



➔ [Gå til opprinnelig kunngjort versjon](#)

Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften)

Dato	FOR-2008-12-22-1624
Departement	Nærings- og fiskeridepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet
Publisert	I 2009 hefte 1
Ikrafttredelse	01.03.2010
Sist endret	FOR-2019-01-18-30
Gjelder for	Norge
Hjemmel	LOV-2003-12-19-124-§5, LOV-2003-12-19-124-§6, LOV-2003-12-19-124-§7, LOV-2003-12-19-124-§8, LOV-2003-12-19-124-§9, LOV-2003-12-19-124-§11, LOV-2003-12-19-124-§12, LOV-2003-12-19-124-§14, LOV-2003-12-19-124-§15, LOV-2003-12-19-124-§16, LOV-2003-12-19-124-§21, LOV-2003-12-19-124-§23, FOR-2003-12-19-1790, FOR-2004-05-05-884, LOV-2009-06-19-97-§19, LOV-2009-06-19-97-§30, LOV-2009-06-19-97-§38, FOR-2010-06-11-814
Kunngjort	23.01.2009 kl. 15.00
Rettet	22.10.2015 (forordning 2074/2005 vedlegg VIb, punkt 3a, underpunkter fjernet)
Korttittel	Animaliehygieneforskriften

Kapitteleversikt:

Kapittel I. Gjennomføring av forordninger (§§ 1 - 4a)

Kapittel II. Utfyllende nasjonale bestemmelser om direkte levering av små mengder råvarer fra primærproduksjon (§§ 5 - 7)

Kapittel III. Utfyllende nasjonale bestemmelser om hygiene og kontroll ved direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og haredyr slaktet på drif... (§§ 8 - 10)

Kapittel IV. Utfyllende nasjonale bestemmelser om hygiene og kontroll ved direkte levering av små mengder viltlevende vilt og kjøtt fra viltlevende vi... (§§ 11 - 15)

Kapittel V. Utfyllende nasjonale bestemmelser om forståelse av marginal, lokal og begrenset detaljistaktivitet (§§ 16 - 17)

Kapittel VI. Utfyllende nasjonale bestemmelser om krav til detaljister som mottar og foredler rå melk (§§ 18 - 19)

Kapittel VII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om omsetning av rå melk og rå fløte (§§ 20 - 21)

Kapittel VIIa. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tradisjonell tørking av fisk utendørs (§§ 21a - 21b)

Kapittel VIIb. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tilberedning av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt (§§ 21c - 21d)

Kapittel VIIc. Utfyllende nasjonale bestemmelser om slakting og omsetning av tamrein under tradisjonelle samiske forhold (§§ 21e - 21i)

Kapittel VIII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om temperaturkrav for egglagre mv. (§§ 22 - 23)

Kapittel IX. Fritak fra krav om frysing som behandling mot parasitter for visse fiskerivarer (§§ 24 - 26)

Kapittel X. Administrative bestemmelser (§§ 27 - 31)

Forordninger [Regelleshjelp](#)

Hjemmel: Fastsatt av Fiskeri- og kystdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet og Landbruks- og matdepartementet 22. desember 2008 med hjemmel i lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 5, § 6, § 7, § 8, § 9, § 11, § 12, § 14, § 15, § 16, § 21 og § 23 tredje ledd jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790 og lov 19. juni 2009 nr. 97 om dyrevelferd § 19, § 30 og § 38, jf. delegeringsvedtak 11. juni 2010 nr. 814.

Tilføyd hjemmel: Delegeringsvedtak 5. mai 2004 nr. 884.

EØS-henvisninger: EØS-avtalen vedlegg I kap. I del 6.1 nr. 17 (forordning (EF) nr. 853/2004 endret ved forordning (EF) nr. 1662/2006, forordning (EF) nr. 1243/2007, forordning (EF) nr. 1020/2008, forordning (EF) nr. 1161/2009, forordning (EU) nr. 558/2010, forordning (EU) nr. 150/2011, forordning (EU) nr. 1276/2011, forordning (EU) nr. 16/2012, forordning (EU) nr. 786/2013, forordning (EU) nr. 517/2013, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) nr. 1137/2014, forordning (EU) 2017/1981 og forordning (EU) 2017/1978), nr. 17a (forordning (EU) nr. 427/2012), nr. 17b (forordning (EU) 2018/307), nr. 20 (forordning (EU) 2017/185), vedlegg I kap. I del 6.2 nr. 51 (forordning (EF) nr. 1688/2005 endret ved forordning (EU) nr. 1223/2011), nr. 54 (forordning (EF) nr. 2074/2005), vedlegg I kap. I del 1.2 nr. 134 og del 6.2 nr. 53, vedlegg I kap. II nr. 31k, vedlegg II kap. XII nr. 54zzzk (forordning (EF) nr. 2074/2005 endret ved forordning (EF) nr. 1664/2006, forordning (EF) nr. 1244/2007, forordning (EF) nr. 1022/2008, forordning (EF) nr. 1250/2008, forordning (EU) nr. 15/2011, forordning (EU) nr. 1012/2012, forordning (EU) nr. 218/2014, forordning (EU) 2015/2295, forordning (EU) 2017/1973 og forordning (EU) 2017/1980), vedlegg I kap. I innledende del nr. 7 (forordning (EU) nr. 28/2012 endret ved forordning (EU) nr. 468/2012 og forordning (EU) nr. 556/2013), vedlegg I kap. I innledende del nr. 7 (forordning (EU) 2016/759 endret ved forordning (EU) 2016/1793) og vedlegg I kap. I del 6.1 nr. 21 (forordning (EU) 2015/1474).

Endringer: Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316, 26 mars 2010 nr. 463, 6 aug 2010 nr. 1147, 17 des 2010 nr. 1852, 4 juli 2011 nr. 773, 28 juni 2011 nr. 881, 19 des 2011 nr. 1417, 30 mars 2012 nr. 286, 2 mai 2012 nr. 415, 25 mai 2012 nr. 458, 9 okt 2012 nr. 959, 10 des 2012 nr. 1197, 18 des 2012 nr. 1327, 19 des 2012 nr. 1369, 10 okt 2013 nr. 1233, 11 okt 2013 nr. 1255, 17 okt 2013 nr. 1256, 19 des 2013 nr. 1639, 16 feb 2014 nr. 139, 18 feb 2014 nr. 192, 19 mai 2014 nr. 654, 1 juli 2014 nr. 927, 18 aug 2014 nr. 1100, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 24 nov 2014 nr. 1456, 22 des 2014 nr. 1900, 6 feb 2015 nr. 110, 23 mars 2015 nr. 277, 4 mai 2015 nr. 454, 26 juni 2015 nr. 819, 28 des 2015 nr. 1845, 8 feb 2016 nr. 130, 29 mars 2016 nr. 328, 29 april 2016 nr. 441, 4 juli 2016 nr. 894, 28 juli 2016 nr. 948, 13 okt 2016 nr. 1213, 22 des 2016 nr. 1876, 26 juni 2017 nr. 1104, 10 juli 2017 nr. 1178, 18 des 2017 nr. 2232, 20 des 2017 nr. 2349, 26 mars 2018 nr. 509, 17 april 2018 nr. 575, 24 sep 2018 nr. 1404, 6 des 2018 nr. 1879, 12 des 2018 nr. 2027, 18 jan 2019 nr. 30.

Rettelser: 02.06.2010 (forordning 853/2004), 01.11.2010 (forordning 853/2004 og 2074/2005), 01.07.2011 (forordning 1161/2009, 1162/2009 og 853/2004), 05.04.2013 (forordning 853/2004), 24.09.2013 (forordning 853/2004), 23.10.2013 (forordning 28/2012 lag inn), 22.10.2015 (forordning 2074/2005 vedlegg VIb, punkt 3a, underpunkter fjernet).

Kapittel I. Gjennomføring av forordninger

§ 1. Gjennomføring av forordning (EF) nr. 853/2004

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 17 (forordning (EF) nr. 853/2004 som endret ved forordning (EF) nr. 1662/2006, forordning (EF) nr. 1243/2007, forordning (EF) nr. 1020/2008, forordning (EF) nr. 1161/2009, forordning (EU) nr. 558/2010, forordning (EU) nr. 150/2011, forordning (EU) nr. 16/2012, forordning (EU) nr. 1276/2011, forordning (EU) nr. 786/2013, forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) nr. 1137/2014, forordning

(EU) 2016/355, forordning (EU) 2017/1981 og forordning (EU) 2017/1978) om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforordningen) gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

EØS-avtalens vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 19 (forordning (EU) nr. 101/2013) vedrørende bruk av melkesyre for å redusere mikrobiologisk forurensning på overflaten av skrotter av storfe gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I kapittel I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

EØS-avtalens vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 21 (forordning (EU) 2015/1474) om frivillig bruk av resirkulert varmt vann til overflatebehandling av hele og halve slakteskrotter av tamme hovdyr og oppdrettsvilt, gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I kapittel I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

- 0 Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 4 juli 2011 nr. 773, 2 mai 2012 nr. 415, 9 okt 2012 nr. 959, 19 des 2012 nr. 1369, 10 okt 2013 nr. 1233, 18 feb 2014 nr. 192, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 23 mars 2015 nr. 277, 4 mai 2015 nr. 454, 8 feb 2016 nr. 130, 28 juli 2016 nr. 948, 26 mars 2018 nr. 509, 17 april 2018 nr. 575.

§ 2. Gjennomføring av forordninger om salmonellagarantier

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 6.2 nr. 51 (forordning (EF) nr. 1688/2005 som endret ved forordning (EU) nr. 1223/2011) om gjennomføring av forordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til særlige garantier vedrørende forsendelser til Finland og Sverige av visse typer kjøtt og egg gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

EØS-avtalens vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 17a (forordning (EU) nr. 427/2012) om utvidelsen av spesielle garantier vedrørende salmonella angitt i forordning (EF) nr. 853/2004 av Europaparlamentet og Rådet til å gjelde konsumegg ment for Danmark gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I kapittel I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

EØS-avtalens vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 17b (forordning (EU) 2018/307 om utvidelsen av spesielle garantier vedrørende *salmonella spp.* angitt i forordning (EF) nr. 853/2004 av Europaparlamentet og Rådet til å gjelde forsendelser av broilerkjøtt (*Gallus gallus*) ment for Danmark gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I kapittel I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

- 0 Endret ved forskrifter 2 mai 2012 nr. 415, 10 des 2012 nr. 1197, 24 sep 2018 nr. 1404.

§ 3. Gjennomføring av forordning (EF) nr. 2074/2005

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 1.2 nr. 134 og del 6.2 nr. 53, vedlegg I kapittel II nr. 31k og vedlegg II kapittel XII nr. 54zzzk (forordning (EF) nr. 2074/2005 som endret ved forordning (EF) nr. 1664/2006, forordning (EF) nr. 1244/2007, forordning (EF) nr. 1022/2008, forordning (EF) nr. 1250/2008, forordning (EU) nr. 15/2011, forordning (EU) nr. 809/2011, forordning (EU) nr. 1012/2012, forordning (EU) nr. 218/2014 Artikkel 3, forordning (EU) 2015/2295, forordning (EU) 2017/1973 og forordning (EU) 2017/1980) om gjennomføringstiltak for visse produkter i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og for organiseringen av offentlig kontroll i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004, om unntak fra europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004 gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I og II, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

- 0 Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 28 juni 2011 nr. 881, 30 mars 2012 nr. 286, 11 okt 2013 nr. 1255, 27 okt 2014 nr. 1342, 29 mars 2016 nr. 328, 6 des 2018 nr. 1879, 18 jan 2019 nr. 30.

§ 4. Gjennomføring av forordning (EU) 2017/185

EØS-avtalens vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 20 (forordning (EU) 2017/185) om fastsettelse av overgangsbestemmelser ved anvendelsen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

- 0 Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 25 mai 2012 nr. 458, 19 mai 2014 nr. 654, 1 juli 2014 nr. 927, 24 nov 2014 nr. 1456, 10 juli 2017 nr. 1178.

§ 4a. Gjennomføring av forordning (EU) nr. 28/2012 og forordning (EU) 2016/759.

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I innledende del nr. 7 (forordning (EU) nr. 28/2012 som endret ved forordning (EU) nr. 468/2012, forordning (EU) nr. 556/2013 og forordning (EU) 2017/731) om fastsettelse av krav vedrørende utstedelse av sertifikater ved import til og transitt gjennom EØS-området av visse sammensatte produkter) gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

EØS-avtalen vedlegg I kapittel I innledende del nr. 7 (forordning (EU) 2016/759 som endret ved forordning (EU) 2016/1793 og forordning (EU) 2017/731) om lister over tredjeland, deler av tredjeland og områder, hvorfra medlemsstatene tillater innførsel til Unionen av visse animalske produkter til konsum, om krav vedrørende utstedelse av sertifikater, om endring av forordning (EF) nr. 2074/2005 og om opphevelse av beslutning 2003/812/EF gjelder som forskrift med de tilpasninger som følger av vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

- 0 Tilføyd ved forskrift 25 mai 2012 nr. 458, endret ved forskrifter 17 okt 2013 nr. 1256, 29 april 2016 nr. 441, 4 juli 2016 nr. 894, 13 okt 2016 nr. 1213, 26 juni 2017 nr. 1104 (i kraft 1 juli 2017).

Kapittel II. Utfyllende nasjonale bestemmelser om direkte levering av små mengder råvarer fra primærproduksjon

§ 5. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om primærprodusentens direkte levering av små mengder råvarer til sluttforbruker eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbruker i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 1 nr. 4, jf. nr. 3 bokstav c.

Med lokal detaljist forstås i dette kapitlet detaljist i det naturlige salgsområdet rundt produsenten.

§ 6. Krav til produksjon

Allmenne krav ved direkte levering av små mengder råvarer fra primærproduksjon er fastsatt i forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene kap. III.

For levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler gjelder i tillegg de kravene som er relevante for primærproduksjon i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt VII.

For fiskerivarer gjelder i tillegg de kravene som er relevante for primærproduksjon i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt VIII.

