

II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2021/1374

av den 12 april 2021

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 funktionssätt,

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, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung för livsmedelsföretagare.
- (2) Löpe är ett enzymkomplex som används för framställning av vissa ostar. Det samlas från magar av unga idisslare. De särskilda hygienkrav för magar för framställning av löpe som fastställs i avsnitt I kapitel IV punkt 18 a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör på grundval av livsmedelsföretagarnas erfarenhet ändras så att insamlingen av löpe från unga får och getter optimeras. I synnerhet bör sådana magar få lämna slakteriet utan att ha tömts eller rengjorts.
- (3) Den tekniska utvecklingen har lett till önskemål om att skallar och fötter från tama hov- och klövdjur ska få avhudas eller skällas och avhåras utanför slakteriet i specialiserade godkända anläggningar för vidare bearbetning till livsmedel. Som en praktisk konsekvens av detta bör skallar och fötter från tama hov- och klövdjur därför få transporteras till dessa anläggningar på vissa villkor som säkerställer livsmedelssäkerheten. Avsnitt I kapitel IV punkt 18 c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras.
- (4) Enligt artikel 4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 ⁽²⁾ får den officiella veterinären vid nödslakt av tama hov- och klövdjur utföra besiktning före slakt utanför ett slakteri. Enligt avsnitt I kapitel VI punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska en veterinär utföra en besiktning före slakt vid nödslakt. Det kravet bör ändras så att det blir samstämmigt med kravet i artikel 4 i delegerad förordning (EU) 2019/624 och i stället hänvisar till den officiella veterinären.

⁽¹⁾ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 av den 8 februari 2019 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 (EUT L 131, 17.5.2019, s. 1).

- (5) En av de åtgärder som föreslås i kommissionens strategi från jord till bord ⁽³⁾ är att förbättra djurskyddet för ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem som en del av den europeiska gröna given. Mönstren för köttkonsumtion förändras samtidigt som Europaparlamentet, jordbrukare och konsumenter i allt högre utsträckning framför önskemål om att vissa tama hov- och klövdjur ska få slaktas på den jordbruksanläggning de kommer från så att eventuella problem med djurskyddet vid uppsamling och transport av djuren undviks.
- (6) Bortsett från vid nödslakt måste tama hov- och klövdjur slaktas i ett slakteri som har godkänts i enlighet med artikel 4.2 i förordning (EG) nr 853/2004 för att säkerställa att hygienkraven i avsnitt I kapitel II och IV i bilaga III till den förordningen efterlevs. Medlemsstaternas behöriga myndigheter kan i enlighet med den artikeln godkänna mobila slakterier. Sådana mobila utrymmen får inrättas på alla lämpliga platser, inklusive jordbruksanläggningar, där grupper av friska djur kan slaktas. Under andra omständigheter kan transport av vissa djur medföra en risk för den som hanterar djuren eller för djurskyddet. Slakt och avblodning på den jordbruksanläggning djuren kommer från bör därför tillåtas för ett begränsat antal tama nötkreatur, tamsvin och tama hästdjur. Sådan praxis bör omfattas av stränga villkor i syfte att upprätthålla en hög livsmedelssäkerhet när det gäller kött som härrör från sådana djur.
- (7) Tama nötkreatur, tamsvin och tama hästdjur som slaktas på den jordbruksanläggning de kommer från bör åtföljas av ett officiellt intyg som styrker att hygienkraven för slakt var uppfyllda. Ett sådant officiellt intyg fastställs i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 ⁽⁴⁾.
- (8) Den 27 september 2018 antog Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) sitt andra vetenskapliga yttrande om metoder för faroanalys avseende vissa små detaljhandelsanläggningar och livsmedelsdonationer ⁽⁵⁾. I yttrandet rekommenderas frysning på detaljhandelsnivå som komplement för att garantera en säker redistribution av livsmedel till dem som behöver. Underlätandet av metoder för säker livsmedelsdonation förhindrar livsmedelsavfall och bidrar till livsmedelssäkerheten i enlighet med målen i kommissionens strategi från jord till bord och till strategins övergripande mål att upprätta ett rättvisare, hälsosammare och miljövänligare livsmedelssystem som en del av den europeiska gröna given. Frysning av livsmedel kan vara ett viktigt sätt att säkerställa en säker redistribution via livsmedelsbanker och andra välgörenhetsorganisationer. Frysning av kött tillåts för närvarande inte i handeln mellan detaljhandlare, eftersom kött som är avsett för infrysning måste frysas utan onödigt dröjsmål efter slakt eller styckning, i enlighet med avsnitt I kapitel VII punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 i fråga om tama hov- och klövdjur och i enlighet med avsnitt II kapitel V punkt 5 i samma bilaga i fråga om fjäderfä och hardjur. Frysning av kött bör därför tillåtas i handeln mellan detaljhandlare enligt vissa villkor som säkerställer en säker distribution av livsmedelsdonationer.
- (9) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 ⁽⁶⁾ definieras begreppet "godkänd veterinär". Genom Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 ⁽⁷⁾ upphävdes förordning (EG) nr 854/2004 och definierades begreppet "officiell veterinär". Eftersom definitionen av "officiell veterinär" i förordning (EU) 2017/625 omfattar "godkänd veterinär" bör hänvisningarna till "godkänd veterinär" i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ändras till "officiell veterinär".

