

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2022/2258 VAN DE COMMISSIE**van 9 september 2022****tot wijziging en rectificatie van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad betreffende specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong wat visserijproducten, eieren en bepaalde zeer verfijnde producten betreft, en tot wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie wat bepaalde tweekleppige weekdieren betreft****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien 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 ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 1, tweede alinea, punten d), e), en g),Gezien Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles) ⁽²⁾, en met name artikel 18, lid 7, punt g),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld.
- (2) Verordening (EG) nr. 853/2004 staat toe dat pluimvee op het bedrijf wordt geslacht met inachtneming van bepaalde voorschriften, waaronder de eis dat de geslachte dieren vergezeld moeten gaan van een certificaat volgens het model in Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie ⁽³⁾. Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 verwijst echter naar het onjuiste certificaat en die verwijzing moet derhalve worden gerectificeerd.
- (3) Verordening (EU) 2017/625, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2021/1756 ⁽⁴⁾, breidt de mogelijkheid om af te wijken van de verplichting om de productie- en heruitzettingsgebieden in te delen, uit tot alle stekelhuidigen die geen filtervoeders zijn, en niet alleen tot *Holothuroidea*. Bijgevolg moet sectie VII, hoofdstukken IX en X, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd om rekening te houden met die mogelijkheid.

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

⁽²⁾ PB L 95 van 7.4.2017, blz. 1.

⁽³⁾ Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie van 16 december 2020 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van de Verordeningen (EU) 2016/429 en (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft modellen van diergezondheidscertificaten, modellen van officiële certificaten en modellen van diergezondheids-/officiële certificaten, voor de binnenkomst in de Unie en verplaatsingen binnen de Unie van zendingen van bepaalde categorieën dieren en goederen, en officiële certificering met betrekking tot dergelijke certificaten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 599/2004, Uitvoeringsverordeningen (EU) nr. 636/2014 en (EU) 2019/628, Richtlijn 98/68/EG en de Beschikkingen 2000/572/EG, 2003/779/EG en 2007/240/EG (PB L 442 van 30.12.2020, blz. 1).

⁽⁴⁾ Verordening (EU) 2021/1756 van het Europees Parlement en de Raad van 6 oktober 2021 tot wijziging van Verordening (EU) 2017/625 wat betreft officiële controles op dieren en producten van dierlijke oorsprong die vanuit derde landen naar de Unie worden uitgevoerd om de naleving van het verbod op bepaalde toepassingen van antimicrobiële stoffen te waarborgen en van Verordening (EG) nr. 853/2004 wat betreft de rechtstreekse levering van vlees van pluimvee en lagomorfen (PB L 357 van 8.10.2021, blz. 27).

