

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

<u>Nummer</u>	Inhoud	Bladzijde
	I <i>Mededelingen</i>	
	Raad	
2004/C 48 E/01	Gemeenschappelijk Standpunt (EG) nr. 1/2004 van 27 oktober 2003, vastgesteld door de Raad, volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met het oog op de aanneming van een verordening van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne	1
2004/C 48 E/02	Gemeenschappelijk Standpunt (EG) nr. 2/2004 van 27 oktober 2003, vastgesteld door de Raad, volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met het oog op de aanneming van een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong	23
2004/C 48 E/03	Gemeenschappelijk Standpunt (EG) nr. 3/2004 van 27 oktober 2003, vastgesteld door de Raad, volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met het oog op de aanneming van een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong	82
2004/C 48 E/04	Gemeenschappelijk Standpunt (EG) nr. 4/2004 van 27 oktober 2003, vastgesteld door de Raad, volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met het oog op de aanneming van een richtlijn van het Europees Parlement en de Raad 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	131

I

(Mededelingen)

RAAD

GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT (EG) Nr. 1/2004

door de Raad vastgesteld op 27 oktober 2003

met het oog op de aanneming van Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake levensmiddelenhygiëne

(2004/C 48 E/01)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE
RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 95 EG en artikel 152 EG, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽²⁾,

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽³⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Het streven naar een hoog beschermingsniveau van het menselijk leven en de volksgezondheid is een van de fundamentele doelstellingen van de levensmiddelenwetgeving, zoals is bepaald in Verordening (EG) nr. 178/2002 ⁽⁴⁾. In die verordening zijn ook andere gemeenschappelijke beginselen en definities voor de nationale en communautaire levensmiddelenwetgeving vastgelegd, waaronder de doelstelling om het vrij verkeer van levensmiddelen in de Gemeenschap tot stand te brengen.

⁽¹⁾ PB C 365 E van 19.12.2000, blz. 43.

⁽²⁾ PB C 155 van 29.5.2001, blz. 39.

⁽³⁾ Advies van het Europees Parlement van 15 mei 2002 (PB C 180 E van 31.7.2003, blz. 267), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 en standpunt van het Europees Parlement van ... (nog niet bekendgemaakt in het PB).

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

(2) Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽⁵⁾ behelst de algemene controle op de naleving van deze voorschriften.

(3) Gebleken is dat bovenstaande voorschriften en procedures een degelijke basis vormen om de voedselveiligheid te garanderen. In het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid is een groot aantal richtlijnen vastgesteld die specifieke gezondheidsvoorschriften bevatten voor de productie en het op de markt brengen van de producten van bijlage I van het Verdrag. Deze gezondheidsvoorschriften hebben de handelsbelemmeringen voor de betrokken producten verminderd en bijgedragen aan het totstandkomen van de interne markt waarbij tevens een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid is gewaarborgd.

(4) Wat de volksgezondheid betreft, bevatten deze voorschriften en procedures gemeenschappelijke beginselen. Zo stellen zij met name soortgelijke regels vast met betrekking tot de verantwoordelijkheden van fabrikanten en bevoegde autoriteiten, de structurele, operationele en hygiënevoorschriften waaraan inrichtingen moeten voldoen, de procedures voor de erkenning van inrichtingen, en de voorwaarden voor opslag en vervoer en keurmerken.

(5) Deze beginselen vormen een gemeenschappelijke basis voor de hygiënische productie van alle levensmiddelen, inclusief producten van dierlijke oorsprong die zijn vermeld in bijlage I bij het Verdrag.

(6) Naast deze gemeenschappelijke basis zijn er voor bepaalde voedingsmiddelen specifieke hygiënevoorschriften nodig. Deze voorschriften zijn opgenomen in Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ⁽⁶⁾.

(7) De nieuwe algemene en specifieke hygiënevoorschriften hebben in hoofdzaak ten doel een hoog niveau van consumentenbescherming op het vlak van de voedselveiligheid te garanderen.

⁽⁵⁾ PB L 175 van 19.7.1993, blz. 1.

⁽⁶⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

- (8) Om de voedselveiligheid te garanderen vanaf de primaire productie tot en met het in de handel brengen of de uitvoer is een geïntegreerde aanpak noodzakelijk. Alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven in de voedselketen moeten ervoor zorgen dat de voedselveiligheid niet in het gedrang wordt gebracht.
- (9) Communautaire voorschriften dienen niet van toepassing te zijn op de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik, noch op de huishoudelijke bereiding, hantering en opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik. Bovendien zijn communautaire voorschriften alleen van toepassing op ondernemingen, hetgeen een bepaalde continuïteit van de activiteiten en een bepaalde organisatiegraad veronderstelt.
- (10) De in het stadium van de primaire productie aanwezige gevaren voor de voedselveiligheid moeten worden geïdentificeerd en onder controle worden gehouden om te waarborgen dat de doelstellingen van deze verordening worden verwezenlijkt. In het geval van de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten aan eindverbruikers of een plaatselijke detailhandelszaak door de levensmiddelenbedrijfsexploitant die die producten produceert dient de volksgezondheid echter door het nationale recht te worden beschermd, met name vanwege de nauwe relatie tussen de producent en de consument.
- (11) Het is nog niet algemeen haalbaar de HACCP-beginselen toe te passen op de primaire productie. Door middel van gidsen voor goede praktijken moet het gebruik van passende hygiënepraktijken op boerderijen echter gestimuleerd worden. Zo nodig moeten deze gidsen worden aangevuld met specifieke hygiënevoorschriften voor de primaire productie. Het is passend dat de hygiënevoorschriften voor de primaire productie en de daarmee verband houdende bewerkingen afwijken van die voor andere bewerkingen.
- (12) Voedselveiligheid is het resultaat van diverse elementen. De wetgeving dient minimumeisen op het gebied van hygiëne vast te stellen. Er moeten officiële controles worden ingesteld om na te gaan of exploitanten van levensmiddelenbedrijven de voorschriften naleven. Daarnaast moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op de HACCP-beginselen gebaseerde voedselveiligheidsprogramma's en -procedures vaststellen en deze toepassen.
- (13) Voor een geslaagde uitvoering van de procedures gebaseerd op het HACCP-systeem is de volledige medewerking en inzet van werknemers in de voedselindustrie vereist. Met het oog daarop dienen werknemers te worden opgeleid. Het HACCP-systeem is een instrument om exploitanten van levensmiddelenbedrijven te helpen een hogere voedselveiligheidsstandaard te bereiken. Het HACCP-systeem dient niet beschouwd te worden als een zelfreguleringsmechanisme en is geen vervanging voor officiële controles.
- (14) Ofschoon de vereiste om op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures op te stellen in eerste instantie niet moet gelden voor de primaire productie, is de eventuele haalbaarheid van een uitbreiding van deze eis evenwel een onderdeel van de evaluatie die de Commissie na de toepassing van de verordening zal uitvoeren.
- (15) In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. Zij moeten de nodige soepelheid bieden om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven. Met name dient te worden onderkend dat in bepaalde levensmiddelenbedrijven geen kritische controlepunten kunnen worden bepaald en dat in sommige gevallen goede hygiënepraktijken een alternatief kunnen zijn voor het controleren op kritische controlepunten. Evenmin betekent de eis om „kritische grenswaarden” vast te stellen dat er voor elk geval een getalmatige grenswaarde moet worden vastgesteld. De eis om documenten te bewaren moet soepel zijn om te voorkomen dat zeer kleine bedrijven te zwaar belast worden.
- (16) Flexibiliteit is ook wenselijk om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken alsook in verband met de structurele vereisten voor inrichtingen. Flexibiliteit is met name belangrijk voor regio's met bijzondere geografische beperkingen, met inbegrip van de in artikel 299, lid 2, van het Verdrag genoemde ultraperifere gebieden. Deze flexibiliteit mag echter de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang brengen. Aangezien alle overeenkomstige hygiënevoorschriften geproduceerde levensmiddelen vrij in de Gemeenschap zullen circuleren, moet de procedure op grond waarvan lidstaten flexibiliteit kunnen hanteren bovendien volledig transparant zijn. De procedure moet indien nodig voorzien in overleg met het bij Verordening (EG) nr. 178/2002 ingestelde Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid om zo nodig meningsverschillen op te lossen.
- (17) Voor de toepassing van de hygiënevoorschriften kunnen doelstellingen worden vastgelegd, bijvoorbeeld de verlaging van de pathogenen of de vaststelling van prestatienormen. Er moet dus in de daarvoor vereiste procedures worden voorzien. Deze doelstellingen kunnen een aanvulling vormen op de bestaande levensmiddelenwetgeving, zoals Verordening (EEG) nr. 315/93 van 8 februari 1993 tot vaststelling van communautaire procedures inzake verontreinigingen in levensmiddelen⁽¹⁾, op grond waarvan grenswaarden voor specifieke contaminanten kunnen worden vastgesteld, en Verordening (EG) nr. 178/2002, die het in de handel brengen van onveilige levensmiddelen verbiedt en een uniforme basis biedt voor de toepassing van het voorzorgsbeginsel.

(¹) PB L 37 van 13.2.1993, blz. 1.

- (18) Teneinde rekening te houden met de vooruitgang op technisch en wetenschappelijk gebied, dient nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de lidstaten te worden gewaarborgd in het kader van het bij Verordening (EG) nr. 178/2002 ingestelde Permanent Comité. Deze verordening houdt rekening met de internationale verplichtingen die zijn vastgelegd in de WTO-overeenkomst inzake sanitaire en fytosanitaire maatregelen en de internationale voedselveiligheidsnormen in de Codex Alimentarius.
- (19) Voor een efficiënte uitvoering van de officiële controles door de bevoegde autoriteiten is het nodig dat de instellingen geregistreerd worden en dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven samenwerken.
- (20) De traceerbaarheid van levensmiddelen en levensmiddeleningrediënten in de gehele voedselketen is essentieel voor de voedselveiligheid. Verordening (EG) nr. 178/2002 bevat regels inzake de traceerbaarheid van levensmiddelen en levensmiddeleningrediënten alsmede een procedure voor de aanneming van uitvoeringsbepalingen om die beginselen in specifieke sectoren toe te passen.
- (21) In de Gemeenschap ingevoerde levensmiddelen moeten voldoen aan de algemene eisen van Verordening (EG) nr. 178/2002 of voldoen aan veiligheidseisen die gelijkwaardig zijn aan communautaire voorschriften. De onderhavige verordening geeft bepaalde specifieke hygiënevoorschriften voor in de Gemeenschap ingevoerd voedsel.
- (22) Uit de Gemeenschap naar derde landen uitgevoerd voedsel moet voldoen aan de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 178/2002. De onderhavige verordening geeft bepaalde specifieke hygiënevoorschriften voor uit de Gemeenschap uitgevoerd voedsel.
- (23) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk advies. Daartoe dient indien nodig de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid te worden geraadpleegd.
- (24) Aangezien de onderhavige verordening Richtlijn 93/43/EEG vervangt dient deze richtlijn te worden ingetrokken.
- (25) De voorschriften van deze verordening zijn niet van toepassing totdat alle delen van de nieuwe wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne in werking zijn getreden. Voorts dient te worden voorzien in een periode van ten minste 18 maanden tussen de inwerkingtreding en de toepassing van de nieuwe regels om de betrokken sectoren tijd te geven om zich aan te passen.
- (26) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ⁽¹⁾,

HEBBERN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

Werkingsfeer

1. In deze verordening worden de algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld, waarbij met name rekening wordt gehouden met de volgende beginselen:

- a) de verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid berust in eerste instantie bij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf;
- b) de voedselveiligheid moet in de gehele voedselketen gewaarborgd zijn, te beginnen bij de primaire productie;
- c) voor levensmiddelen die niet op een veilige manier bij omgevingstemperatuur kunnen worden opgeslagen, met name bevroren levensmiddelen, is het belangrijk de koudeketen in stand te houden;
- d) algemene toepassing van procedures die gebaseerd zijn op de beginselen van het HACCP-systeem, wat, samen met goede hygiënepraktijken, resulteert in een grotere verantwoordelijkheid voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven;
- e) gidsen voor goede praktijken zijn een zeer handzaam instrument om exploitanten van een levensmiddelenbedrijf wegwijs te maken in de naleving van de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne in alle stadia van de voedselketen, alsmede in de toepassing van de HACCP-beginselen;
- f) er dienen microbiologische criteria en voorschriften inzake temperatuurbeheersing te worden vastgesteld op basis van een wetenschappelijke risico-evaluatie;
- g) er moet op worden toegezien dat ingevoerde levensmiddelen voldoen aan dezelfde of aan gelijkwaardige gezondheidsnormen als levensmiddelen van communautaire oorsprong.

⁽¹⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

Zij is van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, alsmede op de uitvoer. Zij laat meer specifieke voorschriften inzake voedselhygiëne onverlet.

2. Deze verordening is niet van toepassing op:

- a) de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik;
- b) de huishoudelijke bereiding, het hanteren of de opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik;
- c) de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;
- d) verzamelcentra en leerlooierijen die alleen onder de definitie van levensmiddelenbedrijf vallen omdat zij grondstoffen hanteren voor de vervaardiging van gelatine of collageen.

3. De lidstaten stellen regels vast inzake de in lid 2, onder c, bedoelde activiteiten. Dergelijke nationale regels waarborgen de verwezenlijking van de doelstellingen van de verordening.

Artikel 2

Definities

1. Voor de uitvoering van deze verordening gelden de volgende definities:

- a) „levensmiddelenhygiëne”, hierna „hygiëne” te noemen: de maatregelen en voorschriften die nodig zijn om de aan een levensmiddel verbonden gevaren tegen te gaan en de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie te waarborgen, met inachtneming van het beoogde gebruik;
- b) „inrichting”: elke eenheid van een levensmiddelenbedrijf;
- c) „bevoegde autoriteit”: de centrale autoriteit van een lidstaat die bevoegd is om ervoor te zorgen dat aan de vereisten van deze verordening wordt voldaan, elke andere autoriteit waaraan die centrale autoriteit haar bevoegdheid heeft gedelegeerd, of de overeenkomstige autoriteit van een derde land;
- d) „gelijkwaardig”: de mogelijkheid om met verschillende methoden of regelingen dezelfde doelstellingen te bereiken;
- e) „verontreiniging”: de aanwezigheid of de introductie van een gevaar;
- f) „drinkwater”: water dat voldoet aan de minimumvereisten inzake voor menselijke consumptie bestemd water die zijn

vastgesteld bij Richtlijn 98/83/EG van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water ⁽¹⁾;

- g) „schoon zeewater”: natuurlijk of gezuiverd zee- of brakwater dat geen micro-organismen, schadelijke stoffen of giftig zeeplankton bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidskwaliteit van levensmiddelen;
- h) „schoon water”: schoon zeewater en zoet water van een vergelijkbare kwaliteit;
- i) „onmiddellijke verpakking”: het plaatsen van een levensmiddel in een omhulsel of een bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken levensmiddel, alsmede het omhulsel of het bergingsmiddel zelf;
- j) „verpakking”: het plaatsen van een of meer van een onmiddellijke verpakking voorziene levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het tweede bergingsmiddel zelf;
- k) „hermetisch gesloten recipiënt”: een recipiënt die zo ontworpen en vervaardigd is dat hij volledig afgesloten is voor gevaren;
- l) „verwerking”: handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt, onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen, of een combinatie van dergelijke behandelingen;
- m) „onverwerkte producten”: levensmiddelen die geen behandeling hebben ondergaan, met inbegrip van producten die zijn verdeeld, in partjes, plakken of stukken gesneden, uitgebeend, gehakt, van de huid ontdaan, gemalen, versneden, gereinigd, bijgesneden, gepeld, geplet, gekoeld, bevroren, diepgevroren of ontdooid;
- n) „verwerkte producten”: levensmiddelen die zijn ontstaan door de verwerking van onverwerkte producten; deze producten kunnen ingrediënten bevatten die nodig zijn voor de vervaardiging ervan of om ze specifieke kenmerken te geven.

2. De definities die zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 178/2002 gelden eveneens.

3. In de bijlagen wordt verstaan onder „indien nodig”, „indien geschikt”, „passend” en „voldoende” respectievelijk indien nodig, indien geschikt, passend en voldoende om de doelstellingen van deze verordening te verwezenlijken.

⁽¹⁾ PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

HOOFDSTUK II

VERPLICHTINGEN VAN DE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN*Artikel 3***Algemene verplichting**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen die zij onder hun beheer hebben, voldoen aan de bij onderhavige verordening vastgestelde toepasselijke hygiënevoorschriften.

*Artikel 4***Algemene en specifieke hygiënevoorschriften**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van deel A van bijlage I, alsmede aan alle andere specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia waarop lid 1 van toepassing is, houden zich aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II, alsmede aan alle specifieke voorschriften van Verordening (EG) nr. .../2004.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten:

- a) voldoen aan de microbiologische criteria en de voorschriften voor temperatuursbeheersing;
- b) maatregelen nemen of procedures stellen om de doelstellingen van deze verordening te bereiken.

4. De in lid 3 bedoelde criteriavereisten en doelstellingen worden volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure vastgesteld.

De bijbehorende bemonsterings- en analysemethoden worden volgens dezelfde procedure vastgesteld.

5. Wanneer in deze verordening, in Verordening (EG) nr. .../2004 en in de uitvoeringsbepalingen daarvan geen bemonsterings- of analysemethoden zijn gespecificeerd, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven passende, in andere communautaire wetgeving of in de nationale wetgeving vastgelegde methoden hanteren of, bij gebreke daarvan, methoden die resultaten opleveren welke gelijkwaardig zijn met de resultaten die bij gebruik van de referentiemethode worden verkregen, als die methoden wetenschappelijk gevalideerd zijn overeenkomstig de internationaal erkende regels of protocollen.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de in de artikelen 7 tot en met 9 bedoelde gidsen als hulpmiddel gebruiken om aan hun verplichtingen ingevolge deze verordening te voldoen.

*Artikel 5***Risicoanalyse en kritische controlepunten**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

2. De in lid 1 bedoelde HACCP-beginselen betreffen:

- a) het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
- b) het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
- c) het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;
- d) het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;
- e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
- f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten a) tot en met e) bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd; en
- g) het opstellen van aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers, teneinde aan te tonen dat de in de punten a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.

Ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de procedure te herzien en waar nodig aan te passen.

3. Lid 1 is alleen van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende handelingen.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
- dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;
 - zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
 - bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.
5. Nadere bepalingen ter uitvoering van dit artikel kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14, lid 2. Dergelijke bepalingen kunnen voor bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven de toepassing van dit artikel vergemakkelijken, in het bijzonder door te voorzien in het gebruik van procedures omschreven in de gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen, om zodoende aan de eisen van lid 1 te voldoen. In deze bepalingen kan ook gespecificeerd worden hoe lang exploitanten van levensmiddelenbedrijven de documenten en verslagen overeenkomstig artikel 4, onder c, dienen te bewaren.

Artikel 6

Officiële controles, registratie en erkenning

- Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen met de bevoegde autoriteiten samen te werken overeenkomstig andere toepasselijke communautaire wetgeving of, bij gebreke daarvan, nationale wetgeving.
- In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er tevens voor dat de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.

- Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er evenwel op toe dat alle inrichtingen, na ten minste één bezoek ter plaatse, erkend worden door de bevoegde autoriteit, voorzover erkenning vereist is krachtens
 - de nationale wetgeving van de lidstaat waar de inrichting gevestigd is;
 - Verordening (EG) nr. .../2004; of
 - een volgens de procedure van artikel 14, lid 2, aangenomen besluit.

Lidstaten die verlangen dat bepaalde inrichtingen op hun grondgebied krachtens het nationale recht erkend zijn overeen-

komstig het onder a) bepaalde, brengen de Commissie en de andere lidstaten op de hoogte van de toepasselijke nationale regels.

HOOFDSTUK III

GIDSEN VOOR GOEDE PRAKTIJKEN

Artikel 7

Opstelling, verspreiding en gebruik van de gidsen

De lidstaten stimuleren de opstelling van nationale gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen, overeenkomstig artikel 8. Communautaire gidsen worden opgesteld overeenkomstig artikel 9.

De verspreiding en het gebruik van de nationale en de communautaire gidsen worden gestimuleerd. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen die gidsen echter op vrijwillige basis gebruiken.

Artikel 8

Nationale gidsen

- Worden nationale gidsen voor goede praktijken opgesteld, dan dient de levensmiddelenbranche deze op te stellen en te verspreiden:

- in overleg met vertegenwoordigers van belanghebbende partijen welke belangen wezenlijk in het geding kunnen zijn, zoals bijvoorbeeld bevoegde instanties en consumentengroeperingen,
- rekening houdend met de desbetreffende richtlijnen voor de praktijk van de Codex Alimentarius; en
- wanneer zij betrekking hebben op de primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, rekening houdend met de aanbevelingen in deel B van bijlage I.

- De nationale gidsen kunnen worden opgesteld onder auspiciën van een nationale normalisatie-instelling als bedoeld in bijlage II bij Richtlijn 98/34/EG⁽¹⁾.

- De lidstaten beoordelen de nationale gidsen om ervoor te zorgen dat:

- zij in overeenstemming met lid 1 opgesteld zijn;
- de inhoud van de gidsen bruikbaar is voor de sectoren waarop ze betrekking hebben; en
- zij als leidraad kunnen dienen voor de naleving van de artikelen 3, 4 en 5 in de betrokken sectoren en/of voor de betrokken levensmiddelen.

⁽¹⁾ Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften (PB L 204 van 21.7.1998, blz. 37). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 98/48/EG (PB L 217 van 5.8.1998, blz. 18).

4. De lidstaten zenden de Commissie de nationale gidsen die aan lid 3 voldoen. De Commissie creëert een systeem voor de registratie van die gidsen dat zij bijwerkt en ter beschikking stelt van de lidstaten.

5. De overeenkomstig Richtlijn 93/43/EEG opgestelde gidsen voor goede praktijken blijven van toepassing na de inwerkingtreding van deze verordening, mits zij met de doelstellingen hiervan stroken.

Artikel 9

Communautaire gidsen

1. Voordat communautaire gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne of de toepassing van de HACCP- beginselen worden opgesteld, raadpleegt de Commissie het in artikel 14 bedoelde comité. Deze raadpleging heeft ten doel na te gaan of de gidsen nodig zijn en zo ja, het toepassingsgebied en het onderwerp ervan te bepalen.

2. Wanneer er communautaire gidsen worden opgesteld ziet de Commissie erop toe dat zij worden opgesteld en verspreid:

a) door of in overleg met vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de Europese levensmiddelenbranche, inclusief het midden- en kleinbedrijf, en van andere belanghebbende partijen, zoals consumentengroeperingen;

b) in samenwerking met de partijen waarvan de belangen wettelijk kunnen worden geraakt, met inbegrip van de bevoegde autoriteiten;

c) rekening houdend met de desbetreffende richtlijnen voor de praktijk van de Codex Alimentarius; en

d) wanneer zij betrekking hebben op de primaire productie en de in bijlage I bedoelde, daarmee verband houdende bewerkingen, rekening houdend met de aanbevelingen in deel B van bijlage I.

3. Het in artikel 14 bedoelde comité beoordeelt het ontwerp van de communautaire gidsen om ervoor te zorgen dat:

a) zij in overeenstemming met lid 2 zijn opgesteld;

b) de inhoud van de gidsen in de gehele Gemeenschap bruikbaar is voor de sectoren waarop zij betrekking hebben; en

c) als leidraad kunnen dienen voor de naleving van de artikelen 3, 4 en 5 in de betrokken sectoren en/of voor de betrokken levensmiddelen.

4. De Commissie zal het in artikel 14 bedoelde comité verzoeken om overeenkomstig onderhavig artikel opgestelde gidsen regelmatig in samenwerking met de in lid 2 vermelde organen te herzien.

Het doel van deze herziening is ervoor te zorgen dat de gidsen praktisch uitvoerbaar blijven en aansluiten op de technologische en wetenschappelijke ontwikkelingen.

5. De titels en referenties van de volgens dit artikel opgestelde communautaire gidsen worden bekendgemaakt in de C-reeks van het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

HOOFDSTUK IV

INVOER EN UITVOER

Artikel 10

Invoer

De voor de hygiëne van ingevoerde levensmiddelen toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, bedoeld in artikel 11 van Verordening (EG) nr. 178/2002, omvatten ook de in de artikelen 3 tot en met 6 van deze verordening vastgestelde voorschriften.

Artikel 11

Uitvoer

De voor de hygiëne van uitgevoerde of wederuitgevoerde levensmiddelen toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, bedoeld in artikel 12 van Verordening (EG) nr. 178/2002, omvatten ook de in de artikelen 3 tot en met 6 van deze verordening vastgestelde voorschriften.

HOOFDSTUK V

SLOTBEPALINGEN

Artikel 12

Uitvoeringsbepalingen en overgangsmaatregelen

Uitvoeringsbepalingen en overgangsmaatregelen kunnen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14, lid 2.

Artikel 13

Wijziging en aanpassing van de bijlagen I en II

1. De bepalingen in de bijlagen I en II kunnen ingetrokken, gewijzigd, aangepast of aangevuld worden volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure, teneinde rekening te houden met:

- a) de ontwikkeling van gidsen voor goede praktijken;
- b) de ervaring die is opgedaan met de toepassing van HACCP-systemen overeenkomstig artikel 5;
- c) technische ontwikkelingen;
- d) wetenschappelijk advies, met name nieuwe risicobeoordelingen; of
- e) de bepaling van voedselveiligheidsdoelen.

2. Afwijkingen van het bepaalde in de bijlagen I en II kunnen worden toegestaan volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure, voorzover die afwijkingen geen gevolgen hebben voor het bereiken van de bij deze verordening vastgestelde doeleinden.

3. De lidstaten mogen, zonder daarbij de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 7, nationale maatregelen treffen om de in bijlage II vastgestelde voorschriften aan te passen.

4. a) De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen zijn bedoeld:

- i) om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken; of
- ii) om door middel van aanpassingen tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die gelegen zijn in een gebied met bijzondere geografische beperkingen;

b) In andere omstandigheden hebben zij alleen betrekking op de bouw, de indeling en de uitrusting van inrichtingen.

5. Lidstaten die nationale maatregelen als bedoeld in lid 3 willen aannemen, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis. De kennisgeving omvat:

- a) een gedetailleerde beschrijving van de voorschriften die volgens die lidstaat aangepast moeten worden en de aard van de gewenste aanpassing;
- b) een beschrijving van de betrokken levensmiddelen en inrichtingen;
- c) de motivering van de aanpassing (waaronder, zo nodig, een samenvatting van de risicoanalyse en van de maatregelen die genomen moeten worden om ervoor te zorgen dat de aanpassing de doelstellingen van deze verordening niet in het gedrang brengt); en

d) alle andere relevante informatie.

6. De andere lidstaten hebben na ontvangst van de kennisgeving als bedoeld in lid 5 drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. Ingeval van aanpassingen als bedoeld in lid 4, onder b, wordt deze termijn op verzoek van een lidstaat tot vier maanden verlengd. De Commissie kan de lidstaten raadplegen in het in artikel 14 bedoelde comité en is gehouden deze mogelijkheid te gebruiken wanneer zij schriftelijke opmerkingen van één of meer lidstaten ontvangt. De Commissie kan volgens de in artikel 14, lid 2, bedoelde procedure besluiten of de voorgenoemde maatregelen, zo nodig na passende wijzigingen, kunnen worden toegepast. In voorkomend geval kan de Commissie overeenkomstig lid 1 of lid 2 van dit artikel algemene maatregelen voorstellen.

7. Lidstaten kunnen nationale maatregelen tot wijziging van de voorschriften in bijlage II uitsluitend aannemen,

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

Artikel 14

Procedure van het Permanent Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, ingesteld bij Verordening (EG) nr. 178/2002.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit, van toepassing.

De in artikel 5, lid 6, van dat besluit bedoelde termijn bedraagt drie maanden.

3. Het Comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 15

Raadpleging van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid

De Commissie raadpleegt de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid over elke aangelegenheid binnen de werkingssfeer van onderhavige verordening die wezenlijke gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid, met name alvorens criteria, vereisten of doelstellingen overeenkomstig artikel 4, lid 4, voor te stellen.

*Artikel 16***Verslag aan het Europees Parlement en de Raad**

1. Uiterlijk ...(*) brengt de Commissie bij het Europees Parlement en bij de Raad verslag uit.

2. In het verslag wordt in het bijzonder de bij de toepassing van deze verordening opgedane ervaring geëvalueerd en nagegaan of het wenselijk en uitvoerbaar is de in artikel 5 bedoelde voorschriften uit te breiden tot exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zich bezighouden met primaire productie en de in bijlage I vermelde, daarmee verband houdende bewerkingen.

3. De Commissie laat dit verslag zo nodig vergezeld gaan van passende voorstellen.

*Artikel 17***Intrekking**

1. Richtlijn 93/43/EEG wordt ingetrokken met ingang van de datum van toepassing van deze verordening.

2. Verwijzingen naar de ingetrokken richtlijn gelden als verwijzingen naar de onderhavige richtlijn.

3. Op basis van de artikelen 3, lid 3, en 10 van die richtlijn aangenomen besluiten blijven echter van kracht totdat zij worden vervangen door bepalingen die op basis van deze verordening of Verordening (EG) nr. 178/2002 zijn aangenomen. Zolang de in artikel 4, lid 3, onder a), bedoelde criteria of vereisten niet zijn vastgesteld, mogen de lidstaten hun overeenkomstig Richtlijn 93/43/EEG vastgestelde nationale regels voor de bepaling van dergelijke criteria handhaven.

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

Gedaan te ...

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

Voor de Raad

De voorzitter

4. In afwachting van de toepassing van nieuwe communautaire wetgeving met voorschriften voor officiële levensmiddelencontrole nemen de lidstaten alle nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat zij voldoen aan de verplichtingen die in of krachtens onderhavige verordening zijn vastgelegd.

*Artikel 18***Inwerkingtreding**

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

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

- a) Verordening (EG) nr. .../2004,
- b) Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees parlement en van de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾; en
- c) Richtlijn 2003/.../EG van het Europees Parlement en de Raad van ... 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 ⁽²⁾.

Zij is evenwel niet vóór 1 januari 2006 van toepassing.

(*) Vijf jaar na de inwerkingtreding van deze verordening.

⁽¹⁾ Zie blz. 82 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Zie blz. 131 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE I

PRIMAIRE PRODUCTIE

DEEL A: ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRIMAIRE PRODUCTIE EN DAARMEE VERBAND HOUDENDE BEWERKINGEN

I. WERKINGSSFEER

1. Deze bijlage is van toepassing op de primaire productie en de volgende daarmee verband houdende bewerkingen:
 - a) het vervoer, de opslag en het hanteren van primaire producten op de plaats van productie, voorzover hun aard hierdoor niet ingrijpend wordt gewijzigd;
 - b) het vervoer van levende dieren, indien dit noodzakelijk is om de doelstellingen van deze verordening te verwezenlijken; en
 - c) in het geval van producten van plantaardige oorsprong, visserijproducten en vrij wild, vervoershandelingen met het doel om producten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, van de plaats van productie aan een inrichting te leveren.

II. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.
3. Onverminderd de in punt 2 bedoelde algemene verplichting moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wettelijke bepalingen betreffende het onder controle houden van gevaren voor de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen, met inbegrip van:
 - a) maatregelen voor het onder controle houden van verontreiniging door lucht, bodem, water, diervoeder, meststoffen, geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, gewasbeschermingsmiddelen en biociden, en de opslag, het hanteren en verwijderen van afvalstoffen en
 - b) maatregelen die verband houden met de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten en die gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens, inclusief programma's voor bewaking en bestrijding van zoönosen en zoönoseverwekkers.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig:
 - a) alle infrastructuur die voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen gebruikt worden, inclusief infrastructuur voor de opslag en hantering van diervoeder, schoon te maken en die indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;
 - b) uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen, schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;
 - c) in de mate van het mogelijke toe te zien op de reinheid van slachtdieren en indien nodig van productiedieren;
 - d) altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;
 - e) erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en onderricht wordt in gezondheidsrisico's;
 - f) voor zover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;
 - g) afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;
 - h) de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, onder meer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht en verdachte haarden van dit soort ziekten aan de bevoegde autoriteit te melden;
 - i) rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij dieren genomen monsters of van andere monsters; en
 - j) toevoegingsmiddelen voor diervoeders en geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.

5. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, nemen afdoende maatregelen om, indien van toepassing:
- a) voorzieningen, uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;
 - b) zo nodig te zorgen voor hygiënische productie, vervoers- en opslagomstandigheden voor, en de reinheid van plantaardige producten;
 - c) altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;
 - d) erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en onderricht wordt in gezondheidsrisico's;
 - e) voor zover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;
 - f) afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;
 - g) rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters; en
 - h) gewasbeschermingsmiddelen en biociden correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.
6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

III. HET BIJHOUDEN VAN REGISTERS

7. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bijhouden en bewaren, zulks op een passende wijze en gedurende een passende termijn die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf. Zij moeten de relevante informatie in deze registers desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en van de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.
8. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over:
- a) de aard en de oorsprong van aan de dieren gevoerde diervoeders;
 - b) de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, data van toediening of behandeling en wachttijden;
 - c) de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen;
 - d) de voor de volksgezondheid belangrijke resultaten van analyses van bij de dieren genomen monsters of van andere monsters voor diagnosedoeleinden; en
 - e) alle toepasselijke controles van dieren of producten van dierlijke oorsprong.
9. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten moeten in het bijzonder registers bijhouden over:
- a) elk gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden;
 - b) elke aanwezigheid van schadelijke organismen of ziekten die de veiligheid van producten van plantaardige oorsprong in het gedrang kunnen brengen; en
 - c) de resultaten van voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters.
10. Andere personen zoals dierenartsen, agronomen en landbouwtechnici mogen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven bijstaan bij het bijhouden van de registers.

DEEL B: AANBEVELINGEN VOOR GIDSEN VOOR GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN

1. De in de artikelen 7 tot en met 9 van deze verordening bedoelde nationale en communautaire gidsen bevatten richtsnoeren voor goede hygiënische praktijken met het oog op het onder controle houden van gevaren voor de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen.
 2. De gidsen voor goede praktijken inzake hygiëne bevatten passende informatie over mogelijke gevaren tijdens de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen en over maatregelen om gevaren onder controle te houden, met inbegrip van relevante maatregelen die vervat zijn in communautaire en nationale wetgeving, of nationale en communautaire programma's. Voorbeelden van dergelijke gevaren en maatregelen:
 - a) het onder controle houden van verontreiniging door mycotoxines, zware metalen en radioactief materiaal;
 - b) het gebruik van water, organisch afval en meststoffen;
 - c) het correcte en adequate gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden en de traceerbaarheid ervan;
 - d) het correcte en adequate gebruik van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik en toevoegingsmiddelen voor diervoeders en de traceerbaarheid ervan;
 - e) de bereiding, de opslag, het gebruik en de traceerbaarheid van diervoeders;
 - f) de correcte verwijdering van dode dieren, afval en stromest;
 - g) beschermende maatregelen om de insleep van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, en de verplichting om de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen;
 - h) procedures, praktijken en methoden om te waarborgen dat levensmiddelen worden geproduceerd, gehanteerd, verpakt, opgeslagen en vervoerd onder passende hygiënische omstandigheden, met inbegrip van doeltreffende reiniging en bestrijding van schadelijke organismen;
 - i) maatregelen om te zorgen dat slacht- en productiedieren schoon zijn;
 - j) maatregelen met betrekking tot het bijhouden van registers.
-

BIJLAGE II

**ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN
(TENZIJ BIJLAGE I VAN TOEPASSING IS)**

INLEIDING

De hoofdstukken V tot en met XII zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, en zijn de overige hoofdstukken als volgt van toepassing:

- hoofdstuk I is van toepassing op alle bedrijfsruimten voor levensmiddelen, behalve de ruimten waarop hoofdstuk III van toepassing is;
- hoofdstuk II is van toepassing op alle ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, behalve restauratieruimten en de ruimten waarop hoofdstuk III van toepassing is;
- hoofdstuk III is van toepassing op de ruimten die worden opgesomd in de titel van het hoofdstuk;
- hoofdstuk IV is van toepassing op alle vormen van vervoer.

HOOFDSTUK I

ALGEMENE EISEN VOOR BEDRIJFSRUIMTEN VOOR LEVENSMIDDELEN (ANDERE DAN VERMELD IN HOOFDSTUK III)

1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.
2. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:
 - a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
 - b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
 - c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen; en
 - d) voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.
3. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.
4. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voor zover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.
5. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoon gemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.
6. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.
7. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
8. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.

9. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.
10. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

HOOFDSTUK II

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN IN RUIMTEN WAAR LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID, BEHANDELD OF VERWERKT (MET UITZONDERING VAN RESTAURATIERUIMTEN EN DE IN HOOFDSTUK III GENOEMDE RUIMTEN)

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:
 - a) vloerooppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloerooppervlak mogelijk maken;
 - b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;
 - d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;
 - e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen; en
 - f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.
2. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.
3. Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

HOOFDSTUK III

VOORSCHRIFTEN VOOR MOBIELE EN/OF TIJDELIJKE BEDRIJFSRUIMTEN (B.V. TENTEN, MARKTKRAMEN, WINKELWAGENS), RUIMTEN DIE VOORNAMELIJK ALS PARTICULIERE WONING WORDEN GEBRUIKT MAAR WAAR REGELMATIG LEVENSMIDDELEN WORDEN BEREID VOOR HET IN DE HANDEL BRENGEN, EN AUTOMATEN

1. Bedrijfsruimten en automaten moeten voor zover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.

2. Meer in het bijzonder moet, indien nodig, aan de onderstaande voorschriften worden voldaan:
- a) er moeten passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kleedruimtes);
 - b) oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - c) indien nodig moeten passende voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn;
 - d) wanneer het schoonmaken van levensmiddelen tot de normale activiteiten van een levensmiddelenbedrijf behoort, moeten passende voorzieningen aanwezig zijn om dat hygiënisch te laten verlopen;
 - e) er moet voldoende warm en/of koud drinkbaar water beschikbaar zijn;
 - f) er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar);
 - g) er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;
 - h) de levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

HOOFDSTUK IV

VERVOER

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.
2. Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.
3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.
4. Levensmiddelen in bulk in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding „uitsluitend voor levensmiddelen” dragen.
5. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.
6. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.
7. Indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken.

HOOFDSTUK V

VOORSCHRIFTEN INZAKE DE UITRUSTING

1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:
 - a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;

- b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;
 - c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet en
 - d) op zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.
2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.
 3. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.

HOOFDSTUK VI

LEVENS MIDDELEN AFVAL

1. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.
2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.
3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.
4. Alle afval moet hygiënisch en op milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving ter zake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.

HOOFDSTUK VII

WATERVOORZIENING

1. a) Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.
b) Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water. Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer dit water wordt gebruikt dienen er toereikende faciliteiten voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn.
2. Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.
3. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.
4. Ijs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.
5. Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.
6. Wanneer warmtehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.

HOOFDSTUK VIII

PERSOONLIJKE HYGIËNE

1. Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.
2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

HOOFDSTUK IX

BEPALINGEN VAN TOEPASSING OP LEVENSMIDDELEN

1. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.
2. Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.
3. In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.
4. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).
5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten.
6. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.
7. Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooiden van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooiden uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooiden moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.
8. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

HOOFDSTUK X

VOORSCHRIFTEN INZAKE ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN LEVENSMIDDELEN

1. Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.
2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.
3. De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is.
4. Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.

HOOFDSTUK XI

WARMTEBEHANDELING

De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht.

