

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/2258**z dne 9. septembra 2022****o spremembi in popravku Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora, kar zadeva ribiške proizvode, jajca in nekatere visoko rafinirane proizvode, ter o spremembi Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/624, kar zadeva nekatere školjke****(Besedilo velja za EGP)**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ⁽¹⁾ in zlasti člena 10(1), drugi pododstavek, točke (d), (e) in (g), Uredbe,ob upoštevanju Uredbe (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 15. marca 2017 o izvajanju uradnega nadzora in drugih uradnih dejavnosti, da se zagotovi uporaba zakonodaje o živilih in krmi, pravil o zdravju in dobrobiti živali ter zdravju rastlin in fitofarmaceutskih sredstvih, ter o spremembi uredb (ES) št. 999/2001, (ES) št. 396/2005, (ES) št. 1069/2009, (ES) št. 1107/2009, (EU) št. 1151/2012, (EU) št. 652/2014, (EU) 2016/429 in (EU) 2016/2031 Evropskega parlamenta in Sveta, uredb Sveta (ES) št. 1/2005 in (ES) št. 1099/2009 ter direktiv Sveta 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES in 2008/120/ES ter razveljavitvi uredb (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Sveta 89/608/EGS, 89/662/EGS, 90/425/EGS, 91/496/EGS, 96/23/ES, 96/93/ES in 97/78/ES ter sklepa Sveta 92/438/EGS (Uredba o uradnem nadzoru) ⁽²⁾ in zlasti člena 18(7), točka (g), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora za nosilce živilske dejavnosti.
- (2) Uredba (ES) št. 853/2004 omogoča zakol perutnine na kmetiji ob upoštevanju nekaterih zahtev, vključno z zahtevo, da mora biti zaklanim živalim priloženo spričevalo v skladu z vzorcem, določenim v Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2020/2235 ⁽³⁾. Vendar se Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 nanaša na napačno spričevalo, zato bi bilo treba ta sklic popraviti.
- (3) Uredba (EU) 2017/625, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2021/1756 ⁽⁴⁾, razširja možnost odstopanja od zahteve za razvrstitev pridelovalnih območij in območij za ponovno nasaditev na vse iglokožce, ki niso precejevalci, in ne le na morske kumare. Posledično bi bilo treba spremeniti poglavji IX in X oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, da bi se upoštevala ta možnost.

⁽¹⁾ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

⁽²⁾ UL L 95, 7.4.2017, str. 1.

⁽³⁾ Izvedbena uredba Komisije (EU) 2020/2235 z dne 16. decembra 2020 o določitvi pravil za uporabo uredb (EU) 2016/429 in (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta glede vzorcev veterinarskih spričeval, vzorcev uradnih spričeval in vzorcev veterinarskih/uradnih spričeval za vstop pošiljk nekaterih kategorij živali in blaga v Unijo in njihove premike znotraj Unije, uradne potrditve takšnih spričeval ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 599/2004, izvedbenih uredb (EU) št. 636/2014 in (EU) 2019/628, Direktive 98/68/ES ter odločb 2000/572/ES, 2003/779/ES in 2007/240/ES (UL L 442, 30.12.2020, str. 1).

⁽⁴⁾ Uredba (EU) 2021/1756 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 6. oktobra 2021 o spremembi Uredbe (EU) 2017/625 glede uradnega nadzora nad živalmi in proizvodi živalskega izvora, ki se izvažajo iz tretjih držav v Unijo, da se zagotovi skladnost s prepovedjo nekaterih vrst uporabe protimikrobnih snovi, ter Uredbe (ES) št. 853/2004 v zvezi z neposredno dobavo mesa perutnine in lagomorfov (UL L 357, 8.10.2021, str. 27).

