

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 558/2010**av den 24 juni 2010****om ändring av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung****(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA
FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-
sätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning
(EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av
särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ⁽¹⁾,
särskilt artikel 10.1,

av följande skäl:

- (1) Förordning (EG) nr 853/2004 fastställer särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Den föreskriver bl.a. att livsmedelsföretagare får släppa ut produkter av animaliskt ursprung på marknaden endast om de har beretts och hanterats uteslutande på anläggningar som uppfyller tillämpliga krav i bilaga III till den förordningen.
- (2) I avsnitt I kapitel VII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs att kött från tama hov- och klövdjur, på vissa villkor, får transporteras innan den i förordningen föreskrivna temperaturen har uppnåtts om den behöriga myndigheten tillåter detta för att möjliggöra produktion av specifika produkter.
- (3) Vedertagen kunskap om lämpliga mikrobiologiska kriterier och temperaturkriterier visar att en liknande bestämmelse skulle gynna produktionen av gås- eller ankllever ("foie gras") och möjliggöra användningen av traditionella produktionsmetoder.
- (4) Infrysning som sker omedelbart efter slakten och kylning minimerar bakterietillväxten och därmed koncentrationen av mikroorganismer vid upptining. I likhet med gällande bestämmelser som fastställts för kött från tama hov- och klövdjur ska kött från fjäderfä och hardjur avsett för infrysning frysas utan onödigt dröjsmål efter slakt och kylning. Därför bör avsnitt II kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ändras i enlighet med detta.
- (5) Reglerna i avsnitt VII kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 innefattar särskilda krav på mikrobiologisk klassificering av produktionsområden för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor.

- (6) Enligt artikel 6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 ⁽²⁾ ska medlemsstaterna se till att produktion och utsläppande på marknaden av levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor genomgår offentlig kontroll i enlighet med bilaga II till den förordningen.
- (7) Bilaga II till den förordningen föreskriver att produktionsområden ska klassificeras efter halten av fekala föroreningar. Djur som är filtrerare, såsom musslor, kan lagra mikroorganismer vilket medför en risk för folkhälsan.
- (8) Marina snäckor är i allmänhet inte filtrerare. Risken för inlagring av mikroorganismer som förknippas med fekala föroreningar får därför anses som liten. Dessutom har inga epidemiologiska uppgifter rapporterats som kan koppla samman bestämmelserna om klassificering av produktionsområden med risker för folkhälsan i samband med marina snäckor som inte är filtrerare. Av detta skäl bör sådana marina snäckor undantas från bestämmelserna om klassificering av produktionsområden i avsnitt VII kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
- (9) I avsnitt VII kapitel VI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs endast att konsumentförpackningar med levande musslor ska vara förseglade och förbli förseglade efter det att de lämnat leveranscentralen, till dess att de saluförs till konsumenterna. Följaktligen berörs inte andra förpackningar med levande musslor av detta krav. Med hänsyn till folkhälsan bör detta krav ändras så att alla sådana förpackningar förblir förseglade till dess att de saluförs till konsumenterna.
- (10) I avsnitt VII kapitel IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda krav för upptagning av kammusslor utanför klassificerade produktionsområden. Sådana krav bör också tillämpas på levande marina snäckor som inte är filtrerare. Punkt 4 i det kapitlet fastställer särskilda regler för förpackning av kammusslor. Det är lämpligt att kraven på förpackade levande musslor vid transport från leveranscentralen till detaljhandelsförsäljning också tillämpas på kammusslor och marina snäckor som inte är filtrerare och har tagits upp utanför klassificerade produktionsområden.

⁽¹⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 206.

