

Förslag till Europaparlamentets och rådets förordning om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

(2000/C 365 E/03)

(Text av betydelse för EES)

KOM(2000) 438 slutlig – 2000/0179(COD)

(Framlagt av kommissionen den 14 juli 2000)

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR
ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 152.4 b i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande,

med beaktande av Regionkommitténs yttrande,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget, och

av följande skäl:

- (1) I Europaparlamentets och rådets förordning ... (om livsmedelshygien) fastställs de grundläggande hygienregler som de personer som driver livsmedelsföretag skall följa för att garantera livsmedelssäkerheten.
- (2) För vissa livsmedel, som kan utgöra en särskild fara för människors hälsa, krävs det särskilda hygienregler för att livsmedelssäkerheten skall kunna garanteras.
- (3) Detta gäller särskilt livsmedel av animaliskt ursprung, i vilka förekomsten av mikrobiologiska och kemiska faror ofta har rapporterats.
- (4) Inom ramen för den gemensamma jordbrukspolitiken har särskilda hygienregler fastställts som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av produkter som ingår i förteckningen i bilaga I till fördraget.
- (5) Tack vare dessa hygienregler har hinder för handeln med de berörda produkterna avlägsnats, vilket har bidragit till förverkligandet av den inre marknaden, samtidigt som reglerna garanterar ett gott skydd av folkhälsan.
- (6) Dessa särskilda regler ingår i ett stort antal direktiv, främst följande:

— Rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen ⁽¹⁾, senast ändrat genom direktiv 95/23/EG ⁽²⁾.

— Rådets direktiv 71/118/EEG av den 15 februari 1971 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä ⁽³⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG ⁽⁴⁾.

— Rådets direktiv 77/96/EEG av den 21 december 1976 om trikinkontroll (*Trichinella spiralis*) vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin ⁽⁵⁾, senast ändrat genom direktiv 94/59/EG ⁽⁶⁾.

— Rådets direktiv 77/99/EEG av den 21 december 1976 om hygienfrågor som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av köttprodukter och vissa andra produkter av animaliskt ursprung ⁽⁷⁾, senast ändrat genom direktiv 97/76/EG ⁽⁸⁾.

— Rådets direktiv 89/437/EEG av den 20 juni 1989 om hygienfrågor och hälsorisker i samband med tillverkning och utsläppande på marknaden av äggprodukter ⁽⁹⁾, senast ändrat genom direktiv 96/23/EG.

— Rådets direktiv 91/492/EEG av den 15 juli 1991 om fastställande av hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av levande tvåskaliga mollusker ⁽¹⁰⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG.

— Rådets direktiv 91/493/EEG av den 22 juli 1991 om fastställande av hygienkrav för produktionen och marknadsföringen av fiskeriprodukter ⁽¹¹⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG.

— Rådets direktiv 91/495/EEG av den 27 november 1990 om frågor om livsmedelshygien och djurhälsa som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av kaninkött och kött från vilda djur i hägn ⁽¹²⁾, senast ändrat genom Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige.

⁽³⁾ EGT L 55, 8.3.1971, s. 23.

⁽⁴⁾ EGT L 24, 30.1.1998, s. 31.

⁽⁵⁾ EGT L 26, 31.1.1977, s. 8.

⁽⁶⁾ EGT L 315, 8.12.1994, s. 18.

⁽⁷⁾ EGT L 26, 31.1.1977, s. 85.

⁽⁸⁾ EGT L 10, 16.1.1998, s. 25.

⁽⁹⁾ EGT L 212, 22.7.1989, s. 87.

⁽¹⁰⁾ EGT L 168, 24.9.1991, s. 1.

⁽¹¹⁾ EGT L 268, 24.9.1991, s. 15.

⁽¹²⁾ EGT L 268, 24.9.1991, s. 41.

⁽¹⁾ EGT 121, 29.7.1964, s. 2101/64.

⁽²⁾ EGT L 243, 11.10.1995, s. 7.

- Rådets direktiv 92/45/EEG av den 16 juni 1992 om frågor om människors och djurs hälsa i samband med nedläggning av vilt och utsläppande på marknaden av viltkött ⁽¹⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG.
- Rådets direktiv 92/46/EEG av den 16 juni 1992 om fastställande av hygienregler för produktion och utsläppande på marknaden av rå mjölk, värmebehandlad mjölk och mjölkbaserade produkter ⁽²⁾, senast ändrat genom direktiv 96/23/EG.
- Rådets direktiv 92/48/EEG av den 16 juni 1992 om fastställande av minimiregler för hygien för fiskeriprodukter som fångats av vissa fartyg enligt artikel 3.1 a i i direktiv 91/493/EEG ⁽³⁾.
- Rådets direktiv 92/118/EEG om djurhälso- och hygienkrav för handel inom gemenskapen med produkter som inte omfattas av sådana krav i de särskilda gemenskapsbestämmelser som avses i bilaga A. I till direktiv 89/662/EEG och, i fråga om patogener, i direktiv 90/425/EEG, samt för import till gemenskapen av sådana produkter ⁽⁴⁾, senast ändrat genom direktiv 97/79/EG.
- Rådets direktiv 94/65/EG av den 14 december 1994 om kraven för produktion och utsläppande på marknaden av malet kött och köttberedningar ⁽⁵⁾.
- (7) Dessa direktiv innehåller gemensamma principer för folkhälsan, till exempel de skyldigheter som gäller för tillverkare av produkter av animaliskt ursprung och för de behöriga myndigheterna, de tekniska kraven när det gäller utformning och drift av anläggningar för hantering av produkter av animaliskt ursprung, de hygienkrav som måste uppfyllas på dessa anläggningar, förfarandena för godkännande av anläggningarna, villkoren för lagring och transport samt kontrollmärkningen av produkterna.
- (8) Många av dessa principer ingår också i förordning ... (om livsmedelshygien), som fungerar som en gemensam grund för alla livsmedel.
- (9) Denna gemensamma bas gör det möjligt att förenkla ovannämnda direktiv.
- (10) Dessa särskilda regler kan i sin tur förenklas genom att möjliga inkonsekvenser avlägsnas som kan ha uppstått vid antagandet.
- (11) I och med att HACCP infördes måste de personer som driver livsmedelsföretag utveckla metoder för att övervaka och reducera eller eliminera biologiska, kemiska och fysikaliska faror.
- (12) Allt detta har lett till en fullständig omarbetning av de särskilda hygienreglerna och till ökad insyn.
- (13) Huvudsyftet med omarbetningen av de allmänna och särskilda hygienreglerna är att säkerställa ett gott konsumentskydd med avseende på livsmedelssäkerheten.
- (14) De detaljerade hygienreglerna för produkter av animaliskt ursprung måste därför behållas och där konsumentskyddet så kräver förstärkas.
- (15) Primärproduktionen, djurtransporterna, slakt- och bearbetningsanläggningar ända fram till försäljningen på grossistnivå, måste betraktas som delar i en helhet, där djurens hälsa, djurskyddet och folkhälsan är nära sammankopplade.
- (16) Detta förutsätter en tillfredsställande kommunikation mellan de olika intressenterna längs hela livsmedelskedjan.
- (17) Mikrobiologiska kriterier, mål eller funktionsstandarder får fastställas i enlighet med lämpliga förfaranden i förordning ... (om livsmedelshygien). I väntan på nya mikrobiologiska kriterier skall de som fastställs i ovannämnda direktiv fortsätta att gälla.
- (18) När det gäller anläggningar som har en begränsad produktionskapacitet för hantering av livsmedel av animaliskt ursprung och som dessutom är bundna av särskilda begränsningar eller bara betjänar den lokala marknaden, bör medlemsstaterna ges möjlighet att definiera särskilda hygienregler för dessa anläggningar, förutsatt att detta inte innebär att livsmedelssäkerheten riskeras och med hänsyn till att den lokala marknaden i vissa fall överskrider de nationella gränserna.
- (19) Importerade livsmedel av animaliskt ursprung måste minst uppfylla samma eller motsvarande hygienregler som sådana som framställs inom gemenskapen, och enhetliga förfaranden måste införas för att garantera att detta mål uppfylls.
- (20) Denna omarbetning innebär att befintliga hygienregler kan upphävas. Detta uppnås genom rådets direktiv .../.../EG om upphävande av vissa direktiv om fastställande av hygienkrav för tillverkning och utsläppande på marknaden av vissa produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel och om ändring av direktiven 89/662/EEG och 91/67/EEG.

⁽¹⁾ EGT L 268, 14.9.1992, s. 35.

⁽²⁾ EGT L 268, 14.9.1992, s. 1.

⁽³⁾ EGT L 187, 7.7.1992, s. 41.

⁽⁴⁾ EGT L 62, 15.3.1993, s. 49.

⁽⁵⁾ EGT L 368, 31.12.1994, s. 10.

(21) De produkter som omfattas av denna förordning finns förtecknade i bilaga I till fördraget.

(22) Gemenskapens lagstiftning om livsmedelshygien måste bygga på vetenskaplig rådgivning. Vid behov måste därför yttranden begäras från de vetenskapliga kommittéer inom områdena konsumentskydd och livsmedelssäkerhet som inrättades genom kommissionens beslut 97/579/EG av den 23 juli 1997 ⁽¹⁾ och från den vetenskapliga styrkommitté som inrättades genom kommissionens beslut 97/404/EG av den 10 juni 1997 ⁽²⁾.

(23) Hänsyn måste tas till den tekniska och vetenskapliga utvecklingen, varför ett förfarande måste finnas för att anta vissa krav som fastställs i den här förordningen. Samtidigt måste ett förfarande finnas som vid behov tillåter en smidig övergång till den nödvändiga hygiennivån.

(24) De åtgärder som behövs för genomförandet av denna förordning utgör åtgärder med allmän räckvidd enligt artikel 2 i rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter ⁽³⁾, och de bör enligt det föreskrivande förfarandet i artikel 5 i nämnda beslut.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Räckvidd

I denna förordning fastställs de särskilda hygienregler som skall garantera hygien hos livsmedel av animaliskt ursprung.

Artikel 2

Definitioner

I denna förordning skall de definitioner gälla som fastställs i förordning .../... (om livsmedelshygien). Dessutom skall de definitioner gälla som fastställs i bilaga I till den här förordningen.

Artikel 3

Allmänna förpliktelser

Förutom de krav som fastställs i förordning ... (om livsmedelshygien) skall aktörerna inom livsmedelsbranschen se till att livsmedel av animaliskt ursprung erhålls och saluförs i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 4

Import från tredje land

Livsmedel av animaliskt ursprung som importeras från tredje land skall uppfylla de krav som fastställs i bilaga III till den här förordningen.

Artikel 5

Ändringar av bilagor och tillämpningsföreskrifter

Följande skall fastställas enligt det förfarande som anges i artikel 6:

1. Bestämmelserna i bilagorna till denna förordning får upphävas, ändras anpassas eller kompletteras som en följd av utvecklingen av regler för god praxis, av att aktörerna i livsmedelsbranschen genomför program för livsmedelssäkerhet, nya riskbedömningar och eventuellt fastställande av mål eller funktionsstandarder för livsmedelssäkerhet.
2. Tillämpningsföreskrifter får antas för att bilagorna skall tillämpas på ett enhetligt vis.

Artikel 6

Förfarandet med ständiga kommittéer

1. Kommissionen skall biträdas av Ständiga veterinärkommittén, som inrättats genom rådets beslut 68/361/EEG ⁽⁴⁾.
2. När hänvisning sker till denna punkt skall det föreskrivande förfarandet i artikel 5 i beslut 1999/468/EG tillämpas, varvid bestämmelserna i artikel 7.3 och i artikel 8 i det beslutet iakttas.
3. Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall fastställas till tre månader.

Artikel 7

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 januari 2004.

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

⁽¹⁾ EGT L 237, 28.8.1997, s. 18.

⁽²⁾ EGT L 169, 27.6.1997, s. 85.

⁽³⁾ EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.

⁽⁴⁾ EGT L 225, 18.10.1968, s. 23.

BILAGA I

DEFINITIONER

1. **Kött**

- 1.1 *kött*: alla delar av djur som är tjänliga som livsmedel.
- 1.1.1 *kött av tama hov- och klövdjur*: kött från nötkreatur (inklusive vattenbuffel och bison), svin, får och getter samt tama hästdjur.
- 1.1.2 *kött av fjäderfä*: kött från hägnat fjäderfä, inklusive fåglar som inte betraktas som tamfjäderfä men som föds upp som sådana (hägnat fjädervilt).
- 1.1.3 *kött av hardjur*: kött av kaniner, harar och gnagare som föds upp för livsmedelsändamål.
- 1.1.4 *viltkött*: kött från
- vilda landlevande däggdjur som är föremål för jakt, däribland däggdjur som lever fritt inom ett inhägnat område under liknande förhållanden som vilda djur,
 - fjädervilt som är föremål för jakt.
- 1.1.5 *kött från hägnat vilt*: kött från hägnat klövvilt (inklusive hjort och vildsvin) och från hägnade ratiter.
- 1.2 *storkött*: vilda däggdjur som tillhör ordningarna *Artiodactyla*, *Perissodactyla* och *Marsupialia*, samt övriga däggdjursarter som klassificeras som storkött enligt nationell jaktlagstiftning.
- 1.3 *småvilt*: fjädervilt och vilda däggdjur som inte klassificeras som storkött.
- 1.4 *slaktkropp (tama hov- och klövdjur)*: hela kroppen av ett slaktat hov- eller klövdjur efter avblodning, urtagning och avlägsnande av gångbenen nedanför framknä och hasled, borttagning av huvud, svans och vid behov juver och dessutom, när det gäller nötkreatur, får, getter och hästdjur, efter avhudning.
- 1.5 *slaktkropp (fjäderfä)*: hela kroppen av ett fjäderfä efter avblodning, plockning och urtagning. Avlägsnandet av hjärta, lever, lungor, muskelmage, kräva, njurar, gångbenen nedanför hasleden liksom huvudet, mat- och luftstrupen är dock frivilligt.
- 1.6 *fjäderfän som styckhanteras enligt "New York-metoden"*: slaktkroppar av fjäderfä vars urtagning har senarelagts.
- 1.7 *färskt kött*: kött, även kött som är vakuumförpackat eller förpackat i modifierad atmosfär, som inte har undergått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller snabbfrysning.
- 1.8 *slaktbiprodukter*: annat kött än slaktkroppen, även om det fortfarande är anslutet till slaktkroppen genom sina naturliga fästen.
- 1.9 *inälvor*: slaktbiprodukter från bröst-, buk- och bäckenhålorna, inklusive luft- och matstrupe och, när det gäller fjäderfä, kräva.
- 1.10 *slakteri*: anläggning för slakt av djur vars kött är avsett för försäljning som livsmedel, inklusive intilliggande utrymmen där djuren vistas i väntan på att slaktas.
- 1.11 *styckningsanläggning*: en anläggning för urbening och styckning av slaktkroppar, delar av slaktkroppar och andra ätliga delar av djur. Som styckningsanläggning räknas också sådana lokaler i anslutning till försäljningsställen där dessa arbetsmoment utförs för försäljning till konsument eller andra försäljningsställen.
- 1.12 *uppsamlingscentral för vilt*: plats där vilt som nedlagts förvaras före transporten till en viltbearbetningsanläggning.
- 1.13 *viltbearbetningsanläggning*: en anläggning för avhudning och vidare bearbetning av viltkött efter jakt.
- 1.14 *malet kött*: kött som har finfördelats eller malts i en kvarn med spiralskruv.
- 1.15 *maskinurbanat kött*: produkt som framställts av kött som lämnats kvar på benet efter urbening och som skiljts från benen på mekanisk väg så att köttets cellstruktur bryts sönder.
- 1.16 *köttberedningar*: färskt kött, inklusive malet kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har undergått en behandling som inte är tillräcklig för att ändra köttets inre cellstruktur och följaktligen de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött.

2. Levande musslor

- 2.1 *musslor*: blötdjur med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering och, i vidare betydelse, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor och sniglar.
- 2.2 *marina biotoxiner*: giftiga ämnen lagrade i musslor som livnär sig på toxinhaltig plankton.
- 2.3 *konditionering*: lagring av levande musslor från klass A-områden i tankar eller annan installation med rent havsvatten eller i naturliga habitat för att avlägsna sand, dy eller slem och förbättra den organoleptiska kvaliteten.
- 2.4 *upptagare*: varje fysisk eller juridisk person som med någon metod tar upp levande musslor från ett upptagningsområde i avsikt att bereda och saluföra dem.
- 2.5 *upptagningsområde*: varje område av hav, flodmynning eller lagun som utgör en naturlig fyndplats för musslor eller område som används för odling av musslor och från vilket levande musslor tas upp.
- 2.6 *återutläggningsområde*: varje område av hav, flodmynning eller lagun som godkänts av behörig myndighet, med klart markerade gränser, angivna med bojar, stolpar eller annan fast anordning, och som används uteslutande för naturlig rening av levande musslor.
- 2.7 *leveransanläggning*: varje godkänd anläggning, vid eller utanför kusten, avsedd för mottagning, konditionering, tvättning, rening, klassificering och förpackning av levande musslor avsedda att användas som livsmedel.
- 2.8 *reningsanläggning*: godkänd anläggning med tank, försörd med rent havsvatten, i vilken levande musslor placeras under den tid som krävs för att avlägsna mikrobiologisk kontaminering så att musslorna blir tjänliga som livsmedel.
- 2.9 *återutläggning*: hantering som innebär att levande musslor under övervakning av behörig myndighet återutläggs i ett godkänt område i hav, lagun eller flodmynning under den tid som krävs för att avlägsna kontaminering. Överföring av musslor till områden som är mer lämpade för deras ytterligare tillväxt omfattas inte av denna definition.
- 2.10 *fekal koliform*: fakultativt aerob, gramnegativ, icke sporbildande, cytokromoxidasnegativ, stavformig bakterie som vid $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inom 24 timmar jäser laktos med gasbildning vid närvaro av gallsalter eller andra ytaktiva ämnen med samma tillväxthämmande egenskaper.
- 2.11 *E. coli*: fekal koliform bakterie som vid $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inom 24 timmar även bildar indol från tryptofan.
- 2.12 *rent havsvatten*: vatten, i form av havsvatten, bräckt vatten eller saltvatten framställt av sötvatten, som är fritt från mikrobiologisk kontamination, skadliga ämnen och/eller giftiga havsplankton i sådana mängder att det kan påverka kvaliteten på musslor och fiskeriprodukter.