- (4) Daarnaast zijn in bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 voor visserijproducten temperatuurvoorschriften en voorwaarden voor het vervoer vastgesteld. In die bijlage is onder meer bepaald dat visserijproducten moeten worden vervoerd bij de temperatuur van smeltend ijs, indien gekoeld, of bij -18 °C , indien ingevroren. Er zijn nieuwe vervoerstechnieken beschikbaar, waaronder de “superchilling”-techniek, waarbij de temperatuur van de vis wordt verlaagd tot tussen het oorspronkelijke vriespunt van de vis en ongeveer $1\text{ tot }2\text{ °C}$ lager en vervoer in bakken zonder ijs mogelijk is. Deze nieuwe technieken moeten worden opgenomen in Verordening (EG) nr. 853/2004 en het gebruik ervan moet worden toegestaan, rekening houdend met het wetenschappelijk advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) van 28 januari 2021 over het gebruik van de zogenaamde “superchilling”-techniek voor het vervoer van verse visserijproducten ⁽⁵⁾.
- (5) Overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk III, deel A, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten verse visserijproducten in een passend lokaal onder ijs worden opgeslagen en moet het ijs zo vaak als nodig worden vervangen. Bovendien mogen hele en gestripte verse visserijproducten in gekoeld water vervoerd en opgeslagen worden tot aan de eerste inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht.
- (6) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die actief zijn in de sector visserijproducten hebben verzocht om wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 teneinde het vervoer van hele en gestripte verse visserijproducten in gekoeld water na aankomst bij de eerste inrichting op het vasteland toe te staan. Dit vervoer moet plaatsvinden in “vaten”, (bakken van drielagig polyethyleen) die zijn gevuld met water en ijs.
- (7) Op 19 maart 2020 heeft de EFSA een wetenschappelijk advies uitgebracht over het gebruik van vaten voor het vervoer en de opslag van verse visserijproducten ⁽⁶⁾. In dat advies heeft de EFSA geconcludeerd dat er voor de volksgezondheid geen wezenlijke verschillen bestaan tussen de opslag en het vervoer van verse visserijproducten overeenkomstig de voorschriften van sectie VIII, hoofdstuk III, deel A, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en het gebruik van vaten, en heeft zij een aantal aanbevelingen gedaan voor dat gebruik. Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom worden gewijzigd om het gebruik van vaten toe te staan voor het vervoer van hele en gestripte verse visserijproducten in water en ijs na aankomst in de eerste inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht.
- (8) Sectie VIII, hoofdstuk VIII, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat bepalingen voor het vervoer van visserijproducten. Met name moeten verse visserijproducten tijdens het vervoer op een temperatuur worden gehouden welke die van smeltend ijs benadert, en moeten ingevroren visserijproducten tijdens het vervoer in alle delen van het product op een temperatuur van ten hoogste -18 °C worden gehouden, met eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C .
- (9) Op 10 december 2020 heeft de EFSA een wetenschappelijk advies uitgebracht over het gebruik van de zogenaamde “superchilling”-techniek (“superkoelen”) voor het vervoer van verse visserijproducten ⁽⁷⁾. In dat advies heeft de EFSA een vergelijking gemaakt tussen de temperatuur van supergekoelde verse visserijproducten in bakken zonder ijs en producten die onderworpen zijn aan de momenteel toegestane praktijk in bakken met ijs. De EFSA heeft geconcludeerd dat er, onder de juiste omstandigheden, uit volksgezondheidsoogpunt geen verschillen zijn tussen de traditionele vervoerstemperaturen en de superkoelingstechnieken. Wat betreft analysemethoden waarmee kan worden vastgesteld of een eerder ingevroren vis in de handel wordt aangeboden als supergekoeld, heeft de EFSA vijf methoden geïdentificeerd die als geschikt voor het beoogde doel kunnen worden beschouwd. Daarom moet het gebruik van de superkoelingstechniek onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan voor het vervoer van verse visserijproducten als bedoeld in sectie VIII, hoofdstuk VIII, punt 1, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020;18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) Sectie X, hoofdstuk I, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat hygiënevoorschriften voor de productie van eieren. Het voornaamste pathogeen dat een groot risico op door eieren overgedragen ziekten in de Unie oplevert, is *Salmonella Enteritidis*, en de groei ervan in eieren wordt positief beïnvloed door de temperatuur tijdens de opslag en het vervoer van eieren. Aangezien er in veel lidstaten geen voorschriften bestaan met betrekking tot de duur van en de temperatuur tijdens de opslag en het vervoer van eieren, is het belangrijk dat “een datum van minimale houdbaarheid”, zoals gedefinieerd in artikel 2, lid 2, punt r), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁸⁾, voor eieren wordt vastgesteld in Verordening (EG) nr. 853/2004, om te zorgen voor een uniforme basis voor de eindverbruikers om geïnformeerde keuzes te maken en hun voedsel zo veilig mogelijk te gebruiken. In het advies van de EFSA van 10 juli 2014 over de risico's voor de volksgezondheid van consumptie-eieren als gevolg van bederf en de ontwikkeling van pathogenen ⁽⁹⁾ wordt geconcludeerd dat de datum van minimale houdbaarheid voor door kippen van de soort *Gallus gallus* geproduceerde eieren moet worden vastgesteld op maximaal 28 dagen, aangezien een minimale houdbaarheid van deze eieren van meer dan 28 dagen leidt tot een toename van het relatieve ziekterisico. De huidige in sectie X, hoofdstuk I, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde vereiste dat eieren uiterlijk 21 dagen na het leggen aan de consument moeten worden geleverd, is een handelsnorm die een beperkte invloed heeft op de veiligheid van eieren en tegelijkertijd bijdraagt tot voedselverspilling in de detailhandel. Een verlenging van deze periode van 21 dagen tot 28 dagen zou dit levensmiddelenafval aanzienlijk verminderen, met name voor eieren van kippen van de soort *Gallus gallus*, aangezien deze eieren tegelijkertijd met het verstrijken van hun datum van minimale houdbaarheid uit de verkoop zouden worden genomen.
- (11) Sectie XVI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat specifieke voorschriften voor de productie van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde zeer verfijnde producten waarbij de behandeling van de gebruikte grondstoffen elk risico voor de dier- of volksgezondheid wegneemt. Bepaalde vetderivaten, zoals cholesterol en vitamine D3, afkomstig van lanoline, moeten ook aan specifieke behandelingen worden onderworpen waardoor dergelijke risico's worden weggenomen, en die producten moeten daarom als zeer verfijnde producten worden beschouwd.
- (12) Aroma's worden gebruikt in levensmiddelen overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁰⁾. Het productieproces van aroma's omvat een complex fysisch, enzymatisch of microbiologisch proces dat op basis van de beschikbare wetenschappelijke gegevens elk risico voor de volksgezondheid of de diergezondheid wegneemt. Aroma's die afkomstig zijn van producten van dierlijke oorsprong moeten daarom als zeer verfijnde producten worden beschouwd.
- (13) Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (14) Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie ⁽¹¹⁾ bevat specifieke regels voor de uitvoering van de in artikel 18, lid 1, van Verordening (EU) 2017/625 bedoelde officiële controles. Meer in het bijzonder hebben artikel 1, punt a), v), en artikel 11 van die gedelegeerde verordening betrekking op regels voor afwijkingen van artikel 18, lid 6, van Verordening (EU) 2017/625 wat de indeling van de productie- en de heruitzettingsgebieden in verband met *Pectinidae*, mariene buikpotigen en *Holothuroidea* betreft. Artikel 18 van Verordening (EU) 2017/625, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2021/1756, breidt de mogelijkheid om af te wijken van de verplichting om de productie- en heruitzettingsgebieden in te delen, uit tot alle stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, en niet alleen tot *Holothuroidea*. Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd om ervoor te zorgen dat de indeling van productie- en heruitzettingsgebieden niet vereist is in verband met het verzamelen van stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn.