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁽⁴⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 av den 16 december 2020 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2016/429 och (EU) 2017/625 vad gäller förlagor till djurhälsointyg, förlagor till officiella intyg och förlagor till kombinerade djurhälsointyg/officiella intyg för införsel till unionen och förflyttningar inom unionen av sändningar av vissa kategorier av djur och varor samt officiellt intygande avseende sådana intyg, och om upphävande av förordning (EG) nr 599/2004, genomförandeförordningarna (EU) nr 636/2014 och (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EG och besluten 2000/572/EG, 2003/779/EG och 2007/240/EG (EUT L 442, 30.12.2020, s. 1).

⁽⁵⁾ *Efsa Journal*, vol. 16(2018):11. artikelnr 5432.

⁽⁶⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (EUT L 139, 30.4.2004, s. 206).

⁽⁷⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel samt om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 999/2001, (EG) nr 396/2005, (EG) nr 1069/2009, (EG) nr 1107/2009, (EU) nr 1151/2012, (EU) nr 652/2014, (EU) 2016/429 och (EU) 2016/2031, rådets förordningar (EG) nr 1/2005 och (EG) nr 1099/2009 och rådets direktiv 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG och 2008/120/EG och om upphävande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, rådets direktiv 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG och 97/78/EG samt rådets beslut 92/438/EEG (förordningen om offentlig kontroll) (EUT L 95, 7.4.2017, s. 1).

- (10) De särskilda hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av kött från hägnat vilt av partåiga däggdjur som fastställs i avsnitt III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 gäller endast kött från hjortdjur (Cervidae) och vildsvin (Suidae). Motsvarande krav bör också tillämpas på kött från annat hägnat vilt av partåiga däggdjur, till exempel lamadjur, för att undvika en eventuell risk för livsmedelssäkerheten vid förändringar av konsumtionsmönster till följd av ökad konsumtion av sådant kött.
- (11) Kroppar och inälvor från frilevande vilt som är föremål för jakt får transporteras till och lagras i en uppsamlingscentral före transport till en vilthanteringsanläggning. Det bör införas särskilda hygienregler för hantering och lagring av dessa kroppar och inälvor på sådana uppsamlingscentraler för att säkerställa livsmedelssäkerheten när det gäller sådant kött, genom ändring av de hygienkrav för frilevande vilt som fastställs i avsnitt IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.
- (12) Frilevande vilt ska så snart som möjligt efter att ha undersökts av en utbildad person transporteras till en vilthanteringsanläggning, i enlighet med avsnitt IV kapitel II punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 i fråga om frilevande storvilt och i enlighet med kapitel III punkt 3 i samma avsnitt i fråga om frilevande småvilt, så att kylning kan ske inom rimlig tid efter avlivning. Det kravet bör även gälla frilevande vilt som inte har undersökts.
- (13) I avsnitt VII kapitel I punkt 3 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs att ett parti levande musslor som en livsmedelsföretagare förflyttar mellan olika anläggningar ska åtföljas av en registreringshandling. För att harmonisera de uppgifter som krävs enligt avsnitt VII kapitel I punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör det fastställas en gemensam förlaga till registreringshandling för förflyttning av levande musslor mellan olika anläggningar. Det är vidare allmän praxis att partier av musslor även kan sändas till mellanhänder, och registreringshandlingen bör därför även inbegripa denna möjlighet.
- (14) Enligt avsnitt VII kapitel IV del A punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska levande musslor spoleras från dy och ansamlad smuts med rent vatten före rening. För att spara vatten bör dock spolning av rena musslor inte vara obligatorisk. Avsnitt VII kapitel IV del A punkt 1 bör ändras i enlighet med detta.
- (15) Levande musslor som släpps ut på marknaden får inte innehålla marina biotoxiner i halter som överskrider gränsvärdena i avsnitt VII kapitel V punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Efsa konstaterade i sitt yttrande om marina biotoxiner i skaldjur – pectenotoxiner⁽⁸⁾ att det inte finns några rapporter om negativa effekter på människor som förknippas med toxiner i gruppen pectenotoxiner. Pectenotoxiner i skaldjur förekommer dessutom alltid tillsammans med toxiner i okadasyragruppen. Hänvisningen till pectenotoxiner i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför utgå.
- (16) Enligt artikel 11 i delegerad förordning (EU) 2019/624 krävs inte klassificering av produktions- och återutläggningsområden avseende sjögurkor (Holothuroidea) när de behöriga myndigheterna utför offentlig kontroll av sådana djur vid fiskauktioner, leveranscentraler och bearbetningsanläggningar. Avsnitt VII kapitel IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör ändras så att upptagning av sjögurkor (Holothuroidea) utanför klassificerade produktions- och återutläggningsområden tillåts.
- (17) Fartygen bör vara utformade och byggda så att fiskeriprodukterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, smörjmedel eller andra skadliga ämnen. Lastrum, tankar eller containrar som används för att förvara, kyla eller frysa fiskeriprodukterna bör inte heller användas för andra ändamål än för lagring av fiskeriprodukter. Frysfartyg och kylfartyg bör vara utrustade med frysanläggningar med tillräcklig kapacitet så att infrysning kan ske så snabbt som möjligt i en fortlöpande process med en så kort frysplata som möjligt för att sänka kärntemperaturen till högst -18 °C. Lagerutrymmen bör inte användas för att frysa in produkter. Samma krav för frys- och lagringsutrustning bör också gälla för fryslager på land. Avsnitt VIII kapitel I del I och kapitel III del B i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

⁽⁸⁾ <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>.