- (4) Poleg tega Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa zahteve glede temperature in pogoje prevoza za ribiške proizvode. Med drugim določa, da je treba ribiške proizvode prevažati pri temperaturi talečnega se ledu, če so ohlajeni, ali pri $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, če so zamrznjeni. Zdaj so na voljo nove tehnike prevoza, ki vključujejo zmanjšanje temperature ribe na temperaturo med prvotnim zmrziščem ribe in približno $1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ nižje ter omogočajo prevoz v zabojih brez ledu, pa tudi podhlajevanje. Te nove tehnike bi morale biti določene v Uredbi (ES) št. 853/2004, njihova uporaba pa bi morala biti dovoljena ob upoštevanju znanstvenega mnenja Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) z dne 28. januarja 2021 o uporabi tehnike tako imenovanega „podhlajevanja“ za prevoz svežih ribiških proizvodov ⁽⁵⁾.
- (5) V skladu z delom A poglavja III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je treba sveže ribiške proizvode skladiščiti z ledom v ustreznih objektih, novi led pa je treba dodati tolikokrat, kakor je potrebno. Poleg tega se lahko celi sveži ribiški proizvodi ali proizvodi brez drobovja prevažajo in skladiščijo v ohlajeni vodi na krovu plovil, dokler ne pridejo do prvega obrata na kopnem, ki opravlja druge dejavnosti, kot so prevoz in sortiranje.
- (6) Nosilci živilske dejavnosti, ki delajo v sektorju ribiških proizvodov, so zahtevali, naj se Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 spremeni tako, da se omogoči prevoz celih svežih ribiških proizvodov in proizvodov brez drobovja v ohlajeni vodi, potem ko prispejo v prvi obrat na kopnem. Ta prevoz bi bilo treba opraviti v „kadeh“, in sicer v zabojih iz triplastnega polietilena, napolnjenih z vodo in ledom.
- (7) EFSA je 19. marca 2020 sprejela znanstveno mnenje o uporabi kadi za prevažanje in skladiščenje svežih ribiških proizvodov ⁽⁶⁾. EFSA je v tem mnenju sklenila, da ni bistvenih razlik za javno zdravje med skladiščenjem in prevozom svežih ribiških proizvodov v skladu z zahtevami iz dela A poglavja III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 in uporabo kadi, ter navedla nekatera priporočila za njihovo uporabo. Prilogo III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo zato treba spremeniti, da bi se omogočila uporaba kadi za prevoz celih svežih ribiških proizvodov in proizvodov brez drobovja v vodi in ledu po njihovem prispetju v prvi obrat na kopnem, kjer se izvajajo dejavnosti, ki niso prevoz in sortiranje.
- (8) Poglavje VIII oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa podrobna pravila za prevoz ribiških proizvodov. Zlasti sveže ribiške proizvode je med njihovim prevozom treba hraniti pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečnega se ledu, zamrznjene ribiške proizvode pa je treba med prevozom hraniti pri temperaturi največ $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda, z občasnimi kratkotrajnimi nihanji navzgor za največ $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- (9) EFSA je 10. decembra 2020 sprejela znanstveno mnenje o uporabi tehnike tako imenovanega „podhlajevanja“ za prevoz svežih ribiških proizvodov ⁽⁷⁾. V tem mnenju je primerjala temperaturo podhlajenih svežih ribiških proizvodov v zabojih brez ledu in proizvodov, za katere se uporablja trenutno dovoljena praksa v zabojih z ledom. Sklenila je, da v primernih pogojih z vidika javnega zdravja ni razlik med temperaturami pri tradicionalnem prevozu in pri tehnikah podhlajevanja. Kar zadeva analitične metode za odkrivanje, ali je predhodno zamrznjena riba na trgu predstavljena kot podhlajena, je EFSA opredelila pet metod, za katere bi se lahko štelo, da ustrezajo namenom. Uporaba tehnike podhlajevanja bi zato morala biti dovoljena pod določenimi pogoji za prevoz svežih ribiških proizvodov iz točke 1 poglavja VIII oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2020; 18(4):6091.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2021;19(1):6378.

