

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 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽¹⁾, en met name op artikel 13, lid 2,

Gelet op 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 ⁽²⁾, en met name op de artikelen 9, 10 en 11,

Gelet op 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 ⁽³⁾, en met name op de artikelen 16, 17 en 18,

Gelet op Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ⁽⁴⁾, en met name op artikel 63,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften vast voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Voor vlees, levende tweekleppige weekdieren, visserijproducten, melk, eieren, kikkerbilletjes en slakken en door verwerking daarvan verkregen producten moeten bepaalde uitvoeringsmaatregelen worden vastgesteld.
- (2) Verordening (EG) nr. 854/2004 stelt specifieke voorschriften vast voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. Bepaalde voorschriften moeten nader worden uitgewerkt en er moeten verdere eisen worden vastgesteld.

(3) Verordening (EG) nr. 882/2004 stelt op communautair niveau een geharmoniseerd kader van algemene voorschriften voor de organisatie van officiële controles vast. Bepaalde voorschriften moeten nader worden uitgewerkt en er moeten verdere eisen worden vastgesteld.

(4) Bij Beschikking 20XX/./EG van de Commissie ⁽⁵⁾ worden bepaalde beschikkingen ingetrokken die uitvoering gaven aan maatregelen uit hoofde van de richtlijnen die zijn ingetrokken bij Richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 april 2004 houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne 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 ⁽⁶⁾. Daarom moeten bepaalde delen van de desbetreffende beschikkingen bij deze verordening worden gehandhaafd.

(5) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven registers bijhouden en bewaren en de relevante informatie in deze registers desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

(6) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten exploitanten van slachthuizen de informatie over de voedselketen aangaande alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken. Voorts moeten zij ervoor zorgen dat de informatie over de voedselketen alle bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vereiste gegevens omvat.

(7) Aan de hand van de informatie over de voedselketen kan de exploitant van het slachthuis de slacht organiseren en kan de officiële dierenarts de vereiste keuringsprocedures vaststellen. De informatie over de voedselketen moet

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3.

⁽²⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

⁽³⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83.

⁽⁴⁾ PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.

⁽⁵⁾ Nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad.

⁽⁶⁾ PB L 157 van 30.4.2004, blz. 33; gerectificeerd in PB L 195 van 2.6.2004, blz. 12.

- door de officiële dierenarts worden geanalyseerd en als een integrerend onderdeel van de keuringsprocedures worden gebruikt.
- (8) Bestaande informatiesystemen moeten zoveel mogelijk worden gebruikt en moeten worden aangepast aan de eisen betreffende de informatie over de voedselketen van Verordening (EG) nr. 854/2004.
- (9) Om het beheer van de dieren op bedrijfsniveau te verbeteren en overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 moet de officiële dierenarts eventuele ziekten of aandoeningen die hij in het slachthuis bij afzonderlijke dieren of beslagen/koppels heeft vastgesteld en die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens of dier of die het dierenwelzijn in gevaar brengen, optekenen en zo nodig de exploitant van het levensmiddelenbedrijf van herkomst, de dierenarts van het bedrijf van herkomst of de betrokken bevoegde autoriteiten daarvan in kennis stellen.
- (10) De Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 stellen de eisen vast voor de controles op parasieten bij het hanteren van visserijproducten aan wal of aan boord van schepen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten overeenkomstig hoofdstuk V, punt D, van sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in alle stadia van de productie van visserijproducten eigen controles uitvoeren, zodat vis die duidelijk drager is van parasieten, niet voor menselijke consumptie geschikt wordt verklaard. Met het oog op de vaststelling van gedetailleerde voorschriften voor visuele inspecties moeten de begrippen „zichtbare parasieten” en „visuele inspectie” worden gedefinieerd en moeten de soort en de frequentie van de waarnemingen worden vastgesteld.
- (11) De controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 om te voorkomen dat visserijproducten op de markt worden gebracht die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, kunnen bepaalde chemische controles omvatten, waaronder controles van de totale vluchtigebasestikstof (TVB-N). Voor bepaalde categorieën soorten moeten grenswaarden voor TVB-N en analysemethoden worden vastgesteld. De wetenschappelijk erkende analysemethoden voor de controle van TVB-N moeten verder als routinemethode worden gebruikt, maar er moet een referentiemethode worden vastgesteld die moet worden gebruikt bij twijfel over de resultaten of bij geschillen.
- (12) De maximumgehalten aan paralytic shellfish poison (PSP), amnesic shellfish poison (ASP) en lipofiele toxines zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Bioassays zijn de referentiemethode om bepaalde toxines te detecteren en te voorkomen dat toxische schelpdieren worden verzameld. Om de volksgezondheid te beschermen, moeten de maximumgehalten en de analysemethoden worden geharmoniseerd en door de lidstaten worden toegepast. Naast biologische testmethoden moeten ook alternatieve detectiemethoden, zoals chemische methoden en in-vitrotests, worden toegestaan indien is aangetoond dat de gekozen methoden ten minste even doeltreffend zijn als de biologische methode en dat de toepassing ervan een gelijkwaardig beschermingsniveau voor de volksgezondheid biedt. De voorgestelde maximumgehalten voor lipofiele toxines zijn gebaseerd op voorlopige gegevens en moeten opnieuw worden geëvalueerd als er nieuwe wetenschappelijke gegevens beschikbaar komen. Door een gebrek aan referentiemateriaal en doordat alleen niet-bioassaytesten worden gebruikt, is het beschermingsniveau voor de volksgezondheid ten aanzien van alle genoemde toxines momenteel niet gelijkwaardig aan dat van biologische testen. Er moet zo snel mogelijk worden voorzien in de vervanging van biologische testen.
- (13) Separatorvlees dat is geproduceerd met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen, moet worden beschouwd als verschillend van separatorvlees dat is geproduceerd met technieken die de structuur van de beenderen wel wijzigen.
- (14) Separatorvlees van de eerstgenoemde soort met een gespecificeerde samenstelling dat onder gespecificeerde omstandigheden is geproduceerd, moet worden toegestaan in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan. Deze omstandigheden hangen met name samen met het calciumgehalte van het separatorvlees, dat overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 moet worden gespecificeerd. Het bij deze verordening vastgestelde maximumgehalte aan calcium moet worden aangepast zodra er gedetailleerde gegevens over de variaties naar gelang van de verschillende soorten grondstoffen beschikbaar zijn.
- (15) Overeenkomstig artikel 31, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 882/2004 moeten de lidstaten geactualiseerde lijsten van erkende inrichtingen bijhouden. Er moet een geharmoniseerd kader worden vastgesteld voor de presentatie van de desbetreffende informatie aan de andere lidstaten en het publiek.
- (16) In sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden de eisen voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde kikkerbiljetjes en slakken vastgesteld. Daarnaast moeten ook specifieke eisen, waaronder modelgezondheidscertificaten, worden vastgesteld voor de invoer van voor menselijke consumptie bestemde kikkerbiljetjes en slakken uit derde landen.
- (17) In de secties XIV en XV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van voor menselijke consumptie bestemde gelatine en collageen. Daarnaast moeten ook specifieke eisen, waaronder modelgezondheidscertificaten, worden vastgesteld voor de invoer uit derde landen van voor menselijke consumptie bestemde gelatine en collageen en voor grondstoffen voor de productie daarvan.
- (18) Er is flexibiliteit nodig opdat levensmiddelen met traditionele kenmerken verder kunnen worden geproduceerd. Krachtens de wetgeving die tot 1 januari 2006 van kracht is, hebben de lidstaten reeds voor een hele reeks dergelijke levensmiddelen afwijkingen toegestaan. Ook na die datum moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bestaande praktijk zonder onderbreking kunnen voortzetten. De Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 voorzien in een procedure op grond waarvan de lidstaten flexibel

kunnen zijn. In de meeste gevallen waarvoor reeds afwijkingen zijn toegestaan, gaat het echter slechts om de voortzetting van de gevestigde praktijk. Een volledige kennisgevingsprocedure met een complete risicoanalyse zou dan ook een onnodige en onevenredige last voor de lidstaten vormen. Daarom moeten levensmiddelen met traditionele kenmerken worden gedefinieerd en moeten, in afwijking van de structurele vereisten van Verordening (EG) nr. 852/2004, algemene voorwaarden voor dergelijke levensmiddelen worden vastgesteld, met inachtneming van de voedselveiligheidsdoelstellingen.

