

Bryssel 14.12.2023  
C(2023) 8519 final

**KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) .../...,**

**annettu 14.12.2023,**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III muuttamisesta siltä osin kuin on kyse tiettyä lihaa, kalastustuotteita, meijerituotteita ja munia koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

## **PERUSTELUT**

### **1. DELEGOIDUN SÄÄDÖKSEN TAUSTA**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004<sup>1</sup> vahvistetaan eläinperäisiä elintarvikkeita koskevat erityiset hygieniasäännöt elintarvikealan toimijoita varten. Siinä siirretään komissiolle valta antaa delegoituja säädöksiä, joilla muutetaan sen liitteitä II ja III.

Asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisesta saatujen kokemusten ja Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen julkaisemien uusien tieteellisten lausuntojen perusteella ehdotetaan, että kyseisen asetuksen liitteitä II ja III muutetaan seuraavasti:

- sallitaan tietyin edellytyksin tainnuttaminen ja verenlasku tilalla, kun on kyse vähäisestä määrästä lammas- ja vuohieläimiä, ja muutetaan kaikkiin sorkka- ja kavioeläimiin sovellettavia edellytyksiä;
- otetaan käyttöön naudanlihan kuivakypsytystä koskevia erityisvaatimuksia, joihin sovelletaan siirtymäkautta;
- muutetaan kotieläiminä pidettävien sorkka- ja kavioeläinten ruhojen ja tiettyjen palojen kuljetusolosuhteita ja yhdenmukaistetaan tällaisen lihan pintaämpötilan testaus;
- sallitaan tilalla teurastetun tarhatun riistan kuljettaminen riistankäsittelylaitokseen, ulotetaan elintarvikeketjua koskevat tietovaatimukset näitä toimintoja suorittaviin toimijoihin ja poistetaan tällaisen riistankäsittelylaitokseen kuljetettavan tarhatun riistan mukana oleva ilmoitus;
- otetaan käyttöön vaihtoehtoisia tapoja maidon lämpökäsittelyn tehokkuuden osoittamiseksi;
- sallitaan munien maustaminen tietyin edellytyksin.

On myös aiheellista hyödyntää tätä tilaisuutta tiettyjen asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteissä II ja III vahvistettujen vaatimusten selventämiseksi, jotta voidaan välttää erityisesti seuraaviin liittyvät epäselvyydet:

- eläinperäisten tuotteiden tunnistusmerkinnät;
- todistusvaatimukset tietyn sorkka- ja kavioeläinten lihan unioniin saapumispaikassa;
- toiminta, jolla hieman alennetaan tuoreiden tai jalostettujen kalastustuotteiden viipalointilämpötilaa tai nostetaan jäädytettyjen kalastustuotteiden lämpötilaa, sekä kielto varastoida tai kuljettaa kalastustuotteita kyseisessä väliaikaisesti teknisistä syistä edellytetyssä lämpötilassa.

### **2. DELEGOIDUN ASETUKSEN HYVÄKSYMISTÄ EDELTÄNEET KUULEMISET**

Eräät asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteisiin II ja III ehdotetuista muutoksista olivat jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten ja tiettyjen yksityisten sidosryhmien

---

<sup>1</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55).

organisaatioiden pyytämiä. Niistä on keskusteltu lukuisissa kaikkien jäsenvaltioiden toimivaltaisista viranomaisista edustavan asiantuntijaryhmän kokouksissa (viimeisin pidettiin 3. lokakuuta 2023, jolloin asiasta päästiin yhteisymmärrykseen), ja kyseiset asiantuntijat kannattavat niitä laajalti.

Yksityisten sidosryhmien organisaatioita kuultiin lisäksi elintarvikeketjua sekä eläinten ja kasvien terveyttä käsittelevän neuvoa-antavan ryhmän puitteissa.

Ennen tämän delegoidun asetuksen hyväksymistä komissio järjesti julkisia kuulemisia avoimella ja läpinäkyvällä tavalla paremmasta lainsäädännöstä 13. huhtikuuta 2016 tehdyssä Euroopan parlamentin, Euroopan unionin neuvoston ja Euroopan komission välisessä toimielinten sopimuksessa<sup>2</sup> vahvistettujen menettelyjen mukaisesti.