- (10) Poglavje I oddelka X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa higienska pravila za proizvodnjo jajc. Glavni patogen, ki v Uniji predstavlja veliko tveganje za bolezni, ki se prenašajo z jajci, je *Salmonella Enteritidis*, na njegovo rast v jajcih pa pozitivno vpliva temperatura med skladiščenjem in prevozom jajc. Ker v mnogih državah članicah ni nobenih zahtev glede časa in temperaturnih pogojev med skladiščenjem in prevozom jajc, je pomembno, da se v Uredbi (ES) št. 853/2004 za jajca določi „datum minimalne trajnosti“, kot je opredeljen v členu 2(2), točka (r), Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽⁸⁾, da se zagotovi enotna podlaga, s katero lahko končni potrošniki ozaveščeno izbirajo in kar najvarneje uporabljajo živila. V mnenju EFSA z dne 10. julija 2014 o tveganjih, ki jih za javno zdravje predstavljajo jedilna jajca zaradi kvarjenja in razvoja patogenov ⁽⁹⁾, je naveden sklep, da bi bilo treba datum minimalne trajnosti za jajca, ki jih znesejo kokoši vrste *Gallus gallus*, določiti na največ 28 dni, saj vsako podaljšanje roka trajanja teh jajc prek 28 dni pomeni večje relativno tveganje za bolezni. Veljavna zahteva iz poglavja I oddelka X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, da je treba jajca oddati potrošniku v roku 21 dni po nesenu, je tržni standard, ki ima omejen vpliv na varnost jajc, prispeva pa k živilskim odpadkom na ravni prodaje na drobno. S podaljšanjem tega obdobja z 21 dni na 28 dni bi se znatno zmanjšali ti živilski odpadki, zlasti za jajca, ki jih znesejo kokoši vrste *Gallus gallus*, saj bi bila ta jajca umaknjena iz prodaje hkrati s potekom njihovega datuma minimalne trajnosti.
- (11) Oddelek XVI Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebne zahteve za proizvodnjo nekaterih visoko rafiniranih proizvodov, namenjenih za prehrano ljudi, kadar se z obdelavo surovine odpravijo morebitna tveganja za zdravje ljudi ali živali. Nekateri maščobni derivati, kot sta holesterol in vitamin D3, pridobljen iz lanolina, so zaradi odprave tovrstnih tveganj prav tako posebej obdelani, zato bi se morali šteti za visoko rafinirane proizvode.
- (12) Arome se v živilih uporabljajo v skladu z Uredbo (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁰⁾. Postopek njihove proizvodnje vključuje kompleksne fizikalne, encimske ali mikrobiološke postopke, s katerimi se na podlagi razpoložljivih znanstvenih dokazov odpravi morebitno tveganje za zdravje ljudi ali živali. Arome, pridobljene iz proizvodov živalskega izvora, se bi zato morale šteti za visoko rafinirane proizvode.
- (13) Prilogo III k Uredbi (ES) št. 853/2004 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.
- (14) Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/624 ⁽¹¹⁾ določa posebna pravila o izvajanju uradnega nadzora iz člena 18(1) Uredbe (EU) 2017/625. Zlasti člen 1, točka (v), in člen 11 navedene delegirane uredbe obravnavata odstopanja od člena 18(6) Uredbe (EU) 2017/625 v zvezi z razvrstitvijo pridelovalnih območij ter območij za ponovno nasaditev pektinidov, morskih polžev in morskih kumar. Člen 18 Uredbe (EU) 2017/625, kakor je bila spremenjena z Uredbo (EU) 2021/1756, razširja možnost za odstopanja od zahteve za razvrstitev pridelovalnih območij in območij za ponovno nasaditev na vse iglokožce, ki niso precejevalci, in ne le na morske kumare. Skladno s tem bi morala biti Delegirana uredba (EU) 2019/624 spremenjena tako, da razvrstitev pridelovalnih območij ter območij za ponovno nasaditev ni več zahtevana v zvezi nabiranjem iglokožcev, ki niso precejevalci.
-
- ⁽⁸⁾ Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011, str. 18).
- ⁽⁹⁾ EFSA Journal 2014;12(7):3782.
- ⁽¹⁰⁾ Uredba (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih ter spremembi Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91, uredb (ES) št. 2232/96 in (ES) št. 110/2008 ter Direktive 2000/13/ES (UL L 354, 31.12.2008, str. 34).
- ⁽¹¹⁾ Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/624 z dne 8. februarja 2019 o posebnih pravilih za izvajanje uradnega nadzora proizvodnje mesa ter za pridelovalna območja in območja za ponovno nasaditev živih školjk v skladu z Uredbo (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 131, 17.5.2019, str. 1).