§ 7. Unntak

Kravene i § 6 gjelder ikke tilfeldig levering av råvarer fra primærproduksjon direkte til sluttforbruker.

Kapittel III. Utfyllende nasjonale bestemmelser om hygiene og kontroll ved direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og hare dyr slaktet på driftsenheten

§ 8. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om hygiene og kontroll ved produsentens direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og hare dyr slaktet på driftsenheten, til sluttforbruker eller til lokale detaljister som leverer dette som ferskt kjøtt direkte til sluttforbruker i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 1 nr. 4, jf. nr. 3 bokstav d.

Med små mengder kjøtt forstås i dette kapitlet kjøtt av inntil 10 000 fjørfe og inntil 10 000 hare dyr som er slaktet på driftsenheten.

Med lokal detaljist forstås i dette kapitlet detaljist innenfor Mattilsynets region hvor driftsenheten ligger, samt tilgrensende regioner.

§ 9. Godkjenning

Driftsenhet omfattet av dette kapitlet, skal godkjennes av Mattilsynet.

§ 10. Kompetent person

Minst en person knyttet til driftsenheten skal ha bestått prøve i et kompetanseprogram godkjent av Mattilsynet. Programmet skal for aktuelle dyrearter minst omfatte følgende:

- a) Hold, føring og stell,
- b) Normal anatomi, fysiologi og atferd,
- c) Unormal atferd og patologiske forandringer,
- d) Korrekte metoder for håndtering, bedøvelse og avliving av dyr,
- e) Slaktebehandling og hygiene ved håndtering, lagring og transport mv. av kjøtt, og
- f) Bestemmelser om dyrevern og næringsmiddelhygiene og administrative forhold.

Kompetent person skal være til stede før, under og etter slaktingen.

Kapittel IV. Utfyllende nasjonale bestemmelser om hygiene og kontroll ved direkte levering av små mengder viltlevende vilt og kjøtt fra viltlevende vilt

§ 11. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om produsentens direkte levering av små mengder viltlevende vilt eller kjøtt fra viltlevende vilt direkte til sluttforbruker eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbruker i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 1 nr. 4, jf. nr. 3 bokstav e.

Med lokal detaljist forstås i dette kapitlet detaljist som leverer innenlands.

§ 12. Krav til lagring og transport

Kjøtt fra viltlevende vilt skal lagres og transporteres slik at det er beskyttet mot forurensning, ikke forringes unødige og slik at dets naturlige kvalitet er tilstrekkelig ivarettatt.

§ 13. Omsetningsbegrensninger

Kjøtt fra viltlevende vilt skal kun omsettes som hele eller halve skrotter, eller grovoppdelt.

Bjørn, villsvin og andre arter viltlevende vilt som er mottakelige for trikiner og kjøtt fra dyr av disse artene, kan kun omsettes dersom det er kontrollert av Mattilsynet på et viltbehandlingsanlegg.

§ 14. Undersøkelse av viltlevende vilt

Ved omsetning til lokal detaljist skal viltet enten være kontrollert av Mattilsynet eller undersøkt av kompetent jeger. Kompetent jeger er person som oppfyller kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt IV kapittel I.

Kompetent jeger skal undersøke dyret så snart som mulig etter felling, Undersøkelsen skal omfatte følgende:

- a) Kontroll av at mager og tarm er tatt ut av dyret så snart som mulig etter felling, og om nødvendig av at slaktet er avblødd.
- b) Kontroll av skrott og indre organer for tegn som kan tyde på at kjøttet kan utgjøre en helserisiko.

Dersom ingen unormal atferd ble iaktatt før fellingen, ingen unormale tegn påvises under undersøkelsen nevnt i annet ledd punkt b og det ikke er mistanke om miljøforurensning, festes en nummerert erklæring på skrodden som fastslår dette. Erklæringen skal også angi dato, tidspunkt og sted for fellingen.

Dersom unormal atferd ble iaktatt før fellingen, unormale tegn påvises under undersøkelsen nevnt i annet ledd punkt b eller det er mistanke om miljøforurensning, skal Mattilsynet underrettes.

Som alternativ til undersøkelsen nevnt i annet ledd, kan skrott og indre organer kontrolleres og godkjennes av Mattilsynet på godkjent viltkontrollsted.

Viltkjøtt som er kontrollert og godkjent av Mattilsynet på viltkontrollsted, skal stempelmerkes. Stempelmerket skal være kvadratisk med 5 cm lange sider. Bokstavene skal være minst 0,8 cm høye og tallene minst 1,0 cm høye. Stempelmerket skal inneholde følgende informasjon: I øverste del NORGE med store bokstaver. I midten det nummeret som er tildelt det aktuelle distriktskontoret i Mattilsynet. I nederste del N med stor bokstav.

§ 15. Unntak

Kravene i § 12 til § 14 gjelder ikke tilfeldig omsetning direkte til sluttforbruker.

Kapittel V. Utfyllende nasjonale bestemmelser om forståelse av marginal, lokal og begrenset detaljistaktivitet

§ 16. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om forståelse av marginal, lokal og begrenset aktivitet når næringsmidler av animalsk opprinnelse fra detaljister utelukkende leveres til andre detaljister i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 1 nr. 5 bokstav b ii).

§ 17. Bestemmelser om forståelse av marginal, lokal og begrenset aktivitet

Med marginal aktivitet forstås at detaljist ukentlig leverer inntil 600 kg næringsmidler av animalsk opprinnelse til andre detaljister. Denne mengden kan beregnes som et ukentlig gjennomsnitt over en periode på inntil 6 måneder.

Med lokal aktivitet forstås at detaljist leverer næringsmidler av animalsk opprinnelse til andre detaljister i samme fylke eller innenfor en maksimal avstand på 100 km. Detaljister som kan vise at deres naturlige salgsområde går ut over disse grensene, kan levere i et større område.

Med begrenset aktivitet forstås at detaljist leverer næringsmidler av animalsk opprinnelse utelukkende til andre detaljister som leverer disse næringsmidlene direkte til sluttforbruker.

0 Endret ved forskrift 18 aug 2014 nr. 1100.

Kapittel VI. Utfyllende nasjonale bestemmelser om krav til detaljister som mottar og foredler rå melk

§ 18. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om krav til detaljister som mottar og foredler rå melk i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 1 nr. 5 bokstav c, jf. bokstav a.

§ 19. Krav til produksjon

For detaljist som mottar og foredler rå melk, gjelder bestemmelsene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt IX kapittel I del III og kapittel II, III og IV.

Kapittel VII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om omsetning av rå melk og rå fløte

§ 20. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om omsetning av rå melk og rå fløte i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 10 nr. 8.

§ 21. Krav til omsetning av melk og fløte beregnet på direkte konsum

All melk og fløte som omsettes til konsum, skal være varmebehandlet. Som unntak fra dette kravet, kan det fra gård eller seter omsettes rå melk og rå fløte direkte til forbruker for bruk i egen husholdning. Dette unntaket gjelder bare dersom omsetningen skjer tilfeldig og ikke har preg av butikksalg.

Kapittel VIIa. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tradisjonell tørking av fisk utendørs

0 Kapittel VIIa tilføyd ved forskrift 16 feb 2014 nr. 139.

§ 21a. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om tradisjonell tørking av fisk utendørs i henhold til forordning (EF) nr. 2074/2005 artikkel 7 nr. 2.

0 Tilføyd ved forskrift 16 feb 2014 nr. 139.

§ 21b. *Krav til tradisjonell tørking av fisk utendørs*

Tradisjonell tørking av fisk kan skje utendørs. Krav til lokaler i § 1 i forskrift 22. desember 2008 nr. 1623 om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften), jf. forordning (EF) nr. 852/2004 vedlegg II kapittel II, gjelder ikke for slike aktiviteter

Tradisjonell tørking av fisk utendørs skal skje på steder og på hjell/hesjer som er egnet. Ved vurderingen skal det tas hensyn til forhold som kan påvirke næringsmiddeltryggheten, særlig

- a) klimatiske forhold (vind, sol, temperatur og snøforhold mv.)
- b) aktiviteter som kan forårsake utslipp eller forurensning
- c) beliggenhet i forhold til bebyggelse og ferdselsårer
- d) fuglefjell og rugeplasser
- e) dyrehold og beiteområder
- f) skadedyr og formeringsområder for skadedyr.

Hjell/hesjer som er tatt i bruk til tørking av fisk utendørs, skal være utstyrt med angivelse av virksomhetens godkjenningsnummer.

0 Tilføyd ved forskrift 16 feb 2014 nr. 139.

Kapittel VIIb. Utfyllende nasjonale bestemmelser om tilberedning av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt

0 Kapittel VIIb tilføyd ved forskrift 6 feb 2015 nr. 110.

§ 21c. *Virkeområde*

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om behandling av fryst eller dypfryst kjøtt som skal brukes til tilberedning av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt V kapittel III nr. 2 bokstav a.

0 Tilføyd ved forskrift 6 feb 2015 nr. 110.

§ 21d. *Tillatelse til utbeining like før kverning*

Som unntak fra kravet i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III avsnitt V kapittel III nr. 2 bokstav a, kan fryst eller dypfryst kjøtt som brukes til tilberedning av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt, utbeines like før det kvernes, dersom virksomheten har dokumenterte rutiner for tining og utbeining.

0 Tilføyd ved forskrift 6 feb 2015 nr. 110.

Kapittel VIIc. Utfyllende nasjonale bestemmelser om slakting og omsetning av tamrein under tradisjonelle samiske forhold

0 Kapittel VIIc tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

§ 21e. *Virkeområde*

I dette kapitlet fastsettes utfyllende nasjonale bestemmelser om slakting og omsetning av tamrein under tradisjonelle samiske forhold og om begrensnng av omfanget i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 artikkel 10 nr. 3 og forordning (EF) nr. 854/2004 artikkel 17 nr. 3.

0 Tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

§ 21f. *Formål*

Formålet er å sikre at slakting og omsetning av ferskt, ikke kontrollert kjøtt av tamrein under tradisjonelle samiske forhold, skjer på en hygienisk måte.

0 Tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

§ 21g. *Definisjoner*

I dette kapitlet forstås ved:

- a) *Tamrein*: rein (*Rangiferus tarandus*) som holdes som tamrein.
- b) *Siida*: en gruppe av reineiere som utøver reindrift i fellesskap på bestemte arealer, jf. reindriften § 51.
- c) *Siidaandel*: en familiegruppe eller enkeltperson som er en del av en siida og som driver reindrift under ledelse av en person eller av ektefeller eller samboere i fellesskap, jf. reindriften § 10.

0 Tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

§ 21h. *Slakting og omsetning*

En siidaandel kan slakte inntil ti tamrein per reindriftsår fra egen flokk og omsette ferskt, ikke kontrollert kjøtt av disse dyrene direkte til forbrukere i nærområdet eller reinbeitedistriktet uten at kravene til lokaler i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III og kravene til kontroll i forordning (EF) nr. 854/2004 vedlegg I er oppfylt.

Slakting, håndtering og omsetning skal skje på en hygienisk måte.

0 Tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

§ 21i. *Listeføring*

Leder av en siidaandel skal føre liste over dyr som er slaktet og omsatt i henhold til § 4. Listen skal inneholde opplysninger om:

- a) det aktuelle reindriftsåret
- b) navnet på siidaandelen og i tillegg en stilisert tegning av det aktuelle øremerket
- c) dato for slakting av det enkelte dyret
- d) dato for omsetning av det enkelte slaktet
- e) navn og adresse på mottaker/kjøper av slaktet.

Listen skal leveres til Mattilsynet.

0 Tilføyd ved forskrift 26 juni 2015 nr. 819.

Kapittel VIII. Utfyllende nasjonale bestemmelser om temperaturkrav for egglagre mv.

§ 22. *Virkeområde*

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om temperatur for egglagre og kjøretøyer som transporterer egg mellom slike lagre i henhold til forordning (EF) nr. 2076/2005 artikkel 13 nr. 1.

§ 23. *Krav til temperatur*

Fra primærprodusent og til og med levering til sluttforbruker, skal egg oppbevares og transporteres ved en temperatur på høyst 12 °C.

Unntatt fra temperaturkravet i første ledd er:

- a) Kortvarig oppbevaring i selve pakkerirommet i forbindelse med pakking,
- b) Kortvarig omsetning av særlig ferske egg, dersom det er angitt når eggene er lagt.

Kapittel IX. Fritak fra krav om frysing som behandling mot parasitter for visse fiskerivarer

0 Tilføyd ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349.

§ 24. Virkeområde

I dette kapitlet fastsettes bestemmelser om fritak fra krav om frysing som behandling mot parasitter for visse fiskevarer.

0 Tilføyd ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349.

§ 25. Prosedyre ved fritak fra krav om frysing for oppdrettet atlantisk laks (*Salmo salar*) og oppdrettet regnbueørret (*Onchorhynchus mykiss*)

Den driftsansvarlige fritas fra krav om at oppdrettet atlantisk laks og oppdrettet regnbueørret fra akvakulturanlegg gjennomgår en frysebehandling som behandling mot parasitter jf. forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VIII, kapittel III, del D. nr. 1 og nr. 3 bokstav d) nr. ii).

I tillegg til forutsetningene som framkommer i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VIII, kapittel III, del D. nr. 3 bokstav d), gjelder fritaket under forutsetning av at den driftsansvarlige:

- a) kontinuerlig vurderer, og har rutiner som sikrer at produksjonsforholdene ved anlegget tilsier at parasitter ikke utgjør en fare for mattrygghet og
- b) melder snarest til Mattilsynet om endringer i produksjonsforholdene som har betydning for kontrollen med fravær av parasitter.

Fritaket gjelder til 31. desember 2020.

0 Tilføyd ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349.

§ 26. Meldeplikt for funn av parasitter

Ved funn av parasitter i fiskerivarer som skal spises rå eller nesten rå, skal den driftsansvarlige for akvakulturanlegg og virksomheter som senere håndterer fiskerivarer snarest melde til Mattilsynet.