1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:
 - a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht; en
 - b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.
2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur.
3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (b.v. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).

HOOFDSTUK XII

OPLEIDING

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naargelang van hun beroepsactiviteit;
 2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;
 3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.
-

MOTIVERING VAN DE RAAD

I. INLEIDING

De Commissie heeft in juli 2000 een verordening inzake levensmiddelenhygiëne voorgesteld.

Het Europees Parlement en het Economisch en Sociaal Comité hebben respectievelijk in mei 2002 en maart 2001 advies uitgebracht over het voorstel ⁽¹⁾.

Na kennisneming van deze adviezen heeft de Raad op 27 oktober 2003 een gemeenschappelijk standpunt vastgesteld.

II. DOEL

Het verordeningvoorstel is het eerste onderdeel van een pakket van vijf voorstellen waarmee beoogd wordt de communautaire wetgeving op het gebied van levensmiddelenhygiëne te consolideren, te actualiseren en te vereenvoudigen en tegelijkertijd een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid te waarborgen. De Raad heeft de gemeenschappelijke standpunten voor de vier voorstellen waarop de medebeslissingsprocedure van toepassing is gelijktijdig vastgesteld ⁽²⁾.

Met de verordening worden algemene hygiënevoorschriften vastgesteld voor alle levensmiddelen en alle levensmiddelenbedrijven, met als belangrijkste kenmerken:

- er wordt gesteld dat levensmiddelenbedrijven in eerste instantie verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid;
- er worden hygiënevoorschriften vastgesteld voor alle stadia van de voedselketen, vanaf de primaire productie tot en met de detailhandel;
- van de levensmiddelenbedrijven wordt verlangd dat zij de bevoegde instanties in kennis stellen van hun inrichtingen, met het oog op de registratie ervan;
- de bestaande vereisten inzake risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) worden uitgebreid;
- voor bijzondere gevallen wordt in flexibiliteit voorzien.

III. ANALYSE VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT

A. Algemeen

Het gemeenschappelijk standpunt bevat diverse wijzigingen ten opzichte van het oorspronkelijke Commissievoorstel, die in veel gevallen overeenstemmen met de amendementen die het Europees Parlement in eerste lezing heeft voorgesteld. De Commissie heeft met deze wijzigingen ingestemd.

Naast de meer inhoudelijke wijzigingen, die hieronder worden beschreven, zijn er een aantal redactionele aanpassingen, met name in verband met:

- de samenhang met Verordening (EG) nr. 178/2002 ⁽³⁾;

⁽¹⁾ Het Comité van de Regio's heeft besloten geen advies uit te brengen.

⁽²⁾ In december 2002 heeft de Raad, op basis van het vierde Commissievoorstel, Richtlijn 2002/99/EG aangenomen, houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

⁽³⁾ Het betreft onder meer wijzigingen in de zin van de amendementen 1, 11, 12, 14, 15, 17 tot en met 24, 27, 50, 54, 56, 57, 61 en 107 van het EP.

- de algehele consistentie van het pakket hygiënevoorschriften ⁽¹⁾;
- de interne consistentie van de verordening ⁽²⁾;
- de duidelijkheid van de tekst ⁽³⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat voorts een aantal kleinere technische wijzigingen, die beantwoorden aan de in punt II uiteengezette algemene doelstellingen van de verordening ⁽⁴⁾.

B. **Werkingsfeer (artikel 1)**

Ook de Raad acht het niet wenselijk dat de Gemeenschap hygiënevoorschriften uitvaardigt met betrekking tot de *rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten* aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel. Wel wordt in het gemeenschappelijk standpunt het volgende nader bepaald:

- rechtstreekse levering betekent levering door de producent van primaire producten;
- rechtstreekse levering aan de plaatselijke detailhandel heeft alleen betrekking op winkels en restaurants (en niet op groothandel of verwerking); en
- de lidstaten moeten voor deze rechtstreekse levering nationale voorschriften vaststellen die hetzelfde niveau van voedselveiligheid waarborgen als de verordening ⁽⁵⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat ook een vrijstelling voor inzamelingscentra en looierijen die geen voedselproductiebewerkingen uitvoeren, behalve de opslag van grondstoffen voor de productie van *collageen of gelatine*. De verordening tot vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong bevat passende regels voor dergelijke inrichtingen.

C. **HACCP (artikelen 5 en 16)**

De Raad acht het, op korte termijn, niet haalbaar om de beginselen betreffende risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) op de *primaire productie* toe te passen. Ook de Raad vindt echter dat de Commissie, binnen vijf jaar na de inwerkingtreding van de verordening, in haar verslag over de toepassing ervan dit punt moet evalueren en haar conclusies moet rapporteren. De Raad stemt er voorts mee in dat de HACCP-voorschriften voor andere levensmiddelenbedrijven soepel moeten zijn, zodat alle soorten van ondernemingen ze kunnen toepassen ⁽⁶⁾.

Met name gaat de Raad ermee akkoord dat het mogelijk moet zijn om in bepaalde ondernemingen gebruik te maken van procedures uit *gidsen*, in plaats van de HACCP-beginselen integraal toe te passen. Dit mag echter niet ten koste gaan van de doelstellingen inzake voedselveiligheid en daarom is het wenselijk het gebruik van *gidsen* via de comitologieprocedure te regelen.

⁽¹⁾ Om deze reden is amendement nr. 108 van het EP, dat over officiële controles handelt, niet overgenomen. Bepalingen van gelijke strekking komen evenwel voor in het gemeenschappelijk standpunt betreffende de derde verordening.

⁽²⁾ Het betreft wijzigingen in de zin van de amendementen nr. 9 en 60 van het EP. Om deze reden echter is amendement nr. 10, dat de samenhang tussen de overwegingen en de artikelen zou hebben aangetast, niet overgenomen.

⁽³⁾ Het betreft wijzigingen in de zin van de EP-amendementen 2 tot en met 7, 16, 25, 26, 40 tot en met 46, 49, 51, 52, 64, 65, 67, 69 tot en met 75, 78 en 106 van het EP, en deels in de zin van de amendementen 39 en 47.

⁽⁴⁾ Wijzigingen in de zin van de EP-amendementen 68, 79, 80 tot en met 88, 90, 91, 94, 96, 99, 100 en 102.

⁽⁵⁾ Het gemeenschappelijk standpunt ligt dan ook in de lijn van amendement 103 van het EP.

⁽⁶⁾ Het gemeenschappelijk standpunt strookt dan ook met amendement 62 van het EP en met een deel van de amendementen 36 en 38, maar niet met de amendementen 8, 35 en 37.

D. **Comitologie (artikelen 4 en 13)**

De Raad gaat ermee akkoord dat in artikel 4 geen verplichting moet worden opgelegd aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven om te voldoen aan de voorschriften van bijlagen die volgens de comitologieprocedure aan de verordening kunnen worden toegevoegd. Hij aanvaardt echter niet dat er geen ruimte zou zijn voor het verlenen van vrijstellingen of het wijzigen van de bestaande bijlagen via de comitologie. Het gemeenschappelijk standpunt handhaaft deze mogelijkheid, maar bevat criteria die aangeven onder welke omstandigheden de bijlagen kunnen worden gewijzigd ⁽¹⁾.

E. **Gidsen (artikelen 7-9)**

Ook de Raad wenst te benadrukken dat alle belanghebbenden betrokken worden bij de opstelling van gidsen voor goede praktijken inzake voedselhygiëne en de toepassing van de HACCP-beginselen. Ook aanvaardt hij dat de communautaire gidsen regelmatig moeten worden herzien. Aangezien echter de levensmiddelenbedrijven de gidsen op vrijwillige basis zouden gebruiken, vindt de Raad een rangorde van communautaire en nationale gidsen niet wenselijk ⁽²⁾.

F. **Flexibiliteit (artikel 13)**

Ook de Raad is van oordeel dat de lidstaten nationale maatregelen moeten kunnen treffen om de specifieke voorschriften van bijlage II aan te passen, mits hiermee geen afbreuk wordt gedaan aan de doelstellingen van de verordening. Hij acht het eveneens wenselijk de desbetreffende procedure in de lidstaten transparanter te maken, zodat alle voorgenomen maatregelen terdege kunnen worden beoordeeld. De procedure zou echter niet uitgebreid moeten worden tot bijlage I, waarin algemene doelstellingen in plaats van specifieke voorschriften worden vastgelegd ⁽³⁾.

G. **Toepassingsdatum (artikel 18)**

De Raad vindt dat de hervorming van de voedselhygiënewetgeving zo omvangrijk is dat er voldoende tijd moet zijn tussen de aanneming en de toepassing van de nieuwe voorschriften ⁽⁴⁾. Het is eveneens noodzakelijk dat alle onderdelen van het hygiënepakket tegelijkertijd van kracht worden.

In het gemeenschappelijk standpunt wordt derhalve bepaald dat de verordening in werking treedt 18 maanden na de datum waarop alle onderdelen van het pakket in werking zijn getreden, maar niet vóór 1 januari 2006.

H. **Voorschriften voor de primaire productie (bijlage I)**

De Raad gaat ermee akkoord dat de regels voor de primaire producenten niet alleen op de primaire productie van toepassing moeten zijn, maar ook op bepaalde bewerkingen die daar nauw mee verbonden zijn, met name:

- bewerkingen op de plaats van productie, voorzover de aard van de primaire producten hierdoor niet ingrijpend wordt gewijzigd;
- het vervoer van levende dieren; en
- het vervoer van producten van plantaardige oorsprong, visserijproducten en vrij wild, van de plaats van productie naar een andere onderneming.

⁽¹⁾ Het gemeenschappelijk standpunt stemt dus overeen met de amendementen 28 en 29 van het EP, maar niet met de amendementen 30, 58 en 59.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt ligt dus in de lijn van de amendementen 40 tot en met 46 en een deel van amendement 47 van het EP, maar strookt niet met amendement 48.

⁽³⁾ Het gemeenschappelijk standpunt strookt dus met amendement 32 en deels met amendement 31 van het EP.

⁽⁴⁾ Het gemeenschappelijk standpunt ligt dus in de lijn van amendement 63 van het EP.

I. Technische voorschriften voor bewerkingen die volgen op de primaire productie (bijlage II)

Het gemeenschappelijk standpunt omvat een aantal technische wijzigingen in bijlage II. De voornaamste zijn:

- de *uitrustingsvoorschriften* zijn strenger geworden;
- de regels inzake *warmtebehandeling* zijn vereenvoudigd en de voorschriften die specifiek waren voor warmtebehandeling zullen nu algemene gelding krijgen;
- specifieke regels inzake *zouten en roken* zijn geschrapt, omdat zij niets toevoegden aan de algemene voorschriften.

J. Diversen

Waar het oorspronkelijke standpunt van de Commissie afweek van de amendementen van het Parlement, zijn deze in het algemeen ook niet in het gemeenschappelijk standpunt terug te vinden ⁽¹⁾. In enkele gevallen echter heeft de Commissie uiteindelijk kunnen instemmen met wijzigingen op haar voorstel die geheel ⁽²⁾ of gedeeltelijk ⁽³⁾ stroken met de voorgestelde amendementen.

IV. CONCLUSIE

De Raad stelt met genoeg vast dat de Commissie zijn gemeenschappelijk standpunt aanvaardt en dat de ontwerp-verordening op veel punten overeenstemt met de amendementen die het Europees Parlement in eerste lezing heeft aangenomen.

Zelfs waar de Raad en de Commissie niet volledig hebben kunnen instemmen met de amendementen van het Parlement, ligt het gemeenschappelijk standpunt bovendien vaak dichterbij het standpunt van het Parlement dan bij het oorspronkelijke Commissievoorstel. Zo zouden in het gemeenschappelijk standpunt weliswaar *de HACCP-beginselen niet van toepassing zijn op de primaire productie*, maar zouden wel fundamentele, op risico gebaseerde hygiënevoorschriften voor primaire producenten worden vastgesteld, en worden voorzien in een toetsing binnen vijf jaar van de toepassing van de HACCP-beginselen. Evenzo zou de mogelijkheid om in de bijlagen technische wijzigingen aan te brengen via *de comitologieprocedure* worden gehandhaafd in het gemeenschappelijk standpunt, maar zou de werkingsfeer van dergelijke wijzigingen worden beperkt.

⁽¹⁾ De amendementen 13, 30, 35, 37, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 92, 93, 95, 105 en 108.

⁽²⁾ De amendementen 5, 16, 28 en 29.

⁽³⁾ De amendementen 38, 47 en 89.

GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT (EG) Nr. 2/2004

door de Raad vastgesteld op 27 oktober 2003

met het oog op de aanneming van Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

(2004/C 48 E/02)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽²⁾,

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽³⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

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

erkenning van inrichtingen, en de voorwaarden voor opslag en vervoer, en keurmerken.

- (5) Deze beginselen vormen een gemeenschappelijke basis voor de hygiënische productie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die het mogelijk maakt de bestaande richtlijnen te vereenvoudigen.
- (6) Het is wenselijk de regelgeving verder te vereenvoudigen door waar mogelijk op alle producten van dierlijke oorsprong dezelfde regels toe te passen.
- (7) Ook de eis van Verordening (EG) nr. .../2004 dat exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die zich bezighouden met een op de primaire productie volgende fase van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen en de daarmee verband houdende handelingen, dienen te zorgen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van procedures die gebaseerd zijn op risicoanalyse en de HACCP-beginselen, maakt vereenvoudiging mogelijk.
- (8) Al deze elementen tezamen rechtvaardigen een herziening van de specifieke hygiënevoorschriften van de bestaande richtlijnen.
- (9) De herziening heeft hoofdzakelijk ten doel om, met betrekking tot voedselveiligheid, een hoog niveau van bescherming van de consument te garanderen, met name door alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven in de gehele Gemeenschap aan dezelfde regels te onderwerpen, en de goede werking van de interne markt met betrekking tot producten van dierlijke oorsprong te waarborgen, en aldus bij te dragen tot de verwezenlijking van de doelstellingen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid.
- (10) Er dienen uitvoerige hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong te worden gehandhaafd en deze moeten eventueel worden aangescherpt, voorzover dat nodig is voor de bescherming van de consument.
- (11) Communautaire voorschriften dienen niet van toepassing te zijn op de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik, noch op de huishoudelijke bereiding, hantering en opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk gebruik. Voorts dient, in het geval van de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten of van bepaalde vleessoorten aan eindverbruikers of een plaatselijke detailhandelszaak door de levensmiddelenbedrijfexploitant die die producten produceert, de volksgezondheid door het nationale recht te worden beschermd, met name vanwege de nauwe relatie tussen de producent en de consument.

⁽¹⁾ PB C 365 E van 19.12.2000, blz. 58.

⁽²⁾ PB C 155 van 29.5.2001, blz. 39.

⁽³⁾ Advies van het Europees Parlement van 15 mei 2002 (PB C 180 E van 31.7.2003, blz. 288), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 en standpunt van het Europees Parlement van ... (nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad).

⁽⁴⁾ Bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

- (12) Het bepaalde in Verordening (EG) nr. .../2004 is over het algemeen toereikend om de voedselveiligheid te garanderen in handelszaken die levensmiddelen van dierlijke oorsprong rechtstreeks verkopen of leveren aan de eindverbruiker. Onderhavige verordening zou in het algemeen van toepassing moeten zijn op groothandelsactiviteiten (d.w.z. door handelszaken verrichte handelingen met het oog op de levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere bedrijven). Met uitzondering van de specifieke temperatuurvoorschriften die in onderhavige verordening zijn vastgelegd, zou het bepaalde in Verordening (EG) nr. .../2004 echter moeten volstaan voor groothandelsactiviteiten die uitsluitend opslag of transport behelzen.
- (13) De lidstaten zouden tot op zekere hoogte zelf moeten kunnen bepalen of zij de toepassing van deze verordening uitbreiden of beperken tot handelsactiviteiten die onder hun nationale wetgeving vallen. Zij mogen de toepassing echter alleen beperken indien zij van oordeel zijn dat de voorschriften van Verordening (EG) nr. .../2004 volstaan om de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne te verwezenlijken en wanneer de levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong van een handelszaak aan een ander bedrijf een marginale, lokale en beperkte activiteit is. In dat geval mag de levering slechts een klein deel uitmaken van de activiteiten van de handelszaak; de bedrijven die de leveringen ontvangen, moeten in de onmiddellijke nabijheid gelegen zijn; en de levering mag slechts bepaalde soorten producten of bedrijven betreffen.
- (14) Overeenkomstig artikel 10 van het Verdrag zijn de lidstaten verplicht alle maatregelen te treffen die geschikt zijn om de naleving van de in deze verordening vervatte verplichtingen door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven te garanderen.
- (15) De traceerbaarheid van levensmiddelen is essentieel voor de voedselveiligheid. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend moeten worden, moeten niet alleen aan de algemene voorschriften van Verordening (EG) nr. 178/2002⁽¹⁾ voldoen, maar er tevens voor zorgen dat op alle producten van dierlijke oorsprong die zij in de handel brengen een keurmerk of een identificatiemerk is aangebracht.
- (16) In de Gemeenschap ingevoerde levensmiddelen moeten voldoen aan de algemene eisen van Verordening (EG) nr. 178/2002 of voldoen aan veiligheidseisen die gelijkwaardig zijn aan de communautaire voorschriften. De onderhavige verordening bevat specifieke hygiënevoorschriften voor in de Gemeenschap ingevoerde producten van dierlijke oorsprong.
- (17) Vaststelling van deze verordening mag niet leiden tot een verlaging van het beschermingsniveau dat geboden wordt
- door de aanvullende garanties die voor Finland en Zweden bij hun toetreding tot de Gemeenschap overeengekomen zijn en bekrachtigd zijn bij de Beschikkingen 94/968/EG⁽²⁾, 95/50/EG⁽³⁾, 95/160/EG⁽⁴⁾, 95/161/EG⁽⁵⁾, 95/168/EG⁽⁶⁾, 95/409/EG⁽⁷⁾, 95/410/EG⁽⁸⁾ en 95/411/EG⁽⁹⁾. De verordening moet voorzien in het voor een overgangperiode verlenen van garanties aan lidstaten die, wat de betrokken levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft, een nationaal controleprogramma hebben dat is goedgekeurd als zijnde gelijkwaardig met het programma dat voor Finland en Zweden is goedgekeurd. Verordening (EG) nr. .../2003 van het Europees Parlement en de Raad van 17 november 2003 inzake de bestrijding van salmonella en andere door voedsel overgedragen zoonoseverwekkers⁽¹⁰⁾ voorziet in een vergelijkbare procedure ten aanzien van levende dieren en broedeieren.
- (18) Het is dienstig dat de structurele en hygiënevoorschriften van deze verordening van toepassing zijn op alle soorten inrichtingen, inclusief kleine bedrijven en mobiele slachthuizen.
- (19) Flexibiliteit is wenselijk om voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken, alsook in verband met de structurele vereisten voor inrichtingen. Flexibiliteit is met name belangrijk voor regio's met bijzondere geografische beperkingen, met inbegrip van de in artikel 299, lid 2, van het Verdrag genoemde ultraperifere gebieden. Deze flexibiliteit mag echter de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang brengen. Aangezien alle overeenkomstig de hygiënevoorschriften geproduceerde levensmiddelen normaliter vrij in de Gemeenschap zullen circuleren, moet de procedure op grond waarvan lidstaten flexibiliteit kunnen hanteren bovendien volledig transparant zijn. De procedure moet voorzien in overleg met het bij Verordening (EG) nr. 178/2002 ingestelde Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid om, zo nodig, meningsverschillen op te lossen.
- (20) De definitie van separatorvlees moet een algemene definitie zijn die alle mechanische separatiemethoden omvat. In verband met de snelle technologische ontwikkelingen op dit gebied moet de definitie ook flexibel zijn. De technische voorschriften voor separatorvlees moeten echter verschillen naar gelang van de risicobeoordeling van het product dat via de verschillende methoden verkregen wordt.
- (21) In alle stadia van productie, verwerking en distributie is er sprake van een wisselwerking tussen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, inclusief de diervoedersector, en

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1).

⁽²⁾ PB L 371 van 31.12.1994, blz. 36.

⁽³⁾ PB L 53 van 9.3.1995, blz. 31.

⁽⁴⁾ PB L 105 van 9.5.1995, blz. 40.

⁽⁵⁾ PB L 105 van 9.5.1995, blz. 44.

⁽⁶⁾ PB L 109 van 16.5.1995, blz. 44.

⁽⁷⁾ PB L 243 van 11.10.1995, blz. 21.

⁽⁸⁾ PB L 243 van 11.10.1995, blz. 25.

⁽⁹⁾ PB L 243 van 11.10.1995, blz. 29.

⁽¹⁰⁾ PB L 325 van 12.12.2003, blz. 1.

- zijn diergezondheid, dierenwelzijn en volksgezondheid met elkaar verweven. Daarom is een adequate communicatie tussen alle betrokkenen in de hele voedselketen, van de primaire productie tot de detailhandel, vereist.
- (22) Opdat gejaagd wild dat op de communautaire markt wordt aangeboden behoorlijk gekeurd wordt, moeten de kadavers van gejaagde dieren mét de ingewanden voor een officiële postmortemkeuring bij een wildbewerkingsinrichting worden aangeboden. Om bepaalde jachttradities te behouden zonder de voedselveiligheid in gevaar te brengen, moet worden voorzien in een opleiding voor jagers die vrij wild voor menselijke consumptie in de handel brengen. Dit zou jagers in staat stellen vrij wild ter plekke aan een eerste onderzoek te onderwerpen. Opgeleide jagers hoeven niet alle ingewanden voor een postmortemkeuring aan de wildbewerkingsinrichting te bezorgen, wanneer zij dit eerste onderzoek zelf verrichten en geen afwijkingen of gevaren vaststellen. Evenwel zouden de lidstaten strengere voorschriften moeten kunnen vaststellen om rekening te houden met specifieke risico's.
- (23) Deze verordening dient nieuwe criteria voor rauwe melk vast te stellen, in afwachting van de aanneming van nieuwe voorschriften voor het in de handel brengen van dit product. Deze criteria dienen drempelwaarden te zijn, hetgeen betekent dat, indien zij worden overschreden, de exploitanten van levensmiddelenbedrijven corrigerende maatregelen moeten nemen en de bevoegde autoriteit daarvan in kennis moeten stellen. De criteria dienen geen maximumcijfers te zijn waarboven rauwe melk niet in de handel mag worden gebracht. Dit impliceert dat, onder bepaalde omstandigheden, rauwe melk die niet aan alle criteria voldoet, veilig voor menselijke consumptie kan worden gebruikt indien passende maatregelen worden genomen. Voor rauwe melk of rauwe room bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie dient elke lidstaat passende gezondheidsmaatregelen te kunnen handhaven of vast te stellen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening op zijn grondgebied worden bereikt.
- (24) Het criterium voor rauwe melk die gebruikt wordt voor de vervaardiging van zuivelproducten dient driemaal hoger te zijn dan het criterium voor op de boerderij opgehaalde rauwe melk. Het criterium voor melk die gebruikt wordt bij de vervaardiging van verwerkte zuivelproducten is namelijk een absolute waarde, terwijl die voor op de boerderij opgehaalde rauwe melk een gemiddelde is. Naleving van de temperatuurvoorschriften van deze verordening betekent niet dat elke bacteriële groei tijdens het vervoer en de opslag is uitgesloten.
- (25) Als gevolg van deze herziening kunnen de bestaande hygiënevoorschriften worden ingetrokken. Dit gebeurt middels Richtlijn 2003/.../EG van het Europees Parlement en de Raad van ... 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 ⁽¹⁾.
- (26) Voorts komen de bepalingen van deze verordening met betrekking tot eieren in de plaats van de bepalingen van Beschikking 94/371/EG van de Raad van 20 juni 1994 tot vaststelling van specifieke gezondheidsvoorschriften voor het in de handel brengen van bepaalde soorten eieren ⁽²⁾, die door de intrekking van bijlage II van Richtlijn 92/118/EEG ⁽³⁾ komen te vervallen.
- (27) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk advies. Daartoe dient, indien nodig, de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid te worden geraadpleegd.
- (28) Teneinde rekening te houden met de vooruitgang op technisch en wetenschappelijk gebied, dient een nauwe, doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de lidstaten te worden gewaarborgd in het kader van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.
- (29) De voorschriften van de onderhavige verordening dienen pas van toepassing te worden als alle onderdelen van de nieuwe wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne in werking zijn getreden. Ook past het om tussen de inwerkingtreding en de toepassing van de nieuwe regels te voorzien in een termijn van ten minste 18 maanden, teneinde de betrokken sectoren tijd te geven om zich aan te passen.
- (30) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ⁽⁴⁾.

HEBBERN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

Werkingsfeer

1. In deze verordening worden voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld. Deze voorschriften zijn een aanvulling op Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁵⁾. Zij hebben betrekking op onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong.

⁽²⁾ PB L 168 van 2.7.1994, blz. 34.

⁽³⁾ Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG (PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2003/42/EG van de Commissie (PB L 13 van 18.1.2003, blz. 24).

⁽⁴⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

⁽⁵⁾ Bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

⁽¹⁾ Blz. 131 van dit Publicatieblad.

2. Tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, is deze verordening niet van toepassing op levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten. Verwerkte producten van dierlijke oorsprong die worden gebruikt bij de bereiding van dergelijke levensmiddelen moeten evenwel worden verkregen en gehanteerd overeenkomstig de voorschriften van deze verordening.

3. Deze verordening is niet van toepassing met betrekking tot:

- a) de primaire productie voor particulier huishoudelijk gebruik;
- b) de huishoudelijke bereiding, het hanteren of de opslag van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk verbruik;
- c) de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;
- d) de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden vlees van op het bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die dergelijk vlees rechtstreeks als vers vlees aan de eindverbruiker levert;
- e) jagers die kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

4. De lidstaten stellen overeenkomstig het nationale recht regels vast inzake de in lid 3, onder de punten c), d) en e), genoemde activiteiten en personen. Dergelijke nationale regels waarborgen de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening.

5. a) Tenzij uitdrukkelijk anders is bepaald, is deze verordening niet van toepassing op de detailhandel.

b) Deze verordening is wel van toepassing op de kleinhandel wanneer handelingen worden verricht met het oog op de levering van producten van dierlijke oorsprong aan andere detailhandelszaken, tenzij:

i) de handelingen uitsluitend bestaan in opslag of transport, in welk geval niettemin de specifieke temperatuurvoorschriften van bijlage III van toepassing zijn; of

ii) de producten van dierlijke oorsprong door de detailhandelszaak alleen aan andere detailhandelszaken worden geleverd, en die levering overeenkomstig het nationaal recht een marginale, plaatselijke en beperkte activiteit is.

c) De lidstaten mogen nationale maatregelen treffen om de voorschriften van deze verordening toe te passen op de op hun grondgebied gelegen kleinhandelszaken waarop deze verordening op grond van punt a) of punt b) niet van toepassing zou zijn.

6. Deze verordening geldt onverminderd:

- a) de relevante veterinaire rechtelijke en volksgezondheidsvoorschriften, met inbegrip van stringentere voorschriften die zijn vastgesteld met het oog op preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën;
- b) de vereisten inzake welzijn van dieren; en
- c) de vereisten inzake de identificatie van dieren en de traceerbaarheid van producten van dierlijke oorsprong.

Artikel 2

Definities

Voor de toepassing van deze verordening gelden de volgende definities:

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

HOOFDSTUK II

VERPLICHTINGEN VAN DE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Artikel 3

Algemene verplichtingen

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III.

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

Artikel 4

Registratie en erkenning van inrichtingen

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen alleen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong in de handel, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen:

a) die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van Verordening (EG) nr. .../2004, van de bijlagen II en III bij deze verordening en andere toepasselijke voorschriften van de levensmiddelenwetgeving; en

b) die door de bevoegde autoriteit geregistreerd of, indien lid 2 zulks vereist, erkend zijn.

2. Onverminderd artikel 6, lid 3, van Verordening (EG) nr. .../2004, mogen inrichtingen waar de producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd waarvoor bijlage III voorschriften bevat, niet in bedrijf zijn, tenzij de bevoegde autoriteit ze overeenkomstig lid 3 heeft erkend, met uitzondering van inrichtingen waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot:

a) primaire productie;

b) vervoer;

c) de opslag van producten waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is; of

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

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

a) de inrichting erkend heeft na een inspectiebezoek ter plaatse; of

b) de inrichting voorwaardelijk erkend heeft.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de bevoegde autoriteiten overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er met name voor dat een inrichting ophoudt in bedrijf te zijn wanneer de bevoegde autoriteit de erkenning intrekt of, in geval van voorwaardelijke erkenning, nalaat deze te verlengen of een volwaardige erkenning te verlenen.

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

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

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

Artikel 5

Gezondheids- en identificatiemerken

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

a) een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾; of

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

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

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een gezondheidsmerk dat is aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ niet van het vlees verwijderen, tenzij zij dat vlees uitsnijden of verwerken dan wel op een andere manier bewerken.

Artikel 6

Producten van dierlijke oorsprong van buiten de Gemeenschap

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

a) het derde land van verzending voorkomt op een overeenkomstig artikel 11 van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ opgestelde lijst van derde landen waaruit invoer van dat product is toegestaan;

b) i) de inrichting van verzending en de inrichting waar het product verkregen of bereid is, voorkomt op een overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ opgestelde lijst van inrichtingen waaruit invoer van dat product is toegestaan, indien van toepassing;

ii) in geval van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en separatorvlees, het product werd bereid van vlees uit slachthuizen of uitsnijderijen die voorkomen op lijsten die worden opgesteld en bijgehouden overeenkomstig artikel 12 van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ of in uit een goedgekeurde communautaire inrichting;

iii) in geval van levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen, het productgebied voorkomt op een lijst die is opgesteld overeenkomstig artikel 13 van die verordening, indien van toepassing;

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

c) het product voldoet aan:

- i) de voorschriften van deze verordening, met inbegrip van de voorschriften van artikel 5 betreffende gezondheids- en identificatiemerken;
 - ii) de voorschriften van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ en
 - iii) de invoer voorwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig de communautaire wetgeving inzake de invoercontroles op levensmiddelen van dierlijke oorsprong, en
- d) aan de in artikel 14 van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾ vastgestelde voorschriften inzake certificaten en documenten is voldaan, indien van toepassing.

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

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

- a) de producten voor een invoercontrole worden aangeboden overeenkomstig Richtlijn 97/78/EG ⁽³⁾;
- b) de invoer voldoet aan de voorschriften van Richtlijn 2002/99/EG ⁽⁴⁾; en
- c) handelingen die na de invoer onder hun controle plaatsvinden, verricht worden overeenkomstig bijlage III.

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

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

⁽³⁾ Richtlijn 97/78/EG van de Raad van 18 december 1997 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor producten die uit derde landen in de Gemeenschap worden binnengebracht (PB L 24 van 30.1.1998, blz. 9).

⁽⁴⁾ Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van voorschriften in verband met de gezondheid van dieren voor de productie, de afzet en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (PB L 18 van 23.1.2003, blz. 11).

HOOFDSTUK III

HANDEL

Artikel 7

Documenten

1. Indien vereist overeenkomstig bijlage II of III, zorgen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor dat de zendingen producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaan van certificaten of andere documenten.

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

- a) kunnen er modeldocumenten worden vastgesteld; en
- b) kan er worden voorzien in het gebruik van elektronische documenten.

Artikel 8

Bijzondere waarborgen

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die voornemens zijn de volgende producten van dierlijke oorsprong in Zweden of Finland in de handel te brengen, moeten voldoen aan de voorschriften van lid 2 met betrekking tot salmonella:

- a) vlees van runderen en varkens, inclusief gehakt vlees, maar met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees;
- b) vlees van pluimvee van de volgende diersoorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen, inclusief gehakt vlees, doch met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees; en
- c) eieren.

2. a) Bij vlees van runderen en varkens alsmede vlees van pluimvee worden in de inrichting van verzending monsters van de partij genomen, die overeenkomstig de Gemeenschapswetgeving een microbiologische test hebben ondergaan met negatief resultaat.

b) Bij eieren geeft het pakstation de garantie dat de zendingen afkomstig zijn van koppels die overeenkomstig de Gemeenschapswetgeving een microbiologische test hebben ondergaan met negatief resultaat.

c) Vlees van runderen en varkens hoeft de onder a) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij bestemd is voor een inrichting om daar te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd, dan wel een behandeling met een soortgelijke werking te ondergaan. Eieren hoeven de onder b) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij bestemd is voor de vervaardiging van verwerkte producten volgens een procédé waarbij de uitschakeling van salmonella gegarandeerd is.

d) De onder a) en b) bedoelde tests hoeven niet te worden verricht wanneer de levensmiddelen komen uit een inrichting waar een controleprogramma wordt toegepast dat, wat de betrokken producten van dierlijke oorsprong betreft, volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.

e) Vlees van runderen en varkens alsmede van pluimvee gaat vergezeld van een handelsdocument of een certificaat dat voldoet aan een in de Gemeenschapswetgeving vastgelegd model, waarin wordt verklaard dat:

i) de onder a) bedoelde controles zijn uitgevoerd met negatief resultaat; of

ii) het vlees bestemd is voor een van de onder c) bedoelde doeleinden; of

iii) het vlees afkomstig is van een inrichting waarop punt d) van toepassing is.

f) Partijen eieren gaan vergezeld van een certificaat waarin wordt verklaard dat de onder b) bedoelde tests zijn verricht met negatief resultaat, of dat de eieren voor gebruik volgens het onder c) bedoelde procédé zijn bestemd.

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

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

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

4. Voor de toepassing van dit artikel wordt met „controleprogramma” een controleprogramma bedoeld dat is goedgekeurd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2003 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Het Publicatiebureau zal het nummer invoegen van de verordening inzake door voedsel overgedragen zoönoseverwekkers (zie overweging 17).

HOOFDSTUK IV

SLOTBEPALINGEN

Artikel 9

Uitvoeringsbepalingen en overgangsmaatregelen

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

Artikel 10

Wijziging en aanpassing van de bijlagen II en III

1. De bepalingen in de bijlagen II en III kunnen ingetrokken, gewijzigd, aangepast of aangevuld worden volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure, om rekening te houden met:

a) de ontwikkeling van codes van goede praktijken;

b) de ervaring die is opgedaan met de uitvoering van op HACCP gebaseerde systemen uit hoofde van artikel 5 van Verordening nr. .../2004 ⁽¹⁾;

c) technische ontwikkelingen;

d) veranderingen in de consumptiepatronen;

e) wetenschappelijk advies, met name nieuwe risicobeoordelingen; of en

f) de bepaling van voedselveiligheidsdoelen.

2. Vrijstellingen van de bepalingen van de bijlagen II en III kunnen in overeenstemming met de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure worden verleend, mits dergelijke vrijstellingen geen afbreuk doen aan de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening.

3. De lidstaten mogen, zonder daarbij de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 8, nationale maatregelen treffen om de in bijlage III vastgestelde voorschriften aan te passen.

4. a) De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen zijn bedoeld:

i) om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken; of

ii) om tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die gelegen zijn in gebieden die met bijzondere, geografisch bepaalde beperkingen te kampen hebben, of

b) In andere omstandigheden zijn zij uitsluitend van toepassing op de bouw, de indeling en de uitrusting van inrichtingen.

5. Lidstaten die overeenkomstig lid 3 nationale maatregelen willen aannemen stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis. Elke kennisgeving omvat:

- a) een gedetailleerde beschrijving van de voorschriften die volgens die lidstaat aangepast moeten worden en de aard van de gewenste aanpassing;
- b) een beschrijving van de betrokken levensmiddelen en inrichtingen;
- c) de motivering van de aanpassing (waaronder, zo nodig, een samenvatting van de risicoanalyse en van de maatregelen die ervoor zorgen dat de aanpassing de doelstellingen van deze verordening niet in het gedrang brengt); en
- d) alle andere relevante informatie.

6. De andere lidstaten hebben na ontvangst van de kennisgeving als bedoeld in lid 5 drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. In geval van aanpassingen als bedoeld in lid 4, onder b), wordt deze termijn op verzoek van een lidstaat tot vier maanden verlengd. De Commissie kan de lidstaten raadplegen in het in artikel 12, lid 1, genoemde comité en is gehouden deze mogelijkheid te gebruiken wanneer zij schriftelijke opmerkingen van één of meer lidstaten ontvangt. De Commissie kan volgens de in artikel 12, lid 2, bedoelde procedure besluiten of de voorgenoemde maatregelen, zo nodig na passende wijzigingen, kunnen worden toegepast. In voorkomend geval kan de Commissie overeenkomstig lid 1 of 2 van dit artikel algemene maatregelen voorstellen.

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

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

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

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

vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat daardoor de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening niet wordt gehinderd.

Artikel 11

Specifieke besluiten

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

- 1) regels vast te stellen voor het vervoer van vlees terwijl het nog warm is;
- 2) met betrekking tot separatorvlees, te specificeren welk calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees;
- 3) andere behandelingen vast te stellen die in een verwerkingsinstallatie mogen worden toegepast op levende tweekleppige weekdieren van klasse B- of klasse C-productiegebieden die niet gezuiverd of heruitgezet zijn;
- 4) erkende testmethodes voor mariene biotoxines te specificeren;
- 5) aanvullende gezondheidsnormen vast te stellen voor levende tweekleppige weekdieren, in samenwerking met het betrokken communautair referentielaboratorium, waaronder:
 - a) grenswaarden en analysemethodes voor andere mariene biotoxines,
 - b) procedures voor het opsporen van virussen, alsmede virologische normen, en
 - c) bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de gezondheidsnormen wordt voldaan;
- 6) gezondheidsnormen of -controles vast te stellen wanneer wetenschappelijk is aangetoond dat die nodig zijn om de volksgezondheid te beschermen;
- 7) bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, uit te breiden tot andere levende tweekleppige weekdieren dan pectinidae;
- 8) criteria vast te stellen aan de hand waarvan wordt bepaald uit welke epizoötiologische gegevens blijkt dat een visgrond, wat de aanwezigheid van parasieten betreft, geen gevaar voor de gezondheid oplevert en de bevoegde autoriteit exploitanten van levensmiddelenbedrijven bijgevolg mag toestaan visserijproducten niet in te vriezen, als bepaald in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, punt D;

- 9) versheidscriteria en grenswaarden vast te stellen inzake histamine en de totale vluchtige-basestikstof voor visserijproducten;
- 10) het gebruik toe te staan van rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, vastgelegde criteria met betrekking tot het kiemgetal en het aantal somatische cellen, voor de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten;
- 11) onverminderd het bepaalde in Richtlijn 96/23/EG ⁽¹⁾, een maximum toegestane waarde voor het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen in rauwe melk vast te stellen; en
- 12) gelijkwaardige processen voor de productie van gelatine of collageen goed te keuren.

Artikel 12

Comitéprocedure

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid.
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit, van toepassing.
De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.
3. Het Comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 13

Raadpleging van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid

De Commissie raadpleegt de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid over elke aangelegenheid binnen de werkingssfeer

van deze verordening die wezenlijke gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid, met name alvorens de uitbreiding van bijlage III, sectie III, tot andere diersoorten voor te stellen.

Artikel 14

Verslag aan het Europees Parlement en de Raad

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

Artikel 15

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

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

- a) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾;
- b) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽³⁾; en
- c) Richtlijn 2004/.../EG ⁽⁴⁾.

Zij is evenwel niet vóór 1 januari 2006 van toepassing.

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

Gedaan te ...

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

Voor de Raad

De voorzitter

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

(*) Vijf jaar na de inwerkingtreding van deze verordening.

⁽²⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽³⁾ Het Publicatiebureau zal het nummer invoegen van de in artikel 4, lid 3, bedoelde verordening.