- (15) Uredba (ES) št. 853/2004 in Delegirana uredba (EU) 2019/624 bi morali biti spremenjeni z enotno delegirano uredbo, saj so številne spremembe v zvezi z njima povezane z nedavnimi spremembami Uredbe (EU) 2017/625 z Uredbo (EU) 2021/1756. Hkrati je sprememba Delegirane uredbe (EU) 2019/624 glede iglokožcev pomožne narave, saj gre zgolj za uskladitev s spremembo Uredbe (EU) 2017/625 z Uredbo (EU) 2021/1756. Poleg tega bi zaradi skladnosti s pravili Unije spremembe Uredbe (ES) št. 853/2004 in Delegirane uredbe (EU) 2019/624 morale začeti učinkovati na isti datum.
- (16) Uredbo (ES) št. 853/2004 in Delegirano uredbo (EU) 2019/624 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Spremembe in popravki Uredbe (ES) št. 853/2004

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni in popravi v skladu s Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Spremembe Delegirane uredbe (EU) 2019/624

Delegirana uredba (EU) 2019/624 se spremeni:

(1) v členu 1 se točka (a)(v) nadomesti z naslednjim:

„(v) odstopanj od člena 18(6) Uredbe (EU) 2017/625 v zvezi z razvrstitvijo pridelovalnih območij ter območij za ponovno nasaditev pektinidov, morskih polžev in iglokožcev;“;

(2) člen 11 se nadomesti z naslednjim:

„Člen 11

Uradni nadzor pektinidov, morskih polžev in iglokožcev, ki niso precejvalci in se nabirajo na pridelovalnih območjih, ki niso razvrščena v skladu s členom 18(6) Uredbe (EU) 2017/625

Z odstopanjem od člena 18(6) Uredbe (EU) 2017/625 se razvrstitev pridelovalnih območij in območij za ponovno nasaditev ne zahteva v zvezi z nabiranjem pektinidov, morskih polžev in iglokožcev, ki niso precejvalci, če pristojni organi izvajajo uradni nadzor v zvezi s temi živalmi na avkcijah rib, v odpremnih centrih in predelovalnih obratih.

V okviru tega uradnega nadzora se preverja izpolnjevanje:

- (a) zdravstvenih standardov za žive školjke iz poglavja V oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004;
- (b) posebnih zahtev glede pektinidov, morskih polžev in iglokožcev, ki niso precejvalci in se nabirajo zunaj razvrščenih pridelovalnih območij iz poglavja IX navedenega oddelka.“.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 9. septembra 2022

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni in popravi:

(1) v poglavju VI oddelka II se točka 7 nadomesti z naslednjim:

„7. Poleg informacij o prehranski verigi, ki jih je treba predložiti v skladu z oddelkom III Priloge II k tej uredbi, mora biti veterinarsko spričevalo iz poglavja 2 Priloge IV k Izvedbeni uredbi (EU) 2020/2235 priloženo zaklani živali na poti v klavnico ali razsekovalnico ali se poslati vnaprej v kakršni koli obliki.“;

(2) oddelek VII se spremeni:

(a) poglavje IX se nadomesti z naslednjim:

„POGLAVJE IX: POSEBNE ZAHTEVE ZA PEKTINIDE, MORSKE POLŽE IN IGLOKOŽCE, KI NISO PRECEJEVALCI, NABRANE ZUNAJ RAZVRŠČENIH PROIZVODNIH OBMOČIJ

Nosilci živilske dejavnosti, ki nabirajo pektinide, morske polže in iglokožce, ki niso precejevalci, zunaj razvrščenih proizvodnih območij ali obdelujejo take pektinide in/ali take morske polže in/ali iglokožce, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