0 Tilføyd ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349.

Kapittel X. Administrative bestemmelser

0 Endret ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere kapittel IX).

§ 27. Gebyr for tilsyn og kontroll av muslinger mv.

For tilsyn og kontroll av muslinger mv. skal produsenter som driver oppdrett av muslinger mv. eller høster ville muslinger mv., betale et årlig gebyr på kr 11 490 per produksjonsområde. Dersom et produksjonsområde består av flere enn en tillatelse, jf. forskrift 22. desember 2004 nr. 1799 om tillatelse til akvakultur av andre arter enn laks, ørret og regnbueørret, skal gebyret betales for hver tillatelse.

Gebyret kreves inn av Mattilsynet, og skal betales innen frist fastsatt av Mattilsynet.

For gebyr som ikke betales i rett tid, skal det betales rente i samsvar med lov 17. desember 1976 nr. 100 om renter ved forsinket betaling m.m. Det kan også pålegges purregebyr.

Gebyret er tvangsgrunnlag for utlegg.

- 0 Tilføyd ved forskrift 26 mars 2010 nr. 463, endret ved forskrifter 17 des 2010 nr. 1852, 19 des 2011 nr. 1417 (i kraft 1 jan 2012), 18 des 2012 nr. 1327 (i kraft 1 jan 2013), 19 des 2013 nr. 1639 (i kraft 1 jan 2014), 22 des 2014 nr. 1900 (i kraft 1 jan 2015), 28 des 2015 nr. 1845 (i kraft 1 jan 2016), 22 des 2016 nr. 1876 (i kraft 1 jan 2017), 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere § 23a), 18 des 2017 nr. 2232 (i kraft 1 jan 2018), 12 des 2018 nr. 2027 (i kraft 1 jan 2019).

§ 28. *Dispensasjon*

Mattilsynet kan i særlige tilfeller dispensere fra bestemmelsene i kapittel II til VIII i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

- 0 Endret ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere § 24).

§ 29. *Tilsyn og vedtak*

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige vedtak for gjennomføring av bestemmelsene i denne forskriften, jf. matloven § 23 og dyrevelferdslova § 23.

- 0 Endret ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere § 25).

§ 30. *Straff*

Overtredelse av bestemmelser gitt i denne forskriften eller enkeltvedtak gitt i medhold av forskriften, er straffbart i henhold til matloven § 28 og dyrevelferdsloven § 37.

- 0 Endret ved forskrifter 6 aug 2010 nr. 1147, 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere § 26).

§ 31. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft fra den tid departementene bestemmer.¹

- 0 Endret ved forskrift 20 des 2017 nr. 2349 (tidligere § 27).

¹ I kraft 1 mars 2010, jf. forskrift 19 feb 2010 nr. 316.

Forordninger

Konsolidert forordning (EF) nr. 853/2004

- 0 Forordningen endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 4 juli 2011 nr. 773, 2 mai 2012 nr. 415, 9 okt 2012 nr. 959. Endret uten kunngjøring i Norsk Lovtidend 24 sep 2013. Endret ved forskrifter 18 feb 2014 nr. 192, 17 sep 2014 nr. 1294, 27 okt 2014 nr. 1342, 23 mars 2015 nr. 277, 4 mai 2015 nr. 454, 28 juli 2016 nr. 948, 26 mars 2018 nr. 509, 17 april 2018 nr. 575.

Nedenfor gjengis til informasjon EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 6.1 nr. 17 (forordning (EF) nr. 853/2004 som endret ved forordning (EF) nr. 2074/2005, forordning (EF) nr. 2076/2005, forordning (EF) nr. 1662/2006, forordning (EF) nr. 1791/2006, forordning (EF) nr. 1243/2007, forordning (EF) nr. 1020/2008, forordning (EF) nr.

1161/2009, forordning (EU) nr. 558/2010, forordning (EU) nr. 150/2011, forordning (EU) nr. 16/2012, forordning (EU) nr. 1276/2011, forordning (EU) nr. 786/2013, forordning (EU) nr. 633/2014, forordning (EU) nr. 1137/2014, forordning (EU) 2016/355, forordning (EU) 2017/1981 og forordning (EU) 2017/1978) med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsaktene i vedlegg I til EØS-avtalen.

► **B** Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 som endret ved:

- **M1** Kommisjonsforordning (EF) nr. 2074/2005 av 5. desember 2005
- **M2** Kommisjonsforordning (EF) nr. 2076/2005 av 5. desember 2005
- **M3** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1662/2006 av 6. november 2006
- **M4** Rådsforordning (EF) nr. 1791/2006 av 20. november 2006
- **M5** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1243/2007 av 24. oktober 2007
- **M6** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1020/2008 av 17. oktober 2008
- **M7** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1161/2009 av 30. november 2009
- **M8** Kommisjonsforordning (EU) nr. 558/2010 av 24. juni 2010
- **M9** Kommisjonsforordning (EU) nr. 150/2011 av 18. februar 2011
- **M10** Kommisjonsforordning (EU) nr. 16/2012
- **M11** Kommisjonsforordning (EU) nr. 1276/2011 av 8. desember 2011
- **M12** Kommisjonsforordning (EU) nr. 786/2013 om økt grenseverdi yessotoksiner.
- **M13** Forordning (EU) nr. 517/2013 av 13. mai 2013
- **M15** Kommisjonsforordning (EU) nr. 218/2014 av 7. mars 2014.
- **M16** Kommisjonsforordning (EU) nr. 633/2014 av 13. juni 2014
- **M17** Kommisjonsforordning (EU) nr. 1137/2014 av 27. oktober 2014 om håndtering av visse typer slaktebiprodukter fra dyr beregnet på konsum
- **M18** Kommisjonsforordning (EU) 2016/355 av 11. mars 2016
- **M19** Forordning (EU) 2017/1981 med hensyn til temperaturforhold under transport av kjøtt
- **M20** Forordning (EU) 2017/1979 av 31. oktober 2017

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDSFORORDNING (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse

EUROPAPARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPEISKE UNION HAR –

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap, særlig artikkel 152 nr. 4 bokstav b),

under henvisning til forslag fra Kommisjonen,¹

under henvisning til uttalelse fra Den europeiske økonomiske og sosiale komité,²

etter samråd med Regionkomiteen,

etter framgangsmåten fastsatt i traktatens artikkel 251,³ og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 852/2004,⁴ fastsatte Europaparlamentet og Rådet allmenne regler for næringsmiddelhygiene som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak.
- 2) For visse næringsmidler som kan utgjøre en særlig fare for menneskers helse, kreves det særlige hygieneregler. Dette gjelder særlig for næringsmidler av animalsk opprinnelse, som det ofte rapporteres om mikrobiologiske og kjemiske farer for.
- 3) Innenfor rammen av den felles landbrukspolitik er det vedtatt en rekke direktiver for å fastsette særlige helseregler for produksjon og omsetning av produktene oppført i traktatens vedlegg I. Disse helsereglene har redusert handelshindringene for de berørte produktene, noe som har bidratt til å opprette det indre marked samtidig som det har sikret et høyt nivå på vernet av folkehelsen.

- 4) Når det gjelder folkehelsen, inneholder disse reglene felles prinsipper, særlig når det gjelder produsentenes og vedkommende myndigheters ansvar, krav til virksomhetenes struktur, drift og hygiene, framgangsmåter for å godkjenne virksomhetene, krav til lagring og transport samt stempelmerker.
- 5) Disse prinsippene utgjør et felles grunnlag for hygienisk produksjon av næringsmidler av animalsk opprinnelse, noe som gjør det mulig å forenkle eksisterende direktiver.
- 6) Det er ønskelig å oppnå ytterligere forenkling ved å anvende de samme reglene på alle produkter av animalsk opprinnelse, når det er hensiktsmessig.
- 7) Kravet i forordning (EF) nr. 852/2004 om at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som utfører et hvilket som helst ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen av næringsmidler etter primærproduksjonen og tilknyttede arbeidsoperasjoner, skal innføre, gjennomføre og opprettholde framgangsmåter som bygger på prinsippene om fareanalyse og kritiske styringspunkter (HACCP), gir også muligheter for forenkling.
- 8) Sett under ett berettiger disse elementene en omarbeidelse av de særlige hygienereglene som finnes i eksisterende direktiver.
- 9) Hovedformålene med omarbeidelsen er å sikre forbrukerne et høyt vernenivå når det gjelder næringsmiddeltrygghet, særlig ved å sørge for at de samme reglene gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak i hele Fellesskapet, og for å sikre at det indre marked for produkter av animalsk opprinnelse virker på en tilfredsstillende måte, og dermed bidrar til at målene i den felles landbrukspolitikk oppnås.
- 10) De detaljerte hygienereglene for produkter av animalsk opprinnelse må opprettholdes, og skjerpes når forbrukervernet krever det.
- 11) Fellesskapsreglene bør ikke få anvendelse verken på primærproduksjon til bruk i private husholdninger eller på tilberedning, håndtering eller oppbevaring av næringsmidler til konsum i private husholdninger. Ved direkte levering av små mengder råvarer eller visse typer kjøtt fra den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som produserer dem, til sluttforbrukeren eller til en lokal detaljist, er det dessuten hensiktsmessig å beskytte folkehelsen gjennom nasjonal lovgivning, særlig på grunn av de nære forbindelsene mellom produsenten og forbrukeren.
- 12) Kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 er generelt tilstrekkelige til å sikre næringsmiddeltrygghet i virksomheter som driver detaljhandelsaktiviteter som omfatter direkte salg eller levering av næringsmidler av animalsk opprinnelse til sluttforbrukeren. Denne forordning bør generelt anvendes på engrosaktiviteter (det vil si når en detaljist utfører arbeidsoperasjoner med henblikk på å levere næringsmidler av animalsk opprinnelse til en annen virksomhet). Med unntak av de særlige temperaturkravene som er fastsatt i denne forordning, bør imidlertid kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 være tilstrekkelige for engrosaktiviteter som omfatter bare lagring eller transport.
- 13) Medlemsstater bør til en viss grad kunne bestemme selv om de vil utvide eller begrense anvendelsen av kravene i denne forordning til å omfatte detaljhandel i henhold til nasjonal lovgivning. De kan imidlertid begrense anvendelsen bare dersom de mener at kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 er tilstrekkelige til å nå målene for næringsmiddelhygiene, og når leveringen av næringsmidler av animalsk opprinnelse fra en detaljist til en annen virksomhet er en marginal, lokal og begrenset aktivitet. Slik levering bør derfor utgjøre bare en liten del av virksomhetens aktiviteter. De virksomhetene som det leveres til, bør ligge i umiddelbar nærhet, og leveringen bør gjelde bare visse typer produkter eller virksomheter.
- 14) I samsvar med traktatens artikkel 10 skal medlemsstatene treffe alle egnede tiltak for å sikre at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak oppfyller de forpliktelsene som er fastsatt i denne forordning.
- 15) Sporbarheten til næringsmidler er et vesentlig element for å sikre næringsmiddeltrygghet. I tillegg til å overholde de alminnelige reglene i forordning (EF) nr. 178/2002,⁵ bør driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som skal godkjennes i samsvar med denne forordning, sikre at alle produkter av animalsk opprinnelse som de omsetter, er påført enten et stempelmerke eller et identifikasjonsmerke.
- 16) Næringsmidler som importeres til Fellesskapet, skal oppfylle de allmenne kravene i forordning (EF) nr. 178/2002 eller oppfylle regler som er likeverdige med fellesskapsreglene. I denne forordning defineres det særlige hygienekrav til næringsmidler av animalsk opprinnelse som importeres til Fellesskapet.