⁽⁴⁾ Het Publicatiebureau zal het nummer invoegen van de in overweging 25 bedoelde richtlijn.

BIJLAGE I

DEFINITIES

Voor de toepassing van deze verordening gelden de volgende definities:

1. VLEES

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

2. LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

- 2.1. Tweekleppige weekdieren: plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata).
- 2.2. Mariene biotoxines: giftige stoffen die door tweekleppige weekdieren worden opgenomen, in het bijzonder door het eten van plankton dat toxines bevat.

- 2.3. Verwatering: de behandeling waarbij levende tweekleppige weekdieren die komen uit productiegebieden van klasse A, zuiveringscentra of verzendingscentra, worden opgeslagen in bassins of andere installaties met schoon zeewater, dan wel op natuurlijke gronden teneinde zand, slik of slijm te verwijderen en organoleptische eigenschappen te behouden of te verbeteren, en om ervoor te zorgen dat zij in goede staat van vitaliteit verkeren voordat de onmiddellijke verpakking of verpakking wordt aangebracht.
- 2.4. Producent: iedere natuurlijke persoon of rechtspersoon die op enigerlei wijze levende tweekleppige weekdieren verzamelt in een productiegebied om deze te hanteren en in de handel te brengen.
- 2.5. Productiegebied: een gebied in zee, in een lagune of in een estuarium waarin zich hetzij natuurlijke gronden voor tweekleppige weekdieren, hetzij voor de kweek van tweekleppige weekdieren gebruikte gebieden bevinden en waar levende tweekleppige weekdieren worden verzameld.
- 2.6. Heruitzettingsgebied: gebied in zee, in een lagune of in een estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor de natuurlijke zuivering van levende tweekleppige weekdieren.
- 2.7. Verzendingscentrum: op het land gevestigde of drijvende inrichting, die is bedoeld voor ontvangst, verwatering, wassen, reiniging, sortering, onmiddellijke verpakking, en verpakking van levende tweekleppige weekdieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie.
- 2.8. Zuiveringscentrum: inrichting die over waterbekkens beschikt die van schoon zeewater worden voorzien en waarin levende tweekleppige weekdieren worden gehouden gedurende de tijd die nodig is om de verontreiniging te verminderen, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie.
- 2.9. Heruitzetting: het overbrengen van levende tweekleppige weekdieren naar gebieden in zee, in een lagune of in een estuarium voor de tijd die nodig is om de verontreiniging te verminderen, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie. Het overbrengen van tweekleppige weekdieren naar gebieden die beter geschikt zijn voor de verdere groei of gewichtstoename, is hier niet onder begrepen.

3. VISSERIJPRODUCTEN

- 3.1. Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder begrepen.
- 3.2. Fabrieksvaartuig: vaartuig aan boord waarvan visserijproducten één of meer van de volgende behandelingen ondergaan en nadien van een onmiddellijke verpakking worden voorzien en indien nodig worden gekoeld of ingevroren: fileren, in moten verdelen, stropen, schalen en schelpen verwijderen, hakken, verwerken.
- 3.3. Vriesvaartuig: vaartuig aan boord waarvan visserijproducten worden ingevroren, eventueel na het verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals verbloeden, koppen, strippen en verwijderen van de vinnen. Deze behandelingen worden zo nodig gevolgd door het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking of een verpakking.
- 3.4. Mechanisch verwijderd vlees van visserijproducten: het product dat wordt verkregen door het vlees van visserijproducten mechanisch te verwijderen, waardoor de vleesstructuur verloren gaat of verandert.
- 3.5. Verse visserijproducten: onverwerkte visserijproducten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte producten die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling.
- 3.6. Bewerkte visserijproducten: onverwerkte visserijproducten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren, en hakken.

4. MELK

- 4.1. Rauwe melk: melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan.
- 4.2. Melkproductiebedrijf: een inrichting met een of meer landbouwhuisdieren voor de melkproductie, waarbij het oogmerk is deze melk als levensmiddel in de handel te brengen.

5. EIEN

- 5.1. Eieren: door gekweekte vogels gelegde eieren in de schaal die geschikt zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie of voor de bereiding van eiproducten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren.
- 5.2. Vloeibaar ei: de niet-verwerkte ei-inhoud na verwijdering van de schaal.

- 5.3. Gebarsten eieren: eieren waarvan de schaal beschadigd is, en waarvan de eivliezen geen breuken vertonen.
- 5.4. Pakstation: een inrichting waar eieren volgens kwaliteits- en gewichtsklassen worden gesorteerd.
6. KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN
- 6.1. Kikkerbilletjes: het achterste gedeelte van tot de soorten *Rana* (familie *Ranidae*) behorende dieren, transversaal doorsneden achter de voorste ledematen, gestript en gevild.
- 6.2. Slakken: terrestrische buikpotigen van de soorten *Helix pomatia* L., *Helix aspersa* Muller en *Helix lucorum* en tot de *Achatinidae* behorende soorten.
7. VERWERKTE PRODUCTEN
- 7.1. Vleesproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak geconstateerd kan worden dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn.
- 7.2. Zuivelproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van rauwe melk of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten.
- 7.3. Eiprodukten: verwerkte producten die verkregen worden door de verwerking van eieren, bestanddelen of mengsels van eieren, of door verdere verwerking van verwerkte producten.
- 7.4. Verwerkte visserijproducten: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van visserijproducten of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten.
- 7.5. Gesmolten dierlijke vetten: voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen.
- 7.6. Kanen: het eiwithoudende residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water.
- 7.7. Gelatine: natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren.
- 7.8. Collageen: product op basis van eiwitten, dat afkomstig is van dierlijke beenderen, huiden en pezen en geproduceerd is overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van deze verordening.
- 7.9. Behandelde magen, blazen en darmen: magen, blazen en darmen die, nadat zij zijn gereinigd, een behandeling hebben ondergaan (b.v. zouten, verhitten, drogen).
8. ANDERE DEFINITIES
- 8.1. Producten van dierlijke oorsprong:
- levensmiddelen van dierlijke oorsprong, inclusief honing en bloed;
 - levendige tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen bestemd voor menselijke consumptie; en
 - andere dieren bestemd om bereid te worden teneinde levend aan de eindverbruiker te worden geleverd.
- 8.2. Groothandelsmarkt: een levensmiddelenbedrijf dat verschillende afzonderlijke eenheden omvat, met gemeenschappelijke installaties en afdelingen waar levensmiddelen aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven worden verkocht.
-

BIJLAGE II

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE VERSCHIEDENE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

SECTIE I: IDENTIFICATIEMERKEN

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

A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

1. Het identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de inrichting verlaat.
2. Er hoeft evenwel geen nieuw merk op een product worden aangebracht, tenzij de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd, dan wel het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting; in dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.
3. Een identificatiemerk is niet nodig voor eieren waarvoor in Verordening (EG) nr. 1907/90 ⁽¹⁾ voorschriften inzake etikettering of identificatiemerken zijn vastgelegd.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.

B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK

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

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de voorraden en uitrusting die zij vóór de inwerkingtreding van deze verordening hadden besteld, blijven gebruiken totdat deze uitgeput zijn of aan vervanging toe zijn.

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

C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

9. Het merk mag, naargelang van de aanbiedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.
10. In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Dit is evenwel niet vereist wanneer door het openen de verpakking wordt vernietigd. Wanneer een onmiddellijke verpakking dezelfde bescherming biedt als een verpakking, mag het etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd.
11. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking, onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.
12. Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten van dierlijke oorsprong die in bulk worden vervoerd, en voor visserijproducten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 6, 7 en, zo nodig, 8 bedoelde gegevens bevatten.

⁽¹⁾ Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren (PB L 173 van 6.7.1990, blz. 5), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 5/2001 (PB L 2 van 5.1.2001, blz. 1).

13. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.
14. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

SECTIE II: DOELSTELLINGEN VAN DE OP HACCP GEBASEERDE PROCEDURES

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

SECTIE III: INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

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

1. Exploitanten van slachthuizen mogen geen dieren tot het terrein van het slachthuis toelaten zonder dat zij de relevante informatie inzake voedselveiligheid, die overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 [inzake levensmiddelenhygiëne] bijgehouden wordt in de registers van het bedrijf van herkomst, hebben opgevraagd en ontvangen.
2. Slachthuisexploitanten moeten ten minste 24 uur voordat de dieren bij het slachthuis aankomen, in het bezit zijn van de informatie, behalve in de in punt 7 genoemde omstandigheden.
3. De in punt 1 bedoelde relevante informatie over de voedselketen dient betrekking te hebben op het volgende:
 - a) de status van het bedrijf van herkomst of de regionale gezondheidsstatus van de dieren;
 - b) de gezondheidsstatus van de dieren;
 - c) de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren binnen een relevante periode hebben ondergaan, tezamen met de data van toediening of behandeling en wachttijden, wanneer er een wachttijd is;
 - d) de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van het vlees in het gedrang kunnen brengen;
 - e) indien relevant voor de bescherming van de volksgezondheid, de resultaten van de analyses van de bij de dieren genomen monsters of van andere voor het diagnosticeren van ziekten die de veiligheid van vlees in het gedrang brengen, genomen monsters, met inbegrip van monsters die in het kader van de bewaking en de bestrijding van zoönoses en residuen worden genomen;

⁽¹⁾ Het Publicatiebureau zal het nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne.

- f) de relevante verslagen van slachthuizen over de resultaten van eerdere antemortem- en postmortemkeuringen van dieren van hetzelfde bedrijf van herkomst, met name verslagen van de officiële dierenarts;
- g) de productiegegevens, wanneer die ziekten aan het licht kunnen brengen; en
- h) naam en adres van de dierenarts die normaliter het bedrijf van herkomst diensten verleent.
4. a) Slachthuisexploitanten hoeven echter niet in kennis te worden gesteld van:
- i) de informatie bedoeld in punt 3 a), b), f) en h), indien de exploitant al over deze informatie beschikt (bv. via een lopende overeenkomst of een kwaliteitsborgingssysteem); of
 - ii) de informatie bedoeld in punt 3 a), b), f) en g), indien de producent verklaart dat er geen relevante informatie te melden valt.
- b) De verstrekte informatie hoeft geen woordelijk afschrift van de registers van het bedrijf van herkomst te zijn. De informatie mag elektronisch of in de vorm van een door de producent ondertekende standaardverklaring worden verstrekt.
5. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die na de beoordeling van de relevante gegevens over de voedselketen besluiten op het terrein van het slachthuis dieren toe te laten, moeten de gegevens onmiddellijk en ten minste 24 uur voordat de dieren of de groep dieren bij het slachthuis aankomen/aankomt (uitgezonderd in de in punt 7 genoemde omstandigheden) ter beschikking stellen van de officiële dierenarts. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen voorafgaand aan de antemortemkeuring van het betrokken dier de officiële dierenarts in kennis te stellen van alle informatie die kan duiden op een gezondheidsprobleem.
6. Wanneer een dier bij het slachthuis aankomt zonder gegevens over de voedselketen, dient de exploitant onmiddellijk de officiële dierenarts daarvan in kennis te stellen. Het dier mag niet worden geslacht zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.
7. Indien de bevoegde autoriteit dit toestaat, mogen in de volgende gevallen de gegevens over de voedselketen de dieren vergezellen, en hoeven ze niet uiterlijk 24 uur van tevoren te worden verstrekt:
- a) varkens, pluimvee of gekweekt wild die in het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring hebben ondergaan, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekend certificaat waarin deze verklaart dat hij de dieren op het bedrijf van herkomst heeft onderzocht en gezond heeft bevonden;
 - b) eenhoevige landbouwhuisdieren;
 - c) dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekende verklaring dat het resultaat van de antemortemkeuring bevredigend was; en
 - d) dieren die niet rechtstreeks van het bedrijf van herkomst aan het slachthuis geleverd worden.
- De exploitanten van slachthuizen dienen de betrokken informatie te beoordelen. Indien zij de dieren voor slachting aanvaarden, dienen zij de in de punten a) en c) genoemde documenten aan de officiële dierenarts te overhandigen. De dieren mogen niet geslacht of verder behandeld worden zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.
8. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen de paspoorten van eenhoevige landbouwhuisdieren te controleren om zich ervan te vergewissen dat het dier bestemd is om te worden geslacht voor menselijke consumptie. Indien zij het dier voor slachting aanvaarden, dienen zij het paspoort aan de officiële dierenarts te overhandigen.
-

BIJLAGE III

SPECIEKE VOORSCHRIFTEN

SECTIE I: VLEES VAN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

HOOFDSTUK I: VERVOER VAN LEVENDE DIEREN NAAR HET SLACHTHUIS

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

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

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN

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

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

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

HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN

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

1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:
 - a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of
 - b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;
2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn;
3. uitsnijlokalen hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van hoofdstuk V nageleefd worden;
4. voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat voorzieningen hebben voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen; en
5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

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

1. Als de dieren in het slachthuis zijn aangekomen, mag het slachten niet onnodig worden uitgesteld. Wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, moeten de dieren evenwel kunnen rusten vóórdat ze worden geslacht.
2. a) Vlees van andere dan de onder b) en c) vermelde dieren mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt indien zij op een andere manier sterven dan door slachting in het slachthuis.
 - b) In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:
 - i) dieren waarbij overeenkomstig hoofdstuk VI een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis,
 - ii) dieren die overeenkomstig sectie III op de productieplaats zijn geslacht; en
 - iii) vrij wild, als bedoeld in sectie IV, hoofdstuk II.
 - c) Vlees van dieren die worden geslacht na een ongeval in een slachthuis mag voor menselijke consumptie worden gebruikt als bij inspectie geen andere ernstige laesies zijn gevonden dan die welke bij het ongeval opgelopen zijn.

3. Naar het slachthuis verzonden dieren of partijen dieren, moeten zo worden geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd.
4. De dieren moeten schoon zijn.
5. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de door de bevoegde autoriteit overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ aangewezen dierenarts te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring van ieder te slachten dier onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd.
6. Dieren die in de slachtlokaal zijn binnengebracht, moeten onverwijd worden geslacht.
7. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. In het bijzonder geldt het volgende:
 - a) de luchtpijp en de slokdarm moeten tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen;
 - b) tijdens het verwijderen van huiden en vachten:
 - i) mag de buitenkant daarvan niet in aanraking komen met het karkas, en
 - ii) mogen personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;
 - c) er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien; en
 - d) het verwijderen van de uier mag niet leiden tot verontreiniging van het karkas met melk of colostrum.
8. Het karkas van de dieren en de andere, voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve wat betreft varkens, de koppen en poten van schapen en geiten en kalveren. Koppen en poten moeten zo worden gehanteerd dat elke verontreiniging van vlees wordt voorkomen.
9. Wanneer varkens niet worden gevild, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld.
10. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet onmiddellijk worden verwijderd door bijsnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect.
11. Karkassen en slachtafval mogen niet in contact komen met vloeren, wanden of werktafels.
12. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring van alle geslachte dieren onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾.
13. Zolang de postmortemkeuring niet is voltooid, moet van de delen van een geslacht dier dat aan die keuring wordt onderworpen:
 - a) op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen; en
 - b) mag geen van die delen in aanraking komen met een ander karkas, met slachtafval of met ingewanden, met inbegrip van die waarop al een postmortemkeuring is uitgevoerd.

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

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

16. Na de postmortemkeuring:
- moeten bij runderen en eenhoevigen de amandelen op hygiënische wijze worden verwijderd;
 - moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de schone afdeling van de inrichting worden verwijderd;
 - mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie; en
 - moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, in hun geheel en zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij de bevoegde autoriteit anders toestaat.
17. Na het slachten en de postmortemkeuring moet het vlees overeenkomstig hoofdstuk VII worden opgeslagen.
18. Wanneer zij bestemd zijn voor verdere verwerking, moeten:
- magen worden gebroeid of schoongemaakt;
 - darmen worden geledigd en schoongemaakt; en
 - koppen en poten worden gevild of gebroeid en onthaard worden.
19. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, zijn er voorzorgsmaatregelen nodig om kruisverontreiniging te voorkomen; de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden ook op verschillende tijdstippen of plaatsen verricht. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van niet gevilde karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.
20. Indien het slachthuis niet over afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren beschikt, dienen de voorzieningen voor het slachten van deze dieren onder officieel toezicht te worden gereinigd, gewassen en ontsmet, vóórdat het slachten van andere dieren wordt hervat.

HOOFDSTUK V: HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

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

- Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren mogen in slachthuizen worden verdeeld in halve karkassen of in kwartieren, en halve karkassen in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken. Het verder uitsnijden en uitbenen moeten plaatsvinden in een uitsnijderij.
- De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:
 - voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokale wordt binnengebracht;
 - tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het schoonsnijden, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees wordt gehouden, door middel van een omgevingstemperatuur van ten hoogste 12 °C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect; en
 - als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.
- Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt overeenkomstig hoofdstuk VII, punt 3.
- Vlees mag eveneens uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie bevindt als het slachtlokaal. In dat geval wordt het vlees rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal, dan wel na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal gebracht. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur.

HOOFDSTUK VI: NOODSLACHTINGEN BUITEN HET SLACHTHUIS

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

1. Een voor het overige gezond dier moet een ongeval gehad hebben waardoor het om welzijnsredenen niet naar het slachthuis kon worden vervoerd.
2. Een dierenarts dient een antemortemkeuring van het dier te verrichten.
3. Het geslachte en verbloede dier is zonder nodeloos uitstel onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd. Maag en darmen mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslaching. Verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van dat dier.
4. Indien er tussen de slacht en de aankomst bij het slachthuis meer dan twee uur verstrijkt, moet het dier gekoeld worden. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
5. Een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het dier heeft gefokt, waarin de identiteit van het dier, de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en wachttijden zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.
6. Een verklaring van de dierenarts waarin het gunstige resultaat van de antemortemkeuring, de datum en het tijdstip van en de reden voor de noodslachting, naast de aard van de door de dierenarts op het dier toegepaste behandeling zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.
7. Het geslachte dier dient geschikt te zijn bevonden voor menselijke consumptie na een overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ in het slachthuis verrichte postmortemkeuring, inclusief eventuele extra tests in geval van een noodslachting.
8. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen eventuele instructies van de officiële dierenarts na de postmortemkeuring over het gebruik van het vlees op te volgen.
9. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen vlees van dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, niet op de markt brengen tenzij het een speciaal gezondheidsmerk draagt, dat niet verward kan worden met het gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ of het identificatiemerk als bedoeld in bijlage II, sectie I, van deze verordening. Zulk vlees mag alleen op de markt worden gebracht in de lidstaat waar de slacht plaatsvindt en met inachtneming van de nationale wetgeving.

HOOFDSTUK VII: OPSLAG EN VERVOER

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

1. a) Tenzij andere specifieke bepalingen in een andere regeling voorzien, moet de postmortemkeuring onmiddellijk worden gevolgd door koeling in het slachthuis om via een continue daling van de temperatuur overal in het vlees een temperatuur van niet meer dan 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees te verzekeren. Vlees mag evenwel overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk V, punt 4, tijdens het koelen worden versneden en uitgebeend.
b) Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.
2. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt en moet die temperatuur behouden tijdens de opslag.
3. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden. Vlees mag evenwel ook worden vervoerd indien de bevoegde autoriteit zulks toestaat om de bereiding van specifieke producten mogelijk te maken, op voorwaarde dat:
 - a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die de bevoegde autoriteiten vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaalde inrichtingen; en

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

- b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en het vervoer niet meer dan twee uur duurt.
4. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.
5. Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen en vervoerd, tenzij de opslag of het vervoer in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.

SECTIE II: VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

HOOFDSTUK I: VERVOER VAN LEVENDE DIEREN NAAR HET SLACHTHUIS

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

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

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN

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

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

6. Zij moeten beschikken over een apart lokaal met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van:

- a) bij het transport gebruikte voorzieningen, bijvoorbeeld kratten; en
- b) vervoermiddelen.

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

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

HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN

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

- a) zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:
 - i) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of
 - ii) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;
- b) beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn;
- c) uitsnijlokalen hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van hoofdstuk V nageleefd worden;
- d) voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen; en
- e) beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

2. Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:

- a) het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloeding geplukt zijn, of
- b) het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat daarvoor afzonderlijke lokalen beschikbaar zijn.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

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

1. a) Vlees van andere dan de onder b) vermelde dieren mag niet voor menselijke consumptie gebruikt worden indien zij op een andere manier gestorven zijn dan door slachting in het slachthuis.
 - b) In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:
 - i) pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, indien zij overeenkomstig hoofdstuk VI op het bedrijf geslacht zijn;
 - ii) gekweekt wild dat op de productieplaats overeenkomstig sectie III is geslacht; en
 - iii) klein vrij wild, als bedoeld in sectie IV, hoofdstuk III.
2. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd.

3. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het bewerken van gekweekte loopvogels en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslachte en gekweekte loopvogels en voor vrij wild.
4. Dieren die in het slachtlokaal worden gebracht, moeten zonder onnodig uitstel worden geslacht.
5. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zonder onnodig uitstel plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst.
6. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de verplichte postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd; zij zien er met name op toe dat geslachte dieren naar behoren kunnen worden gekeurd.
7. Na de postmortemkeuring:
 - a) moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de reine afdeling van de inrichting worden verwijderd;
 - b) mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie; en
 - c) moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, indien mogelijk in hun geheel, zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij door de bevoegde autoriteit anders is toegestaan.
8. Na keuring en verwijdering van de ingewanden moeten geslachte dieren zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C, tenzij het vlees warm wordt uitgesneden.
9. Voor karkassen die door onderdompeling worden gekoeld, dient rekening te worden gehouden met de onderstaande voorschriften.
 - a) De nodige voorzorgen moeten worden genomen om verontreiniging van de karkassen te voorkomen, rekening houdend met factoren als karkasgewicht, watertemperatuur, volume en stroomrichting van het water en koeltijd.
 - b) De apparatuur moet telkens als dat nodig is en ten minste eenmaal per dag, volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet.
10. Zieke of verdachte dieren en dieren die worden geslacht in het kader van een programma voor de bestrijding en de uitroeiing van een dierziekte mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven. In dat geval moet het slachten onder officieel toezicht plaatsvinden en moeten er maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen. De gebouwen moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw worden gebruikt.

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

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

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:
 - a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokale wordt binnengebracht;
 - b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het trimmen, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 4 °C wordt gehouden door middel van een omgevingstemperatuur van 12 °C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect, en
 - c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.
2. Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 1, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt, indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie als het slachtlokaal bevindt en het vlees:
 - a) rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden gebracht; of

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

HOOFDSTUK VI: SLACHTING OP HET BEDRIJF

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

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

SECTIE III: VLEES VAN GEKWEKT WILD

1. De bepalingen van sectie I zijn van toepassing op de productie en het in de handel brengen van vlees van evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren (Cervidae en Suidae), tenzij deze door de bevoegde autoriteit ongeschikt worden geacht.
2. De bepalingen van sectie II zijn van toepassing op de productie en het in de handel brengen van vlees van loopvogels. De bepalingen van sectie I zijn evenwel van toepassing indien de bevoegde autoriteit deze dienstig acht. De voorzieningen moeten aangepast zijn aan de grootte van de dieren.
3. Onverminderd de punten 1 en 2, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven met toestemming van de bevoegde autoriteit de in punt 1 bedoelde gekweekte loopvogels en gekweekte hoefdieren op de plaats van oorsprong slachten, indien:
 - a) de dieren niet vervoerd kunnen worden vanwege een mogelijk risico voor de personen die met de dieren in contact komen of om het welzijn van de dieren te beschermen;
 - b) op het beslag regelmatig veterinaire inspecties verricht worden;
 - c) de eigenaar van de dieren een verzoek indient;

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

- d) de bevoegde autoriteit vooraf in kennis wordt gesteld van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht;
 - e) het bedrijf beschikt over procedures voor het bijeenbrengen van de dieren, teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
 - f) het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen voor het slachten, het verbloeden en, indien loopvogels geplukt moeten worden, het plukken van de dieren;
 - g) aan de eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan;
 - h) geslachte en verbloede dieren zonder nodeloos uitstel onder hygiënische voorwaarden naar het slachthuis worden vervoerd. Indien het vervoer meer dan twee uur duurt, worden de dieren zo nodig gekoeld. De ingewanden mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd;
 - i) naar het slachthuis gebrachte geslachte dieren vergezeld gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de dieren heeft gekweekt, waarin de identiteit van de dieren, alsmede de toegediende diergeneesmiddelen of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en de wachttijden zijn vermeld; en
 - j) tijdens het vervoer naar de erkende inrichting geslachte dieren vergezeld gaan van een door de officiële of erkende dierenarts afgegeven en ondertekend certificaat waarmee het gunstige resultaat van de antemortemkeuring alsmede een correcte slachting en bloeding en datum en tijdstip van de slachting worden gestaafd.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen in uitzonderlijke omstandigheden onder naleving van het bepaalde in punt 3 ook bizons op het bedrijf slachten.

SECTIE IV: VLEES VAN VRIJ WILD

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

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

HOOFDSTUK II: HANTEREN VAN GROF VRIJ WILD

1. Grof vrij wild moet na het doden zo snel mogelijk van maag en darmen worden ontdaan en zo nodig worden verbloed.
2. De gekwalificeerde persoon moet het gedode dier en de weggehaalde ingewanden onderzoeken om na te gaan of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Het onderzoek moet zo spoedig mogelijk na het doden worden uitgevoerd.

3. Vlees van grof vrij wild kan alleen in de handel worden gebracht indien het gedode dier na het in punt 2 bedoelde onderzoek zo spoedig mogelijk naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht. De ingewanden moeten het gedode dier vergezellen, zoals nader bepaald in punt 4. Er moet kunnen worden vastgesteld van welk dier de ingewanden afkomstig zijn.
4. a) Wanneer tijdens het in lid 2 bedoelde onderzoek geen abnormale kenmerken worden vastgesteld, er vóór het doden geen abnormaal gedrag is geconstateerd en er geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet de gekwalificeerde persoon een genummerde verklaring waarin dit wordt gestaafd aan het gedode dier bevestigen. In die verklaring moeten ook datum, tijdstip en plaats van het doden worden vermeld. In dat geval hoeven de kop en de ingewanden het dode dier niet te vergezellen, tenzij bij voor *Trichinella spiralis* vatbare soorten (varkens, eenhoevigen en andere dieren), waarvan de kop (behalve de slagstanden) en het middenrif het dode dier moeten vergezellen. Jagers dienen evenwel te voldoen aan alle aanvullende eisen die in de lidstaten waar de jacht plaatsvindt worden opgelegd, met name om overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG de controle van bepaalde residuen en stoffen te kunnen uitvoeren.
b) In de andere gevallen dienen de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden, met uitzondering van maag en darmen, het gedode dier te vergezellen. De gekwalificeerde persoon die het onderzoek heeft verricht moet de bevoegde autoriteit in kennis stellen van de abnormale kenmerken, het abnormale gedrag of het vermoeden van effecten van milieuverontreiniging die hem of haar ervan weerhouden heeft een verklaring conform punt a) op te stellen.
c) Indien in een specifiek geval geen gekwalificeerd persoon beschikbaar is om het in lid 2 bedoelde onderzoek te verrichten, moeten de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden behalve maag en darmen het lichaam vergezellen.
5. Na het doden moet binnen een redelijke tijd met koeling worden begonnen en moet er gekoeld worden tot een temperatuur die overal in het vlees ten hoogste 7 °C bedraagt. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
6. Tijdens het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting moet stapelen worden vermeden.
7. Grof vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan de bevoegde autoriteit ter keuring worden aangeboden.
8. Bovendien mag niet-onthuid grof vrij wild alleen worden gevild en in de handel worden gebracht wanneer:
 - a) het vóór het villen tijdens de opslag en de hantering gescheiden wordt gehouden van andere levensmiddelen en niet wordt ingevroren, en
 - b) het na het villen een eindkeuring ondergaat overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾.
9. De voorschriften van sectie I, hoofdstuk V, zijn van toepassing op het uitsnijden en uitbenen van grof vrij wild.

HOOFDSTUK III: HANTEREN VAN KLEIN VRIJ WILD

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

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

SECTIE V: GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN SEPARATORVLEES

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTIE-INRICHTINGEN

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

1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door:
 - a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of
 - b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;
2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn;
3. over lokalen met de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de eisen inzake temperatuur van hoofdstuk III;
4. voor het personeel dat met onverpakt vlees en onverpakte producten omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen; en
5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

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

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

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

HOOFDSTUK III: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE

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

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat vlees wordt gebruikt:
 - a) met een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees; en
 - b) slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.
2. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie van gehakt vlees en vleesbereidingen:
 - a) tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen;
 - b) indien het is bereid met gekoeld vlees, moet het gehakt vlees worden bereid:
 - i) in het geval van pluimvee, ten hoogste 3 dagen nadat de dieren zijn geslacht;
 - ii) in het geval van andere dieren dan pluimvee, ten hoogste 6 dagen nadat de dieren zijn geslacht; of
 - iii) ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees.
 - c) Onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en
 - i) gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C voor gehakt vlees en 4 °C voor vleesbereidingen; of
 - ii) ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C.Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.
3. De volgende voorwaarden zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.
 - a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan 3 dagen.
 - b) Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen.
 - c) Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.
 - d) Wanneer de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. . . /2004 ⁽¹⁾, mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten.
 - e) Separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt d) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

4. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.
- a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan 3 dagen.
 - b) Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.
 - c) Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.
 - d) Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.
 - e) Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen 12 uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C bereiken.
 - f) Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C worden gehouden.
 - g) Separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.
5. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING

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

SECTIE VI: VLEESPRODUCTEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de volgende producten niet worden gebruikt voor de bereiding van vleesproducten:
 - a) de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels;
 - b) de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas;
 - c) het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën;
 - d) de ogen en de oogleden;
 - e) de externe gehoorgang;
 - f) het hoornachtige weefsel; en
 - g) bij pluimvee, de kop — met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula —, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.
2. Al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan andere specifieke voorschriften van sectie V.

⁽¹⁾ Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29). Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 2001/101/EG (PB L 310 van 28.11.2001, blz. 19).

SECTIE VII: LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

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

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

1. Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerk moet worden aangebracht overeenkomstig hoofdstuk VII.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.
3. Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.
4. Het registratiedocument moet zijn opgesteld in ten minste één officiële taal van de lidstaat waar de ontvangende inrichting is gevestigd, en ten minste de hieronder vermelde gegevens bevatten.
 - a) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een productiegebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de volgende gegevens:
 - i) identiteit en adres van de producent;
 - ii) datum van verzameling;
 - iii) ligging van het productiegebied, zo nauwkeurig mogelijk beschreven dan wel aangegeven door een code-nummer;
 - iv) gezondheidsstatus van het productiegebied;
 - v) soort weekdier en de hoeveelheid; en
 - vi) bestemming van de partij.
 - b) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een heruitzettingsgebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
 - i) de ligging van het heruitzettingsgebied; en
 - ii) de duur van de heruitzetting.
 - c) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een zuiveringscentrum wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
 - i) het adres van het zuiveringscentrum;
 - ii) de duur van de zuivering; en
 - iii) de data waarop de partij weekdieren het zuiveringscentrum is binnengekomen en weer heeft verlaten.

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

5. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die partijen levende tweekleppige weekdieren verzenden, moeten de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo invullen dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden. De exploitanten van de levensmiddelenbedrijven die de partijen ontvangen, moeten het document bij ontvangst van de partij van een datumstempel voorzien, of de ontvangstdatum op een andere wijze registreren.
6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een afschrift van het registratiedocument bewaren gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij (of zoveel langer als de bevoegde autoriteit vaststelt).
7. Indien echter:
 - a) het personeel voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren, tevens is belast met het beheer van het verzendingscentrum, het zuiveringscentrum, het heruitzettingsgebied of de verwerkingsinrichting van ontvangst van de levende tweekleppige weekdieren; en
 - b) één enkele bevoegde autoriteit toezicht houdt op alle betrokken inrichtingen,zijn er geen registratiedocumenten vereist, op voorwaarde dat de betrokken autoriteit met het achterwege blijven van deze documenten instemt.

HOOFDSTUK II: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE EN HET VERZAMELEN VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

A. VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTIEGEBIEDEN

1. Producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door de bevoegde autoriteit, waar nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ in klasse A, klasse B of klasse C zijn ingedeeld.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse A-productiegebied zijn verzameld voor menselijke consumptie in de handel brengen als zij aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen.
3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse B-productiegebied zijn verzameld alleen na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting voor menselijke consumptie in de handel brengen.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levende tweekleppige weekdieren die in een klasse C-productiegebied zijn verzameld alleen na een ruime heruitzettingsperiode overeenkomstig punt C van dit hoofdstuk voor menselijke consumptie in de handel brengen.
5. Na zuivering of heruitzetting moeten levende tweekleppige weekdieren uit de productiegebieden van klasse B en klasse C aan de voorschriften van hoofdstuk V voldoen. Uit dergelijke gebieden afkomstige levende tweekleppige weekdieren die niet gezuiverd of heruitgezet zijn, mogen evenwel naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om pathogene micro-organismen te elimineren (in voorkomend geval, na verwijdering van zand, slik of slijm in dezelfde of een andere inrichting). De toegestane behandelingsmethoden zijn de volgende:
 - a) sterilisatie in hermetisch afgesloten recipiënten; en
 - b) warmtebehandelingen:
 - i) onderdompeling in kokend water zolang als nodig is om ervoor te zorgen dat de kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren ten minste 90° bedraagt, en handhaving van deze minimale kerntemperatuur gedurende ten minste 90 seconden,
 - ii) koken gedurende 3 tot 5 minuten in een gesloten recipiënt waarin de temperatuur tussen 120 en 160 °C en de druk tussen 2 en 5 kg/cm² ligt, gevolgd door verwijdering van de schelpen en vriezen van het vlees tot een kerntemperatuur van – 20 °C,
 - iii) koken met stoom onder druk in een gesloten recipiënt waarbij ten minste wordt voldaan aan de onder i) bedoelde eisen inzake kooktijd en kerntemperatuur van het vlees van de weekdieren. Er moet een gevalideerde methode worden gebruikt. Er moeten procedures worden ingevoerd die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen, om er zeker van te zijn dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.
6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen geen levende tweekleppige weekdieren produceren of verzamelen in gebieden die niet door de bevoegde autoriteit ingedeeld zijn of om gezondheidsredenen ongeschikt zijn. Zij moeten rekening houden met alle informatie over de geschiktheid van gebieden voor productie en verzameling, waaronder informatie uit eigen onderzoek en van de bevoegde autoriteit. Zij moeten die informatie, met name informatie over milieutechnische en meteorologische omstandigheden, gebruiken om te bepalen welke behandeling het best op de verzamelde partijen kan worden toegepast.

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

B. VOORSCHRIFTEN VOOR HET VERZAMELEN EN HANTEREN NA HET VERZAMELEN

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

1. De verzameltechnieken en de verdere behandeling mogen niet resulteren in extra verontreiniging of te sterke beschadiging van de schelpen of de weefsels van de levende tweekleppige weekdieren, en mogen niet leiden tot andere wijzigingen die ernstig afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven
 - a) moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling;
 - b) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen;
 - c) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging; en
 - d) moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die de bevoegde autoriteit heeft ingedeeld als gebied van klasse A.
2. De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen.

C. VOORSCHRIFTEN VOOR HET HERUITZETTEN VAN LEVENDE TWEKLEPPIGE WEEKDIEREN

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

1. Zij mogen alleen gebieden gebruiken die door de bevoegde autoriteit voor heruitzetting van levende tweekleppige weekdieren zijn erkend. Deze gebieden moeten duidelijk zijn afgebakend met boeien, palen en andere verankerde materialen. Tussen heruitzettingsgebieden onderling en tussen heruitzettingsgebieden en productiegebieden moet een minimumafstand in acht genomen worden om ervoor te zorgen dat het risico van verspreiding van een verontreiniging zo klein mogelijk is.
2. Bij het heruitzetten toegepaste technieken moeten optimale zuiveringsomstandigheden garanderen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven
 - a) moeten bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren die bestemd zijn om weer te worden uitgezet technieken gebruiken die hervatting van de voedselopname via filtrering na onderdompeling in natuurlijk water mogelijk maken;
 - b) mogen levende tweekleppige weekdieren niet in een zodanige concentratie uitzetten dat zuivering onmogelijk wordt;
 - c) moeten levende tweekleppige weekdieren in het heruitzettingsgebied in zeewater onderdompelen gedurende een passende periode die wordt vastgesteld naar gelang van de temperatuur van het water, doch die ten minste twee maanden moet bedragen, tenzij de bevoegde autoriteit op basis van de risicoanalyse van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf instemt met een kortere periode; en
 - d) moeten ervoor zorgen dat gebieden met een heruitzettingsgebied voldoende van elkaar gescheiden worden zodat vermenging van partijen voorkomen wordt; het „all in, all out“-systeem moet worden gebruikt zodat een nieuwe partij niet binnengebracht kan worden voordat de vorige partij helemaal verwijderd is.
3. Exploitanten van heruitzettingsgebieden dienen permanent de gegevens te registreren die betrekking hebben op de oorsprong van de levende tweekleppige weekdieren, de periode waarin de weekdieren in het heruitzettingsgebied blijven, het heruitzettingsgebied en de verdere bestemming van de partij, zodat deze gegevens door de bevoegde autoriteit kunnen worden gecontroleerd.

HOOFDSTUK III: STRUCTURELE VOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

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

3. Bovendien moeten zuiveringsbassins van zuiveringscentra geschikt zijn voor de hoeveelheid die en het soort producten dat gezuiverd moet worden.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

A. VOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVERINGSCENTRA

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

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

B. VOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA

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

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

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

HOOFDSTUK V: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweckleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit hoofdstuk.

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

HOOFDSTUK VI: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

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

HOOFDSTUK VII: AANBRENGEN VAN EEN IDENTIFICATIEMERK EN ETIKETTERING

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

In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding „Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn”.
3. Het op de verpakking van levende tweckleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.

HOOFDSTUK VIII: ANDERE VOORSCHRIFTEN

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

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

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

1. Pectinidae mogen niet in de handel gebracht worden, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, punt B verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles voldoen aan de normen van hoofdstuk V.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

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

SECTIE VIII: VISSERIJPRODUCTEN

1. Deze sectie is niet van toepassing op levend in de handel gebrachte tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen. Uitgezonderd de hoofdstukken I en II, is zij van toepassing op deze dieren wanneer die niet levend in de handel worden gebracht, in welk geval zij verkregen moeten zijn overeenkomstig het bepaalde in sectie VII.
2. Hoofdstuk III, punten A, C en D, hoofdstuk IV en hoofdstuk V zijn van toepassing op de detailhandel.
3. De voorschriften van deze sectie zijn een aanvulling op Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾.
 - a) Voor inrichtingen, inclusief vaartuigen, die worden gebruikt voor de primaire productie en de daarmee samenhangende bewerkingen vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage I bij die verordening.
 - b) Voor andere inrichtingen, inclusief vaartuigen, vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage II bij die verordening.
4. Wat betreft visserijproducten:
 - a) heeft primaire productie betrekking op het kweken, vangen en verzamelen van levende visserijproducten met als doel deze op de markt te brengen; en
 - b) hebben daarmee samenhangende bewerkingen betrekking op de volgende handelingen indien zij aan boord van het vaartuig worden uitgevoerd: doden, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking; zij hebben ook betrekking op:
 - i) het vervoer en de opslag van visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, in viskwekerijen te land, en
 - ii) het vervoer van visserijproducten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, inclusief levende visserijproducten, van de plaats van productie naar de eerste inrichting van bestemming.