1. Pektinidi, morski polži in iglokožci, ki niso precejevalci, se ne smejo dati na trg, razen če so nabrani in obdelani v skladu z delom B poglavja II ter izpolnjujejo standarde iz poglavja V, kar se dokaže s sistemom lastnih pregledov s strani nosilcev živilske dejavnosti, ki upravljajo avkcijo rib, odpredni center ali predelovalni obrat.
2. Poleg točke 1 se, kadar podatki uradnih programov spremljanja pristojnemu organu omogočajo razvrščanje ribolovnih območij, kadar je to ustrezno v sodelovanju z nosilci živilske dejavnosti, določbe iz dela A poglavja II po analogiji uporabljajo za pektinide.
3. Pektinidi, morski polži in iglokožci, ki niso precejevalci, se ne smejo dati na trg za prehrano ljudi drugače kakor na avkciji rib, v odprednem centru ali predelovalnem obratu. Med obdelovanjem pektinidov in/ali takih morskih polžev in/ali iglokožcev morajo nosilci živilske dejavnosti, ki upravljajo take obrate, obvestiti pristojni organ in v zvezi z odprednimi centri izpolnjevati ustrezne zahteve iz poglavij III in IV;
4. Nosilci živilske dejavnosti, ki obdelujejo pektinide, morske polže in iglokožce, ki niso precejevalci, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:
 - (a) zahteve glede dokumentacije iz poglavja I, točke 3 do 7, kadar je to ustrezno. V tem primeru mora biti v dokumentu o registraciji jasno navedena lokacija območja, z navedbo sistema, uporabljenega za opis koordinat, kjer so bili nabrani živi pektinidi in/ali živi morski polži in/ali živi iglokožci, ali
 - (b) zahteve iz poglavja VI, točka 2, glede zaprtja vseh pošiljk živih pektinidov, živih morskih polžev in živih iglokožcev, odpremljenih za prodajo na drobno, in poglavja VII glede identifikacijskega označevanja in etiketiranja.“;

(b) v poglavju X se pri vzorcu dokumenta o registraciji za žive školjke, žive iglokožce, žive plaščarje in žive morske polže spremenijo pojasnjevalne opombe:

(i) vsebina rubrike I.3 se nadomesti z naslednjim:

„Dobavitelj

Navedite ime in naslov (ulica, mesto in regija/pokrajina/država, kot je ustrezno), državo in oznako države ISO obrata izvora. V primeru proizvodnih območij navedite območje, ki so ga odobrili pristojni organi. V primeru živih pektinidov, morskih polžev ali iglokožcev navedite lokacijo območja nabiranja.

Kadar je to ustrezno, navedite registracijsko številko ali številko odobritve obrata. Navedite dejavnost (nabiralec, obrat za prečiščevanje, odpremni center, avkcijska dvorana ali vmesne dejavnosti).

Kadar se serija živih školjk pošlje iz obrata za prečiščevanje/odpremnega centra ali, v primeru pektinidov, morskih polžev in iglokožcev, ki niso precejevalci, nabranih zunaj razvrščenih proizvodnih območij, z avkcije rib, navedite številko odobritve in naslov obrata za prečiščevanje/odpremnega centra ali avkcije rib.“;

- (ii) vsebina rubrike I.7 se nadomesti z naslednjim:

„Iz obrata za prečiščevanje/odpremnega centra ali avkcije rib

Kadar se serija živih školjk pošlje iz obrata za prečiščevanje/odpremnega centra ali, v primeru pektinidov, morskih polžev in iglokožcev, ki niso precejevalci, nabranih zunaj razvrščenih proizvodnih območij, iz avkcijske dvorane, navedite številko odobritve in naslov obrata za prečiščevanje/odpremnega centra ali avkcijske dvorane.

Če je pošiljka poslana iz obrata za prečiščevanje, navedite trajanje prečiščevanja in datume, ko je serija prispela v obrat za prečiščevanje in ga zapustila. Neustrezno črtajte.“;

- (3) oddelek VIII se spremeni:

- (a) v uvodnem delu se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Ta oddelek ne velja za školjke, iglokožce, plaščarje in morske polže, če so še vedno živi, ko so dani na trg. Z izjemo poglavij I in II velja ta oddelek tudi za te živali, kadar se ne dajejo žive na trg, vendar pa morajo biti v takem primeru pridobljene v skladu z oddelkom VII.