3. Fiskeriprodukter

- 3.1 *fiskeriprodukter*: alla viltlevande eller uppfödda salt- och sötvattensdjur, med undantag av musslor, vattendäggdjur och grodor, eller delar av sådana djur, inklusive rom och mjölke.
- 3.2 *vattenbruksprodukter*: alla fiskeriprodukter som föds och föds upp under kontrollerade förhållanden till dess att de släpps ut på marknaden som livsmedel samt salt- eller sötvattensfisk eller skaldjur som fångas i sitt naturliga habitat vid späd ålder och som hålls till dess att de uppnår önskad storlek för att säljas som livsmedel. De skall däremot inte betraktas som vattenbruksprodukter om de endast hålls vid liv utan att man försöker öka deras storlek eller vikt.
- 3.3 *fabriksfartyg*: fiskefartyg eller annan typ av fartyg på vilket fiskeriprodukter hanteras på ett eller flera av följande sätt samt därefter förpackas: filéas, skivas, flås, mals eller bereds. Fiskefartyg på vilka endast skal- och blötdjur kokas ombord anses inte vara fabriksfartyg.
- 3.4 *frys-fartyg*: fiskefartyg eller annan typ av fartyg på vilket frysning av fiskeriprodukter utförs, i tillämpliga fall efter förberedelser, som t. ex. avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor. Vid behov får dessa moment följas av förpackning och/eller emballering.
- 3.5 *maskinrekombinerat fiskkött*: fiskkött som efter filetering avlägsnas på mekaniskt sätt från rensad helfisk eller fiskben.
- 3.6 *rent havsvatten*: Se definitionen i punkt 2.12.
- 3.7 *rent vatten från sjöar och vattendrag*: vatten från sjöar och vattendrag, fritt från mikrobiologisk kontaminering och skadliga ämnen i kvantiteter som kan inverka negativt på den hygieniska kvaliteten av fiskeriprodukter.

4. Ägg

- 4.1 *ägg*: fågelägg i skal som är lämpliga för direkt konsumtion eller för industriell användning i livsmedel, med undantag av knäckta, ruvade och kokta, stekta eller på annat sätt tillagade ägg.
- 4.2 *flytande ägg*: det obehandlade innehållet i ägg när skalet avlägsnats.
- 4.3 *äggproduktionsanläggning*: en gård för produktion av ägg avsedda att användas som livsmedel.
- 4.4 *knäckta ägg*: ägg med skadat men obrutet skal och oskadade hinnor.

5. Mjölk

- 5.1 *mjölk*: sekret fritt från råmjölk som utsöndras från mjölkkörtlarna.
- 5.2 *obehandlad mjölk (rå mjölk)*: mjölk som inte har behandlats med värme över 40 °C. Behandling genom till exempel homogenisering och standardisering, som endast påverkar mjölkens kvalitet och inte dess hygieniska standard, får genomföras.
- 5.3 *mjölkproduktionsenhet*: anläggning som håller en eller flera mjölkproducerande kor, tackor, getter, bufflar eller hondjur av andra arter.
- 5.4 *mejeri*: en anläggning för bearbetning av rå mjölk eller för vidare bearbetning av mjölk.

6. Grodlår och sniglar

- 6.1 *grodlår*: bakre delarna av kroppen, avdelade på tvären bakom frambenen, benade och fladda, av arten *Rana* (släktet *Ranida*).
- 6.2 *sniglar*: landsnäckor av arterna *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Müller, *Helix lucorum* och arter som tillhör släktet *Achatinidae*.

7. Bearbetade produkter

- 7.1 *bearbetad produkt*: livsmedel som framställs genom att obearbetade produkter har genomgått en behandling, såsom upphettning, rökning, inläggning, torkning, marinering etc. eller en kombination av dessa processer eller produkter. Ämnen som krävs för framställningen eller för att skapa särdrag får tillsättas.
- 7.2 *köttprodukter*: produkter som framställs genom bearbetning av kött.
- 7.3 *bearbetade fiskprodukter*: fiskeriprodukter som har bearbetats.
- 7.4 *äggprodukter*: produkter som framställs av ägg, deras beståndsdelar eller blandningar av ägg sedan skal och hinnor avlägsnats. De får delvis blandas med andra livsmedel eller tillsatser. De kan vara flytande, koncentrerade, torkade, kristalliserade, frysta, snabbfrysta eller koagulerade.
- 7.5 *mjölkprodukter*: produkter beredda av rå mjölk, till exempel värmebehandlad konsumtionsmjölk, mjölkpulver, vassle, smör, ost, yoghurt (med eller utan tillsats av syra, salt, kryddor eller frukt) och rekonstituerad konsumtionsmjölk.
- 7.6 *utsmält djurfett*: fett som kommer från utsmältning av kött inklusive ben och är avsett att användas som livsmedel.
- 7.7 *fettgrevar*: proteinhaltiga rester efter utsmältning, efter partiell separation av fett och vatten.
- 7.8 *gelatin*: naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhållits genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur (även fisk och fjäderfän).
- 7.9 *behandlade magar, blåsor och tarmar*: magar, blåsor och tarmar som efter det att de har tagits ur och rengjorts har behandlats genom saltning, uppvärmning eller torkning.

8. Andra definitioner

- 8.1 *sammansatt produkt*: livsmedel med bearbetade eller obearbetade produkter av animaliskt och vegetabiliskt ursprung.
- 8.2 *återemballering*: det ursprungliga emballaget ersätts med ett nytt emballage, eventuellt efter det att produkten har skurits eller skivats.
- 8.3 *grossistmarknad*: ett livsmedelsföretag som omfattar flera separata enheter som delar gemensamma anläggningar och avdelningar och som säljer livsmedel till andra livsmedelsföretag och inte till slutkonsumenten.

BILAGA II

SÄRSKILDA KRAV

Förord

1. Denna bilaga gäller obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Kraven i denna bilaga gäller inte sammansatta produkter. Möjliga faror som kan uppstå till följd av användningen av ingredienser av animaliskt ursprung måste dock identifieras och övervakas, och vid behov eliminieras eller reduceras till godtagbar nivå.
2. Om inget annat anges skall kraven i denna bilaga inte gälla försäljningsställen inom detaljhandel.
3. Om en anläggning skall godkännas enligt denna bilaga gäller följande:

- a) Godkända anläggningar skall ha ett godkännandenummer som skall byggas på med koder som anger vilken typ av produkter av animaliskt ursprung som framställs. För grossistcentraler får godkännandenumret kompletteras med ytterligare ett nummer, som anger vilka enheter eller grupper av enheter som säljer eller tillverkar produkter av animaliskt ursprung.
- b) Medlemsstaterna skall upprätthålla aktuella förteckningar över sina godkända anläggningar och deras respektive godkännandenummer.

Utöver ovanstående krävs också godkännande av grossistmarknader där bearbetade eller obearbetade produkter av animaliskt ursprung hanteras.

4. Där det krävs enligt denna bilaga skall produkter av animaliskt ursprung bära ett ovalt kontrollmärke för vilket följande regler gäller:

- a) Kontrollmärkningen skall göras på anläggningen under eller omedelbart efter tillverkningen och på ett sådant sätt att märket inte kan återanvändas.
- b) Kontrollmärket skall vara läsligt och outplånligt och bokstäverna lätta att urskilja. Det skall vara väl synligt för kontrollmyndigheten.
- c) Kontrollmärket skall innehålla följande uppgifter:
 - Avsändarlandets namn, antingen fullt utskrivet eller förkortat enligt följande:
A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK
 - Anläggningens godkännandenummer.

- d) Beroende på hur de olika produkterna av animaliskt ursprung presenteras får kontrollmärket fästas på själva produkten, innerförpackningen eller emballaget eller tryckas på en etikett som fästs på själva produkten, innerförpackningen eller emballaget. Kontrollmärket kan även bestå av en platta av tåligt material som inte kan avlägsnas.

När det gäller produkter av animaliskt ursprung som transporteras i transportcontainrar eller större förpackningar och är avsedda för vidare hantering, bearbetning eller förpackning på en annan anläggning får kontrollmärket fästas på transportcontainerns eller emballagets utsida. Den mottagande anläggningen måste registerföra kvantitet, typ, ursprung och destination för produkter av animaliskt ursprung.

- e) Kontrollmärkning på enskilda produkter av animaliskt ursprung som vid försäljning i detaljhandeln är placerade i en disk eller hylla krävs inte om kontrollmärket har placerats på utsidan av disken eller hyllan.
- f) Om kontrollmärket fästs direkt på produkter av animaliskt ursprung skall de färger som används vara godkända enligt gemenskapsreglerna för färgämnen i livsmedel.
- g) Om produkter av animaliskt ursprung packas upp och därefter återemballeras, hanteras eller bearbetas vidare på en annan anläggning skall denna vara godkänd och dess eget kontrollmärke skall fästas på produkterna.

Produkter för vilka ovannämnda kontrollmärkning inte gäller skall ha en märkning som gör det möjligt att spåra produktens ursprung och som klart skiljer sig från det ovala kontrollmärket.

5. Alla ämnen utom dricksvatten som används för att reducera faror hos produkter, samt villkoren för deras användning, skall godkännas enligt förfarandet i artikel 6, efter yttrande från Vetenskapliga kommittén. Genomförandet av detta stycke skall inte påverka det korrekta genomförandet av kraven i denna förordning.
6. Vid behov får särskilda villkor beviljas av den behöriga myndigheten med hänsyn till traditionella produktionsmetoder.

7. Denna bilaga skall tillämpas utan att det påverkar relevanta djurhälsoregler och strängare bestämmelser som har fastställts för att förhindra och kontrollera vissa transmissibla spongiforma encefalopatier.

AVSNITT I

Kött av tama klöv- och hovdjur

Djur eller, i tillämpliga fall, varje sändning djur som skickas till slakt måste identifieras på ett sådant sätt att ursprunget kan spåras.

Djuren får inte komma från en anläggning eller ett område som omfattas av förflyttningsförbud utfärdade av djurhälsoskäl, förutom om behörig myndighet har tillåtit detta.

KAPITEL I

BESTÄMMELSER FÖR SLAKTERIER

Slakterier skall vara utformade och utrustade i enlighet med följande villkor:

1. De skall ha lämpliga och hygieniska uppställningsbåsar eller, om klimatet tillåter, väntboxar som är lätta att rengöra och desinficera. Dessa måste vara utrustade så att djuren vid behov kan få vatten och foder. Avrinning av avloppsvatten får inte äventyra livsmedelssäkerheten.

Om behörig myndighet anser det nödvändigt skall de också ha särskilda läsbara lokaler eller, om klimatet tillåter, båsar med separat avlopp för djur som man vet är eller misstänker vara sjuka. Båsen skall vara placerade så att smittspridning till andra djur undviks.

Uppställningsutrymmena måste vara tillräckligt stora för att uppfylla djurskyddskraven. De måste vara utformade så att besiktning före slakt, inklusive identifiering av djuren eller grupperna av djur, underlättas.

2. De skall ha en slaktlokal och vid behov tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten skall kunna utföras. De skall också vara utformade så att kontaminering av köttet undviks enligt följande:

- a) Det skall finnas ett helt avskilt utrymme för bedövning och avblodning.
- b) Skällning, avhårning, skrapning och svedning av svin vid svinslakt skall utföras på en plats som är avskild från annan verksamhet.
- c) Lokalerna skall vara utformade så att köttet aldrig kommer i kontakt med golv, väggar eller utrustning.
- d) Slaktbanden skall vara utformade så att slaktförloppet kan pågå utan avbrott och så att korskontaminering undviks mellan de olika momenten.

Om flera slaktband körs i samma lokaler skall de vara avskilda på ett sådant sätt att ingen kontaminering sker mellan dem.

- e) Följande arbetsmoment skall utföras avskilt från moment under vilka kött erhålls:

- Tömning av magar och tarmar. På slakterier med begränsad genomströmning får behörig myndighet tillåta att magar och tarmar rengörs i slaktlokalen vid tidpunkter då slakt inte sker.
- Behandling av tarmar och komagar, om detta utförs på slakteriet.
- Beredning och rengöring av andra slaktbiprodukter. Om arbetsmoment som rör avhudade huvuden sker på slakteriet men inte vid slaktbandet skall dessa utföras på tillräckligt avstånd från kött och andra slaktbiprodukter.

- f) Det skall finnas en separat plats för emballering av slaktbiprodukter om detta görs på slakteriet.

- g) Det skall finnas ett väl skyddat område som lämpar sig för avsändning av kött.

3. Det måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en tappningstemperatur av minst 82 °C, eller med ett annat system som ger samma verkan.
4. Den utrustning personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som inte manövreras med händerna.
5. Läsbara utrymmen för kylagring av kött som hålls kvar samt för lagring av kött som förklarats otjänligt som livsmedel skall finnas tillgängliga.

6. Det skall finnas ett separat område med lämpliga faciliteter för rengöring och desinficering av transportmedel som används för boskap. Dessa områden och faciliteter är inte obligatoriska om officiellt godkända områden och faciliteter finns i närheten.
7. Det skall finnas läsbara utrymmen som avsätts för slakt av djur som man vet är eller som misstänks vara sjuka. Detta är inte nödvändigt om sådan slakt sker på andra anläggningar som godkänts av behörig myndighet för ändamålet eller i slutet av en normal slaktperiod. Lokalerna skall rengöras och desinficeras under officiell tillsyn innan de på nytt får användas för slakt.
8. Om spillning och mag- eller tarminnehåll lagras i slakteriets lokaler skall ett separat område eller en separat plats finnas för detta ändamål.

KAPITEL II

BESTÄMMELSER FÖR STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

Följande skall gälla för styckningsanläggningar:

1. De skall vara byggda så att verksamheten kan pågå utan avbrott eller så att olika partier kan behandlas åtskilda.
2. Förpackat och oförpackat kött skall antingen lagras i olika lokaler eller vid olika tidpunkter.
3. Styckningslokalerna skall vara utrustade så att kylkedjan inte bryts under styckningen.
4. Den utrustning personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som inte manövreras med händerna.
5. Det måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en tappningstemperatur av minst 82 °C, eller med ett annat system som ger samma verkan.

KAPITEL III

SLAKTHYGIE

1. Det skall inte finnas några onödiga dröjsmål mellan det ögonblick då djuren anländer till slakteriet och själva slakten. Djuren skall dock få vila före slakten om det är nödvändigt för deras välbefinnande. Endast levande djur avsedda för slakt får föras in i slakteriets lokaler, med undantag för djur som har nödslaktats på annan plats, hägnat vilt som har slaktats på produktionsanläggningen och ohägnat vilt.

Djur som har dött under transport eller i uppställningsbås får inte användas som livsmedel.

2. Djuren måste vara tillräckligt rena för att ingen onödig risk för kontaminering av köttet under slakten skall föreligga.
3. Innan djuren slaktas skall de uppvisas för den behöriga myndigheten för en besiktning före slakt. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa behörig myndighets instruktioner för att säkerställa att besiktningen före slakt genomförs under lämpliga betingelser.
4. Slaktdjur som förs in i slaktlokalen skall slaktas utan dröjsmål.
5. Bedövning, avblodning, avhudning, putsning och urtagning skall göras utan dröjsmål och på ett sådant sätt att varje kontaminering av köttet undviks. Man skall särskilt säkerställa att
 - luft- och matstrupe inte skadas vid avblodningen, utom vid rituell slakt,
 - all kontakt mellan skinnets utsida och slaktkroppen förhindras då hudar och skinn avlägsnas, och att personal och utrustning som kommer i kontakt med utsidan av hudar och skinn inte vidrör köttet,
 - åtgärder vidtas för att förhindra att tarminnehållet spills ut vid urtagning och att urtagningen görs så snabbt som möjligt efter bedövningen,
 - juvret tas bort på ett sådant sätt att ingen mjölk hamnar på slaktkroppen.
6. Avhudningen skall vara fullständig. Dock behöver huvudet inte avhudas.
 - när det gäller kalv- och fårhuvuden, under förutsättning att huvudena hanteras på ett sådant sätt att all kontaminering av köttet undviks,

— när det gäller huvuden, inklusive tungan och hjärnan, som inte är avsedda att användas som livsmedel.

När grisar inte avhudas skall borsten avlägsnas genast. Risken för kontaminering av köttet med skällningsvatten måste minimeras. Vid skällning får godkända tillsatser användas, förutsatt att slaktkropparna efter behandlingen sköljs ordentligt med vatten av dricksvattenkvalitet.

7. Ingen synlig fekal kontaminering får finnas på slaktkropparna. All synlig kontaminering skall avlägsnas genom putsning.
8. Slaktkroppar och slaktbiprodukter får inte komma i kontakt med golv, väggar eller arbetsbänkar.
9. Innan djuren slaktas skall de uppvisas för den behöriga myndigheten för en besiktning före slakt. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa behörig myndighets instruktioner för att säkerställa att besiktningen efter slakt genomförs under lämpliga betingelser.

Delar som har avlägsnats från slaktkroppen före besiktningen efter slakt skall kunna identifieras som härrörande från en viss slaktkropp. Förutsatt att penisen inte uppvisar patologiska förändringar eller skador kan den dock kasseras omedelbart.

Båda njurarnas fettmantel och njurkapsel skall avlägsnas.

Om blod eller slaktbiprodukter från flera djur samlas i samma behållare innan besiktningen efter slakt har avslutats skall hela innehållet förklaras otjänligt som livsmedel om slaktkroppen av ett av djuren i partiet förklarats otjänligt som livsmedel.

Slaktkroppar och slaktbiprodukter får inte komma i kontakt med varandra innan besiktningen efter slakt har slutförts.

10. Följande gäller för besiktning efter slakt:

- Tonsillerna på nötkreatur som är under sex veckor och på svin måste avlägsnas på ett hygieniskt sätt.
- Delar som är otjänliga som livsmedel skall omedelbart avlägsnas från den rena delen av anläggningen.
- Kött som tagits i beslag eller förklarats otjänligt som livsmedel och oätliga biprodukter får inte komma i kontakt med kött som förklarats tjänligt som livsmedel.
- Inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen före besiktningen efter slakt skall, med undantag av njurar eller om inte annat föreskrivs, om möjligt avlägsnas helt, och detta skall ske snarast möjligt.

11. När slakten och besiktningen efter slakt är slutförda skall köttet lagras enligt bestämmelserna i kapitel IX i detta avsnitt.
12. Om anläggningar är godkända för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnat och ohägnat vilt skall försiktighetsåtgärder vidtas för att genom åtskillnad antingen i tid eller rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna förhindra korskontaminering mellan dessa. Det skall finnas separata faciliteter för att ta emot och lagra slaktkroppar såväl av hägnat vilt som slaktats på jordbruksföretaget som av ohägnat vilt.