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR VAARTUIGEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat:

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

I. STRUCTURELE EN UITRUSTINGSVOORSCHRIFTEN

A. Voorschriften voor alle vaartuigen

1. De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

2. De oppervlakken waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.
 3. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van visserijproducten moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.
 4. Wanneer vaartuigen een punt voor watervang hebben voor water dat met visserijproducten wordt gebruikt, moet die zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.
- B. *Voorschriften voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard*
1. Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de in hoofdstuk VII voorgeschreven temperaturen.
 2. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde lokalen gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. De lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, moeten van dien aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten.
 3. Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert. De met de hulp van dit systeem bereikte koeling moet waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk 6 uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.

C. *Voorschriften voor vriesvaartuigen*

Vriesvaartuigen moeten:

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

D. *Voorschriften voor fabrieksvaartuigen*

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over:

- a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo ontworpen is dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze zone moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en zodanig ontworpen zijn dat de producten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging;
- b) een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats;
- c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en die zodanig ontworpen en ingedeeld zijn dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;
- d) opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zodanig ontworpen zijn dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd. Als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moet het afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen;
- e) een opslaglokaal voor het verpakkingsmateriaal die gescheiden is van de lokalen voor de bewerking en de verwerking van de producten;
- f) speciale voorzieningen om afval en niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daarvoor bestemde waterdichte tank te verwijderen. Als afval met het oog op zuivering aan boord worden opgeslagen en behandeld, moeten daarvoor aparte lokalen worden gebruikt;

- g) een watervang die zich op een zodanige plaats bevindt dat verontreiniging van de watervoorraad voorkomen wordt; en
 - h) een voorziening voor het handenwassen voor het personeel dat blootgestelde visserijproducten bewerkt, met kranen die zodanig ontworpen zijn dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.
2. Fabrieksvaartuigen aan boord waarvan schaal- en schelpdieren en weekdieren worden gekookt, gekoeld en in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst, behoeven evenwel niet aan de voorschriften van punt 1 te voldoen indien geen enkele andere vorm van hanteren of verwerking aan boord van die vaartuigen plaatsvindt.
 3. Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over uitrusting die aan de in punt C, onder 1 en 2, vermelde eisen voor vriesvaartuigen voldoet.

II. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN

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

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN BIJ EN NA HET AANLANDEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten:
 - a) erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet en dat deze voorzieningen in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn; en
 - b) verontreiniging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door:
 - i) ervoor te zorgen dat het lossen en het aanlanden snel geschieden;
 - ii) de visserijproducten onverwijd in een beschermde omgeving onder te brengen bij de in hoofdstuk VII gespecificeerde temperatuur; en
 - iii) geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor afslagen en groothandelsmarkten, of gedeelten daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgesteld, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften voldaan wordt:
 - a) i) Zij moeten beschikken over afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van aangehouden visserijproducten, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten.
 - ii) Indien de bevoegde autoriteit dit verlangt, moet er een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting beschikbaar zijn die uitsluitend door de bevoegde autoriteit mag worden gebruikt.
- b) wanneer er visserijproducten worden uitgesteld of opgeslagen:
 - i) mogen de lokalen niet voor andere doeleinden worden gebruikt;
 - ii) mogen voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten geen toegang hebben tot de lokalen;
 - iii) mogen personen die toegang hebben tot de lokalen geen andere dieren binnenbrengen; en
 - iv) moeten de lokalen goed verlicht zijn om officiële controles te vergemakkelijken.
3. Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de relevante bevoegde autoriteiten, zodat deze overeenkomstig Verordening (EG) nr. . . ./2004 ⁽¹⁾ de officiële controles kunnen uitvoeren, in het bijzonder wat betreft de procedures voor de kennisgeving van het aanlanden van visserijproducten die nodig worden geacht door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vissersvaartuig de vlag voert of door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de visserijproducten aan land worden gebracht.

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

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

A. VOORSCHRIFTEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

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

⁽¹⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

B. VOORSCHRIFTEN VOOR INGEVROREN PRODUCTEN

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

C. VOORSCHRIFTEN VOOR MECHANISCH GESCHEIDEN VISSERIJPRODUCTEN

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

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

D. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT PARASieten

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

HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

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

1. Na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Hiervoor moet drinkwater of, aan boord van schepen, schoon water worden gebruikt. Als geen andere conserveringsmethoden worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.

2. De schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, waarbij verontreiniging van het product moet worden voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen.
3. Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de in hoofdstuk VII vermelde temperatuur.

HOOFDSTUK V: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit hoofdstuk.

A. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN VAN VISSERIJPRODUCTEN

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

B. HISTAMINE

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

C. TOTALE VLUCHTIGE BASESTIKSTOF

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

D. PARASieten

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

E. VOOR DE VOLKSGEZONDHEID SCHADELIJKE TOXINES

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

HOOFDSTUK VI: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN VISSERIJPRODUCTEN

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

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

HOOFDSTUK VII: OPSLAG VAN VISSERIJPRODUCTEN

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

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

HOOFDSTUK VIII: VERVOER VAN VISSERIJPRODUCTEN

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

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

SECTIE IX: RAUWE MELK EN ZUIVELPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: RAUWE MELK — PRIMAIRE PRODUCTIE

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk produceren dan wel ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk is voldaan.

I. GEZONDHEIDSVORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE VAN RAUWE MELK

1. Rauwe melk moet afkomstig zijn van dieren:
 - a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk op de mens kan worden overgebracht;
 - b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die zouden kunnen resulteren in besmetting van de melk en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking;
 - c) die geen uierlesies vertonen waardoor de melk kan worden aangetast;
 - d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend of dieren die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan; en
 - e) waarvoor in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen.

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

II. HYGIËNE OP MELKPRODUCTIEBEDRIJVEN

A. Voorschriften inzake lokalen en uitrusting

1. Melkinstallaties en de lokalen waar de melk wordt opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het gevaar voor verontreiniging van de melk zoveel mogelijk wordt beperkt.
2. De lokalen waar de melk wordt opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van de lokalen waar de dieren worden gehuisvest en, indien nodig om te kunnen voldoen aan de voorschriften van punt B, voorzien zijn van adequate koelapparatuur.

⁽¹⁾ Richtlijn 64/432/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in runderen en varkens (PB L 21 van 29.7.1964, blz. 1977/64). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1226/2002 van de Commissie (PB L 179 van 9.7.2002, blz. 13).

⁽²⁾ Richtlijn 91/68/EEG van de Raad van 28 januari 1991 inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer in schapen en geiten (PB L 46 van 19.2.1991, blz. 19). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2002/261/EG van de Commissie (PB L 91 van 6.4.2002, blz. 31).

3. Oppervlakken van materieel die bestemd zijn om met melk in contact te komen (gereedschappen, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer) moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt.
4. Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en, zo nodig, ontsmet worden. Na elke rit, of na elke serie ritten wanneer het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, maar in elk geval ten minste éénmaal per dag, moeten recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van rauwe melk worden gereinigd en op passende wijze ontsmet alvorens opnieuw te worden gebruikt.

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

1. Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat:
 - a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn,
 - b) de melk van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen wordt gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt,
 - c) melk van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt, behoudens in overeenstemming met de instructies van een dierenarts,
 - d) dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk kunnen terechtkomen, kunnen worden opgespoord, en dat van zulke dieren verkregen melk vóór het verstrijken van de voorgeschreven wachttijd niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt, en
 - e) er uitsluitend gebruik wordt gemaakt van speeddippers of sprays die door de bevoegde autoriteit zijn erkend en zo worden gebruikt dat ze geen onaanvaardbare gehalten aan residuen achterlaten in de melk.
2. Na het melken moet de melk onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal die is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen. De melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld wanneer de melk dagelijks wordt opgehaald, en tot ten hoogste 6 °C wanneer dat niet het geval is.
3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk niet meer bedragen dan 10 °C.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven behoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 indien de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria, en indien:
 - a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of
 - b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit zulks toestaat.

C. Hygiëne van het personeel

1. Personen die betrokken zijn bij het melken en/of het hanteren van rauwe melk, moeten geschikte schone kleding dragen.
2. Personen die betrokken zijn bij het melken, moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om degenen die betrokken zijn bij het melken en bij het hanteren van rauwe melk de gelegenheid te geven handen en armen te wassen.

III. CRITERIA VOOR RAUWE MELK

1. Voor rauwe melk gelden de volgende criteria in afwachting van de vaststelling van normen in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en zuivelproducten.
2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk moet worden gecontroleerd om na te gaan of de melk aan de punten 3 en 4 voldoet. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens:
 - a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert,
 - b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt,

- c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven, of
- d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling.
3. a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria:
- i) met betrekking tot rauwe koemelk:

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

- ii) met betrekking tot rauwe melk van andere diersoorten:

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

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

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

4. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 96/23/EG, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien:
- a) de rauwe melk een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de op grond van Verordening (EEG) nr. 2377/90 (1) toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of
- b) het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan enige toegestane maximumwaarde.
5. Wanneer rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN INZAKE ZUIVELPRODUCTEN

I. TEMPERATUURVOORSCHRIFTEN

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de melk, na ontvangst in een verwerkende inrichting, snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 graden en bij die temperatuur wordt bewaard tot ze is verwerkt.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen evenwel melk bij een hogere temperatuur bewaren indien:
- a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken, of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of
- b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen die betrekking hebben op de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten.

II. VOORSCHRIFTEN VOOR WARMTEBEHANDELING

1. Wanneer rauwe melk of zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toezien dat daarbij wordt voldaan aan het bepaalde in bijlage II, hoofdstuk XI, van Verordening (EG) nr. .../2004 (2).

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

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

(1) Verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 224 van 18.8.1990, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 665/2003 van de Commissie (PB L 96 van 12.4.2003, blz. 7).

(2) Blz. 1 van dit Publicatieblad.

2. Wanneer overwogen wordt rauwe melk aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

- a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾; en
- b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) .../2004 ⁽²⁾.

III. CRITERIA VOOR RAUWE KOEMELK

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures op gang brengen om ervoor te zorgen dat, onmiddellijk voor verwerking:

- a) rauwe koemelk die gebruikt wordt bij de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, en
- b) verwerkte koemelk die gebruikt wordt bij de bereiding van zuivelproducten een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

HOOFDSTUK III: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING

Het sluiten van de consumentenverpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare verwerkte zuivelproducten plaatsvindt, door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING

1. Naast de vermelding van de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moeten, uitgezonderd in de in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk voorkomen:

- a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding „rauwe melk”;
- b) in het geval van met rauwe melk bereide producten, waarvan het fabricageprocédé geen warmtebehandeling noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding „bereid met rauwe melk”.

2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term „etikettering” omvat verpakkingen, documenten, borden, etiketten, wikkels of manchetten die bij het product zijn gevoegd of ernaar verwijzen.

HOOFDSTUK V: HET AANBRENGEN VAN IDENTIFICATIEMERKEN

In afwijking van de voorschriften van bijlage II, sectie I,

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

SECTIE X: EIEREN EN EIPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: EIEREN

1. Eieren moeten op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht.
2. De eieren moeten worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit.
3. De eieren moeten uiterlijk 21 dagen na de legdatum aan de consument worden geleverd.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Blz. 82 van dit Publicatieblad.

HOOFDSTUK II: EIPRODUCTEN

I. VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN

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

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

II. GRONDSTOFFEN VOOR DE BEREIDING VAN EIPRODUCTEN

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

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

III. BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE BEREIDING VAN EIPRODUCTEN

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

1. Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn.
2. Het breken van de eieren moet zo geschieden dat verontreiniging tot een minimum wordt beperkt, met name door het breken afdoende van de andere handelingen te scheiden. Gebarsten eieren moeten zo spoedig mogelijk worden verwerkt.
3. Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen.
4. Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen met het oog op menselijke consumptie.
5. Na het breken moeten alle delen van de eiproducten 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, op voorwaarde dat deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien geconstateerd wordt dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet ze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt.
6. Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist.
7. Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Bewaring bij 4 °C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die ontsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de ontsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt.
8. Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren.

IV. ANALYTISCHE EISEN

1. Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof.
2. Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van eiproducten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces.

3. De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct.

V. ETIKETTERING EN HET AANBRENGEN VAN EEN IDENTIFICATIEMERK

1. Naast de in bijlage II, sectie I, vastgestelde algemene voorschriften inzake identificatiemerken moeten partijen eiproducten die niet voor de kleinhandel zijn bestemd, maar als ingrediënt voor de bereiding van een ander product worden gebruikt, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten moeten worden bewaard en hoe lang ze bij die temperatuur houdbaar zijn.
2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: „niet-gepasteuriseerd eiproduct — te behandelen op de plaats van bestemming” en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld.

SECTIE XI: KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

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

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

SECTIE XII: GESMOLTEN DIERLIJKE VETTEN EN KANEN

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN DIE GRONDSTOFFEN VERZAMELEN OF VERWERKEN

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

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

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

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

1. De grondstoffen moeten:

- a) afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden;
- b) bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten;
- c) afkomstig zijn van inrichtingen die erkend of geregistreerd zijn op grond van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ of op grond van deze verordening; en
- d) in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7 °C worden vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen. Grondstoffen mogen evenwel zonder actieve koeling worden opgeslagen en vervoerd indien zij worden gesmolten binnen 12 uur na de dag waarop zij zijn verkregen.

2. Tijdens het smelten is het gebruik van oplosmiddelen verboden.

3. Wanneer het voor raffinage bestemde vet voldoet aan de normen van punt 4 mogen gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1 en 2 zijn bereid, in dezelfde inrichting of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteiten ervan te verbeteren.

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

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

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

⁽²⁾ Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen uit het vetweefsel van varkens.

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

- a) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70 °C, moeten zij worden opgeslagen:
 - i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 24 uur, of
 - ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.
- b) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10 % (m/m) vocht bevatten, moeten zij worden opgeslagen:
 - i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 48 uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt, ofwel
 - ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.
- c) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10 % (m/m) vocht bevatten zijn er geen specifieke voorschriften van toepassing.

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

SECTIE XIII: BEHANDELDE MAGEN, BLAZEN EN DARMEN

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

1. Dierlijke darmen, blazen en magen mogen alleen op de markt worden gebracht indien:
 - a) zij afkomstig zijn van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden;
 - b) zij gezouten, verhit of gedroogd zijn; en
 - c) na de onder b) bedoelde behandeling, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om nieuwe verontreiniging te voorkomen.
2. Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.

SECTIE XIV: GELATINE

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

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR GRONDSTOFFEN

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

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

- b) De opslaglokale moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.
- c) Wanneer grondstoffen die niet aan de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften voldoen, in deze gebouwen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de voorschriften van dit hoofdstuk voldoen.

HOOFDSTUK II: VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN

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

HOOFDSTUK III: EISEN MET BETREKKING TOT DE VERVAARDIGING VAN GELATINE

1. Bij de productie van gelatine moet erop worden toegezien dat:
 - a) alle beendermateriaal van herkauwers dat afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of regio's die op grond van communautaire wetgeving als land of regio met een lage BSE-incidentie zijn aangemerkt, wordt onderworpen aan een procédé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,5) wordt behandeld, en vervolgens gedurende ten minste 20 dagen een behandeling ondergaat met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5), in de loop waarvan het materiaal wordt gesteriliseerd bij 138-140 °C gedurende 4 seconden, of aan een gelijkwaardig erkend procédé; en
 - b) andere grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en vervolgens één of meer keren worden gespoeld. Daarna wordt de pH aangepast. De gelatine wordt geëxtraheerd door de grondstoffen één of verschillende keren na elkaar te verhitten; het extract wordt dan gezuiverd door middel van filtrering en sterilisatie.
2. Indien een levensmiddelenbedrijf voor alle gelatine dat het vervaardigt voldoet aan de voorschriften inzake voor menselijke consumptie bestemde gelatine, mag het bedrijf niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine in dezelfde inrichting vervaardigen en opslaan.

HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR EINDPRODUCTEN

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

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

SECTIE XV: COLLAGEN

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

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR GRONDSTOFFEN

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

HOOFDSTUK II: VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN

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

⁽¹⁾ Blz. 1 van dit Publicatieblad.

HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE VAN COLLAGEEN

1. Collageen moet worden vervaardigd via een procédé waarbij de grondstof gewassen wordt, de pH-waarde met een zuur of een base aangepast wordt en vervolgens één of meer keren gespoeld, gefilterd en geëxtrudeerd wordt, dan wel via een erkend gelijkwaardig procédé.
2. Na de bij lid 1 bedoelde bewerkingen, kan het collageen gedroogd worden.
3. Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf voor alle collageen dat hij vervaardigt, voldoet aan de voorschriften inzake voor menselijke consumptie bestemd collageen, mag hij in dezelfde inrichting ook collageen vervaardigen en opslaan dat niet voor menselijke consumptie bestemd is.

HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR EINDPRODUCTEN

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

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

HOOFDSTUK V: ETIKETTERING

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

Aanhangsel bij bijlage III

MODEL VAN HET BEGELEIDEND DOCUMENT VOOR GRONDSTOFFEN DIE BESTEMD ZIJN VOOR DE PRODUCTIE VAN GELATINE OF COLLAGEEN

I. Identificatie van de grondstoffen

Type producten:

Productiedatum:

Type verpakking:

Aantal colli:

Gegarandeerde bewaringstijd:

Nettogewicht (kg):

II. Herkomst van de grondstoffen

Adres(sen) en registratienummer(s) van de erkende productie-inrichting(en):

.....

III. Bestemming van de grondstoffen

De grondstoffen worden verzonden:

van:

(plaats van lading)

aan:

(land en plaats van bestemming)

met het volgende vervoermiddel:

Naam en adres van de afzender:

Naam en adres van de geadresseerde:

MOTIVERING VAN DE RAAD

I. INLEIDING

De Commissie heeft in juli 2000 een verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voorgesteld.

Het Europees Parlement heeft in mei 2002 advies uitgebracht over het verordeningvoorstel. Het Economisch en Sociaal Comité heeft in maart 2001 advies uitgebracht ⁽¹⁾.

Na bestudering van deze adviezen heeft de Raad op 27 oktober 2003 een gemeenschappelijk standpunt vastgesteld.

II. DOELSTELLING

Het verordeningvoorstel is het tweede van een pakket van vijf voorstellen om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne te consolideren, bij te werken en te vereenvoudigen en tegelijk een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid te waarborgen. De Raad heeft tegelijk een gemeenschappelijk standpunt vastgesteld over alle vier de voorstellen waarop de medebeslissingsprocedure van toepassing is ⁽²⁾.

De tweede verordening voorziet in specifieke hygiënevoorschriften voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die met levensmiddelen van dierlijke oorsprong werken. De verordening beoogt met name:

- erkenning van inrichtingen;
- identificatiemerken;
- specifieke voorschriften voor invoer; en
- flexibiliteit voor speciale gevallen.

III. ANALYSE VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT

A. Algemeen

Het gemeenschappelijk standpunt bevat verscheidene wijzigingen op het oorspronkelijke Commissievoorstel. Die beantwoorden vaak aan de strekking van de amendementen die het Europees Parlement in eerste lezing heeft voorgesteld. De Commissie heeft de wijzigingen in haar voorstel overgenomen.

Naast de hierna beschreven meer inhoudelijke wijzigingen, bevat het gemeenschappelijk standpunt een aantal redactionele wijzigingen, met name om:

- te zorgen voor coherentie met Verordening (EG) nr. 178/2002 ⁽³⁾;
- te zorgen voor de algemene samenhang van het hygiënepakket ⁽⁴⁾;
- te zorgen voor de interne samenhang en duidelijkheid van de verordening, met name door kernbegrippen over te brengen van de bijlagen naar de artikelen ⁽⁵⁾; en
- om de tekst te verduidelijken ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Het Comité van de Regio's besloot geen advies uit te brengen.

⁽²⁾ In december 2002, heeft de Raad op basis van het vierde Commissievoorstel, Richtlijn 2002/99/EG aangenomen houdende vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

⁽³⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 1 tot en met 4, 6, 14, 111 en 120.

⁽⁴⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 20, 23 en 47.

⁽⁵⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 11, 12, 22, 24 tot en met 27, 30, 32, 43, 52, 56, 62, 67 en 128.

⁽⁶⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 16, 18, 19, 42, 45, 49, 83, 84 en 117.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat ook een aantal technische wijzigingen die beantwoorden aan de in punt II genoemde algemene doelstellingen van de verordening ⁽¹⁾.

B. Strekking (Artikel 1)

De Raad is het ermee eens dat de communautaire wetgeving geen hygiënevoorschriften behoort te bevatten voor de **rechtstreekse levering** van kleine hoeveelheden van bepaalde producten van dierlijke oorsprong aan de eindgebruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat daarom bepalingen inzake de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten die identiek zijn aan die van het gemeenschappelijk standpunt over de eerste hygiëneverordening. Ook de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden vrij wild, vlees van vrij wild of vlees van pluimvee en lagomorfen die op het bedrijf geslacht zijn, vallen buiten de verordening ⁽²⁾. Er wordt echter duidelijk gesteld dat:

- de rechtstreekse levering aan de plaatselijke detailhandel alleen betrekking heeft op winkels en — behalve in het geval van pluimvee en lagomorfen die op het bedrijf zijn geslacht — op restaurants, maar niet op groothandels- of verwerkingsbedrijven; en
- de lidstaten voor die vorm van rechtstreekse levering nationale voorschriften moeten vaststellen die waarborgen bieden voor de verwezenlijking van de doelstellingen van de verordening.

De Raad is het er ook mee eens dat de verordening niet van toepassing moet zijn op **mengproducten** (levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als *verwerkte* producten van dierlijke oorsprong bevatten). Voor die producten volstaan de algemene voorschriften van de verordening over de hygiëne van levensmiddelen ⁽³⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt stelt duidelijk dat mengproducten (maar niet producten van dierlijke oorsprong die worden gebruikt om ze te vervaardigen), buiten de verordening vallen. Wel zal de verordening van toepassing zijn op levensmiddelen die producten van plantaardige oorsprong en *onverwerkte producten* van dierlijke oorsprong bevatten. Zij zal ook gelden voor verwerkte producten van dierlijke oorsprong die ingrediënten van plantaardige oorsprong bevatten die nodig zijn voor de vervaardiging van die producten of om ze specifieke kenmerken te geven.

De Raad is het er voorts mee eens dat de verordening als algemene regel niet van toepassing moet zijn op **detailhandel**, aangezien de algemene voorschriften van de eerste verordening grotendeels zullen volstaan. Dit algemene beginsel moet echter nader worden uitgewerkt, om te zorgen voor een goed evenwicht tussen de bescherming van de volksgezondheid en praktische overwegingen.

Het gemeenschappelijk standpunt preciseert derhalve dat de *algemene regel* dat detailhandel buiten de werkingssfeer van de verordening valt:

- *specifieke bepalingen* onverlet laat, wanneer de verordening uitdrukkelijk bepaalt dat die bepalingen voor de detailhandel gelden (bijvoorbeeld, de gezondheidsnormen en bepaalde hygiënevoorschriften voor levende tweekleppige weekdieren en visserijproducten zouden van toepassing zijn op de detailhandel);
- niet geldt voor *groothandel* (die onder de brede definitie van „detailhandel” van Verordening (EG) nr. 178/2002 zou kunnen vallen), behalve wanneer nodeloze risico's voor de volksgezondheid moeten worden vermeden;
- de lidstaten niet belet om voor de detailhandel *strengere nationale voorschriften* toe te passen.

⁽¹⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 34, 35, 37, 40, 46, 50, 51, 54, 59, 60, 62 tot en met 64, 66, 68, 70 tot en met 76, 79, 80, 100, 103 tot en met 109, 111 tot en met 115, 118, 122 tot en met 124, 133 en 134.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 82, 97 en 129.

⁽³⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan EP-amendement 5.

C. Comitologie (Artikelen 2, 9, 10, 11 en 12)

De Raad is het ermee eens dat de in de verordening opgenomen **definities** als algemene regel niet via comitologie gewijzigd kunnen worden. In plaats van een lange lijst van definities in de artikelen op te nemen, laat het gemeenschappelijk standpunt ze in bijlage I staan, al kan deze bijlage niet via comitologie worden gewijzigd. Terwille van de flexibiliteit kunnen de bijlagen II en III technische definities bevatten die via comitologie worden gewijzigd ⁽¹⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt voorziet ook in de aanneming van **overgangsmaatregelen** via comitologie; ter aanvulling van de criteria voor het wijzigen van de bijlagen II en III, bevat het voorts een **enuntiatieve lijst** van omstandigheden waarin wijzigingen of uitvoeringsbepalingen via comitologie kunnen worden aangenomen.

D. Erkenning van inrichtingen (artikel 4)

De Raad is het ermee eens dat de verordening een artikel moet bevatten waarin de verplichtingen van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven wat betreft de registratie en erkenning van inrichtingen worden opgesomd en dat die precies moeten aansluiten bij de verplichtingen van de bevoegde autoriteiten uit hoofde van de verordening over officiële controles ⁽²⁾.

Daarnaast wordt in het gemeenschappelijk standpunt gesteld dat erkenning niet vereist is voor inrichtingen die producten van dierlijke oorsprong opslaan waarvoor geen opslag met geconditioneerde temperatuur vereist is. Tevens wordt voorzien in overgangsregelingen voor bestaande inrichtingen.

E. Gezondheids- en identificatiemerken (artikel 5 en Bijlage II, Sectie I)

De Raad vindt niet dat alle vleesproducten een gezondheidsmerk moeten krijgen ⁽³⁾. Het gezondheidsmerk moet slechts worden toegepast in slachthuizen en alleen voor geslachte en halve geslachte dieren met rood vlees, teneinde de bijzondere taak van de officiële dierenarts in dergelijke gevallen te onderstrepen. Al het overige vlees, en alle overige producten van dierlijke oorsprong die in erkende inrichtingen behandeld worden, moeten in de plaats daarvan een identificatiemerk dragen. Het gemeenschappelijk standpunt wil dat voornamelijk regelen via kruisverwijzingen naar de verordening over officiële controles, die voorschriften voor gezondheidsmerken zal bevatten.

Het gemeenschappelijk standpunt geeft aan dat specifieke eisen inzake identificatiemerken niet afdoen aan de algemene plicht van exploitanten van levensmiddelenbedrijven om systemen en procedures voor traceerbaarheid in te voeren. Doublures met bestaande eisen inzake het etiketteren en merken van eieren kunnen daarmee worden voorkomen.

F. Invoer (Artikel 6)

Om zich te conformeren aan het feit dat de verordening voornamelijk gaat over de verplichtingen van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, bevat het gemeenschappelijk standpunt geen procedureregels betreffende invoer. Die staan in het gemeenschappelijk standpunt inzake de verordening over officiële controles.

De overige bepalingen hebben dus alleen betrekking op de verplichtingen van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op het gebied van invoer, hoofdzakelijk via verwijzingen naar de desbetreffende artikelen van de verordening over officiële controles ⁽⁴⁾.

G. Bijzondere waarborgen (Artikel 8)

De Raad is het ermee eens dat de bepalingen over waarborgen met betrekking tot salmonella moet worden opgenomen in een artikel. Het gemeenschappelijk standpunt wil ook:

- de waarborgen beperken tot producten van dierlijke oorsprong waarvoor die garanties thans in Finland en Zweden gelden, plus gehakt vlees van pluimvee (waarvoor thans geen vrij verkeer in de Gemeenschap bestaat);

⁽¹⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van EP-amendement 6.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 7, 57, 77, 98, 102, 110 en 125.

⁽³⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve niet aan de strekking van de EP-amendementen 8 en 58.

⁽⁴⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de EP-amendementen 28 en 29.

- voorzien in flexibiliteit om de eisen voor de handel met Finland en Zweden aan te passen;
- voorzien in een mechanisme om soortgelijke tijdelijke eisen vast te stellen voor de handel met andere lidstaten waarin nationale controleprogramma's gelden die strenger zijn dan de communautaire minimumvoorschriften betreffende salmonella ⁽¹⁾.

H. Flexibiliteit (artikel 10)

De Raad is het ermee eens dat een artikel moet voorzien in flexibiliteit voor de lidstaten om nationale maatregelen aan te nemen tot aanpassing van de gedetailleerde vereisten van bijlage II, mits de doelstellingen van de verordening daardoor niet in het gedrang komen. Ook vindt hij het wenselijk de procedure waarmee de lidstaten die flexibiliteit toepassen transparanter te maken, om ervoor te zorgen dat alle beoogde maatregelen naar behoren worden getoetst. Het gemeenschappelijk standpunt bevat derhalve bepalingen die identiek zijn aan die van het gemeenschappelijk standpunt inzake de verordening over levensmiddelenhygiëne ⁽²⁾.

In een overweging wordt aangegeven dat de structurele en hygiënevoorschriften van de verordening op alle soorten inrichtingen van toepassing zijn, inclusief kleine bedrijven en mobiele slachtingen. Door de algemene bepalingen over flexibiliteit is er in het dispositief van de verordening geen specifieke verwijzing naar mobiele slachthuizen nodig ⁽³⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt maakt ook duidelijk dat de lidstaten passende gezondheidsmaatregelen betreffende voor rechtstreekse menselijke consumptie bestemde rauwe melk en rauwe room kunnen handhaven of instellen.

I. Datum van toepassing (artikel 18)

De Raad is het ermee eens dat er door de omvang van de hervorming van de levensmiddelenhygiëne-wetgeving een redelijke termijn moet liggen tussen de aanneming van de nieuwe voorschriften en de toepassing ervan ⁽⁴⁾. Ook moet ervoor worden gezorgd dat alle bestanddelen van het hygiënepakket tegelijk van kracht worden.

Het gemeenschappelijk standpunt bepaalt bijgevolg dat de verordening van toepassing wordt achttien maanden na de datum waarop alle onderdelen van het pakket van kracht zijn, maar niet eerder dan 1 januari 2006.

J. HACCP (Bijlage II, Sectie II)

De verordening over levensmiddelenhygiëne bevat algemene voorschriften inzake risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP). In het Commissievoorstel betreffende de verordening over officiële controles wordt aangegeven welke essentiële resultaten moeten worden bereikt bij de uitvoering van de HACCP-procedures in slachthuizen. Terwille van de interne samenhang van de verschillende elementen van het hygiënepakket heeft de Raad de eisen voor exploitanten van slachthuizen overgebracht naar de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

K. Informatie over de voedselketen (Bijlage II, Sectie III)

Het gemeenschappelijk standpunt stelt eisen aan de exploitanten van slachthuizen, wat betreft informatie over de voedselketen. Die voorschriften zijn noodzakelijk ter aanvulling van de eisen waaraan de primaire producenten krachtens de verordening over levensmiddelenhygiëne en de bevoegde autoriteiten krachtens de verordening over officiële controles moeten voldoen.

⁽¹⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve ten dele aan de EP-amendementen 10 en 61.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt aan de EP-amendementen 31 en 53 en ten dele aan amendement 9.

⁽³⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 41 en 81.

⁽⁴⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van EP-amendement 15.

De voorschriften bieden aanzienlijke flexibiliteit om geen overbodige rompslomp te creëren en aan te tonen ⁽¹⁾ dat dit een nieuw systeem is dat in het licht van de ervaring zal moeten worden getoetst en aangepast.

L. Noodslachtingen (Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk VI)

Het gemeenschappelijk standpunt wil dat de voorschriften voor noodslachtingen aanzienlijk worden aangescherpt. Bedoeling is met name:

- de procedure voor noodslachtingen te beperken tot dieren die gezond waren vóór ze een ongeval kregen;
- te bepalen dat dieren die een noodslachting hebben ondergaan, een speciaal merkteken moeten dragen;
- het in de handel brengen van dat vlees alleen te laten plaatsvinden in de lidstaat waar het dier is geslacht (afhankelijk van nationale voorschriften, die aanvullende beperkingen kunnen opleggen); en
- de exploitanten van levensmiddelenbedrijven te verplichten alle voorschriften op te volgen die de officiële dierenarts voor het gebruik van dat vlees zou kunnen opleggen.

M. Vrij wild (Bijlage III, Sectie IV)

De Raad is voorstander van de invoering van communautaire minimumvoorschriften voor de opleiding van jagers. Hij is het er echter mee eens dat die eisen alleen voor commerciële jagers moeten gelden, dat de lidstaten de opleiding niet zelf hoeven te organiseren en dat de lijst van onder de opleiding vallende onderwerpen slechts een aanbeveling moet zijn ⁽²⁾.

Naast een precisering van de verduidelijking van deze punten behelst het gemeenschappelijk standpunt een aantal wijzigingen ter vereenvoudiging en verduidelijking van de hygiënevoorschriften voor grof en klein wild ⁽³⁾. Het geeft met name aan welke delen (en welke niet) met het dier naar de wildbewerkingsinrichting moeten worden meegezonden voor een postmortemkeuring.

N. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees (Bijlage III, sectie V)

Verordening (EG) nr. 999/2001 verbiedt het gebruik van bepaalde van herkauwers afkomstige grondstoffen voor de productie van separatorvlees om de verspreiding van **overdraagbare spongiforme encefalopathieën** te voorkomen. De Raad acht het niet wenselijk of zinvol dat verbod te herhalen. Uit artikel 1 blijkt duidelijk dat het prevaleert boven de voorschriften van de verordening ⁽⁴⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt stelt algemene voorschriften vast voor grondstoffen die voor **vleesbereidingen** worden gebruikt. Die zijn voldoende flexibel, zodat het niet nodig is te voorzien in nationale afwijkingen.

Het gemeenschappelijk standpunt stelt verschillende voorschriften vast voor de **productie en het gebruik van separatorvlees**, afhankelijk van de aard van het vervaardigingsproces. Moderne fabricagemethoden brengen geen wijziging in de structuur van de beenderen die als grondstof worden gebruikt en produceren separatorvlees met een calciumgehalte dat niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.

⁽¹⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 47 tot en met 51 van de verordening over officiële controles.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 83 en 84.

⁽³⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de EP-amendementen 85 tot en met 90, 92 tot en met 96 en 132.

⁽⁴⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve slechts ten dele aan EP-amendement 107.

Voor met dergelijke moderne methoden geproduceerd separatorvlees gelden vereenvoudigde voorschriften. Zo kan dergelijk separatorvlees onder bepaalde voorwaarden in vleesbereidingen gebruikt worden. Strengere voorschriften gelden voor met intensievere methoden bereid separatorvlees.

De lidstaten kunnen **etiketteringsvoorschriften** opleggen voor producten waarvoor thans geen vrij verkeer op de interne markt bestaat, zodat de consumenten met kennis van zaken een keuze kunnen maken.

O. Melk en zuivelproducten (Bijlage III, Sectie IX)

Het gemeenschappelijk standpunt behelst een vereenvoudiging van de voorschriften voor warmtebehandelde melk.

Er is geen verwijzing naar commerciële normen voor warmtebehandelde melk (zoals pasteurisatie). In plaats daarvan stelt de verordening gewoon de hygiënevoorschriften vast die nodig zijn voor de bescherming van de volksgezondheid, waaronder specifieke eisen voor warmtebehandeling ter aanvulling van de algemene voorschriften van de verordening over levensmiddelenhygiëne.

Het gemeenschappelijk standpunt stelt tevens dat „rauwe melk” geen melk omvat die is verhit tot boven 40 °C of een behandeling met een gelijk resultaat heeft ondergaan ⁽¹⁾.

P. Gelatine en collageen (Bijlage III, Secties XIV en XV)

Het gemeenschappelijk standpunt handhaaft de huidige eis om het vervoer van grondstoffen die bestemd zijn voor de productie van gelatine, vergezeld te laten gaan van een begeleidend document. Dit is wenselijk voor de traceerbaarheid in een sector die zowel levensmiddelenbedrijven omvat als ondernemingen die technische producten uit bijproducten van dieren bereiden. Er zijn geen kwaliteitsvoorschriften voor gelatine opgenomen, omdat die niet op hun plaats zijn in een verordening over levensmiddelenhygiëne.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat ook voorschriften over collageen die zijn ontleend aan de voorschriften die bij Beschikking 2003/42/EG van de Commissie aan Richtlijn 92/118/EEG zijn toegevoegd.

Q. Andere

Het gemeenschappelijk standpunt legt de Commissie de verplichting op om:

- de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid voorzover nodig te raadplegen; en
- na vijf jaar over de toepassing van de verordening verslag uit te brengen ⁽²⁾.

De amendementen van het Parlement die de Commissie niet kon aanvaarden, zijn niet in het gemeenschappelijk standpunt verwerkt ⁽³⁾.

IV. CONCLUSIE

De Raad stelt met tevredenheid vast dat de Commissie zijn gemeenschappelijk standpunt aanvaardt en dat de ontwerp-verordening een groot aantal amendementen weerspiegelt die het Europees Parlement in eerste lezing heeft aangenomen. De Raad hoopt dat de verordening en de rest van het hygiënepakket daardoor spoedig kunnen worden aangenomen.

⁽¹⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van EP-amendement 21.

⁽²⁾ Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve ten dele aan EP amendement 13.

⁽³⁾ Amendementen 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 101 en 116.

GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT (EG) Nr. 3/2004

door de Raad vastgesteld op 27 oktober 2003

met het oog op de aanneming van Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

(2004/C 48 E/03)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽²⁾,

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽³⁾

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁴⁾ zijn algemene hygiënevoorschriften vastgelegd die gelden voor alle levensmiddelen, en in Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽⁵⁾ zijn specifieke hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong vastgelegd.
- (2) Er zijn specifieke voorschriften nodig voor de officiële controles van producten van dierlijke oorsprong, om rekening te kunnen houden met specifieke aspecten van dergelijke producten.
- (3) De werkingssfeer van de specifieke controlevoorschriften moet die van de specifieke hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, zoals vastgesteld in Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁵⁾, weerspiegelen. De lidstaten moeten echter ook officiële controles uitvoeren om de overeenkomstig artikel 1, lid 4, van de genoemde verordening vastgestelde nationale voorschriften ten uitvoer te leggen. Zij kunnen daartoe de beginselen van deze verordening uitbreiden tot dergelijke nationale voorschriften.
- (4) De officiële controles van producten van dierlijke oorsprong dienen alle aspecten te bestrijken die van belang zijn voor de bescherming van de volksgezondheid en, indien nodig, de gezondheid en het welzijn van dieren. Deze voorschriften dienen gebaseerd te zijn op de meest recente informatie en zullen dus aangepast moeten kunnen worden naarmate er nieuwe gegevens beschikbaar komen.

(5) De communautaire regelgeving betreffende voedselveiligheid dient te berusten op een degelijke wetenschappelijke basis. Met het oog daarop dient de Europese Autoriteit voor de Voedselveiligheid geraadpleegd te worden telkens wanneer dat noodzakelijk is.

(6) De aard en de intensiteit van de officiële controles dienen gebaseerd te zijn op een beoordeling van, waar passend, de risico's voor de volksgezondheid, de diergezondheid en het dierenwelzijn en het type en de productie van het proces dat wordt uitgevoerd en de desbetreffende exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

(7) Het is dienstig om via de transparante procedure van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁴⁾ en Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁵⁾, te voorzien in de aanpassing van bepaalde controleregels, om rekening te kunnen houden met de specifieke behoeften van bedrijven die traditionele methoden gebruiken, die een lage omzet hebben of gevestigd zijn in regio's met specifieke geografische beperkingen. De procedure moet ook ruimte bieden om middels proefprojecten een nieuwe benadering van de hygiënecontroles op vlees te testen. De aldus geboden soepelheid mag de doelstellingen van de levensmiddelenhygiëne evenwel niet in het gedrang brengen.

(8) Er zijn officiële controles van de productie van vlees nodig om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de hygiënevoorschriften naleven en voldoen aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen. Deze officiële controles dienen te bestaan uit audits van de activiteiten van de exploitanten, en uit inspectie-activiteiten, waaronder het toezicht op de eigen controles van de exploitanten van de levensmiddelenbedrijven.