- (11) I avsnitt VIII kapitel III del A i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges krav för hantering av färska fiskeriprodukter. De definitioner för färska fiskeriprodukter som fastställs i punkt 3.5 i bilaga I till den förordningen innefattar inte upptinade obearbetade fiskeriprodukter och färska fiskeriprodukter som innehåller livsmedelstillsatser enligt lämplig lagstiftning för att garantera hållbarheten. För att unionslagstiftningen ska vara enhetlig bör samma krav som för färska fiskeriprodukter tillämpas på dessa produkter.
- (12) I avsnitt VIII kapitel VII punkt 2 och kapitel VII punkt 1 b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges ett undantag för hel, fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver från de allmänna temperaturkraven för frysta fiskeriprodukter på högst -18°C . För fryst fisk i saltlake får produktens temperatur vara högst -9°C .
- (13) Vid användning av saltlakemetoden för att frysa hel fisk avsedd för produktion av konserver är det i enlighet med allmän praxis inte nödvändigt att på annat sätt sänka temperaturen ytterligare till högst -18°C när den hela, frysta fisken i saltlake avsedd för produktion av konserver tas ut ur saltlaken som använts vid infrysningen.
- (14) I avsnitt XIV kapitel 1 punkt 1 och avsnitt XV kapitel I punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs krav för råvaror som används vid framställning av gelatin och kollagen avsett för användning i livsmedel.
- (15) I januari 2005 offentliggjorde Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet ett vetenskapligt yttrande om säkerheten hos kollagen och en bearbetningsmetod för framställningen av kollagen⁽¹⁾. Enligt detta yttrande bör inte användningen av ben vid framställningen av kollagen anses vara en risk för folkhälsan. Det bör därför fastställas bearbetningskrav i enlighet med Efsas yttrande och specificeras att de ben som används som råvaror ska vara andra än de som definieras som specificerat riskmaterial i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 av den 22 maj 2001 om fastställande av bestämmelser för förebyggande, kontroll och utrotning av vissa typer av transmissibel spongiform encefalopati⁽²⁾. Avsnitt XV kapitel I punkt 1 i bilaga III bör ändras i enlighet med detta.
- (16) För att unionslagstiftningen ska vara enhetlig, bör avsnitt XIV kapitel I punkt 1 och kapitel III punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 angående råvaror som används vid framställning av gelatin ändras i enlighet med detta.
- (17) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdat i Bryssel den 24 juni 2010.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

⁽¹⁾ "Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on the safety of collagen and a processing method for the production of collagen" (färdigställd den 26 januari 2005).

⁽²⁾ EGT L 147, 31.5.2001, s. 1.

BILAGA

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras på följande sätt:

1. I avsnitt II kapitel V ska punkterna 3 och 4 ersättas med följande:

- ”3. Så snart köttet styckats och, i tillämpliga fall, emballerats, ska köttet kylas till en temperatur på högst 4 °C.
4. Köttet måste uppnå en temperatur på högst 4 °C före transport och behålla denna temperatur under transporten. Om den behöriga myndigheten tillåter detta får dock lever för produktion av gås- eller anklaver (”foie gras”) transporteras vid en temperatur på över 4 °C, under förutsättning att
- a) en sådan transport äger rum enligt de krav som den behöriga myndigheten anger för transport från en viss anläggning till en annan anläggning, och
 - b) köttet omedelbart lämnar slakteriet eller en styckningslokal och transporten inte pågår mer än två timmar.
5. Kött från fjäderfä och hardjur avsett för infrysning ska frysas utan onödigt dröjsmål.
6. Oskyddat kött måste lagras och transporteras skilt från emballerat kött, såvida inte lagringen eller transporten sker vid olika tidpunkter eller på sådant sätt att emballage och lagrings- eller transportsätt inte utgör en kontaminationskälla för köttet.”

2. Avsnitt VII ska ändras på följande sätt:

a) I inledningen ska punkt 1 ersättas med följande:

”1. Detta avsnitt är tillämpligt på levande musslor. Med undantag av bestämmelser om rening ska det även gälla levande tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Bestämmelser om klassificering av produktionsområden i kapitel II del A i avsnittet gäller inte för marina snäckor som inte är filtrerare.”

b) I kapitel VI ska punkt 2 ersättas med följande:

”2. Alla förpackningar med levande musslor som lämnar leveranscentralen eller är avsedda för andra leveranscentraler ska vara förseglade. Förpackningar med levande musslor avsedda för detaljhandelsförsäljning ska förbli förseglade till dess att de saluförs till konsumenterna.”

c) Kapitel IX ska ersättas med följande:

”KAPITEL IX: SÄRSKILDA KRAV FÖR UPPTAGNING AV KAMMUSSLOR OCH MARINA SNÄCKOR SOM INTE ÄR FILTRERARE UTANFÖR KLASSIFICERADE PRODUKTIONSOMRÅDEN

Livsmedelsföretagare som tar upp kammusslor och marina snäckor, som inte är filtrerare, utanför klassificerade produktionsområden eller hanterar sådana kammusslor och/eller sådana marina snäckor ska uppfylla följande krav:

1. Kammusslor och marina snäckor, som inte är filtrerare, får inte släppas ut på marknaden såvida de inte tagits upp och hanterats enligt kapitel II del B och uppfyller normerna i kapitel V inom ramen för ett egenkontrollsystem.
2. När uppgifter från officiella övervakningsprogram gör det möjligt för den behöriga myndigheten att klassificera fiskevattnen – i förekommande fall i samarbete med livsmedelsföretagare – ska dessutom bestämmelserna i kapitel II del A tillämpas analogt på kammusslor.
3. Kammusslor och marina snäckor, som inte är filtrerare, får endast släppas ut på marknaden som livsmedel via en fiskauktion, en leveranscentral eller en bearbetningsanläggning. När livsmedelsföretagare hanterar kammusslor och/eller sådana marina snäckor i sina anläggningar, ska de informera den behöriga myndigheten och, när det gäller leveranscentraler, uppfylla de tillämpliga bestämmelserna i kapitlen III och IV.
4. Livsmedelsföretagare som hanterar kammusslor och levande marina snäckor, som inte är filtrerare, ska
 - a) i tillämpliga fall uppfylla bestämmelserna om handlingar i kapitel I punkterna 3–7. I dessa fall ska registreringshandlingen klart ange läget för det område där kammusslorna och/eller de levande marina snäckorna togs upp eller
 - b) uppfylla bestämmelserna i kapitel VI punkt 2 när det gäller förseglingen av alla förpackningar med levande kammusslor och levande marina snäckor som sänds iväg för detaljhandelsförsäljning och kapitel VII när det gäller identifieringsmärkning och märkning.”

3. Avsnitt VIII ska ändras på följande sätt:

a) I inledningen ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. Detta avsnitt är inte tillämpligt på musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor som fortfarande lever när de släpps ut på marknaden. Med undantag för kapitlen I och II är det tillämpligt på dessa djur när de inte släpps ut på marknaden levande, då de i annat fall måste ha erhållits i enlighet med bestämmelserna i avsnitt VII.

Det är tillämpligt på upptinade obearbetade fiskeriprodukter och färska fiskeriprodukter som innehåller livsmedelstillsatser i enlighet med lämplig unionslagstiftning."

b) I kapitel VII ska punkt 2 ersättas med följande:

"2. Frysta fiskeriprodukter ska hållas vid en temperatur på högst -18°C i all delar av produkten. Hel fisk ursprungligen infrys i saltlake avsedd för produktion av konserver får dock förvaras vid högst -9°C ."

c) I kapitel VIII ska punkt 1 b ersättas med följande:

"b) Frysta fiskeriprodukter, med undantag för hel fisk ursprungligen infrys i saltlake avsedd för produktion av konserver, ska under transport hållas vid en jämn temperatur på högst -18°C i alla delar av produkten, eventuellt med kortvariga variationer uppåt på högst 3°C ."

4. I avsnitt XIV kapitel I ska punkt 1 a ersättas med följande:

"a) Ben, andra än de som definieras som specificerat riskmaterial i artikel 3.1 g i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 (*).

(*) EUT L 147, 31.5.2001, s. 1."

5. Avsnitt XV ska ändras på följande sätt:

a) I kapitel I ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. För framställning av kollagen avsett för användning i livsmedel får följande råvaror användas:

- a) Ben, andra än de som definieras som specificerat riskmaterial i artikel 3.1 g i förordning (EG) nr 999/2001.
- b) Hudar och skinn av idisslande tamdjur.
- c) Svinhudar.
- d) Hud av fjäderfä.
- e) Ligament och senor.
- f) Hudar och skinn av vilt.
- g) Skinn och ben av fisk."

b) I kapitel III ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. Följande måste säkerställas vid framställning av kollagen:

- a) Allt benmaterial från idisslare som härrör från djur som fötts, fötts upp eller slaktats i länder eller regioner med en kontrollerad eller ej fastställd BSE-risk i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 999/2001 ska genomgå en process som garanterar att allt benmaterial finfördelas och avfettas med hett vatten och behandlas med utspädd saltsyra (med en lägsta koncentration på 4 % och $\text{pH} < 1,5$) under minst två dagar. Denna behandling ska följas av pH-justering genom syra- eller alkalibehandling följt av en eller flera sköljningar, filtrering och extrudering eller genom en godkänd likvärdig process.
- b) Annan råvara än den som avses i punkt a ska genomgå en behandling som innefattar rengöring, pH-justering genom syra- eller alkalibehandling följt av en eller flera sköljningar, filtrering och extrudering eller genom en godkänd likvärdig process. Extruderingen får inte utföras vid framställning av lågmolekylärt kollagen från råvaror från icke-idisslare."