KAPITEL IV

HYGIEN VID STYCKNING OCH URBENING

1. På godkända slakterier får slaktkroppar av tama hov- och klövdjur dock styckas till halva slaktkroppar och halva slaktkroppar till högst tre styckdelar eller kvartsparter. Ytterligare styckning och urbening skall utföras på en styckningsanläggning.
2. Arbetet med köttet skall organiseras så att tillväxt av patogena mikroorganismer och bildning av toxiner eller andra patogena ämnen förhindras. Särskilt gäller följande:
 - a) Kött avsett för styckning skall föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs.
 - b) Vid styckning, urbening, skivning, tärning, förpackning och emballering får köttets kylkurva aldrig brytas.

Om kött benas ur och styckas innan den temperatur har uppnåtts som föreskrivs i kapitel IX i detta avsnitt för lagring och transport skall köttet föras antingen direkt från slaktlokalen till styckningslokalen i ett enda moment eller efter att först ha förvarats i kylrum. Så snart köttet är styckat, och i tillämpliga fall förpackat, skall kött från slaktkroppar kylas till 7 °C och slaktbiprodukter till 3 °C.

- c) Om lokalerna är godkända för styckning av kött av olika djurslag skall försiktighetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering mellan djurarterna, om så krävs genom att de arbetsmoment som rör olika arter skiljs åt i rum eller tid.

KAPITEL V

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

Medlemsstaterna får anpassa bestämmelserna i kapitlen I och II för anläggningar som ligger i regioner med särskilda geografiska begränsningar eller försörjningssvårigheter, eller som betjänar den lokala marknaden. Hygieninivån får inte riskeras. Medlemsstaterna skall underrätta kommissionen om sådana särskilda bestämmelser.

Anläggningar som betjänar den lokala marknaden skall innebära slakterier och styckningsanläggningar som saluför sitt kött i sitt närområde.

KAPITEL VI

NÖDSLAKT

1. Kött av djur som har nödslaktats på grund av allvarliga fysiologiska eller funktionella problem får inte förklaras tjänligt som livsmedel.
2. Kött av djur som har nödslaktats på annan plats än slakteriet efter en olycka får förklaras tjänligt som livsmedel avsett för den lokala marknaden om följande krav uppfylls:
 - Djuret skall ha undersökts av en veterinär före slakt. Djuret får dock av djurskyddsskäl slaktas innan det har genomgått veterinärundersökning.
 - Djuret skall ha slaktats efter bedövning samt ha avblodats och om möjligt tagits ur på platsen. Veterinären får i särskilda fall tillåta skjutning.
 - Efter slakten skall det slaktade och avblodade djuret snarast möjligt och under godtagbara hygieniska förhållanden transporteras till ett godkänt slakteri. Om det slaktade djuret inte kan föras till ett sådant slakteri inom en timme skall det transporteras i en container eller ett transportmedel där temperaturen hålls mellan 0 °C och 4 °C. Urtagning skall genomföras så snart som möjligt. Om perioden mellan slakt och urtagning är alltför lång får den officiella veterinären kräva att särskilda kontroller genomförs i samband med besiktningen efter slakt. Om urtagning genomförs på plats skall inälvorna åtfölja slaktkroppen till slakteriet.
 - Det slaktade djuret och i tillämpliga fall dess inälvor skall transporteras på ett hygieniskt sätt till slakteriet och skall under transporten åtföljas av ett intyg utfärdat av den veterinär som har beordrat slakten. Intyget skall visa resultatet av besiktningen före slakt, tidpunkten för slakten, varje behandling djuret har genomgått samt, vid behov, resultatet av besiktningen av inälvorna.
 - Det slaktade djuret skall efter en noggrann besiktning efter slakt, vid behov kompletterad med en bakteriologisk kontroll och en restsubstansanalys, ha förklarats vara helt eller delvis tjänligt som livsmedel.
 - Köttet skall inte föras med kontrollmärkning men med en identifieringsmärkning som är godkänd av behörig myndighet.
3. Kött från djur som har nödslaktats efter en olycka på slakteriet får saluföras om djuret har undersökts före slakt, om inga andra allvarliga skador har hittats än de som uppstod omedelbart före slakt och om köttet efter en noggrann besiktning efter slakt har förklarats helt eller delvis tjänligt som livsmedel.

KAPITEL VII

GODKÄNNANDE OCH REGISTRERING AV ANLÄGGNINGAR

Slakterier, styckningsanläggningar och kylhus måste godkännas av behörig myndighet och få ett godkännandennummer. Anläggningar med begränsad kapacitet som distribuerar sina produkter endast på den lokala marknaden får dock registreras. Sådana anläggningar skall inte märka sina produkter med den kontrollmärkning som avses i kapitel VIII.

KAPITEL VIII

KONTROLLMÄRKNING

1. Den officiella veterinären skall ansvara för märkningen av kött, genom att övervaka märkningen och ha hand om den stämpel som skall användas på köttet och som skall lämnas över till medhjälpande personal eller särskilt utsedda anställda på anläggningen vid den tidpunkt då märkningen skall göras och under den tidrymd som krävs för detta moment.

Kontrollmärkena får avlägsnas endast om köttet skall behandlas ytterligare på en annan skild, godkänd anläggning där ursprungsmärket skall ersättas med den anläggningens nummer.

2. När besiktningen efter slakt är klar skall slaktkroppar, halva slaktkroppar, kvartsparter och slaktkroppar som delas i tre delar märkas med bläck- eller brännstämpel på ytan så att det går lätt att identifiera det slakteri där de har sitt ursprung.
3. Levrar skall märkas med brännstämpel, såvida de inte är förpackade eller emballerade.
4. Om styckat kött och emballerade och styckade slaktbiprodukter erhålls från en styckningsanläggning skall kontrollmärket fästas eller vara tryckt på emballaget. Om styckat kött eller slaktbiprodukter förpackas får etiketten dock fästas på förpackningen på ett sådant sätt att den förstörs när förpackningen bryts.
5. På kontrollmärket får det anges vilken officiell veterinär som besiktigade köttet.

KAPITEL IX

LAGRING, TRANSPORT OCH MOGNADSLAGRING

1. Förutom när styckning och urbening sker medan köttet är varmt skall det efter besiktningen efter slakt kylas till en inre temperatur av högst 7 °C för kött av slaktkroppar och högst 3 °C för slaktbiprodukter på ett sådant sätt att kylkurvan ger en jämn sänkning av temperaturen. Under kylningen skall ventilationen vara tillräcklig för att förhindra kondensbildning på köttets yta. Av tekniska skäl i samband med köttets mognadslagring får undantag beviljas från fall till fall när det gäller transport av kött till styckningsanläggningar eller slakteributiker som ligger i omedelbar närhet av slakteriet, under förutsättning att transporten inte tar mer än en timme.
2. Kött avsett för infrysning skall frysas utan onödigt dröjsmål, vid behov med iakttagande av en stabiliseringsperiod före infrysningen.
3. Oskyddat och emballerat kött får inte lagras i samma lokal, utom då lagringen sker vid olika tidpunkter.
4. Slaktkroppar, halva slaktkroppar, halva slaktkroppar som styckats i högst tre styckdelar för partihandel samt kvartsparter får transporteras vid högre temperaturer än de som anges i punkt 1 under betingelser som efter samråd med vetenskapliga kommittén skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6.
5. Kött får inte komma i kontakt med golvet. Transportlådor får inte placeras direkt på golvet.
6. Emballerat kött får inte transporteras tillsammans med oförpackat kött såvida det inte på lämpligt sätt är fysiskt åtskilt. Magar får inte transporteras om de inte har skällats eller rengjorts, inte heller huvuden och fötter om de inte har avhudats eller skällats och avhårats.

KAPITEL X

YTTERLIGARE GARANTIER

Med avseende på salmonella skall följande regler tillämpas på nötkött, kalvkött och griskött avsett för Sverige och Finland:

- a) Sändningarna skall ha genomgått mikrobiologisk provtagning på ursprungsanläggningen.
- b) Den provtagning som föreskrivs i punkt a skall inte genomföras för sändningar av kött av nöt och svin på väg till en anläggning för pastörisering, sterilisering eller annan behandling med motsvarande effekt.
- c) Den provtagning som föreskrivs i punkt a får inte genomföras för kött som härrör från en anläggning som omfattas av ett operativt program som kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 har godkänt som likvärdigt med det som har godkänts för Sverige och Finland.

Kommissionen får ändra och uppdatera medlemsstaternas operativa program enligt förfarandet i artikel 6.

AVSNITT II

Fjäderfäkött

Kraven i detta avsnitt gäller även kött av hardjur.

Ratiter skall behandlas enligt reglerna nedan, men med lämplig anpassning till storlek så att hygienbestämmelserna följs.

KAPITEL I

TRANSPORT AV FJÄDERFÄN TILL SLAKTERIET

1. Fjäderfäna skall vid uppsamlingen på uppfödningsanläggningen och under transporten behandlas varsamt och så att onödigt lidande undviks. Endast fjäderfän som inte visar tecken på sjukdom eller andra defekter får transporteras. Fjäderfä som uppvisar sjukdomssymtom eller har sitt ursprung i en besättning som är kontaminerad med agens som kan påverka folkhälsan skall transporteras under den behöriga myndighetens kontroll.
2. Utrustning som används för att samla upp levande fjäderfän skall rengöras och desinficeras innan den används på nytt. Transportlådor för leverans av fjäderfä till slakteriet skall vara av korrosionsbeständigt material samt vara lätta att rengöra och desinficera.
3. Vid ankomsten till slakteriet skall fjäderfäna få vila före slakt.

KAPITEL II

BESTÄMMELSER FÖR SLAKTERIER

Följande skall gälla för slakterier:

1. En lokal eller ett täckt utrymme skall finnas för mottagning och besiktning av djuren före slakt.
2. För att undvika kontaminering av produkter av köttet skall slakterier vara byggda på följande sätt:
 - En slaktlokal skall finnas där dels bedövning och avblodning, dels plockning och eventuell skällning skall kunna utföras vid skilda arbetsplatser.
 - Det skall finnas en lokal för urtagning och vidare slakthantering som är så stor att urtagningen kan utföras på plats som är tillräckligt avskild från övriga arbetsplatser, eller avskild från dessa med hjälp av en mellanvägg, så att all kontaminering förhindras.
 - Slaktbanden skall vara utformade så att slaktförfarandet kan pågå utan avbrott och så att både korskontaminering mellan slaktbandets olika momenten och kontakt mellan slaktkropparna och väggar, utrustning etc. undviks.
 - Det skall finnas ett väl skyddat område som lämpar sig för utleverans av kött.
3. Det skall finnas tillräcklig kylkapacitet i förhållande till produktionsvolymen.
4. De skall ha läsbara lokaler för kylförvaring av beslagtaget kött.
5. Det måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en tappningstemperatur av minst 82 °C, eller med ett annat system som ger samma verkan.
6. Den utrustning personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som inte manövreras med händerna.
7. Det skall finnas ett separat område med lämpliga faciliteter för rengöring och desinficering av transportmedel och, i tillämpliga fall, av transportutrustning, till exempel lådor. Dessa områden och faciliteter är inte obligatoriska om officiellt godkända områden och faciliteter finns i närheten.

KAPITEL III

BESTÄMMELSER FÖR STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

Följande skall gälla för styckningsanläggningar:

1. De skall vara byggda så att verksamheten kan pågå utan avbrott eller så att olika partier kan behandlas åtskilda.

2. Förpackat och oförpackat kött skall antingen lagras i olika lokaler eller vid olika tidpunkter.
3. Styckningslokalerna skall vara utrustade så att kylkedjan inte bryts under styckningen.
4. Den utrustning personal som hanterar oskyddat kött använder för handtvätt skall ha kranar som inte manövreras med händerna.
5. Det måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en tappningstemperatur av minst 82 °C, eller med ett annat system som ger samma verkan.

Om följande moment utförs på styckningsanläggningen skall denna ha separata lokaler för detta:

- Urtagning av gäss och änder som uppföds för framställning av gås- eller ancleverpastej ("foie gras") och som har bedövats, avblodats och plockats på uppfödningsanläggningen.
- Urtagning av fjäderfä som styckhanterats enligt "New York-metoden".

Detta skall inte gälla om momenten i god tid hålls åtskilda från styckningen och under förutsättning att det tillämpas förfaranden för rengöring och desinfektion.

KAPITEL IV

SLAKTHYGIEN

1. Transportlådor för leverans av levande fjäderfän skall rengöras och desinficeras varje gång de töms.
2. Endast levande fjäderfän avsedda för slakt får föras in i slaktlokalerna, med undantag för hägnade ratiter som slaktats på uppfödningsanläggningen, fjäderfän som styckhanterats enligt "New York-metoden" och slaktats på uppfödningsanläggningen, småvilt samt gäss och ankor som fötts upp för produktion av "foie gras" och som har bedövats, avblodats och plockats på uppfödningsanläggningen.

Djur som har dött under transport eller i uppställningsbås får inte användas som livsmedel.
3. Om detta föreskrivs i gemenskapens lagstiftning skall djuren innan de slaktas uppvisas för den behöriga myndigheten för en besiktning före slakt. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa behörig myndighets instruktioner för att säkerställa att besiktningen före slakt genomförs under lämpliga betingelser.
4. Om anläggningar är godkända för slakt av olika djurarter eller för att hantera slaktkroppar av hägnat och ohägnat vilt skall försiktighetsåtgärder vidtas för att genom åtskillnad antingen i tid eller rum av de arbetsmoment som utförs på de olika arterna förhindra korskontaminering mellan dessa. Det skall finnas separata faciliteter för att ta emot och lagra slaktkroppar av hägnade ratiter som slaktats på jordbruksföretaget och av småvilt.
5. Fjäderfän som förs in i slaktlokalen skall slaktas omedelbart efter bedövning, förutom om slakten utförs enligt en religiös ritual.
6. Bedövning, avblodning, avhudning eller plockning, putsning och urtagning skall göras utan dröjsmål och på ett sådant sätt att varje kontaminering av köttet undviks. Under urtagning skall lämpliga åtgärder vidtas för att förhindra att tarminnehållet spills ut.
7. Slaktade djur skall genomgå en besiktning efter slakt under den behöriga myndighetens kontroll. Den som ansvarar för driften på ett slakteri skall följa behörig myndighets instruktioner för att säkerställa att besiktningen efter slakt genomförs under lämpliga betingelser, så att de slaktade fjäderfäna kan inspekteras korrekt.
8. Inälvor eller delar av dessa som inte har avlägsnats från slaktkroppen före besiktningen efter slakt skall, med undantag av njurar, om möjligt avlägsnas helt och snarast möjligt efter besiktningen efter slakt.
9. Efter besiktning och urtagning skall slaktade fjäderfän utan dröjsmål rengöras och kylas till en temperatur av högst 4 °C, förutom då köttet styckas när det är varmt. Fjäderfän som styckhanteras enligt "New York-metoden" får förvaras vid en temperatur av högst 4 °C i upp till 15 dagar. Senast efter denna periods slut skall fjäderfäna tas ur på ett slakteri eller en styckningsanläggning. Sådana fjäderfän skall åtföljas av ett intyg underskrivet av den behöriga myndigheten som visar att de icke urtagna slaktkropparna härrör från fåglar som besiktigades före slakt på ursprungsanläggningen och befanns vara friska.

10. När slaktkroppar av fjäderfä vattenkyls skall följande beaktas:

- a) Alla försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika korskontaminering av slaktkropparna, varvid hänsyn skall tas till slaktkroppens vikt, vattnets temperatur, vattenflödets volym och riktning samt kyltiden.
- b) Utrustningen skall tömmas helt, rengöras och vid behov desinficeras.
- c) Följande skall registreras kontinuerligt med kalibrerad kontrollapparatur:
 - Vattenförbrukning vid spraytvättning före vattenkylning.
 - Vattnets temperatur på de platser i behållaren eller behållarna där slaktkropparna förs in eller tas ut.
 - Vattenförbrukningen under kylningsförfarandet.
 - De kylda slaktkropparnas sammanlagda vikt.

11. Fjäderfän som är eller misstänks vara sjuka eller fjäderfän som slaktats inom ramen för program för sjukdomsbekämpning eller kontrollprogram får slaktas på anläggningen endast med tillstånd av behörig myndighet. Slakten skall då utföras under den behöriga myndighetens tillsyn och åtgärder vidtas för att förhindra kontaminering. Lokalerna skall rengöras och desinficeras innan de får användas på nytt.

KAPITEL V

HYGIEN VID STYCKNING OCH URBENING

Arbetet med köttet skall organiseras så att tillväxt av patogena mikroorganismer och bildning av toxiner eller andra patogena ämnen förhindras. Särskilt gäller följande:

1. Kött avsett för styckning skall föras in till arbetsplatsen efter hand som det behövs.
2. Vid styckning, urbening, skivning, tärning, förpackning och emballering får köttets kylkurva aldrig brytas.

Om kött benas ur och styckas innan det har nått en temperatur av 4 °C skall köttet föras antingen direkt från slaktlokalen till styckningslokalen i ett enda moment eller efter att först ha förvarats i kylrum. Styckningen skall genomföras omedelbart efter överföringen.
3. Så snart köttet är styckat och vid behov inslaget och emballerat skall det kylas till 4 °C.
4. Om lokalerna är godkända för styckning av kött av olika djurslag, eller för hantering av fjäderfä som styckhanterats enligt "New York-metoden" och småvilt, skall försiktighetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering mellan djurarterna, om så krävs genom att de arbetsmoment som rör olika arter skiljs åt i rum eller tid.

KAPITEL VI

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

1. Medlemsstaterna får anpassa bestämmelserna i kapitlen II och III för anläggningar som ligger i regioner med särskilda geografiska begränsningar eller försörjningssvårigheter, eller som betjänar den lokala marknaden. Hygieninivån får inte riskeras. Medlemsstaterna skall underrätta kommissionen om sådana särskilda bestämmelser.

Anläggningar som betjänar den lokala marknaden skall innebära jordbruksföretag med en årlig produktion på högst 10 000 fjäderfä och som levererar egenproducerat färskt fjäderfäkött i små kvantiteter

- antingen direkt till slutkonsumenten på företaget eller till matmarknader som hålls en gång i veckan i närområdet, eller
- till återförsäljare som säljer direkt till slutkonsumenten, förutsatt att denne återförsäljare bedriver sin verksamhet i producentens närområde.

2. Medlemsstaterna får

- tillåta vidare hantering på för ändamålet godkända anläggningar av hägnat fjädervilt och hägnat småvilt som slaktas och avblodas på jordbruksföretaget,
- bevilja undantag från bestämmelserna för slakt och urtagning vid produktion av ofullständigt urtaget eller icke urtaget hägnat fjädervilt.