(9) Gelet op hun specifieke deskundigheid, zijn officiële dierenartsen de aangewezen personen om controles en inspecties van slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen, en bepaalde snij-inrichtingen uit te voeren. De lidstaten moeten vrij kunnen beslissen welk personeel het meest geschikt is voor het uitvoeren van controles en inspecties van andere soorten inrichtingen.

(10) Er zijn officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren en visserijproducten nodig om na te gaan of aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren dienen vooral gericht te zijn op heruitzettingen en productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren, en op het eindproduct.

⁽¹⁾ PB C 262 E van 29.10.2002, blz. 449.

⁽²⁾ PB C 95 van 23.4.2003, blz. 22.

⁽³⁾ Advies van het Europees Parlement van 5 juni 2003 (PB C ...), Gemeenschappelijk Standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 en Standpunt van het Europees Parlement van ... (nog niet verschenen in het Publicatieblad).

⁽⁴⁾ Zie blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽⁵⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

- (11) Er zijn officiële controles van de productie van rauwe melk nodig om na te gaan of aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Die officiële controles dienen vooral gericht te zijn op de melkproducerende bedrijven, en op rauwe melk bij de inzameling.
- (12) De voorschriften van deze verordening zijn niet van toepassing totdat alle delen van de nieuwe wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne in werking zijn getreden. Voorts dient te worden voorzien in een periode van ten minste 18 maanden tussen de inwerkingtreding en de toepassing van de nieuwe regels om de bevoegde autoriteiten en de betrokken sectoren tijd te geven om zich aan te passen.
- (13) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden ⁽¹⁾,

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

Toepassingsgebied

1. Deze verordening bevat specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van producten van dierlijke oorsprong.
2. Deze verordening is alleen van toepassing op activiteiten en personen waarop Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾ van toepassing is.
3. De officiële controles overeenkomstig deze verordening doen geen afbreuk aan de primaire wettelijke verantwoordelijkheid van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voor de voedselveiligheid zoals neergelegd in Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ⁽³⁾, noch aan de burgerlijke of strafrechtelijke aansprakelijkheid die voortvloeit uit het niet nakomen van hun verplichtingen.

Artikel 2

Definities

1. Voor de doeleinden van deze verordening zijn de volgende definities van toepassing:

⁽¹⁾ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

⁽²⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

⁽³⁾ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

- a) „officiële controle”: elke vorm van controle door de bevoegde autoriteit om te verzekeren dat de wetgeving inzake levensmiddelen wordt nageleefd, inclusief de regelgeving inzake diergezondheid en dierenwelzijn;
- b) „verificatie”: nagaan, na onderzoek en het verstrekken van objectief bewijsmateriaal of aan specifieke vereisten is voldaan;
- c) „bevoegde autoriteit”: de voor het verrichten van veterinaire controles bevoegde centrale autoriteit van een lidstaat of een autoriteit waaraan zij deze bevoegdheid heeft overgedragen;
- d) „audit”: een systematisch en onafhankelijk onderzoek om te bepalen of activiteiten en de resultaten daarvan aansluiten bij de gemaakte plannen en of deze plannen op een doeltreffende manier worden uitgevoerd en geschikt zijn om de gestelde doelen te bereiken;
- e) „inspectie”: het onderzoeken, met het oog op hun conformiteit met de wettelijke vereisten, van inrichtingen, dieren en levensmiddelen, van hun verwerking, van levensmiddelenbedrijven en hun bestuurs- en productiesystemen, met inbegrip van documenten, tests van eindproducten en voederregime, en van de oorsprong en bestemming van productie-inputs en -outputs;
- f) „officiële dierenarts”: een dierenarts die, overeenkomstig deze verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden en door de bevoegde autoriteit is aangesteld;
- g) „erkende dierenarts”: een dierenarts die door de bevoegde autoriteit is aangewezen om op bedrijven namens die autoriteit specifieke officiële controles uit te voeren;
- h) „officiële assistent”: een persoon die, overeenkomstig deze verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden, die door de bevoegde autoriteit is aangesteld en die werkt onder het gezag en de verantwoordelijkheid van een officiële dierenarts; en
- i) „gezondheidsmerk”: een merk dat aangeeft dat, voordat het werd aangebracht, er overeenkomstig deze verordening officiële controles zijn uitgevoerd.

2. De in de volgende verordeningen vastgelegde definities zijn van overeenkomstige toepassing:

- a) Verordening (EG) nr. 178/2002;
- b) de definities van „dierlijke bijproducten”, „TSE” (overdraagbare spongiforme encefalopathieën) en „gespecificeerd risicomateriaal” van Verordening (EG) nr. 1774/2002 ⁽⁴⁾ van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

⁽⁴⁾ PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 813/2003 van de Commissie (PB L 117 van 13.05.2002, blz. 22).

- c) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾, behalve wat de definitie van „bevoegde autoriteit” betreft; en
- d) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾.

HOOFDSTUK II

OFFICIËLE CONTROLES IN VERBAND MET COMMUNAUTAIRE INRICHTINGEN

Artikel 3

Erkenning van inrichtingen

1. a) Telkens wanneer de communautaire regelgeving erkenning van inrichtingen voorschrijft, legt de bevoegde autoriteit een bezoek ter plaatse af. Zij verleent een inrichting alleen dan een erkenning voor bepaalde activiteiten wanneer de exploitant van het levensmiddelenbedrijf heeft aangetoond dat is voldaan aan de relevante vereisten van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾, Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾ en de overige relevante voorschriften van de levensmiddelenwetgeving.
 - b) De bevoegde autoriteit kan een voorlopige erkenning geven wanneer bij het bezoek ter plaatse blijkt dat de inrichting voldoet aan alle eisen inzake infrastructuur en uitrusting. Een definitieve erkenning verleent zij alleen wanneer bij een herhaald bezoek, af te leggen binnen drie maanden na de voorlopige erkenning, blijkt dat de inrichting ook aan de overige onder a) bedoelde vereisten voldoet. Indien er veel vooruitgang is geboekt, maar de inrichting nog niet aan al die vereisten voldoet, kan de bevoegde autoriteit de voorlopige erkenning verlengen. De totale geldigheidsduur van de voorlopige erkenning mag niet meer dan zes maanden bedragen.
2. Voor fabrieks- en vriesvaartuigen die de vlag van een lidstaat voeren kunnen de maximale perioden van drie en zes maanden die gelden voor de voorlopige erkenning van andere inrichtingen zo nodig verlengd worden. De totale geldigheidsduur van een voorlopige erkenning mag niet meer dan twaalf maanden bedragen. De inspecties van die vaartuigen worden overeenkomstig bijlage III uitgevoerd.
3. De bevoegde autoriteit geeft elke erkende en voorlopig erkende inrichting een erkenningsnummer, eventueel aangevuld met codes om de geproduceerde typen producten van dierlijke oorsprong aan te geven. Voor de groothandel kan het erkenningsnummer worden aangevuld met een tweede nummer dat de eenheden of groepen eenheden aangeeft die producten van dierlijke oorsprong verkopen of produceren.
4. a) De bevoegde autoriteit toetst de erkenning van de inrichting wanneer zij overeenkomstig de artikelen 4 tot en met 8 officiële controles verricht.

⁽¹⁾ Zie blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

- b) Wanneer zij in een inrichting herhaaldelijk ernstige tekortkomingen vaststelt of de productie meermalen dient stil te leggen, en de exploitant niet voldoende garanties kan bieden met betrekking tot de toekomstige productie, start de bevoegde autoriteit de procedures om de erkenning van de inrichting in te trekken. De bevoegde autoriteit kan evenwel de erkenning van een inrichting schorsen, indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kan garanderen de gebreken binnen een redelijke termijn te zullen verhelpen.

- c) Ten aanzien van groothandelsmarkten kan de bevoegde autoriteit de erkenning van bepaalde eenheden of groepen van eenheden intrekken of schorsen.

5. De leden 1, 2 en 3 zijn van toepassing op:

- a) inrichtingen die op of na de datum van toepassing van deze verordening producten van dierlijke oorsprong op de markt beginnen te brengen; en
- b) inrichtingen die reeds producten van dierlijke oorsprong op de markt brengen, maar waarvoor tot dusver geen erkenning was vereist. In dat laatste geval moet het uit hoofde van lid 1 vereiste bezoek ter plaatse van de bevoegde autoriteit zo snel mogelijk plaatsvinden.

Lid 4 is tevens van toepassing op erkende inrichtingen die vóór de toepassing van deze verordening in overeenstemming met de communautaire wetgeving producten van dierlijke oorsprong op de markt hebben gebracht.

6. De lidstaten houden lijsten bij van erkende inrichtingen, met hun respectieve nationale erkenningsnummers en andere relevante informatie en stellen deze ter beschikking van de overige lidstaten en het publiek op een wijze die kan worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 19, lid 2.

Artikel 4

Voorschriften voor officiële controles van alle producten van dierlijke oorsprong die onder deze verordening vallen

1. De bevoegde autoriteit voert officiële controles uit om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de voorschriften van:

- a) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾;
- b) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾; en
- c) Verordening (EG) nr. 1774/2002.

2. De in lid 1 bedoelde officiële controles betreffen:

- a) de audit van de goede hygiënepraktijken en de op HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point (risicoanalyse en kritisch controlepunt)) gebaseerde procedures;

b) de in de artikelen 5, 6, 7 en 8 gespecificeerde officiële controles; en

c) de in de bijlagen bij deze verordening genoemde specifieke audittaken.

3. Bij de audits van de goede hygiënepraktijken wordt nagegaan of de procedures van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voortdurend worden nageleefd ten minste met betrekking tot:

a) controle van de informatie over de voedselketen;

b) het ontwerp en het onderhoud van de gebouwen en de uitrusting;

c) de hygiëne vóór, tijdens en na het productieproces;

d) persoonlijke hygiëne;

e) de opleidingen rond de thema's „hygiëne” en „werkmethoden”;

f) ongediertebestrijding;

g) de waterkwaliteit;

h) de temperatuurbeheersing; en

i) controles van de levensmiddelen die de inrichting worden binnengebracht of verlaten, en de bijbehorende documentatie.

4. Bij de audits van de op de HACCP gebaseerde procedures wordt nagegaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven deze procedures voortdurend en naar behoren toepassen, waarbij er vooral voor gezorgd wordt dat de procedures de garanties bieden die gespecificeerd worden in sectie II van bijlage II bij Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾. Meer in het bijzonder wordt nagegaan of de procedures, voorzover mogelijk, de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong:

a) voldoen aan de microbiologische criteria van de communautaire regelgeving;

b) voldoen aan de communautaire regelgeving inzake residuen, contaminanten en verboden stoffen; en

c) geen sporen van fysische risico's zoals vreemde lichamen vertonen.

Als een exploitant van een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. .../2004⁽²⁾ gebruik maakt van procedures uit gidsen voor de toepassing van HACCP-beginselen in plaats van zijn eigen specifieke procedures, wordt gecontroleerd of die gidsen correct gebruikt worden.

5. De toetsing aan de eisen van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ met betrekking tot het aanbrengen van identificatiemerken vindt in alle overeenkomstig die verordening erkende inrichtingen plaats, als aanvulling op de toetsing aan andere eisen inzake traceerbaarheid.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Zie blz. 1 van dit Publicatieblad.

6. In het geval van slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen en uitsnijderijen die vers vlees in de handel brengen, voert de officiële dierenarts de in de leden 3 en 4 bedoelde audittaken uit.

7. Wanneer audittaken worden uitgevoerd, zorgt de bevoegde autoriteit er vooral voor dat:

a) wordt nagegaan of het personeel en de werkzaamheden van het personeel van de inrichting gedurende het gehele productieproces voldoen aan de in lid 1, onder a) en b) genoemde verordeningen. De bevoegde autoriteit kan, als aanvulling op de audits, prestatietests uitvoeren, om zich ervan te vergewissen dat de prestaties van het personeel aan de specifieke parameters voldoen;

b) de relevante registers van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf worden geverifieerd;

c) indien nodig, monsters worden genomen voor laboratoriumonderzoek; en

d) de onderzochte elementen en de bevindingen van de controle worden gedocumenteerd.

8. De aard en de intensiteit van de audittaken met betrekking tot individuele inrichtingen hangen af van het beoordeelde risico. De bevoegde autoriteit beoordeelt daartoe regelmatig:

a) de risico's voor de volksgezondheid en, indien van toepassing de diergezondheid;

b) voor slachthuizen, de aspecten in verband met het dierenwelzijn;

c) het type en de productie van het proces dat uitgevoerd is; en

d) de voorgeschiedenis van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf met betrekking tot de naleving van de levensmiddelenwetgeving.

Artikel 5

Vers vlees

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van vers vlees overeenkomstig bijlage I worden uitgevoerd.

1. De officiële dierenarts voert in slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen en uitsnijderijen die vers vlees in de handel brengen inspecties uit overeenkomstig de algemene voorschriften van bijlage I, sectie I, hoofdstuk II, en de specifieke voorschriften van sectie IV, met name met betrekking tot:

a) voedselketeninformatie;

b) antemortemkeuring;

c) dierenwelzijn; en

d) postmortemkeuring;

- e) gespecificeerd risicomateriaal en andere dierlijke bijproducten; en
- f) laboratoriumtests;
2. Het aanbrengen van het gezondheidsmerk op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen, en groot wild, op halve karkassen, in vieren gedeelde karkassen en stukken die het resultaat zijn van het snijden van halve karkassen tot drie voor de groothandel bestemde stukken geschiedt in slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen overeenkomstig bijlage I, sectie I, hoofdstuk III. Gezondheidsmerken worden door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts aangebracht, wanneer bij officiële controles geen gebreken aan het licht zijn gekomen die het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie maken;
3. Na de in de punten 1 en 2 bedoelde controles neemt de officiële dierenarts passende maatregelen als bedoeld in bijlage I, sectie II, met name wat betreft:
- a) de mededeling van de keuringsresultaten;
- b) de beslissingen met betrekking tot de informatie over de voedselketen;
- c) de beslissingen met betrekking tot levende dieren;
- d) de beslissingen met betrekking tot het dierenwelzijn; en
- e) de beslissingen met betrekking tot het vlees;
4. Officiële assistenten kunnen de officiële dierenarts bijstaan bij de in de bijlage I, secties I en II bedoelde officiële controles als gespecificeerd in sectie III, hoofdstuk I. Zij maken dan deel uit van een onafhankelijk team;
5. a) De lidstaten zorgen ervoor dat zij over voldoende officieel personeel beschikken om de uit hoofde van bijlage I vereiste controles met de in sectie III, hoofdstuk II voorgeschreven frequentie te verrichten.
- b) Aan de hand van een op het risico gebaseerde aanpak wordt bepaald hoeveel leden van het officiële personeelsbestand bij de slachtlijn van een slachthuis aanwezig moeten zijn. Er dient voldoende personeel voor de officiële controles beschikbaar te zijn om aan alle voorschriften van deze verordening te kunnen voldoen;
6. a) De lidstaten kunnen het personeel van een slachthuis toestaan om bijstand te verlenen bij de officiële controles, door onder toezicht van de officiële dierenarts bepaalde specifieke taken uit te voeren in verband met de productie van vlees van pluimvee, lagomorfen, vleesvarkens en vleeskalveren overeenkomstig bijlage I, sectie III, hoofdstuk III, punt A. In dat geval zorgen zij ervoor dat het personeel dat die taken uitvoert,
- i) gekwalificeerd is en overeenkomstig die bepalingen wordt opgeleid;
- ii) onafhankelijk werkt van het bij de productie ingezette personeel; en
- iii) elke tekortkoming aan de officiële dierenarts meldt.
- In dit punt betekenen „vleesvarkens” en „vleeskalveren” vanaf het spenen onder dezelfde omstandigheden in één groep gefokte dieren.
- De lidstaten kunnen deze regeling ook toepassen op vlees van andere diersoorten, indien de volgens de procedure van artikel 19, lid 2, aangenomen regels dat toestaan.
- b) De lidstaten kunnen het personeel van een slachthuis ook toestaan specifieke taken uit te voeren in verband met bemonstering en proeven overeenkomstig bijlage I, sectie III, hoofdstuk III, deel B;
7. De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële dierenartsen en de officiële assistenten gekwalificeerd zijn en de in bijlage I, sectie III, hoofdstuk IV bedoelde opleiding volgen.

Artikel 6

Levende tweekleppige weekdieren

De lidstaten zorgen ervoor dat de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen de in bijlage II bedoelde officiële controles ondergaat.

Artikel 7

Visserijproducten

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van visserijproducten overeenkomstig bijlage III worden uitgevoerd.

Artikel 8

Rauwe melk en zuivelproducten

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van rauwe melk- en zuivelproducten overeenkomstig bijlage IV worden uitgevoerd.

Artikel 9

Actie bij gevallen van niet-naleving

1. Wanneer de bevoegde autoriteit vaststelt dat de in artikel 4, lid 1, onder a) en b), bedoelde verordeningen niet nageleefd worden, treft zij maatregelen om ervoor te zorgen dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de situatie regulariseert. Bij haar besluit over de te treffen maatregelen, houdt de bevoegde autoriteit rekening met de aard van de niet-naleving en met de staat van dienst van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten aanzien van niet-naleving.

2. Deze maatregelen behelzen, indien passend, het volgende:

- a) het voorschrijven van hygiëneprocedures of andere noodzakelijk geachte corrigerende actie om de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong, of de naleving van de desbetreffende wettelijke voorschriften, te garanderen;
- b) het beperken of verbieden van het in de handel brengen, invoeren of uitvoeren van producten van dierlijke oorsprong;
- c) het toezicht op of, zo nodig, het bevel tot het terugroepen, uit de handel nemen, en/of vernietigen van producten van dierlijke oorsprong;
- d) de toelating om producten van dierlijke oorsprong voor andere dan de aanvankelijke doeleinden aan te wenden;
- e) het schorsen of sluiten, geheel of gedeeltelijk, van het betrokken levensmiddelenbedrijf voor een bepaalde periode;
- f) het schorsen of intrekken van de erkenning van inrichtingen;
- g) inbeslagneming gevolgd door vernietiging of terugsturen van zendingen uit derde landen;
- h) andere door de bevoegde autoriteit noodzakelijk geachte maatregelen.

3. De bevoegde autoriteit verstrekt de betrokken exploitant van een levensmiddelenbedrijf of zijn vertegenwoordiger:

- a) een schriftelijke mededeling van het in overeenstemming met lid 1 te nemen besluit alsmede van de motivering daarvan, en
- b) informatie over de rechtsmiddelen die voor hem openstaan, de toepasselijke procedure en termijnen.

Indien passend stelt de bevoegde autoriteit ook de bevoegde autoriteit van de lidstaat van verzending van haar besluit in kennis.

HOOFDSTUK III

INVOERPROCEDURES

Artikel 10

Algemene beginselen en voorwaarden

Met het oog op een uniforme toepassing van de beginselen en voorwaarden van artikel 11 van Verordening (EG) nr. 178/2002, zijn de in dit hoofdstuk vastgestelde procedures van toepassing.

Artikel 11

Lijst van derde landen of delen van derde landen waaruit invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong is toegestaan

1. Producten van dierlijke oorsprong mogen alleen worden ingevoerd uit een derde land of een deel van een derde land dat staat op een volgens de procedure van artikel 19, lid 2, opgestelde en bijgehouden lijst.

2. Een derde land wordt alleen op een dergelijke lijst geplaatst als er een communautaire controle in dat land heeft plaatsgevonden, die uitwijst dat de bevoegde autoriteit passende garanties biedt als gespecificeerd in lid 4. Een derde land kan echter op een dergelijke lijst geplaatst worden zonder dat er een communautaire controle plaatsgevonden heeft, indien:

- a) het overeenkomstig artikel 18, punt 18, bepaalde risico zulks niet vereist, en
- b) bij het besluit een bepaald derde land overeenkomstig lid 1 aan een lijst toe te voegen, wordt vastgesteld dat andere informatie aangeeft dat de bevoegde autoriteit de vereiste garanties biedt.

3. Overeenkomstig dit artikel opgestelde lijsten kunnen voor doeleinden van volksgezondheid en diergezondheid gecombineerd worden met andere lijsten.

4. Bij de opstelling of bijwerking van de lijsten wordt met name rekening gehouden met de volgende criteria:

- a) de wetgeving van het derde land inzake:
 - i) producten van dierlijke oorsprong;
 - ii) het gebruik van diergeneesmiddelen, inclusief de voorschriften inzake het verbod op of de machtiging tot het gebruik, de distributie en het in de handel brengen van die diergeneesmiddelen, en de voorschriften inzake beheer en inspectie; en
 - iii) de bereiding en het gebruik van diervoeders, met inbegrip van de procedures voor het gebruik van toevoegingsmiddelen en voor de bereiding en het gebruik van diervoeders met medicinale werking, en inzake de hygiënische kwaliteit van de voor de bereiding van het voeder gebruikte grondstoffen en van het eindproduct;
- b) de organisatie van de bevoegde autoriteiten van het derde land, de bevoegdheden en onafhankelijkheid van deze diensten, het toezicht dat erop wordt uitgeoefend, en de mogelijkheden die zij hebben om de toepasselijke wetgeving effectief af te dwingen;
- c) de opleiding van het personeel voor het uitvoeren van officiële controles;
- d) de middelen waarover deze controlediensten beschikken, met inbegrip van keuringsinstallaties;
- e) het bestaan en het functioneren van schriftelijke controleprocedures en op prioriteiten gebaseerde controlesystemen;

- f) indien van toepassing, de situatie inzake diergezondheid, en de procedures voor kennisgeving aan de Commissie en aan relevante internationale organen van het uitbreken van dierziekten;
- g) de reikwijdte en de werking van officiële controles op de invoer van dieren en producten van dierlijke oorsprong;
- h) de garanties die het derde land kan geven ten aanzien van naleving of gelijkwaardigheid met de communautaire vereisten;
- i) de hygiënevoorschriften met betrekking tot productie, vervaardiging, hantering, opslag en verzending die van toepassing zijn op voor de Gemeenschap bestemde producten van dierlijke oorsprong;
- j) de ervaring die bij het in de handel brengen van het product uit het derde land is opgedaan en de resultaten van de invoercontroles;
- k) de resultaten van de communautaire controles in het derde land, met name de resultaten van de evaluatie van de bevoegde autoriteiten, en de maatregelen die bevoegde autoriteiten nemen naar aanleiding van aanbevelingen die zij na een communautaire controle ontvangen hebben;
- l) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een erkend programma voor de bestrijding van zoönosen; en
- m) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een erkend programma voor de controle op residuen.

5. De Commissie zorgt ervoor dat de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek beschikbaar zijn.

Artikel 12

Lijst van inrichtingen waaruit invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong is toegestaan

1. Producten van dierlijke oorsprong mogen alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien ze zijn verzonden vanuit en verkregen of bereid in inrichtingen die staan op een lijst die overeenkomstig dit artikel is opgesteld en wordt bijgehouden, behalve:

- a) indien, per geval, overeenkomstig de procedure van artikel 19, lid 2, wordt besloten dat de door een bepaald derde land geboden garanties met betrekking tot de invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong van dien aard zijn dat de in dit artikel bedoelde procedure niet vereist is om ervoor te zorgen dat aan lid 2 wordt voldaan; en
- b) in de gevallen als omschreven in bijlage V.

Bovendien mogen vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en separatorvlees alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien ze zijn geproduceerd met vlees uit slachthuizen of uitsnijderijen die voorkomen op overeenkom-

stig dit artikel opgestelde en bijgewerkte lijsten of uit erkende inrichtingen van de Gemeenschap.

2. Een inrichting kan alleen op een dergelijke lijst worden geplaatst als de bevoegde autoriteit van het derde land van oorsprong garandeert dat:

- a) die inrichting, tezamen met alle inrichtingen die grondstoffen van dierlijke oorsprong hanteren die gebruikt worden bij de productie van de desbetreffende producten van dierlijke oorsprong, voldoen aan de communautaire voorschriften, met name die van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾, of aan bepalingen die, toen werd besloten dat derde land overeenkomstig artikel 11 aan de desbetreffende lijst toe te voegen, gelijkwaardig bevonden zijn met deze voorschriften;
- b) een officiële inspectiedienst van het derde land toezicht houdt op de inrichtingen en, indien noodzakelijk, alle relevante informatie over inrichtingen die grondstoffen leveren, ter beschikking stelt van de Commissie; en
- c) zij bij machte is de inrichtingen te beletten naar de Gemeenschap te exporteren, indien de inrichtingen niet meer aan de onder a) bedoelde voorschriften voldoen.

3. De bevoegde autoriteiten van derde landen die op de overeenkomstig artikel 11 opgestelde of bijgewerkte lijsten staan, garanderen dat de lijsten van de in lid 1 bedoelde inrichtingen van waaruit de betrokken producten van dierlijke oorsprong mogen worden verzonden naar de Gemeenschap, worden opgesteld, bijgewerkt en aan de Commissie medegedeeld.

4. a) De Commissie stelt de contactpunten die de lidstaten daarvoor hebben aangewezen regelmatig in kennis van de nieuwe of bijgewerkte lijsten die zij overeenkomstig lid 3 van de bevoegde autoriteiten van betrokken derde landen heeft ontvangen.

b) Indien geen enkele lidstaat binnen twintig werkdagen na de kennisgeving van de Commissie bezwaar maakt tegen de nieuwe of bijgewerkte lijst, wordt, tien werkdagen na de dag waarop de Commissie deze lijst toegankelijk maakt voor het publiek, de invoer uit de inrichtingen die op de lijst staan, toegestaan.

c) Wanneer ten minste één lidstaat schriftelijke opmerkingen maakt, of wanneer zij zelf van oordeel is dat een lijst moet worden gewijzigd in het licht van relevante informatie, zoals verslagen over communautaire inspecties of een kennisgeving in het kader van het systeem voor vroegtijdige waarschuwing, stelt de Commissie alle lidstaten daarvan in kennis en plaatst zij, zo nodig, dit punt op de agenda van de volgende vergadering van de betrokken afdeling van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat daarover een beslissing neemt volgens de procedure van artikel 19, lid 2.

5. De Commissie maakt de meest recente versies van alle lijsten voor het publiek toegankelijk.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

*Artikel 13***Levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen**

1. Onverminderd artikel 12, lid 1, onder b), komen levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen uit productiegebieden in derde landen die voorkomen op overeenkomstig artikel 12 opgestelde en bijgewerkte lijsten.

2. Lid 1 is niet van toepassing op pectinidae die buiten ingedeelde productiegebieden verzameld zijn. De officiële controles met betrekking tot pectinidae worden echter overeenkomstig bijlage II, hoofdstuk III verricht.

3. a) Voordat de in lid 1 bedoelde lijsten worden opgesteld, moet in het bijzonder rekening worden gehouden met de garanties die de bevoegde autoriteit van het derde land kan bieden inzake de eerbiediging van de voorschriften van deze verordening betreffende de indeling en controle van productiegebieden.

b) Een communautair inspectiebezoek ter plaatse is vereist voordat dergelijke lijsten worden opgesteld, behalve als:

i) het overeenkomstig artikel 18, punt 18, bepaalde risico zulks niet vereist; en

ii) bij het besluit een bepaald productiegebied overeenkomstig lid 1 aan een lijst toe te voegen, wordt vastgesteld dat uit andere informatie blijkt dat de bevoegde autoriteit de vereiste garanties biedt.

4. De Commissie maakt de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek toegankelijk.

*Artikel 14***Documenten**

1. Elke zending producten van dierlijke oorsprong gaat bij invoer in de Gemeenschap vergezeld van een document dat voldoet aan de eisen van bijlage VI.

2. Het document bevestigt dat de producten voldoen aan:

a) de bij of krachtens in Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ en bij of krachtens Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾ voor dat product vastgestelde eisen, of aan bepalingen die gelijkwaardig zijn met deze eisen; en

b) specifieke invoervoorwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 18, punt 19.

⁽¹⁾ Zie blz. 1 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

3. Documenten kunnen nadere gegevens bevatten die vereist zijn uit hoofde van andere communautaire regelgeving inzake volksgezondheid en diergezondheid.

4. Vrijstellingen van lid 1 kunnen worden verleend overeenkomstig de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure, wanneer de in lid 2 van onderhavig artikel bedoelde waarborgen op een andere wijze kunnen worden verkregen.

*Artikel 15***Bijzondere bepalingen voor visserijproducten**

1. De in dit hoofdstuk opgenomen procedures zijn niet van toepassing op verse visserijproducten die rechtstreeks van een vissersvaartuig dat de vlag van een derde land voert, in de Gemeenschap zijn aangeland.

De officiële controles van deze visserijproducten worden overeenkomstig bijlage III uitgevoerd.

2. a) Visserijproducten die zijn ingevoerd met een fabrieks- of vriesvaartuig dat de vlag van een derde land voert, moeten afkomstig zijn van vaartuigen die staan op een lijst die volgens de procedure van artikel 12, lid 4, is opgesteld en wordt bijgewerkt.

b) In afwijking van artikel 12, lid 2, onder b), kan een vaartuig echter ook op dergelijke lijsten worden opgenomen:

i) hetzij op basis van een gezamenlijke mededeling van de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert en de bevoegde autoriteit van een ander derde land waaraan de voordien bevoegde autoriteit de verantwoordelijkheid voor de inspectie van het betreffende vaartuig heeft gedelegeerd, op voorwaarde dat:

— dat derde land staat op de overeenkomstig artikel 11 opgestelde lijst van derde landen waaruit invoer van visserijproducten is toegestaan,

— alle visserijproducten van het betrokken vaartuig die bestemd zijn om in de Gemeenschap in de handel te worden gebracht, rechtstreeks in dat derde land zijn aangeland,

— de bevoegde autoriteit van dat derde land het vaartuig heeft geïnspecteerd en verklaard dat het aan de communautaire vereisten voldoet, en

— de bevoegde autoriteit van dat derde land verklaart het vaartuig op gezette tijden te zullen inspecteren om ervoor te zorgen dat het blijft voldoen aan de communautaire vereisten,

ii) hetzij op basis van een gezamenlijke mededeling van de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert en de bevoegde autoriteit van een lidstaat waaraan de voordien bevoegde autoriteit de verantwoordelijkheid voor de inspectie van het betreffende vaartuig heeft gedelegeerd, op voorwaarde dat:

- alle visserijproducten van het betrokken vaartuig die bestemd zijn om in de Gemeenschap in de handel te worden gebracht, rechtstreeks in die lidstaat zijn aangeland,
- de bevoegde autoriteit van die lidstaat het vaartuig heeft geïnspecteerd en verklaart dat het aan de communautaire vereisten voldoet, en
- de bevoegde autoriteit van dat derde land verklaart het vaartuig op gezette tijden te zullen inspecteren om ervoor te zorgen dat het blijft voldoen aan de communautaire vereisten.

c) De Commissie maakt de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek toegankelijk.

3. Wanneer visserijproducten rechtstreeks van een vissers- of vriesvaartuig worden ingevoerd, kan een door de kapitein ondertekend document het uit hoofde van artikel 14 vereiste document vervangen.

4. Nadere bijzonderheden voor de uitvoering van dit artikel kunnen volgens de procedure van artikel 19, lid 2, worden vastgesteld.

HOOFDSTUK IV

SLOTBEPALINGEN

Artikel 16

Uitvoerings- en overgangsmaatregelen

Uitvoeringsmaatregelen en overgangsregelingen kunnen worden vastgelegd overeenkomstig de procedure van artikel 19, lid 2.

Artikel 17

Wijziging en aanpassing van de bijlagen

1. De bijlagen I, II, III, IV, V en VI kunnen volgens de procedure van artikel 19, lid 2, worden gewijzigd of aangevuld om rekening te houden met de wetenschappelijke en technische vooruitgang.

2. Afwijkingen van de bijlagen I, II, III, IV, V en VI kunnen worden toegestaan volgens de procedure van artikel 19, lid 2, voorzover zij geen gevolgen hebben voor het bereiken van de bij deze verordening vastgestelde doelstellingen.

3. De lidstaten mogen, zonder daarbij de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 7, nationale maatregelen treffen om de in bijlage I vastgestelde voorschriften aan te passen.

4. De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen

a) zijn bedoeld:

- i) om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken;
- ii) om door middel van aanpassingen tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die een lage productie hebben of die gelegen zijn in een gebied met bijzondere geografische beperkingen; of
- iii) om proefprojecten op te zetten waarmee nieuwe benaderingen van de hygiënische controle op vlees worden beproefd.

b) hebben in het bijzonder betrekking op onderstaande elementen van bijlage I:

- i) voedselketeninformatie;
- ii) de aanwezigheid van de bevoegde autoriteit in de inrichtingen.

5. Lidstaten die nationale maatregelen als bedoeld in lid 3 willen aannemen, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis. Elke kennisgeving omvat:

- a) een gedetailleerde beschrijving van de voorschriften die volgens die lidstaat aangepast moeten worden en de aard van de gewenste aanpassing;
- b) een beschrijving van de betrokken inrichtingen;
- c) de motivering van de aanpassing waaronder, zo nodig, een samenvatting van de risicoanalyse en van de maatregelen die genomen moeten worden om ervoor te zorgen dat de aanpassing de doelstellingen van deze verordening niet in het gedrang brengt; en
- d) alle andere relevante informatie.

6. De andere lidstaten hebben na ontvangst van de kennisgeving als bedoeld in lid 5 drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. De Commissie kan de lidstaten raadplegen in het in artikel 19, lid 1 bedoelde comité en is gehouden deze mogelijkheid te gebruiken wanneer zij schriftelijke opmerkingen van één of meer lidstaten ontvangt. De Commissie kan volgens de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure besluiten of de voorgenomen maatregelen, zo nodig na passende wijzigingen, kunnen worden toegepast. In voorkomend geval kan de Commissie overeenkomstig lid 1 of lid 2 van dit artikel algemene maatregelen voorstellen.

7. Lidstaten kunnen nationale maatregelen tot wijziging van de voorschriften in bijlage I uitsluitend aannemen,

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

8. Wanneer een lidstaat nationale maatregelen vaststelt voor de uitvoering van een proefproject waarmee nieuwe benaderingen van de hygiënische controle op vlees worden beproefd overeenkomstig de leden 3 tot en met 7, stelt de lidstaat de Commissie in kennis van de resultaten zodra deze beschikbaar zijn. De Commissie overweegt dan algemene maatregelen voor te stellen overeenkomstig lid 1.

Artikel 18

Specifieke besluiten

Onverminderd de algemene strekking van artikel 16 en artikel 17, lid 1, kunnen volgens de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld of wijzigingen op bijlage I, II, III, IV, V of VI worden aangenomen met specificaties inzake:

1. tests voor de beoordeling van de prestaties van exploitanten en personeel van een levensmiddelenbedrijf;
2. de methode voor het meedelen van de controleresultaten;
3. de criteria om te bepalen wanneer, op basis van een risicoanalyse, de officiële dierenarts niet tijdens de antemortem- of de postmortemkeuring in het slachthuis of de wildverwerkingsinrichting aanwezig hoeft te zijn;
4. regels voor de inhoud van de tests voor officiële dierenartsen en officiële assistenten;
5. de microbiologische criteria voor de procescontrole met betrekking tot de hygiëne in inrichtingen;
6. alternatieve procedures, serologische en andere laboratoriumtests die garanties bieden welke ten minste gelijkwaardig zijn aan de in bijlage I, sectie IV, omschreven specifieke procedures voor de postmortemkeuring en dus daarvoor in de plaats mogen komen, als de bevoegde autoriteit daartoe besluit;
7. de omstandigheden waarin bepaalde specifieke postmortemkeuringen omschreven in bijlage I, sectie IV, niet nodig zijn, afhankelijk van het bedrijf, de regio of het land van oorsprong, gebaseerd op de beginselen van de risicoanalyse;
8. regels voor laboratoriumtests;
9. de koudebehandeling van vlees in verband met cysticercose en trichinose;
10. de omstandigheden waarin bedrijven en gebieden als vrij van cysticercus of trichinen verklaard kunnen worden;
11. de methoden voor de beoordeling van de in bijlage I, sectie IV, hoofdstuk IX, genoemde procedures;
12. het vetmesten van varkens, criteria voor gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en geïntegreerde productiesystemen;
13. criteria voor de indeling van productie- en heruitzettingsgebieden voor levende tweekleppige weekdieren in samenwerking met het betrokken communautair referentielaboratorium, waaronder:
 - a) grenswaarden en analysemethodes voor mariene biotoxines;
 - b) procedures voor het opsporen van virussen, alsmede virologische normen; en
 - c) bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan;
14. organoleptische criteria voor de beoordeling van de versheid van visserijproducten;
15. analytische grenswaarden, analysemethoden en bemonsteringsplannen voor de in bijlage III bedoelde officiële controles op visserijproducten, welke controles mede betrekking hebben op parasieten en uit het milieu afkomstige contaminanten;
16. de methode waarmee de Commissie de lijsten aanlegt van derde landen en van instellingen in derde landen die voor het publiek beschikbaar zijn volgens de artikelen 11, 12, 13 en 15;
17. modellen voor documenten en criteria voor het gebruik van elektronische documenten;
18. criteria voor het bepalen van het risico dat bepaalde in de Gemeenschap ingevoerde producten van dierlijke oorsprong vertegenwoordigen;
19. speciale invoervoorwaarden voor specifieke producten van dierlijke oorsprong, rekening houdend met de daaraan verbonden risico's, de door relevante derde landen verstrekte informatie en zo nodig de resultaten van communautaire controles, uitgevoerd in dergelijke derde landen. Deze speciale invoervoorwaarden kunnen worden vastgesteld voor één product van dierlijke oorsprong of voor groepen producten. Zij kunnen gelden voor één derde land, voor regio's van een derde land of voor een groep derde landen; en
20. de voorwaarden voor de invoer van producten van dierlijke oorsprong uit een derde land of een regio van een derde land, voortvloeiend uit de uitvoering van een gelijkwaardigheidsovereenkomst of een gunstige audit, waarbij wordt bevestigd dat de in dat derde land of die derde regio toegepaste maatregelen waarborgen bieden die gelijkwaardig zijn aan de in de Gemeenschap toegepaste maatregelen, indien het derde land daarvan objectief bewijs levert.

*Artikel 19***Comitéprocedure**

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat is opgericht ingevolge artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

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

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

*Artikel 20***Raadpleging van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid**

De Commissie raadpleegt de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid over zaken die binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, wanneer dat nodig is, met name:

1. alvorens een voorstel te doen tot wijziging van de specifieke eisen inzake postmortemkeuringprocedures als bedoeld in sectie IV van bijlage I;
2. alvorens een voorstel te doen tot wijziging van de voorschriften van bijlage I, sectie IV, hoofdstuk IX, betreffende vlees van dieren waarbij een postmortemkeuring letsels aan het licht heeft gebracht die op brucellose of tuberculose wijzen; en

3. alvorens uitvoeringsbepalingen voor te stellen inzake de in artikel 18, punt 5 tot en met 15 bedoelde aangelegenheden.

*Artikel 21***Verslag aan het Europees Parlement en de Raad**

1. Uiterlijk ... (*) brengt de Commissie bij het Europees Parlement en bij de Raad verslag uit over de met de uitvoering van deze verordening opgedane ervaring.

2. De Commissie laat dit verslag zo nodig vergezeld gaan van passende voorstellen.

*Artikel 22***Inwerkingtreding**

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 achttien maanden na de datum waarop alle volgende besluiten in werking zijn getreden:

- a) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾;
- b) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽²⁾, en
- c) Richtlijn 2004/.../EG van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Zij is evenwel niet vóór 1 januari 2006 van toepassing.

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

Gedaan te ...