⁽⁸⁾ Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.

⁽¹⁰⁾ Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34).

⁽¹¹⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie van 8 februari 2019 betreffende specifieke voorschriften voor de uitvoering van officiële controles van de productie van vlees en voor de productie- en de heruitzettingsgebieden van levende tweekleppige weekdieren overeenkomstig Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 131 van 17.5.2019, blz. 1).

- (15) Verordening (EG) nr. 853/2004 en Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 moeten bij één enkele gedelegeerde verordening worden gewijzigd, aangezien een aantal van de wijzigingen die in die verordeningen moeten worden aangebracht, verband houden met de recente wijzigingen die bij Verordening (EU) 2021/1756 in Verordening (EU) 2017/625 zijn aangebracht. Daarnaast is de in Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 aan te brengen wijziging met betrekking tot stekelhuidigen van ondergeschikte aard, aangezien zij slechts een aanpassing vormt aan een wijziging van Verordening (EU) 2017/625 die bij Verordening (EU) 2021/1756 is aangebracht. Voorts moeten, met het oog op de samenhang van de voorschriften van de Unie, de wijzigingen die in Verordening (EG) nr. 853/2004 en Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 moeten worden aangebracht, op dezelfde datum van kracht worden.
- (16) Verordening (EG) nr. 853/2004 en Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Wijziging en rectificatie van Verordening (EG) nr. 853/2004

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd en gerectificeerd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624

Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) Artikel 1, punt a), v), wordt vervangen door:

“v) afwijkingen van artikel 18, lid 6, van Verordening (EU) 2017/625 wat de indeling van de productie- en de heruitzettingengebieden in verband met *Pectinidae*, mariene buikpotigen en stekelhuidigen betreft te bepalen;”.