- 17) Vedtakelsen av denne forordning bør ikke redusere det vernenivået som er fastsatt gjennom de tilleggsgarantiene Finland og Sverige fikk ved sin tiltredelse til Fellesskapet, og bekreftet ved kommisjonsvedtak 94/968/EF,⁶ 95/50/EF,⁷ 95/160/EF,⁸ 95/161/EF⁹ og 95/168/EF¹⁰ og rådsvedtak 95/409/EF,¹¹ 95/410/EF¹² og 95/411/EF.¹³ I forordningen bør det fastsettes en framgangsmåte som i en overgangsperiode gir garantier til alle medlemsstater med et godkjent nasjonalt kontrollprogram som når det gjelder næringsmidler av animalsk opprinnelse, er likeverdig med dem som er godkjent for Finland og Sverige. I europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 2160/2003 av 17. november 2003 om kontroll av salmonella og andre spesifiserte zoonotiske smittestoffer som overføres gjennom næringsmidler¹⁴ fastsettes det en tilsvarende framgangsmåte for levende dyr og rugeegg.
- 18) Struktur- og hygienekravene fastsatt i denne forordning, bør anvendes på alle typer virksomheter, herunder små foretak og mobile slakterier.
- 19) Det er også behov for fleksibilitet for å gjøre det mulig å fortsatt bruke tradisjonelle metoder i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen eller distribusjonen av næringsmidler og i forbindelse med kravene til virksomhetenes struktur. Flexibilitet er særlig viktig for regioner med særlige geografiske begrensninger, herunder de mest fjerntliggende regionene som nevnt i traktatens artikkel 299 nr. 2. Flexibiliteten bør imidlertid ikke sette målene for næringsmiddelhygiene i fare. Ettersom alle næringsmidler som produseres i samsvar med hygienereglene, vanligvis vil bli omsatt fritt i hele Fellesskapet, bør det dessuten være full åpenhet om den framgangsmåten som tillater at medlemsstatene er fleksible. Den bør omfatte muligheten til, ved behov, og for å kunne løse konflikter, å forhandle i Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen nedsatt ved forordning (EF) nr. 178/2002, og det bør være mulig for Kommisjonen å kunne samordne prosessen og treffe egnede tiltak.
- 20) Definisjonen av mekanisk utbeinet kjøtt bør være generisk og omfatte alle metoder for mekanisk utbeining. Den raske teknologiske utviklingen på dette området innebærer at det er hensiktsmessig med en fleksibel definisjon. De tekniske kravene til mekanisk utbeinet kjøtt bør imidlertid variere, avhengig av en risikovurdering av produktet på grunnlag av forskjellige metoder.
- 21) De driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, herunder også i forvaresektoren, påvirker hverandre gjensidig, og de hensyn som tas når det gjelder dyrehelse, dyrs velferd og folkehelsen i alle ledd i produksjonen, bearbeidingen og distribusjonen, er knyttet til hverandre. Dette forutsetter en hensiktsmessig kommunikasjon mellom de forskjellige interessentene i hele næringskjeden fra primærproduksjon til detaljhandel.
- 22) For å sikre en korrekt undersøkelse av viltlevende vilt som det drives jakt på, og som omsettes i Fellesskapet, skal skrottene og de indre organene til disse dyrene framlegges for en offentlig undersøkelse post mortem ved et viltbehandlingsanlegg. For å bevare visse jakttradisjoner uten at næringsmiddeltryggheten dermed settes i fare, er det imidlertid hensiktsmessig å gi jegere som omsetter viltlevende vilt til konsum, adgang til utdanning. Dette bør gjøre det mulig for jegerne å foreta en første undersøkelse av viltet på stedet. Under disse omstendighetene er det ikke nødvendig å kreve at kompetente jegere leverer alle de indre organene til viltbehandlingsanlegget for undersøkelse post mortem, dersom de utfører denne første undersøkelsen og ikke finner noen avvik eller risikoer. Medlemsstatene bør imidlertid ha mulighet til å innføre strengere regler på sine territorier for å ta hensyn til særlige risikoer.
- 23) I denne forordning bør det fastsettes kriterier for rå melk i påvente av at det vedtas nye krav til omsetning av slik melk. Disse kriteriene bør være tiltaksgrenser som innebærer at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, når de overskrider disse, må treffe korrigerende tiltak og underrette vedkommende myndighet. Kriteriene bør ikke være grenseverdier, som dersom de overskrides betyr at den rå melken ikke kan omsettes. Dette innebærer at rå melk som ikke fullt ut oppfyller kriteriene, under visse omstendigheter trygt kan brukes til konsum, dersom det treffes hensiktsmessige tiltak. Når det gjelder rå melk og rå fløte beregnet på direkte konsum, er det hensiktsmessig at hver medlemsstat har mulighet til å opprettholde eller innføre hensiktsmessige helsetiltak for å sikre at målene i denne forordning oppnås på dens territorium.
- 24) Det er hensiktsmessig at kriteriet for rå melk som brukes til å framstille melkeprodukter, er tre ganger så høyt som kriteriet for rå melk som samles opp på en driftsenhet. Kriteriet for melk som brukes til å framstille foredlede melkeprodukter, er en absolutt verdi, mens det for rå melk som er samlet opp på en driftsenhet, er et gjennomsnitt. Selv om temperaturkravene i denne forordning overholdes, vil det ikke stoppe all bakterievekst under transport og lagring.
- 25) Denne omarbeidelsen innebærer at de eksisterende hygienereglene kan oppheves. Dette oppnås ved europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 21. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum.¹⁵

- 26) Dessuten erstatter reglene om egg i denne forordning reglene i rådsvedtak 94/371/EF av 20. juni 1994 om fastsettelse av særlige hygienevilkår for omsetning av visse typer egg,¹⁶ som ikke lenger er gyldige ved at vedlegg II til rådsdirektiv 92/118/EØF¹⁷ oppheves.
- 27) Fellesskapets regelverk for næringsmiddelhygiene bør baseres på vitenskapelige råd. Derfor bør Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet rådspørres når det er nødvendig.
- 28) For å ta hensyn til den tekniske og vitenskapelige utvikling bør det sikres et nært og effektivt samarbeid mellom Kommisjonen og medlemsstatene innenfor Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen.
- 29) Kravene i denne forordning bør først få anvendelse når alle deler av den nye lovgivningen om næringsmiddelhygiene er trådt i kraft. Det bør også gå minst 18 måneder fra de nye reglene trer i kraft til de får anvendelse, slik at de berørte næringene får tid til å tilpasse seg.
- 30) De tiltak som er nødvendige for gjennomføringen av denne forordning, bør vedtas i samsvar med rådsbeslutning 1999/468/EF av 28. juni 1999 om fastsettelse av nærmere regler for utøvelsen av den gjennomføringsmyndighet som er tillagt Kommisjonen¹⁸ –

1 EFT C 365 E av 19.12.2000, s. 58.

2 EFT C 155 av 29.5.2001, s. 39.

3 Europaparlamentsuttalelse av 15. mai 2002 (EUT C 180 E av 31.7.2003, s. 288), Rådets felles holdning av 27. oktober 2003 (EUT C 48 E av 24.2.2004, s. 23), Europaparlamentets holdning av 30. mars 2004 (ennå ikke offentliggjort i EUT) og rådsbeslutning av 16. april 2004.

4 EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.

5 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 178/2002 av 28. januar 2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet (EFT L 31 av 1.2.2002, s. 1). Forordningen endret ved forordning (EF) nr. 1642/2003 (EUT L 245 av 29.9.2003, s. 4).

6 EFT L 371 av 31.12.1994, s. 36.

7 EFT L 53 av 9.3.1995, s. 31.

8 EFT L 105 av 9.5.1995, s. 40.

9 EFT L 105 av 9.5.1995, s. 44.

10 EFT L 109 av 16.5.1995, s. 44.

11 EFT L 243 av 11.10.1995, s. 21.

12 EFT L 243 av 11.10.1995, s. 25.

13 EFT L 243 av 11.10.1995, s. 29.

14 EUT L 325 av 12.12.2003, s. 1.

15 EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33.

16 EFT L 168 av 2.7.1994, s. 34.

17 Rådsdirektiv 92/118/EØF av 17. desember 1992 om fastsettelse av krav til dyrehelse og folkehelse ved handel innenfor Fellesskapet med og innførsel til Fellesskapet av produkter som ikke omfattes av nevnte krav fastsatt i særlige fellesskapsregler nevnt i vedlegg A avsnitt I i direktiv 89/662/EØF og, med hensyn til sykdomsframkallende smittestoffer, i direktiv 90/425/EØF (EFT L 62 av 15.3.1993, s. 49). Direktivet sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 445/2004 (EUT L 72 av 11.3.2004, s. 60).

18 EFT L 184 av 17.7.1999, s. 23.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Kapittel I Alminnelige bestemmelser

Artikkel 1 Virkeområde

1. I denne forordning fastsettes det særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Disse reglene utfyller reglene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004. De får anvendelse på uforedlede og foredlede produkter av animalsk opprinnelse.

2. Med mindre annet uttrykkelig er angitt, får ikke denne forordning anvendelse på næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse. Imidlertid skal foredlede produkter av animalsk opprinnelse som brukes til å tilberede slike næringsmidler, framstilles og håndteres i samsvar med kravene i denne forordning.

3. Denne forordning får ikke anvendelse på:

- a) primærproduksjon til bruk i private husholdninger,
- b) tilberedning, håndtering eller oppbevaring av næringsmidler i hjemmet til konsum i private husholdninger,
- c) produsentens direkte levering av små mengder råvarer til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren,
- d) produsentens direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og haredyr slaktet på driftsenheten, til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer dette som ferskt kjøtt direkte til sluttforbruker,
- e) jegere som leverer små mengder viltlevende vilt eller kjøtt fra viltlevende vilt direkte til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren.

4. Medlemsstatene skal i sin nasjonale lovgivning fastsette regler for aktivitetene og personene nevnt i nr. 3 bokstav c), d) og e). Disse nasjonale reglene skal sikre at målene i denne forordning oppnås.

5.

- a) Med mindre annet uttrykkelig er angitt, får ikke denne forordning anvendelse på detaljhandel.
- b) Denne forordning får imidlertid anvendelse på detaljhandel når det utføres arbeidsoperasjoner med henblikk på å levere næringsmidler av animalsk opprinnelse til en annen virksomhet, med mindre:
 - i) arbeidsoperasjonene utelukkende består av lagring eller transport, da de særlige temperaturkravene som er fastsatt i vedlegg III, likevel får anvendelse, eller
 - ii) næringsmidler av animalsk opprinnelse fra detaljister utelukkende leveres til andre detaljister, og slik levering i samsvar med nasjonal lovgivning er en marginal, lokal og begrenset aktivitet.
- c) Medlemsstatene kan vedta nasjonale tiltak for å anvende kravene i denne forordning på detaljister som ligger på deres territorium og som forordningen i henhold til bokstav a) eller b), ikke gjelder for.

6. Denne forordning får anvendelse uten at det berører:

- a) relevante regler om menneskers og dyrs helse, herunder strengere regler som er fastsatt for å forebygge, kontrollere og utrydde visse typer overførbare spongiform encefalopati,
- b) krav som gjelder dyrs velferd, og
- c) krav som gjelder identifisering av dyr og sporbarhet for produkter av animalsk opprinnelse.

Artikkel 2 Definisjoner

I denne forordning får følgende definisjoner anvendelse:

- 1) definisjonene fastsatt i forordning (EF) nr. 178/2002,
- 2) definisjonene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004,
- 3) definisjonene fastsatt i vedlegg I, og
- 4) alle tekniske definisjoner i vedlegg II og III.

Kapittel II Forpliktelser som påhviler driftsansvarlige for næringsmiddelforetak

Artikkel 3 Almennelige forpliktelser

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde de relevante bestemmelsene i vedlegg II og III.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal ikke bruke andre stoffer enn drikkevann, eller rent vann når det er tillatt i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller denne forordning, for å fjerne forurensning fra overflaten av produkter av animalsk opprinnelse, med mindre bruken av stoffet er godkjent etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal også overholde alle vilkår for bruk som kan vedtas etter samme framgangsmåte. Bruken av et godkjent stoff berører ikke plikten den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har til å overholde kravene i denne forordning.

Artikkel 4 Registrering og godkjenning av virksomheter

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal omsette produkter av animalsk opprinnelse som er framstilt i Fellesskapet, bare dersom de er framstilt og håndtert utelukkende på virksomheter:
 - a) som oppfyller de relevante kravene i forordning (EF) nr. 852/2004, i vedlegg II og III i denne forordning og andre relevante krav i næringsmiddelregelverket, og
 - b) som vedkommende myndighet har registrert, eller når det kreves i samsvar med nr. 2, har godkjent.
2. Uten at artikkel 6 nr. 3 i forordning (EF) nr. 852/2004 berøres, skal virksomheter som håndterer de produktene av animalsk opprinnelse som omfattes av kravene i vedlegg III til denne forordning, ikke drives med mindre vedkommende myndighet har godkjent dem i samsvar med nr. 3 i denne artikkel, med unntak av virksomheter som utfører bare:
 - a) primærproduksjon,
 - b) transport,
 - c) lagring av produkter som ikke trenger lagringsforhold med temperaturregulering, eller
 - d) andre former for detaljhandel enn dem som denne forordning får anvendelse på i henhold til artikkel 1 nr. 5 bokstav b).
3. En virksomhet som skal godkjennes i samsvar med nr. 2, skal ikke drives med mindre vedkommende myndighet i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum:¹
 - a) har gitt virksomheten godkjenning til å drive etter et besøk på stedet, eller
 - b) har gitt virksomheten en betinget godkjenning.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal samarbeide med vedkommende myndigheter i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal særlig sikre at en virksomhet innstiller driften dersom vedkommende myndighet trekker tilbake sin godkjenning, eller når det gjelder en betinget godkjenning, ikke forlenger den eller ikke gir full godkjenning.
5. Denne artikkel skal ikke være til hinder for at en virksomhet kan omsette næringsmidler mellom den datoen da denne forordning får anvendelse og den første påfølgende inspeksjonen som foretas av vedkommende myndighet, dersom virksomheten:
 - a) omfattes av krav til godkjenning i samsvar med nr. 2 og har brakt i omsetning produkter av animalsk opprinnelse i samsvar med Fellesskapets regelverk umiddelbart før denne forordning får anvendelse, eller
 - b) er av en slik art at den ikke var omfattet av noen krav til godkjenning før denne forordning fikk anvendelse.

¹ EUT L 226 av 25.6.2004, s. 83.

Artikkel 5 Stempel- og identifikasjonsmerking

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal ikke omsette produkter av animalsk opprinnelse som er håndtert i en virksomhet som skal godkjennes i samsvar med artikkel 4 nr. 2, med mindre de har enten:
 - a) et stempelmerke som er påført i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, eller
 - b) et identifikasjonsmerke som er påført i samsvar med avsnitt I i vedlegg II til denne forordning, dersom nevnte forordning ikke inneholder bestemmelser om påføring av et stempelmerke.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan påføre et produkt av animalsk opprinnelse et identifikasjonsmerke bare dersom produktet er framstilt i samsvar med denne forordning og i virksomheter som oppfyller kravene i artikkel 4.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan ikke fjerne et stempelmerke som er påført i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, fra kjøtt, med mindre de skjærer ned kjøttet, foredler det eller behandler det på annen måte.