### **3. DELEGOIDUN SÄÄDÖKSEN OIKEUDELLINEN SISÄLTÖ**

Muutokset asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteisiin II ja III olisi tehtävä asetuksen (EY) N:o 853/2004 10 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan a, c, d, e ja f alakohdan nojalla annettavalla delegoidulla asetuksella.

---

-

<sup>2</sup> EUVL L 123, 12.5.2016, s. 1.

# KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) .../...,

annettu 14.12.2023,

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III muuttamisesta siltä osin kuin on kyse tiettyä lihaa, kalastustuotteita, meijerituotteita ja munia koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004<sup>1</sup> ja erityisesti sen 10 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan a, c, d, e ja f alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoita varten. Kyseisen asetuksen liitteessä II vahvistetaan useita eläinperäisiä tuotteita koskevat vaatimukset ja liitteessä III erityisvaatimukset. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevassa I jaksossa vahvistetaan vaatimukset, jotka koskevat eläinperäisten tuotteiden varustamista tunnistusmerkillä. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan I jakson B osassa viitataan Euroopan yhteisöön eikä Euroopan unioniin. Sen vuoksi viittaukset ”Euroopan yhteisöön” olisi korvattava tunnistusmerkin lyhenteillä, jotka viittaavat ”Euroopan unioniin”. Tällaisesta korvaamisesta aiheutuu kuitenkin huomattava hallinnollinen rasite. Sen vuoksi olisi säädettävä siirtymäkaudesta, jonka aikana tuotteita, joihin on ennen siirtymäkauden päättymistä tehty tunnistusmerkki, jossa on ”Euroopan yhteisöä” tarkoittava lyhenne, saa edelleen pitää kaupan.
- (2) Lisäksi on selvennettävä yhteyttä asetuksessa (EY) N:o 853/2004 edellytetyn tunnistusmerkin muodon ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) 2016/429<sup>2</sup> tiettyjen eläintautien torjumiseksi säädettyä erityistä tunnistusmerkkiä koskevien vaatimusten välillä. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan I jakson B osaa olisi muutettava sen selventämiseksi, mitä muotoa kulloisissakin olosuhteissa olisi käytettävä.
- (3) Liitteessä II edellytetään lisäksi, että teurastamoja hoitavien elintarvikealan toimijoiden on tarvittaessa pyydettävä, vastaanotettava ja tarkastettava elintarvikeketjua koskevat tiedot kaikkien teurastamoon lähetettyjen tai lähetettäväksi aiottujen eläinten osalta, lukuun ottamatta luonnonvaraista riistaa, ja toimittava niiden

-

<sup>1</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>2</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2016/429, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2016, tarttuvista eläintaukeista sekä tiettyjen eläinterveyttä koskevien säädösten muuttamisesta ja kumoamisesta (”eläinterveyssäännöstö”) (EUVL L 84, 31.3.2016, s. 1).

mukaisesti. Samoja vaatimuksia olisi sovellettava elintarvikealan toimijoihin, jotka ylläpitävät riistan käsittelylaitoksia, kun alkuperäpaikassa teurastettu tarhattu riista lähetetään riistan käsittelylaitokseen.