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

Voor de Raad

De voorzitter

(*) Vijf jaar na de datum van inwerkingtreding van deze verordening.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

⁽²⁾ Zie blz. 131 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE I

VERS VLEES

SECTIE I: TAKEN VAN DE OFFICIËLE DIERENARTS

HOOFDSTUK I: AUDITTAKEN

1. Afgezien van de algemene voorschriften van artikel 4, lid 3, betreffende de audit van de goede hygiënepraktijken, moet de officiële dierenarts nagaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven hun eigen procedures voortdurend naleven met betrekking tot elke vorm van inzamelen, vervoeren, opslaan, hanteren, verwerken en gebruiken of verwijderen van dierlijke bijproducten, met inbegrip van gespecificeerd risicomateriaal, waarvoor de exploitant van het levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk is.
2. Afgezien van de algemene voorschriften van artikel 4, lid 4, betreffende de audit van de HACCP-beginselen, moet de officiële dierenarts erop toezien dat de procedures van de exploitanten, voorzover mogelijk, de garantie bieden dat het vlees:
 - a) geen pathofysiologische afwijkingen of veranderingen vertoont;
 - b) geen sporen van fecaliën of andere verontreiniging vertoont; en
 - c) geen gespecificeerd risicomateriaal bevat, tenzij de communautaire wetgeving dat toestaat, en geproduceerd is overeenkomstig de communautaire wetgeving inzake TSE.

HOOFDSTUK II: INSPECTIETAKEN

Bij de uitvoering van de in dit hoofdstuk bedoelde inspectietaken houdt de officiële dierenarts rekening met de resultaten van de in artikel 4 en in hoofdstuk I van deze bijlage bedoelde controles. Indien nodig, past hij zijn inspectietaken daaraan aan.

A. INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

1. De officiële dierenarts moet alle relevante gegevens verkregen uit de documenten van het bedrijf van herkomst van de voor de slacht bestemde dieren controleren en analyseren, en bij de antemortem- en postmortemkeuring met de gedocumenteerde resultaten van die controle en analyse rekening houden.
2. Bij de uitvoering van de inspectietaken houdt de officiële dierenarts rekening met de officiële certificaten die de dieren vergezellen, en met eventuele verklaringen van dierenartsen die de primaire productie controleren, met inbegrip van officiële en erkende dierenartsen.
3. Als exploitanten die deel uitmaken van de voedselketen, via geïntegreerde of particuliere controlesystemen, certificaten van onafhankelijke derden of andere middelen, aanvullende maatregelen nemen om de voedselveiligheid te waarborgen, en als deze maatregelen gedocumenteerd zijn en de betrokken dieren duidelijk identificeerbaar zijn, kan de officiële dierenarts hiermee rekening houden wanneer hij zijn inspectietaken uitvoert en de HACCP-procedures evalueert.

B. ANTEMORTEMKEURING

1. Met inachtneming van de punten 4 en 5,
 - a) onderwerpt de officiële dierenarts vóór het slachten alle dieren aan een antemortemkeuring;
 - b) vindt de keuring plaats binnen 24 uur na aankomst in het slachthuis en minder dan 24 uur vóór het slachten.Voorts kan de officiële dierenarts te allen tijde een keuring eisen.
2. Op basis van de antemortemkeuring moet in het bijzonder worden geconstateerd of er ten aanzien van het gekeurde dier tekenen zijn die:
 - a) erop wijzen dat het welzijn geschaad is; of
 - b) wijzen op een aandoening die gevaar kan opleveren voor de gezondheid van mens of dier, met bijzondere aandacht voor het opsporen van zoonoses en ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het Internationaal Bureau voor besmettelijke veeziekten (OIE).

3. Naast de gebruikelijke antemortemkeuring moet de officiële dierenarts alle dieren die de exploitant van het levensmiddelenbedrijf of een officiële assistent apart heeft gezet, aan een klinisch onderzoek onderwerpen.
4. Bij een noodslachting buiten het slachthuis en in het geval van gejaagd wild onderzoekt de officiële dierenarts in het slachthuis of de wildverwerkingsinrichting de verklaring die het gedode dier vergezelt en door de dierenarts of de gekwalificeerde persoon is opgesteld overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾.
5. Wanneer daarin in sectie III, hoofdstuk II, of in sectie IV is voorzien, kan de antemortemkeuring gedeeltelijk op het bedrijf van herkomst worden verricht. In deze gevallen moet de officiële dierenarts in het slachthuis alleen een antemortemkeuring verrichten als en in de mate waarin zulks is voorgeschreven.

C. DIERENWELZIJN

De officiële dierenarts controleert of aan de communautaire en nationale voorschriften inzake dierenwelzijn wordt voldaan, zoals de voorschriften inzake de bescherming van dieren bij het slachten en tijdens het vervoer.

D. POSTMORTEMKEURING

1. Het karkas en het slachtafval moeten na het slachten onverwijld aan een postmortemkeuring worden onderworpen. Alle externe oppervlakken moeten worden gekeurd. Voor dat doel kan een minimaal hanteren van het karkas en/of het slachtafval, of speciale technische uitrusting, vereist zijn. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het opsporen van zoönoses en ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het OIE. De snelheid van de slachtlijn en het voor de keuring beschikbare personeel moeten een degelijke keuring mogelijk maken.
2. Er moet, zo nodig, aanvullend onderzoek worden verricht, zoals palpaties en incisies van delen van het karkas en het slachtafval, alsmede laboratoriumtests om
 - a) een definitieve diagnose te stellen; of
 - b) de aanwezigheid vast te stellen van
 - i) een dierziekte,
 - ii) meer residuen of verontreinigende stoffen dan de communautaire wetgeving toestaat,
 - iii) niet-naleving van de microbiologische normen, of
 - iv) andere factoren die ertoe kunnen nopen dat het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie wordt verklaard of dat het gebruik ervan wordt beperkt,

in het bijzonder in het geval van dieren die een noodslachting hebben ondergaan.

3. De officiële dierenarts moet eisen dat karkassen van eenhoevige landbouwhuisdieren, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, voor de postmortemkeuring in de lengte langs de ruggengraat in tweeën gesneden zijn. Als dat voor de inspectie noodzakelijk is, kan de officiële dierenarts ook verlangen dat de kop of het karkas in de lengte wordt doorgesneden. Echter, om rekening te houden met bijzondere eetgewoonten, technologische ontwikkelingen of bijzondere sanitaire omstandigheden, kan de bevoegde autoriteit toestaan dat karkassen van eenhoevige landbouwhuisdieren, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, voor postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn.
4. Bij de keuringen moeten de nodige voorzorgen worden genomen om verontreiniging van vlees ten gevolge van het palperen, het versnijden of het maken van insnijdingen tot een minimum te beperken.

E. GESPECIFICEERD RISICOMATERIAAL EN ANDERE DIERLIJKE BIJPRODUCTEN

De officiële dierenarts controleert, overeenkomstig de specifieke communautaire regels inzake gespecificeerd risicomateriaal en andere dierlijke bijproducten, het verwijderen, afscheiden en, zo nodig, merken van dergelijke producten. De officiële dierenarts ziet erop toe dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de nodige maatregelen treft om te voorkomen dat vlees bij het slachten (met inbegrip van het verdooven) en het verwijderen van gespecificeerd risicomateriaal door gespecificeerd risicomateriaal wordt verontreinigd.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

F. LABORATORIUMTESTS

1. De officiële dierenarts moet ervoor zorgen dat er monsters worden genomen en dat die geïdentificeerd, behandeld en naar het juiste laboratorium gezonden worden in het kader van
 - a) het toezicht op en de bestrijding van zoönoses en zoönoseverwekkers;
 - b) specifieke laboratoriumtests voor het vaststellen van overdraagbare spongiforme encefalopathieën (TSE) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾;
 - c) het opsporen van niet toegestane stoffen of producten, en de controle op gereguleerde stoffen, in het bijzonder in het kader van de nationale plannen voor residuen, zoals bedoeld in Richtlijn 96/23/EG van de Raad ⁽²⁾; en
 - d) de opsporing van ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het OIE.
2. De officiële dierenarts moet er tevens voor zorgen dat ook andere noodzakelijke laboratoriumtests worden uitgevoerd.

HOOFDSTUK III: GEZONDHEIDSMERKEN

1. De officiële dierenarts moet toezicht houden op de gezondheidsmerken en het gebruik van de merken.
2. De officiële dierenarts moet er met name voor zorgen dat
 - a) het gezondheidsmerk alleen wordt aangebracht als het dier (als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen, en groot wild) een antemortem- en een postmortemkeuring ondergaan heeft overeenkomstig deze verordening en er geen reden is om het vlees ongeschikt te verklaren voor menselijke consumptie. Het gezondheidsmerk mag echter wel worden aangebracht voordat de resultaten van het onderzoek naar trichinose beschikbaar zijn, als de officiële dierenarts ervan overtuigd is dat het vlees van het betrokken dier alleen in de handel zal worden gebracht indien de resultaten bevredigend zijn; en
 - b) het gezondheidsmerk aan de buitenkant van het karkas wordt aangebracht, met behulp van een stempel of een brandmerk, en zodanig dat, indien volledige karkassen in tweeën of in vieren of halve karkassen in drieën worden gesneden, elk deel een gezondheidsmerk draagt.
3. Het gezondheidsmerk moet een ovaal merk van tenminste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog zijn, met de volgende, goed leesbare informatie:
 - a) de naam van het land waar de inrichting zich bevindt, voluit in hoofdletters of in de tweelettercode volgens de ISO-norm;

voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK;
 - b) het erkenningsnummer van het slachthuis; en
 - c) wanneer het wordt aangebracht in een slachthuis in de Gemeenschap een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK, of EY.
4. De letters moeten ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog zijn. De afmetingen van het merk en van de letters mogen verkleind worden bij gezondheidsmerken voor lammeren, geitjes en biggen.
5. De voor de gezondheidsmerken gebruikte kleuren moeten voldoen aan de communautaire regels voor het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.
6. Op het gezondheidsmerk kan ook een verwijzing worden vermeld naar de officiële dierenarts die het vlees aan een gezondheidskeuring heeft onderworpen. De bevoegde autoriteiten en exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de uitrusting die zij vóór de inwerkingtreding van deze verordening besteld hebben, blijven gebruiken totdat die versleten is of om een andere reden vervangen moet worden.
7. Vlees van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan, moet voorzien zijn van een speciaal gezondheidsmerk dat niet kan worden verward met het gezondheidsmerk als bedoeld in dit hoofdstuk of met het identificatiemerks als bedoeld in bijlage II, sectie I, van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽³⁾.

⁽¹⁾ PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1234/2003 van de Commissie (PB L 173 van 11.7.2003, blz. 6).

⁽²⁾ PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10. Richtlijn gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).

⁽³⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

8. Vlees van niet gevild vrij wild kan niet voorzien zijn van een gezondheidsmerk, tenzij het, nadat het dier is gevild in een wildverwerkingsinrichting, een postmortemkeuring heeft ondergaan en geschikt is verklaard voor menselijke consumptie.
9. Dit hoofdstuk is onverminderd de veterinaire wetgeving betreffende gezondheidsmerken van toepassing.

SECTIE II: MAATREGELEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

HOOFDSTUK I: MEDEDELING VAN DE KEURINGSRESULTATEN

1. De keuringsresultaten worden door de officiële dierenarts opgetekend en geëvalueerd.
 - a) Wanneer bij de inspectie een voor de gezondheid van mens of dier schadelijke ziekte of aandoening dan wel inbreuken op het dierenwelzijn worden vastgesteld, stelt de officiële dierenarts de exploitant van het levensmiddelenbedrijf daarvan in kennis.
 - b) Als het gesignaleerde probleem zich voordoet bij de primaire productie, informeert de officiële dierenarts de dierenarts van het bedrijf van herkomst, de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor dat bedrijf van herkomst (op voorwaarde dat een eventueel rechterlijk onderzoek daardoor niet geschaad wordt), en, zo nodig, de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op het bedrijf van herkomst van de dieren of op het jachtterrein.
 - c) Als de betrokken dieren zijn gefokt in een andere lidstaat of in een derde land, moet de officiële dierenarts de bevoegde autoriteit van de lidstaat mededelen waar de inrichting is gevestigd. Die bevoegde autoriteit moet passende maatregelen nemen, overeenkomstig de communautaire wetgeving.
3. De keurings- en testresultaten worden in alle relevante databanken opgeslagen.
4. Als de officiële dierenarts bij de verrichting van een antemortem- of postmortemkeuring of enige andere inspectieactiviteit een vermoeden krijgt van de aanwezigheid van een op lijst A of lijst B van het OIE voorkomende ziekteverwekker, stelt hij de bevoegde autoriteit daarvan onmiddellijk in kennis en nemen beiden, overeenkomstig de communautaire wetgeving, de nodige maatregelen en voorzorgen om verspreiding van de ziekteverwekker te voorkomen.

HOOFDSTUK II: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT DE INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

1. De officiële dierenarts moet controleren dat de dieren niet worden geslacht tenzij het slachthuis de nodige informatie over de voedselketen heeft gekregen en gecontroleerd.
2. De officiële dierenarts mag echter toestaan dat dieren in het slachthuis worden geslacht als de relevante informatie over de voedselketen ontbreekt. In dat geval moet de officiële dierenarts over alle relevante informatie over de voedselketen beschikken, voordat de karkassen van deze dieren voor menselijke consumptie geschikt kunnen worden verklaard. In afwachting van een definitieve beslissing worden de karkassen en het bijbehorende slachtafval gescheiden van het overige vlees opgeslagen.
3. Onverminderd punt 2, wanneer de relevante informatie over de voedselketen niet binnen 24 uur na aankomst van het dier in het slachthuis beschikbaar is, moet al het vlees van het dier ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie. Indien het dier nog niet is geslacht, moet het gescheiden van de overige dieren worden gedood.
4. Als uit de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens blijkt dat:
 - a) de dieren afkomstig zijn van een bedrijf of uit een gebied waarvoor — met het oog op de gezondheid van mens en dier — een verplaatsingsverbod of een andere beperking geldt,
 - b) de voorschriften inzake het gebruik van diergeneesmiddelen niet in acht zijn genomen, of
 - c) er andere oorzaken zijn die nadelige gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van mens of dier,

mogen deze dieren niet worden geslacht, tenzij de in de communautaire regelgeving vastgelegde procedures om de gevaren voor de gezondheid van mens en dier te elimineren, worden gevolgd. Als de dieren zich reeds in het slachthuis bevinden, moeten ze afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, waarbij de eventueel noodzakelijke voorzorgsmaatregelen ter bescherming van de gezondheid van mens en dier moeten worden genomen. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.

5. De bevoegde autoriteit neemt passende maatregelen als zij vaststelt dat de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens niet overeenstemmen met de feitelijke situatie op het bedrijf van herkomst, of met de feitelijke toestand van de dieren, of gericht zijn op bewuste misleiding van de officiële dierenarts. De bevoegde autoriteit neemt maatregelen ten aanzien van de voor het betrokken bedrijf van herkomst van de dieren verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf, of andere betrokkenen, met name door aanvullende controles. De kosten van deze aanvullende controles worden gedragen door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor het bedrijf van herkomst of door de andere betrokkenen.

HOOFDSTUK III: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT LEVENDE DIEREN

1. De officiële dierenarts moet nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voldoet aan zijn verplichting uit hoofde van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ om ervoor te zorgen dat voor menselijke consumptie geslachte dieren naar behoren worden geïdentificeerd. De officiële dierenarts moet ervoor zorgen dat dieren die niet met redelijke zekerheid kunnen worden geïdentificeerd, afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.
2. Als er doorslaggevende redenen in verband met dierenwelzijn kunnen worden ingeroepen, mogen paarden in het slachthuis worden geslacht, zelfs als de wettelijk vereiste informatie over de identiteit van de dieren ontbreekt. Zolang deze informatie ontbreekt, kunnen de karkassen van de dieren echter niet voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard. Hetzelfde geldt voor noodslachtingen van paarden buiten het slachthuis.
3. De officiële dierenarts moet nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voldoet aan zijn verplichting uit hoofde van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ om ervoor te zorgen dat dieren waarvan de huid, pels of vacht in zodanige staat verkeert dat het gevaar voor verontreiniging van het vlees tijdens het slachtproces onaanvaardbaar is, niet voor menselijke consumptie worden geslacht, tenzij zij voordien worden schoongemaakt.
4. Dieren die lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, en meer algemeen dieren die klinische symptomen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Deze dieren moeten afzonderlijk worden gedood, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat andere dieren of karkassen niet verontreinigd worden, en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.
5. Het slachten van dieren waarbij een ziekte of aandoening wordt vermoed die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier, moet worden uitgesteld. De betrokken dieren moeten een grondige antemortemkeuring ondergaan om een diagnose te kunnen stellen. De officiële dierenarts kan bovendien besluiten monsters voor laboratoriumonderzoek te laten nemen als aanvulling op een postmortemkeuring. Zo nodig, moeten de dieren afzonderlijk of aan het einde van het normale slachtproces worden geslacht, waarbij alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om verontreiniging van ander vlees te voorkomen.
6. Voor dieren waarin meer residuen van veterinaire geneesmiddelen dan de overeenkomstig het Gemeenschapsrecht vastgestelde gehalten, of residuen van verboden stoffen, worden aangetroffen, gelden de bepalingen van Richtlijn 96/23/EG.
7. De officiële dierenarts bepaalt de wijze waarop dieren, onder zijn toezicht, behandeld moeten worden in het kader van een bijzonder programma voor de bestrijding of de uitroeiing van een bepaalde ziekte, bijvoorbeeld brucellose of tuberculose, of van zoonoseverwekkers zoals salmonella. De bevoegde autoriteit bepaalt de voorwaarden waaronder deze dieren geslacht kunnen worden. Met deze voorwaarden moet worden beoogd besmetting van andere dieren of van het vlees van andere dieren tot een minimum te beperken.
8. Dieren die voor de slacht bij het slachthuis worden aangeboden, moeten in de regel daar worden geslacht. In uitzonderlijke omstandigheden echter, bijvoorbeeld als de slachtinstallatie ernstig ontregeld raakt, kan de officiële dierenarts rechtstreeks vervoer naar een ander slachthuis toestaan.

HOOFDSTUK IV: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT HET DIERENWELZIJN

1. Als tijdens het slachten of doden de voorschriften inzake dierenbescherming niet worden nageleefd, moet de officiële dierenarts nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf onmiddellijk de nodige corrigerende maatregelen neemt om soortgelijke problemen in de toekomst te voorkomen.
2. De officiële dierenarts volgt een evenredige en geleidelijke aanpak voor de handhaving, van het geven van instructies tot het vertragen of stilleggen van de productie, afhankelijk van de aard en de ernst van het probleem.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

3. Zo nodig, stelt de officiële dierenarts andere bevoegde autoriteiten van problemen in verband met welzijn op de hoogte.
4. Als de officiële dierenarts vaststelt dat de voorschriften inzake de bescherming van dieren tijdens het transport niet worden nageleefd, neemt hij, overeenkomstig de communautaire wetgeving, de nodige maatregelen.
5. Wanneer:
 - a) een officiële assistent uit hoofde van sectie III of IV het dierenwelzijn controleert; en
 - b) bij deze controles blijkt dat de regels inzake de bescherming van dieren niet worden nageleefd,stelt de officiële assistent onverwijld de officiële dierenarts daarvan in kennis en, zo nodig in spoedeisende gevallen, neemt hij de nodige maatregelen als bedoeld in de punten 1 tot en met 4 in afwachting van de komst van de officiële dierenarts.

HOOFDSTUK V: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT HET VLEES

1. Vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard als het:
 - a) afkomstig is van dieren die geen antemortemkeuring ondergaan hebben, met uitzondering van gejaagd wild;
 - b) afkomstig is van dieren waarvan het slachtafval geen postmortemkeuring heeft ondergaan, tenzij in deze verordening of in Verordening (EG) nr. .../2004 (!) anders is bepaald;
 - c) afkomstig is van dieren die reeds dood waren vóór de slachting, van doodgeboren of ongeboren dieren, of van dieren die bij de slachting nog geen 7 dagen oud waren;
 - d) is verkregen bij het wegsnijden van de steekplaats;
 - e) afkomstig is van dieren die aan een ziekte lijden die voorkomt op lijst A van het OIE of indien van toepassing, lijst B van het OIE, tenzij in sectie IV anders is bepaald;
 - f) afkomstig is van dieren die aan een gegeneraliseerde ziekte, zoals gegeneraliseerde septicaemie, pyaemie, toxaemie of viraemie lijden;
 - g) niet beantwoordt aan de microbiologische criteria van de communautaire wetgeving waarmee wordt bepaald of levensmiddelen in de handel mogen worden gebracht;
 - h) door parasieten is aangetast, tenzij in sectie IV anders is bepaald;
 - i) meer residuen of verontreinigende stoffen bevat dan de communautaire wetgeving toestaat. Overschrijding van het toegestane niveau moet, waar nodig, aanleiding zijn tot verder analyses;
 - j) onverminderd meer specifieke communautaire wetgeving, afkomstig is van dieren of karkassen die residuen van verboden stoffen bevatten, of van dieren die met verboden stoffen zijn behandeld;
 - k) de lever en de nieren betreft van meer dan twee jaar oude dieren uit regio's waar, blijkens de uitvoering van krachtens artikel 5 van Richtlijn 96/23/EG goedgekeurde plannen, zware metalen overal in het milieu aanwezig zijn;
 - l) illegaal met reinigingsmiddelen is behandeld;
 - m) illegaal met ioniserende of uv-stralen is behandeld;
 - n) vreemd materiaal bevat (behalve, in het geval van gejaagd wild, materiaal dat voor de jacht gebruikt wordt);
 - o) de in de communautaire wetgeving vastgelegde maximumniveaus voor radioactiviteit overschrijdt;
 - p) pathofysiologische veranderingen, anomalieën inzake de consistentie, ontoereikende verbloeding (behalve voor vrij wild) of organoleptische anomalieën vertoont, in het bijzonder een sterke seksuele geur;
 - q) afkomstig is van sterk vermagerde dieren;
 - r) gespecificeerd risicomateriaal bevat, behalve voorzover de communautaire wetgeving zulks toestaat;
 - s) sporen van vervuiling, faecaliën of andere verontreiniging vertoont;

(!) Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

- t) bloed bevat dat een gevaar kan opleveren voor de gezondheid van mens of dier vanwege de gezondheidstoestand van een dier waarvan het afkomstig is of vanwege besmetting tijdens het slachtproces;
 - u) na onderzoek van alle relevante informatie, volgens het oordeel van de officiële dierenarts mogelijk een risico voor de gezondheid van mens of dier vormt, of om een andere reden niet geschikt is voor menselijke consumptie.
2. De officiële dierenarts kan eisen stellen ten aanzien van het gebruik van vlees afkomstig van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan.

SECTIE III: VERANTWOORDELIJKHEDEN EN FREQUENTIE VAN CONTROLES

HOOFDSTUK I: OFFICIËLE ASSISTENTEN

De officiële assistenten kunnen de officiële dierenarts in alle taken bijstaan, met inachtneming van de volgende restricties en de specifieke voorschriften van sectie IV:

1. met betrekking tot de audittaken mogen officiële assistenten alleen gegevens verzamelen over de goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures;
2. met betrekking tot de antemortemkeuring en de controle op het dierenwelzijn mogen officiële assistenten alleen een eerste onderzoek verrichten bij de dieren en bij louter praktische werkzaamheden helpen; en
3. met betrekking tot de postmortemkeuring moet de officiële dierenarts het werk van de officiële assistenten regelmatig controleren en, in het geval van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan, persoonlijk de keuring uitvoeren.

HOOFDSTUK II: DE FREQUENTIE VAN CONTROLES

1. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat ten minste één officiële dierenarts aanwezig is
 - a) in slachthuizen bij de antemortem- en de postmortemkeuring;
 - b) in wildverwerkingsinrichtingen bij de postmortemkeuring.
2. De bevoegde autoriteit kan echter deze aanpak aanpassen in bepaalde, op basis van een risicoanalyse en overeenkomstig de eventuele criteria als bedoeld in artikel 18, punt 3, uitgekozen slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen. In zulke gevallen:
 - a) hoeft de officiële dierenarts niet aanwezig te zijn tijdens de antemortemkeuring in het slachthuis indien:
 - i) een officiële of een erkende dierenarts een antemortemkeuring heeft uitgevoerd op het bedrijf van herkomst, de gegevens over de voedselketen heeft gecontroleerd en het resultaat van die controle heeft doorgegeven aan de officiële assistent in het slachthuis,
 - ii) de officiële assistent in het slachthuis ervan overtuigd is dat de gegevens over de voedselketen niet wijzen op enig mogelijk probleem voor de voedselveiligheid en dat de algemene gezondheids- en welzijnstoestand van het dier bevredigend is, en
 - iii) de officiële dierenarts zich er regelmatig van vergewist dat de officiële assistent dergelijke controles op deugdelijke wijze uitvoert;
 - b) hoeft de officiële dierenarts niet voortdurend aanwezig te zijn tijdens de postmortemkeuring, indien:
 - i) een officiële assistent de postmortemkeuring uitvoert en vlees met afwijkingen en al het overige vlees van hetzelfde dier terzijde legt;
 - ii) de officiële dierenarts dat vlees daarna inspecteert; en
 - iii) de officiële assistent zijn procedures en bevindingen zodanig documenteert dat de officiële dierenarts eruit kan opmaken dat aan de normen wordt voldaan.

In het geval van pluimvee en lagomorfen mag de officiële assistent vlees met afwijkingen verwijderen en hoeft de officiële dierenarts, onder voorbehoud van sectie IV, dat vlees niet systematisch te inspecteren.

3. De onder punt 2 bedoelde flexibele regeling geldt niet:
- voor dieren die een noodslachting hebben ondergaan;
 - voor dieren waarbij de verdenking bestaat dat zij een ziekte of aandoening hebben die schadelijke gevolgen kan hebben voor de menselijke gezondheid;
 - voor runderen uit beslagen die niet officieel vrij van tuberculose zijn verklaard;
 - voor runderen, schapen en geiten uit beslagen die niet officieel vrij van brucellose zijn verklaard;
 - bij uitbraak van een ziekte die voorkomt op lijst A van het OIE of, indien van toepassing, lijst B van het OIE. Dit betreft dieren die vatbaar zijn voor de betrokken ziekte en afkomstig zijn uit de betrokken regio, als gedefinieerd in artikel 2 van Richtlijn 64/432/EEG van de Raad ⁽¹⁾;
 - wanneer er strengere controles nodig zijn om rekening te houden met nieuwe ziekten of bijzondere ziekten van lijst B.
4. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat in uitsnijderijen een officiële dierenarts of een officiële assistent aanwezig is bij de bewerking van vlees, met een zodanige frequentie dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.

HOOFDSTUK III: ACTIEVE BETROKKENHEID VAN HET PERSONEEL VAN HET SLACHTHUIS

A. SPECIFIEKE TAKEN IN VERBAND MET DE PRODUCTIE VAN VLEES VAN PLUIMVEE, LAGOMORFEN, VLEESVARKENS EN VLEESKALVEREN

- De bevoegde autoriteit mag, overeenkomstig punt 2, het aangewezen personeel van het slachthuis toestemming verlenen om specifieke taken uit te voeren in verband met de officiële controles. Deze taken kunnen betrekking hebben op:
 - in slachthuizen voor pluimvee en/of lagomorfen, het pluimvee, de lagomorfen en andere dieren die in het slachthuis zijn geslacht; en
 - in slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, vleesvarkens en vleeskalkveren.
- Deze specifieke taken mogen alleen bestaan in de taken die officiële assistenten overeenkomstig hoofdstuk I mogen uitvoeren, met uitzondering van audittaken.
- Om de onder a) bedoelde toestemming te kunnen krijgen, moet het slachthuis gedurende ten minste twaalf maanden de hygiënevoorschriften, met name de goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures, volledig hebben toepast.
- Het aangewezen personeel van het slachthuis mag alleen specifieke taken uitvoeren als het een passende opleiding heeft gevolgd, geslaagd is voor de proef, en de officiële dierenarts toezicht houdt op die taken. Die opleiding en proeven moeten ten minste minimaal gelijkwaardig zijn aan die welke voor officiële assistenten met het oog op de betrokken specifieke taken ook verplicht zijn.
- De officiële dierenarts dient permanent aanwezig te zijn bij de antemortem- en postmortemkeuringen, en regelmatig prestatietests af te nemen om zich ervan te vergewissen dat de prestaties van het aangewezen personeel van het slachthuis aan de specifieke parameters van de bevoegde autoriteit voldoen. De officiële dierenarts moet de resultaten van die tests documenteren.
- Indien:
 - het algemene hygiëneniveau in het slachthuis verslechtert door de wijze waarop het aangewezen slachthuispersoneel zijn taken uitvoert,
 - het aangewezen slachthuispersoneel zijn taken niet naar behoren verricht of
 - het aangewezen slachthuispersoneel zijn taken naar het oordeel van de bevoegde autoriteit niet op bevredigende wijze verricht,

⁽¹⁾ PB 121 van 29.7.1964, blz. 1977/64. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1226/2002 van de Commissie (PB L 179 van 9.7.2002, blz. 13).

moet de bevoegde autoriteit de productie vertragen of stilleggen gedurende de tijd die de exploitant van het slachthuis nodig heeft om de nodige corrigerende maatregelen te nemen of, gedurende de tijd die zij nodig heeft om ervoor te zorgen dat haar eigen personeel in plaats van het aangewezen slachthuispersoneel deze taken uitvoert. Indien de exploitant van het slachthuis nalaat corrigerende maatregelen te nemen, mag de bevoegde autoriteit de onder a) bedoelde toestemming intrekken.

2. De bevoegde autoriteit moet, in principe en per geval, beslissen of de in punt 1 omschreven regeling in een bepaald slachthuis mag worden toegepast. Daarvoor moet de bevoegde autoriteit de volgende factoren analyseren:
 - a) de documenten betreffende productie en keuring;
 - b) het type activiteiten in het slachthuis;
 - c) de naleving van de wettelijke voorschriften door het slachthuis in het verleden;
 - d) de deskundigheid, de professionele instelling en het verantwoordelijkheidsgevoel ten aanzien van voedselveiligheid van het betrokken personeel van het slachthuis en de vraag of de verantwoordelijkheden in verband met productie en inspectie voldoende gescheiden zijn; en
 - e) andere relevante informatie.
3. Indien de bevoegde autoriteit in principe besluit de in punt 1 omschreven regeling toe te staan, stelt zij de Commissie daarvan in kennis en van de eisen die zij daarbij, in aanvulling op punt 1, stelt.
4. De bevoegde autoriteit kan de exploitanten van de levensmiddelenbedrijven er niet toe dwingen de in punt 1 omschreven regeling in te voeren.

B. SPECIFIEKE TAKEN IN VERBAND MET BEMONSTERING EN TESTS

Slachthuispersoneel dat onder het toezicht van een officiële dierenarts een speciale opleiding heeft gevolgd, mag onder de verantwoordelijkheid en het toezicht van de officiële dierenarts specifieke taken in verband met het bemonsteren en testen van alle soorten dieren uitvoeren.

HOOFDSTUK IV: VAKBEKWAAMHEIDSEISEN

A. OFFICIËLE DIERENARTSEN

1. De bevoegde autoriteit mag alleen dierenartsen die zijn geslaagd voor een proef die aan de eisen van punt 2 voldoet, tot officiële dierenarts benoemen.
2. De bevoegde autoriteit is verantwoordelijk voor de organisatie van de proef. Tijdens de proef moet, voorzover dat nodig is gelet op de achtergrond en de kwalificaties van de dierenarts, de kennis van de volgende onderwerpen blijken:
 - a) de nationale en communautaire wetgeving inzake volksgezondheid (vanuit veterinaire oogpunt), voedselveiligheid, gezondheid en welzijn van dieren, en farmaceutische stoffen;
 - b) de beginselen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid, marktmaatregelen, exportsubsidies en fraude-opsporing (ook in de mondiale context: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);
 - c) de grondbeginselen van voedselverwerking en voedingsmiddelentechnologie;
 - d) de beginselen, concepten en methoden van goede productiepraktijken en kwaliteitsbeheer;
 - e) kwaliteitsbeheer vóór de oogst (goede landbouwpraktijken);
 - f) de bevordering en de toepassing van levensmiddelenhygiëne, voedselveiligheid (goede hygiënepraktijken);
 - g) beginselen, concepten en methoden inzake risicoanalyse;
 - h) de beginselen, concepten en methoden van HACCP, gebruik van HACCP in de gehele voedselproductieketen;
 - i) de preventie en controle van door voedsel overgedragen risico's voor de menselijke gezondheid;
 - j) de populatiedynamiek van infecties en intoxicaties;
 - k) diagnostische epidemiologie;

- l) controle- en bewakingssystemen;
- m) audit en toetsing aan de voorschriften van systemen voor het beheer van de voedselveiligheid;
- n) de beginselen en diagnostische toepassingen van moderne testmethoden;
- o) informatie- en communicatietechnologieën en het verband met volksgezondheid vanuit veterinair oogpunt;
- p) gegevensverwerking en biostatistische toepassingen;
- q) het onderzoeken van uitbraken van door voedsel overgebrachte ziekten bij mensen;
- r) relevante aspecten met betrekking tot TSE's;
- s) het welzijn van de dieren tijdens het productieproces, het vervoer en het slachtproces;
- t) het verband tussen milieu en voedselproductie (met inbegrip van afvalbeheer);
- u) het voorzorgsbeginsel en de belangen van de consumenten; en
- v) de beginselen van opleidingen voor personeel in de voedselproductieketen.

Kandidaten kunnen de vereiste kennis opdoen als onderdeel van hun veterinaire basisopleiding, of door verdere opleiding te volgen of beroepservaring op te doen na de voltooiing van hun opleiding. De bevoegde autoriteit mag de proeven differentiëren, om rekening te houden met de achtergrond van de kandidaten. Wanneer de bevoegde autoriteit er echter van overtuigd is dat een kandidaat de vereiste kennis heeft verworven bij het behalen van een universitaire graad of door permanente educatie die tot een postdoctorale kwalificatie heeft geleid, kan zij afzien van de eis van een proef.

3. De dierenarts moet multidisciplinair kunnen samenwerken.
4. Voorts moet elke officiële dierenarts tijdens een proefperiode van ten minste 200 uur een praktische opleiding volgen voordat hij zelfstandig aan het werk gaat. Tijdens die proefperiode staat hij onder toezicht van de officiële dierenartsen van de slachthuizen, uitsnijderijen, grensinspectieposten voor vers vlees en bedrijven. Tijdens de opleiding moet in het bijzonder aandacht worden geschonken aan de audit van de systemen voor het beheer van de voedselveiligheid.
5. De officiële dierenarts moet zich via permanente educatie en vakliteratuur van nieuwe ontwikkelingen en van de actuele stand van de wetenschap op de hoogte houden. De officiële dierenarts moet, voorzover mogelijk, deelnemen aan permanente educatie.
6. De reeds als officiële dierenarts aangestelde dierenartsen moeten over de nodige kennis van de in punt 2 genoemde onderwerpen beschikken. Zo nodig, moeten zij die kennis via permanente educatie opdoen. De bevoegde autoriteit treft daarvoor de nodige maatregelen.

B. OFFICIËLE ASSISTENTEN

1. De bevoegde autoriteit mag alleen personen tot officieel assistent benoemen die een opleiding gevolgd hebben en voor een proef geslaagd zijn overeenkomstig onderstaande eisen.
2. De bevoegde autoriteit is verantwoordelijk voor de organisatie van deze proeven. Om aan deze proeven te mogen deelnemen, moeten de kandidaten kunnen aantonen dat zij:
 - a) een theoretische opleiding van ten minste 500 uur en een praktische opleiding van ten minste 400 uur hebben gevolgd die de in punt 5 genoemde gebieden bestrijken; en
 - b) de nodige aanvullende opleiding hebben gevolgd die officiële assistenten in staat stelt hun taken met de vereiste vakkennis uit te voeren.
3. De in punt 2, onder a), bedoelde praktische opleiding vindt plaats in slachthuizen en uitsnijderijen, onder toezicht van een officiële dierenarts en op bedrijven en in andere relevante inrichtingen.
4. De opleiding en de proeven hebben voornamelijk betrekking op rood vlees of vlees van pluimvee. Wie voor een van beide categorieën een opleiding heeft gevolgd en voor de proef is geslaagd, hoeft alleen een verkorte opleiding te volgen om de proef voor de andere categorie te mogen afleggen. De opleiding en de proef moeten, zo nodig, ook betrekking hebben op vrij wild, gekweekt wild en lagomorfen.

5. De opleiding voor officiële assistenten heeft betrekking op en de proeven bevestigen de kennis van de volgende onderwerpen:

a) met betrekking tot bedrijven:

i) *theoretisch gedeelte*:

- algemene kennis van de landbouwindustrie — organisatie, productiemethoden, internationale handel, enz.;
- goede veehouderijpraktijken;
- basiskennis van ziekten, met name zoönoses, virussen, bacteriën, parasieten, enz.;
- bewaking met betrekking tot ziekten, gebruik van geneesmiddelen en vaccins, controle op residuen;
- hygiëne en gezondheidscontrole;
- welzijn van de dieren op het bedrijf en tijdens het vervoer;
- milieuvoorschriften — in de gebouwen, op het bedrijf en in het algemeen;
- de wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
- consumentenbelangen en kwaliteitscontrole;

ii) *praktisch gedeelte*:

- bezoeken aan verschillende typen bedrijven met verschillende houderijmethoden;
- bezoeken aan productie-inrichtingen;
- observatie van het laden en lossen van dieren;
- laboratoriumdemonstraties;
- veterinaire controles;
- documentatie;

b) met betrekking tot slachthuizen en uitsnijderijen:

i) *theoretisch gedeelte*:

- algemene kennis van de vleesindustrie — organisatie, productiemethoden, internationale handel, technologie voor het slachten en uitsnijden;
- basiskennis van de hygiëne en de goede hygiënepraktijken, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag en de arbeidshygiëne;
- HACCP en de audit van op HACCP gebaseerde procedures;
- welzijn van de dieren bij het lossen na het vervoer en in het slachthuis;
- basiskennis van de anatomie en fysiologie van geslachte dieren;
- basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
- basiskennis van de pathologische anatomie van geslachte dieren;
- relevante kennis betreffende overdraagbare TSE's en andere belangrijke zoönoses en zoönoseverwekkers;
- kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, onmiddellijke verpakking, verpakking en vervoer van vers vlees;
- basiskennis van microbiologie;
- antemortemkeuring;

- onderzoek naar trichinose;
 - postmortemkeuring;
 - administratieve taken;
 - kennis van de wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
 - bemonsteringsprocedures;
 - verschillende vormen van fraude;
- ii) *praktisch gedeelte*:
- identificatie van dieren;
 - leeftijdscontroles;
 - keuring en beoordeling van geslachte dieren;
 - postmortemkeuring in het slachthuis;
 - onderzoek naar trichinose;
 - bepaling van een diersoort op basis van onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
 - identificatie en beoordeling van delen van geslachte dieren waarbij afwijkingen zijn geconstateerd;
 - controle van de hygiëne (met inbegrip van de audit van goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures);
 - registreren van de resultaten van de antemortemkeuring;
 - bemonstering;
 - traceerbaarheid van vlees;
 - documenten.
6. Officiële assistenten moeten via permanente educatie en vakliteratuur hun kennis actueel houden en zich van nieuwe ontwikkelingen op de hoogte houden. Officiële assistenten moeten, voorzover mogelijk, deelnemen aan permanente educatie.
7. De reeds als officiële assistent aangestelde personen moeten voldoende kennis hebben van de in punt 5 genoemde onderwerpen. Zo nodig, moeten zij die kennis via permanente educatie opdoen. De bevoegde autoriteit treft daarvoor de nodige maatregelen.
8. Wanneer officiële assistenten echter uitsluitend bemonsteringen en analyses uitvoeren in verband met onderzoeken naar trichinose, hoeft de bevoegde autoriteit er alleen maar voor te zorgen dat zij een passende opleiding krijgen voor deze taken.