Za namene tega oddelka ‚podhlajevanje‘ pomeni postopek, s katerim se temperatura svežega ribiškega proizvoda zmanjša na temperaturo med prvotnim zmrziščem ribe in približno 1 do 2 °C nižje.

Ta oddelek velja za odmrznjene nepredelane ribiške proizvode in sveže ribiške proizvode, ki so jim bili dodani živilski dodatki v skladu z ustrezno zakonodajo Unije.“;

- (b) v poglavju III se točka A nadomesti z naslednjim:

„A. ZAHTEVE ZA SVEŽE RIBIŠKE PROIZVODE

1. Celi sveži ribiški proizvodi in proizvodi brez drobovja se lahko prevažajo in skladiščijo v ohlajeni vodi na krovu plovil. V ohlajeni vodi se lahko prevažajo tudi po tem, ko so bili iztovorjeni, in se prevažajo iz obratov akvakulture, dokler ne pridejo do obrata na kopnem, kjer se opravljajo dejavnosti, ki niso prevoz in sortiranje. Kadar se uporabijo zabojniki iz trislojnega polietilena, napolnjeni z vodo in ledom, se lahko celi sveži ribiški proizvodi in proizvodi brez drobovja prevažajo po prispetju v obrat na kopnem, kjer se opravljajo dejavnosti, ki niso prevoz, če so izpolnjene zahteve iz poglavja VIII, točka 1(a).
2. Kadar se ohlajeni, nepakirani proizvodi ne pošiljajo, odpremljajo, pripravljajo ali predelujejo neposredno potem, ko so prispeli v obrat na kopnem, jih je treba skladiščiti z ledom v ustreznih objektih, ali v primeru celih svežih ribiških proizvodov ali proizvodov brez drobovja v zabojniki iz trislojnega polietilena, izdelanih iz izolacijskega materiala ter napolnjenih z ledom in vodo.
3. Novi led je treba dodati tolikokrat, kakor je potrebno. Če se uporabljajo zabojniki iz trislojnega polietilena, napolnjeni z vodo in ledom, morajo biti čisti in nepoškodovani. Temperatura vode mora biti čim bližje 0 °C, voda pa mora prekrivati vse ribe. Led prekriva celotno površino vode znotraj zabojnikov, pri čemer se zagotovi, da so vse ribe pod ledenim plaščem.
4. Zapakirani sveži ribiški proizvodi morajo biti ohlajeni na temperaturo, ki se približuje temperaturi talečega se ledu.

5. Delovne faze, kot so odstranjevanje glav in črevesja, je treba opraviti na higienski način. Kadar je odstranjevanje črevesja možno iz tehničnega in komercialnega vidika, se mora opraviti, kakor hitro je mogoče po ulovu ali iztovoru proizvodov. Proizvode je treba po teh delovnih fazah temeljito oprati.
6. Delovni postopki, kot sta filetiranje in razsek, se morajo izvršiti tako, da se prepreči onesnaževanje ali kvarjenje filejev in kosov. Fileji in kosi lahko ostanejo na delovnih mizah samo toliko časa, kolikor je to potrebno za njihovo pripravo. Fileji in kosi se morajo embalirati, po potrebi zapakirati in ohladiti neposredno po njihovi pripravi.
7. Zabojniki, ki se uporabljajo za odpremo ali skladiščenje nepakiranih pripravljenih svežih ribiških proizvodov na ledu, morajo zagotavljati odtekanje vode iz staljenega ledu, da ne ostane v stiku z nobenim ribiškim proizvodom.“;

(c) v poglavju VIII se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Med prevozom je treba ribiške proizvode hraniti pri zahtevani temperaturi. Zlasti velja naslednje:

- (a) sveži ribiški proizvodi, odmrznjeni nepredelani ribiški proizvodi in kuhani in hlajeni proizvodi iz rakov in mehkužcev, se morajo hraniti pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu. Kadar se za prevažanje celih svežih ribiških proizvodov ali proizvodov brez drobovja uporabijo zabojniki iz trislojnega polietilena, napolnjeni z vodo in ledom, mora biti led prisoten ves čas skladiščenja/prevoza, ki ga je treba izvajati pri nadzorovani temperaturi. Prevoz in skladiščenje celih svežih ribiških proizvodov in proizvodov brez drobovja v zabojniki iz trislojnega polietilena, napolnjenih z vodo in ledom, ne smeta trajati dlje od treh dni;
- (b) zamrznjeni ribiški proizvodi, razen celih rib, sprva zamrznjenih v slanici in namenjenih proizvodnji konzerviranih živil, morajo biti med prevozom na enakomerni temperaturi največ $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ v vseh delih proizvoda, z občasnimi kratkotrajnimi nihanji navzgor za največ $3\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- (c) če se za prevoz svežih ribiških proizvodov uporablja postopek podhlajevanja, je prevoz v zabojih brez ledu dovoljen pod pogojem, da je na teh zabojih jasno navedeno, da vsebujejo podhlajene ribiške proizvode. Med prevozom je treba za podhlajene ribiške proizvode upoštevati zahteve glede temperature v razponu med $-0,5$ in $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperature v jedru proizvoda. Prevoz in skladiščenje podhlajenih ribiških proizvodov ne smeta trajati dlje od petih dni.“;

(4) oddelek X se spremeni:

(a) v poglavju I se točka 3 nadomesti z naslednjim:

„3. Jajca je treba oddati potrošniku v roku 28 dni po tem, ko so bila znesena.“;

(b) v poglavju I se doda naslednja točka 4:

„4. Za jajca, ki jih znesejo kokoši vrste *Gallus gallus*, se ‚datum minimalne trajnosti‘, kot je opredeljen v členu 2(2), točka (r), Uredbe (EU) št. 1169/2011, določi na največ 28 dni po tem, ko so bila znesena. Kadar je navedeno obdobje, ko so bila jajca znesena, se ta datum določi z začetkom na prvi dan tega obdobja.“;

(5) oddelek XVI se nadomesti z naslednjim:

„ODDELEK XVI: VISOKO RAFINIRANI PROIZVODI

- (1) Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo naslednje visoko rafinirane proizvode živalskega izvora, morajo zagotoviti, da se z obdelavo uporabljenih surovin odpravi vsakršno tveganje za zdravje živali ali ljudi:
 - (a) hondroitin sulfat;
 - (b) hialuronska kislina;
 - (c) drugi proizvodi iz hidroliziranega hrustanca;
 - (d) hitosan;
 - (e) glukozamin;
 - (f) sirilo;

- (g) želatina iz ribjih mehurjev;
 - (h) aminokislina, ki so odobrene kot aditivi za živila v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (*);
 - (i) arome, ki so odobrene v skladu z Uredbo (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (**);
 - (j) maščobni derivati.
- (2) Surovine, ki se uporabljajo za proizvodnjo visoko rafiniranih proizvodov iz točke 1, morajo biti pridobljene iz:
- (a) živali, vključno z njihovim perjem, ki so bile zaklane v klavnici in za meso katerih je bilo na podlagi pregledov *ante mortem* in *post mortem* ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi, ali
 - (b) ribiških proizvodov, ki so v skladu z oddelkom VIII, ali
 - (c) topljenih maščob in ocvrkov, ki so v skladu z oddelkom XII, ali volne, če se za te proizvode uporablja eden od naslednjih postopkov:
 - (1) transesterifikacija ali hidroliza pri temperaturi najmanj 200 °C ob ustreznem tlaku vsaj 20 minut (glicerol, maščobne kisline in estri);
 - (2) saponifikacija z NaOH 12M:
 - v sistemu serij pri 95 °C tri ure ali
 - v neprekinjenem sistemu pri 140 °C ob tlaku 2 bara (2 000 hPa) osem minut ali
 - (3) hidrogeniranje pri 160 °C ob tlaku 12 barov (12 000 hPa) 20 minut.

Človeški lasje se ne smejo uporabiti kot vir za proizvodnjo aminokislin.

(*) Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila (UL L 354, 31.12.2008, str. 16).

(**) Uredba (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih (UL L 354, 31.12.2008, str. 34).“.