- (18) Till följd av nyligen inträffade bedrägerier avseende tonfisk som ursprungligen frysts in i saltlake vid -9°C och som var avsedd för konservindustrin, men som omdirigerades till konsumtion som färska fiskeriprodukter, bör det i avsnitt VIII kapitel I del II punkt 7 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 förtydligas att hela fiskeriprodukter som ursprungligen frysts in i saltlake vid -9°C och är avsedda för konservindustrin inte får vara avsedda för något annat ändamål än för konservindustrin, även om de genomgår ytterligare infrysning till -18°C .
- (19) Lever, rom och mjölke från fiskeriprodukter avsedda att användas som livsmedel ska förvaras i is vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is, eller frysas. Lever, rom och mjölk bör även få kylas på annat sätt än i is, vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is. Avsnitt VIII kapitel I del II punkt 6 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras så att lever, rom och mjölk från fiskeriprodukter avsedda att användas som livsmedel även får kylas på annat sätt än i is.
- (20) Containerar som används för avsändande eller lagring av oförpackade beredda färska fiskeriprodukter som lagras i is bör vara så beskaffade att smältvatten inte förblir i kontakt med några fiskeriprodukter. Det är av hygienisk viktigt att förtydliga att smältvatten inte bör förbli i kontakt med fiskeriprodukter och att det bör avlägsnas. Avsnitt VIII kapitel III del A punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras så att det förtydligas att smältvatten inte bör förbli i kontakt med fiskeriprodukter och att det bör avlägsnas.
- (21) De särskilda hygienregler för grodlår som fastställs i avsnitt XI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 gäller endast grodlår från arten *Rana* (familjen Ranidae) enligt definitionen av grodlår i punkt 6.1 i bilaga I till den förordningen. De särskilda hygienreglerna för snäckor i det avsnittet gäller endast landsnäckor av arterna *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* och arter i familjen Achatinidae enligt definitionen av snäckor i punkt 6.2 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004. Till följd av förändrade matvanor produceras även grodlår och snäckor av andra arter för utsläppande på marknaden som livsmedel. De särskilda hygienreglerna bör därför utvidgas och även omfatta dessa arter i syfte att säkerställa säkerheten hos livsmedel som härrör från dessa arter.
- (22) I avsnitt XII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda temperaturkrav för lagring av fettgrevar avsedda att användas som livsmedel. Den tekniska utvecklingen har möjliggjort vissa förpackningsmetoder, till exempel vakuumpförpackning, för vilka särskilda temperaturkrav inte behövs för att säkerställa säkerheten hos livsmedel som härrör från fettgrevar. Dessa temperaturkrav bör därför utgå och livsmedelsföretagaren bör i stället säkerställa säkerheten hos livsmedel som härrör från fettgrevar genom god hygienpraxis och förfaranden grundande på principerna om faroanalys och kritiska stympunkter (HACCP) i enlighet med artikel 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004⁽⁹⁾.
- (23) Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

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*.

⁽⁹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004, s. 1).

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

Utfärdad i Bryssel den 12 april 2021.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

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

1. Avsnitt I ska ändras på följande sätt:

a) Kapitel IV ska ändras på följande sätt:

i) I punkt 2 ska led b ii ersättas med följande:

”ii) djur som slaktats på den jordbruksanläggning de kommer från, enligt kapitel VIa i detta avsnitt eller enligt punkt 3 i avsnitt III”

ii) Punkt 18 ska ersättas med följande:

”18. Såvida de inte är avsedda att användas som animaliska biprodukter i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 * ska

a) magar skällas eller rengöras; magar avsedda för framställning av löpe behöver dock

i) endast tömmas, om det gäller unga nötkreatur,

ii) inte tömmas, skällas eller rengöras, om det gäller unga får och getter,

b) tarmar tömmas och rengöras,

c) skallar och fötter avhudas eller skällas och avhåras; synbart rena skallar som inte innehåller något specificerat riskmaterial i enlighet med artikel 8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 ** och synbart rena fötter som är avsedda att bearbetas till livsmedel får dock, om detta har godkänts av den behöriga myndigheten, transporteras till och avhudas eller skällas och avhåras i en godkänd anläggning.

* Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 av den 21 oktober 2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 (förordning om animaliska biprodukter) (EUT L 300, 14.11.2009, s. 1).

** 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 (EGT L 147, 31.5.2001, s. 1).”

b) Kapitel VI ska ändras på följande sätt:

i) Punkterna 2 och 3 ska ersättas med följande:

”2. Den officiella veterinären ska utföra en besiktning före slakt av djuret.

3. Det slaktade och avblodade djuret ska utan onödigt dröjsmål transporteras till slakteriet på ett hygieniskt sätt. Under överinseende av den officiella veterinären får mage och tarmar avlägsnas men ingen annan uppslaktning genomförs på plats. Avlägsnade inälvor ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet med uppgift om att de tillhör detta djur.”

ii) Punkt 6 ska ersättas med följande:

”Det officiella intyg som fastställs i kapitel 5 i bilaga IV till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 * ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format.

* Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 av den 16 december 2020 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2016/429 och (EU) 2017/625 vad gäller förlagor till djurhälsointyg, förlagor till officiella intyg och förlagor till kombinerade djurhälsointyg/officiella intyg för införsel till unionen och förflyttningar inom unionen av sändningar av vissa kategorier av djur och varor samt officiellt intygande avseende sådana intyg, och om upphävande av förordning (EG) nr 599/2004, genomförandeförordningarna (EU) nr 636/2014 och (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EG och besluten 2000/572/EG, 2003/779/EG och 2007/240/EG (EUT L 442, 30.12.2020, s. 1).”

