

Onderstaande tekst dient louter ter informatie en is juridisch niet bindend. De EU-instellingen zijn niet aansprakelijk voor de inhoud. Alleen de besluiten die zijn gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie (te raadplegen in EUR-Lex) zijn authentiek. Deze officiële versies zijn rechtstreeks toegankelijk via de links in dit document

► **B** ► **C2** VERORDENING (EG) Nr. 2074/2005 VAN DE COMMISSIE
van 5 december 2005

tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 ◀

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
► <u>M1</u>	Verordening (EG) nr. 1664/2006 van de Commissie van 6 november 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Verordening (EG) nr. 1244/2007 van de Commissie van 24 oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Verordening (EG) nr. 1022/2008 van de Commissie van 17 oktober 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Verordening (EG) nr. 1250/2008 van de Commissie van 12 december 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Verordening (EU) nr. 15/2011 van de Commissie van 10 januari 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 809/2011 van de Commissie van 11 augustus 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Uitvoeringsverordening (EU) nr. 1012/2012 van de Commissie van 5 november 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Verordening (EU) nr. 218/2014 van de Commissie van 7 maart 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2015/2295 van de Commissie van 9 december 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2016/759 van de Commissie van 28 april 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Verordening (EU) 2017/1973 van de Commissie van 30 oktober 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Verordening (EU) 2017/1980 van de Commissie van 31 oktober 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2019/628 van de Commissie van 8 april 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1139 van de Commissie van 3 juli 2019	L 180	12	4.7.2019

Gerectificeerd bij:

- **C1** Rectificatie PB L 214 van 9.8.2013, blz. 11 (1012/2012)
► **C2** Rectificatie PB L 195 van 20.7.2016, blz. 84 (2074/2005)

▼ B▼ C2

VERORDENING (EG) Nr. 2074/2005 VAN DE COMMISSIE
van 5 december 2005

tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

▼ B

(Voor de EER relevante tekst)

▼ M15

Artikel 1

Eisen betreffende de informatie over de voedselketen voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

De eisen betreffende de informatie over de voedselketen als bedoeld in bijlage II, sectie III, bij Verordening (EG) nr. 853/2004, worden vastgesteld in bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Eisen betreffende visserijproducten voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

De eisen betreffende visserijproducten zoals bedoeld in artikel 11, lid 9, van Verordening (EG) nr. 853/2004, worden vastgesteld in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Erkende testmethoden voor mariene biotoxines voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

De erkende testmethoden voor de detectie van mariene biotoxines zoals bedoeld in artikel 11, lid 4, van Verordening (EG) nr. 853/2004, worden vastgesteld in bijlage V bij Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627.

▼ B

Artikel 4

Calciumgehalte van separatorvlees voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

Het calciumgehalte van separatorvlees zoals bedoeld in artikel 11, punt 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt vastgesteld in bijlage IV van deze verordening.

▼ M13

▼ M14

▼ M15*Artikel 6 bis***Testmethoden voor rauwe melk en voor warmtebehandelde koemelk**

De analysemethoden overeenkomstig bijlage III bij Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 worden door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruikt om te controleren of de in bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, deel III, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgelegde grenswaarden worden nageleefd en om de adequate toepassing van een pasteurisatieproces voor zuivelproducten overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, deel II, bij die verordening te waarborgen.

▼ M13**▼ B***Artikel 7***Afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 voor levensmiddelen met traditionele kenmerken**

1. Voor de toepassing van deze verordening wordt onder „levensmiddelen met traditionele kenmerken” verstaan: levensmiddelen die in de lidstaat waar deze traditioneel worden vervaardigd:

- a) historisch als traditionele producten worden erkend, of
- b) worden vervaardigd volgens gecodificeerde of geregistreerde technische referenties naar het traditionele proces of volgens traditionele productiemethoden, of
- c) door de communautaire, nationale, regionale of lokale wetgeving als traditionele levensmiddelen worden beschermd.