- (4) Sellaisten eläinten hyvinvointiin liittyvien mahdollisten ongelmien välttämiseksi kuljetuksen aikana, jotka johtuvat esimerkiksi syrjäisillä alueilla kasvatettavien eläinten pitkistä kuljetusajoista, käytetään yhä enemmän liikkuvia teurastamoja. Liikkuvat teurastamot on hyväksyttävä samoin kuin muutkin teurastamot asetuksen (EY) N:o 853/2004 4 artiklan 2 kohdan mukaisesti kussakin jäsenvaltiossa, jossa ne toimivat. On kuitenkin tarpeen selvittää, miten tätä hyväksyntää olisi sovellettava, kun on kyse teurastamon liikkuvien ja pysyvien tilojen yhdistelmästä. Teurastamojen hyväksyntä perustuu pääasiassa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevien I ja II jakson II luvussa säädettyjen kyseisten teurastamojen rakennustapaa, tilojen sijoittelua ja laitteistoa koskevien vaatimusten noudattamiseen.
- (5) Komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627<sup>3</sup> 43 artiklan 6 kohdan mukaan eläviä eläimiä voidaan poikkeuksellisissa olosuhteissa siirtää toiseen teurastamoon. Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 ei säädetä tästä mahdollisuudesta. Unionin lainsäädännön johdonmukaisuuden vuoksi asetus (EY) N:o 853/2004 olisi tältä osin yhdenmukaistettava täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 kanssa. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson IV lukua olisi muutettava.
- (6) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 sallitaan tainnutus ja verenlasku tilalla, kun on kyse vähäisestä määrästä tiettyjä sorkka- ja kavioeläimiä, tietyin erityisvaatimuksin, mukaan lukien se, että eläimiä ei voida kuljettaa teurastamoon, jotta vältetään käsittelijälle mahdollisesti aiheutuvat riskit ja estetään eläinten loukkaantuminen kuljetuksen aikana. Tällä vaatimuksella rajataan tämä tilalla tapahtuvaa tainnutusta ja verenlaskua koskeva mahdollisuus suurelta osin laajaperäisesti kasvatettuihin eläimiin, ja sen ulkopuolelle jäävät useimmat eläimet, joita kasvattajat säännöllisesti käsittelevät ja joiden kuljettaminen on siten helppoa ilman riskiä. Elintarvikealan toimijoiden ja toimivaltaisten viranomaisten saamien kokemusten perusteella ja ottaen huomioon, että eläinten hyvinvointiin liittyvien ongelmien ehkäisemistä kuljetuksen aikana vaaditaan yhä enenevässä määrin, on aiheellista laajentaa kyseinen mahdollisuus hoitaa tainnutus ja verenlasku tilalla erityisvaatimusten mukaisesti lammas- ja vuohieläimiin ja muihin sorkka- ja kavioeläimiin, joita kasvatetaan missä tahansa pito-olosuhteissa.
- (7) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen julkaisi 19 päivänä tammikuuta 2023 tieteellisen lausunnon raakakypsytytyn lihan mikrobiologisesta turvallisuudesta<sup>4</sup>, jäljempänä 'EFSan lausunto'. EFSAn lausunnossa todetaan, että raakakypsytytystä lihasta ei aiheudu kansanterveydelle suurempaa riskiä kuin tuoreesta lihasta, jos tiettyjä vaatimuksia noudatetaan. Kun otetaan huomioon raakakypsytytyn lihan kulutuksen kasvu, on aiheellista vahvistaa EFSAn antamassa lausunnossa suositellut erityisvaatimukset asetuksessa (EY) N:o 853/2004 erityisesti kuivakypsytytyn naudanlihan osalta. Tällainen liha saatetaan markkinoille tuoreena lihana tai raakalihavalmisteenä esimerkiksi lisäämällä kypsytysviljelmiä tuoreeseen lihaan

<sup>3</sup> Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2019/627, annettu 15 päivänä maaliskuuta 2019, ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta (EUVL L 131, 17.5.2019, s. 51).

<sup>4</sup> EFSA Journal 2023;21(1):7745.

kuivakypsytyksen aikana. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevia I ja V jaksoa olisi muutettava.