- c) Följande kapitel ska införas som kapitel VIa efter kapitel VI:

"KAPITEL VIa: ANNAN SLAKT ÄN NÖDSLAKT AV TAMA NÖTKREATUR (UTOM BISON), TAMSVIN OCH TAMA HÄSTDJUR PÅ DEN JORDBRUKSANLÄGGNING DJUREN KOMMER FRÅN

Högst tre tama nötkreatur (utom bison), högst sex tamsvin eller högst tre tama hästdjur får slaktas vid samma tillfälle på den jordbruksanläggning djuren kommer från, när slakten tillåts av den behöriga myndigheten i enlighet med följande krav:

- a) Djuren kan inte transporteras till slakteriet, för att undvika all risk för den som hanterar djuren och för att förhindra eventuella skador på djuret under transporten.
- b) Det finns en överenskommelse mellan slakteriet och den som äger det djur som är avsett för slakt. Ägaren ska skriftligen informera den behöriga myndigheten om denna överenskommelse.
- c) Slakteriet eller den som äger de djur som är avsedda för slakt ska informera den officiella veterinären minst tre dagar i förväg om dagen och tidpunkten för avsedd slakt av djuren.
- d) Den officiella veterinär som utför besiktningen före slakt av det djur som är avsett för slakt ska vara närvarande vid tidpunkten för slakt.
- e) Den mobila enhet som ska användas för avblodning och transport av de slaktade djuren till slakteriet måste möjliggöra hygienisk hantering och avblodning av djuren och korrekt bortskaffande av blod från djuren och ska utgöra en del av ett slakteri som godkänts av den behöriga myndigheten i enlighet med artikel 4.2. Den behöriga myndigheten får dock tillåta avblodning utanför den mobila enheten om blodet inte är avsett att användas som livsmedel och slakten inte äger rum i restriktionszoner enligt definitionen i artikel 4.41 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/429 * eller på anläggningar som omfattas av djurhälsorestriktioner i enlighet med förordning (EU) 2016/429 eller andra akter som antagits på grundval av den förordningen.
- f) De slaktade och avblodade djuren ska utan onödigt dröjsmål transporteras direkt till slakteriet på ett hygieniskt sätt. Under överinseende av den officiella veterinären får mage och tarmar avlägsnas men ingen annan uppslaktning genomförs på plats. Avlägsnade inälvor ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet med uppgift om vilket enskilt djur de tillhör.
- g) Om det tar mer än två timmar mellan tidpunkten för slakt av det första djuret och tidpunkten för de slaktade djurens ankomst till slakteriet måste de slaktade djuren kylas. Aktiv nedkylning krävs inte om klimatförhållandena medger detta.
- h) Djurägaren ska i förväg informera slakteriet om den planerade ankomsttiden för de slaktade djuren, vilka ska hanteras utan onödigt dröjsmål efter ankomst till slakteriet.
- i) Utöver den information från livsmedelskedjan som ska lämnas i enlighet med avsnitt III i bilaga II till denna förordning ska det officiella intyg som fastställs i kapitel 3 i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2020/2235 åtfölja de slaktade djuren till slakteriet eller skickas i förväg i valfritt format.

* Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2016/429 av den 9 mars 2016 om överförbara djursjukdomar och om ändring och upphävande av vissa akter med avseende på djurhälsa ("djurhälsolag") (EUT L 84, 31.3.2016, s. 1)."

- d) I kapitel VII ska punkt 4 ersättas med följande:

"4. Kött avsett för infrysning ska frysas utan onödigt dröjsmål, vid behov med iakttagande av en stabiliseringsperiod före infrysningen.

Livsmedelsföretagare som bedriver detaljhandel får dock frysa in kött som ska redistribueras för ändamål som gäller livsmedelsdonationer enligt följande villkor:

- i) Infrysning av kött för vilket en sista förbrukningsdag tillämpas i enlighet med artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 * ska ske före den sista förbrukningsdagen.

- ii) Infrysning ska ske utan onödigt dröjsmål till en temperatur på -18 °C eller lägre.
- iii) Infrysningsdatum ska dokumenteras och anges på etiketten eller på annat sätt.
- iv) Kött som tidigare varit fryst (upptinat kött) får inte frysas igen.
- v) Infrysning ska ske i enlighet med eventuella villkor som de behöriga myndigheterna har fastställt för infrysning och vidare användning som livsmedel.

* Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).”

2. Avsnitt II ska ändras på följande sätt:

a) I kapitel V ska punkt 5 ersättas med följande:

”5. Kött avsett för infrysning ska frysas utan onödigt dröjsmål.