- (19) Aangezien de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 vóór de toetreding van de nieuwe lidstaten op 1 mei 2004 zijn goedgekeurd, worden deze lidstaten daarin niet vermeld. De desbetreffende bepalingen van die verordeningen moeten daarom worden aangevuld met de ISO-codes voor deze lidstaten en de afkortingen van „Europese Gemeenschap” in hun talen.
- (20) In sectie I van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. In hoofdstuk IV, punt 8, van die sectie worden uitzonderingen vermeld op de regel dat het karkas en de andere, voor menselijke consumptie bestemde delen volledig moeten worden gevuld. Er moet ook in een uitzondering worden voorzien voor poten van volwassen runderen, mits deze aan dezelfde voorwaarden voldoen als poten van kalveren.
- (21) Bepaalde praktijken kunnen de consument misleiden wat de samenstelling van bepaalde producten betreft. Om de consument niet in zijn verwachtingen teleur te stellen, moet met name de verkoop van met watervasthoudende stoffen behandeld vlees van pluimvee als vers vlees verboden worden.
- (22) Uit het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid van 30 augustus 2004 blijkt dat visserijproducten van de familie Gempylidae, en met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, maag- en darmklachten kunnen veroorzaken indien ze onder bepaalde omstandigheden worden geconsumeerd. Daarom moet het in de handel brengen van visserijproducten van deze familie aan voorwaarden onderworpen worden.
- (23) In sectie IX van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke hygiënevoorschriften vastgesteld voor rauwe melk en zuivelproducten. Overeenkomstig hoofdstuk I, punt II.B.1, onder e), mogen speendippers en andere producten om de uier te reinigen, slechts worden gebruikt als ze door de bevoegde autoriteit zijn erkend. In dit punt II worden echter geen nadere regels voor deze erkenning vastgesteld. Met het oog op een geharmoniseerde aanpak door de lidstaten moet daarom worden toegelicht volgens welke procedure deze erkenning moet worden toegekend.
- (24) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen

dat de warmtebehandelingen van rauwe melk en zuivelproducten aan internationaal erkende normen voldoen. Gezien de specificiteit van bepaalde warmtebehandelingen die in deze sector worden toegepast en het effect daarvan op de voedselveiligheid en de diergezondheid, moeten aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven op dit punt duidelijker richtsnoeren worden gegeven.

- (25) Verordening (EG) nr. 853/2004 voert een nieuwe definitie in voor van eieren afgeleide producten die, na verwijdering van de schaal, nog niet verwerkt zijn. Daarom moet worden verduidelijkt welke voorschriften op deze producten van toepassing zijn en moet hoofdstuk II van sectie X van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (26) In sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor gelatine. Het gaat onder meer om eisen betreffende de soort grondstoffen die voor de productie van gelatine mogen worden gebruikt en het vervoer en de opslag van deze grondstoffen, alsook specificaties voor de vervaardiging van gelatine. Er moeten echter ook voorschriften voor de etikettering van gelatine worden vastgesteld.
- (27) Op grond van de wetenschappelijke vooruitgang is overeengekomen om ISO 16649-3 te gebruiken als referentiemethode voor de analyse van *E. coli* in tweekleppige weekdieren. Voor levende tweekleppige weekdieren uit gebieden van klasse A is deze referentiemethode reeds vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen⁽¹⁾. Bijgevolg moet ISO 16649-3 ook worden vermeld als meest waarschijnlijke aantal (MPN)-referentiemethode voor de analyse van *E. coli* in levende tweekleppige weekdieren uit gebieden van de klassen B en C. Het gebruik van alternatieve methoden mag alleen worden toegestaan als deze gelijkwaardig met de referentiemethode worden geacht.
- (28) De Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 moeten dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (29) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Eisen betreffende de informatie over de voedselketen voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

De eisen betreffende de informatie over de voedselketen als bedoeld in sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en hoofdstuk II, punt A, van sectie I van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage I bij deze verordening.

⁽¹⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

*Artikel 2***Eisen betreffende visserijproducten voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004**

De eisen betreffende visserijproducten zoals bedoeld in artikel 11, punt 9, van Verordening (EG) nr. 853/2004 en artikel 18, punten 14 en 15, van Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3***Erkende testmethoden voor mariene biotoxines voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004**

De erkende testmethoden voor de detectie van mariene biotoxines zoals bedoeld in artikel 11, punt 4, van Verordening (EG) nr. 853/2004 en artikel 18, punt 13, onder a), van Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage III bij deze verordening.

*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.

*Artikel 5***Lijst van inrichtingen voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 882/2004**

De eisen betreffende de lijsten van inrichtingen zoals bedoeld in artikel 31, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 882/2004 worden vastgesteld in bijlage V bij deze verordening.

*Artikel 6***Modelgezondheidscertificaten voor kikkerbiljetjes, slakken, gelatine en collageen voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004**

De modelgezondheidscertificaten voor de invoer van kikkerbiljetjes, slakken, gelatine en collageen zoals bedoeld in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 en van grondstoffen voor de productie van gelatine en collageen worden vastgesteld in bijlage VI bij deze verordening.

*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 aanbrenge 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.

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.

Gedaan te Brussel, 5 december 2005.

Voor de Commissie
Markos KYPRIANOU
Lid van de Commissie

*BIJLAGE I***INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN**

SECTIE I:

VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

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.

SECTIE II:

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN*HOOFDSTUK I***VERSTREKKING VAN INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN**

1. De bevoegde autoriteit van de plaats van verzending deelt de verzendende exploitant van het levensmiddelenbedrijf mee welke minimale informatie over de voedselketen overeenkomstig sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 aan het slachthuis moet worden verstrekt.
2. De bevoegde autoriteit van de slachtplaats controleert of:
 - a) de informatie over de voedselketen daadwerkelijk stelselmatig vóór de verzending door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de dieren opgefokt of gehouden heeft, aan de exploitant van het slachthuis wordt verstrekt;
 - b) de informatie over de voedselketen geldig en betrouwbaar is;
 - c) het bedrijf in voorkomend geval feedback over de desbetreffende informatie krijgt.
3. Wanneer dieren naar een slachthuis in een andere lidstaat worden verzonden, werken de bevoegde autoriteiten van de plaats van verzending en de slachtplaats samen om ervoor te zorgen dat de informatie die de verzendende exploitant van het levensmiddelenbedrijf verstrekt, gemakkelijk kan worden geraadpleegd door de exploitant van het slachthuis die deze informatie ontvangt.