3. Slakt, avblodning och plockning av fjäderfän som fötts upp och slaktats för framställning av gås- eller ankleverpastej ("foie gras") får utföras på jordbruksföretaget, förutsatt att detta sker i en separat lokal som helt uppfyller hygienreglerna. De icke urtagna slaktkropparna skall omedelbart och utan att kylkedjan bryts transporteras till ett slakteri eller en styckningsanläggning med en särskild lokal där slaktkropparna skall tas ur inom 24 timmar under den behöriga myndighetens tillsyn. Vid transport måste sådana slaktkroppar av fjäderfä åtföljas av ett intyg underskrivet av den officiella veterinären med uppgifter om ursprungsflockens hälsotillstånd och hygien på uppfödningsanläggningen.
4. Om behörig myndighet tillåter slakt av djur på jordbruksföretaget enligt punkt 3 skall följande regler gälla:
- Jordbruksföretaget skall regelbundet genomgå veterinärbesiktning och skall inte vara föremål för några restriktioner av djur- eller folkhälsoskäl.
 - Behörig myndighet skall i förväg underrättas om vilken dag fjäderfäna kommer att slaktas.
 - Anläggningen skall ha en plats där den grupp fjäderfän som skall slaktas kan föras samman för att besiktigas före slakt.
 - Anläggningen skall ha lämpliga lokaler för hygienisk slakt och vidare hantering av fjäderfäna.
 - Djurskyddsbestämmelserna skall följas.

KAPITEL VII

GODKÄNNANDE OCH REGISTRERING AV ANLÄGGNINGAR

Slakterier, styckningsanläggningar och kylhus måste godkännas av behörig myndighet och få ett godkännandennummer. Anläggningar med begränsad kapacitet enligt kapitel VI, som distribuerar sina produkter endast på den lokala marknaden, får dock registreras.

KAPITEL VIII

YTTERLIGARE GARANTIER

Med avseende på salmonella skall följande regler tillämpas på tamhöns, kalkon, pärlhöns, ankor och gäss avsedda för Sverige och Finland:

- a) Sändningarna skall ha genomgått mikrobiologisk provtagning på ursprungsanläggningen.
- b) Den provtagning som föreskrivs i punkt a får inte genomföras för kött som härrör från en anläggning som omfattas av ett operativt program som kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 har godkänt som likvärdigt med det som har godkänts för Sverige och Finland.

Kommissionen får ändra och uppdatera medlemsstaternas operativa program enligt förfarandet i artikel 6.

AVSNITT III

Kött av hägnat vilt

1. Bestämmelserna för kött av tama hov- och klövdjur skall gälla för produktion och saluföring av kött av hägnat klövvilt (hjort och vildsvin).
2. Bestämmelserna för fjäderfäkött skall gälla för produktion och saluföring av ratitkött.
3. Om viltet inte kan transporteras får den behöriga myndigheten utan hinder av punkterna 1 och 2 tillåta slakt av hägnat vilt på ursprungsanläggningen för att undvika all risk för den som hanterar djuren eller för att skydda dessa. Detta tillstånd får ges under förutsättning av följande:
- Hjorden skall regelbundet genomgå veterinärbesiktning och skall inte vara föremål för några restriktioner av djur- eller folkhälsoskäl.
 - En begäran skall göras av djurägaren.
 - Behörig myndighet skall i förväg underrättas om vilken dag djuren kommer att slaktas.

- Anläggningen skall ha en plats där den grupp djur som skall slaktas kan föras samman för att besiktigas före slakt.
 - Anläggningen skall ha lämpliga lokaler för slakt, stickning och avblodning av djuren och om ratiteter skall plockas, för plockning av dessa.
 - Slakt genom stickning och avblodning skall ske efter bedövning i enlighet med direktiv 93/119/EG. Slakt genom skjutning får tillåtas.
 - De slaktade och avblodade djuren skall hängas upp efter slakt och snarast möjligt och under tillfredsställande hygieniska förhållanden transporteras till en godkänd anläggning. Om djur som slaktas på uppfödninganläggningen inte kan föras till en godkänd anläggning inom en timme skall de transporteras i en container eller ett transportmedel där temperaturen hålls mellan 0 °C och 4 °C. Urtagning skall genomföras så snart som möjligt efter bedövning och avblodning.
 - De slaktade djuren skall under transport till den godkända anläggningen åtföljas av ett intyg utfärdat och undertecknat av den officiella veterinären vilket visar att besiktningen före slakt givit ett gynnsamt resultat och att slakt och avblodning genomförts korrekt samt anger när slakten ägt rum.
4. Alla arbetsmoment i slakten av renar avsedda för handel inom gemenskapen får utföras i mobila slaktenheter i enlighet med bestämmelserna för kött av tama hov- och klövdjur. Villkoren för användning av mobila slaktenheter för andra arter skall efter yttrande från Vetenskapliga kommittén fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 6.

AVSNITT IV

Kött av vilt

Detta avsnitt gäller inte jaktbyten eller nedlagt vilt som transporteras av resenärer, förutsatt att det handlar om ringa kvantiteter småvilt eller enbart ett enda större vilt djur samt att det framgår av omständigheterna att viltbrådet inte är avsett för kommersiella ändamål och under förutsättning att det inte härrör från ett område eller en region där särskilda restriktioner gäller i fråga om djurhälsa eller på grund av förekomsten av restsustanser,

KAPITEL I

UTBILDNING AV JÄGARE I HÄLSA OCH HYGIEN

1. Personer som ansvarar för viltjakt och för utsläppande på marknaden av viltkött avsett att användas som livsmedel skall ha tillräckliga kunskaper i vilthygien och -patologi för att kunna göra en första undersökning av viltköttet på plats.

Medlemsstaterna skall för det ändamålet inrätta utbildnings- och informationsprogram för bland annat jägare, jägmästare och viltvårdare där minst följande skall behandlas:

- Normal anatomi, fysiologi och normalt beteende för vilt.
- Onormalt beteende och sjukliga förändringar hos vilt på grund av sjukdomar, miljöföroreningar eller andra faktorer som kan påverka människors hälsa efter konsumtion av köttet.
- Hygienregler och korrekta metoder för att bland annat hantera, transportera och ta ur döda vilda djur.
- Lagar och andra författningar som gäller hälso- och hygienregler för utsläppande på marknaden av viltkött.

Sådana program skall om möjligt införas och bedrivas i samarbete med officiellt erkända jägarorganisationer för att säkra att jägare kontinuerligt utbildas och informeras om möjliga folkhälsorisker med kött av vilt.

2. Enskilda jägare, eller minst en person i jaktlaget, skall ha tillräcklig kompetens enligt ovanstående för att kunna genomföra en hälsokontroll av de nedlagda djuren.

KAPITEL II

NEDLÄGGNING, URTAGNING OCH TRANSPORT AV VILT TILL GODKÄND ANLÄGGNING

1. Efter avlivning skall storvilt öppnas och magar och inälvor tas ut. Småvilt får tas ur helt eller delvis på plats eller på en viltbearbetningsanläggning.

2. Nedlagda djur skall undersökas av jägaren, en utbildad person enligt kapitel I.2 eller vid behov en veterinär så snart som möjligt efter nedläggningen och passningen för en bedömning om det finns tecken på att köttet utgör en hälsorisk.

- a) Finns det inga symptom eller tecken på detta eller på någon miljömässig kontaminering får viltet antingen släppas för direkt privat konsumtion eller snarast möjligt transporteras till en uppsamlingscentral eller viltbearbetningsanläggning. Viltet får inte bearbetas på något sätt på uppsamlingscentralen. På bearbetningsanläggningen skall viltet uppvisas för behörig myndighet för inspektion. Såvida inte slaktkroppen åtföljs av ett intyg från en utbildad jägare eller person enligt kapitel I.2, som säger att viltet inte uppvisade onormala symptom eller tecken på miljömässig kontaminering skall bröstorgans inälvor på storvilt, även om de skilts från kroppen, tillsammans med njurar och vid behov lever och mjälte, medfölja kroppen och identifieras på ett sådant sätt att besiktning kan ske av inälvorna samtidigt med slaktkroppen i övrigt. Huvudet får ha avlägsnats som trofé.
- b) Om onormalt beteende före fångsten eller patologiska förändringar upptäcks vid undersökningen eller om det finns misstanke om miljömässig kontaminering skall slaktkroppen tillsammans med inälvorna transporteras till viltbearbetningsanläggningen för en fullständig besiktning efter slakt och behörig myndighet skall se till att jägaren underrättar den officiella veterinären om sin upptäckt. Den officiella veterinären skall genomföra de tester som krävs för att ställa diagnos på grundval av defekterna. Efter att ha ställt diagnos skall den officiella veterinären avgöra om slaktkroppen är tjänlig som livsmedel.

Det skall säkerställas att arter som kan vara kontaminerade med *trichinella spiralis* sänds till ett officiellt erkänt laboratorium för trikin kontroll innan köttet får frisläppas för konsumtion som livsmedel.

Jägare, eller en utbildad person enligt kapitel I.2 skall hållas ansvariga för beslut som de själva fattar när det gäller undersökning av vilt för att upptäcka eventuella hälsorisker.

Om det inte finns någon jägare eller någon person i ett jaktlag som har erhållit erforderlig utbildning enligt kapitel I.2 skall det nedlagda djuret och dess inälvor lämnas in för inspektion av den behöriga myndigheten på en viltbearbetningsanläggning.

3. Slaktkroppar och inälvor måste flyttas inom 12 timmar efter nedläggningen till en viltbearbetningsanläggning eller uppsamlingscentral, där de skall kylas ned till föreskriven temperatur. Om viltet först tas till en uppsamlingscentral skall det inom 12 timmar efter ankomsten till uppsamlingscentralen tas till en viltbearbetningsanläggning eller i fråga om avlägsna regioner där klimatförhållandena så tillåter, inom en period som skall fastställas av den behöriga myndigheten. Vid transport till uppsamlingscentral och viltbearbetningsanläggning får viltet inte staplas eller travas.
4. Slaktkroppar av vilt skall kylas ner till en temperatur av högst 7 °C för storvilt och högst 4 °C för småvilt.
5. Vid saluföring av oavhudat storvilt skall följande gälla:
- a) Besiktning efter slakt måste ha gjorts av inälvorna på en viltbearbetningsanläggning.
- b) Viltet måste åtföljas av ett sundhetsintyg underskrivet av den officiella veterinären som intygar att besiktningen efter slakt gav ett tillfredsställande resultat.
- c) Slaktkroppen måste ha kylts ner till en temperatur på högst
- + 7 °C och ha hållits vid högst den temperaturen under högst 7 dagar efter besiktningen efter slakt eller
- + 1 °C och ha hållits vid högst den temperaturen under högst 15 dagar från besiktningen efter slakt.
- d) Det måste lagras och hanteras åtskilt från andra livsmedel.

Kött från oavhudat vilt får kontrollmärkas endast om det efter avhudning på en viltbearbetningsanläggning genomgår besiktning efter slakt och godkänns som livsmedel.

KAPITEL III

HYGIENBESTÄMMELSER FÖR VILTBEARBETNINGSANLÄGGNINGAR

1. Viltkött skall beredas på en godkänd viltbearbetningsanläggning.
2. Om inälvorna inte har tagits ur på platsen måste detta ske utan onödigt dröjsmål vid ankomsten till viltbearbetningsanläggningen. Lungorna, hjärtat, njurarna, och mediastinum och vid behov levern och mjälten får antingen avskiljas eller lämnas anslutna till kroppen genom de naturliga fästena.
3. Under styckning, urbenning, förpackning och emballering skall viltköttets inre temperatur hållas konstant vid högst + 7 °C i fråga om storvilt och vid högst + 4 °C i fråga om småvilt.

KAPITEL IV

GODKÄNNANDE OCH REGISTRERING AV ANLÄGGNINGAR

1. Uppsamlingscentralerna för vilt skall registreras.
2. Viltbearbetningsanläggningarna skall godkännas.

AVSNITT V

Malet kött, köttberedningar samt maskinurbenat och maskinrekombinerat kött

Detta avsnitt skall inte tillämpas på produktion och saluföring av malet kött avsett för bearbetningsindustrin, utan sådant kött omfattas av kraven för färskt kött.

KAPITEL I

PRODUKTIONSANLÄGGNINGAR

1. Produktionslokalerna skall vara utrustade så att kylkedjan inte bryts under verksamheten.
2. Det skall säkerställas att produkterna är säkra ur mikrobiologiskt hänseende.
3. Anläggningarna skall godkännas av den behöriga myndigheten.

KAPITEL II

MALET KÖTT

1. Krav på råvaror:
 - a) Malet kött skall ha beretts av skelettmuskulatur (inbegripet vidhängande fettvävnader).
 - b) Fryst eller djupfryst kött som använts för beredning av malet kött skall ha urbenats före frysningen och ha lagrats under en begränsad tid efter urbeningen.
 - c) Den behöriga myndigheten får tillåta att kött benas ur på platsen omedelbart före malning under förutsättning att detta arbetsmoment utförs under hygieniska och kvalitetsmässigt godtagbara förhållanden.
 - d) Det skall, om det har beretts av kylt kött, användas
 - inom högst 6 dagar efter slakten, eller
 - inom högst 15 dagar efter slakten när det gäller urbenat och vakuumförpackat nötkött.
 - e) I vilket fall som helst skall kött med organoleptiska brister inte användas vid produktion av malet kött.
 - f) Malet kött får inte framställas av följande:
 - Avfall från styckning eller putsning eller avskrap från ben annat än hela muskelstycken och inte heller av maskinurbenat kött.

- Kött från följande delar av nötkreatur, svin, får och getter: skullkött förutom tuggmuskler, den icke-muskulära delen av linea alba, området kring framknä och hasled, benskrap. Mellangärdets muskler, efter avlägsnande av den serösa hinnan, och tuggmuskler får användas först efter undersökning med avseende på dynt.
- Kött som innehåller benfragment eller hud.

Griskött eller hästkött som används för produktion av malet kött skall ha erhållits i enlighet med kraven för trikinkontroll.

2. Malningen skall utföras inom en timme efter det att köttet kommit till beredningslokalen. En längre tidsperiod får beviljas i enskilda fall om tillsats av salt av tekniska skäl motiverar detta, eller om en riskanalys visar att ingen ökad risk för människors hälsa föreligger.

Om dessa arbetsmoment pågår längre än den tid som anges ovan får det färska köttet inte användas innan dess inre temperatur har sänkts till högst 4 °C.

3. Genast efter tillverkningen skall malet kött förpackas eller emballeras på ett hygieniskt sätt samt kylas till och förvaras vid en temperatur på högst 2 °C.
4. Malet kött får djupfrysas endast en gång.
5. Samma krav skall gälla för malet kött till vilket högst 1 % salt har tillsatts. Om mer än 1 % salt har tillsatts betraktas produkten som en köttberedning.
6. För att ta hänsyn till särskilda konsumtionsvanor, och under förutsättning att produkterna av animaliskt ursprung inte utgör någon fara för människors hälsa, får medlemsstaterna bevilja undantag från punkterna 1–5. Malet kött får då inte märkas med gemenskapens kontrollmärke.

KAPITEL III

KÖTTBEREDNINGAR

1. Köttberedningar som framställs av malet kött skall uppfylla de villkor som fastställs för malet kött.
2. Tillsats av smakämnen till hela fjäderfäкроppar får ske i en särskild lokal som är tydligt avskild från slaktlokalerna.
3. Om köttet har varit fryst eller djupfryst skall det användas inom tillräckligt kort tid efter slakten.
4. Köttet får benas ur på platsen omedelbart före beredning under förutsättning att detta arbetsmoment utförs under hygieniska förhållanden.
5. Köttberedningar får djupfrysas endast en gång.
6. Efter produktion skall köttberedningar förpackas och emballeras samt snarast möjligt kylas till en inre temperaturer på högst 4 °C.

I fryst form skall den inre temperaturen gå ner under –18 °C i enlighet med artikel 1.2 i direktiv 89/108/EEG.

KAPITEL IV

MASKINURBENAT KÖTT

Vid produktion av maskinurbenat kött skall följande villkor uppfyllas:

1. Råvaror:

- a) De råvaror som används för framställning av maskinurbenat kött skall uppfylla kraven för färskt kött.
- b) Följande får inte användas för framställning av maskinurbenat kött:
 - Av fjäderfän: fötter, halshud, halskotor och huvud.
 - Av övriga djur: huvudets ben, fötter, svans (förutom från nötkreatur), femur, tibia, fibula, humerus, radius och ulna, ryggraden från nötkreatur, får och getter.

c) Kyllda råvaror för urbening från slakteriet på plats får vara högst 7 dagar gamla.

Kyllda råvaror för urbening från ett annat slakteri får vara högst 5 dagar gamla.

Köttben från frysta slaktkroppar får användas.

2. Villkor för produktion av maskinurbenat kött:

a) Maskinurbening skall ske utan onödigt dröjsmål efter urbening. I annat fall skall köttbenen efter urbening

— antingen kylas till 2 °C och lagras vid en rumstemperatur av högst 2 °C,

— eller inom 24 timmar efter urbening frysas till – 18 °C. Sådana ben skall användas inom tre månader efter det att de har frysts in. Köttben från frysta slaktkroppar får dock inte frysas om.

b) Vid maskinurbening får rumstemperaturen vara högst 12 °C.

c) Om det maskinurbenade köttet inte skall användas inom en timme efter det att det har framställts skall det omedelbart kylas till en temperatur av högst 2 °C.

Efter kylning skall det bearbetas inom 24 timmar. I annat fall skall det frysas inom 12 timmar efter framställningen.

Om det maskinurbenade köttet är fryst skall frysskiktens kärntemperatur ha gått ner till – 18 °C eller lägre inom sex timmar. Fryst maskinurbenat kött skall lagras i högst tre månader. Fryst maskinurbenat kött skall transporteras och lagras vid en temperatur lägre än – 18 °C.

Maskinurbenat kött får transporteras från framställningsenheten till en bearbetningsanläggning. Kylkedjan får inte brytas under transport och produktens temperatur skall hållas på högst 2 °C.

3. Användning av maskinurbenat kött

Maskinurbenat kött får endast användas i värmebehandlade köttprodukter vars temperatur höjs till + 70 °C under 30 minuter eller som har behandlats med någon annan kombination av tid och temperatur som ger samma säkerhet.

AVSNITT VI

Köttprodukter

KAPITEL I

BESTÄMMELSER FÖR RÅVAROR

Följande delar får inte användas vid beredning av bearbetade köttprodukter:

a) Könsoorgan från både han- och hondjur, med undantag av testiklar.

b) Urinorgan, med undantag av njurar och urinblåsa.

c) Brosk i struphuvud, luftstrupe och extralobularbronker.

d) Ögon och ögonlock.

e) Yttre hörselgången.

f) Hornvävnad.

g) Hos fjäderfä: huvud – med undantag av kam och öron, skäggtömmar och slör – foderstrupe, kräva, tarmar och könsoorgan.