Livsmedelsföretagare som bedriver detaljhandel får dock frysa in kött som ska redistribueras för ändamål som gäller livsmedelsdonationer enligt följande villkor:

- i) Infrysning av kött för vilket en sista förbrukningsdag tillämpas i enlighet med artikel 24 i förordning (EU) nr 1169/2011 ska ske före den sista förbrukningsdagen.
- ii) Infrysning ska ske utan onödigt dröjsmål till en temperatur på -18 °C eller lägre.
- iii) Infrysningsdatum ska dokumenteras och anges på etiketten eller på annat sätt.
- iv) Kött som tidigare varit fryst (upptinat kött) får inte frysas igen.
- v) Infrysning ska ske i enlighet med eventuella villkor som de behöriga myndigheterna har fastställt för infrysning och vidare användning som livsmedel.”

b) Kapitel VI ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 6 ska utgå.

ii) Punkt 7 ska ersättas med följande:

”7. Utöver den information från livsmedelskedjan som ska lämnas i enlighet med avsnitt III i bilaga II till denna förordning ska det officiella intyg som fastställs i kapitel 3 i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2020/2235 åtfölja det slaktade djuret till slakteriet eller styckningsanläggningen, eller skickas i förväg i valfritt format.”

3. Avsnitt III ska ändras på följande sätt:

a) Punkt 1 ska ersättas med följande:

”1. Bestämmelserna i avsnitt I ska tillämpas på produktion och utsläppande på marknaden av kött från hägnat vilt av partåiga däggdjur, såvida inte den behöriga myndigheten anser att de är omöjliga att tillämpa.”

b) I punkt 3 ska led j ersättas med följande:

”j) Det officiella intyg som fastställs i kapitel 3 i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2020/2235, utfärdat och undertecknat av den officiella veterinären, och som styrker att besiktningen före slakt givit ett gynnsamt resultat och att slakt och avblodning genomförts på ett korrekt sätt, med datum och tidpunkt för slakten, ska åtfölja det slaktade djuret till slakteriet eller ska i förväg ha skickats i valfritt format.”

4. Avsnitt IV ska ändras på följande sätt:

a) Följande mening ska läggas till som inledande mening:

”I detta avsnitt avses med *uppsamlingscentral* en anläggning som används för att lagra kroppar och inälvor från frilevande vilt innan de transporteras till en vilthanteringsanläggning.”

b) Kapitel II ska ändras på följande sätt:

i) I punkt 4 ska led c ersättas med följande:

”c) Om det i ett enskilt fall inte finns någon utbildad person som kan genomföra undersökningen enligt punkt 2 ska skalle (med undantag av betar och horn) och samtliga inälvor (med undantag av mage och tarmar) åtfölja kroppen, som så snart som möjligt efter avlivningen ska transporteras till en vilthanteringsanläggning.”

ii) I punkt 8 ska led b första stycket ersättas med följande:

”b) får sändas till en vilthanteringsanläggning i en annan medlemsstat endast om det under transport till denna vilthanteringsanläggning åtföljs av ett sådant officiellt intyg som fastställs i kapitel 2 i bilaga II till genomförandeförordning (EU) 2020/2235, utfärdat och undertecknat av en officiell veterinär, och som styrker att kraven i punkt 4 i detta kapitel om att det i tillämpliga fall ska finnas en försäkran och om att kroppen ska åtföljas av relevanta delar är uppfyllda.”

iii) Följande punkt ska läggas till som punkt 10:

”10. Kroppar och inälvor från frilevande storvilt får transporteras till och lagras i en uppsamlingscentral innan de sänds till en vilthanteringsanläggning om följande krav är uppfyllda:

a) Uppsamlingscentralen

1. har registrerats hos den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag som utför primärproduktion enligt artikel 4.2 a, om den endast tar emot kroppar som första uppsamlingscentral, eller
2. har godkänts av den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag enligt artikel 4.2, om den tar emot kroppar från andra uppsamlingscentraler.

b) Urtaga djur staplas inte under transporten till och lagringen i uppsamlingscentralen.

c) Avlivade djur transporteras utan dröjsmål till uppsamlingscentralen på ett hygieniskt sätt.

d) Temperaturvillkoren i punkt 5 är uppfyllda.

e) Lagringstiden är så kort som möjligt.

f) Kroppar och inälvor från frilevande storvilt hanteras inte på något annat sätt. En utbildad person får dock utföra en undersökning och inälvorna får bortskaffas enligt villkoren i punkterna 2, 3 och 4.”

c) Kapitel III ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 3 ska ersättas med följande:

”3. Kött från frilevande småvilt får endast släppas ut på marknaden om kroppen transporteras till en vilthanteringsanläggning så snart som möjligt efter det att den undersökning som avses i punkt 1 har utförts, eller om det i ett enskilt fall inte finns någon utbildad person som kan utföra undersökningen, så snart som möjligt efter avlivningen.”

ii) Följande punkt ska läggas till som punkt 8:

”8. Kroppar och inälvor från frilevande småvilt får transporteras till och lagras i en uppsamlingscentral innan de sänds till en vilthanteringsanläggning om följande krav är uppfyllda:

a) Uppsamlingscentralen

1. har registrerats hos den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag som utför primärproduktion enligt artikel 4.2 a, om den endast tar emot kroppar som första uppsamlingscentral, eller

2. har godkänts av den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag enligt artikel 4.2, om den tar emot kroppar från andra uppsamlingscentraler.
 - b) Urtagna djur staplas inte under transporten till och lagringen i uppsamlingscentralen.
 - c) Avlivade djur transporteras utan dröjsmål till uppsamlingscentralen på ett hygieniskt sätt.
 - d) Temperaturvillkoren i punkt 4 är uppfyllda.
 - e) Lagringstiden är så kort som möjligt.
 - f) Kroppar och inälvor från frilevande småvilt hanteras inte på något annat sätt. En utbildad person får dock utföra en undersökning och inälvorna får bortskaffas enligt villkoren i punkterna 1 och 2.”
5. Avsnitt VII ska ändras på följande sätt:
- a) I den inledande delen ska följande punkt läggas till som punkt 1a:

”1a. I detta avsnitt avses med *mellanhand* en annan livsmedelsföretagare, inklusive handlare, än den första leverantören, med eller utan lokaler, som bedriver sin verksamhet mellan produktionsområden, återutläggningsområden eller anläggningar.”
 - b) Kapitel I ska ändras på följande sätt:
 - i) Punkt 3 ska ersättas med följande:

”3. När en livsmedelsföretagare förflyttar ett parti levande musslor mellan produktionsområden, återutläggningsområden eller anläggningar ska en registreringshandling åtfölja partiet.”
 - ii) I punkt 4 ska följande led läggas till som led d:

”d) När ett parti levande musslor skickas av en mellanhand ska en ny registreringshandling, ifylld av mellanhanden, åtfölja partiet. Registreringshandlingen ska åtminstone innehålla den information som avses i leden a, b och c samt följande information:

 - i) Mellanhandens namn och adress.
 - ii) Vid konditionering eller återförande för lagring, start- och slutdatum samt plats för konditioneringen eller återförandet.
 - iii) Om konditioneringen genomförts i en naturlig miljö ska mellanhanden bekräfta att den naturliga miljö där konditioneringen genomfördes vid tidpunkten för konditioneringen klassificerades som ett produktionsområde av klass A där upptagning får ske.
 - iv) Om återförandet genomförts i en naturlig miljö ska mellanhanden bekräfta att den naturliga miljö där återförandet genomfördes vid tidpunkten för återförandet klassificerades i samma klass som det produktionsområde där de levande musslorna togs upp.
 - v) Om återförandet genomförts i en anläggning ska mellanhanden bekräfta att anläggningen var godkänd vid tidpunkten för återförandet. Återförandet får inte förorsaka ytterligare kontaminering av de levande musslorna.
 - vi) Vid sammanslagning ska uppgifter anges om art, start- och slutdatum för sammanslagningen, status för det område där de levande musslorna togs upp samt om det parti som slagits samman, vilket alltid ska bestå av musslor av samma art som tagits upp på samma dag i samma produktionsområde.”
 - iii) Följande punkter ska läggas till som punkterna 8 och 9:

”8. Mellanhänder ska ha

 - a) registrerats hos den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag som utför primärproduktion enligt artikel 4.2 a, om de saknar lokaler eller om de har lokaler där de enbart hanterar, tvättar och lagrar levande musslor i rumstemperatur, utan sammanslagning eller konditionering, eller

- b) godkänts av den behöriga myndigheten som ett livsmedelsföretag enligt artikel 4.2, om de utöver verksamheten enligt led a även har ett fryslager eller om de utför sammanslagning eller uppdelning av partier av levande musslor eller genomför konditionering eller återförande.
9. Mellanhänder får ta emot levande musslor från produktionsområden som klassificerats som klass A, B eller C, från återutläggningsområden eller från andra mellanhänder. Mellanhänder får sända levande musslor
- a) från produktionsområden i klass A till leveranscentraler eller en annan mellanhand,
- b) från produktionsområden i klass B enbart till reningsanläggningar, bearbetningsanläggningar eller till en annan mellanhand,
- c) från produktionsområden i klass C till bearbetningsanläggningar eller till en annan mellanhand med lokaler.”
- c) I kapitel IV del A ska punkt 1 ersättas med följande:
- ”1. Före rening ska levande musslor vara fria från dy och ansamlad smuts och vid behov tvättas med rent vatten.”
- d) I kapitel V punkt 2 ska
- a) led a ersättas med ”a) För PSP (paralytiskt skaldjursgift), 800 mikrogram saxitoxinekvivalenter diHCl per kilogram.”
- b) led c ersättas med ”c) För okadasyra och dinophysistoxiner tillsammans, 160 mikrogram okadasyrekvivalenter per kilogram.”
- e) Kapitel IX ska ersättas med följande:

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

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

1. Kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filtrerare får inte släppas ut på marknaden såvida de inte tagits upp och hanterats i enlighet med kapitel II del B och uppfyller normerna i kapitel V, vilket styrks genom ett system för egenkontroll hos livsmedelsföretagare som driver en fiskauktion, en leveranscentral eller en bearbetningsanläggning.
2. När uppgifter från officiella övervakningsprogram gör det möjligt för den behöriga myndigheten att klassificera fiskevattnen – i förekommande fall i samarbete med livsmedelsföretagare – ska utöver punkt 1 även bestämmelserna i kapitel II del A tillämpas analogt på kammusslor.
3. Kammusslor, marina snäckor och sjögurkor 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 och/eller sjögurkor i sina anläggningar ska de informera den behöriga myndigheten och, när det gäller leveranscentraler, uppfylla de tillämpliga kraven i kapitlen III och IV.
4. Livsmedelsföretagare som hanterar kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filtrerare ska uppfylla
 - a) kraven vad gäller handlingar i kapitel I punkterna 3–7; i detta fall ska det i registreringshandlingarna finnas tydliga uppgifter om det geografiska område där de levande kammusslorna och/eller levande marina snäckorna och/eller levande sjögurkorna togs upp, med uppgift om det system som används för beskrivning av koordinaterna, eller
 - b) kraven i kapitel VI punkt 2, när det gäller förseglingen av alla förpackningar med levande kammusslor, levande marina snäckor och levande sjögurkor som sänds iväg för detaljhandelsförsäljning och i kapitel VII när det gäller identifieringsmärkning och märkning.”