SECTIE IV: SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN

HOOFDSTUK I: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN RUNDEREN

A. MINDER DAN ZES WEKEN OUDE RUNDEREN

Karkassen en slachtafval van minder dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en de keel; de lymfklieren in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht; onderzoek van de mond- en de keelholte; palpatie van de tong; de tonsillen moeten worden verwijderd;
2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;

3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
4. visueel onderzoek van het middenrif;
5. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;
6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
8. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en lymfklieren aan de nieren (Lnn. renales);
9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
10. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

B. MEER DAN ZES WEKEN OUDE RUNDEREN

Karkassen en slachtafval van meer dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht; de uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht. De tong moet zo ver worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;
2. onderzoek van de luchtpijp en de slokdarm; visueel onderzoek en palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
4. visueel onderzoek van het middenrif;
5. visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen;
6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
8. visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);
11. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden, behalve indien de uier niet bestemd is voor menselijke consumptie.

HOOFDSTUK II: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN SCHAPEN EN GEITEN

Karkassen en slachtafval van schapen of geiten worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeekselymfklieren. Onverminderd de veterinairerechtelijke voorschriften, is dit onderzoek niet nodig indien de bevoegde autoriteit kan waarborgen dat de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt;

2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht;
3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;
4. visueel onderzoek van het middenrif;
5. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;
6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);
7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
8. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);
11. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;
12. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

HOOFDSTUK III: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN EENHOEVIGEN

Karkassen en slachtafval van eenhoevigen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. De tong moet zover worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;
2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarsnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;
3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
4. visueel onderzoek van het middenrif;
5. visueel onderzoek, palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales);
6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
8. visueel onderzoek en palpatie van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);
9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten (behalve de penis, als die reeds verwijderd is) en merries;
11. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii) en, indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;
12. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht;
13. onderzoek bij alle grijze of witte paarden op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhomboides) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrijgemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek.

HOOFDSTUK IV: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN VARKENS

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De bevoegde autoriteit kan besluiten dat voor de slacht bestemde varkens op het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring moeten ondergaan. In dat geval mag een van een bedrijf afkomstige partij varkens alleen worden geslacht als:
 - a) zij vergezeld gaan van het in hoofdstuk X, deel A, bedoelde gezondheidscertificaat; en
 - b) er wordt voldaan aan de voorschriften van de punten 2 tot en met 5.
2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:
 - a) controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van informatie over de voedselketen;
 - b) onderzoek van de varkens om na te gaan of:
 - i) zij lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een individueel of collectief gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;
 - ii) zij algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;
 - iii) er aanwijzingen of vermoedens zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de in de communautaire wetgeving aangegeven grenswaarden, of residuen van verboden stoffen.
3. De officiële dierenarts of een erkende dierenarts voert de antemortemkeuring op het bedrijf uit. De varkens dienen daarna rechtstreeks naar de slacht gestuurd te worden en mogen niet met andere partijen varkens vermengd worden.
4. De antemortemkeuring in het slachthuis bestaat uit:
 - a) een identiteitscontrole van het dier; en
 - b) een screening, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier. Deze screening mag worden uitgevoerd door een officiële assistent.
5. Wanneer de varkens niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheidscertificaat is afgegeven,
 - a) moeten de dieren, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten om naar het slachthuis gevoerd te worden, opnieuw onderzocht worden, en moet er een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;
 - b) kan, indien de dieren reeds op weg zijn naar of zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald en op voorwaarde dat de dieren opnieuw een antemortemkeuring ondergaan.

B. POSTMORTEMKEURING

1. Karkassen en slachtafval van varkens, met uitzondering van de in punt 2 bedoelde varkens, worden bij de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:
 - a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht;
 - b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;
 - c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
 - d) visueel onderzoek van het middenrif;
 - e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever;

- f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
 - g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
 - h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en de lymfklieren aan de nieren (Lnn. renales);
 - i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
 - j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);
 - k) visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;
 - l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden.
2. De bevoegde autoriteit kan, op basis van epidemiologische of andere gegevens van het bedrijf, besluiten dat vleesvarkens die vanaf het spenen zijn ondergebracht onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen, in sommige of alle van de in punt 1 bedoelde gevallen alleen visueel onderzoek moeten ondergaan.

HOOFDSTUK V: PLUIMVEE

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De bevoegde autoriteit kan besluiten dat voor de slacht bestemd pluimvee in het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring moet ondergaan. In dat geval mag een van een bedrijf afkomstige partij pluimvee alleen worden geslacht als:
- a) zij vergezeld gaat van het in hoofdstuk X, deel A, bedoelde gezondheidscertificaat; en
 - b) er wordt voldaan aan de voorschriften van de punten 2 tot en met 5.
2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:
- a) controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van informatie over de voedselketen;
 - b) een inspectie van de partij om na te gaan of de dieren:
 - i) lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;
 - ii) algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;
 - iii) er aanwijzingen zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de communautaire wetgeving toestaat, of residuen van verboden stoffen.
3. De officiële dierenarts of een erkende dierenarts voert de antemortemkeuring op het bedrijf uit.
4. De antemortemkeuring in het slachthuis bestaat uit:
- a) een identiteitscontrole van de dieren; en
 - b) een screening, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier. De screening mag door een officiële assistent worden uitgevoerd.
5. Wanneer de dieren niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheidscertificaat is afgegeven,
- a) moeten de dieren, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten om naar het slachthuis gevoerd te worden, opnieuw onderzocht worden en moet er een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;

- b) kan, indien de dieren reeds op weg zijn naar of zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald, op voorwaarde dat de dieren opnieuw worden onderzocht.
6. Wanneer er op het bedrijf geen antemortemkeuring is uitgevoerd, moet de officiële dierenarts de partij pluimvee in het slachthuis inspecteren.
7. Als de dieren klinische ziektesymptomen vertonen, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Het slachten op de slachtlijn wordt echter toegestaan na beëindiging van de normale slachtverrichtingen, op voorwaarde dat de nodige voorzorgen worden genomen om het risico van verspreiding van pathogene organismen zoveel mogelijk te beperken, en de installaties onmiddellijk na het doden worden gereinigd en ontsmet.
8. Pluimvee voor de productie van „foie gras” en op het bedrijf van herkomst geslacht pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, moet overeenkomstig de leden 2 en 3 een antemortemkeuring ondergaan. De van de ingewanden ontdane karkassen moeten bij overbrenging naar slachthuis of uitsnijderij vergezeld gaan van een certificaat dat overeenstemt met het model van deel C.
- B. POSTMORTEMKEURING**
1. Alle dieren moeten een postmortemkeuring ondergaan overeenkomstig de secties I en III. Voorts moet de officiële dierenarts persoonlijk de volgende onderzoeken uitvoeren:
- a) dagelijkse keuring van de ingewanden en de lichaamsholten bij een representatief aantal dieren;
 - b) grondige inspectie, op een aselekt monster uit elke partij dieren van dezelfde herkomst, van delen van vogels of hele vogels die op grond van de postmortemkeuring ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard; en
 - c) verdere onderzoeken indien er redenen zijn om te vermoeden dat het vlees van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie kan zijn.
2. In het geval van pluimvee voor de productie van „foie gras” en van het bedrijf van herkomst afkomstig pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, moet tijdens de postmortemkeuring het bij de karkassen gevoegde certificaat geïnspecteerd worden. Wanneer dergelijke karkassen rechtstreeks van het bedrijf naar de uitsnijderij gaan, moet de postmortemkeuring op de uitsnijderij plaatsvinden.

C. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor pluimvee voor de productie van „foie gras” en op het bedrijf van herkomst geslacht pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan

Bevoegde dienst:

No:

1. Identificatie van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Diersoort:

Nummer:

2. Herkomst van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Adres van het bedrijf:

3. Bestemming van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

De niet van de ingewanden ontdane karkassen worden naar de volgende uitsnijderij vervoerd:

.....

4. Verklaring

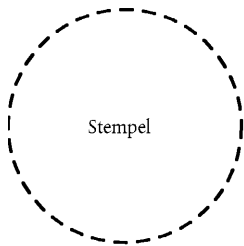
Ondergetekende verklaart dat:

— de hierboven beschreven niet van de ingewanden ontdane karkassen afkomstig zijn van dieren die vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op (datum), (tijd), en gezond zijn bevonden;

— de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg staan.

Gedaan te,
(plaats)

op:
(datum)



.....
(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

HOOFDSTUK VI: GEKWEEKTE LAGOMORFEN

Voor gekweekte lagomorfen gelden dezelfde voorschriften als voor pluimvee.

HOOFDSTUK VII: GEKWEKT WILD

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De antemortemkeuring kan plaatsvinden op het bedrijf van herkomst, indien voldaan is aan de voorschriften van bijlage III, sectie III, van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾. In dat geval dient een officiële dierenarts of een erkende dierenarts de antemortemkeuring te verrichten.
2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat een controle van de registers of documenten van het bedrijf, met inbegrip van de gegevens over de voedselketen.
3. Wanneer de antemortemkeuring niet meer dan drie dagen voor de aankomst van de dieren in het slachthuis plaatsvindt en de dieren levend in het slachthuis worden afgeleverd, bestaat de antemortemkeuring in het slachthuis uit:
 - a) de controle van de identiteit van de dieren; en
 - b) een screening om na te gaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd, en of er aanwijzingen zijn dat de gezondheid van mens of dier geschaad kan worden.
4. Levende dieren die op het bedrijf gekeurd zijn, moeten vergezeld gaan van een certificaat volgens het model van hoofdstuk X, deel A. Levende dieren die op het bedrijf gekeurd en geslacht zijn, moeten vergezeld gaan van een certificaat volgens het model van hoofdstuk X, deel B.

B. POSTMORTEMKEURING

1. Tijdens de postmortemkeuring worden onder meer palpaties verricht en, zo nodig, delen van het dier geïncideerd die veranderingen hebben ondergaan of om een andere reden verdacht zijn.
2. De beschreven procedures voor de postmortemkeuring van runderen, schapen, varkens en pluimvee dienen ook te worden toegepast op de vergelijkbare soorten gekweekt wild.
3. Als de dieren op het bedrijf zijn geslacht, moet de officiële dierenarts van het slachthuis het begeleidende certificaat controleren.

HOOFDSTUK VIII: VRIJ WILD

A. POSTMORTEMKEURING

1. Vrij wild moet, nadat het in de wildverwerkingsinrichting is binnengebracht, zo snel mogelijk worden gekeurd.
2. De officiële dierenarts moet rekening houden met de verklaring of de informatie die de bij de jacht betrokken deskundige heeft verstrekt overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾.
3. De postmortemkeuring door de officiële dierenarts omvat:
 - a) een visueel onderzoek van het karkas, de lichaamsholten en, in voorkomend geval, de organen, teneinde:
 - i) eventuele afwijkingen op te sporen die niet door de jacht veroorzaakt zijn. Hierbij kan de diagnose worden gebaseerd op de door de deskundige verstrekte informatie over het gedrag van het dier voordat het werd gedood;
 - ii) na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht is toe te schrijven.

Indien aan de hand van de resultaten van het visuele onderzoek geen beoordeling kan plaatsvinden, moet verder onderzoek worden verricht in een laboratorium.

- b) een onderzoek naar organoleptische afwijkingen;
- c) palpatie van organen, indien nodig;

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

- d) als er gegronde redenen zijn om de aanwezigheid van residuen of contaminanten te vermoeden, inclusief uit het milieu afkomstige contaminanten, een analyse van de bemonstering van residuen die niet door de jacht veroorzaakt zijn. Indien ten gevolge daarvan verdere tests worden uitgevoerd, moet de dierenarts de uitkomst van deze keuring afwachten alvorens over te gaan tot de beoordeling van alle gedode wild van dezelfde jachtbuit of van delen daarvan, waarvan wordt vermoed dat zij dezelfde afwijkingen vertonen;
- e) onderzoek naar verschijnselen die erop duiden dat het vlees een risico voor de gezondheid oplevert, met name:
- i) door de jager gesignaleerde gedragsstoornissen en verstoringen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;
 - ii) gegeneraliseerde gezwollen of abscessen in verschillende inwendige organen of in spieren;
 - iii) ontsteking van gewrichten of testikels, aandoeningen van lever of milt, ontsteking van de ingewanden of de navelstreek;
 - iv) niet door de jacht veroorzaakte aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, de maag of de darmen of in de urine, wanneer het borstvlies of het buikvlies verkleurd zijn (wanneer die ingewanden nog aanwezig zijn);
 - v) de aanwezigheid van parasieten;
 - vi) ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen (wanneer die ingewanden nog aanwezig zijn);
 - vii) belangrijke afwijkingen in het spierweefsel of de organen qua kleur, consistentie of geur;
 - viii) niet-recente open breuken;
 - ix) vermagering en/of gegeneraliseerd of plaatselijk oedeem;
 - x) recente vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies; en
 - xi) andere ernstige duidelijk waarneembare veranderingen, zoals ontbindingsverschijnselen.
4. Indien de officiële dierenarts dat verlangt, moeten de wervelkolom en de kop in de lengte worden gespleten.
5. Bij klein vrij wild dat niet onmiddellijk na het doden is ontweid, voert de officiële dierenarts een postmortemkeuring uit bij een representatief monster van dieren van dezelfde herkomst. Wanneer hij daarbij een op de mens overdraagbare ziekte, dan wel een van de in punt 3, onder e), genoemde verschijnselen constateert, moet de officiële dierenarts aanvullende onderzoeken verrichten bij de hele partij teneinde te kunnen bepalen of de hele partij voor menselijke consumptie ongeschikt moet worden verklaard, dan wel of ieder karkas afzonderlijk moet worden gekeurd.
6. Bij twijfel kan de officiële dierenarts de relevante delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken om een definitieve diagnose te kunnen stellen.

B. BESLISSINGEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

Onverminderd het bepaalde in sectie II, hoofdstuk V, wordt vlees waarbij in het kader van de postmortemkeuring een of meer van de onder punt A van deze sectie genoemde verschijnselen zijn geconstateerd, ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard.

HOOFDSTUK IX: SPECIFIEKE RISICO'S

A. OVERDRAAGBARE SPONGIFORME ENCEFALOPATHIEËN

Bij de officiële controles in verband met herkauwers dient rekening gehouden te worden met de eisen van Verordening (EG) nr. 999/2001, en met andere relevante communautaire wetgeving.

B. CYSTICERCOSE

1. Bij het onderzoek naar cysticercose bij meer dan zes weken oude runderen en bij varkens moeten op zijn minst de standaardprocedures voor postmortemkeuringen, als beschreven in de hoofdstukken I en IV worden nageleefd. Voorts mogen specifieke serologische tests worden uitgevoerd. Als een specifieke serologische test wordt uitgevoerd, hoeven de kauwspieren van meer dan zes weken oude runderen bij postmortemkeuringen niet te worden geïncideerd. Hetzelfde geldt voor meer dan zes weken oude runderen afkomstig van officieel cysticercosevrij verklaarde bedrijven.
2. Met cysticercus besmet vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als het dier niet volledig met cysticercus besmet is, mogen niet-besmette delen na een koudebehandeling geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

C. TRICHINOSE

1. Karkassen van varkens (als landbouwhuisdier gehouden varkens, gekweekt en vrij wild), eenhoevigen en andere voor trichinose vatbare diersoorten moeten op trichinose worden onderzocht overeenkomstig de communautaire wetgeving, tenzij daarin anders is bepaald.
2. Vlees van met trichinose besmette dieren moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

D. KWADE DROES

1. Zo nodig, worden eenhoevigen op kwade droes onderzocht. Een onderzoek op kwade droes bij eenhoevigen omvat een zorgvuldig onderzoek van de slijmvliezen van de luchtpijp, het strottenhoofd, de neusholten, de sinussen en de vertakkingen ervan, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is weggesneden.
2. Vlees van paarden die aan kwade droes lijden, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

E. TUBERCULOSE

1. Wanneer dieren positief of onduidelijk op tuberculine reageren, of wanneer er andere gronden zijn om besmetting te vermoeden, moeten zij afzonderlijk van de andere dieren worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het gevaar van verontreiniging voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.
2. Al het vlees van dieren waarbij de postmortemkeuring plaatselijke tuberculoseletsels in een aantal organen of een aantal delen van het karkas aan het licht heeft gebracht, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Wanneer echter een tuberculoseletsel wordt aangetroffen in de lymfklieren van slechts één orgaan of een deel van het karkas, hoeven alleen het aangetaste orgaan of deel van het karkas en de bijbehorende lymfklieren ongeschikt voor menselijke consumptie te worden verklaard.

F. BRUCELLOSE

1. Wanneer dieren positief of onduidelijk op een brucellosestest reageren, of wanneer er andere gronden zijn om besmetting te vermoeden, moeten zij afzonderlijk van de andere dieren worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het gevaar van verontreiniging voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.
2. Vlees van dieren waarbij de postmortemkeuring laesies aan het licht heeft gebracht die wijzen op acute besmetting met brucellose, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Van dieren die positief of onduidelijk op een brucellosestest reageren, moeten de uier, het genitaal apparaat en het bloed ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, ook als dergelijke laesies niet worden aangetroffen.

HOOFDSTUK X: MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

A. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR LEVENDE DIEREN

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT***voor levende dieren die van het bedrijf naar het slachthuis worden vervoerd***

Bevoegde dienst:

No:

1. Identificatie van de dieren

Diersoort:

Aantal dieren:

Identificatiemerk:

2. Herkomst van de dieren

Adres van het bedrijf van herkomst:

Identificatie van de stallen (*):

3. Bestemming van de dieren

Deze dieren worden naar het volgende slachthuis vervoerd:

.....

met het volgende vervoermiddel:

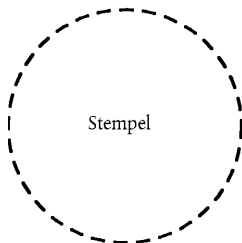
4. Andere relevante gegevens

.....

5. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

- de hierboven beschreven dieren vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op ... (datum), ... (tijd), en gezond zijn bevonden;
- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg staan.

Gedaan te,
(plaats)op:
(datum).....
(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

(*) Facultatief.

B. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR OP HET BEDRIJF GESLACHTE DIEREN

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT**voor op het bedrijf geslachte dieren**

Bevoegde dienst:

No:

1. Identificatie van de dieren

Diersoort:

Aantal dieren:

Identificatiemerk:

2. Herkomst van de dieren

Adres van het bedrijf van herkomst:

Identificatie van de stallen (*):

3. Bestemming van de dieren

Deze dieren worden naar het volgende slachthuis vervoerd:

.....

met het volgende vervoermiddel:

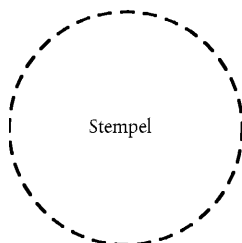
4. Andere relevante gegevens

.....

5. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

- de hierboven beschreven dieren vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op (datum) om (tijd), en gezond zijn bevonden;
- de dieren op het bedrijf zijn geslacht op (datum) om (tijd) en dat slachting en bloeding correct zijn uitgevoerd,
- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg stonden.

Gedaan te,
(plaats)op:
(datum).....
(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

(*) Facultatief.

BIJLAGE II

LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

HOOFDSTUK I: TOEPASSINGSGEBIED

Deze bijlage is van toepassing op levende tweckleppige weekdieren en, mutatis mutandis, op levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen.

HOOFDSTUK II: OFFICIËLE CONTROLES OP LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN UIT GECLASSIFICEERDE PRODUCTIEGEBIEDEN

A. CLASSIFICATIE VAN PRODUCTIE- EN HERUITZETTINGSGEBIEDEN

1. De bevoegde autoriteit dient de plaats en de grenzen van de door haar geclassificeerde productie- en heruitzettingsgebieden vast te stellen. Indien nodig, kan dit gebeuren in samenwerking met de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.
2. De bevoegde autoriteit moet de productiegebieden waar het oogsten van levende tweckleppige weekdieren is toegestaan, op basis van de mate van faecale verontreiniging als één van de onderstaande drie categorieën classificeren. Indien nodig, kan dit gebeuren in samenwerking met de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.
3. De bevoegde autoriteit kan in klasse A de gebieden indelen waar levende tweckleppige weekdieren mogen worden verzameld voor directe menselijke consumptie. Levende tweckleppige weekdieren uit deze gebieden moeten voldoen aan de gezondheidsnormen voor levende tweckleppige weekdieren bedoeld in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾.
4. De bevoegde autoriteit kan in klasse B de gebieden indelen waar levende tweckleppige weekdieren mogen worden verzameld, maar alleen voor menselijke consumptie op de markt gebracht worden na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting, om te voldoen aan de in punt 3 bedoelde gezondheidsnormen. Bij levende tweckleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een meest waarschijnlijke aantal (MPN)-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 4 600 E.coli per 100 g vlees en lichaamsvocht gevonden worden.
5. De bevoegde autoriteit kan in klasse C de gebieden indelen waar levende tweckleppige weekdieren mogen worden verzameld, die echter pas na langdurige heruitzetting in de handel mogen worden gebracht om aan de gezondheidsnormen van punt 3 te voldoen. Bij levende tweckleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 46 000 E.coli per 100 g vlees en lichaamsvocht gevonden worden.
6. Indien de bevoegde autoriteit in beginsel besluit een productiegebied of een heruitzettingsgebied in te delen, dient zij:
 - a) een inventaris op te maken van de bronnen van vervuiling van menselijke of dierlijke oorsprong die het productiegebied zouden kunnen verontreinigen,
 - b) de hoeveelheden organische verontreinigende stoffen die vrijkomen gedurende de verschillende perioden van het jaar te onderzoeken, rekening houdende met de wisselende aantallen mensen en dieren in het afwateringsgebied, de neerslagniveaus, de behandeling van afvalwater, enz.,
 - c) de kenmerken van de verspreiding van verontreinigende stoffen te bepalen, rekening houdende met stroompatronen, dieptemetingen, en de getijdencyclus in het productiegebied, en
 - d) een monsternemingsprogramma voor tweckleppige weekdieren in het productiegebied op te zetten, op basis van onderzoek van de verzamelde gegevens, met een zodanig aantal monsters en een zodanige geografische spreiding en frequentie van de bemonsteringspunten dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.

B. CONTROLE OP GECLASSIFICEERDE HERUITZETTINGS- EN PRODUCTIEGEBIEDEN

1. De geclassificeerde heruitzettings- en productiegebieden moeten periodiek worden gecontroleerd, ten einde:
 - a) na te gaan of er geen misbruik plaatsvindt ten aanzien van oorsprong, herkomst en bestemming van levende tweckleppige weekdieren;

⁽¹⁾ Blz. 23 van dit Publicatieblad.

- b) de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren te controleren in relatie tot de productie- en heruitzettingsgebieden;
 - c) na te gaan of er toxineproducerend plankton in het productie- en heruitzettingwater en biotoxines in levende tweekleppige weekdieren aanwezig zijn; en
 - d) na te gaan of er chemische contaminanten in levende tweekleppige weekdieren aanwezig zijn.
2. Voor de uitvoering van punt 7, (b), (c) en (d) dienen bemonsteringsplannen te worden opgesteld om bovenbedoelde controles op regelmatige tijdstippen uit te laten voeren of, indien het verzamelen op onregelmatige tijdstippen plaatsvindt, van geval tot geval. De geografische spreiding van de bemonsteringspunten en de frequentie van de bemonstering moeten zodanig zijn dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.
 3. Bemonsteringsplannen voor de controle van de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren moeten met name rekening houden met:
 - a) de te verwachten variatie van de faecale verontreiniging, en
 - b) de in punt A. 6 bedoelde parameters.
 4. De bemonsteringsplannen voor de controle op de aanwezigheid van toxineproducerend plankton in productie- en heruitzettingwater en van biotoxines in levende tweekleppige weekdieren moeten met name rekening houden met mogelijke variaties van de aanwezigheid van plankton dat mariene biotoxines bevat. De bemonstering omvat:
 - a) periodieke bemonstering met het oog op de opsporing van wijzigingen in de samenstelling van het toxinehoudende plankton en de geografische spreiding daarvan. Als de resultaten wijzen op een accumulatie van toxines in het vlees van weekdieren, dient intensieve bemonstering te volgen;
 - b) periodieke toxiciteitstests op de weekdieren uit het betrokken gebied die het meest vatbaar zijn voor verontreiniging.
 5. De bemonsteringsfrequentie voor de toxineanalyse bij de weekdieren dient als algemene regel wekelijks te zijn in de perioden waarin verzamelen is toegestaan. Deze frequentie kan worden verminderd in specifieke gebieden of voor specifieke typen weekdieren, indien een risicobeoordeling over de aanwezigheid van toxines en fytoplankton erop wijst dat het risico uiterst gering is. De frequentie wordt verhoogd wanneer de beoordeling erop wijst dat een wekelijkse bemonstering onvoldoende zou zijn. De risicobeoordeling moet echter regelmatig opnieuw worden gezien, teneinde het risico te beoordelen van de aanwezigheid van toxines in levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden.
 6. Als er gegevens beschikbaar zijn over de snelheid van de accumulatie van toxines in een groep van soorten in hetzelfde gebied, kan de soort met de hoogste snelheid gebruikt worden als indicatorsoort. De verzameling van alle soorten van die groep is dan toegestaan zolang de toxineniveaus bij de indicatorspecies onder de voorgeschreven grenswaarden blijven. Als die niveaus hoger blijken te zijn dan de voorgeschreven grenswaarden, mag de verzameling van de andere soorten alleen worden toegestaan als uit verdere analyse van die soorten blijkt dat de toxinegrenswaarden niet worden overschreden.
 7. Wat de controle van plankton betreft, dienen de monsters representatief te zijn voor de waterkolom en informatie te verschaffen over zowel de aanwezigheid van toxische soorten als de populatietrends. Als er veranderingen van toxische populaties worden vastgesteld die tot een accumulatie van toxines kunnen leiden, dient de bemonsteringsfrequentie van de weekdieren opgevoerd te worden, ofwel dienen bij wijze van voorzorgsmaatregel de gebieden afgesloten te worden totdat de resultaten van de toxineanalyses bekend zijn.
 8. De bemonsteringsplannen voor het controleren van de aanwezigheid van chemische contaminanten moeten het mogelijk maken vast te stellen of de in Verordening (EG) nr. 466/2001⁽¹⁾ aangegeven niveaus worden overschreden.

C. BESLISSINGEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

1. Als uit de resultaten van de bemonstering blijkt dat niet aan de gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan, of dat er anderszins een risico voor de menselijke gezondheid kan bestaan, dient de bevoegde autoriteit het betrokken productiegebied te sluiten voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren. De bevoegde autoriteit kan een productiegebied weer indelen in klasse B of C als het voldoet aan de criteria van deel A en geen ander risico vormt voor de volksgezondheid.

⁽¹⁾ PB L 77 van 16.3.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1425/2003 (PB L 203 van 12.8.2003, blz. 1).

2. De bevoegde autoriteit kan een gesloten productiegebied alleen heropenen als weer aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan. Als de bevoegde autoriteit een gebied sluit vanwege de aanwezigheid van plankton of te hoge toxineniveaus in weekdieren, zijn ten minste twee achtereenvolgende testresultaten die onder de voorgeschreven grenswaarden blijven, met een interval van ten minste 48 uur, vereist om het gebied te kunnen heropenen. Bij het nemen van die beslissing kan de bevoegde autoriteit rekening houden met de aanwezigheid van fytoplankton. Wanneer er betrouwbare gegevens zijn over de dynamiek van de toxiciteit in een bepaald gebied, en op voorwaarde dat uit recente gegevens blijkt dat de toxiciteit afneemt, kan de bevoegde autoriteit besluiten het gebied te heropenen als de resultaten van één enkele bemonstering onder de grenswaarden blijven.

D. AANVULLENDE CONTROLEVOORSCHRIFTEN

1. De bevoegde autoriteit dient geclassificeerde productiegebieden waar zij het verzamelen van tweekeleppige weekdieren heeft verboden of aan bijzondere voorwaarden heeft gebonden, te controleren om te verzekeren dat er geen voor de menselijke gezondheid schadelijke producten op de markt komen.
2. Naast de in punt B.1 bedoelde controle van de heruitzettings- en productiegebieden moet er een controlesysteem met laboratoriumtests worden opgezet om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven tijdens alle productie-, verwerkings- en distributiefasen voldoen aan de voorschriften met betrekking tot het eindproduct. Dit controlesysteem is met name bedoeld om te verifiëren of de gehalten aan mariene biotoxines en contaminanten de veiligheidsnormen niet overschrijden en de microbiologische kwaliteit van de weekdieren geen gevaar voor de menselijke gezondheid oplevert.

E. REGISTRATIE EN UITWISSELING VAN INFORMATIE

De bevoegde autoriteit dient:

- a) een lijst van de goedgekeurde productie- en heruitzettingsgebieden, waar levende tweekeleppige weekdieren mogen worden verzameld overeenkomstig de voorschriften in deze bijlage, op te stellen en bij te houden, met details over locatie en grenzen, en over de klasse waarin het gebied is ingedeeld. Deze lijst dient aan de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, te worden medegedeeld;
- b) de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, onmiddellijk op de hoogte te stellen van iedere wijziging van de locatie, de grenzen of de klasse van het productiegebied, of van de tijdelijke of permanente sluiting ervan; en
- c) direct te handelen als bij de in deze bijlage voorgeschreven controles blijkt dat een productiegebied gesloten of in een andere klasse ingedeeld moet worden of heropend kan worden.

F. CONTROLES DOOR DE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Bij het nemen van beslissingen over de classificatie, openstelling of sluiting van productiegebieden kan de bevoegde autoriteit rekening houden met de resultaten van controles die door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven of door de hen vertegenwoordigende organisaties zijn uitgevoerd. In dat geval dient de bevoegde autoriteit het laboratorium aan te wijzen dat de analyse uitvoert; zo nodig, worden de bemonsteringen de analyse uitgevoerd overeenkomstig een protocol waarover de bevoegde autoriteit en de betrokken exploitant of organisatie overeenstemming hebben bereikt.

HOOFDSTUK III: OFFICIËLE CONTROLES OP PECTINIDAE DIE BUITEN DE GECLASSIFICEERDE PRODUCTIEGEBIEDEN ZIJN VERZAMELD

Op buiten geclassificeerde productiegebieden verzamelde pectinidae moeten officiële controles plaatsvinden in visafslagen, distributiecentra en verwerkingsbedrijven. Daarbij moet worden nagegaan of de gezondheidsnormen voor levende tweekeleppige weekdieren van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ en de andere voorschriften van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX bij die verordening worden nageleefd.

⁽¹⁾ Blz. 23 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE III

VISSERIJPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: OFFICIËLE CONTROLES VAN DE PRODUCTIE EN HET IN DE HANDEL BRENGEN

1. De officiële controles van de productie en het in de handel brengen van visserijproducten omvatten met name:
 - a) een regelmatige controle van de hygiënische omstandigheden waarin aanlanding en eerste verkoop plaatsvinden;
 - b) inspecties op gezette tijden van vaartuigen en inrichtingen op het land, inclusief visafslagen en groothandelsmarkten, met name om na te gaan:
 - i) zo nodig, of nog aan de erkenningsvoorwaarden wordt voldaan,
 - ii) of de visserijproducten correct worden behandeld,
 - iii) of er wordt voldaan aan de eisen wat betreft hygiëne en temperatuur, en
 - iv) of de inrichtingen, inclusief de vaartuigen en hun voorzieningen en apparatuur schoon zijn en het personeel de hygiëne in acht neemt;en
 - c) controles van de opslag- en vervoersomstandigheden.
2. De officiële controles van vaartuigen, met inachtneming van punt 3
 - a) mogen echter worden uitgevoerd wanneer de vaartuigen een haven in een lidstaat aandoen;
 - b) gelden voor alle vaartuigen die vis aanlanden in een haven van de Gemeenschap, ongeacht welke vlag zij voeren; en
 - c) mogen, indien noodzakelijk, wanneer de bevoegde autoriteit van de lidstaat onder wiens vlag het vaartuig vaart, de controles uitvoert, worden uitgevoerd op zee of terwijl het vaartuig in een haven ligt in een andere lidstaat of in een derde land.
3. a) In het geval van een inspectie van een fabrieks- of een vriesvaartuig van een lidstaat, uitgevoerd met het oog op de goedkeuring van het vaartuig, moet de bevoegde autoriteit van de lidstaat onder wiens vlag het vaartuig vaart inspecties uitvoeren die voldoen aan de vereisten van artikel 3, in het bijzonder de perioden van artikel 3, lid 2. Indien nodig kan die bevoegde autoriteit het vaartuig inspecteren op zee of terwijl het in een haven ligt in een andere lidstaat of in een derde land.
 - b) Indien de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vaartuig de vlag voert het vaartuig overeenkomstig artikel 3 een voorlopige erkenning heeft gegeven, kan die bevoegde autoriteit de bevoegde autoriteit van
 - i) een andere lidstaat
 - ii) een derde land dat is opgenomen in de overeenkomstig artikel 11 opgestelde lijst van derde landen waaruit de invoer van visserijproducten is toegestaan,

toestaan een follow-up-inspectie uit te voeren met het oog op de verlening van de definitieve erkenning, de verlenging van de voorlopige erkenning overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder b), of de toetsing van de erkenning overeenkomstig artikel 3, lid 4. Indien nodig kan die bevoegde autoriteit het vaartuig op zee inspecteren of terwijl het in een haven van een andere lidstaat of een derde land ligt.
4. Wanneer de bevoegde autoriteit van een lidstaat de bevoegde autoriteit van een andere lidstaat of van een derde land toestaat overeenkomstig punt 3 namens haar inspecties uit te voeren, dienen beide bevoegde autoriteiten overeenstemming te bereiken over de voorwaarden van deze inspecties. Deze voorwaarden strekken er met name toe dat de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vaartuig de vlag voert, de verslagen ontvangt over de resultaten van de inspecties en onverwijld over elk vermoeden van niet-naleving van de regels, teneinde haar in staat te stellen de noodzakelijke maatregelen te nemen.

HOOFDSTUK II: OFFICIËLE CONTROLES VAN VISSERIJPRODUCTEN

De officiële controles van visserijproducten dienen ten minste de volgende elementen te omvatten.

A. ORGANOLEPTISCH ONDERZOEK

In alle productie-, verwerkings- en distributiefasen moeten er organoleptische steekproefcontroles plaatsvinden. Een doelstelling van deze controles is na te gaan of de versheidsnormen, vastgelegd overeenkomstig de communautaire wetgeving, worden nageleefd. Dit houdt met name in dat in alle stadia van productie, verwerking en distributie wordt nagegaan dat de visserijproducten voldoen aan de overeenkomstig de communautaire wetgeving vastgelegde minimum-versheidsnormen.

B. VERSHEIDSINDICATOREN

Als het organoleptisch onderzoek aanleiding is tot twijfel aangaande de versheid van de producten, mogen er monsters worden genomen die aan laboratoriumtests worden onderworpen om de niveaus totale vluchtige basestikstof (TVB-N) en trimethylaminestikstof (TMA-N) te bepalen.

De bevoegde autoriteit moet de criteria hanteren die in de communautaire wetgeving zijn vastgelegd.

Als het organoleptisch onderzoek aanleiding is tot een vermoeden van de aanwezigheid van andere risico's voor de menselijke gezondheid, moeten geschikte monsters worden genomen voor verificatiedoeleinden.

C. HISTAMINE

Er moeten steekproefsgewijs histaminecontroles worden uitgevoerd om na te gaan of de in de communautaire wetgeving vastgelegde grenswaarden niet worden overschreden.

D. RESIDUEN EN CONTAMINANTEN

Er dienen controles georganiseerd te worden om het gehalte van residuen en contaminanten te bepalen overeenkomstig de communautaire wetgeving.

E. MICROBIOLOGISCHE CONTROLES

Indien nodig moeten er microbiologische controles plaatsvinden overeenkomstig de voorschriften en normen van de communautaire wetgeving.

F. PARASieten

Er moeten steekproefsgewijs controles plaatsvinden om na te gaan of voldaan wordt aan de communautaire wetgeving inzake parasieten.

G. GIFTIGE VISSERIJPRODUCTEN

Er moeten controles plaatsvinden om ervoor te zorgen dat de volgende visserijproducten niet in de handel worden gebracht:

1. giftige vissoorten van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae;
2. visserijproducten die biotoxinen, zoals Ciguatera, of andere toxinen bevatten die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid. Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig sectie VII van bijlage III van Verordening (EG) nr. .../2004⁽¹⁾ en voldoen aan de in hoofdstuk V, punt 2, van die sectie vastgestelde normen.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

HOOFDSTUK III: BESLUITEN NA CONTROLES

Visserijproducten moeten ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, als:

1. de organoleptische, chemische, fysische of microbiologische controles of controles op parasieten hebben aangetoond dat die producten niet voldoen aan de communautaire wetgeving;
2. zij in de eetbare delen zoveel contaminanten of residuen bevatten, dat de niveaus van de communautaire wetgeving worden overschreden, of de berekende opname bij de voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname zou overtreffen;
3. zij afkomstig zijn van:
 - i) giftige vissoorten,
 - ii) visserijproducten die niet voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk II, deel G, punt 2, met betrekking tot biotoxinen, of
 - iii) tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen die mariene biotoxinen bevatten in totale hoeveelheden die de normen van Verordening (EG) nr. . . ./2004 ⁽¹⁾ overschrijden; of
4. de bevoegde autoriteit van mening is dat zij een risico inhouden voor de gezondheid van mens of dier, of om een andere reden niet geschikt zijn voor menselijke consumptie.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE IV

RAUWE MELK EN ZUIVELPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: CONTROLE VAN MELKPRODUCTIEBEDRIJVEN

1. Dieren in melkproductiebedrijven moeten officiële controles ondergaan om na te gaan of aan de gezondheidsvoorschriften voor de productie van rauwe melk wordt voldaan, met name wat de gezondheid van de dieren en het gebruik van diergeneesmiddelen betreft.

Deze controles kunnen plaatsvinden in het kader van de veterinaire controles uit hoofde van communautaire wetgeving inzake de volksgezondheid en de gezondheid en het welzijn van dieren, en kunnen uitgevoerd worden door een erkende dierenarts.

2. Indien er redenen zijn om aan te nemen dat niet aan de voorschriften inzake de gezondheid van dieren wordt voldaan, dient de algemene gezondheidstoestand van de dieren te worden gecontroleerd.
3. De melkproductiebedrijven moeten officiële controles ondergaan om na te gaan of aan de hygiënevoorschriften wordt voldaan. Deze officiële controles kunnen inspecties omvatten en/of toezichtscontroles die verricht worden door beroepsorganisaties. Als blijkt dat de hygiëne te wensen over laat, dient de bevoegde autoriteit erop toe te zien dat de nodige stappen worden genomen om de situatie te corrigeren.