- 2) Artikel 11 wordt vervangen door:

“Artikel 11

Officiële controles van *Pectinidae*, mariene buikpotigen en stekelhuidigen, die geen filtrerende dieren zijn en die zijn verzameld in productiegebieden die niet door de bevoegde autoriteit zijn ingedeeld overeenkomstig artikel 18, lid 6, van Verordening (EU) 2017/625

In afwijking van artikel 18, lid 6, van Verordening (EU) 2017/625 is de indeling van productie- en heruitzettingengebieden niet verplicht met betrekking tot het verzamelen van *Pectinidae*, mariene buikpotigen en stekelhuidigen, die geen filtrerende dieren zijn, wanneer de bevoegde autoriteiten officiële controles van deze dieren uitvoeren in visveilingen, verzendcentra en verwerkingsinrichtingen.

Dergelijke officiële controles gaan na of wordt voldaan aan:

- a) de gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren die zijn vastgelegd in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, bij Verordening (EG) nr. 853/2004;
- b) de specifieke voorschriften voor buiten de ingedeelde productiegebieden verzamelde *Pectinidae*, mariene buikpotigen en stekelhuidigen, die geen filtrerende dieren zijn, die zijn vastgelegd in hoofdstuk IX van die sectie.”.

Artikel 3

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

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

Gedaan te Brussel, 9 september 2022.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd en gerectificeerd:

1) Sectie II, hoofdstuk VI, punt 7, wordt vervangen door:

“7. Naast de informatie over de voedselketen die overeenkomstig sectie III van bijlage II bij deze verordening moet worden ingediend, moet het in bijlage IV, hoofdstuk 2, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 vastgestelde diergezondheidscertificaat samen met het geslachte dier naar het slachthuis of de uitsnijderij worden gebracht of van tevoren worden verzonden in welke vorm dan ook.”.

2) Sectie VII wordt als volgt gewijzigd:

a) hoofdstuk IX wordt vervangen door:

“HOOFDSTUK IX: SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR PECTINIDAE, MARIENE BUIKPOTIGEN EN STEKELHUIDIGEN DIE GEEN FILTERRENDE DIEREN ZIJN, VERZAMELD BUITEN DE INGEDEELDE PRODUCTIEGEBIEDEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, verzamelen buiten de ingedeelde productiegebieden of dergelijke pectinidae en/of dergelijke mariene buikpotigen en/of dergelijke stekelhuidigen hanteren, moeten aan de volgende voorschriften voldoen:

1. pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, mogen niet in de handel worden gebracht, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, deel B, verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf exploiteren, 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, deel A, naar analogie met punt 1 ook van toepassing op pectinidae;
 3. Pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dergelijke inrichtingen beheren, moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae en/of mariene buikpotigen en/of stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, en wat de verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen;
 4. exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn, 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, en onder vermelding van het voor de beschrijving van de coördinaten gebruikte systeem, vermeld worden waar de levende pectinidae en/of levende mariene buikpotigen en/of levende stekelhuidigen verzameld zijn, of
 - b) aan de voorschriften van hoofdstuk VI, punt 2, betreffende het sluiten van alle verpakkingen van levende pectinidae, levende mariene buikpotigen en levende stekelhuidigen die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden, en hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering.”;
- b) in hoofdstuk X wordt in het model van het registratiedocument voor levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen de toelichting als volgt gewijzigd:
- i) de inhoud van vak I.3 wordt vervangen door:

“Leverancier

Vermeld naam en adres (straat, stad en regio/provincie/staat, naargelang het geval), land en ISO-landcode van de inrichting van oorsprong. Vermeld in het geval van productiegebieden het door de bevoegde autoriteiten (BA's) toegestane gebied. Vermeld in het geval van levende pectinidae, mariene buikpotigen of stekelhuidigen de locatie van het verzamelgebied.