f) Följande kapitel ska läggas till som kapitel X:

”KAPITEL X: FÖRLAGA TILL REGISTRERINGSHANDLING FÖR LEVANDE MUSSLOR, LEVANDE
TAGGHUDINGAR, LEVANDE MANTELDJUR OCH LEVANDE MARINA SNÄCKOR

**REGISTRERINGSHANDLING FÖR LEVANDE MUSSLOR, LEVANDE TAGGHUDINGAR, LEVANDE MANTELDJUR
OCH LEVANDE MARINA SNÄCKOR**

Del I – Leverantör	I.1 Imsoc-referensnr	I.2 Internt referensnr	
	I.3 Leverantör Namn Adress Registrerings- eller godkännandenr Land ISO-kod Verksamhet	I.4 Mottagande livsmedelsföretagare Namn Adress Registrerings- eller godkännandenr Land ISO-kod Verksamhet	
	I.5 Varubeskrivning Vattenbruk naturliga bankar • KN-nr eller FAO:s trebokstavskod art kvantitet förpackning parti datum för upptagning startdatum för konditionering slutdatum för konditionering plats för konditionering startdatum för återförande slutdatum för återförande plats för återförande startdatum för sammanslagning slutdatum för sammanslagning produktionsområde hygienisk status, i tillämpliga fall med uppgifter om upptagning i enlighet med artikel 62.2 i förordning (EU) 2019/627		
	I.6 Från återutläggningsområde Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Återutläggningsområde Återutläggningens varaktighet Startdatum Slutdatum	I.7 Från reningsanläggning/leveranscentral Auktionshall Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Reningsanläggningens, leveranscentralens eller auktionshallens godkännandenr Datum för ankomst Datum för avsändande Renings varaktighet	
	I.8 Från mellanhand Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Namn Adress Registrerings- eller godkännandenr Land ISO-kod Verksamhet Datum för ankomst Datum för avsändande		
	I.9 Leverantörens försäkran I egenskap av undertecknad livsmedelsföretagare med ansvar för avsändandet av sändningen intygar jag att de uppgifter som anges i del I i denna handling enligt min kännedom är korrekta och fullständiga.		
	Datum	Namn	Underskrift
	Del II – Mottagande aktör	II.1 Internt referensnr (mottagande)	
		II.2 Den mottagande livsmedelsföretagarens försäkran I egenskap av undertecknad livsmedelsföretagare med ansvar för mottagandet av sändningen intygar jag att sändningen ankom till mina lokaler den [datum]. Namn	
		Underskrift	

Förklarande anmärkningar

Fält	Beskrivning
Del I – Leverantör Denna del av handlingen ska fyllas i av den livsmedelsföretagare som avsänder ett parti levande musslor.	
I.1	Imsoc-referensnr Unik alfanumerisk kod som tilldelas via Imsoc.
I.2	Internt referensnr I detta fält kan den avsändande livsmedelsföretagaren ange ett internt referensnummer.
I.3	Leverantör Ange ursprungsanläggningens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. För produktionsområden anges området enligt den behöriga myndighetens godkännande. För levande kammusslor, marina snäckorna eller sjögurkor anges upptagningsområdets geografiska läge. Ange i förekommande fall anläggningens registrerings- eller godkännandenummer. Ange verksamhet (upptagare, reningsanläggning, leveranscentral, auktionshall eller mellanhandsverksamhet). Om partiet levande musslor sänds från en reningsanläggning/leveranscentral eller om kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filtrerare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden sänds från en fiskauktion anges reningsanläggningens/leveranscentralens eller fiskauktionens godkännandenummer och adress.
I.4	Mottagande livsmedelsföretagare Ange destinationsanläggningens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. För produktions- eller återutläggningsområden anges området enligt den behöriga myndighetens godkännande. Ange i förekommande fall anläggningens registrerings- eller godkännandenummer. Ange verksamhet (upptagare, reningsanläggning, leveranscentral, bearbetningsanläggning eller mellanhandsverksamhet).
I.5	Varubeskrivning Ange följande enligt vad som krävs: KN-nummer eller FAO:s trebokstavskod, art, kvantitet, typ av förpackning (t.ex. säckar, bulk), parti, datum för upptagning, start- och slutdatum för konditionering (i tillämpliga fall), plats för konditionering (ange i tillämpliga fall produktionsområdets klass och dess geografiska läge eller anläggningens godkännandenummer), start- och slutdatum för återförande (i tillämpliga fall), plats för återförande (ange i tillämpliga fall produktionsområdets klass och dess geografiska läge eller anläggningens godkännandenummer), start- och slutdatum för sammanslagning (i tillämpliga fall), produktionsområde och dess hygieniska status (i tillämpliga fall produktionsområdets klass). Om de levande musslorna tagits upp i enlighet med artikel 62.2 i genomförandeförordning 2019/627 ska detta uttryckligen anges. Om de levande musslorna har slagits samman ska partiet innehålla musslor av samma art som tagits upp på samma dag i samma produktionsområde. Stryk det som inte är tillämpligt.
I.6	Från återutläggningsområde Om partiet levande musslor sänds från ett återutläggningsområde anges återutläggningsområdet enligt den behöriga myndighetens godkännande samt återutläggningsens varaktighet (start- och slutdatum).
I.7	Från reningsanläggning/leveranscentral eller fiskauktion Om partiet levande musslor sänds från en reningsanläggning/leveranscentral eller om kammusslor, marina snäckor och sjögurkor som inte är filtrerare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden sänds från en auktionshall anges reningsanläggningens/leveranscentralens eller auktionshallens godkännandenummer och adress. Om partiet sänds från en reningsanläggning anges reningens varaktighet samt datum för ankomst till och avsändande från reningsanläggningen. Stryk det som inte är tillämpligt.