KAPITEL II

GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR

Anläggningar för framställning av köttprodukter skall godkännas av den behöriga myndigheten. Anläggningar med begränsad kapacitet som distribuerar sina produkter endast på den lokala marknaden får dock registreras.

AVSNITT VII

Levande musslor

Bestämmelserna om rening skall inte gälla tagghudingar, manteldjur och marina snäckor och sniglar.

Det skall säkerställas att levande musslor som tas upp i vilt tillstånd och som är avsedda att användas som livsmedel uppfyller kraven i kapitel IV i detta avsnitt.

KAPITEL I

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR ODLING OCH UPPTAGNING AV LEVANDE MUSSLOR

A. Villkor för produktionsområden

1. Levande musslor skall endast tas upp från områden vars läge och gränser har fastställts och klassificerats av den behöriga myndigheten enligt följande:
 - a) *Kategori A-områden:* områden från vilka levande musslor avsedda att användas som livsmedel får tas upp. Levande musslor från dessa områden skall uppfylla de villkor som fastställs i kapitel IV i detta avsnitt.
 - b) *Kategori B-områden:* områden från vilka levande musslor får tas upp men endast släppas ut på marknaden som livsmedel efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning.
 - c) *Kategori C-områden:* områden från vilka levande musslor får tas upp men släppas ut på marknaden först efter återutläggning under en längre period (minst två månader).

Kriterierna för klassificering av kategori B- och C-områden kommer att fastställas av kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 och efter yttrande från den berörda vetenskapliga kommittén.

Blötdjur från kategori B- och C-områden skall efter rening eller återutläggning uppfylla de villkor som fastställs i kapitel IV i detta avsnitt.

Levande musslor som härrör från sådana områden och som inte har genomgått rening eller återutläggning får dock sändas till en bearbetningsanläggning där de skall undergå en behandling för att förhindra att patogena mikroorganismer utvecklas. En sådan behandling skall godkännas av kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 och efter yttrande från den berörda vetenskapliga kommittén.

2. Varje hantering och upptagning av musslor i områden som av hälsoskäl anses otjänliga för denna verksamhet eller i områden som inte tillhör någon av kategorierna enligt punkt 3 skall vara förbjuden. Aktörerna skall kontakta den behöriga myndigheten för upplysningar om vilka områden som lämpar sig för produktion och upptagning.
3. När det gäller kammusslor skall de bestämmelser som fastställs i punkt 1 endast gälla vattenbruksprodukter, eller, om uppgifter finns tillgängliga som möjliggör klassificering av fiskevattnen, vilda kammusslor. Om det är omöjligt att klassificera fiskevattnen skall bestämmelserna i kapitel IV dock gälla för kammusslor som tas upp i vilt tillstånd.

B. Bestämmelser för upptagning och transport av levande musslor till leverans- eller reningsanläggning, återutläggningsområde eller beredningsanläggning

1. Upptagningsmetoder och ytterligare hantering får inte förorsaka ytterligare kontamination eller svåra skador på levande musslors skal eller vävnad, och får inte leda till förändringar som avsevärt påverkar deras lämplighet för behandling genom rening, beredning eller återutläggning. Musslorna skall särskilt
 - skyddas på lämpligt sätt från att krossas, skrapas eller utsättas för vibrationer,
 - inte utsättas för extrem värme eller kyla,
 - inte stå under vatten som skulle kunna kontaminera dem ytterligare.
2. Transportmedlet skall tillåta lämplig avrinning, vara utrustat för att ge bästa möjliga överlevnadsvillkor och ett effektivt skydd mot kontamination.
3. En registreringshandling för identifikation av partier av levande musslor under transport från upptagningsområdet till en leveransanläggning, en reningsanläggning, ett återutläggningsområde eller en beredningsanläggning skall utfärdas av den behöriga myndigheten på begäran av upptagaren. För varje parti skall upptagaren läsligt och outplånligt fylla i relevanta delar av registreringshandlingen. En förlaga till denna skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6. Denna handling skall vara avfattad på minst ett av bestämmelselandets språk.

Registreringshandlingen skall ha ett löpnummer. Den behöriga myndigheten skall föra register över registreringshandlingarnas nummer tillsammans med namnen på de personer som tar upp de levande musslor för vilka handlingarna har utfärdats. Registreringshandlingen för varje parti levande musslor skall datumstämplas vid leverans till en leveransanläggning, en reningsanläggning, ett återutläggningsområde eller en beredningsanläggning. Handlingen skall bevaras av den driftspersonal som ansvarar för sådana anläggningar eller områden i minst 12 månader eller på begäran av den behöriga myndigheten under en längre period. Dessutom är även upptagaren skyldig att bevara den under samma tidsperiod.

Om upptagningen utförs av samma personal som driver mottagande leveransanläggning, reningsanläggning, återutläggningsområde eller beredningsanläggning får registreringshandlingen ersättas av ett permanent transporttillstånd beviljat av den behöriga myndigheten.

4. Om ett upptagning- eller återutläggningsområde är tillfälligt stängt får den behöriga myndigheten inte längre utfärda registreringshandlingar för detta område och omgående upphäva giltigheten av alla redan utfärdade registreringshandlingar.

C. Bestämmelser för återutläggning av levande musslor

Följande bestämmelser skall följas vid återutläggning av levande musslor:

1. Endast områden för återutläggning av levande musslor som godkänts av den behöriga myndigheten får användas. Gränsen mellan lotterna skall tydligt fastställas med bojar, stolpar eller andra fasta hjälpmedel. Det skall vara ett minsta avstånd mellan återutläggningsområdena och mellan återutläggnings- och upptagningsområden för att säkra att vattenkvaliteten inte försämras.
2. Genom villkoren för återutläggning skall bästa möjliga villkor för rening säkerställas. Särskilt följande skall iakttas:
 - Metoderna för hantering av levande musslor avsedda för återutläggning skall innebära att musslornas förmåga att filtrera näring återställs efter utläggning i naturliga vatten.
 - Levande musslor får inte återutläggas så tätt att reningen hindras.
 - Levande musslor skall vara nedsänkta i havsvatten i återutläggningsområdet under en tidsperiod som skall fastställas på grundval av vattentemperaturen. Denna period skall överskrida den tid det tar för halten av fekala bakterier att sjunka till de halter som är tillåtna enligt kapitel IV i detta avsnitt.
 - Den lägsta vattentemperaturen för effektiv återutläggning skall vid behov fastställas och offentliggöras av den behöriga myndigheten för varje art av levande musslor och för varje godkänt återutläggningsområde.
 - Lotterna inom återutläggningsområden skall vara väl åtskilda för att förhindra att partierna sammanblandas.
3. Driftschefen för återutläggningsområden skall vid den behöriga myndighetens inspektion alltid kunna dokumentera de levande musslornas ursprung, återutläggningsperioderna, återutläggningsområdena samt partiets destination efter återutläggning.
4. Efter upptagning från återutläggningsområden skall partier under transport från återutläggningsområde till den godkända leverans-, renings- eller beredningsanläggningen åtföljas av en registreringshandling i form av den blankett som skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6, förutom då återutläggningsområdet och leverans-, renings- eller beredningsanläggningen leds av samma personal. Denna handling skall vara avfattad på minst ett av bestämmelse-landets språk.

KAPITEL II

GODKÄNNANDE AV LEVERANS- OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

A. Lokaler

1. Platsen för lokalerna får inte översvämmas vid normalt högt tidvatten eller genom avrinning från omgivande områden.
2. Om havsvatten används skall anläggningar för tillgång till rent havsvatten finnas tillgängliga.

B. Särskilda bestämmelser för reningsanläggningar

Utöver bestämmelserna i A skall reningsanläggningar uppfylla följande villkor:

- Innerväggarna i reningstankar och vattenbehållare skall ha en jämn, hård och ogenomtränglig yta som är lätt att rengöra genom skrubbing eller högttrycksspolning.

- Reningstanken skall vara konstruerad så att vattnet skall kunna rinna av helt.
- Reningstankarna skall tillföras ett tillräckligt flöde av rent havsvatten och vara försedda med avlopp dimensionerat efter tankens produktionsvolym.
- Om reningsanläggningen inte har tillgång till direktpumpat rent havsvatten skall den ha utrustning för rening av havsvatten.

KAPITEL III

HYGIENBESTÄMMELSER I LEVERANS- OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

A. Hygienbestämmelser för reningsanläggningar

1. Före rening skall levande musslor spolas rena från dy och ansamlad smuts med rent havsvatten eller dricksvatten under tryck.
2. Reningstankarna skall tillföras ett tillräckligt flöde av havsvatten per timme och ton behandlade levande blötdjur. Avståndet mellan platserna för intag av havsvatten och utsläpp av avloppsvatten skall vara tillräckligt för att förhindra kontaminering.
3. Reningssystemet skall fungera på ett sådant sätt att levande musslor snabbt återfår förmågan att filtrera näring och skyddas från kontaminering via avfallsvatten samt på ett sådant sätt att återkontaminering förhindras. Efter rening skall musslorna kunna leva vidare i lämplig kondition för förpackning, lagring och transport innan de släpps ut på marknaden.
4. Kvantiteten levande musslor som renas får inte överstiga reningsanläggningens kapacitet. De levande musslorna skall renas kontinuerligt tillräckligt länge för att de skall uppfylla de mikrobiologiska normer som anges i kapitel IV i detta avsnitt.
5. Om en reningstank innehåller musslor av olika arter skall behandlingens längd anpassas efter den art som kräver längst reningsperiod.
6. Behållare som används för att hålla kvar de levande musslorna i reningssystemet skall vara konstruerade så att genomströmning av havsvatten kan ske. Lagren av levande musslor får inte vara så tjocka att skalerna inte kan öppna sig under reningen.
7. När reningen är klar skall de levande musslornas skal tvättas noggrant genom spolning med dricksvatten eller rent havsvatten.
8. Skaldjur, fisk och andra marina arter får inte hållas i reningstankar där levande musslor renas.
9. Reningsanläggningar får endast ta emot partier av levande musslor som åtföljs av en registreringshandling i form av den blankett som skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6.
10. Reningsanläggningar som levererar partier av levande musslor till leveransanläggningar skall sända med en registreringshandling som följer den förlaga som skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6.
11. Varje kolli med renade levande musslor som sänds till en leveransanläggning skall förses med en etikett som intygar att samtliga blötdjur är renade.

B. Hygienbestämmelser för leveransanläggningar

1. Hantering av blötdjur som förpackning eller sortering får inte orsaka ytterligare kontaminering av produkten eller påverka blötdjurens livsduglighet.
2. All tvättning eller rengöring av levande musslor skall utföras med rent havsvatten eller dricksvatten under tryck. Tvättvattnet får inte återanvändas.
3. Leveransanläggningar får endast motta partier av levande musslor som åtföljs av den registreringshandling som avses i I.B.4 och som härrör från ett godkänt upptagnings- (kategori A) eller återutläggningsområde eller en godkänd reningsanläggning.
4. Blötdjuren skall förvaras åtskilda från platser där det finns husdjur.
5. Leveransanläggningar ombord på fartyg skall omfattas av bestämmelserna i punkterna 1, 2 och 4. Blötdjuren skall komma från ett godkänt produktionsområde (klass A). De bestämmelser som fastställs i kapitel II.A skall i tillämpliga delar också gälla för dessa leveransanläggningar. Särskilda bestämmelser får dock fastställas av kommissionen enligt förfarandet i artikel 6.

KAPITEL IV

HÄLSONORMER FÖR LEVANDE MUSSLOR

Levande musslor som släpps ut på marknaden för att användas som livsmedel skall uppfylla följande villkor:

1. De skall ha de organoleptiska egenskaper som färska och livskraftiga musslor normalt uppvisar, ha skal fria från smuts, reagera normalt på slag och, med undantag av kammusslor, ha intravalvulär vätska i normal mängd.
2. De skall uppfylla de mikrobiologiska krav eller produceras i enlighet med de mikrobiologiska riktlinjer som skall fastställas enligt förfarandet i artikel 6 i denna förordning.
3. Musslorna får inte innehålla så höga halter av toxiska eller skadliga ämnen, naturligt förekommande eller som tillförts miljön, att det tolerabla dagliga intaget (TDI) överskrids.
4. Halten radioaktiva ämnen får inte överskrida den av gemenskapen fastställda övre gränsen för livsmedel.
5. Gränsvärden för marina biotoxiner:
 - a) Den totala halten PSP (paralytiskt skaldjursgift) i blötdjurets ätbara del (hela kroppen eller varje ätbar del separat) får inte överstiga 80 mikrogram per 100 g blötdjurskött enligt en metod som godkänts av kommissionen efter beslut enligt förfarandet i artikel 6.
 - b) Den totala halten ASP (amnesiframkallande skaldjursgift) i blötdjurets ätbara del (hela kroppen eller varje ätbar del separat) får inte överstiga 20 mikrogram domorisyra per gram mätt med HPLC (vätskekromatografi).
 - c) Gängse biologiska testmetoder för DSP (diarréframkallande skaldjursgift) får inte visa närvaro av giftet i ätbara delar av blötdjuret (hela kroppen eller varje ätbar del separat).

Kommissionen skall i samarbete med berört referenslaboratorium i gemenskapen och enligt förfarandet i artikel 6 samt efter yttrande från den berörda vetenskapliga kommittén fastställa följande:

- Gränsvärden och analysmetoder för andra marina biotoxiner vid behov.
- Virologiska standarder och testmetoder för virus.
- Provtagningsplaner samt metoder och analystolerans för kontroll av att hygiennormerna följs. I avvaktan på beslut om detta skall vetenskapligt erkända metoder användas för att kontrollera att hygiennormerna följs.
- Andra hygiennormer eller kontroller skall införas om vetenskapliga rön tyder på att detta bör göras för att skydda folkhälsan.

KAPITEL V

FÖRPACKNING AV LEVANDE MUSSLOR

1. Ostron skall förpackas med det konkava skalet nedåt.
2. Förpackningar som innehåller levande musslor, även vakuumförpackningar i havsvatten, skall vara förseglade under leverans från leveransanläggning till konsument eller detaljhandlare. Förpackningarna får dock öppnas och blötdjuret ompaketeras på en godkänd leverans- eller reningsanläggning.

KAPITEL VI

GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR

Leverans- och reningsanläggningar skall vara godkända av behörig myndighet.

KAPITEL VII

HÄLSOMÄRKNING OCH ETIKETTERING

1. Kontrollmärkningen skall vara vattenbeständig.
2. Utöver vad som sägs i bestämmelserna om kontrollmärkning skall etiketten innehålla följande information:
 - Arten av mussla (gängse och vetenskapligt namn).

— Förpackningsdatum, med uppgift om åtminstone dag och månad.

Utan hinder av direktiv 79/112/EEG får hållbarhetsdatum ersättas av uppgiften "dessa djur skall vara levande vid försäljning".

3. Den etikett som fästs på en förpackning levande musslor som inte är förpackade i kvantiteter avsedda för enskilda konsumenter skall av detaljhandlaren förvaras i minst 60 dagar efter det att innehållet i förpackningen har delats upp.

KAPITEL VIII

LAGRING OCH TRANSPORT AV LEVANDE MUSSLOR

1. Levande musslor skall förvaras i en lokal vars temperatur inte inverkar menligt på deras säkerhet som livsmedel och deras livsduglighet.
2. Levande musslor får inte nedsänkas i eller sprayas med vatten sedan de förpackats och lämnat leveransanläggningen annat än om leverantören säljer direkt till detaljhandeln.

AVSNITT VIII

Fiskeriprodukter

KAPITEL I

BESTÄMMELSER FÖR FISKEFARTYG

Vildfångade fiskeriprodukter skall ha fångats och vid behov genomgått avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor, kylts, frysts eller beretts och/eller förpackats/emballerats ombord på fartyg i enlighet med de bestämmelser som fastställs i detta kapitel.

I. Bestämmelser för utrustning på fiskefartyg

A. Bestämmelser för alla fartyg

1. Fiskefartyg skall vara utformade och byggda så att produkterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, fett eller andra skadliga ämnen.
2. Ytor som fisken kommer i kontakt med skall bestå av korrosionsbeständiga material samt vara jämna och lätta att rengöra. Eventuella ytbeläggningar skall vara hållbara och får inte vara giftiga.
3. Utrustning som används för att arbeta med fisk skall vara korrosionsbeständig och lätt att rengöra.

B. Fabriksfartyg

1. Minst följande skall finnas:

- a) Ett särskilt mottagningsområde där fiskeriprodukterna tas ombord, med utrymmen som är så stora att varje fångst kan hållas åtskild. Detta område skall vara lätt att rengöra och utformat så att produkterna skyddas mot väder och vind och mot all smuts eller förorening.
- b) Ett system för transport av fiskeriprodukter från mottagningsområdet till arbetsområdet som uppfyller hygienkraven.
- c) Arbetsplatser som är tillräckligt stora för behandling och beredning av fiskeriprodukter under goda hygieniska förhållanden, lätta att rengöra och utformade så att all kontaminering av produkterna undviks.
- d) Lagringsutrymmen för färdiga produkter som är tillräckligt stora och utformade så att de är lätta att rengöra. Om ett system för avfallshantering är i drift ombord skall ett särskilt lastrum finnas för lagring av avfallsprodukterna.
- e) Ett utrymme för förvaring av emballage som är avskilt från de utrymmen där produkter bearbetas och bereds.
- f) Särskild utrustning för att pumpa ut avfall och fiskeriprodukter som är otjänliga som livsmedel, antingen direkt i havet eller, om omständigheterna så kräver, i en vattentät tank som är avsedd endast för detta ändamål. Om avfallet lagras och bearbetas ombord med desinfektionsmedel skall särskilda utrymmen finnas för detta.

g) Utrustning för försörjning med vatten av dricksvattenkvalitet i enlighet med rådets direktiv 98/83/EG eller med rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag under tryck. Intaget för havsvatten skall vara placerat så att det vatten som pumpas in inte påverkas av spillvatten eller av avlopps- eller motorkylvatten.

h) Anordningar för handrengöring och -desinficering med kranar som inte är handmanövrerade, såvida det inte kan visas att ett annat förfarande ger samma garantier för hygienisk handtorkning.