*HOOFDSTUK II***FEEDBACK AAN HET BEDRIJF VAN HERKOMST**

1. Voor de mededeling van de desbetreffende keuringsresultaten die overeenkomstig sectie II, hoofdstuk I, van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 moeten worden meegedeeld aan het bedrijf waar de dieren zijn opgefokt alvorens in dezelfde lidstaat te zijn geslacht, kan de officiële dierenarts gebruik maken van het modeldocument in aanhangsel I.
2. Indien de dieren op een bedrijf in een andere lidstaat zijn opgefokt, is de bevoegde autoriteit verantwoordelijk voor de mededeling van de desbetreffende keuringsresultaten en moet het modeldocument in het aanhangsel worden gebruikt in zowel de taal van het land van verzending als de taal van het land van ontvangst.

Aanhangsel bij bijlage I

MODELDOCUMENT

1. Identificatiegegevens

- 1.1. Bedrijf van herkomst (bv. eigenaar of beheerder)

Naam/nummer

Volledig adres

Telefoon

- 1.2. Identificatienummers (afzonderlijke lijst bijvoegen)

Totaal aantal dieren (per soort)

Identificatieproblemen (in voorkomend geval)

- 1.3. Identificatie van het beslag/het koppel/de kooi (indien van toepassing)

- 1.4. Diersoort

- 1.5. Referentienummer van het gezondheidscertificaat
-

2. Antemortembevindingen

- 2.1. Dierenwelzijn

Aantal getroffen dieren

Type/klasse/leeftijd

Waarnemingen (bv. staartbijten)

- 2.2. Dieren die vuil zijn geleverd

- 2.3. Klinische bevindingen (ziekten)

Aantal getroffen dieren

Type/klasse/leeftijd

Waarnemingen

Datum van de keuring

- 2.4. Laboratoriumresultaten ⁽¹⁾
-

⁽¹⁾ Microbiologische, chemische, serologische enz. (resultaten bijvoegen).

3. Postmortembevindingen

- 3.1. (Macroscopische) bevindingen
Aantal getroffen dieren
Type/klasse/leeftijd
Getroffen orgaan van of plek op het dier
Slachtdatum
- 3.2. Ziekte (er mogen codes ⁽¹⁾ worden gebruikt)
Aantal getroffen dieren
Type/klasse/leeftijd
Getroffen orgaan van of plek op het dier
Geheel of gedeeltelijk afgekeurd karkas
(reden opgeven)
Slachtdatum
- 3.3. Laboratoriumresultaten ⁽²⁾
- 3.4. Andere resultaten (bv. parasieten, vreemde voorwerpen enz.)
- 3.5. Bevindingen met betrekking tot het dierenwelzijn (bv. gebroken poten)
-

4. Aanvullende informatie

5. Contactgegevens

- 5.1. Slachthuis (erkeningsnummer)
Naam
Volledig adres
Telefoon
- 5.2 E-mailadres (in voorkomend geval)
-

6. Officiële dierenarts (naam in hoofdletters)

Handtekening en stempel

7. Datum

8. Aantal bij dit formulier gevoegde bladzijden

⁽¹⁾ De bevoegde autoriteiten mogen de volgende codes invoeren: code A voor ziekten op de lijst van de OIE, B100 en B200 voor welzijnsproblemen (sectie I, hoofdstuk II, punt C, van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004) en C100 tot en met C290 voor beslissingen met betrekking tot het vlees (sectie II, hoofdstuk V, punt 1, onder a) tot en met u), van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004). De codes kunnen zo nodig verder worden onderverdeeld, bv. C141 voor een onschuldige gegeneraliseerde ziekte, C142 voor een ernstigere ziekte enz. Indien codes worden gebruikt, moeten deze gemakkelijk beschikbaar zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven en moet de betekenis ervan passend worden toegelicht.

⁽²⁾ Microbiologische, chemische, serologische enz. (resultaten bijvoegen).

*BIJLAGE II***VISSERIJPRODUCTEN**

SECTIE I:

VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

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.

SECTIE II

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN

HOOFDSTUK I

GRENSWAARDEN VOOR TOTALE VLUCHTIGE-BASESTIKSTOF (TVB-N) IN BEPAALDE CATEGORIEËN VISSERIJPRODUCTEN EN TE GEBRUIKEN ANALYSEMETHODEN

1. Niet-verwerkte visserijproducten die tot de in hoofdstuk II bedoelde categorieën soorten behoren, worden als niet geschikt voor menselijke consumptie beschouwd indien op grond van de organoleptische beoordeling twijfel over de versheid bestaat en bij chemische controles blijkt dat de volgende grenswaarden voor TVB-N worden overschreden:
 - a) 25 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 1 van hoofdstuk II bedoelde soorten;
 - b) 30 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 2 van hoofdstuk II bedoelde soorten;
 - c) 35 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 3 van hoofdstuk II bedoelde soorten.

De voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N te gebruiken referentiemethode is de in hoofdstuk III beschreven methode waarbij een met perchloorzuur eiwitvrij gemaakt extract wordt gedestilleerd.

2. De in punt 1 bedoelde destillatie wordt uitgevoerd met een apparaat dat aan het diagram in hoofdstuk IV beantwoordt.
3. Voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N mogen de volgende routinemethoden worden gebruikt:
 - de microdiffusiemethode als beschreven door Conway en Byrne (1933);
 - de directe destillatiemethode als beschreven door Antonacopoulos (1968);
 - de destillatie van een met trichloorazijnzuur eiwitvrij gemaakt extract (Comité van de Codex Alimentarius voor vis en visserijproducten (1968)).
4. Het monster bestaat uit ongeveer 100 g vlees dat op ten minste drie verschillende plaatsen wordt weggenomen en vervolgens wordt fijngemalen en vermengd.

Voor routinebepalingen bevelen de lidstaten de officiële laboratoria aan, bovengenoemde referentiemethode te gebruiken. Bij twijfelachtige resultaten of bij geschillen over de resultaten van de volgens een van de routinemethoden uitgevoerde analyse mag ter controle van de resultaten uitsluitend de referentiemethode worden gebruikt.

HOOFDSTUK II

CATEGORIEËN SOORTEN WAARVOOR GRENSWAARDEN VOOR TVB-N WORDEN VASTGESTELD

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Soorten die behoren tot de familie *Pleuronectidae* (met uitzondering van de heilbot: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, soorten die behoren tot de familie *Merlucciidae*, soorten die behoren tot de familie *Gadidae*.

HOOFDSTUK III

BEPALING VAN DE TVB-N-CONCENTRATIE IN VIS EN VISSERIJPRODUCTEN**Referentieprocedure**1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode beschrijft een referentieprocedure voor de bepaling van de TVB-N-concentratie in vis en visserijproducten. Deze procedure is bruikbaar voor TVB-N-concentraties van 5 mg/100 g tot ten minste 100 mg/100 g.

2. *Definitie*

Onder „TVB-N-concentratie” wordt verstaan: het volgens de beschreven procedure bepaalde gehalte aan stikstof in de vorm van vluchtige stikstofbasen.

De concentratie wordt uitgedrukt in mg/100 g.

3. *Korte omschrijving*

De vluchtige stikstofbasen worden uit het monster geëxtraheerd met een 0,6 mol perchloorzuuroplossing. Na alkaliseren wordt op het extract stoomdestillatie uitgevoerd en worden de vluchtige basen in een opvangvat met zuur geabsorbeerd. De TVB-N-concentratie wordt door titratie van de geabsorbeerde basen bepaald.