I.8	Från mellanhand Ange mellanhandens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. Ange i förekommande fall registrerings- eller godkännandenummer samt verksamhet.
I.9	Leverantörens försäkran Ange datum, undertecknarens namn och underskrift.

Del II – Mottagande livsmedelsföretagare

Denna del av handlingen ska fyllas i av den livsmedelsföretagare som tar emot ett parti levande musslor.

II.1	Internt referensnr (mottagande) I detta fält kan den mottagande livsmedelsföretagaren ange ett internt referensnummer.
II.2	Den mottagande livsmedelsföretagarens försäkran Ange datum då partiet levande musslor ankom till den mottagande livsmedelsföretagarens lokaler. För en mellanhand utan lokaler anges datum för inköp av partiet. Ange undertecknarens namn och underskrift.”

6. Avsnitt VIII ska ändras på följande sätt:

a) Kapitel I ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 1 ska ersättas med följande:

”1. de fartyg som används för att ta upp fiskeriprodukter från deras naturliga miljö eller för att hantera eller bearbeta dem efter upptagningen, och kylfartygen, uppfyller de strukturella kraven och utrustningskraven i del I, och att”

ii) I del I.A ska följande punkt läggas till som punkt 5:

”5. Fartygen ska vara utformade och byggda så att fiskeriprodukterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, smörjmedel eller andra skadliga ämnen. Lastrum, tankar eller containrar som används för att förvara, kyla eller frysa oskyddade fiskeriprodukter, inklusive sådana produkter som är avsedda för foderproduktion, får inte användas för andra ändamål än förvaring, kylning eller frysning av dessa produkter, inbegripet is eller saltlake som används för sådana ändamål. För kylfartyg gäller de tillämpliga bestämmelserna för oskyddade fiskeriprodukter alla produkter som transporteras.”

iii) I del I.C ska punkterna 1 och 2 ersättas med följande:

”1. vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att infrysning kan ske så snabbt som möjligt i en fortlöpande process med en så kort frysplatå som möjligt för att sänka kärntemperaturen till högst -18 °C,

2. vara utrustade med en frysanläggning med tillräcklig kapacitet så att fiskeriprodukterna kan förvaras i lagerutrymmena vid en temperatur på högst -18 °C; lagerutrymmena får bara användas för infrysning om de uppfyller villkoren i punkt 1 och ska ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att temperaturen lätt kan avläsas; temperaturgivaren ska sitta i den del av lagerutrymmet där temperaturen är högst,”

iv) I del I ska följande läggas till som del I.E:

”E. Krav för kylfartyg

Kylfartyg som transporterar och/eller lagrar frysta fiskeriprodukter i bulk ska ha utrustning som uppfyller kraven för frysartyg i del C punkt 2 när det gäller deras kapacitet att hålla temperaturen.”

v) I del II ska punkt 6 ersättas med följande:

"6. Eventuell huvudskärning och/eller rensning ombord ska utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och fiskeriprodukterna ska omedelbart sköljas. Inålvorna och delar som kan utgöra en risk för människors hälsa ska avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från fiskeriprodukter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever, rom och mjölke avsedda att användas som livsmedel ska kylas eller förvaras i is vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is, eller frysas."

vi) I del II ska punkt 7 ersättas med följande:

"7. Vid infrysning i saltlake av hel fisk avsedd för konservering ska fiskeriproduktens temperatur vara högst -9 °C. Hel fisk ursprungligen infrost i saltlake vid en temperatur på högst -9 °C måste vara avsedd för konservering, även om den senare frysts till en temperatur på -18 °C. Saltlaken får inte kontaminera fisken."

b) Kapitel III ska ändras på följande sätt:

i) I del A ska punkt 4 ersättas med följande:

"4. Containerar som används för leverans eller lagring av oförpackade beredda färska fiskeriprodukter som lagras i is ska vara så beskaffade att smältvatten avlägsnas och inte förblir i kontakt med några fiskeriprodukter."

ii) Del B ska ersättas med följande:

"B. KRAV FÖR FRYSTA PRODUKTER

Anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses eller lagras ska ha utrustning som är anpassad till den verksamhet som bedrivs och som uppfyller kraven för frysartyg i avsnitt VIII kapitel I del I.C punkterna 1 och 2."

7. I avsnitt XI ska följande punkter läggas till som punkterna 7 och 8:

"7. Kraven i punkterna 1, 3, 4 och 6 gäller även alla andra snäckor i familjerna Helicidae, Hygromiidae och Sphincterochilidae, om de är avsedda att användas som livsmedel.

8. Kraven i punkterna 1–5 gäller även grodlår från djur av släktet *Pelophylax* i familjen Ranidae och släktena *Fejervarya*, *Limnonectes* och *Hoplobatrachus* i familjen Dicroglossidae, om de är avsedda att användas som livsmedel."

8. I avsnitt XII kapitel II ska punkt 5 utgå.