Artikkel 6 Produkter av animalsk opprinnelse fra stater utenfor Fellesskapet

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som importerer produkter av animalsk opprinnelse fra tredjestater, skal sikre at importen finner sted bare dersom:
 - a) avsendertredjestaten er oppført på en liste som er utarbeidet i samsvar med artikkel 11 i forordning (EF) nr. 854/2004, over tredjestater som det er tillatt å importere dette produktet fra,
 - b)
 - i) virksomheten som dette produktet ble sendt fra, og der det ble framstilt eller tilberedt, er oppført på en liste som er utarbeidet i samsvar med artikkel 12 i forordning (EF) nr. 854/2004, over virksomheter som det er tillatt å importere dette produktet fra, når dette er relevant,
 - ii) produktet når det gjelder ferskt kjøtt, kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt, kjøttprodukter og mekanisk utbeinet kjøtt, er framstilt av kjøtt fra slakterier og nedskjæringsanlegg som er oppført på lister utarbeidet og ajourført i samsvar med artikkel 12 i forordning (EF) nr. 854/2004 eller fra godkjente virksomheter i Fellesskapet, og
 - iii) produksjonsområdet når det gjelder levende muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler, er oppført på en liste som er utarbeidet i samsvar med artikkel 13 i nevnte forordning, når det er relevant,
 - c) produktet oppfyller:
 - i) kravene i denne forordning, herunder kravene i artikkel 5 om stempel- og identifikasjonsmerking,
 - ii) kravene i forordning (EF) nr. 852/2004, og
 - iii) alle vilkår for import som er fastsatt i samsvar med Fellesskapets regelverk for kontroll av import av produkter av animalsk opprinnelse,
 - d) kravene i artikkel 14 i forordning (EF) nr. 854/2004 vedrørende sertifikater og dokumenter er oppfylt, når det er relevant.
2. Som unntak fra nr. 1 kan import av fiskerivarer også finne sted i samsvar med de særlige bestemmelsene fastsatt i artikkel 15 i forordning (EF) nr. 854/2004.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som importerer produkter av animalsk opprinnelse, skal sikre at:
 - a) produkter gjøres tilgjengelige for kontroll ved import i samsvar med direktiv 97/78/EF,¹
 - b) importen oppfyller kravene i direktiv 2002/99/EF,² og
 - c) arbeidsoperasjoner som er under deres kontroll og som finner sted etter importen, utføres i samsvar med kravene i vedlegg III.

4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som importerer næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilisk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse, skal sikre at de foredlede produktene av animalsk opprinnelse som inngår i slike næringsmidler, oppfyller kravene i nr. 1-3. De må kunne påvise at de har gjort dette [for eksempel gjennom hensiktsmessig dokumentasjon eller sertifisering, som ikke behøver å ha den utformingen som er angitt i nr. 1 bokstav d)].

- 1 Rådskonferanse 97/78/EF av 18. desember 1997 om fastsettelse av prinsippene for organisering av veterinærkontrollene av produkter som innføres til Fellesskapet fra tredjestater (EFT L 24 av 30.1.1998, s. 9). Direktivet endret ved tiltrædelsesavtalen av 2003.
- 2 Rådskonferanse 2002/99/EF av 16. desember 2002 om fastsettelse av dyrehelsesregler for produksjon, bearbeidning, distribusjon og innførsel av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (EUT L 18 av 23.1.2003, s. 11).

Kapittel III Handel

Artikkel 7 Dokumenter

1. Når det kreves i samsvar med vedlegg II eller III, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sørge for at sertifikater eller andre dokumenter følger forsendelser av produkter av animalsk opprinnelse.
2. Etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2:
 - a) kan det utarbeides modeller for dokumentene,
og
 - b) kan det innføres bestemmelser om bruk av elektroniske dokumenter.

Artikkel 8 Særlige garantier

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som har til hensikt å omsette følgende næringsmidler av animalsk opprinnelse i Sverige, *Norge* eller Finland, skal overholde reglene fastsatt i nr. 2 med hensyn til salmonella:
 - a) kjøtt fra storfe og svin, herunder kvernet kjøtt, men unntatt tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt,
 - b) kjøtt fra fjørfe av følgende arter: tamhøns, kalkun, perlehøns, ender og gjess, herunder kvernet kjøtt, men unntatt tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt,
og
 - c) egg.
2.
 - a) Når det gjelder kjøtt fra storfe og svin og kjøtt fra fjørfe, skal det være tatt prøver av forsendelsene i avsendervirksomheten, og de skal ha gjennomgått en mikrobiologisk undersøkelse med negativt resultat i samsvar med Fellesskapets regelverk.
 - b) Når det gjelder egg, skal pakkeriet garantere at forsendelsene stammer fra flokker som har vært underkastet en mikrobiologisk undersøkelse med negativt resultat i samsvar med Fellesskapets regelverk.
 - c) Forsendelser av kjøtt fra storfe og svin behøver ikke å undersøkes som nevnt i bokstav a), dersom de skal sendes til en virksomhet for å pasteuriseres, steriliseres eller gjennomgår annen behandling med tilsvarende virkning. Forsendelser av egg beregnet på framstilling av foredlede produkter ved hjelp av en prosess som garanterer at salmonella fjernes, behøver ikke å undersøkes som nevnt i bokstav b).
 - d) Undersøkelsene nevnt i bokstav a) og b) behøver ikke å utføres når det gjelder næringsmidler av animalsk opprinnelse som stammer fra en virksomhet som omfattes av et kontrollprogram som etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2 er anerkjent som likeverdig med programmet som er godkjent for Sverige, *Norge* og Finland.
 - e) Når det gjelder kjøtt fra storfe og svin og kjøtt fra fjørfe, skal det følges av et handelsdokument eller et sertifikat som er i samsvar med en modell som er fastsatt i Fellesskapets regelverk, der det framgår at:
 - i) undersøkelsene nevnt i bokstav a), er blitt utført med negativt resultat,
eller
 - ii) kjøttet er beregnet på ett av de formålene som er nevnt i bokstav c),

eller

iii) kjøttet kommer fra en virksomhet som omfattes av bokstav d).

f) Forsendelser av egg skal følges av et sertifikat hvor det framgår at undersøkelsene nevnt i bokstav b) er blitt utført med negativt resultat, eller at eggene skal brukes på den måten som er nevnt i bokstav c).

3. Etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2:

a) kan kravene i nr. 1 og 2 ajourføres for særlig å ta hensyn til endringer i medlemsstatenes kontrollprogrammer, eller til vedtakelse av mikrobiologiske kriterier i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004,

og

b) kan reglene fastsatt i nr. 2 når det gjelder næringsmidlene nevnt i nr. 1, utvides til helt eller delvis å omfatte enhver medlemsstat eller enhver region i en medlemsstat som har et kontrollprogram som er anerkjent som likeverdig med programmet som er godkjent for Sverige, Norge og Finland når det gjelder næringsmidler av animalsk opprinnelse.

4. I denne artikkel menes med «kontrollprogram», et kontrollprogram som er godkjent i samsvar med forordning (EF) nr. 2160/2003.

Kapittel IV Sluttbestemmelser

Artikkel 9 Gjennomføringstiltak og overgangsbestemmelser

Det kan fastsettes gjennomføringstiltak og overgangsbestemmelser etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2.

Artikkel 10 Endring og tilpasning av vedlegg II og III

1. Vedlegg II og III kan tilpasses eller ajourføres etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2, samtidig som det tas hensyn til:

a) utviklingen av retningslinjer for god praksis,

b) erfaringene fra gjennomføringen av HACCP-baserte systemer i henhold til artikkel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004,

c) den teknologiske utviklingen og de praktiske konsekvensene av den samt forbrukernes forventninger når det gjelder næringsmidlenes sammensetning,

d) vitenskapelige råd, særlig nye risikovurderinger,

e) mikrobiologiske kriterier og temperaturkriterier for næringsmidler,

f) endringer i forbruksmønstrene.

2. Det kan gis unntak fra vedlegg II og III etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2, forutsatt at disse unntakene ikke er til hinder for at målene i denne forordning oppnås.

3. Medlemsstatene kan i samsvar med nr. 4-8 vedta nasjonale tiltak for å tilpasse kravene fastsatt i vedlegg III, dersom dette ikke setter oppnåelsen av målene i denne forordning i fare.

4.

a) De nasjonale tiltakene nevnt i nr. 3, skal ha som mål:

i) å gjøre det mulig å fortsatt bruke tradisjonelle metoder i alle ledd i produksjonen, bearbeidningen eller distribusjonen av næringsmidler,

eller

ii) å oppfylle behovene til næringsmiddelforetak som ligger i regioner med særlige geografiske begrensninger.

b) I andre tilfeller får de anvendelse bare på virksomhetenes oppføring, planløsning og utstyr.

5. Medlemsstater som ønsker å vedta nasjonale tiltak som nevnt i nr. 3, skal underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene om dette. Hver underretning skal inneholde:

- a) en detaljert beskrivelse av kravene som denne medlemsstaten anser det som nødvendig å tilpasse, samt angivelse av tilpasningens art,
- b) en beskrivelse av de næringsmidlene og virksomhetene som berøres,
- c) en begrunnelse for tilpasningen, herunder når det er relevant, et sammendrag av den fareanalysen som er utført, samt hvilke tiltak som må treffes for å sikre at tilpasningen ikke setter målene i denne forordning i fare, og
- d) alle andre relevante opplysninger.

6. De andre medlemsstatene skal ha en frist på tre måneder fra de mottar underretningen nevnt i nr. 5, til å sende skriftlige merknader til Kommisjonen. Når det gjelder tilpasningene nevnt i nr. 4 bokstav b), skal denne fristen forlenges til fire måneder dersom en medlemsstat ber om det. Kommisjonen kan, og skal når den mottar skriftlige merknader fra én eller flere medlemsstater, rådspørre medlemsstatene i komiteen nevnt i artikkel 12 nr. 1. Kommisjonen kan etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2, beslutte om de påtenkte tiltakene kan gjennomføres, om nødvendig etter at det er foretatt hensiktsmessige endringer. Kommisjonen kan når det er hensiktsmessig foreslå allmenne tiltak i samsvar med nr. 1 eller 2 i denne artikkel.

7. En medlemsstat kan vedta nasjonale tiltak om tilpasning av kravene i vedlegg III bare:

- a) i samsvar med en beslutning vedtatt i henhold til nr. 6,
- b) dersom Kommisjonen én måned etter utløpet av fristen nevnt i nr. 6, ikke har underrettet medlemsstatene om at den har mottatt skriftlige merknader, eller at den har til hensikt å foreslå at det vedtas en beslutning i henhold til nr. 6, eller
- c) i samsvar med nr. 8.

8. En medlemsstat kan på eget initiativ og med forbehold for traktatens alminnelige bestemmelser, opprettholde eller fastsette nasjonale regler:

- a) som forbyr eller begrenser omsetningen på dens territorium av rå melk eller rå fløte beregnet på direkte konsum, eller
- b) som med tillatelse fra vedkommende myndighet, tillater at rå melk som ikke oppfyller kriteriene fastsatt i vedlegg III avsnitt IX med hensyn til kimtall og celletall (somatisk), benyttes til å framstille oster med en modningstid på minst 60 dager og melkeprodukter som framstilles i forbindelse med framstilling av slike oster, forutsatt at dette ikke er til hinder for at målene i denne forordning oppnås.

Artikkel 11 Særlige beslutninger

Uten at artikkel 9 og artikkel 10 nr. 1 berøres i sin alminnelighet, kan det fastsettes gjennomføringstiltak eller vedtas endringer til vedlegg II eller III etter framgangsmåten fastsatt i artikkel 12 nr. 2, for å:

- 1) fastsette regler for transport av varmt kjøtt,
- 2) angi når kalsiuminnholdet i mekanisk utbeinet kjøtt ikke er vesentlig høyere enn det er i kvernet kjøtt,
- 3) fastslå andre behandlinger som kan utføres i foredlingsvirksomheter på levende muslinger fra produksjonsområder i klasse B eller C, som ikke er blitt rensset eller gjenutlagt,
- 4) angi anerkjente analysemetoder for marine biotoksiner,
- 5) fastsette ytterligere helsestandarder for levende muslinger i samarbeid med det relevante referanselaboratoriet i Fellesskapet, herunder:
 - a) grenseverdier og analysemetoder for andre marine biotoksiner,
 - b) metoder til undersøkelse for virus og virologiske standarder, og
 - c) prøvetakingsplaner samt metoder og analysetoleranser som skal brukes for å kontrollere at helsestandardene overholdes,
- 6) fastsette helsestandarder eller -kontroller, når det finnes vitenskapelig belegg for at de er nødvendige for å beskytte folkehelsen,
- 7) utvide avsnitt VII kapittel IX i vedlegg III til også å omfatte andre levende muslinger enn kamskjell,

- 8) angi kriterier for å fastslå når epidemiologiske data viser at et fiskested ikke utgjør noen helsefare med hensyn til forekomst av parasitter, og dermed for å fastslå når vedkommende myndighet kan gi driftsansvarlige for næringsmiddelforetak tillatelse til ikke å fryse fiskerivarer i samsvar med avsnitt VIII kapittel III del D i vedlegg III,
- 9) fastsette kriterier for ferskhets og grenseverdier for histamin og total mengde flyktig nitrogen for fiskerivarer,
- 10) tillate bruk av rå melk som ikke oppfyller kriteriene i avsnitt IX i vedlegg III med hensyn til kimtall og celtell (somatisk), for å framstille visse melkeprodukter,
- 11) fastsette en høyeste tillatt verdi for det samlede innholdet av restmengder av antibiotika i rå melk, uten at direktiv 96/23/EF¹ berøres, og
- 12) godkjenne likeverdige prosesser for framstilling av gelatin eller kollagen.

¹ Rådskommisjonsdirektiv 96/23/EF av 29. april 1996 om kontrolltiltak som skal iverksettes med hensyn til visse stoffer og deres restmengder i levende dyr og animalske produkter (EFT L 125 av 23.5.1996, s. 10). Direktivet endret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EFT L 122 av 16.5.2003, s. 1).

Artikkel 12 Komitéframgangsmåte

1. Kommisjonen skal bistås av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen.
2. Når det vises til dette nummer, får artikkel 5 og 7 i beslutning 1999/468/EF anvendelse, samtidig som det tas hensyn til bestemmelsene i beslutningens artikkel 8.

Tidsrommet fastsatt i artikkel 5 nr. 6 i beslutning 1999/468/EF skal være tre måneder.

3. Komiteen fastsetter sin forretningsorden.

Artikkel 13 Samråd med Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet

Kommisjonen skal rådspørre Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet i saker som hører inn under denne forordnings virkeområde, og som kan få betydelig innvirkning på folkehelsen, særlig før den foreslår at avsnitt III i vedlegg III utvides til å omfatte andre dyrearter.

Artikkel 14 Rapport til Europaparlamentet og Rådet

1. Kommisjonen skal innen 20. mai 2009 framlegge en rapport for Europaparlamentet og Rådet om de erfaringene som er gjort ved anvendelsen av denne forordning.
2. Kommisjonens rapport skal når det er hensiktsmessig ledsages av relevante forslag.