2. Fabriksfartyg där fiskerivaror fryses in skall ha följande:

a) En frysanläggning som är tillräckligt kraftig för att snabbt sänka temperaturen till en kärntemperatur på -18°C eller lägre.

b) En kylanläggning med tillräcklig kapacitet för att hålla fiskeriprodukterna i lagerlokalerna vid en temperatur på -18°C eller lägre. Lagerutrymmen skall ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att den lätt kan avläsas. Utrustningens sensor skall placeras i den del av lagerlokalen där temperaturen är högst.

Fryst hel fisk i saltlake avsedd för framställning av konserver får förvaras vid en temperatur på -9°C eller lägre.

C. Frys-fartyg och fartyg avsedda och utrustade för att bevara fiskeriprodukter i mer än 24 timmar

1. Dessa fartyg skall vara utrustade med lastrum, tankar eller behållare för förvaring av kylda eller frysta fiskeriprodukter vid de temperaturer som fastställs i detta avsnitt. Lastrummen skall vara åtskilda från maskinrum och besättningens utrymmen genom skiljeväggar som skall skydda de förvarade fiskeriprodukterna från all kontaminering. Frys- och kylutrustningen skall uppfylla de villkor som fastställs för fabriksfartyg enligt B.3.

2. Lastrummen skall vara utformade på sådant sätt att smältvatten inte kan ligga kvar i beröring med fiskeriprodukterna.

3. Behållare för förvaring av produkterna skall vara utformade så att dessa bevaras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt. Det är särskilt viktigt att behållarna hålls rena och att smältvattnet kan rinna av.

4. Fartyg som är utrustade för kylning av fiskeriprodukter i kylt havsvatten skall ha tankar som är försedda med anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken. Kylningen skall vara så effektiv att blandningen av fisk och havsvatten med säkerhet når en temperatur av högst 3°C senast sex timmar och högst 0°C senast sexton timmar efter lastningen.

II. Hygien ombord på fiskefartyg

Följande hygienbestämmelser skall gälla för fiskeriprodukter på fiskefartyg:

1. Vid användning skall de utrymmen på fartyget eller de behållare som avsatts för förvaring av fiskeriprodukter vara absolut rena och får framförallt inte kunna kontamineras av fartygets drivmedel eller av slagvatten.

2. Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord skall de skyddas från kontaminering och från all påverkan från solen eller andra värmekällor. När de sköljs skall antingen färskvatten användas enligt de parametrar som anges i direktiv 98/83/EG eller i tillämpliga fall rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag.

3. Fiskeriprodukterna skall hanteras och förvaras på sådant sätt att de inte skadas. Under förutsättning att fiskköttet inte skadas får spetsiga redskap tillåtas vid flyttning av stora fiskar eller av sådana fiskar som kan skada den som arbetar med dem.

4. Alla fiskeriprodukter utom sådana som förvaras levande skall kylas snarast möjligt efter lastningen. Om kylning inte är möjlig skall fiskeriprodukterna i stället landas så snabbt som möjligt.

5. Om is används för kylning av produkterna skall den vara framställd av dricksvatten eller rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag. Före användningen skall isen förvaras på sådant sätt att den inte kan kontamineras.

6. Om huvudena skärs bort och/eller fisken rensas ombord skall detta arbete utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och produkten skall omedelbart sköljas grundligt med dricksvatten eller rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag. I sådana fall skall inälvorna och sådana delar som kan utgöra en risk för människors hälsa avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever och rom som skall användas som livsmedel skall hållas på is, kylas till temperaturen hos smältande is eller frysas.
7. Vid frysning i saltlake av hel fisk avsedd för produktion av konserver skall produktens temperatur vara -9°C . Saltlaken får inte kunna kontaminera fisken.
8. Kokning ombord av skaldjur och blötdjur skall ske enligt de bestämmelser som fastställs i kapitel III punkt VI.

KAPITEL II

HYGIEN UNDER OCH EFTER LANDNING AV FÅNGSTEN

1. Utrustningen för lossning och landning skall vara av material som är lätta att rengöra och desinficera, och den skall hållas ren och i gott skick.
2. Under lossning och landning skall förorening av fiskprodukter undvikas. Särskilt följande skall iaktas:
 - Lossning och landning skall ske snabbt.
 - Fiskeriprodukterna skall utan dröjsmål placeras skyddat vid den temperatur som krävs.
 - Utrustning och hanteringsrutiner som orsakar onödigt skada på ätliga delar av fiskeriprodukter skall inte tillåtas.
3. Auktionshallar och grossistcentraler eller delar av dessa där fiskeriprodukter bjuds ut till försäljning skall uppfylla följande krav:
 - a) När de används för utbudande till försäljning eller lagring av fiskeriprodukter skall lokalerna inte samtidigt användas för andra ändamål. Fordon som avger avgaser som kan försämra fiskeriprodukternas kvalitet får inte tillåtas komma in på marknader. Personer som har tillträde till lokalerna får inte införa djur i dessa.
 - b) Om havsvatten används skall det finnas anläggningar som ger tillgång till rent havsvatten.
4. Efter landning eller, när det är motiverat, efter första försäljningen, skall fiskeriprodukterna utan dröjsmål transporteras till sin destination eller lagras i kylrum innan de utbjuds till försäljning eller efter försäljning i avvaktan på transport till destinationen. Fiskeriprodukterna skall i så fall lagras vid temperaturen hos smältande is.

KAPITEL III

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

I. Bestämmelser för färska produkter

1. Om kylda oemballerade varor inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning, skall de lagras eller förvaras i is i anläggningens kylrum. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. Den is som används, med eller utan salt, skall tillverkas av vatten av dricksvattenkvalitet eller rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag och lagras under hygieniska förhållanden i behållare avsedda för detta ändamål. Färdigpackade färska produkter skall kylas med is eller genom mekanisk kylning som ger liknande temperaturförhållanden.
2. Arbetsmoment som huvudskärning och rensning skall utföras under hygieniska förhållanden. Produkterna skall tvättas noggrant med vatten av dricksvattenkvalitet eller rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag omedelbart efter dessa moment.
3. Moment som filetering och skivning skall utföras så att filéer eller skivor inte kontamineras eller förstörs och på annan plats än där huvudskärning och rensning sker. Filéer och skivor får inte bli kvar på arbetsborden längre än nödvändigt och skall skyddas från kontaminering genom lämplig förpackning. Filéer och skivor skall kylas ned så snabbt som möjligt efter beredning.
4. Behållare som används för sändning eller lagring av färska fiskeriprodukter skall utformas så att de har lämpligt avlopp för smältvatten.

II. Bestämmelser för frysta produkter

Anläggningar där fiskeriprodukter fryses skall ha frys- och lagringsutrustning som uppfyller samma krav som de som gäller för fabriksfartyg där fiskeriprodukter fryses.

III. Bestämmelser för maskinurbenat fiskkött

1. Maskinurbening av rensad fisk skall utföras utan dröjsmål efter filetering. Råvarorna skall vara fria från inälvor. Om hel fisk används skall den vara rensad och tvättad i förväg.
2. Efter urbenning skall maskinurbenat fiskkött frysas så snabbt som möjligt eller blandas i en produkt som är avsedd för frys- eller stabiliseringsbehandling.

IV. Bestämmelser om hälsovådliga endoparasiter

1. Nedan angivna fiskeriprodukter skall frysas vid en temperatur av högst -20°C i hela produkten under minst 24 timmar. De produkter som genomgår denna frysprocess skall antingen vara råa eller beredda.
 - a) Fisk som skall förtäras rå eller nästan rå, t.ex. rå sill (maatjes).
 - b) Följande arter om de skall kallrökas och fiskens kärntemperatur då är lägre än 60°C :
 - sill,
 - makrill,
 - skarpsill,
 - (vildfångad) Atlant- eller Stillahavslax.
 - c) Sill som är inlagd eller saltad om denna process är otillräcklig för att förstöra nematodlarver.
2. Om tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskevatten där produkterna har sitt ursprung inte utgör en hälsofara med avseende på närvaron av parasiter får medlemsstaterna bevilja undantag från ovannämnda behandling. Medlemsstater som beviljar ett sådant undantag skall meddela kommissionen och medlemsstaterna detta.
3. Ovannämnda fiskeriprodukter skall när de släpps ut på marknaden åtföljas av en handling från tillverkaren som anger vilken typ av behandling de har genomgått.
4. Innan de saluförs skall fisk och fiskprodukter okulärbesiktigas för att man skall upptäcka synliga endoparasiter. Fisk eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter skall avlägsnas och får inte användas som livsmedel.

V. Kokta skaldjur och blötdjur

Följande bestämmelser gäller vid kokning av skaldjur och blötdjur:

- a) Kokning skall alltid följas av snabb kylning. Vattnet som används skall vara av dricksvattenkvalitet i enlighet med rådets direktiv 98/83/EG eller rent havsvatten, vatten från sjöar eller från vattendrag. Om inga andra konserveringsmetoder används skall kylningen fortsätta till dess att temperaturen hos smältande is har nåtts.
- b) Skalning och urtagning av kött skall utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om detta moment utförs för hand skall personalen vara extra noga med att tvätta händerna och alla arbetsytor skall vara noggrant rengjorda. Om maskiner används skall de rengöras med täta mellanrum och desinficeras enligt ett schema som fastställs enligt HACCP-förfarandena.
- c) Efter skalning och urtagning av köttet skall de kokta produkterna omedelbart frysas eller hållas nedkylda vid en temperatur som förhindrar tillväxt av patogener, och de skall lagras i ändamålsenliga lokaler där lämplig temperatur kan bibehållas.

KAPITEL IV

HÄLSONORMER FÖR FISKERIPRODUKTER**1. Fiskeriprodukters organoleptiska egenskaper**

Syftet med den organoleptiska undersökningen av fiskeriprodukterna skall vara att kontrollera produkternas hygieniska kvalitet. Kriterier för färskhet skall vid behov fastställas av kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 och efter yttrande från Vetenskapliga kommittén.

2. Histamin

Histaminhalten i vissa fiskeriprodukter får inte överstiga följande gränsvärden i nio prover från ett parti:

- Medelvärdet får inte överstiga 100 ppm.
- Två prover får ha ett värde på mer än 100 ppm men högst 200 ppm.
- Inget prov får ha ett värde som överstiger 200 ppm.

Dessa gränser gäller endast för fiskarter av följande släkten: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae och Scombraesocidae. Ansjovis som genomgått enzymogsnadsbehandling i saltlake får dock innehålla högre histaminhalter, men inte mer än två gånger de ovanstående värdena. Undersökningarna skall göras med tillförlitliga och vetenskapligt erkända metoder såsom HPLC (vätskekromatografi).

3. Total mängd flyktigt kväve (Total Volatile Nitrogen, TVB-N)

Obearbetade fiskeriprodukter skall anses som otjänliga som livsmedel om den organoleptiska bedömningen har gett upphov till tvivel om produkternas färskhet eller om kemiska tester visar att de gränsvärden för TVB-N som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 6 har överskridits.

4. Hälsovådliga toxiner

Utsläppande på marknaden av följande produkter skall förbjudas:

- Giftiga fiskar av följande släkten: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae och Canthigasteridae.
- Fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, till exempel ciguateratoxiner eller muskelförlamande toxiner.

KAPITEL V

FÖRPACKNING OCH EMBALLERING AV FISKERIPRODUKTER

Behållare som används för att förvara fiskeriprodukter på is skall vara vattentäta och ha lämplig avrinning för smältvatten.

Frysblock som bereds ombord på fiskefartyg skall förpackas på ett lämpligt sätt före landning.

KAPITEL VI

LAGRING AV FISKERIPRODUKTER

1. Färska eller upptinade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av skaldjur och blötdjur skall hållas vid temperaturen hos smältande is.
2. Frysta fiskeriprodukter skall hållas vid en temperatur på -18°C eller lägre i hela produkten. Hel, fryst fisk i saltlake avsedd för konserver får dock förvaras vid -9°C eller lägre.

KAPITEL VII

TRANSPORT AV FISKERIPRODUKTER

1. Fiskeriprodukter skall under transport hållas vid de föreskrivna temperaturerna. I synnerhet följande krav skall uppfyllas:
 - a) Färska eller upptinade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av skaldjur och blötdjur skall hållas vid temperaturen hos smältande is.

- b) Frysta fiskeriprodukter, med undantag för fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver, skall under transport hållas vid en jämn temperatur på -18°C eller lägre i alla delar av produkten, med möjlighet till kortvariga variationer uppåt på högst 3°C .
2. När frysta fiskeriprodukter transporteras från ett fryslager till en godkänd anläggning och tinas när de kommer fram för att behandlas eller beredas och om avståndet är kort, får behörig myndighet medge undantag från de krav som fastställs i punkt 1 b.
3. Om is används för att kyla produkterna skall lämplig avrinning för vatten finnas så att vatten från smältande is inte kommer i kontakt med produkterna.
4. Fiskeriprodukter som skall släppas ut på marknaden levande skall transporteras på ett sätt som innebär att produkternas hygieniska nivå bibehålls.

KAPITEL VIII

GODKÄNNANDE OCH REGISTRERING AV ANLÄGGNINGAR

Fabriksfartyg, frysfartyg och anläggningar på land skall godkännas av den behöriga myndigheten. Anläggningar på land som saluför sina produkter endast på den lokala marknaden får dock registreras.

Grossistcentraler där fiskeriprodukter inte bearbetas utan endast bjuds ut till försäljning och auktionshallar skall registreras.

AVSNITT IX

Mjölk och mjölkprodukter

KAPITEL I

OBEHANDLAD MJÖLK – PRIMÄRPRODUKTION

1. Hygienbestämmelser för produktion av mjölk

1. Obehandlad mjölk skall ha följande ursprung:

a) Kor eller bufflar

- i) som tillhör en besättning som i enlighet med punkterna I och II i bilaga A till direktiv 64/432/EEG är officiellt fri från tuberkulos och fri eller officiellt fri från brucellos,
- ii) som inte uppvisar några som helst symtom på smittsamma sjukdomar som genom mjölk kan överföras till människor,
- iii) vilkas allmänna hälsotillstånd är gott och som inte uppvisar någon synlig åkomma,
- iv) som inte lider av någon infektion i könsorganen med flytningar, enterit med diarré och feber, eller någon synlig juverinflammation,
- v) som inte uppvisar något sår på juvret som kan tänkas påverka mjölken,
- vi) som inte har behandlats med farliga ämnen eller ämnen som kan tänkas utgöra en fara för människors hälsa och som kan överföras till mjölken, såvida mjölkning inte har förbjudits under en period som fastställs i gemenskapsbestämmelser eller, om sådana saknas, i nationella bestämmelser.

b) Får eller getter

- i) som kommer från en anläggning som är officiellt fri eller fri från brucellos (*Brucella melitensis*), i enlighet med artikel 2.4 och artikel 2.5 i direktiv 91/68/EEG,
- ii) som uppfyller kraven i a, med undantag av led a i.

c) Hondjur av andra arter

- i) som, om de är mottagliga för brucellos eller tuberkulos, tillhör besättningar som regelbundet kontrolleras beträffande dessa sjukdomar i enlighet med en plan som godkänts av den behöriga myndigheten,
- ii) som uppfyller kraven i a, med undantag av led a i.

2. Obehandlad mjölk

- a) från djur som inte visar någon positiv reaktion på tuberkulos- eller brucellostest eller några symtom på dessa sjukdomar men som tillhör en besättning som inte uppfyller kraven i punkt 1 a i får endast användas efter att ha värmebehandlats och sedan visat negativ reaktion i ett fosfatastest under den behöriga myndighetens tillsyn,
- b) från djur som inte visar någon positiv reaktion på brucellostest eller några symtom på denna sjukdom men som tillhör en besättning som inte uppfyller kraven i punkt 1 b i får användas
 - i) endast för framställning av ost med en mognadsperiod på minst två månader, eller
 - ii) endast efter att ha värmebehandlats på plats och sedan visat negativ reaktion i ett fosfatastest under den behöriga myndighetens tillsyn,
- c) från djur som inte visar någon positiv reaktion på tuberkulos- eller brucellostest eller några symtom på dessa sjukdomar, men som tillhör en besättning där brucellos eller tuberkulos har detekterats efter de kontroller som krävs enligt punkt 1 c i skall under den behöriga myndighetens tillsyn behandlas på ett sätt som garanterar mjölkens säkerhet,
- d) från enskilda djur som visar en positiv reaktion på profylaktiska tester för tuberkulos eller brucellos enligt direktiven 64/432/EEG och 91/68/EEG får inte användas som livsmedel.

3. Om getter hålls tillsammans med kor skall de genomgå en tuberkuloskontroll.

4. Isolering av djur som är smittade eller som misstänks vara smittade av någon av de sjukdomar som anges i 1 skall kunna genomföras på ett effektivt sätt för att undvika negativa effekter på andra djurs mjölk.

II. Hygien på mjölkproduktionsanläggningar

A. Hygien på mjölkproduktionsanläggningarna

1. Flyttbar mjölkkningsutrustning samt lokaler där mjölk förvaras, hanteras eller kyls skall vara så belägna och utformade att risken för att mjölken kontamineras begränsas.
2. Lokaler för förvaring av mjölk skall i tillämpliga fall ha lämplig utrustning för kylning av mjölken samt vara skyddade mot skadedjur och tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls.

B. Hygien vid mjölkning, uppsamling och transport av obehandlad mjölk

1. Mjölkning skall utföras hygieniskt varvid särskilt följande skall säkerställas:
 - Innan mjölkningen påbörjas skall spenar, juver och, om så krävs, de närliggande delarna vara rena.
 - Mjölken skall kontrolleras. Onormal mjölk får inte levereras.
 - Mjölk från djur som uppvisar kliniska symptom på juversjukdom får inte levereras.
 - Djur som har genomgått en behandling som sannolikt innebär att resthalter av medicinska produkter överförs till mjölken skall kunna identifieras och mjölk från dessa djur får inte levereras.
 - Beståndsdelar av tvättvätska eller spraymedel som används får inte återfinnas som rests substanser i mjölken.
2. Omedelbart efter mjölkning skall mjölken förvaras i ett rent utrymme utformat för att undvika negativa effekter. Om mjölken inte bearbetas eller vägs in inom två timmar efter mjölkning, skall den kylas till en temperatur på högst 8 °C, om den vägs in dagligen, och till högst 6 °C om invägning inte sker dagligen.
3. Kylkedjan får inte brytas under transporten till mejeriet och vid ankomsten får mjölkens temperatur inte överstiga + 10 °C, såvida mjölken inte har vägts in inom två timmar efter mjölkningen.
4. Medlemsstaterna får på tekniska grunder som gäller framställningen av vissa mjölkprodukter bevilja undantag från de temperaturer som fastställs i 2 och 3, förutsatt att slutprodukten följer de normer som fastställs i denna förordning.