4. *Chemicaliën*

Tenzij anders vermeld moeten de gebruikte reagentia p.a. zijn. Het gebruikte water moet worden gedestilleerd of gedemineraliseerd en minimaal dezelfde zuiverheid hebben. Tenzij anders vermeld wordt met „oplossing” een van de volgende oplossingen in water bedoeld:

- a) perchloorzuuroplossing: 6 g/100 ml;
- b) natriumhydroxideoplossing: 20 g/100 ml;
- c) gestelde zoutzuuroplossing: 0,05 mol/l ((0,05 N));

NB: Indien een automatisch destillatieapparaat wordt gebruikt, moet worden getitreerd met een gestelde zoutzuuroplossing van 0,01 mol/l ((0,01 N)).

- d) boorzuuroplossing: 3 g/100 ml;
- e) siliconenantischuimmiddel;
- f) fenoltaleïneoplossing: 1 g/100 ml 95 % ethanol;
- g) indicatoroplossing (Tashiro-indicatormengsel): 2 g methylrood en 1 g methyleenblauw worden opgelost in 1 000 ml 95 % ethanol.

5. *Instrumenten en accessoires*

- a) een vleesmolen waarmee een voldoende homogeen visgehakt kan worden gemaakt;
- b) een snelle mixer met een snelheid van 8 000 à 45 000 toeren per minuut;
- c) een snel filtrerende vouwfilter met een diameter van 150 mm;
- d) een buret van 5 ml met een schaalverdeling van 0,01 ml;

- e) een stoomdestillatieapparaat. Dit apparaat moet op verschillende hoeveelheden stoom kunnen worden ingesteld en gedurende een bepaalde tijd een constante hoeveelheid stoom produceren. Het moet zodanig zijn geconstrueerd dat bij de toevoeging van base om te alkaliseren de ontstane vrije basen niet kunnen ontsnappen.

6. Uitvoering

Waarschuwing: bij het werken met het zeer corrosieve perchloorzuur is voorzichtigheid geboden en moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen. De monsters moeten zo spoedig mogelijk na binnenkomst als volgt worden voorbereid:

a) Voorbereiding van het monster

Het te analyseren monster wordt grondig fijngemalen in een vleesmolen als beschreven in punt 5, onder a). In een geschikte houder wordt $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$ van het gemalen monster nauwkeurig afgewogen. Dit wordt gemengd met 90,0 ml perchloorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder a), gedurende twee minuten gehomogeniseerd in een mixer als beschreven in punt 5, onder b), en vervolgens gefiltreerd.

Het op deze wijze verkregen extract kan gedurende minimaal zeven dagen bij een temperatuur van ongeveer $2 \text{ à } 6 \text{ °C}$ worden bewaard.

b) Stoomdestillatie

Van het volgens a) verkregen extract wordt 50,0 ml in een stoomdestillatieapparaat als beschreven in punt 5, onder e), gebracht. Om later te kunnen controleren of het extract voldoende gealkaliseerd is, worden enkele druppels fenolftaleïneoplossing als beschreven in punt 4, onder f), toegevoegd. Nadat enkele druppels siliconenantischuimmiddel zijn toegevoegd, wordt 6,5 ml natriumhydroxideoplossing als beschreven in punt 4, onder b), aan het extract toegevoegd en wordt onmiddellijk begonnen met de stoomdestillatie.

De stoomdestillator wordt zodanig ingesteld dat in tien minuten ongeveer 100 ml distillaat wordt opgevangen. De uitlaatbuis wordt ondergedompeld in een opvangvat met 100 ml boorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder d), waaraan 3 à 5 druppels indicatoroplossing als beschreven in punt 4, onder g), zijn toegevoegd. Na precies tien minuten wordt de destillatie stopgezet. De uitlaatbuis wordt uit het opvangvat gehaald en met water afgespoeld. De vluchtige basen in de oplossing in het opvangvat worden bepaald door titratie met een gestelde zoutzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder c).

Het eindpunt van de titratie moet liggen bij $\text{pH } 5,0 \pm 0,1$.

c) Titratie

De bepaling moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan $2 \text{ mg}/100 \text{ g}$.

d) Blanco

Er wordt een blancobepaling uitgevoerd als beschreven onder b). In plaats van het extract wordt 50,0 ml perchloorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder a), gebruikt.

7. Berekening van de TVB-N

Na titratie van de oplossing in het opvangvat met de zoutzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder c), wordt de TVB-N-concentratie als volgt berekend:

$$\text{TVB - N (uitgedrukt in mg/100 g monster)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = volume 0,01 mol zoutzuuroplossing in ml voor het monster

V_0 = volume 0,01 mol zoutzuuroplossing in ml voor de blanco

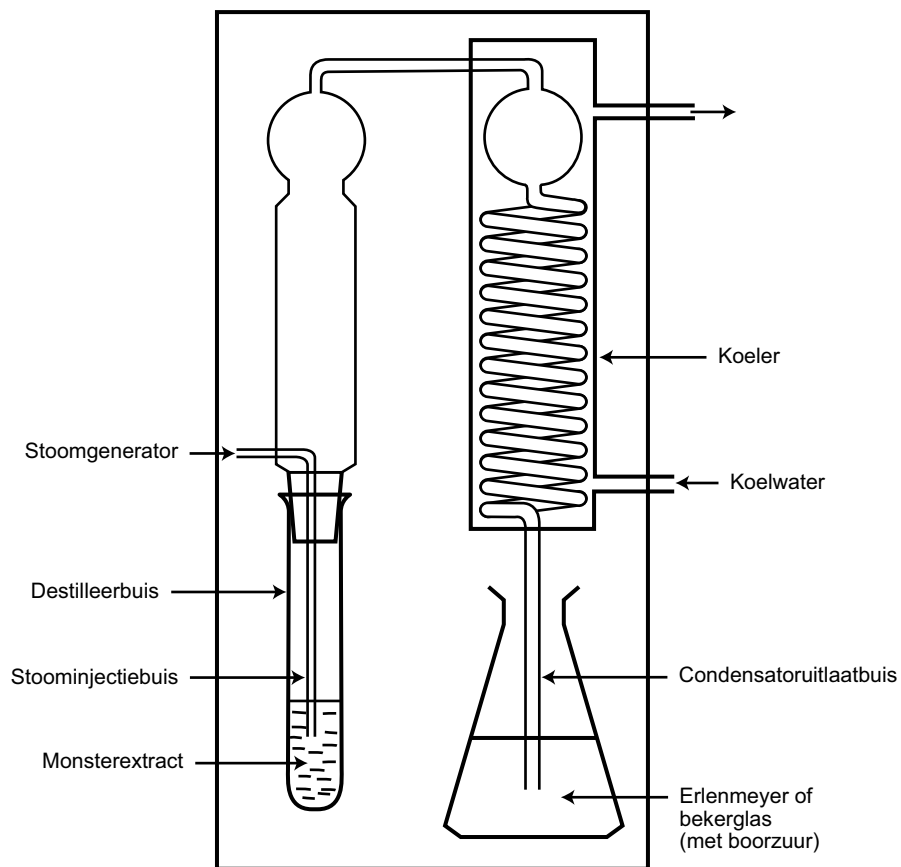
M = gewicht van het monster in g.