Artikkel 15

¹ [Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse 18 måneder etter den dato da alle følgende rettsakter er trådt i kraft:

- a) forordning (EF) nr. 852/2004,
- b) forordning (EF) nr. 854/2004,
- og
- c) direktiv 2004/41/EF.

Den får imidlertid ikke anvendelse før 1. januar 2006.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Strasbourg, 29. april 2004.]

For Europaparlamentet

P. COX

President

For Rådet

M. McDOWELL

Formann

1 Ikrafttredelse for EFTA-statene vil skje i henhold til EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 artikkel 4.

Vedlegg I Definisjoner

I denne forordning menes med:

1. *Kjøtt*
 - 1.1. «kjøtt»: alle spiselige deler av dyrene nevnt i nr. 1.2-1.8, herunder blod,
 - 1.2. «tamme hov- og klovdyr»: storfe (herunder artene *Bubalus* og *Bison*), tamsvin, -sauer og -geiter samt enhovede husdyr,
 - 1.3. «fjørfe»: oppdrettsfugler, herunder fugler som ikke regnes som husdyr, men som oppdrettes som husdyr, med unntak av strutsefugler,
 - 1.4. «haredyr»: kaniner, harer og gnagere,
 - 1.5. «viltlevende vilt»:
 - viltlevende hov- og klovdyr og haredyr samt andre landpattedyr som det drives jakt på til konsum, og som regnes som viltlevende vilt i henhold til gjeldende lovgivning i den berørte medlemsstaten, herunder pattedyr som lever fritt på et inngjerdet område under lignende forhold som viltlevende vilt,
 - og
 - viltlevende fugler som det drives jakt på til konsum,
 - 1.6. «oppdrettsvilt»: oppdrettede strutsefugler og oppdrettede landpattedyr unntatt dem som er nevnt i nr. 1.2,
 - 1.7. «viltlevende småvilt»: viltlevende fuglevilt og haredyr som lever fritt i vill tilstand,
 - 1.8. «viltlevende storvilt»: viltlevende landpattedyr som lever fritt i vill tilstand og som ikke hører inn under definisjonen av viltlevende småvilt,
 - 1.9. «skrott»: kroppen til et dyr etter slakting og slaktebehandling,
 - 1.10. «ferskt kjøtt»: kjøtt som ikke er behandlet på noen annen måte enn ved kjøling, frysing eller hurtigfrysing for å sikre holdbarheten, herunder kjøtt som er vakuumpakket eller pakket i kontrollert atmosfære,
 - 1.11. «slaktebiprodukter»: annet ferskt kjøtt enn det som tilhører skrotten, herunder indre organer og blod,
 - 1.12. «indre organer»: organene i brysthulen, bukhulen og bekkenhulen samt luftrøret og spiserøret, og hos fugler, kroen,
 - 1.13. «kvernet kjøtt»: utbeinet kjøtt som er kvernet til fragmenter og som inneholder mindre enn 1 % salt,
 - 1.14. «mekanisk utbeinet kjøtt»: produkt som framstilles ved at kjøttet fjernes mekanisk fra kjøttbein etter utbeining eller fra fjørfeskratter, slik at muskelfibrene mister eller endrer sin struktur,
 - 1.15. «tilberedt kjøtt»: ferskt kjøtt, herunder kjøtt som er findelt, som er tilsatt næringsmidler, smaksingredienser eller tilsetningsstoffer, eller som har gjennomgått en foredling som ikke er tilstrekkelig til å endre den indre muskelfiberstrukturen i kjøttet og dermed fjerne de egenskapene som kjennetegner ferskt kjøtt,
 - 1.16. «slakteri»: en virksomhet som slakter og slaktebehandler dyr hvis kjøtt er beregnet på konsum,
 - 1.17. «nedskjæringsanlegg»: en virksomhet som utbeiner og/eller deler opp kjøtt,
 - 1.18. «viltbehandlingsanlegg»: en virksomhet der vilt og kjøtt fra nedlagt vilt bearbeides med henblikk på omsetning.
2. *Levende muslinger*
 - 2.1. «muslinger»: næringsfiltrerende bløtdyr med todelt skall,
 - 2.2. «marine biotoksiner»: giftige stoffer som samles opp i muslinger, særlig fordi de lever av plankton som inneholder toksiner,

- 2.3. «kondisjonering»: lagring av levende muslinger som kommer fra produksjonsområder i klasse A, rensesentraler eller ekspedisjonsentraler, i tanker eller andre installasjoner med rent sjøvann eller i naturlige miljøer, for å fjerne sand, mudder eller slim for å bevare eller forbedre de organoleptiske egenskapene og sikre at de er sunne og friske før innpakking eller emballering,
- 2.4. «produsent»: enhver fysisk eller juridisk person som med alle former for hjelpemidler høster levende muslinger i et innhøstingsområde for å håndtere dem og omsette dem,
- 2.5. «produksjonsområde»: ethvert hav-, elvemunnings- eller laguneområde der muslinger forekommer naturlig eller oppdrettes, og der det høstes levende muslinger,
- 2.6. «gjenutleggingsområde»: ethvert hav-, elvemunnings- eller laguneområde som er klart avgrenset og merket med bøyer, påler eller andre faste innretninger, og som brukes bare til naturlig rensing av levende muslinger,
- 2.7. «ekspedisjonsentral»: ethvert landbasert eller flytende anlegg for mottak, kondisjonering, spyling, rengjøring, sortering, innpakking og emballering av levende muslinger som er egnet til konsum,
- 2.8. «rensesentral»: et anlegg med tanker som tilføres rent sjøvann, der levende muslinger plasseres den tid som er nødvendig for å redusere forurensning, slik at de blir egnet til konsum,
- 2.9. «gjenutlegging»: flytting av levende muslinger til hav-, elvemunnings- eller laguneområder den tid som er nødvendig for å redusere forurensning, slik at de blir egnet til konsum. Dette omfatter ikke særskilt flytting av muslinger til områder som er bedre egnet til videre vekst eller oppfôring.

3. *Fiskerivarer*

- 3.1. «fiskerivare»: alle saltvanns- eller ferskvannsdyr (unntatt levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler samt alle pattedyr, krypdyr og frosker) uansett om de er viltlevende eller oppdrettet, herunder alle spiselige former, deler og produkter av slike dyr,
- 3.2. «fabrikkskip»: ethvert fartøy der fiskerivarene om bord gjennomgår én eller flere av følgende arbeidsoperasjoner etterfulgt av innpakking eller emballering, og om nødvendig kjøling eller frysing: filetering, skjæring i skiver, flåing, fjerning av skall, pilling, hakking eller foredling,
- 3.3. «frysefartøy»: ethvert fartøy der fiskerivarer fryses om bord, eventuelt etter forberedende arbeid som bløgging, hodekapping, sløyning og fjerning av finner, og om nødvendig etterfulgt av innpakking eller emballering,
- 3.4. «mekanisk utbeinet fiskerivare»: ethvert produkt som framstilles ved at kjøttet fjernes mekanisk fra fiskerivarer slik at kjøttet mister eller endrer sin struktur,
- 3.5. «ferske fiskerivarer»: uforedlede fiskerivarer, hele eller bearbeidede, herunder produkter som er pakket under vakuum eller i en endret atmosfære, som ikke har gjennomgått noen annen behandling enn kjøling for å sikre holdbarheten,
- 3.6. «bearbeidede fiskerivarer»: uforedlede fiskerivarer som har gjennomgått en arbeidsoperasjon som påvirker deres anatomiske helhet, slik som sløyning, hodekapping, skjæring i skiver, filetering og kverning.

4. *Melk*

- 4.1. «rå melk»: melk som er produsert ved sekresjon fra melkekjertlene til produksjonsdyr, og som ikke har vært oppvarmet til over 40 °C eller gjennomgått en behandling med tilsvarende virkning,
- 4.2. «driftsenhet for melkeproduksjon»: en virksomhet der det holdes ett eller flere produksjonsdyr for at de skal produsere melk som skal omsettes som næringsmiddel.

5. *Egg*

- 5.1. «egg»: egg i skall – unntatt egg som er knust, ruget eller kokt – som er lagt av oppdrettsfugler og er egnet til direkte konsum eller til framstilling av eggprodukter,
- 5.2. «flytende egg»: uforedlet eggmasse etter at skallet er fjernet,
- 5.3. «klinkegg»: egg med skadet skall og uskadete hinner,
- 5.4. «pakkeri»: en virksomhet der eggene sorteres etter kvalitet og vekt.

6. *Froskelår og snegler*

- 6.1. «froskelår»: den bakre delen av kroppen avskåret på tvers bak forlemmene, flådd og med de indre organene tatt ut, av arten *Rana* (*Ranidae*-familien),

- 6.2. «snegler»: landsnegler av arten *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* og arter av Achatinidae-familien.
7. *Foredlede produkter*
- 7.1. «kjøttprodukter»: foredlede produkter som er framstilt ved foredling av kjøtt eller ved videre foredling av slike foredlede produkter, slik at snittflaten viser at produktet ikke lenger har kjennetegnene til ferskt kjøtt,
- 7.2. «melkeprodukter»: foredlede produkter som er framstilt ved foredling av rå melk eller ved videre foredling av slike foredlede produkter,
- 7.3. «eggprodukter»: foredlede produkter som er framstilt ved foredling av egg, eller av forskjellige bestanddeler eller blandinger av egg, eller ved videre foredling av slike foredlede produkter,
- 7.4. «foredlede fiskerivarer»: foredlede varer som er framstilt ved foredling av fiskerivarer eller ved videre foredling av slike foredlede varer,
- 7.5. «smeltet animalsk fett»: fett som kommer fra smelting av kjøtt, herunder bein, og som er beregnet på konsum,
- 7.6. «fettgrever»: de proteinholdige restene fra smelting, etter at fett og vann delvis er atskilt,
- 7.7. «gelatin»: naturlig, løselig protein, geldannende eller ikke geldannende, som er framkommet ved delvis hydrolyse av kollagen framstilt av bein, huder og skinn samt sener fra dyr,
- 7.8. «kollagen»: et proteinbasert produkt som kommer fra dyrebein, -hud og -skinn samt dyresener som er framstilt i samsvar med de relevante kravene i denne forordning,
- 7.9. «behandlede mager, blærer og tarmen»: mager, blærer og tarmen som etter at de er tatt ut og rengjort, er blitt behandlet ved salting, varmebehandling eller tørking.
8. *Andre definisjoner*
- 8.1. «produkter av animalsk opprinnelse»:
- næringsmidler av animalsk opprinnelse, herunder honning og blod,
 - levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler beregnet på konsum, og
 - andre dyr beregnet på å bli tilberedt med sikte på å leveres levende til sluttforbrukeren,
- 8.2. «engrosmarked»: et næringsmiddelforetak som omfatter flere separate enheter, som har felles anlegg og avdelinger der næringsmidler selges til driftsansvarlige for næringsmiddelforetak.

Vedlegg II Krav som gjelder flere produkter av animalsk opprinnelse

Avsnitt I: Identifikasjonsmerking

Når det kreves i samsvar med artikkel 5 eller 6, og med forbehold for bestemmelsene i vedlegg III, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at produkter av animalsk opprinnelse er påført et identifikasjonsmerke i samsvar med følgende bestemmelser.

A. Påføring av identifikasjonsmerket

- ▶ **M6**
 1. Identifikasjonsmerket skal påføres før produktet forlater produksjonsvirksomheten.
- ◀ **M6**
- ▶ **M3**
 2. Når emballasjen og/eller innpakningen fjernes fra et produkt, eller det foredles videre på en annen virksomhet, skal imidlertid produktet påføres et nytt merke. I slike tilfeller skal det nye merket angi godkjeningsnummeret til den virksomheten der disse arbeidsoperasjonene finner sted.
- ◀ **M3**
- ▶ **M6**
 3. Et identifikasjonsmerke er ikke nødvendig på eggpakker som påføres pakkeriets kode i samsvar med del A i vedlegg XIV til rådsforordning (EF) nr. 1234/2007.*
- ◀ **M6**
 4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak må i samsvar med artikkel 18 i forordning (EF) nr. 178/2002 ha innført ordninger og framgangsmåter for å identifisere de næringsmiddelforetakene som de har mottatt produkter av animalsk opprinnelse fra, og som de har levert slike produkter til.

* EUT L 299 av 16.11.2007, s. 1.

B. Identifikasjonsmerkets form

5. Merket skal være lett leselig og ikke kunne slettes, og bestå av tydelige tegn. Det skal være godt synlig for vedkommende myndigheter.
6. Merket skal angi navnet på den staten der virksomheten ligger, enten skrevet helt ut eller vist som en kode på to bokstaver i samsvar med den relevante ISO-standard.

► M13

Kodene for medlemsstatene er imidlertid BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IS, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, NO, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE og UK.

◄ M13

► M2 --- ◄ M2

7. Merket skal angi virksomhetens godkjeningsnummer. Dersom en virksomhet framstiller både næringsmidler som omfattes av denne forordning, og næringsmidler som ikke omfattes av den, kan den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket benytte samme identifikasjonsmerke på begge typer næringsmidler.

► M6

► M13

8. Når merket påføres i en virksomhet som ligger i Fellesskapet, skal det være ovalt og inneholde forkortelsen CE, EB, EC, EF, EFTA, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EZ eller WE.

◄ M13

Disse forkortelsene må ikke angis på merker som påføres produkter som importeres til Fellesskapet fra virksomheter utenfor Fellesskapet.