C. Hygien beträffande lokaler, utrustning och verktyg

1. Utrustning och verktyg eller deras ytor som är avsedda att komma i kontakt med mjölken (till exempel redskap, behållare och tankar avsedda för mjölkning, invägning eller transport) skall vara lätta att rengöra och desinficera samt hållas i gott skick. Detta innebär att släta, tvättbara och giftfria material måste användas.

2. Efter användningen skall mjölkningsredskapen, den mekaniska mjölkningsutrustningen och de behållare som kommer i kontakt med mjölken rengöras och desinficeras. Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det endast är ett kort mellanrum mellan lossningen och följande lastning, men åtminstone en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av obehandlad mjölk till mejeriet rengöras och desinficeras innan de används på nytt.

D. Personallhygien

1. Personer som utför mjölkning eller hanterar obehandlad mjölk skall vara iförda rena mjölkningsskläder.
2. Mjölkbaren skall tvätta händerna omedelbart före mjölkningens början och hålla dem så rena som möjligt under hela mjölkningen. Därför skall det i närheten av mjölkningsplatsen finnas lämpliga anordningar så att personer som mjölkar eller hanterar mjölk kan tvätta händer och armar.

III. Normer för obehandlad mjölk

I väntan på att normer skall upprättas inom ramen för en mer specifik lagstiftning om kvaliteten på mjölk och mjölkprodukter skall följande normer gälla och kontroll av att de följs skall ske genom ett representativt antal stickprov:

Antal bakterier och somatiskt celltal.

Obehandlad mjölk från kor skall uppfylla följande normer:

Antal bakterier vid 30 °C (per ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Somatiskt celltal (per ml)	≤ 400 000 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Geometriskt genomsnitt under två månader med minst ett prov per månad.

⁽²⁾ Geometriskt genomsnitt under tre månader med minst ett prov per månad. Om produktionsnivåerna varierar avsevärt efter årstid får kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 tillåta att en medlemsstat tillämpar en annan metod för beräkning av resultaten under perioder av låg laktation.

Andra vetenskapligt validerade metoder får användas.

För tillverkning av ost med en lagrings- eller mognadstid av minst 60 dagar, får medlemsstaterna bevilja individuella eller allmänna undantag.

När de gränsvärden som fastställts för obehandlad mjölk överskrids skall åtgärder vidtas för att avhjälpa situationen. Om dessa gränsvärden överskrids alltför mycket eller vid upprepade tillfällen skall den behöriga myndigheten informeras och se till att lämpliga åtgärder vidtas.

IV. Mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk

Medlemsstaterna skall se till att obehandlad mjölk som är avsedd att användas som livsmedel eller för tillverkning av produkter för vilka tillverkningsprocessen inte innefattar någon behandling som kan eliminera patogena mikroorganismer, testas för kontroll av produkternas säkerhet ur mikrobiologiskt hänseende.

KAPITEL II

MJÖLKPRODUKTER

I. Bestämmelser för anläggningar

Vid behov får särskilda bestämmelser antas av den behöriga myndigheten, särskilt med hänsyn till traditionella produktionsmetoder.

II. Krav för värmebehandlad konsumtionsmjölk

1. Efter mottagandet på mejerianläggningen skall mjölken kylas till en temperatur av högst 6 °C och hållas vid denna temperatur till dess att den värmebehandlas, såvida den inte behandlas inom 4 timmar efter mottagandet.
2. I väntan på att normer upprättas inom ramen för en mer specifik lagstiftning om kvaliteten på mjölk och mjölkprodukter skall följande normer gälla:
 - a) Pastöriserad mjölk skall
 - framställas genom behandling vid hög temperatur under kort tid (minst 71,7 °C i 15 sekunder) eller en pastöriseringsprocess med andra kombinationer av tid och temperatur med likvärdig verkan,

- reagera negativt på fosfatastest,
- omedelbart efter pastörisering så fort som möjligt kylas till en temperatur på + 6 °C eller lägre,
- när det gäller komjolk, framställas av obehandlad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 300 000 bakterier per ml, eller termiserad mjölk som anges i III.2 a och som, när det gäller komjolk, enligt platträkning vid 30 °C från före värmebehandlingen innehåller färre än 100 000 bakterier per ml.

b) UHT-mjölk skall

- framställas genom att obehandlad mjölk behandlas med ett kontinuerligt flöde av värme som ger hög temperatur under kort tid (minst 135 °C i minst en sekund eller en process med andra kombinationer av tid och temperatur med likvärdig verkan) i syfte att förstöra alla kvarvarande nedbrytande mikroorganismer och deras sporer och förpackas i aseptiska ogenomskinliga behållare eller behållare som gjorts ogenomskinliga med hjälp av emballaget på ett sådant sätt att kemiska, fysikaliska och sensoriska förändringar begränsas till ett minimum,
- vara så hållbar att ingen försämring kan konstateras sedan mjölken förvarats i 15 dagar i försluten behållare vid en temperatur av 30 °C; vid behov får detta i stället ske i sju dagar i en försluten behållare vid en temperatur av + 55 °C,
- när det gäller komjolk, framställas av obehandlad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 300 000 bakterier per ml eller av termiserad eller pastöriserad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 100 000 bakterier per ml.
- Om UHT-mjölkbehandlingen sker genom direkt kontakt mellan mjölk och ånga skall ångan komma från vatten av dricksvattenkvalitet och inte lämna avlagringar av främmande ämnen i mjölken eller inverka negativt på dess kvalitet.

c) Steriliserad mjölk skall

- värmas och steriliseras i hermetiskt slutna behållare och förslutningen får inte brytas,
- vara så hållbar att ingen försämring kan konstateras sedan mjölken förvarats i 15 dagar i försluten behållare vid en temperatur av 30 °C; vid behov får detta i stället ske i sju dagar i en försluten behållare vid en temperatur av + 55 °C,
- när det gäller komjolk, framställas av obehandlad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 300 000 bakterier per ml eller av termiserad eller pastöriserad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 100 000 bakterier per ml.

III. Krav för andra mjölkprodukter

1. Efter mottagandet på mejeriet skall mjölken kylas till en temperatur av högst 6 °C och hållas vid denna temperatur till dess att den bearbetas. När det gäller framställning av mjölkprodukter av obehandlad mjölk skall driftsledaren eller chefen för mejerianläggningen vidta alla nödvändiga åtgärder för att den obehandlade mjölken skall kunna förvaras vid en temperatur på + 6 °C eller lägre före bearbetningen eller för att den skall kunna bearbetas omedelbart efter mjölkning. Av tekniska skäl, som har att göra med framställningen av vissa mjölkprodukter, får den behöriga myndigheten dock bevilja att ovannämnda temperaturer överskrids.
2. I väntan på att normer upprättas inom ramen för en mer specifik lagstiftning om kvaliteten på mjölk och mjölkprodukter skall mjölk som skall genomgå en behandling som innefattar upphettning och som är avsedd för framställning av mjölkprodukter uppfylla följande villkor:

a) Termiserad mjölk skall

- när det gäller komjolk, framställas av obehandlad mjölk som enligt platträkning vid 30 °C före värmebehandlingen innehåller färre än 300 000 bakterier per ml,
- framställas av obehandlad mjölk som har hållits uppvärmd i minst 15 sekunder vid en temperatur på mellan 57 °C och 68 °C och som efter denna behandling reagerar positivt på fosfatastest,
- om den används för framställning av pastöriserad, UHT-behandlad eller steriliserad mjölk avsedd för framställning av mjölkprodukter, före behandlingen uppfylla följande normer: enligt platträkning vid 30 °C skall den innehålla färre än 100 000 bakterier per ml.

b) Pastöriserad mjölk skall

- framställas genom behandling vid hög temperatur under kort tid (minst 71,7 °C i 15 sekunder) eller en pastöriseringsprocess med andra kombinationer av tid och temperatur med likvärdig verkan,
- reagera negativt på fosfatastest,

c) UHT-mjölk skall framställas genom att obehandlad mjölk behandlas med ett kontinuerligt flöde av värme som ger hög temperatur under kort tid (minst + 135 °C i minst en sekund eller en process med andra kombinationer av tid och temperatur med likvärdig verkan) i syfte att förstöra alla mikroorganismer och deras sporer och förpackas i aseptiska ogenomskinliga behållare eller behållare som gjorts ogenomskinliga med hjälp av emballaget på ett sådant sätt att kemiska, fysikaliska och organoleptiska förändringar begränsas till ett minimum.

KAPITEL III

EMBALLAGE OCH FÖRPACKNING

Förslutningen skall ske i den behandlingsanläggning där den sista värmebehandlingen av konsumtionsmjölk och mjölkprodukter i flytande form har ägt rum, omedelbart efter tappningen och med hjälp av förslutningsanordningar som skyddar mjölkens egenskaper från all skadlig inverkan utifrån. Förslutningen skall vara utformad så att det tydligt framgår om förpackningen har öppnats.

KAPITEL IV

MÄRKNING

Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i direktiv 79/112/EEG skall märkningen för kontrolländamål tydligt visa följande:

1. "obehandlad mjölk", i fråga om obehandlad mjölk för direkt konsumtion som livsmedel.
2. I fråga om värmebehandlad mjölk och värmebehandlade mjölkprodukter i flytande form:
 - Den typ av värmebehandling som mjölken genomgått, dvs. termisering, pastörisering, UHT-behandling eller sterilisering.
 - En uppgift, i klartext eller i kodad form, som gör det möjligt att fastställa datum för den sista värmebehandlingen.
 - Förvaringstemperatur för pastöriserad mjölk.
3. För mjölkprodukter:
 - Orden "tillverkad av obehandlad mjölk" eller "tillverkad av termiserad mjölk", i fråga om mjölkprodukter som är tillverkade av ej värmebehandlad mjölk eller termiserad mjölk där tillverkningsprocessen inte omfattar någon värmebehandling,
 - För mjölkprodukter som har värmebehandlats i slutet av tillverkningsprocessen, typen av värmebehandling.
 - För pastöriserade flytande mjölkprodukter, förvaringstemperaturen.

KAPITEL V

KONTROLLMÄRKNING

Genom undantag från kraven på kontrollmärkning i förordet till denna bilaga får godkännandenumret i kontrollmärkningen ersättas med en hänvisning till var godkännandenumret för anläggningen anges.

KAPITEL VI

GODKÄNNANDE OCH REGISTRERING AV ANLÄGGNINGAR

Mejerianläggningar skall godkännas av den behöriga myndigheten i enlighet med förordet till denna bilaga.

Mejerianläggningar som levererar till den lokala marknaden får registreras.

A V S N I T T X

Ägg och äggprodukter

KAPITEL I

ÄGG

1. På producentens anläggning och under tiden fram till försäljning till konsumenten skall äggen förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus. De skall förvaras och transporteras vid den temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.
2. Ägg skall levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning.
3. För salmonella skall följande regler tillämpas på ägg avsedda för Sverige och Finland:
 - a) Sändningar av ägg skall ha sitt ursprung i besättningar som har genomgått mikrobiologiska provtagningar i enlighet med förfarandet i artikel 6.
 - b) Den provtagning som föreskrivs i a krävs inte för sändningar av ägg avsedda för tillverkning av äggprodukter i en anläggning för äggprodukter.
 - c) De garantier som föreskrivs i a krävs inte för ägg med ursprung på en anläggning som är föremål för ett operativt program som kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 har godkänt som likvärdigt med det som godkänts för Sverige och Finland. Kommissionen får ändra och uppdatera medlemsstaternas operativa program enligt samma förfarande.

KAPITEL II

ÄGGPRODUKTER**I. Bestämmelser för anläggningar**

Anläggningar för tillverkning av äggprodukter skall minst ha:

1. Lämpliga lokaler med utrustning avpassad för
 - a) eventuell rengöring och desinficering av smutsiga ägg,
 - b) att knäcka ägg, samla upp ägginnehållet och ta bort skal och hinnor.
2. En separat lokal för andra arbetsmoment än de som anges i 1.

Om äggprodukter pastöriseras får detta göras i den lokal som avses i 1 b, förutsatt att anläggningen har ett slutet system för pastörisering. Alla åtgärder skall vidtas för att förhindra att ägg kontamineras efter det att de har pastöriserats.

II. Råvaror avsedda för framställning av äggprodukter

Endast oruvade ägg som är tjänliga som livsmedel får användas vid framställning av äggprodukter. Skalet skall vara fullt utvecklat och utan sprickor. Knäckta ägg får dock användas för framställning av äggprodukter, under förutsättning att de levereras direkt från förpackningscentral eller produktionsanläggning till en godkänd anläggning där de skall knäckas så snart som möjligt.

Flytande ägg som framställts i en anläggning som godkänts för detta ändamål får användas som råvara. Vid produktion av flytande ägg skall följande villkor uppfyllas:

1. Villkoren enligt III punkterna 1–4 skall uppfyllas.
2. Äggprodukterna skall omedelbart efter framställningen antingen ha djupfrysts eller kylts till en temperatur av högst 4 °C. I det senare fallet skall de behandlas på den mottagande anläggningen inom 48 timmar från det att de ägg knäcktes från vilka produkterna framställts, förutom då ingredienser skall avsockras.
3. Varans beskaffenhet skall anges på följande sätt: "opastöriserade äggprodukter skall behandlas på den mottagande anläggningen datum och tid för knäckning".

III. Särskilda hygienbestämmelser för framställning av äggprodukter

All verksamhet skall bedrivas på ett sådant sätt att all kontaminering under produktion, hantering och förvaring av äggprodukter undviks. Särskilt skall följande iakttas:

1. Smutsiga ägg skall tvättas innan de knäcks.

2. Äggen skall knäckas i det utrymme som är avsett för detta. Knäckta ägg skall behandlas utan dröjsmål.
 3. Andra ägg än hönsägg, kalkonägg eller pärlhönsägg skall hanteras och behandlas för sig. All utrustning skall rengöras och desinficeras när bearbetning av hönsägg, kalkonägg eller pärlhönsägg återupptas.
 4. Äggens innehåll får inte utvinna genom centrifugering eller krossning och det är inte heller tillåtet att utvinna äggviterester avsedda att användas som livsmedel genom att centrifugera tomma äggskal.
 5. Efter knäckningen skall varje del av en äggprodukt så snart som möjligt genomgå en behandling för att eliminera mikrobiologiska faror eller reducera dem till godtagbara nivåer. Ett parti som har blivit otillräckligt behandlat får omedelbart genomgå en ny behandling på samma anläggning, förutsatt att denna behandling gör partiet tjänligt som livsmedel. Om ett parti skulle visa sig vara otjänligt som livsmedel skall det först denatureras.
- Det krävs ingen behandling för äggvita avsedd för framställning av torkat eller kristalliserat albumin som senare skall pastöriseras.
6. Om behandling inte sker omedelbart efter knäckning skall ägginnehållet lagras antingen fryst eller vid en temperatur av högst 4 °C. Lagringsperioden vid 4 °C får inte överstiga 48 timmar, förutom för hållbarhetsbehandlade produkter (dvs. produkter som innehåller salt eller socker) och för äggprodukter som skall avsockras.
 7. Produkter som inte har hållbarhetsbehandlats för att kunna hålla sig i rumstemperatur skall kylas till en temperatur av högst 4 °C. Produkter avsedda för infrysning skall frysas omedelbart efter behandling.

IV. Analysspecifikationer

1. Koncentrationen av 3 OH-smörsyra får inte vara större än 10 mg per kg torrs substans av den icke-modifierade äggprodukten.
2. Mjölksyrhalten får inte överstiga 1 000 mg per kg torrs substans av äggprodukten (gäller endast den obehandlade produkten).

I jästa produkter bör dessa halter dock vara de som konstaterats före jäsningsprocessen.

3. Mängden äggskaletsrester, ägghinnor och andra partiklar i äggprodukten får inte överstiga 100 mg per kg äggprodukt.

V. Märkning av äggprodukter

Varje sändning av äggprodukter som lämnar en anläggning skall utöver de allmänna kraven för kontrollmärkning förses med en etikett med uppgift om förvaringstemperatur och garanterad hållbarhetstid för äggprodukterna.

VI. Godkännande och registrering av anläggningar

Lokalerna i uppsamlings- och förpackningscentraler för ägg skall registreras. Anläggningar för framställning av äggprodukter skall godkännas och ges ett godkännandenummer i enlighet med förordet till denna bilaga.

AVSNITT XI

Grodlår

1. Grodor får endast avlivas med humana slaktmetoder på anläggningar godkända för detta ändamål. Själv döda grodor får inte beredas till livsmedel.
2. En särskild lokal skall avsättas för förvaring och tvättning av levande grodor samt för avlivning och blodtappning av dessa. Denna lokal skall vara fysiskt skild från övriga behandlingsutrymmen.
3. Omedelbart efter behandlingen skall grodlåren sköljas i rikligt med rinnande dricksvatten i enlighet med definitionen i rådets direktiv 98/83/EG och utan dröjsmål kylas till temperaturen hos smältande is, frysas till en temperatur på – 18 °C eller lägre eller beredas.
4. Grodlåren får i sina ätliga delar inte innehålla kontaminanter, till exempel tungmetaller och organohalogena ämnen, i sådana mängder att det beräknade intaget överskrider det för människan tolerabla dags- eller veckointaget.

AVSNITT XII

Sniglar

1. Sniglar får endast avlivas med humana metoder på anläggningar godkända för detta ändamål. Själv döda sniglar får inte beredas till livsmedel.
2. Lever och bukspottkörtel skall avlägsnas och får inte användas till livsmedel.
3. Sniglar får i sina ätliga delar inte innehålla kontaminanter, till exempel tungmetaller och organohalogena ämnen, i sådana mängder att det beräknade intaget överskrider det för människan tolerabla dags- eller veckointaget.

AVSNITT XIII

Utsmält djurfett och fettgrevar*A. Normer för anläggningar där råvaror samlas upp eller bearbetas*

1. Anläggningar för uppsamling av råvaror och vidare transport till bearbetningsanläggningar skall vara utrustade med ett kylager för lagring av råvaror vid en temperatur av högst 7 °C, om inte råvarorna samlas upp och smälts ut inom 12 timmar efter det att de utvunnits.
2. Bearbetningsanläggningen skall vara godkänd och skall som minimikrav ha
 - a) ett kylager, såvida inte råvarorna samlas in och smälts ut senast 12 timmar efter det att de utvanns,
 - b) en leveranslokal, såvida anläggningen inte distribuerar utsmält djurfett endast i tankar,
 - c) vid behov lämplig utrustning för beredning av produkter som består av utsmält djurfett blandat med andra råvaror eller kryddor.