Opmerkingen

1. De bepaling moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan 2 mg/100 g.
2. Controleer de opstelling door NH_4Cl -oplossingen te destilleren die overeenkomen met een TVB-N van 50 mg/100 g.
3. Standaardafwijking (reproduceerbaarheid): $S_T = 1,20$ mg/100 g. Standaardafwijking (vergelijkbaarheid): $S_R = 2,50$ mg/100 g.

HOOFDSTUK IV

TVB-N-STOOMDESTILLATIEAPPARAAT



BIJLAGE III

ERKENDE TESTMETHODEN VOOR DE DETECTIE VAN MARIENE BIOTOXINES

Voor de controle op de naleving van de grenswaarden in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 gebruiken de bevoegde autoriteiten en, in voorkomend geval, exploitanten van levensmiddelenbedrijven de volgende analysemethoden.

Overeenkomstig artikel 7, leden 2 en 3, van Richtlijn 86/609/EEG van de Raad ⁽¹⁾ moeten bij het gebruik van biologische methoden elementen van vervanging, verfijning en vermindering in acht worden genomen.

HOOFDSTUK I

DETECTIEMETHODE VOOR PARALYTIC SHELLFISH POISON (PSP)

1. Het gehalte aan paralytic shellfish poison (PSP) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) wordt gedetecteerd met de biologische testmethode of om het even welke andere internationaal erkende methode. De biologische testmethode kan zo nodig worden gebruikt in combinatie met een andere methode voor de detectie van saxitoxine en analogen daarvan waarvoor een standaard beschikbaar is.
2. Indien de resultaten worden betwist, geldt de biologische methode als referentiemethode.

HOOFDSTUK II

DETECTIEMETHODE VOOR AMNESIC SHELLFISH POISON (ASP)

Het totaalgehalte aan amnesic shellfish poison (ASP) in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) wordt gedetecteerd met de hogeprestatievloeistofchromatografiemethode (HPLC-methode) of om het even welke andere erkende methode.

Indien de resultaten worden betwist, geldt de HPLC-methode als referentiemethode.

HOOFDSTUK III

DETECTIEMETHODEN VOOR LIPOFIELE TOXINES**A. Biologische methoden**

1. Voor het detecteren van mariene toxines zoals bedoeld in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c), d) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 kan een reeks bioassayprocedures in muizen met verschillende analyseporties (de hepatopancreas of het gehele dier) en verschillende oplosmiddelen voor de extractie en opzuivering worden toegepast. De gevoeligheid en selectiviteit hangen af van de keuze van de voor de extractie en opzuivering gebruikte oplosmiddelen; daarmee moet bij de keuze van de gebruikte methode rekening worden gehouden zodat alle toxines worden bestreken.
2. Voor het detecteren van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en yessotoxines kan één bioassay in muizen met acetonextractie worden gebruikt. Deze test kan zo nodig worden aangevuld met vloeistofvloeistofverdeling met ethylacetaat/water of dichloormethaan/water om eventuele storingen te verwijderen. Om met deze procedure azaspiracides in een concentratie rond de grenswaarde te detecteren, moet het gehele dier als analyseportie worden genomen.

⁽¹⁾ PB L 358 van 18.12.1986, blz. 1.

3. Voor elke test moeten drie muizen worden gebruikt. Wanneer na inoculatie van de muizen met een extract dat overeenkomt met 5 g hepatopancreas of 25 g van het gehele dier, twee van de drie muizen binnen 24 uur sterven, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van een of meer van de toxines zoals bedoeld in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c), d) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in een concentratie hoger dan de vastgestelde grenswaarden.
4. Voor het detecteren van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en azaspiracides kan een bioassay in muizen met acetonextractie gevolgd door vloeistof-vloeistofverdeling met diethylether worden gebruikt, maar yessotoxines kunnen hiermee niet worden gedetecteerd aangezien tijdens de vloeistof-vloeistofverdeling verliezen van deze toxines kunnen optreden. Voor elke test moeten drie muizen worden gebruikt. Wanneer na inoculatie van de muizen met een extract dat overeenkomt met 5 g hepatopancreas of 25 g van het gehele dier, twee van de drie muizen binnen 24 uur sterven, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en azaspiracides in een concentratie hoger dan de in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde grenswaarden.
5. Okadazuur, dinophysistoxines en azaspiracides kunnen met een bioassay in ratten worden gedetecteerd. Voor elke test moeten drie ratten worden gebruikt. Wanneer bij een of meer van de ratten diarree optreedt, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van okadazuur, dinophysistoxines en azaspiracides in een concentratie hoger dan de in hoofdstuk V, punt 2, onder c) en e), van sectie VII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde grenswaarden.

B. Alternatieve detectiemethoden

1. Als alternatief voor de biologische testmethoden of als aanvulling daarop kan een reeks methoden worden gebruikt, zoals hogeprestatievloeistofchromatografie (HPLC) met fluorimetrische detectie, vloeistofchromatografie-massaspectroscopie (LC-MS), immunoassays en functionele testen zoals de fosfataseremmingstest, mits zij afzonderlijk of in combinatie ten minste de volgende analogen kunnen aantonen en ten minste even doeltreffend zijn als de biologische methode, en de toepassing ervan een gelijkwaardig beschermingsniveau voor de volksgezondheid biedt:
 - okadazuur en dinophysistoxines: een hydrolysestap kan nodig zijn om de aanwezigheid aan te tonen van DTX3;
 - pectenotoxines: PTX1 en PTX2;
 - yessotoxines: YTX, 45-OH-YTX, homo-YTX en 45-OH-homo-YTX;
 - azaspiracides: AZA1, AZA2 en AZA3.
2. Indien nieuwe voor de volksgezondheid relevante analogen worden ontdekt, moeten deze in de analyse worden meegenomen. Een chemische analyse is pas mogelijk als er standaarden beschikbaar zijn. De totale toxiciteit wordt berekend met behulp van conversiefactoren op basis van de voor elk toxine beschikbare toxiciteitsgegevens.
3. De prestatiekenmerken van deze methoden moeten na validatie volgens een internationaal erkend protocol worden vastgesteld.
4. De biologische methoden worden door alternatieve detectiemethoden vervangen zodra het referentiemateriaal voor de detectie van de toxines als bedoeld in sectie VI, hoofdstuk V van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 beschikbaar is, de methoden zijn gevalideerd en dit hoofdstuk is dienovereenkomstig gewijzigd.

*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.
-

BIJLAGE V

LIJST VAN ERKENDE LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

HOOFDSTUK I

TOEGANG TOT DE LIJSTEN VAN ERKENDE LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Om de lidstaten te helpen bij het opstellen van geactualiseerde lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven die voor de andere lidstaten en het publiek toegankelijk zijn, stelt de Commissie een website ter beschikking waarop elke lidstaat een link naar zijn eigen nationale website zet.

HOOFDSTUK II

STRUCTUUR VAN DE NATIONALE WEBSITES

A. Hoofddijst

1. Elke lidstaat deelt de Commissie een link mee naar één nationale website met de hoofddijst van lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven voor producten van dierlijke oorsprong zoals gedefinieerd in punt 8.1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004.
2. De in punt 1 bedoelde hoofddijst beslaat één blad en wordt ingevuld in een of meer officiële talen van de Gemeenschap.

B. Operationeel schema

1. De website met de hoofddijst wordt ontwikkeld door de bevoegde autoriteit of, in voorkomend geval, door een van de bevoegde autoriteiten zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004.
2. De hoofddijst bevat links naar:
 - a) andere webpagina's op dezelfde website;
 - b) indien bepaalde lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven niet door de in punt 1 bedoelde bevoegde autoriteit worden bijgehouden, andere websites die door andere bevoegde autoriteiten, diensten of organen worden beheerd.