- (8) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvussa säädetään vaihtoehtoisista kuljetusolosuhteista lammas-, vuohi-, nauta- ja sikaeläinten ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen osalta. Nämä kuljetusolosuhteet perustuvat lihan sisälämpötilan asemesta lihan pintalämpötilan säätelyyn, ja niiden on täytettävä erityiset vaatimukset.
- (9) Elintarvikealan toimijoiden ja toimivaltaisten viranomaisten saamiin kokemusten perusteella on aiheellista muuttaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson VII luvussa vahvistettuja erityisvaatimuksia erityisesti siten, että sallitaan lihan kerääminen kylmävarastosta ja rajoitetusta määrästä teurastamoja, sallitaan tällaisen lihan kuljettaminen samassa osastossa, jossa on useampia lihalajeja, jotka täyttävät tällaisen lihan loppulämpötilaa koskevat vaatimukset, ja säädetään lämpötilaa ja aikaa koskevista lisäedellytyksistä, joita sovelletaan lammas-, vuohi- ja nautaeläinten ruhojen, puoliruhojen, neljännesruhojen tai kolmeen osaan leikattujen puoliruhojen kuljetuksiin, kun kuljetuksen kesto on enintään 30 tuntia.
- (10) Toimivaltaiset viranomaiset ovat ilmoittaneet, että pintalämpötilan mittauksissa saadaan erilaisia tuloksia, kun käytetään eri menetelmiä. Sen vuoksi on aiheellista vahvistaa vertailumenetelmä, joka perustuu elintarvikealan toimijoiden kokemuksiin ja tekniikan kehitykseen, säilyttäen samalla mahdollisuus käyttää vaihtoehtoisia menetelmiä.
- (11) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa III jaksossa edellytetään, että tilalla teurastetut tarhatut sileälästäiset linnut ja tarhatut sorkka- ja kavioläimet on kuljetettava teurastamoon jatkokäsittelyä varten. Koska riistan käsittelylaitoksilla on asianmukaiset tilat tällaisen tilalla teurastetun tarhatun riistan hygieenistä käsittelyä varten, myös niille olisi annettava lupa ottaa vastaan ja käsitellä tarhattuja sileälästäisiä lintuja ja tarhattuja sorkka- ja kavioläimiä.
- (12) Liitteessä III olevan III jakson 3 kohdan i alakohdassa edellytetään myös, että tilalla teurastettujen tarhattujen sileälästäisten lintujen ja tarhattujen sorkka- ja kavioläimien mukana on teurastamoon tuotaessa eläimet kasvattaneen elintarvikealan toimijan ilmoitus. Kyseisessä ilmoituksessa annettavat tiedot vastaavat elintarvikeketjua koskevia tietoja. Tietojen päällekkäisyyden aiheuttaman hallinnollisen rasitteen keventämiseksi tämä ilmoitusvaatimus olisi poistettava. Viittaukset 3 kohdan i alakohdtaan olisi korvattava viittauksilla elintarvikeketjua koskeviin tietoihin.
- (13) Alkuperätilalla teurastetun tarhatun riistan mukana on oltava todistus asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan III jakson 3 kohdassa vahvistettujen vaatimusten täyttymisestä käyttäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2020/2235<sup>5</sup> liitteessä IV olevassa 3 luvussa vahvistettua terveystodistuksen mallia. Jotta vältetään epäselvyydet asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetyn oikeudellisen vaatimuksen ja täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2020/2235 vahvistetun terveystodistuksen mallin välillä, asetuksessa (EY) N:o 853/2004 ja täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2020/2235 esitetyn terveystodistuksen sanamuodon olisi oltava täysin yhtenäinen.
- (14) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson VII luvun 1 ja 2 kohdassa säädetään, että tuoreet kalastustuotteet ja sulatetut jalostamattomat kalastustuotteet on pidettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa, ja

<sup>5</sup>

Lisätään viite.

että jäädytetyt kalastustuotteet on pidettävä kaikilta tuotteen osilta enintään  $-18^{\circ}\text{C}$ :n lämpötilassa. Kalastustuotealalla käytetään joissakin tilanteissa koneita, joilla viipaloidaan tuoreita, sulatettuja, jalostamattomia tai jalostettuja kalastustuotteita, ja joilla voidaan yhdistää viipaleet uudelleen automaattisesti viipaleiden lomaan asetettavien arkkien avulla. Tässä tapauksessa kyseiset kalastustuotteet sijoitetaan kylmätilaan niiden alkulämpötilan alentamiseksi tai jo jäädytettyjen tuotteiden osalta niiden lämpötilan nostamiseksi yli  $-18^{\circ}\text{C}$ :een leikkaamisen tai viipaloinnin mahdollistamiseksi. Sen vuoksi on aiheellista sallia, jos teknisesti vaadittu lämpötila sitä edellyttää, että kalastustuotteiden, joihin sovelletaan kyseistä käytäntöä, lämpötila eroaa rajoitetun ajan liitteessä III olevan VIII jakson VII luvun 1 ja 2 kohdassa edellytetystä lämpötilasta. Varastointia ja kuljetusta kyseisessä lämpötilassa ei kuitenkaan pitäisi sallia.