2. De lidstaten mogen aan bedrijven die levensmiddelen met traditionele kenmerken vervaardigen, afzonderlijke of algemene afwijkingen toestaan van de eisen van:

- a) hoofdstuk II, punt 1, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wat betreft de ruimten waarin deze producten worden blootgesteld aan een omgeving die noodzakelijk is voor de gedeeltelijke ontwikkeling van hun kenmerken. Met name hoeven de muren, plafonds en deuren in deze ruimten niet noodzakelijk van glad, ondoordringbaar, niet-absorberend en corrosiebestendig materiaal gemaakt zijn en mogen de muren, plafonds en vloeren op natuurlijke geologische wijze gevormd zijn;
- b) hoofdstuk II, punt 1, onder f), en hoofdstuk V, punt 1, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wat betreft het soort materiaal waarvan de instrumenten en de uitrusting die specifiek voor het vervaardigen van deze producten en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking en de verpakking worden gebruikt, zijn gemaakt.

De maatregelen voor het schoonmaken en ontsmetten van de onder a) bedoelde ruimten en de frequentie daarvan worden aan de activiteit aangepast om rekening te houden met de specifieke omgevingsflora.

De onder b) bedoelde instrumenten en uitrusting moeten te allen tijde voldoende hygiënisch worden gehouden en regelmatig worden schoongemaakt en ontsmet.

▼B

3. De lidstaten die afwijkingen zoals bedoeld in lid 2 toestaan, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan uiterlijk twaalf maanden na het toestaan van de afzonderlijke of algemene afwijking in kennis. Elke kennisgeving omvat:

- a) een korte beschrijving van de eisen die zijn aangepast;
- b) een beschrijving van de desbetreffende levensmiddelen en bedrijven, en
- c) eventuele andere relevante informatie.

*Artikel 8***Wijziging van Verordening (EG) nr. 853/2004**

De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd overeenkomstig bijlage VII bij deze verordening.

*Artikel 9***Wijziging van Verordening (EG) nr. 854/2004**

De bijlagen I, II en III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden gewijzigd overeenkomstig bijlage VIII bij deze verordening.

*Artikel 10***Inwerkingtreding en toepassing**

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 met ingang van 1 januari 2006, behalve de hoofdstukken II en III van bijlage V, die van toepassing zijn met ingang van januari 2007.

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

▼ B

BIJLAGE I

INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

SECTIE I:

**VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELEN-
BEDRIJVEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren opfokken die naar een slachthuis worden verzonden, zorgen ervoor dat de in Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde informatie over de voedselketen wordt vermeld in de documenten betreffende de verzonden dieren, zodat de exploitant van het slachthuis deze informatie kan raadplegen.

▼ M13

▼ **M13**

▼ **B**

BIJLAGE II

VISSERIJPRODUCTEN

SECTIE I:

**VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELEN-
BEDRIJVEN**

In deze sectie worden gedetailleerde voorschriften vastgesteld voor visuele inspecties met het oog op het detecteren van parasieten in visserijproducten.

HOOFDSTUK I

DEFINITIES

1. „Zichtbare parasiet”: parasiet of groep parasieten die door grootte, kleur of weefselstructuur duidelijk van het visweefsel kan worden onderscheiden;
2. „Visuele controle”: niet-destructief onderzoek van vis of visserijproducten, al dan niet met optische vergrotingsmiddelen en onder goede lichtomstandigheden voor het menselijke oog, zo nodig door middel van doorlichten;
3. „Doorlichten”: met betrekking tot platvis of visfilets, in een donkere kamer tegen het licht houden om parasieten te detecteren.

HOOFDSTUK II

VISUELE CONTROLE

1. De visuele controle wordt steekproefsgewijze verricht op een representatief aantal monsters. De personen die verantwoordelijk zijn voor inrichtingen aan wal en gekwalificeerd personeel aan boord van fabrieksschepen stellen de schaal en de frequentie van de controles vast naar gelang van de soort visserijproducten, de geografische oorsprong ervan en het gebruik dat ervan wordt gemaakt. Tijdens de productie verrichten gekwalificeerde personen op de gestripte vis een visuele controle van de buikholte en de voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom. Naar gelang van de wijze van strippen wordt de visuele controle als volgt verricht:
 - a) bij manueel strippen, continue controle door de arbeider tijdens het strippen en spoelen;
 - b) bij mechanisch strippen, steekproefsgewijze controle van een representatief aantal monsters van ten minste tien vissen per partij.
2. De visuele controle van visfilets en vismoten wordt door gekwalificeerd personeel verricht tijdens het opmaken en na het fileren of het in moten snijden. Indien door de grootte van de filets of de fileerbewerkingen een individueel onderzoek onmogelijk is, wordt overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk II, punt 4, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 een bemonsteringsschema opgesteld en ter beschikking van de bevoegde autoriteit gehouden. Indien de filets om technische redenen moeten worden doorgelicht, wordt dit in het bemonsteringsschema opgenomen.