HOOFDSTUK III

MODELLEN EN CODES VOOR DE LIJSTEN VAN ERKENDE BEDRIJVEN

Om de informatie over de erkende levensmiddelenbedrijven op ruime schaal toegankelijk te maken en de leesbaarheid van de lijsten te bevorderen, worden modellen met de nodige informatie en codes opgesteld.

HOOFDSTUK IV

TECHNISCHE SPECIFICATIES

De in de hoofdstukken II en III bedoelde taken en activiteiten worden uitgevoerd overeenkomstig de door de Commissie gepubliceerde technische specificaties.

BIJLAGE VI

**MODELGEZONDHEIDSCERTIFICATEN VOOR DE INVOER VAN KIKKERBILLETJES, SLAKKEN,
GELATINE EN COLLAGEEN**

SECTIE I

KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

De in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van kikkerbiljetjes en slakken moeten beantwoorden aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel I bij deze bijlage.

SECTIE II

GELATINE

Onverminderd andere specifieke communautaire wetgeving, met name de wetgeving inzake overdraagbare spongiforme encefalopathieën en hormonen, moeten de in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van gelatine en grondstoffen voor de productie van gelatine beantwoorden aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel II bij deze bijlage.

SECTIE III

COLLAGEEN

Onverminderd andere specifieke communautaire wetgeving, met name de wetgeving inzake overdraagbare spongiforme encefalopathieën en hormonen, moeten de in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van collageen en grondstoffen voor de productie van collageen beantwoorden aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel III bij deze bijlage.

Aanhangsel I bij bijlage VI

DEEL A

**MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GEKOELDE, DIEPGEVROREN OF BEREIDE KIKKERBILLETJES
BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

LAND

Veterinair certificaat voor de invoer in de EU

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender <input type="checkbox"/> Naam				I.2.		I.2.a. Lokaal referentienummer				
	Adres				I.3. Bevoegde centrale autoriteit						
	Postcode				I.4. Bevoegde lokale autoriteit						
	I.5. Geadresseerde Naam				I.6.						
	Adres										
	Postcode										
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code	I.8. Regio van oorsprong		Code	I.9. Land van bestemming		ISO-code	I.10 Regio van bestemming	Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst					I.12. Plaats van bestemming					
	Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>					Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/> Douane-entrepot <input type="checkbox"/>					
	Naam			Erkenningsnummer		Naam			Erkenningsnummer		
	Adres					Adres					
	Naam			Erkenningsnummer		Naam			Erkenningsnummer		
	Adres					Adres					
	Naam			Erkenningsnummer		Postcode					
	Adres										
I.13.					I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst						
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Identificatie: Referentiedocumenten:					I.16.						
					1.17.						
I.18. Diersoort / Product						I.19. Productcode (GN-code)					
									I.20. Aantal / Hoeveelheid		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>						I.22. Aantal verpakkingen					
I.23. Nr. zegel en nr. container						I.24. Aard van de verpakking					
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor: Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Voor invoer of toelating in EU <input type="checkbox"/> Definitieve invoer <input type="checkbox"/>						
I.28. Identificatie van de dieren/producten											
Soort (Wetenschappelijke benaming)		Aard van de delen/ Soort behandeling		Erkenningsnummer van inrichtingen/vaartuigen Fabrieksvaartuig		Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf		Vriesschip	Hoeveelheid	Nettogewicht	

LAND

Kikkerbiljetjes

II. Gezondheidsgegevens

II.a. Referentienummer van het certificaat

II.b. Lokaal referentienummer

1. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven kikkerbiljetjes overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

- afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen)

en

- afkomstig zijn van kikkers die overeenkomstig de voorschriften van sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 op hygiënische wijze zijn verbloed, bereid en, in voorkomend geval gekoeld, diepgevroren of verwerkt, verpakt en opgeslagen

Noten

- (1) Vak nr. I.28: Soort behandeling: gekoeld, diepgevroren, verwerkt.
- (2) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.
- (3) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts of officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters):
 Lokale veterinaire eenheid:
 Datum:
 Stempel⁽³⁾:

Kwalificatie en titel:
 Nummer van de lokale veterinaire eenheid:
 Handtekening⁽³⁾:

DEEL B

**MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN VAN HET SLAKKENHUIS ONTDANE, GEKOOKTE OF BEREIDE
SLAKKEN OF SLAKKENCONSERVEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

LAND**Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender <input type="checkbox"/> Naam		I.2.	I.2.a. Lokaal referentienummer				
	Adres		I.3. Bevoegde centrale autoriteit					
	Postcode		I.4. Bevoegde lokale autoriteit					
	I.5. Geadresseerde Naam		I.6.					
	Adres							
	Postcode							
	I.7. Land van oorsprong	ISO-code	I.8. Regio van oorsprong	Code	I.9. Land van bestemming	ISO-code	I.10. Regio van bestemming	Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst				I.12. Plaats van bestemming			
	Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>		Erkenningsnummer		Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>		Douane-entrepot <input type="checkbox"/>	Erkenningsnummer
	Naam		Erkenningsnummer		Naam		Erkenningsnummer	
Adres		Erkenningsnummer		Adres		Erkenningsnummer		
Naam		Erkenningsnummer		Postcode				
Adres								
I.13.				I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst				
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>				I.16.				
Identificatie: Referentiedocumenten:				I.17.				
I.18. Diersoort / Product				I.19. Productcode (GN-code)				
						I.20. Aantal / Hoeveelheid		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>						I.22. Aantal verpakkingen		
I.23. Nr. zegel en nr. container						I.24. Aard van de verpakking		
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor: Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Voor invoer of toelating in EU		<input type="text"/>		
				Definitieve invoer		<input type="text"/>		
I.28. Identificatie van de dieren/producten								
Soort (Wetenschappelijke benaming)		Aard van de delen/ Soort behandeling	Fabrieksvaartuig	Erkenningsnummer van inrichtingen/vaartuigen Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf	Vriesschip	Hoeveelheid	Nettogewicht	

LAND

Slakken

Deel II: Certificering	II. Gezondheidsgegevens	II.a. Referentienummer van het certificaat	II.b. Lokaal referentienummer
	<p>1. Gezondheidsverklaring</p> <p>Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven slakken overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:</p> <ul style="list-style-type: none"> – afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen) en – overeenkomstig de voorschriften van sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 op hygiënische wijze zijn gehanteerd en, in voorkomend geval van het slakkenhuis ontdaan, gekookt, bereid of diepgevroren, verpakt en opgeslagen 		
<p>Noten</p> <p>(1) Vak nr. I.28: Soort behandeling: gekoeld, diepgevroren, van het slakkenhuis ontdaan, gekookt, bereid, geconserveerd.</p> <p>(2) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.</p> <p>(3) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.</p>			
<p>Officiële dierenarts of officiële inspecteur</p> <p>Naam (in hoofdletters):</p> <p>Lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel⁽³⁾:</p> <p>Kwalificatie en titel:</p> <p>Nummer van de lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Handtekening⁽³⁾:</p>			

Aanhangsel II bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GELATINE BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND

Veterinair certificaat voor de invoer in de EU

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender <input type="checkbox"/> Naam				I.2.		I.2.a. Lokaal referentienummer				
	Adres				I.3. Bevoegde centrale autoriteit						
	Postcode				I.4. Bevoegde lokale autoriteit						
	I.5. Geadresseerde Naam				I.6.						
	Adres										
	Postcode										
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code	I.8. Regio van oorsprong		Code	I.9. Land van bestemming		ISO-code	I.10 Regio van bestemming	Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst				I.12. Plaats van bestemming						
	Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>				Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/> Douane-entrepot <input type="checkbox"/>						
	Naam		Erkenningsnummer		Naam		Erkenningsnummer				
Adres		Erkenningsnummer		Adres		Erkenningsnummer					
Naam		Erkenningsnummer		Naam		Erkenningsnummer					
Adres		Erkenningsnummer		Adres		Erkenningsnummer					
Naam		Erkenningsnummer		Postcode		Erkenningsnummer					
Adres		Erkenningsnummer									
I.13.				I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst							
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>				I.16.							
Identificatie: Referentiedocumenten:				I.17.							
I.18. Diersoort / Product						I.19. Productcode (GN-code)					
									I.20. Aantal / Hoeveelheid		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>									I.22. Aantal verpakkingen		
I.23. Nr. zegel en nr. container									I.24. Aard van de verpakking		
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor: Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>											
I.26.				I.27. Voor invoer of toelating in EU <input type="checkbox"/> Definitieve invoer <input type="checkbox"/>							
I.28. Identificatie van de dieren/producten											
Soort (Wetenschappelijke benaming)		Aard van de delen/ Soort behandeling		Erkenningsnummer van inrichtingen/vaartuigen Fabrieksvaartuig		Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf		Vriesschip		Hoeveelheid	Nettogewicht

LAND

Gelatine bestemd voor menselijke consumptie

Deel II: Certificering	II. Gezondheidsgegevens	II.a. Referentienummer van het certificaat	II.b. Lokaal referentienummer
	<p>1. Gezondheidsverklaring</p> <p>Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven gelatine overeenkomstig deze voorschriften is geproduceerd en met name:</p> <ul style="list-style-type: none"> - afkomstig is van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen); - is geproduceerd met grondstoffen die voldoen aan de voorschriften van sectie XIV, hoofdstukken I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004; - is vervaardigd overeenkomstig de voorschriften van sectie XIV, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004; - voldoet aan de criteria van sectie XIV, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen; <p>en</p> <ul style="list-style-type: none"> - indien de gelatine afkomstig is van runderen, geen materiaal zoals hieronder omschreven bevat en daar niet van afkomstig is: hetzij⁽²⁾: <p>na 31 maart 2001 geproduceerd gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven in bijlage XI, deel A, bij Verordening (EG) nr. 999/2001, of na 31 maart 2001 geproduceerd separatorvlees van beenderen van runderen, schapen of geiten. Dit product is niet afgeleid van runderen, schapen of geiten die na 31 maart 2001 zijn geslacht met gebruikmaking van de methode waarbij de dieren worden bedwemd of onmiddellijk gedood door middel van een gasinjectie in de schedelholte, of waarbij, na bedwelmeling van het dier, het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang en staafvormig, in de schedelholte ingebracht instrument wordt beschadigd;</p> <p>of</p> <p>materiaal afkomstig van runderen, schapen en geiten, die niet geboren, ononderbroken gehouden en geslacht zijn in⁽³⁾⁽⁴⁾.</p>		
<p>Notes</p> <p>(1) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.</p> <p>(2) Doorhalen wat niet van toepassing is.</p> <p>(3) De naam van het land invullen.</p> <p>(4) Zoals vermeld in de lijst in punt 15, onder b), van bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 999/2001 (zoals gewijzigd).</p> <p>(5) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.</p>			
<p>Officiële dierenarts of officiële inspecteur</p> <p>Naam (in hoofdletters):</p> <p>Lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel⁽³⁾:</p> <p>Kwalificatie en titel:</p> <p>Nummer van de lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Handtekening⁽³⁾:</p>			

DEEL B

**MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GRONDSTOFFEN VOOR DE PRODUCTIE VAN GELATINE
BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

LAND**Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender <input type="checkbox"/> Naam		I.2.	I.2.a. Lokaal referentienummer				
	Adres		I.3. Bevoegde centrale autoriteit					
	Postcode		I.4. Bevoegde lokale autoriteit					
	I.5. Geadresseerde Naam		I.6.					
	Adres							
	Postcode							
	I.7. Land van oorsprong	ISO-code	I.8. Regio van oorsprong	Code	I.9. Land van bestemming	ISO-code	I.10. Regio van bestemming	Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst				I.12. Plaats van bestemming			
	Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>		Erkenningsnummer		Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>		Douane-entrepot <input type="checkbox"/>	Erkenningsnummer
	Naam		Erkenningsnummer		Naam		Erkenningsnummer	
Adres		Erkenningsnummer		Adres		Erkenningsnummer		
Naam		Erkenningsnummer		Postcode				
Adres								
I.13.				I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst				
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>				I.16.				
Identificatie:				I.17.				
Referentiedocumenten:								
I.18. Diersoort / Product				I.19. Productcode (GN-code)				
						I.20. Aantal / Hoeveelheid		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>						I.22. Aantal verpakkingen		
I.23. Nr. zegel en nr. container						I.24. Aard van de verpakking		
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor:								
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>								
I.26.				I.27. Voor invoer of toelating in EU		<input type="text"/>		
				Definitieve invoer		<input type="text"/>		
I.28. Identificatie van de dieren/producten								
Soort (Wetenschappelijke benaming)		Aard van de delen/ Soort behandeling	Slachthuis/ Fabrieksvaartuig	Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf	Vriesschip	Hoeveelheid	Nettogewicht	
Erkenningsnummer van inrichtingen/vaartuigen								

LAND

Grondstoffen voor de productie van gelatine bestemd voor menselijke consumptie

Deel II: Certificering

II. Gezondheidsgegevens

II.a. Referentienummer van het certificaat

II.b. Lokaal referentienummer

1. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 en dat de hierboven omschreven grondstoffen aan deze voorschriften voldoen en met name dat:

– de hierboven omschreven beenderen en huiden van als huisdier gehouden herkauwers, varkenshuiden, huid van pluimvee en ligamenten en pezen verkregen zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden⁽²⁾;

en/of

– de hierboven omschreven huiden van vrij wild verkregen zijn van gedode dieren waarvan de karkassen op grond van een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden⁽²⁾;

en/of

– de hierboven omschreven huid en graten van vis afkomstig zijn van voor de uitvoer erkende bedrijven waar visproducten voor menselijke consumptie worden vervaardigd⁽²⁾;

en

– indien de grondstoffen afkomstig zijn van runderen, de grondstoffen geen materiaal zoals hieronder omschreven bevatten en daar niet van afkomstig zijn:

hetzij⁽²⁾

na 31 maart 2001 geproduceerd gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven in bijlage XI, deel A, van Verordening (EG) nr. 999/2001, of na 31 maart 2001 geproduceerd separatorvlees van beenderen van runderen, schapen of geiten. Dit product is niet afgeleid van runderen, schapen of geiten die na 31 maart 2001 zijn geslacht met gebruikmaking van de methode waarbij de dieren worden bedwelmd of onmiddellijk gedood door middel van een gasinjectie in de schedelholte, of waarbij, na bedwelming van het dier, het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang en staafvormig, in de schedelholte ingebracht instrument wordt beschadigd;

of

materiaal afkomstig van runderen, schapen en geiten, die niet geboren, ononderbroken gehouden en geslacht zijn in⁽³⁾⁽⁴⁾.