HOOFDSTUK II: CONTROLE VAN RAUWE MELK BIJ INZAMELING

1. De bevoegde autoriteit ziet toe op de controles die verricht worden overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, deel III van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾.
2. Als de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de situatie niet gecorrigeerd heeft binnen drie maanden na de eerste kennisgeving aan de bevoegde autoriteit van de niet-naleving van de criteria voor het kiemgetal en het aantal somatische cellen, moet de levering van rauwe melk van het betrokken productiebedrijf worden opgeschort of — overeenkomstig een specifieke toestemming of algemene instructies van de bevoegde autoriteit — onderworpen aan voorschriften inzake de behandeling en het gebruik van de melk ter bescherming van de volksgezondheid. Die opschorting en voorschriften moeten van kracht blijven totdat de exploitant heeft aangetoond dat de rauwe melk weer aan de criteria voldoet.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

*BIJLAGE V***INRICHTINGEN WAAROP DE VOORSCHRIFTEN INZAKE LIJSTEN VAN ARTIKEL 12, LID 1, NIET VAN TOEPASSING ZIJN**

De volgende inrichtingen uit derde landen hoeven niet voor te komen op de overeenkomstig artikel 12, lid 4, opgestelde en bijgewerkte lijsten:

1. inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gehanteerd worden waarvoor bijlage III van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽¹⁾ geen voorschriften bevat;
2. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met primaire productie;
3. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met vervoer;
4. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met de opslag van producten van dierlijke oorsprong waarvoor geen opslag met geregleerde temperatuur vereist is.

⁽¹⁾ Zie blz. 23 van dit Publicatieblad.

BIJLAGE VI

EISEN VOOR DE CERTIFICATEN WAARVAN INVOERZENDINGEN VERGEZELD GAAN

1. De vertegenwoordiger van de bevoegde autoriteit van het derde land van verzending die een certificaat afgeeft waarvan elke voor de Gemeenschap bestemde zending producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaat, moet het certificaat ondertekenen en erop toezien dat het een officieel stempel draagt. Deze eis geldt, voorzover het certificaat uit meerdere bladzijden bestaat, voor elke bladzijde ervan. In het geval van fabrieksvaartuigen, kan de bevoegde autoriteit de kapitein of een andere scheepsofficier toestemming verlenen om het certificaat te ondertekenen.
 2. Certificaten moeten worden opgesteld in de officiële taal of talen van het derde land van verzending en de lidstaat waar de grensinspectie plaatsvindt, of vergezeld gaan van een eensluitende vertaling in die taal of talen. Indien de lidstaat van bestemming daarom verzoekt, moeten de certificaten ook vergezeld gaan van een eensluitende vertaling in de officiële taal of talen van die lidstaat. Lidstaten kunnen evenwel instemmen met het gebruik van een andere officiële Gemeenschapstaal dan hun eigen taal.
 3. Zendingen moeten bij binnenkomst in de Gemeenschap vergezeld gaan van de originele versie van het certificaat.
 4. Certificaten moeten bestaan uit:
 - a) een vel papier;
 - b) twee of meer bladzijden die onderdeel zijn van één ondeelbaar vel papier; of
 - c) een reeks bladzijden die zo genummerd zijn dat eruit blijkt dat het gaat om een bepaalde bladzijde uit een eindige reeks (bijvoorbeeld, „bladzijde 2 van 4 bladzijden”).
 5. De certificaten moeten een eenmalig identificatienummer dragen. Wanneer het certificaat uit een reeks bladzijden bestaat, moet dit nummer op elke bladzijde vermeld zijn.
 6. Het certificaat moet worden afgegeven voordat de zending waarop het betrekking heeft de controle van de bevoegde autoriteit van het derde land van verzending verlaat.
-

MOTIVERING VAN DE RAAD

I. INLEIDING

De Commissie heeft in juli 2002 een voorstel ingediend voor de verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Het Europees Parlement bracht daarover in juni 2003 advies uit.

Het Economisch en Sociaal Comité bracht in februari 2003 advies uit ⁽¹⁾.

De Raad heeft die adviezen besproken en op 27 oktober 2003 een gemeenschappelijk standpunt vastgesteld.

II. DOEL

Het verordeningvoorstel is het derde van een pakket van vijf voorstellen om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne te consolideren, bij te werken en te vereenvoudigen en tegelijk een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid te waarborgen. De Raad heeft tegelijk een gemeenschappelijk standpunt vastgesteld ten aanzien van alle vier de voorstellen waarop de medebeslissingsprocedure van toepassing is ⁽²⁾.

De verordening voorziet in specifieke voorschriften voor de officiële controles op producten van dierlijke oorsprong. De verordening voorziet met name in:

- audits voor de toepassing, door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, van goede-hygiënepraktijken en HACCP-procedures;
- specifieke voorschriften voor officiële controles op vers vlees, levende tweekleppige weekdieren, visserijproducten en rauwe melk;
- procedures voor de invoer van producten van dierlijke oorsprong.

III. ANALYSE VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT

A. Algemeen

Het gemeenschappelijk standpunt bevat verscheidene wijzigingen op het oorspronkelijke Commissievoorstel. Enkele daarvan beantwoorden aan de strekking van de amendementen die het Europees Parlement in eerste lezing heeft voorgesteld. De Commissie heeft de wijzigingen in haar voorstel overgenomen.

Naast de hierna beschreven meer inhoudelijke wijzigingen, bevat het gemeenschappelijk standpunt een aantal redactionele wijzigingen, met name om:

- te zorgen voor de algemene samenhang van het hygiënepakket ⁽³⁾;
- te zorgen voor de interne samenhang en duidelijkheid van de verordening, met name door kernbegrippen over te brengen van de bijlagen naar de artikelen ⁽⁴⁾;
- de tekst te verduidelijken ⁽⁵⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat ook een aantal technische wijzigingen die beantwoorden aan de in punt II genoemde algemene doelstellingen van de verordening ⁽⁶⁾.

⁽¹⁾ Het Comité van de Regio's heeft besloten geen advies uit te brengen.

⁽²⁾ In december 2002, heeft de Raad op basis van het vierde Commissievoorstel, Richtlijn 2002/99/EG aangenomen houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

⁽³⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van EP-amendement 79.

⁽⁴⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 1, 3, 20, 21, 78, 115 en 117.

⁽⁵⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 5, 7-9, 13, 16-18, 22-24, 26, 39-45, 53, 54, 58-60, 66, 74, 84, 89, 104, 108, 110-113 en 124.

⁽⁶⁾ Onder meer wijzigingen die beantwoorden aan de strekking van de EP-amendementen 52, 61, 82, 91-98 en 134.

B. Verordening inzake officiële controles op levensmiddelen en diervoeders

Het oorspronkelijke Commissievoorstel bevatte een aantal verwijzingen naar de verordening inzake officiële controles op levensmiddelen en diervoeders waarbij algemene voorschriften voor officiële controles op alle soorten levensmiddelen en op diervoeders worden vastgesteld ⁽¹⁾.

De nieuwe voedselhygiënewetgeving zal echter waarschijnlijk eerder worden aangenomen dan de verordening inzake de officiële controles. Het gemeenschappelijk standpunt bevat daarom geen verwijzingen naar die verordening, maar wel enkele van de bepalingen ervan, met name definities (artikel 2) en handhavingsmaatregelen (artikel 9) ⁽²⁾.

C. Toepassingsgebied (artikel 1)

Er zijn nauwe banden tussen de tweede en de derde verordening van het hygiënepakket. De tweede verordening voorziet in specifieke hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong, de derde verordening in de officiële controles op die producten.

Volgens de Raad moeten beide verordeningen hetzelfde toepassingsgebied hebben. Het gemeenschappelijk standpunt beantwoordt derhalve aan de strekking van de amendementen van het Europees Parlement waarbij het toepassingsgebied en de uitzonderingen van de tweede verordening in de derde worden ingevoerd ⁽³⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt verduidelijkt tevens dat de officiële controles de verantwoordelijkheid van de exploitanten van de levensmiddelenbedrijven voor de voedselveiligheid in geen enkel opzicht verminderen.

D. Definities (artikel 2)

Om de onder punt B genoemde redenen neemt het gemeenschappelijk standpunt vier definities over uit het verordeningsvoorstel voor de officiële controles ⁽⁴⁾.

Bovendien

- wordt de definitie van „bevoegde autoriteit” gehanteerd die in verscheidene veterinaire richtlijnen bestaat;
- wordt de definitie van „erkende dierenarts” ingevoerd om zelfstandige dierenartsen die op bedrijven specifieke officiële controles uitvoeren, onder de verordening te laten vallen;
- wordt verduidelijkt dat „officiële assistenten” door de bevoegde autoriteit moeten worden benoemd en niet in overheidsdienst hoeven te werken (ambtenaar) ⁽⁵⁾;
- worden er enkele definities uit Verordening (EG) nr. 1774/2002 overgenomen.

E. Erkenning van inrichtingen (artikel 3)

In vergelijking met het Commissievoorstel

- voorziet het gemeenschappelijk standpunt in flexibiliteit aangaande de voorwaardelijke erkenning, met name van fabrieks- en vriesvaartuigen;

⁽¹⁾ De Commissie heeft in februari 2003 daarvoor een verordeningsvoorstel aangenomen (COM(2003) 52 def. — Interinst. dossier 2003/0030 (COD)).

⁽²⁾ Artikel 9 beantwoordt gedeeltelijk aan EP-amendement 25.

⁽³⁾ Amendementen 11 en 12.

⁽⁴⁾ De definities van „officiële controle”, „verificatie”, „audit” en „inspectie”.

⁽⁵⁾ Deze definitie beantwoordt aan de strekking van EP-amendement 14.

- bevat het verduidelijkingen over bestaande inrichtingen en groothandelsmarkten;
- voert het handhavingsbepalingen in die oorspronkelijk in bijlage I waren vervat en generaliseert die bepalingen;
- bepaalt het dat de lidstaten de lijsten van erkende inrichtingen openbaar moeten maken ⁽¹⁾.

F. Audits (artikel 4)

Het oorspronkelijke Commissievoorstel voorzag in audits voor vers vlees.

Het gemeenschappelijk standpunt voorziet in audits als algemeen beginsel voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar producten van dierlijke oorsprong behandeld worden die onder de verordening vallen. Gelet op hun specifieke expertise zouden officiële dierenartsen de audits in slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen en bepaalde uitsnijderijen moeten uitvoeren. Het wordt aan de lidstaten overgelaten welk personeel het meest geschikt is om de audits in de overige inrichtingen uit te voeren.

G. Officiële controles op vers vlees (artikel 5)

De Raad is het erover eens dat de **kernbeginselen** van de officiële controles op vers vlees in een artikel vermeld moeten worden.

Hij is het er ook over eens dat de lidstaten op basis van een risicoanalyse moeten bepalen **hoeveel leden van het officiële personeel** aanwezig moeten zijn bij de slachtlijn van een bepaald slachthuis, maar acht het niet raadzaam deze aanpak voor het gehele personeel van het levensmiddelenbedrijf toe te passen.

Ook moeten er strikte, duidelijke regels zijn om te bepalen wanneer **het slachthuispersoneel** bij de officiële controles mag helpen. In het bijzonder bij het uitvoeren van bepaalde specifieke taken in verband met officiële controles moet dat personeel altijd onder toezicht van een officiële dierenarts en onafhankelijk van het productiepersoneel werken.

De Raad vindt het echter niet nodig het toepassingsgebied van de procedure nodeloos in te perken. Het gemeenschappelijk standpunt geeft de lidstaten in eerste instantie de keuze om het slachthuispersoneel toe te staan te helpen bij officiële controles op dieren die onder dezelfde omstandigheden in een groep gehouden worden (pluimvee, lagomorfen, mestvarkens en mestkalveren). Het systeem kan vervolgens in het licht van de ervaringen via de comitologie uitgebreid worden tot andere diersoorten ⁽²⁾.

H. Invoer (artikelen 10-15)

De Raad vindt het ook beter dat procedurevoorschriften voor de invoer in de verordening inzake officiële controles ondergebracht worden ⁽³⁾. De voorschriften moeten er ook voor zorgen dat bij de handel tussen de Gemeenschap en derde landen het gelijkwaardigheidsbeginsel gerespecteerd wordt, zonder dat de betrokken partijen onnodige of onuitvoerbare taken opgelegd krijgen.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat derhalve de volgende elementen:

- de algemene regel dat een land alleen op de lijst van derde landen waaruit invoer is toegestaan gezet mag worden, als daar een communautaire controle heeft plaatsgevonden, met enige consideratie voor de gevallen waarin dergelijke controles geen toegevoegde waarde hebben;

⁽¹⁾ Deze bepaling beantwoordt aan de strekking van EP-amendement 19.

⁽²⁾ Artikel 5 strookt derhalve met delen van de EP-amendementen 21, 83 en 87.

⁽³⁾ De artikelen 10 tot en met 15 beantwoorden derhalve ten dele aan de strekking van de EP-amendementen 26-29, 32, 34 en 35.

- de eis dat inrichtingen uit derde landen op een lijst moeten voorkomen die via een communautaire procedure is opgesteld en bijgewerkt, geldt alleen voor inrichtingen waarop prioritaire handhavingsmaatregelen van toepassing zijn, zonder dat afgeweken wordt van de basiseis dat alle inrichtingen die betrokken zijn bij het vervaardigen van producten van dierlijke oorsprong die bestemd zijn voor uitvoer naar de Gemeenschap aan de communautaire levensmiddelenwetgeving of gelijkwaardige voorschriften moeten voldoen;
- speciale bepalingen voor vaartuigen om rekening te houden met het feit dat die werkzaam zijn ver van het grondgebied van het derde land waarvan zij de vlag voeren, en dat de administratieve regelingen die voor inrichtingen op het vaste land gelden, niet van toepassing zijn op vaartuigen.

Aangezien de meeste bepalingen inzake de invoer principiële kwesties zijn, staan zij in de artikelen. Daarnaast bevatten de nieuwe bijlagen V en VI bepaalde technische details, die, zo nodig, via comitologie gewijzigd kunnen worden.

I. Flexibiliteit en comitologie (artikelen 16-18)

De Raad is van mening dat de verordening, net als de andere hygiëneverordeningen, een procedure moet bevatten op grond waarvan de lidstaten nationale bepalingen kunnen vaststellen om technische voorschriften op een transparante wijze aan te passen. Deze **flexibiliteit** moet echter alleen voor bijlage I gelden, omdat de bijlagen II tot en met VI voorschriften bevatten die van algemene toepassing moeten blijven. In het kader van de officiële controles is het dienstig de flexibiliteit toe te passen om proefprojecten mogelijk te maken om nieuwe benaderingen uit te proberen voor de hygiënecontrole op vlees ⁽¹⁾.

De Raad vindt ook dat er, naast de wijziging van de bijlagen en de uitvoeringsbepalingen, via de comitologie, **overgangsregelingen** getroffen moeten kunnen worden ⁽²⁾. Met dezelfde procedure moeten er ook uitzonderingen kunnen worden toegestaan.

Omwille van de duidelijkheid bevat het gemeenschappelijk standpunt in één artikel een aantal **specifieke besluiten** die via de comitologie genomen kunnen worden ⁽³⁾.

J. Toepassingsdatum (artikel 22)

De Raad is het ermee eens dat er door de omvang van de hervorming van de levensmiddelenhygiënewetgeving een voldoende lange termijn moet liggen tussen de aanneming van de nieuwe voorschriften en de toepassing ervan. Ook moet ervoor worden gezorgd dat alle bestanddelen van het hygiënepakket tegelijk van kracht worden.

Het gemeenschappelijk standpunt bepaalt bijgevolg dat de verordening van toepassing wordt achttien maanden na de datum waarop alle onderdelen van het pakket van kracht zijn, maar niet eerder dan 1 januari 2006.

K. Gedetailleerde regels voor vers vlees (bijlage I)

Het gemeenschappelijk standpunt bevat een aantal wijzigingen in de gedetailleerde regels voor de officiële controles op vers vlees, met name de volgende:

- de bepalingen in het gemeenschappelijk standpunt ten aanzien van de **tweede verordening** (houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong) zijn geschrapt;
- er is meer aandacht voor de controles op vlees van dieren die een **noodslachting** hebben ondergaan ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ Artikel 17 strookt derhalve ten dele met EP-amendement 138.

⁽²⁾ De artikelen 16 en 17 stroken derhalve met de EP-amendementen 38, 130 en 131.

⁽³⁾ Artikel 18 beantwoordt aan de strekking van delen van de EP-amendementen 56, 87, 116, 118, 120, 121 en 131.

⁽⁴⁾ Bijlage I beantwoordt derhalve aan de strekking van EP-amendement 57.

- het **gezondheidsmerken** wordt beperkt tot karkassen en delen van karkassen van rood vlees als illustratie van de speciale taak die de officiële dierenarts in zulke gevallen heeft;
- de omstandigheden worden verduidelijkt waarin vlees **ongeschikt** voor menselijke consumptie moet worden verklaard, waaronder vlees met een sterke seksuele geur en bloed ⁽¹⁾;
- er wordt een korte lijst opgesteld met officiële controles die alleen door officiële dierenartsen uitgevoerd mogen worden, in plaats van een lange lijst van taken die de **officiële assistenten** mogen uitvoeren.

Er komt enige **flexibiliteit** ten aanzien van de aanwezigheid van officiële dierenartsen in slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen. De aanwezigheid van ten minste één officiële dierenarts tijdens de ante- en de postmortemkeuring blijft een basiseis, maar de bevoegde autoriteit mag die aanpassen op basis van een risicobeoordeling en onder strikte voorwaarden die garanderen dat er een correcte inspectie plaatsvindt ⁽²⁾.

Wat de **opleiding** betreft, staat het gemeenschappelijk standpunt de bevoegde autoriteiten toe officiële dierenartsen aan te wijzen die niet getest zijn, indien de kandidaat de vereiste kennis via een universitaire of post-universitaire studie heeft opgedaan. De Raad acht het echter niet raadzaam dat de bevoegde autoriteit in andere omstandigheden een dierenarts als officiële dierenarts aanwijst zonder hem te testen ⁽³⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt brengt ook een kleine wijziging aan in het onderscheid tussen de praktische en de theoretische opleiding van officiële assistenten zonder iets te veranderen aan de eis van 900 uur opleiding in totaal. De bepaling dat het aantal uren opleiding voor een bepaalde datum verhoogd moest worden, is geschrapt, omdat dit eerder een politiek doel dan een wettelijke eis was. De Commissie zal echter bij de opstelling van haar verslag over de ervaring die met de uitvoering van de verordening is opgedaan, nagaan of het wenselijk is de minimumopleidingseisen voor officiële assistenten aan te scherpen ⁽⁴⁾.

L. Gedetailleerde regels voor levende tweekleppige weekdieren (bijlage II)

De Raad is van mening dat de **bemonstering** voor de toxine-analyse van levende tweekleppige weekdieren in de regel wekelijks moet plaatsvinden tijdens de verzamelperiode. Er moet echter wel enige soepelheid betracht worden om de frequentie in het licht van een risicoanalyse op te voeren of te verlagen ⁽⁵⁾.

Het gemeenschappelijk standpunt bevat gemoderniseerde criteria voor de **indeling van productie- en heruitzettingsgebieden**. De criteria voor de gebieden van de klassen B en C hebben nu alleen betrekking op E.coli, omdat men het erover eens is dat fecale coliformen geen betrouwbare aanwijzing voor fecale verontreiniging zijn. Het is mogelijk via de comitologie deze criteria te wijzigen, en bemonsteringschema's en analysemethoden en -toleranties op te stellen ⁽⁶⁾.

M. Gedetailleerde regels voor visserijproducten (bijlage III)

Het gemeenschappelijk standpunt bevat verduidelijkingen van de officiële controles voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten. Het bevat onder meer gedetailleerde regels voor de officiële controle op vaartuigen die verduidelijken welke controles nodig zijn en welke mogelijk zijn, rekening houdend met de praktische en legale specifieke kenmerken.

⁽¹⁾ Bijlage I beantwoordt derhalve in grote lijnen aan de strekking van de EP-amendementen 132 en 133.

⁽²⁾ Bijlage I beantwoordt derhalve aan een deel van EP-amendement 85.

⁽³⁾ Bijlage I beantwoordt derhalve aan een deel van EP-amendement 88.

⁽⁴⁾ Deze toezegging beantwoordt aan de strekking van EP-amendement 99.

⁽⁵⁾ Bijlage II strookt derhalve met een deel van EP-amendement 122.

⁽⁶⁾ Artikel 18, punt 13 en artikel 20, punt 3.

N. Gedetailleerde regels voor rauwe melk (bijlage IV)

Het gemeenschappelijk standpunt bevat alleen de specifieke eisen voor de officiële controles op de productie en inzameling van rauwe melk. De regels die een kopie zijn van de algemene eisen voor alle producten van dierlijke oorsprong, zijn geschrapt.

O. Overige punten

Om deze tekst af te stemmen op de andere delen van het hygiënepakket wordt in het gemeenschappelijk standpunt de Commissie verzocht

- zo nodig de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid te raadplegen (artikel 20);
- na vijf jaar verslag uit te brengen over de uitvoering van de verordening (artikel 21).

In het gemeenschappelijk standpunt zijn niet de amendementen van het Parlement overgenomen die de Commissie niet kon accepteren, met name:

- de uitbreiding van het **gezondheidsmerk** tot vlees van pluimvee en lagomorfen ⁽¹⁾;
- de **verantwoordelijkheden van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven** ⁽²⁾;
- de onnodige beperkingen van het toepassingsgebied met betrekking tot het **slachthuispersoneel** dat bij de officiële controles helpt ⁽³⁾;
- het schrappen van de mogelijkheid om bepaalde categorieën mestvarkens aan een **visuele postmortemkeuring** te onderwerpen ⁽⁴⁾;
- het vooruitlopen op het resultaat van de besprekingen die zullen plaatsvinden in de context van de onderhandelingen over het verordeningvoorstel inzake **officiële controles van diervoeders en levensmiddelen** ⁽⁵⁾;
- de invoering van specifieke bepalingen voor **kleine ambachtelijke bedrijven** in plaats van flexibiliteit op basis van een risicoanalyse ⁽⁶⁾.

Bovendien kunnen de Raad en de Commissie geen amendementen aanvaarden die de nieuwe hygiënewetgeving nodeloos aanscherpen ⁽⁷⁾, verzwakken ⁽⁸⁾ of compliceren ⁽⁹⁾ of niet stroken met het toepassingsgebied of andere bepalingen ⁽¹⁰⁾.

IV. CONCLUSIE

De Raad stelt met tevredenheid vast dat de Commissie zijn gemeenschappelijk standpunt aanvaardt en dat de ontwerp-verordening verscheidene amendementen weerspiegelt die het Europees Parlement in eerste lezing heeft aangenomen. De Raad hoopt dat de verordening en de rest van het hygiënepakket daardoor spoedig kunnen worden aangenomen.

⁽¹⁾ Amendementen 62-64.

⁽²⁾ Amendementen 65 en 129.

⁽³⁾ Amendementen 81, 100, 127, 135, 136, 139 en 140.

⁽⁴⁾ Amendement 109.

⁽⁵⁾ Amendementen 4, 69, 70, 76 en 77.

⁽⁶⁾ Amendementen 15 en 90.

⁽⁷⁾ Amendementen 2, 30, 33, 55, 67, 68, 75, 105, 106, 119 en 128.

⁽⁸⁾ Amendementen 46, 73, 101-103, 107 en 123.

⁽⁹⁾ Amendementen 6, 10, 31, 36, 37, 71, 72, 125 en 126.

⁽¹⁰⁾ Amendementen 80, 114 en 137.

GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT (EG) Nr. 4/2004

door de Raad vastgesteld op 27 oktober 2003

met het oog op de aanneming van Richtlijn 2004/.../EG van het Europees Parlement en de Raad van ... 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

(2004/C 48 E/04)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, met name op artikel 37, artikel 95 en artikel 152, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité ⁽²⁾,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag ⁽³⁾,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verscheidene richtlijnen leggen voorschriften inzake diergezondheid en volksgezondheid vast voor de productie en het in de handel brengen van producten van dierlijke oorsprong.

(2) De volgende besluiten bevatten nieuwe voorschriften die de voorschriften uit bovengenoemde richtlijnen herschikken en bijwerken:

— Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... inzake levensmiddelenhygiëne ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ PB C 365 E van 19.12.2000, blz. 132 en PB C ...

⁽²⁾ PB C 155 van 29.5.2001, blz. 39.

⁽³⁾ Advies van het Europees Parlement van 3 juni 2003 (PB C ...), gemeenschappelijk standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 en standpunt van het Europees Parlement van ... (nog niet in het Publicatieblad bekendgemaakt).

⁽⁴⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

— Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ⁽⁵⁾;

— Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ... houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ⁽⁶⁾; en

— Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ⁽⁷⁾.

(3) De voorgaande richtlijnen moeten derhalve worden ingetrokken. Aangezien Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁴⁾ inzake levensmiddelenhygiëne voorziet in de intrekking van Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽⁸⁾, dient de onderhavige richtlijn alleen te voorzien in de intrekking van de richtlijnen betreffende producten van dierlijke oorsprong.

(4) Aangezien de regels betreffende vers vlees en vleesproducten van Richtlijn 72/462/EEG ⁽⁹⁾ van de Raad vervangen zullen worden door nieuwe hygiënemaatregelen en Richtlijn 2002/99/EG, dienen de voorschriften van die richtlijn alleen van toepassing te blijven op de invoer van levende dieren.

(5) Een aantal uitvoeringsbepalingen moet evenwel van kracht blijven totdat de nodige maatregelen overeenkomstig het nieuwe wettelijk kader zijn genomen.

⁽⁵⁾ Zie bladzijde 23 van dit Publicatieblad.

⁽⁶⁾ Zie bladzijde 82 van dit Publicatieblad.

⁽⁷⁾ PB L 18 van 23.1.2003, blz. 11.

⁽⁸⁾ PB L 175 van 19.7.1993, blz. 1.

⁽⁹⁾ Richtlijn 72/462/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake gezondheidsvraagstukken en veterinairerechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen (PB L 302 van 31.12.1972, blz. 28). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 36).

(6) De herschikking houdt in dat tevens wijzigingen nodig zijn van Richtlijn 89/662/EEG van de Raad ⁽¹⁾, Richtlijn 92/118/EEG van de Raad ⁽²⁾ en Beschikking 95/408/EG van de Raad ⁽³⁾,

HEBLEN DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

In deze richtlijn wordt verstaan onder „de betrokken datum”, de datum van toepassing van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁴⁾, (EG) nr. .../2004 ⁽⁵⁾ en (EG) nr. .../2004 ⁽⁶⁾.

Artikel 2

De volgende richtlijnen zijn met ingang van de betrokken datum ingetrokken:

1. Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees ⁽⁷⁾;
2. Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee ⁽⁸⁾;
3. Richtlijn 72/461/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees ⁽⁹⁾;

⁽¹⁾ Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt (PB L 395 van 30.12.1989, blz. 13). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).

⁽²⁾ Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG (PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2003/42/EEG van de Commissie (PB L 13 van 18.1.2003, blz. 24).

⁽³⁾ Beschikking 95/408/EG van de Raad van 22 juni 1995 tot vaststelling van voorschriften voor het opstellen, voor een overgangperiode, van voorlopige lijsten van inrichtingen in derde landen waaruit de lidstaten bepaalde producten van dierlijke oorsprong, visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren mogen invoeren (PB L 243 van 11.10.1995, blz. 17). Beschikking laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽⁴⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

⁽⁵⁾ Zie bladzijde 23 van dit Publicatieblad.

⁽⁶⁾ Zie bladzijde 82 van dit Publicatieblad.

⁽⁷⁾ PB L 121 van 29.7.1964, blz. 2012. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 95/23/EG (PB L 243 van 11.10.1995, blz. 7).

⁽⁸⁾ PB L 55 van 8.3.1971, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003.

⁽⁹⁾ PB L 302 van 31.12.1972, blz. 24. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003.

4. Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen ⁽¹⁰⁾;

5. Richtlijn 77/99/EEG van de Raad van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong ⁽¹¹⁾;

6. Richtlijn 80/215/EEG van de Raad van 22 januari 1980 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesproducten ⁽¹²⁾;

7. Richtlijn 89/362/EEG van de Commissie van 26 mei 1989 houdende algemene voorschriften inzake de hygiëne op melkveebedrijven ⁽¹³⁾;

8. Richtlijn 89/437/EEG van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten ⁽¹⁴⁾;

9. Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren ⁽¹⁵⁾;

10. Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten ⁽¹⁶⁾;

11. Richtlijn 91/494/EEG van de Raad van 26 juni 1991 tot vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde landen van vers vlees van pluimvee ⁽¹⁷⁾;

12. Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnenvlees en vlees van gekweekt wild ⁽¹⁸⁾;

⁽¹⁰⁾ PB L 26 van 31.1.1977, blz. 67. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003.

⁽¹¹⁾ PB L 26 van 31.1.1977, blz. 85. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003.

⁽¹²⁾ PB L 47 van 21.2.1980, blz. 4. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 807/2003.

⁽¹³⁾ PB L 156 van 8.6.1989, blz. 30.

⁽¹⁴⁾ PB L 212 van 22.7.1989, blz. 87. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽¹⁵⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽¹⁶⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 15. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽¹⁷⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 35. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 1999/89/EG (PB L 300 van 23.11.1999, blz. 17).

⁽¹⁸⁾ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 41. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

13. Richtlijn 92/45/EEG van de Raad van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild ⁽¹⁾;
14. Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk ⁽²⁾;
15. Richtlijn 92/48/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling, overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder a) i), van Richtlijn 91/493/EEG, van de minimale hygiënische voorschriften die van toepassing zijn op visserijproducten die zijn verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen ⁽³⁾; en
16. Richtlijn 94/65/EG van de Raad van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen ⁽⁴⁾.

Artikel 3

Richtlijn 92/118/EEG is met ingang van de betrokken datum als volgt gewijzigd:

1. verwijzingen naar „de bijlagen I en II” worden telkens vervangen door verwijzingen naar „bijlage I”;
2. in artikel 4, lid 1, worden de woorden „en bijlage II voor de aspecten van de volksgezondheid” geschrapt; en
3. bijlage II wordt ingetrokken.

Artikel 4

1. Met ingang van de betrokken datum gelden verwijzingen naar de in artikel 2 vermelde richtlijnen of naar bijlage II van Richtlijn 92/118/EEG als verwijzingen, naar gelang van de context, naar:

- a) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁵⁾;
- b) Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁶⁾ of
- c) Richtlijn 2002/99/EG.

2. In afwachting van de vaststelling van microbiologische criteria en criteria voor temperatuurbeheersing overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁷⁾, blijven eventuele criteria ter zake die zijn vastgesteld in de in artikel 2 vermelde richtlijnen, in bijlage II bij Richtlijn 92/118/EEG of in de uitvoeringsbepalingen daarvan, van kracht.

3. In afwachting van de vaststelling van de nodige bepalingen op basis van Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁸⁾, Verorde-

ning (EG) nr. .../2004 ⁽⁶⁾ en Verordening (EG) nr. .../2004 ⁽⁷⁾ of Richtlijn 2002/99/EG blijven de volgende besluiten van overeenkomstige toepassing:

- a) uitvoeringsbepalingen vastgesteld op grond van de in artikel 2 vermelde richtlijnen;
- b) uitvoeringsbepalingen vastgesteld op grond van bijlage II van Richtlijn 92/118/EEG, met uitzondering van Beschikking 94/371/EEG ⁽⁸⁾;
- c) uitvoeringsbepalingen vastgesteld op grond van Richtlijn 72/462/EEG; en
- d) voorlopige lijsten van derde landen en van inrichtingen in derde landen, opgesteld overeenkomstig Beschikking 95/408/EG.

Artikel 5

1. Vanaf 1 januari 2005 zijn de voorschriften inzake dierengezondheid van Richtlijn 72/462/EEG enkel nog van toepassing op de invoer van levende dieren.

2. Vanaf de betrokken datum is Richtlijn 72/462/EEG enkel nog van toepassing op de invoer van levende dieren.

Artikel 6

Richtlijn 89/662/EEG is met ingang van de betrokken datum als volgt gewijzigd:

1. de verwijzingen:

- a) in artikel 1, naar „producten van dierlijke oorsprong die vallen onder de in bijlage A vermelde richtlijnen”; en
- b) in artikel 4, lid 1, naar „producten die overeenkomstig de in bijlage A bedoelde richtlijnen zijn verkregen”,

worden vervangen door de woorden „producten van dierlijke oorsprong die vallen onder de in bijlage A vermelde besluiten”.

2. Bijlage A wordt als volgt vervangen:

„BIJLAGE A

HOOFDSTUK I

Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnebrennen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ^(*).

⁽¹⁾ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 35. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽²⁾ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽³⁾ PB L 187 van 7.7.1992, blz. 41.

⁽⁴⁾ PB L 368 van 31.12.1994, blz. 10. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003.

⁽⁵⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

⁽⁶⁾ Zie bladzijde 23 van dit Publicatieblad.

⁽⁷⁾ Zie bladzijde 82 van dit Publicatieblad.

⁽⁸⁾ PB L 168 van 2.7.1994, blz. 34.

Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad van ..., houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (**).

HOOFDSTUK II

Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG (**).

Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten (****)

(*) PB L 18 van 23.1.2003, blz. 11.

(**) PB L ...

(***) PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2003/42/EG (PB L 13 van 18.1.2003, blz. 24).

(****) PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1. Verordening gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 808/2003 van de Commissie (PB L 117 van 13.5.2003, blz. 1)."

Artikel 7

Artikel 9 van Beschikking 95/408/EG is met ingang van de datum van inwerkingtreding van deze richtlijn vervangen door de volgende tekst:

„Artikel 9

Deze beschikking is van toepassing tot en met de betrokken datum als gedefinieerd in artikel 1 van Richtlijn 2004/.../EG van het Europees Parlement en de Raad

van ..., 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 (*).

(*) "PB L ..."

Artikel 8

De lidstaten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op de betrokken datum aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de lidstaten die bepalingen aannemen, wordt in de bepalingen zelf of bij de officiële bekendmaking daarvan naar deze richtlijn verwezen. De regels voor de verwijzing worden vastgesteld door de lidstaten.

Artikel 9

Deze richtlijn treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Artikel 10

Deze richtlijn is gericht tot de lidstaten.

Gedaan te ...

Voor het Europees Parlement

De voorzitter

Voor de Raad

De voorzitter

MOTIVERING VAN DE RAAD

I. INLEIDING

De Commissie heeft in juli 2000 een richtlijn voorgesteld tot intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en betreffende gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG.

Het Europees Parlement heeft in juni 2003 een advies aangaande het voorstel aangenomen.

Het Economisch en Sociaal Comité bracht in maart 2001 advies uit ⁽¹⁾.

De Raad heeft, na bestudering van die adviezen, op 27 oktober 2003 zijn gemeenschappelijk standpunt vastgesteld.

II. DOEL

Het richtlijnvoorstel is het vijfde onderdeel van een pakket van vijf voorstellen bedoeld om de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne te consolideren, bij te werken en te vereenvoudigen en een hoog niveau van de bescherming van de volksgezondheid te waarborgen. De Raad heeft tegelijk de gemeenschappelijk standpunten vastgesteld voor alle vier voorstellen waarop de medebeslisingsprocedure van toepassing is ⁽²⁾.

De richtlijn voorziet onder meer in de volgende beheerstechnische maatregelen voor de overgang van de bestaande naar de nieuwe hygiënewetgeving:

- het intrekken van een aantal richtlijnen houdende vaststelling van hygiëne- en gezondheidsvoorschriften voor diverse producten van dierlijke oorsprong;
- het wijzigen van de toepassing van andere richtlijnen en één beschikking;
- het handhaven van bestaande uitvoeringsmaatregelen totdat er nieuwe maatregelen genomen kunnen worden in het kader van de nieuwe hygiënewetgeving.

III. ANALYSE VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK STANDPUNT

A. Datum van toepassing (artikel 1)

De Raad kwam overeen dat alle onderdelen van het hygiënepakket op dezelfde datum van kracht moeten worden. Een expliciete verwijzing verleent daarbij meer rechtszekerheid, aldus de Raad. In het gemeenschappelijk standpunt wordt derhalve in artikel 1 van de richtlijn onder „de betrokken datum” de datum van toepassing van de drie verordeningen tot vaststelling van de nieuwe hygiënevoorschriften verstaan. De volgende artikelen voorzien in de nodige maatregelen om de toepassing op die datum te laten ingaan.

Het gemeenschappelijk standpunt voldoet daarmee aan de strekking van het enige amendement van het Europees Parlement in eerste lezing.

B. Intrekken van de bestaande richtlijnen (artikel 2)

In het gemeenschappelijk standpunt voorziet artikel 2 van de richtlijn in de intrekking van de bestaande richtlijnen tot vaststelling van voorschriften voor producten van dierlijke oorsprong. In het gemeenschappelijk standpunt ten aanzien van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne voorziet artikel 17 in de intrekking van Richtlijn 93/43/EEG waarbij hygiënevoorschriften voor alle soorten levensmiddelen zijn vastgesteld.

⁽¹⁾ Het Comité van de Regio's heeft besloten geen advies uit te brengen.

⁽²⁾ In december 2002 heeft de Raad op basis van het vierde Commissievoorstel Richtlijn 2002/99/EG aangenomen houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

C. Richtlijn 92/118/EEG (artikel 3)

Het gemeenschappelijk standpunt voorziet niet alleen in intrekking van bijlage II bij Richtlijn 92/118/EEG maar ook in de daaruit voortvloeiende wijzigingen in andere bepalingen van die richtlijn.

D. Interpreterende en voorbehoudsclausules (artikel 4)

Artikel 4, lid 1 bepaalt dat verwijzingen naar de bepalingen die op grond van de artikelen 2 en 3 ingetrokken worden, gelden als verwijzingen naar de nieuwe hygiëne- en gezondheidsvoorschriften.

Artikel 4, lid 3 voorziet in een overgangperiode voor bepaalde bestaande uitvoeringsbepalingen. In afwijking van het oorspronkelijke Commissievoorstel

- blijkt uit dit lid dat bepalingen die niet meer nodig zijn, ingetrokken kunnen worden zonder dat zij vervangen worden;
- bestrijkt dit lid voorlopige lijsten van derde landen en van inrichtingen in derde landen, opgesteld overeenkomstig Beschikking 95/408/EG;
- bestrijkt dit lid uitvoeringsbepalingen die op basis van Richtlijn 76/462/EEG zijn aangenomen;
- bestrijkt dit lid niet Beschikking 94/371/EG, omdat deze niets zou toevoegen aan de nieuwe verordeningen.

De bepaling inzake keurmerken in artikel 3, lid 3 van het oorspronkelijke Commissievoorstel is niet meer nodig, omdat de nieuwe hygiëneverordeningen daar reeds in voorzien.

E. Aanpassing van bestaande wetgeving (artikelen 5, 6 en 7)

Het gemeenschappelijk standpunt bevat ook aanpassingen die voortvloeien uit de wijziging van Richtlijn 89/662/EEG.

Het voorziet niet in een wijziging van Richtlijn 91/67/EEG, aangezien aanneming van Richtlijn 2002/99/EG wijziging overbodig heeft gemaakt.

Het bepaalt tevens dat Beschikking 95/408/EG van kracht blijft totdat de nieuwe hygiënewetgeving in werking treedt. Dat is noodzakelijk, omdat de beschikking op 31 december 2003 verstrijkt, terwijl er pas na de aanneming van het hygiënepakket een nieuwe rechtsgrondslag beschikbaar is om de lijst met derde landen en inrichtingen in derde landen bij te werken

Het standpunt bevat ook een aanpassing van het toepassingsgebied van Richtlijn 76/462/EEG. Aangezien de nieuwe hygiënevoorschriften de regels inzake vers vlees en vleesproducten van die richtlijn vervangen, blijven alleen de eisen voor de invoer van levende dieren van kracht.

IV. CONCLUSIE

De Raad is verheugd dat de Commissie zijn gemeenschappelijk standpunt aanvaardt en dat de ontwerpverordening strookt met het amendement dat het Europees Parlement in eerste lezing heeft aangenomen. Hij hoopt dat dit een snelle aanneming van de richtlijn en de rest van het hygiënepakket mogelijk maakt.