◄ M6

C. Merkingemetode

9. Avhengig av hvordan de forskjellige produktene av animalsk opprinnelse presenteres, kan merket påføres direkte på produktet, innpakningen eller emballasjen, eller det kan trykkes på en etikett som festes på produktet, innpakningen eller emballasjen. Merket kan også bestå av en brikke av solid materiale som ikke kan tas av.
10. Når det gjelder emballasje som inneholder nedskåret kjøtt eller slaktebiprodukter, skal merket settes på en etikett som festes på emballasjen, eller trykkes på emballasjen på en slik måte at det ødelegges når emballasjen åpnes. Dette er imidlertid ikke nødvendig dersom emballasjen ødelegges idet den åpnes.
Når innpakningen gir samme beskyttelse som emballasjen, kan merket festes på innpakningen.
11. Når det gjelder produkter av animalsk opprinnelse som transporteres i transportcontainere eller engrosemballasjer og som er beregnet på videre håndtering, foredling, innpakning eller emballering i en annen virksomhet, kan merket settes på utsiden av containeren eller emballasjen.
12. Når det gjelder produkter av animalsk opprinnelse i flytende form, granulert form eller i pulverform som transporteres i bulk, og fiskerivarer som transporteres i bulk, er det ikke nødvendig med et identifikasjonsmerke dersom ledsagende dokumentasjon inneholder opplysningene som er angitt i nr. 6, 7 og eventuelt 8.
13. Dersom produkter av animalsk opprinnelse er plassert i en emballasje beregnet på direkte levering til sluttforbrukeren, er det tilstrekkelig at merket settes bare på utsiden av denne emballasjen.
14. Når merket settes direkte på produkter av animalsk opprinnelse, må fargene som brukes, være godkjent i samsvar med fellesskapsbestemmelsene om fargestoffer i næringsmidler.

Avsnitt II: Mål for HACCP-baserte framgangsmåter

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier, skal sikre at de framgangsmåtene som de har innført i samsvar med de allmenne kravene i artikkel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004, oppfyller de kravene som ifølge fareanalysen viser seg å være nødvendige, samt de særlige kravene oppført i nr. 2.
2. Framgangsmåtene skal garantere at ethvert dyr, eller når det er relevant, hvert parti dyr som ankommer slakteriet:
 - a) identifiseres korrekt,
 - b) ledsages av de relevante opplysningene fra opprinnelsesenheten nevnt i avsnitt III,

- c) ikke kommer fra en driftsenhet eller et område som er underlagt forbud mot forflytning av dyr eller andre restriksjoner av hensyn til dyrs eller menneskers helse, bortsett fra når vedkommende myndighet tillater det,
 - d) er rent,
 - e) er friskt, så vidt den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket kan bedømme, og
 - f) med hensyn til dyrevelferd er i en tilfredsstillende tilstand ved ankomst til slakteriet.
3. Dersom kravene nevnt i nr. 2 ikke er oppfylt, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket underrette den offentlige veterinæren og treffe hensiktsmessige tiltak.

Avsnitt III: Opplysninger om næringsmiddelkjeden

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier, skal alt etter hva som er aktuelt, anmode om, motta, kontrollere og reagere på opplysninger om næringsmiddelkjeden som omhandlet i dette avsnitt med hensyn til alle dyr, bortsett fra viltlevende vilt, som er sendt eller som kommer til å bli sendt til slakteriet.

► M6

1. Driftsansvarlige for slakterier må ikke ta i mot dyr på slakteriets område før de har anmodet om og mottatt relevante opplysninger om næringsmiddelkjeden, som finnes i fortegnelsene som opprinnelsesenheten fører i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004.

◄ M6

2. Driftsansvarlige for slakterier skal motta opplysningene minst 24 timer før dyrene ankommer slakteriet, bortsett fra i de tilfellene som er nevnt i nr. 7.

► M6

3. De relevante opplysningene om næringsmiddelkjeden nevnt i nr. 1 skal særlig omfatte:

◄ M6

► M15

- a) opprinnelsesenhetens tilstand eller den regionale dyrehelsetilstanden, og om det er offisielt anerkjent at enheten anvender kontrollerte oppstillingsforhold med tanke på trikiner i samsvar med kapittel I del A i vedlegg IV til kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005,*

* EUT L 338 av 22.12.2005, s. 60.

◄ M15

- b) dyrenes helsetilstand,
 - c) veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyrene har fått i løpet av et relevant tidsrom og som har en tilbakeholdningstid på mer enn null dager, samt behandlingsdato og tilbakeholdningstid,
 - d) forekomsten av sykdommer som kan påvirke kjøttets trygghet,
 - e) resultatene, dersom de er relevante for å verne folkehelsen, av alle analyser som er utført på prøver tatt fra dyrene eller andre prøver tatt for å diagnostisere sykdommer som kan påvirke kjøttets trygghet, herunder prøver som er tatt som ledd i overvåking og kontroll av zoonoser og restmengder,
 - f) relevante rapporter om tidligere undersøkelser ante mortem og post mortem av dyr fra samme opprinnelsesenhet, herunder særlig rapporter fra den offentlige veterinæren,
 - g) produksjonsdata, når de kan gi opplysninger om forekomst av sykdom, og
 - h) navn og adresse til den private veterinæren som vanligvis er engasjert av opprinnelsesenheten.
- 4.
- a) Det er imidlertid ikke nødvendig for den driftsansvarlige for slakteriet å motta:
 - i) opplysningene nevnt i nr. 3 bokstav a), b), f) og h), dersom den driftsansvarlige allerede har kjennskap til disse opplysningene (for eksempel gjennom en fast ordning eller et kvalitetssikringssystem), eller
 - ii) opplysningene nevnt i nr. 3 bokstav a), b), f) og g), dersom produsenten erklærer at det ikke er noen relevante opplysninger å innrapportere.
 - b) Opplysningene behøver ikke å foreligge som et ordrett utdrag fra journalene til opprinnelsesenheten. De kan leveres gjennom elektronisk datautveksling eller i form av en standardisert erklæring undertegnet av produsenten.

5. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som beslutter å motta dyr på slakteriområdet etter å ha vurdert de relevante opplysningene om næringsmiddelkjeden, skal omgående gjøre opplysningene tilgjengelige for den offentlige veterinæren, og bortsett fra i tilfellene nevnt i nr. 7, minst 24 timer før dyret eller partiet ankommer. Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket skal underrette den offentlige veterinæren om eventuelle opplysninger som kan gi opphav til helsemessige farer før det aktuelle dyret blir undersøkt ante mortem.
6. Dersom et dyr ankommer slakteriet uten opplysninger om næringsmiddelkjeden, skal den driftsansvarlige omgående underrette den offentlige veterinæren. Dyret kan ikke slaktes før den offentlige veterinæren tillater det.

► **M7**

7. Dersom vedkommende myndighet tillater det, og forutsatt at det ikke er til hinder for at målene med denne forordning nås, kan opplysninger om næringsmiddelkjeden ankomme mindre enn 24 timer før dyrene av alle arter som opplysningene gjelder, ankommer slakteriet, eller følge disse dyrene til slakteriet.

Alle opplysninger om næringsmiddelkjeden som kan medføre alvorlige forstyrrelser i slakteriets virksomhet dersom de blir kjent, skal imidlertid stilles til rådighet for den driftsansvarlige for slakteriet i tilstrekkelig tid før dyrene ankommer slakteriet til at vedkommende kan planlegge slakteriets virksomhet på grunnlag av dem.

Den driftsansvarlige for slakteriet skal vurdere de relevante opplysningene og oversende de mottatte opplysningene om næringsmiddelkjeden til den offentlige veterinæren. Dyrene kan ikke slaktes eller slaktebehandles før den offentlige veterinæren tillater det.

◄ **M7**

8. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal kontrollere passene som ledsager enhovede husdyr for å sikre at dyret er beregnet på slakting til konsum. Dersom de tar imot dyret til slakting, må de overlevere passet til den offentlige veterinæren.

► **M10 Avsnitt IV: Krav til frysede næringsmidler av animalsk opprinnelse**

1. I dette avsnitt menes med «produksjonsdato»:
 - a) dato for slakt for skrotter, halve skrotter eller kvarte skrotter,
 - b) dato for avliving for kropp av viltlevende vilt,
 - c) dato for høsting eller fangst for fiskerivarer,
 - d) dato for foredling, oppskjæring, hakking eller tilberedning for alle andre næringsmidler av animalsk opprinnelse.
2. Fram til det produksjonsledd der et næringsmiddel er merket i samsvar med direktiv 2000/13/EF eller skal videreføres, må driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som mottar næringsmiddelet, og vedkommende myndighet på forespørsel, får følgende opplysninger:
 - a) produksjonsdatoen og
 - b) frysedatoen dersom denne er forskjellig fra produksjonsdatoen.

Når et næringsmiddel produseres av et parti råvarer med ulike produksjons- og frysedatoer, må den eldste produksjonsdatoen og/eller frysedatoen gjøres tilgjengelig.

3. Leverandøren av det frysede næringsmiddelet kan velge hvilket format opplysningene skal gjøres tilgjengelige i, forutsatt at de opplysningene som kreves etter nr. 2, gjøres tilgjengelige på en klar og utvetydig måte og lett kan finnes av den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som mottar næringsmiddelet.

◄ **M10**

Vedlegg III Særlige krav

Avsnitt I: Kjøtt fra tamme hov- og kloddyr

Kapittel I: Transport av levende dyr til slakteriet

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som transporterer levende dyr til slakterier, skal sikre at følgende krav er oppfylt:

1. Under innsamling og transport skal dyrene håndteres forsiktig, slik at de ikke utsettes for unødig lidelse.
2. Dyr som viser symptomer på sykdom eller som kommer fra besetninger som er smittet med agenser som har betydning for folkehelsen, kan transporteres til slakteriet bare når vedkommende myndighet tillater det.

Kapittel II: Krav til slakterier

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at slakterier der tamme hov- og kloddyr slaktes, er oppført og har planløsning og utstyr som oppfyller følgende krav:

1.
 - a) Slakteriene skal ha egnede og hygieniske oppstillingslokaler eller, dersom klimaforholdene tillater det, venteinnhegninger som er lette å rengjøre og desinfisere. Disse anleggene skal være utstyrt slik at dyrene kan få drikke og om nødvendig føres. Bortledning av spillvann må ikke sette næringsmiddeltryggheten i fare.
 - b) De skal også ha egne låsbare lokaler eller, dersom klimaforholdene tillater det, innhegninger beregnet på dyr som er syke eller mistenkes for å være syke, utstyrt med et eget avløp og plassert slik at andre dyr ikke blir smittet, med mindre vedkommende myndighet mener at slike anlegg er unødvendige.
 - c) Oppstillingslokalene må være store nok til at de tar hensyn til dyrs velferd. Planløsningen skal være slik at det er enkelt å gjennomføre undersøkelser ante mortem, herunder identifisering av dyrene eller av grupper av dyr.
2. For å unngå forurensning av kjøttet, skal de:
 - a) ha tilstrekkelig mange lokaler til det arbeidet som skal utføres,
 - b) ha et eget lokale til tømning og rengjøring av mager og tarm, med mindre vedkommende myndighet i hvert enkelt tilfelle tillater at disse arbeidsoperasjonene utføres på forskjellige tidspunkter i et bestemt slakteri,
 - c) sikre at følgende arbeidsoperasjoner utføres på forskjellige tidspunkter eller steder:
 - i) bedøving og avbløding,
 - ii) når det gjelder svin, skålding, avbusting, skraping og sviing,
 - iii) uttak av indre organer og videre slaktebehandling,
 - iv) håndtering av rene tarm og mager,
 - v) tilberedning og rengjøring av andre slaktebiprodukter, særlig håndtering av flådde hoder dersom dette ikke er gjort ved slaktelinjen,
 - vi) emballering av slaktebiprodukter,
og
 - vii) forsendelse av kjøtt,
 - d) ha installasjoner som hindrer at kjøttet kommer i kontakt med golv, vegger og inventar,
og
 - e) ha slaktelinjer som (der de benyttes) er utformet slik at slakteprosessen kan pågå uten avbrudd og slik at kryssforurensning mellom de forskjellige delene av slaktelinjen unngås. Dersom det benyttes mer enn én slaktelinje i de samme lokalene, skal disse være tilstrekkelig atskilt til å hindre kryssforurensning.
3. De skal ha utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
4. Håndvaskene som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, skal ha kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning.
5. Det skal finnes låsbare lokaler eller innretninger til kjølelagring av tilbakeholdt kjøtt og egne låsbare lokaler eller innretninger til lagring av kjøtt som er erklært uegnet til konsum.
6. Det skal finnes et separat sted med hensiktsmessige innretninger for rengjøring, vask og desinfisering av transportmidler for dyr. Slakterier behøver imidlertid ikke å ha slike steder og innretninger dersom vedkommende myndighet gir tillatelse til dette, og det finnes offentlig godkjente steder og innretninger i nærheten.
7. De skal ha låsbare lokaler eller innretninger som er forbeholdt slaktning av dyr som er syke eller mistenkes for å være syke. Dette er ikke nødvendig dersom slik slaktning finner sted på andre virksomheter som er godkjent av vedkommende myndighet for dette formål, eller i slutten av den normale slaktetiden.
8. Dersom husdyrgjødsel eller mage- og tarminnhold lagres i slakteriet, skal det finnes et særskilt område eller sted for dette.
9. Det skal finnes et passende utstyrt og låsbart lokale, eller om nødvendig et rom, som skal brukes utelukkende av veterinærmyndigheten.