Noten

- (1) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.
- (2) Doorhalen wat niet van toepassing is.
- (3) De naam van het land invullen.
- (4) Zoals vermeld in de lijst in punt 15, onder b), van bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 999/2001 (zoals gewijzigd).
- (5) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts of officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters):
Lokale veterinaire eenheid:
Datum:
Stempel⁽⁵⁾:

Kwalificatie en titel:
Nummer van de lokale veterinaire eenheid:
Handtekening⁽⁵⁾:

Aanhangsel III bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN COLLAGEEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND

Veterinair certificaat voor de invoer in de EU

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender <input type="checkbox"/> Naam				I.2.		I.2.a. Lokaal referentienummer				
	Adres				I.3. Bevoegde centrale autoriteit						
	Postcode				I.4. Bevoegde lokale autoriteit						
	I.5. Geadresseerde Naam				I.6.						
	Adres										
	Postcode										
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code	I.8. Regio van oorsprong		Code	I.9. Land van bestemming		ISO-code	I.10 Regio van bestemming	Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst					I.12. Plaats van bestemming					
	Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>					Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/> Douane-entrepot <input type="checkbox"/>					
	Naam		Erkenningsnummer			Naam		Erkenningsnummer			
Adres		Erkenningsnummer			Adres		Erkenningsnummer				
Naam		Erkenningsnummer			Naam		Erkenningsnummer				
Adres		Erkenningsnummer			Adres		Erkenningsnummer				
Naam		Erkenningsnummer			Adres		Erkenningsnummer				
Adres		Erkenningsnummer			Postcode						
I.13.					I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst						
I.15. Vervoermiddelen Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/> Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>					I.16.						
Identificatie: Referentiedocumenten:					I.17.						
I.18. Diersoort / Product						I.19. Productcode (GN-code)					
									I.20. Aantal / Hoeveelheid		
I.21. Temperatuur producten Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>									I.22. Aantal verpakkingen		
I.23. Nr. zegel en nr. container									I.24. Aard van de verpakking		
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor: Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Voor invoer of toelating in EU		<input type="checkbox"/>				
					Definitieve invoer		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identificatie van de dieren/producten											
Soort (Wetenschappelijke benaming)		Aard van de delen/ Soort behandeling		Erkenningsnummer van inrichtingen/vaartuigen Fabrieksvaartuig		Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf		Vriesschip		Hoeveelheid	Nettogewicht

LAND

Collageen bestemd voor menselijke consumptie

Deel II: Certificering	II. Gezondheidsgegevens	II.a. Referentienummer van het certificaat	II.b. Lokaal referentienummer
	<p>1. Gezondheidsverklaring</p> <p>Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat het hierboven omschreven collageen overeenkomstig deze voorschriften is geproduceerd en met name:</p> <ul style="list-style-type: none"> – afkomstig is van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen); – is geproduceerd met grondstoffen die voldoen aan de voorschriften van sectie XV, hoofdstukken I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004; – is vervaardigd overeenkomstig de voorschriften van sectie XV, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004; <p>en</p> <ul style="list-style-type: none"> – voldoet aan de criteria van sectie XV, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. 		
<p>Noten</p> <p>(1) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.</p> <p>(2) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.</p>			
<p>Officiële dierenarts of officiële inspecteur</p> <p>Naam (in hoofdletters):</p> <p>Lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel⁽²⁾:</p> <p>Kwalificatie en titel:</p> <p>Nummer van de lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Handtekening⁽²⁾:</p>			

DEEL B

**MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GRONDSTOFFEN VOOR DE PRODUCTIE VAN COLLAGEEN
BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE**

LAND**Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending	I.1. Verzender		I.2.		I.2.a. Lokaal referentienummer						
	<input type="checkbox"/> Naam										
	Adres		I.3. Bevoegde centrale autoriteit								
	Postcode		I.4. Bevoegde lokale autoriteit								
	I.5. Geadresseerde			I.6.							
	Naam										
	Adres										
	Postcode										
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code	I.8. Regio van oorsprong		Code	I.9. Land van bestemming	ISO-code	I.10. Regio van bestemming		Code
	I.11. Plaats van oorsprong / Plaats van de vangst					I.12. Plaats van bestemming					
Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/>					Inrichting/vaartuig <input type="checkbox"/> Douane-entrepot <input type="checkbox"/>						
Naam			Erkenningsnummer		Naam			Erkenningsnummer			
Adres			Erkenningsnummer		Adres			Erkenningsnummer			
Naam			Erkenningsnummer		Postcode						
Adres											
I.13.					I.14. Geschatte datum en tijd van aankomst						
I.15. Vervoermiddelen					I.16.						
Vliegtuig <input type="checkbox"/> Vaartuig <input type="checkbox"/> Treinwagon <input type="checkbox"/>											
Wegvoertuig <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/>					I.17.						
Identificatie:											
Referentiedocumenten:											
I.18. Diersoort / Product						I.19. Productcode (GN-code)					
						I.20. Aantal / Hoeveelheid					
I.21. Temperatuur producten						I.22. Aantal verpakkingen					
Omgevingstemperatuur <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>											
I.23. Nr. zegel en nr. container						I.24. Aard van de verpakking					
I.25. Dieren / Producten gecertificeerd voor:											
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>											
I.26.					I.27. Voor invoer of toelating in EU						
					Definitieve invoer						
I.28. Identificatie van de dieren/producten											
Soort		Aard van de delen/ (Wetenschappelijke benaming)		Slachthuis/ Fabrieksvaartuig		Uitsnijderij/ Verwerkingsbedrijf		Vriesschip		Hoeveelheid	Nettogewicht
		Soort behandeling									

LAND

Grondstoffen voor de productie van collageen bestemd voor menselijke consumptie

Deel II: Certificering	II. Gezondheidsgegevens	II.a. Referentienummer van het certificaat	II.b. Lokaal referentienummer
	<p>1. Gezondheidsverklaring</p> <p>Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 en dat de hierboven omschreven grondstoffen aan deze voorschriften voldoen en met name dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de hierboven omschreven huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers/huiden, beenderen en darmen van varkens/huid en beenderen van pluimvee/ligamenten en pezen verkregen zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden⁽²⁾; <p>en/of</p> <ul style="list-style-type: none"> – de hierboven omschreven huiden van vrij wild verkregen zijn van gedode dieren waarvan de karkassen op grond van een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden⁽²⁾; <p>en/of</p> <ul style="list-style-type: none"> – de hierboven omschreven huid en graten van vis afkomstig zijn van voor de uitvoer erkende bedrijven waar visproducten voor menselijke consumptie worden vervaardigd⁽²⁾. 		
<p>Noten</p> <p>(1) Vak nr. I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet deze informatie worden bijgewerkt.</p> <p>(2) Doorhalen wat niet van toepassing is.</p> <p>(3) De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.</p>			
<p>Officiële dierenarts of officiële inspecteur</p> <p>Naam (in hoofdletters):</p> <p>Lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Datum:</p> <p>Stempel⁽³⁾:</p> <p>Kwalificatie en titel:</p> <p>Nummer van de lokale veterinaire eenheid:</p> <p>Handtekening⁽³⁾:</p>			

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.”;
 - d) sectie IX wordt als volgt gewijzigd:
 - i) in hoofdstuk I, punt II.B.1, komt punt e) als volgt te luiden:

„e) spendippers 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-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 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.”;
- 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.”.