- (15) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson I luvun I osassa vahvistetaan terveysvaatimukset, jotka koskevat raakamaidon ja ternimaidon tuotantoa tuotantoeläinten karjoissa, joista maito ja ternimaito kerätään niiden saattamiseksi markkinoille. Kyseisen I osan 3 kohdassa säädetään, että sellaisten lehmien, puhvelien, lampaiden tai vuohien raakamaidolle, jotka eivät ole peräisin luomistaudista ja tuberkuloosista vapaista tai virallisesti vapaista karjoista, on tehtävä lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio alkalisen fosfataasin aktiivisuuden määrittämisessä on negatiivinen. Alkalisen fosfataasin aktiivisuuden määrittäminen ei kuitenkaan ole sopiva menetelmä muiden kuin nautaeläinten raakamaidon lämpökäsittelyn tai eri jakeisiin – ennen lämpökäsittelyä nykyaikaisissa jalostuslaitoksissa – separoidun raakamaidon lämpökäsittelyn todentamiseen. Sen vuoksi elintarvikealan toimijoille olisi tarjottava vaihtoehtoisia tapoja, jotka perustuvat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004<sup>6</sup> vahvistettuihin vaara-analyysin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmän (HACCP) periaatteisiin, jotta ne voivat osoittaa sovelletun lämpökäsittelyn tehokkuuden.
- (16) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson II luvun II osassa vahvistetaan raakamaidon, ternimaidon, meijerituotteiden tai ternimaitotuotteiden lämpökäsittelyä koskevat vaatimukset. Kyseisen II osan 1 kohdan a alakohdassa säädetään, että pastöroitujen tuotteiden reaktion soveltuviin tapauksiin välittömästi käsittelyn jälkeen tehdyssä alkalisen fosfataasin aktiivisuuden määrittämisessä on oltava negatiivinen. Koska alkalisen fosfataasin aktiivisuuden määrittäminen ei sovellu muiden kuin nautaeläinten raakamaidon lämpökäsittelyn tai eri jakeisiin ennen lämpökäsittelyä separoidun raakamaidon lämpökäsittelyn todentamiseen, elintarvikealan toimijoille olisi myös tarjottava HACCP-periaatteisiin perustuvia vaihtoehtoisia tapoja pastöroinnin tehokkuuden osoittamiseksi.
- (17) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan X jakson I luvussa vahvistetaan munien tuotantoa koskevat hygieniasäännöt ja säädetään erityisesti siitä, että munat on tuottajan tiloissa ja kuluttajalle myyntiin asti säilytettävä suojattuina hajuilta, koska tällainen haju voi viitata munien muuttumiseen siten, että ne eivät sovellu loppukuluttajan suoraan kulutukseen. Jos elintarvikealan toimija on tarkoituksellisesti lisännyt muniin vierasta hajua maustakseen ne erityisillä aromeilla, tällaisen haju esiintyminen munissa ei merkitse sitä, että munat aiheuttaisivat riskin kuluttajalle. Sen vuoksi olisi sallittava sellaisten munien saattaminen markkinoille, joihin on

-

<sup>6</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1).

tarkoituksellisesti lisätty hajua, edellyttäen että tällaisen käytännön tarkoituksena ei ole peittää munien vieraita hajuja.

(18) On aiheellista antaa elintarvikealan toimijoille riittävästi aikaa mukautua naudanlihan kuivakypsyttämistä koskeviin uusiin vaatimuksiin tai osoittaa toimivaltaisia viranomaisia tyydyttävällä tavalla vaihtoehtoisten menetelmien turvallisuus. Sen vuoksi näitä asetuksen (EY) N:o 853/2004, sellaisena kuin se on muutettuna tällä asetuksella, liitteessä III olevan I jakson VII luvussa vahvistettuja uusia vaatimuksia olisi sovellettava kuuden kuukauden kuluttua tämän asetuksen voimaantulopäivästä.

(19) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 853/2004 olisi muutettava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

### *1 artikla*

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteet II ja III tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

### *2 artikla*

Eläinperäisten tuotteiden tunnistusmerkki voi edelleen sisältää asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan I jakson B osan 8 kohdassa, sellaisena kuin se oli ennen tällä asetuksella tehtyjä muutoksia, esitetyt ”Euroopan yhteisöä” tarkoittavat lyhenteet 31 päivään joulukuuta 2028 saakka, ja eläinperäisiä tuotteita, joihin on tehty tällainen tunnistusmerkki ennen kyseistä päivämäärää, saa edelleen pitää kaupan.

### *3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Liitteessä olevan 3 kohdan a alakohdan iv alakohdan 1 alakohtaa sovelletaan .. päivästä ...kuuta ... [*lisätään päivämäärä, joka on 6 kuukautta tämän asetuksen voimaantulopäivästä*].

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 14.12.2023

*Komission puolesta*  
*Puheenjohtaja*  
*Ursula VON DER LEYEN*