B. Hygien för utsmält djurfett, fettgrevar och biprodukter

1. Råvarorna skall komma från djur som efter besiktning före och efter slakt har bedömts vara tjänliga som livsmedel.
2. Råvarorna skall bestå av fettvävnad eller ben som är så fria som möjligt från blod och orena beståndsdelar.
3. a) För beredning av utsmält djurfett skall endast fettvävnad eller ben som samlats upp på slakterier, styckningsanläggningar eller anläggningar för bearbetning av köttprodukter användas. Råvarorna skall transporteras och lagras under hygieniska förhållanden och vid en kärntemperatur av högst 7 °C.
 - b) Genom undantag från punkt a
 - får råvaror lagras och transporteras okylade, under förutsättning att de smälts ut inom tolv timmar efter det att de utvunnits.
 - är det vid beredning av utsmält djurfett tillåtet att använda råvaror som samlas upp i försäljningsställen där köttet styckas och lagras uteslutande i syfte att direkt kunna erbjudas till konsumenten, under förutsättning att råvarorna är i tillfredsställande hygieniskt skick och är ordentligtemballerade. Om råvaror inte samlas upp dagligen, skall de kylas ned omedelbart efter det att de samlats upp.
4. Råvarorna skall smältas ut genom värme, tryck eller annan lämplig metod varefter fettet skall separeras genom dekantering, centrifugering, filtrering eller annan lämplig metod. Det är förbjudet att använda lösningsmedel.

5. Utsmält djurfett som beretts i enlighet med punkterna 1–4 får raffineras på samma anläggning eller på någon annan anläggning för att dess fysikalisk-kemiska kvalitet skall förbättras, förutsatt att det fett som skall raffineras uppfyller de krav som fastställs i punkt 6.

6. Utsmält djurfett skall beroende på typ uppfylla följande krav:

	Fett av idisslare			Svinfett			Annat animaliskt fett	
	Ätbar talg		Talg för raffinering	Ätbart svinfett		Ister och annat svinfett för raffinering	Ätbart fett	Fett för raffinering
	Premier jus (1)	Övriga		Ister (2)	Övriga			
Högsta tillåtna halt fria fettsyror (viktprocent oljesyra)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Högsta tillåtna peroxidtal	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	10 mekv/kg
Total andel olösliga orenheter	Högst 0,15 %			Högst 0,5 %				
Lukt, smak, färg	Normal							

⁽¹⁾ Utsmält djurfett som framställts genom utsmältning vid låg temperatur av färskt fett från hjärta, fosterhinnor, njurar och tarmkär av nötkreatur och fett från styckningslokaler.

⁽²⁾ Färskt fett framställt genom utsmältning av fettvävnad från svin.

7. Fettgrevar avsedda att användas som livsmedel skall lagras på följande sätt:

- Fettgrevar utsmälta vid högst 70 °C skall lagras vid en temperatur på under 7 °C i högst 24 timmar eller vid en temperatur på – 18 °C eller lägre.
- Fettgrevar utsmälta vid en temperatur som är högre än 70 °C och har en vattenhalt på 10 % (m/m) eller mer skall lagras
 - vid en temperatur som är lägre än 7 °C under högst 48 timmar eller vid en temperatur som i förhållande till tiden ger likvärdiga garantier,
 - vid – 18 °C eller lägre,
- Fettgrevar utsmälta vid en temperatur som är högre än 70 °C och har en vattenhalt på mindre än 10 % (m/m) skall lagras utan några speciella krav.

AVSNITT XIV

Behandlade magar, urinblåsor och tarmar

- Anläggningar där magar, urinblåsor och tarmar behandlas skall ha särskilda lokaler där produkter som dessa, som inte kan förvaras i rumstemperatur, kan lagras till dess att de skall levereras. Framför allt skall produkter som inte är saltade eller torkade förvaras vid högst 3 °C.
- Tarmar, urinblåsor och magar från djur får endast släppas ut på marknaden om
 - tarmarna, blåsorna och magarna kommer från djur som har slaktats på ett slakteri under den behöriga myndighetens tillsyn och har genomgått besiktning före och efter slakt,
 - tarmarna, blåsorna och magarna kommer från anläggningar som är godkända av behörig myndighet,
 - tarmarna, blåsorna och magarna har tvättats och skrapats och därefter saltats, upphettats eller torkats,
 - effektiva åtgärder har vidtagits för att förhindra att tarmarna, blåsorna och magarna kontamineras på nytt efter den behandling som avses i c.

Tarmar, urinblåsor och magar från djur får importeras från tredje land endast om de åtföljs av ett intyg utfärdat och undertecknat av en officiell veterinär som intygar ovanstående.

AVSNITT XV

Gelatin

KAPITEL I

BESTÄMMELSER FÖR RÅVAROR

1. För framställning av gelatin avsett att användas som livsmedel får endast följande råvaror användas:
 - ben
 - hudar och skinn av idisslare inom jordbruket
 - svinhudar
 - hud av fjäderfä
 - ligament och senor
 - hudar och skinn av vilt
 - skinn och ben av fisk.
2. Det är förbjudet att använda ben från idisslare som fötts upp eller slaktats i länder eller regioner som klassificerats som högriskområde när det gäller BSE i enlighet med gemenskapens lagstiftning.
3. Det är förbjudet att använda hudar och skinn som lämnats för garvning.
4. De råvaror som förtecknas i de första fem strecksatserna i punkt 1 skall komma från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar har befunnits tjänliga som livsmedel efter besiktning före och efter slakt, eller, när det gäller hudar och skinn från vilt, som befunnits tjänliga som livsmedel.
5. Råvarorna skall komma från livsmedelsanläggningar som är godkända eller registrerade enligt denna förordning.

Uppsamlingscentraler och garverier som avser att leverera råvaror för framställning av gelatin avsett att användas som livsmedel skall godkännas och registreras särskilt för detta ändamål av de behöriga myndigheterna samt uppfylla följande krav:

 - a) De skall ha lagerlokaler med hårt golv och släta väggar som är lätta att rengöra och desinficera samt vid behov ha kylanläggningar.
 - b) Lagerlokalerna skall hållas rena och i gott skick för att inte utgöra en kontaminationskälla för råvarorna.
 - c) Om råvaror som inte uppfyller kraven i denna del lagras eller bearbetas på dessa anläggningar skall de hållas åtskilda från råvaror som uppfyller kraven under hela loppet av mottagning, lagring, bearbetning och leverans.
6. Vid import till gemenskapen av råvaror för framställning av gelatin avsett att användas som livsmedel skall följande bestämmelser gälla:
 - Medlemsstaterna får endast godkänna import av denna råvara från de tredje länder som finns med i den förteckning som upprättats i detta syfte.
 - Varje sändning skall åtföljas av ett intyg som följer den förlaga som fastställts enligt förfarandet i artikel 6.

KAPITEL II

TRANSPORT OCH LAGRING AV RÅVAROR

1. Under transporten och vid tidpunkten för leverans till uppsamlingscentralen, garveriet eller anläggningen för gelatinframställning skall råvarorna åtföljas av en handling där deras ursprung anges.
2. Såvida de inte bearbetas inom 24 timmar efter avsändningen skall råvarorna transporteras och lagras i kylt eller fryst skick.

Avfettade och torkade ben och ossein, saltade, torkade och kalkade hudar samt hudar och skinn som behandlats med alkali eller syra får dock transporteras och lagras vid rumstemperatur.

KAPITEL III

BESTÄMMELSER FÖR GELATINFRAMSTÄLLNING

1. Gelatiner måste framställas i en process där följande säkerställs:
 - Allt benmaterial från idisslare som härrör från djur som fötts, fötts upp och slaktats i länder eller regioner som klassificerats som lågriskområde när det gäller BSE i enlighet med gemenskapslagstiftningen skall genomgå en process som garanterar att allt benmaterial behandlas antingen på ett sätt som gör att det finfördelas och avfettas med hett vatten och behandlas med utspädd saltsyra (med en minsta koncentration på 4 % och pH < 1,5) under minst två dagar, och därefter behandlas med kalk under minst 20 dagar med mättad kalklösning (pH > 12,5) och sterilisering vid 138–140 °C under 4 sekunder, eller på ett motsvarande sätt som har godkänts av kommissionen efter samråd med lämplig vetenskaplig kommitté.
 - Annat råmaterial behandlas med syra eller alkali, och därefter genomgår en eller flera sköljningar. pH-värdet måste därefter justeras. Extraktion av gelatin skall ske genom flera på varandra följande kokningar följda av en reningsprocess genom filtrering och sterilisering.
2. Endast svaveldioxid och väteperoxid får användas som konserveringsmedel.
3. Förutsatt att kraven på gelatin som inte är avsett att användas som livsmedel är lika höga som på gelatin som är avsett att användas som livsmedel får framställning och lagring av båda ske inom samma anläggning.

KAPITEL IV

KRAV FÖR SLUTPRODUKTER

Gränsvärden för restsubstanser

Ämne	Gränsvärde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Fukt (105 °C)	15 %
Aska (550 °C)	2 %
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

BILAGA III

IMPORT FRÅN TREDJE LAND AV PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

Bestämmelserna i denna bilaga skall gälla utan att det påverkar de djurhälsoregler vid import av produkter av animaliskt ursprung som föreskrivs i rådets förordning ... om fastställande av djurhälsoregler för tillverkning, utsläppande på marknaden och import av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel.

I. Bestämmelser för upprättande av förteckningar över tredje länder från vilka import tillåts av produkter av animaliskt ursprung

För att säkerställa efterlevnaden av de allmänna bestämmelser som avses i artikel 12 i förordning ... (om livsmedels-hygien) skall följande gälla:

I enlighet med förfarandet i artikel 6 skall kommissionen göra följande:

- a) Upprätta förteckningar över tredje länder eller delar av tredje länder från vilka import av produkter av animaliskt ursprung tillåts. Dessa förteckningar skall upprättas efter en gemenskapskontroll vid en inspektionsresa.

Vid upprättandet av dessa förteckningar skall särskilt beaktas

- i) lagstiftningen i tredje land,
 - ii) hur den behöriga myndigheten och kontrollorganen i det berörda tredje landet är organiserade, deras befogenheter och vilken övervakning de är föremål för samt vilka möjligheter de har att effektivt kontrollera att landets lagstiftning tillämpas,
 - iii) de hygienkrav som faktiskt tillämpas för produktion, tillverkning, hantering, lagring och leverans av produkter av animaliskt ursprung avsedda för gemenskapen,
 - iv) de garantier det berörda tredje landet kan ge att de relevanta hygienkraven eller likvärdiga krav uppfylls,
 - v) erfarenheter av saluföring av produkten från det berörda tredje landet och resultaten av genomförda importkontroller,
 - vi) resultaten av gemenskapskontroller och/eller -revisioner som har genomförts i det tredje landet, särskilt resultaten av bedömning av de behöriga myndigheterna,
 - vii) hälsotillståndet för husdjursbeståndet, andra tamdjur och vilt i det berörda tredje landet samt i vilken utsträckning det allmänna hälsoläget i landet kan utgöra en risk för folkhälsan i gemenskapen,
 - viii) hur regelbundet och snabbt uppgifter lämnas av det tredje landet om förekomsten av biologiska faror, bland annat marina biotoxiner i fiskodlings- eller vattenbruksområden,
 - ix) förekomsten av, genomförandet av och meddelande om ett program för bekämpning av zoonoser,
 - x) det tredje landets lagstiftning om användning av kemiska ämnen och veterinärmedicinska produkter, bland annat lagstiftningen om förbud, godkännande, distribution och saluföring samt regler för administration och kontroll,
 - xi) förekomsten av, genomförandet av och meddelande om ett kontrollprogram för restsubstanser,
 - xii) det tredje landets lagstiftning om beredning och användning av foder, såväl i fråga om förfarandena för användning av fodertillsatser och av foder med medicinska tillsatser som beträffande den hygieniska kvaliteten på de råvaror som används för att bereda fodret och på själva slutprodukten.
- b) För varje produkt eller grupp av produkter, fastställa särskilda importkrav för varje tredje land eller grupp av tredje länder med avseende på hälsoläget i det berörda landet eller länderna.

De särskilda importkraven skall omfatta följande:

- i) Identifiering av den behöriga myndighet som ansvarar för de offentliga kontrollerna av de berörda produkterna och för undertecknande av sundhetsintyg.
- ii) Uppgifter om det sundhetsintyg som skall åtfölja sändningar avsedda för gemenskapen. Dessa intyg skall
 - vara upprättade på minst ett av avsändarlandets och bestämmelselandets språk samt på ett av språken i den medlemsstat där sändningen passerar en gränskontrollstation,
 - åtfölja leveransen i original,

- bestå av ett enda blad,
- upprättas för en enda mottagare.

Sundhetsintyg skall vara utfärdade den dag då produkterna lastas för avsändning till bestämmelselandet.

- iii) Bibringande av ett kontrollmärke som visar att produkterna är av animaliskt ursprung, särskilt med uppgift om det avsändande tredje landet (fullständigt landsnamn eller ISO-förkortning) och ursprungsanläggningens godkännandenummer, namn och adress.

- c) Där det är motiverat, fastställa allmänna importbestämmelser för en viss produkt.

II. Bestämmelser för upprättande och ajourhållande av förteckningar över anläggningar, även fabriksfartyg och frysartyg

Endast om de förekommer på en förteckning skall anläggningar, fabriksfartyg eller frysartyg i fråga om levande musslor, produktions- och upptagningsområde leverera produkter av animaliskt ursprung till gemenskapen. Förteckningen skall upprättas och ajourhållas enligt följande förfaranden:

1. Likvärdighetsavtal

Upprättande och ajourhållande av förteckningar över anläggningar skall ske i enlighet med bestämmelserna i det berörda likvärdighetsavtalet.

2. Genom kommissionens försorg

Om de gemenskapskontroller som anges under I ger godkänt resultat skall följande gälla:

- a) Förteckningarna skall antas av kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 på grundval av ett meddelande till kommissionen från den behöriga myndigheten i det tredje landet.

- i) En anläggning får endast upptas i förteckningen om den är officiellt godkänd av behörig myndighet i det tredje land som exporterar till gemenskapen. Godkännandet skall kräva

- att gemenskapskraven uppfylls,
- tillsyn genom ett officiellt kontrollorgan i det tredje landet.

- ii) Produktions- och upptagningsområden för levande musslor skall vara förenliga med tillämplig gemenskapslagstiftning.

- iii) Godkännande av fabriks- och frysartyg skall handhas

- av behörig myndighet i det tredje land vars flagg fartyget för,
- eller av behörig myndighet i ett annat tredje land, förutsatt att detta ingår i gemenskapens förteckning över tredje länder från vilka import av fiskeriprodukter till gemenskapen tillåts samt att fiskeriprodukter regelbundet landas på dess territorium och besiktigas av dess behöriga myndighet, vilken också skall fästa kontrollmärken på produkterna och utfärda sundhetsintyg,
- eller av en medlemsstat.

- b) Godkända förteckningar skall ändras enligt följande:

- Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna om de ändringar som det berörda tredje landet har föreslagit för förteckningarna över anläggningar inom fem arbetsdagar efter det att de föreslagna ändringarna har mottagits.
- Medlemsstaterna skall ha sju arbetsdagar på sig efter det att de har mottagit ovan nämnda ändringar för att översända skriftliga kommentarer till kommissionen.
- Om minst en medlemsstat översänder skriftliga kommentarer skall kommissionen underrätta medlemsstaterna inom fem arbetsdagar och införa en punkt på dagordningen för Ständiga veterinärkommitténs nästa möte för beslut i enlighet med förfarandet i artikel 6.
- Om medlemsstaterna inte översänder några kommentarer inom den tid som anges i andra strecksatsen skall ändringarna av förteckningen anses som godkända av medlemsstaterna. Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna inom fem arbetsdagar och import skall tillåtas från dessa anläggningar fem arbetsdagar efter det att medlemsstaterna mottagit informationen.
- Kommissionen skall offentliggöra förteckningarna i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

3. Tillstånd från gemenskapen för ett tredje land att upprätta och ajourhålla förteckningarna över anläggningar

Efter en gemenskapskontroll och/eller -revision på plats av de kriterier som anges i punkt I får behörig myndighet i ett tredje land beviljas rätten att upprätta och ajourhålla förteckningar till gemenskapen, förutsatt att följande villkor uppfylls:

- a) En anläggning får endast upptas i förteckningen om den är officiellt godkänd av behörig myndighet i det tredje land som exporterar till gemenskapen. Godkännandet skall kräva
 - att gemenskapskraven uppfylls,
 - tillsyn genom ett officiellt kontrollorgan i det tredje landet.Varje anläggningen skall tilldelas ett godkännandenummer.
- b) Behörig myndighet i det tredje land vars flagg fartygen för skall godkänna fabriks- och frysartyg.
- c) Produktions- och upptagningsområden för levande musslor skall godkännas endast om dessa uppfyller gemenskapskraven.
- d) Om gemenskapskraven inte uppfylls skall behörig myndighet ha faktisk befogenhet att
 - kräva korrigering inom en lämplig tidsfrist av brister och
 - kräva att exporten till gemenskapen avbryts eller att godkännandet upphävs för anläggningar, fabriks- och frysartyg samt produktions- och upptagningsområden för levande musslor för vilka den ansvarar om det inte är möjligt att korrigera brister inom en rimlig tidsfrist eller om en risk för folkhälsan har visats föreligga.
- e) En aktuell förteckning skall överlämnas till kommissionen av behörig myndighet i tredje land. Kommissionen skall göra förteckningarna tillgängliga för alla intresserade på en särskild webbplats på Internet.

Endast anläggningar som finns upptagna i förteckningen får leverera produkter av animaliskt ursprung till gemenskapen.

4. Beslut i enskilda fall

Under särskilda omständigheter och enligt förfarandet i artikel 6 får import tillåtas direkt från en anläggning i ett tredje land om landet inte kan tillhandahålla de garantier som avses i I. Anläggningen i fråga skall beviljas ett särskilt tillstånd efter en gemenskapskontroll. I tillståndet skall de särskilda importkrav fastställas som skall uppfyllas för produkter som kommer från den anläggningen.

III. Övriga bestämmelser

1. Endast följande produkter från tredje land får importeras till gemenskapen:

- Produkter som framställs i det avsändande tredje landet eller, när det gäller fiskeriprodukter, som har framställts på fabriks- eller frysartyg tillhörande det avsändande tredje landet.
- Produkter som utvinns eller framställs i ett annat tredje land än det avsändande förutsatt att produkten kommer från en godkänd anläggning i ett tredje land som är upptagen i en av gemenskapens förteckningar.
- I förekommande fall, produkter som framställs i gemenskapen eller har tillverkats där.

2. Vid behov får kommissionen enligt förfarandet i artikel 6 fastställa särskilda importkrav för produkter avsedda för särskilda ändamål.