▼ **M13**

▼ M13

▼ B

BIJLAGE IV

CALCIUMGEHALTE VAN SEPARATORVLEES

Het calciumgehalte van separatorvlees zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 853/2004:

1. mag niet meer bedragen dan 0,1 % (= 100 mg/100 g of 1 000 ppm) van het verse product;
2. wordt bepaald met een gestandaardiseerde internationale methode.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B*BIJLAGE VII***WIJZIGING VAN VERORDENING (EG) Nr. 853/2004**

De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage II, sectie I, punt B, wordt als volgt gewijzigd:

a) in punt 6 komt de tweede alinea als volgt te luiden:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE en UK.”;

b) punt 8 komt als volgt te luiden:

„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, EB of WE bevatten.”.

2) Bijlage III wordt als volgt gewijzigd:

a) in sectie I, hoofdstuk IV, komt punt 8 als volgt te luiden:

„8. De karkassen en andere, voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve varkens, de koppen van schapen, geiten en kalveren en de poten van runderen, schapen en geiten. Koppen en poten moeten zo worden gehanteerd dat verontreiniging wordt voorkomen.”;

b) aan sectie II wordt het volgende hoofdstuk VII toegevoegd:

„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.”;

c) in sectie VIII, hoofdstuk V, punt E, komt punt 1 als volgt te luiden:

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

▼B

d) sectie IX wordt als volgt gewijzigd:

i) in hoofdstuk I, punt II.B.1, komt punt e) als volgt te luiden:

„e) speedippers 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 (*).

(*) PB L 123 van 24.4.1998, blz. 1.”;

ii) in hoofdstuk II, punt II, komt punt 1 als volgt te luiden:

„1. Wanneer rauwe melk of zuivelproducten 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-fosfatetest.

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 aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.”;

e) in sectie X wordt hoofdstuk II als volgt gewijzigd:

i) in deel III komt punt 5 als volgt te luiden:

„5. Na het breken moeten alle delen van het vloeibare 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 geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt.”;

▼B

ii) in deel V komt punt 2 als volgt te luiden:

„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.”;

f) aan sectie XIV wordt het volgende hoofdstuk V toegevoegd:

„HOOFDSTUK V: ETIKETTERING

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



BIJLAGE VIII

WIJZIGING VAN VERORDENING (EG) Nr. 854/2004

De bijlagen I, II en III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden als volgt gewijzigd:

- 1) Bijlage I, sectie I, hoofdstuk III, punt 3, wordt als volgt gewijzigd:
 - a) in punt a) komt de tweede alinea als volgt te luiden:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE en UK.”;
 - b) punt c) komt als volgt te luiden

„c) wanneer het wordt aangebracht in een slachthuis in de Gemeenschap, een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE.”.
- 2) In bijlage II, hoofdstuk II, punt A, komen de punten 4 en 5 als volgt te luiden:
 - „4. De bevoegde autoriteit kan in klasse B gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld maar pas voor menselijke consumptie op de markt mogen worden gebracht na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting om aan de in punt 3 bedoelde gezondheidsnormen te voldoen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen niet meer dan 4 600 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden. De referentiemethode voor deze analyse is de MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen als gespecificeerd in ISO 16649-3. Er mogen alternatieve methoden worden gebruikt mits deze ten opzichte van deze referentiemethode worden gevalideerd volgens de criteria van EN/ISO 16140.
 5. De bevoegde autoriteit kan in klasse C gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, maar pas in de handel mogen worden gebracht na langdurige heruitzetting om aan de gezondheidsnormen van punt 3 te voldoen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen niet meer dan 46 000 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden. De referentiemethode voor deze analyse is de MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen als gespecificeerd in ISO 16649-3. Er mogen alternatieve methoden worden gebruikt mits deze ten opzichte van deze referentiemethode worden gevalideerd volgens de criteria van EN/ISO 16140.”.
- 3) In hoofdstuk III, hoofdstuk II, punt G, komt punt 1 als volgt te luiden:
 - „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 in 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- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam worden vermeld.”.