Vermeld in voorkomend geval het registratie- of erkenningsnummer van de inrichting. Vermeld de activiteit (producent, zuiveringscentrum, verzendingscentrum, visafslag of tussenliggende activiteiten).

Vermeld, wanneer de partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum wordt verzonden of, in het geval van pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn die buiten de ingedeelde productiegebieden zijn verzameld, het erkenningsnummer en het adres van het zuiveringscentrum/verzendingscentrum of de visafslag.”;

ii) de inhoud van vak I.7 wordt vervangen door:

“Uit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum of van een visveiling

Vermeld wanneer de partij levende tweekleppige weekdieren wordt verzonden vanuit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum of, in het geval van pectinidae, mariene buikpotigen en stekelhuidigen die geen filtrerende dieren zijn die buiten de ingedeelde productiegebieden zijn verzameld, het erkenningsnummer en het adres van het zuiveringscentrum/verzendingscentrum of de visafslag.

Vermeld wanneer zij vanuit een zuiveringscentrum wordt verzonden de duur van de zuivering en de data waarop de partij weekdieren het zuiveringscentrum is binnengekomen en weer heeft verlaten. Schrappen wat niet van toepassing is.”.

3) Sectie VIII wordt als volgt gewijzigd:

a) In de inleiding wordt punt 1 vervangen door:

“1. Deze sectie is niet van toepassing op tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen, indien zij nog leven wanneer zij in de handel worden gebracht. 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.

Voor de toepassing van deze sectie wordt onder “superkoeling” verstaan een proces waarbij de temperatuur van het verse visserijproduct wordt verlaagd tot een temperatuur tussen het oorspronkelijke vriespunt van de vis en ongeveer 1 tot 2 °C lager.

Deze sectie is van toepassing op ontdooide onverwerkte visserijproducten en verse visserijproducten waaraan overeenkomstig de passende wetgeving van de Unie levensmiddelenadditieven zijn toegevoegd.”;

b) hoofdstuk III, punt A, wordt vervangen door:

“A. VOORSCHRIFTEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1. Hele en gestripte verse visserijproducten mogen aan boord van het vaartuig in gekoeld water vervoerd en opgeslagen worden. Zij mogen ook na het aanlanden verder vervoerd worden in gekoeld water, ook vanaf aquacultuurbedrijven, tot aan de inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht. Wanneer met water en ijs gevulde bakken van drielaagig polyethyleen worden gebruikt, mogen de hele en gestripte verse visserijproducten worden vervoerd na aankomst in de inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer wordt verricht, mits aan de voorschriften van hoofdstuk VIII, punt 1, a), is voldaan.
2. 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 of, in geval van hele of gestripte verse visserijproducten, in met water en ijs gevulde bakken van drielaagig polyethyleen gemaakt van isolerend materiaal.
3. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen. Wanneer met water en ijs gevulde bakken van drielaagig polyethyleen worden gebruikt, moeten deze schoon en onbeschadigd zijn. Het water moet een temperatuur hebben die zo dicht mogelijk bij 0 °C ligt en alle vissen bedekken. Het gehele wateroppervlak in de bakken moet met ijs bedekt zijn, zodat alle vis zich onder de ijslaag bevindt.
4. Verpakte verse visserijproducten moeten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

5. 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 vangen of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerkingen grondig worden gewassen.
6. 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.
7. De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte bakken moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater wordt afgevoerd en niet in contact met visserijproducten blijft.”;

c) hoofdstuk VIII, punt 1, wordt vervangen door:

“1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. In het bijzonder geldt het volgende:

- a) verse visserijproducten, ontdooid onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden. Wanneer met water en ijs gevulde bakken van drielagig polyethyleen worden gebruikt voor het vervoer van hele en gestripte verse visserijproducten, moet ijs aanwezig zijn tijdens de volledige duur van de opslag en het vervoer, die bij een gecontroleerde temperatuur moeten plaatsvinden. Het vervoer en de opslag van hele en gestripte verse visserijproducten in met water en ijs gevulde bakken van drielagig polyethyleen mag niet langer dan drie dagen duren;
- b) ingevroren visserijproducten, met uitzondering van oorspronkelijk in pekel ingevroren hele vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product worden gehouden met eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C .
- c) indien het superkoelingsproces wordt gebruikt voor het vervoer van verse visserijproducten, is het vervoer in bakken zonder ijs toegestaan op voorwaarde dat op die bakken duidelijk wordt aangegeven dat zij supergekoelde visserijproducten bevatten. Tijdens het vervoer moeten supergekoelde visserijproducten voldoen aan de temperatuurvereisten, en moet een temperatuur tussen $-0,5$ en -2 °C in de kern van het product worden gehandhaafd. Het vervoer en de opslag van supergekoelde visserijproducten mag niet langer duren dan vijf dagen.”.

4) Sectie X wordt als volgt gewijzigd:

a) hoofdstuk I, punt 3, wordt vervangen door:

“3. De eieren moeten uiterlijk 28 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd.”;

b) in hoofdstuk I wordt het volgende punt 4 toegevoegd:

“4. Voor eieren van kippen van de soort *Gallus gallus* wordt de “datum van minimale houdbaarheid” als omschreven in artikel 2, lid 2, punt r), van Verordening (EU) nr. 1169/2011 vastgesteld op maximaal 28 dagen na de legdatum. Wanneer de legperiode wordt vermeld, wordt deze datum vastgesteld vanaf de eerste dag van die periode.”.

5) Sectie XVI wordt vervangen door:

“SECTIE XVI: ZEER VERFIJNDE PRODUCTEN

1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de volgende zeer verfijnde producten van dierlijke oorsprong vervaardigen, moeten ervoor zorgen dat de behandeling van de gebruikte grondstoffen elk risico voor de dier- of volksgezondheid wegneemt:

- a) chondroitinesulfaat,
- b) hyaluronzuur,
- c) andere producten van gehydrolyseerd kraakbeen,
- d) chitosan,
- e) glucosamine,
- f) stremsel,

- g) vislijm,
 - h) aminozuren die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad (*) zijn toegelaten als levensmiddelenadditieven,
 - i) aroma's die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad (**) zijn toegelaten als levensmiddelenadditieven,
 - j) vetderivaten.
- 2) De grondstoffen voor de vervaardiging van de in punt 1 bedoelde zeer verfijnde producten moeten afkomstig zijn van:
- a) dieren, met inbegrip van hun veren, die zijn geslacht in een slachthuis en waarvan het vlees op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie is bevonden, of
 - b) visserijproducten die aan sectie VIII voldoen, of
 - c) gesmolten vet en kanen die voldoen aan sectie XII, of wol, indien deze producten een van de volgende behandelingen hebben ondergaan:
 - 1) omestering of hydrolyse bij een temperatuur van ten minste 200 °C, onder de corresponderende adequate druk gedurende ten minste 20 minuten (glycerol, vetzuren en esters);
 - 2) verzeeping met NaOH 12M:
 - in een batchprocedé bij 95 °C gedurende 3 uur, of
 - in een continuprocedé bij 140 °C en 2 bar (2 000 hPa) gedurende 8 minuten, of
 - 3) hydrogenering bij 160 °C en 12 bar (12 000 hPa) gedurende 20 minuten.

Menselijk haar mag niet worden gebruikt als bron voor de vervaardiging van aminozuren.

(*) Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16).

(**) Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in en op levensmiddelen (PB L 354 van 31.12.2008, blz. 34).".