCTIE VAN  
GELATINE OF COLLAGEEN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

Nummer van het handelsdocument: .....

**I. Identificatie van de grondstoffen**

Aard van de grondstoffen: .....

Diersoort: ... ..

Type verpakking: .....

Aantal verpakkingen: ... ..

Nettogewicht (kg): .....

**II. Herkomst van de grondstoffen**Type, naam, adres en nummer van erkenning/registratie/bijzondere vergunning van de inrichting van herkomst:  
.....Naam en adres van de afzender <sup>(1)</sup>: .....**III. Bestemming van de grondstoffen**Type, naam, adres en nummer van erkenning/registratie/bijzondere vergunning van de productie-inrichting van bestemming:  
.....Naam en adres van de geadresseerde <sup>(2)</sup>: .....**IV. Vervoermiddel: ... ..**

Gedaan te ... .. op .....

.....

*(Handtekening van de exploitant van de inrichting van herkomst of zijn vertegenwoordigers)*<sup>(1)</sup> Alleen indien verschillend van de inrichting van herkomst.<sup>(2)</sup> Alleen indien verschillend van de inrichting van bestemming.