Kapittel III: Krav til nedskjæringsanlegg

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæringsanlegg som håndterer kjøtt fra tamme hov- og kloddyr:

1. er oppført slik at forurensning av kjøttet unngås, særlig ved:
 - a) at arbeidsoperasjonene kan pågå fortløpende, eller
 - b) at det sikres at de forskjellige produksjonspartiene holdes atskilt,
2. har atskilte rom til lagring av emballert og uemballert kjøtt, med mindre det lagres på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagringsmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet,
3. har nedskjæringsrom som er utstyrt for å sikre at kravene fastsatt i kapittel V, oppfylles,
4. har håndvasker som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, med kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning, og
5. har utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

Kapittel IV: Slaktehygiene

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier der det slaktes tamme hov- og klovdyr, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Dyrene skal slaktes så raskt som mulig etter at de er ankommet slakteriet. Dyrene skal imidlertid få hvile før slaktingen, dersom det er nødvendig av hensyn til deres velferd.
2.
 - a) Kjøtt fra andre dyr enn dem som er nevnt i bokstav b) og c), skal ikke brukes til konsum dersom de dør på annen måte enn ved slakting på slakteriet.
 - b) Bare levende dyr beregnet på slakting, kan bringes inn i slakteriet, med unntak av:
 - i) dyr som er blitt nødslaktet utenfor slakteriet i samsvar med kapittel VI,
 - ii) dyr som er slaktet på produksjonsstedet i samsvar med avsnitt III, og
 - iii) viltlevende vilt, i samsvar med avsnitt IV kapittel II.
 - c) Kjøtt fra dyr som slaktes etter en ulykke på slakteriet, kan brukes til konsum dersom det ved kontroll ikke påvises noen andre alvorlige skader enn dem som oppstod ved ulykken.
3. Dyrene, eller når det er hensiktsmessig, hvert parti av dyr som sendes til slakting, skal identifiseres slik at deres opprinnelse kan spores.
4. Dyrene skal være rene.
5. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra den veterinæren som er utpekt av vedkommende myndighet i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, for å sikre at undersøkelsen ante mortem av hvert dyr som skal slaktes, utføres under hensiktsmessige forhold.
6. Dyr som bringes inn i avlivingsrommet, skal slaktes så snart som mulig.
7. Bedøving, avbløding, flåing, uttak av indre organer og annen slaktebehandling skal utføres så snart som mulig og på en slik måte at forurensning av kjøttet unngås. Særlig:
 - a) skal lufttrøret og spiserøret forbli intakt under avblødningen, unntatt ved slakting etter et religiøst rituale,
 - b) når huder og skinn fjernes:
 - i) må all kontakt mellom yttersiden av huden og skroten unngås, og
 - ii) må personale og utstyr som kommer i kontakt med yttersiden av huder og skinn, ikke komme i berøring med kjøttet,
 - c) skal det treffes tiltak for å unngå at innholdet i fordøyelseskanalen slipper ut under og etter uttak av indre organer og for å sikre at uttaket av indre organer skjer så raskt som mulig etter bedøving, og
 - d) skal fjerningen av juret ikke føre til at skroten forurenses med melk eller råmelk
- **M3**
 8. Skroten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, skal flås fullstendig, unntatt når det gjelder svin, hodet på sauer, geiter og kalver, mulen og leppene på storfe samt føttene på storfe, sauer og geiter. Hoder, herunder mule og lepper, og føtter skal håndteres på en slik måte at forurensning unngås.
- ◀ **M3**
 9. Dersom svin ikke flås, skal busten fjernes omgående. Risikoen for å forurense kjøttet med skåldevann må begrenses mest mulig. Det må brukes bare godkjente tilsetningsstoffer til skåldingen. Svinene skal deretter skylles grundig med drikkevann.

10. Det skal ikke finnes noen synlig fekal forurensning på skrottene. All synlig forurensning skal fjernes så raskt som mulig ved renskjæring eller andre metoder med tilsvarende virkning.
11. Skrotter og slaktebiprodukter skal ikke komme i kontakt med gulv, vegger eller arbeidsplasser.
12. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra vedkommende myndighet for å sikre at undersøkelsen post mortem av alle slaktede dyr utføres under hensiktsmessige forhold i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.
13. Inntil undersøkelsen post mortem er gjennomført, skal deler av et slaktet dyr som omfattes av en slik undersøkelse:
 - a) fortsatt kunne identifiseres som tilhørende en bestemt skrott, og
 - b) ikke komme i kontakt med noen andre skrotter, slaktebiprodukter eller indre organer, herunder dem som allerede har gjennomgått undersøkelse post mortem.

Forutsatt at penis ikke viser noen patologiske skader, kan den fjernes umiddelbart.
14. Begge nyrer skal løsnes fra fettkapselen som omgir dem. Når det gjelder storfe og svin, samt enhovede dyr, skal nyrekapselen også fjernes.
15. Dersom blodet eller andre slaktebiprodukter fra flere dyr samles opp i samme beholder før undersøkelsen post mortem er avsluttet, skal hele innholdet erklæres uegnet til konsum dersom skrotten av ett eller flere av disse dyrene er blitt erklært uegnet til konsum.
16. Etter undersøkelse post mortem:
 - ▶ **M3**
 - a) skal mandlene fra storfe, svin og enhovede husdyr fjernes på en hygienisk måte,
 - ◀ **M3**
 - b) skal deler som er uegnet til konsum, fjernes så snart som mulig fra den rene delen av virksomheten,
 - c) skal kjøtt som er holdt tilbake eller erklært uegnet til konsum, og uspiselige biprodukter ikke komme i kontakt med kjøtt som er erklært egnet til konsum, og
 - d) skal indre organer eller deler av indre organer som fortsatt sitter i skrotten, bortsett fra nyrene, fjernes helt og så snart som mulig, med mindre vedkommende myndighet har tillatt noe annet.
17. Etter at slaktingen og undersøkelsen post mortem er avsluttet, skal kjøttet lagres i samsvar med bestemmelsene fastsatt i kapittel VII.
 - ▶ **M17**
 18. Når de er beregnet på videreføring:
 - a) skal mager skåldes eller rengjøres; når det gjelder mager fra unge drøvtyggere beregnet på framstilling av løype, er det tilstrekkelig at magene er tømt,
 - b) skal tarmer tømmes og rengjøres,
 - c) skal hoder og føtter flås eller skåldes og avbustes; synlig rene føtter kan imidlertid transporteres til og flås eller skåldes og avbustes i en godkjent virksomhet der føttene videreføres til næringsmidler.
 - ◀ **M17**
 19. Dersom virksomheter er godkjent for slakting av forskjellige dyrearter eller for håndtering av skrotter av oppdrettsvilt og viltlevende vilt, må det treffes forholdsregler for å hindre kryssforurensning ved at de arbeidsoperasjonene som foretas på de forskjellige artene, utføres til forskjellige tidspunkter eller på forskjellige steder. Det skal finnes egne anlegg for å motta og lagre skrotter av oppdrettsvilt som ikke er flådd, og som er slaktet på driftsenheten, og for skrotter av viltlevende vilt.
 20. Dersom slakteriet ikke har låsbare lokaler som utelukkende benyttes til slakting av dyr som er syke eller mistenkes for å være syke, skal lokalene som brukes til slakting av slike dyr, rengjøres, vaskes og desinfiseres under offentlig tilsyn før slaktingen av andre dyr gjenopptas.

Kapittel V: Hygiene under nedskjæring og utbeining

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæring og utbeining av kjøtt fra tamme hov- og klovdyr utføres i samsvar med følgende krav:

1. Skrotter av tamme hov- og klovdyr kan deles i halve eller kvarte skrotter, og halve skrotter kan deles i høyst tre deler på slakteriene. Videre nedskjæring og utbeining skal utføres på et nedskjæringsanlegg.
2. Arbeidet med kjøttet må organiseres på en slik måte at forurensning forhindres eller begrenses mest mulig. Derfor skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak særlig sikre følgende:
 - a) kjøtt beregnet på nedskjæring, skal bringes inn i arbeidslokalene etter hvert som det er behov for det,

b) under nedskjæring, utbeining, renskjæring, skjæring i skiver og terninger, innpakking og emballering, skal kjøttets temperatur holdes på høyst 3 °C for slaktebiprodukter og 7 °C for annet kjøtt, ved hjelp av en omgivelsestemperatur på høyst 12 °C eller et alternativt system med tilsvarende virkning,

og

c) dersom lokalene er godkjent for nedskjæring av kjøtt fra forskjellige dyrearter, må det treffes nødvendige tiltak for å unngå kryssforurensning, om nødvendig ved at arbeidsoperasjoner på de forskjellige artene utføres til forskjellige tidspunkter og på forskjellige steder.

3. Kjøtt kan imidlertid utbeines og nedskjæres før det har nådd den temperaturen som er nevnt i punkt 2 bokstav b), i samsvar med kapittel VII punkt 3.
4. Kjøtt kan også utbeines og nedskjæres før det når den temperaturen som er nevnt i nr. 2 bokstav b), når nedskjæringsrommet befinner seg på samme sted som slakteriet. I så fall skal kjøttet overføres direkte fra slakteriet til nedskjæringsrommet eller plasseres i et kjøle- eller fryserom til det skal brukes. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, må det kjøles til den temperaturen som er nevnt i punkt 2 bokstav b).

► **M19**

5. Hele, halve eller kvarte skrotter eller halve skrotter oppdelt i høyst tre stykker for engrossalg kan imidlertid utbeines og nedskjæres før de når temperaturen angitt i nr. 2 bokstav b), når de er blitt transportert i henhold til unntaket angitt i avsnitt I kapittel VII nr. 3 bokstav b). I så fall skal kjøttet ved nedskjæring eller utbeining utsettes for lufttemperaturer som sikrer en kontinuerlig senking av kjøttets temperatur. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, skal det kjøles til temperaturen nevnt i nr. 2 bokstav b), dersom det ikke allerede har en lavere temperatur.

◄ **M19**

Kapittel VI: Nødslakting utenfor slakteriet

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at kjøtt fra tamme hov- og kloddyr som er blitt nødslaktet utenfor slakteriet, kan brukes til konsum bare dersom det oppfyller alle følgende krav:

1. Et dyr som ellers er friskt, skal ha vært utsatt for en ulykke som, av hensyn til dyrets velferd, forhindret at dyret kunne fraktes til slakteriet.
2. En veterinær skal utføre en undersøkelse ante mortem av dyret.
3. Det avlivede og avblødde dyret skal transporteres til slakteriet på en hygienisk måte og så raskt som mulig. Uttak av mage og tarm, men ikke annen slaktebehandling, kan utføres på stedet under tilsyn av veterinæren. Alle indre organer som er tatt ut, skal følge det avlivede dyret til slakteriet med opplysninger om at de tilhører dette dyret.
4. Dersom det går mer enn to timer mellom slakting og ankomst på slakteriet, skal dyret kjøles. Dersom klimaforholdene tillater det, er aktiv kjøling ikke nødvendig.
5. En erklæring fra driftsansvarlig for det næringsmiddelforetaket som har alt opp dyret, med angivelse av dyrets identitet og eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyret har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider, skal følge det avlivede dyret til slakteriet.
6. En erklæring fra veterinæren, der det bekreftes at resultatet av undersøkelsen ante mortem er tilfredsstillende, og som inneholder datoen og tidspunktet samt begrunnelsen for nødslaktingen, og opplysning om hvilken behandling veterinæren eventuelt har gitt dyret, skal følge det avlivede dyret til slakteriet.
7. Det avlivede dyret skal være egnet til konsum etter en undersøkelse post mortem som er utført i slakteriet i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, herunder eventuelle ytterligere prøver som kreves ved nødslakting.
8. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal følge eventuelle instruksjoner angående bruken av kjøttet som den offentlige veterinæren gir etter undersøkelsen post mortem.

► **M15**

9. ---

◄ **M15**

Kapittel VII: Lagring og transport

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at lagring og transport av kjøtt fra tamme hov- og kloddyr utføres i samsvar med følgende krav:

- 1.

- a) Med mindre andre særlige bestemmelser angir noe annet, skal kjøttet etter undersøkelse post mortem omgående kjøles i slakteriet for å sikre en temperatur gjennom hele kjøttet på høyst 3 °C for slaktebiprodukter og 7 °C for annet kjøtt, på en slik måte at kjølekurven gir en kontinuerlig senking av temperaturen. Kjøtt kan imidlertid nedskjæres og utbeines under kjøling i samsvar med kapittel V punkt 4.

b) Under kjølingen skal det være tilstrekkelig ventilasjon til å unngå kondens på kjøttets overflate.

2. Kjøtt skal oppnå den temperaturen som er angitt i punkt 1, og holde denne temperaturen under lagringen.

► **M19**

3. Kjøtt skal nå temperaturen angitt i nr. 1 før transport og holde denne temperaturen under transporten.

Imidlertid gjelder bokstav a) og b) nedenfor.

- a) Transport av kjøtt for produksjon av bestemte produkter kan finne sted før temperaturen angitt i nr. 1 er nådd, dersom vedkommende myndighet tillater det, forutsatt at

i) transporten skjer i samsvar med de kravene som vedkommende myndigheter i opprinnelses- og bestemmelsesstaten fastsetter for transport fra en bestemt virksomhet til en annen,

ii) kjøttet omgående forlater slakteriet eller et nedskjæringsrom som ligger på samme sted som slakteriet, og transporten tar høyst to timer,

og

iii) transporten er berettiget av tekniske årsaker.

- b) Transport av hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, av sauer, geiter, storfe og svin kan påbegynnes før temperaturen angitt i nr. 1 er nådd, forutsatt at følgende vilkår er oppfylt:

i) Temperaturen overvåkes og registreres innenfor rammen av framgangsmåtene basert på HACCP-prinsippene.

ii) Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som sender og transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, har fått skriftlig tillatelse fra vedkommende myndighet på avgangsstedet til å gjøre bruk av dette unntaket.

iii) Kjøretøyet som transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, er utstyrt med et instrument som overvåker og registrerer lufttemperaturene som de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg utsettes for, på en slik måte at vedkommende myndigheter kan verifisere samsvar med tids- og temperaturforholdene angitt i punkt viii).

iv) Kjøretøyet som transporterer de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg, samler inn kjøtt fra bare ett slakteri per transport.

v) Hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, som omfattes av dette unntaket, har en kjernetemperatur på 15 grader ved begynnelsen av transporten dersom de skal transporteres i samme rom som hele, halve eller kvarte skrotter eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg som oppfyller temperaturkravet i nr. 1 (dvs. 7 grader).

vi) Forsendelsen ledsages av en erklæring fra den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket; denne erklæringen skal angi varigheten av kjøling før lasting, tidspunktet da lastingen av de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg ble påbegynt, overflatetemperaturen på det tidspunktet, den høyeste lufttemperaturen under transport som de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg kan utsettes for, den lengste tillatte transporttiden, godkjenningsdatoen og navnet på vedkommende myndighet som gir unntaket.

vii) Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket på bestemmelsesstedet underretter vedkommende myndigheter før denne første gang mottar hele, halve eller kvarte skrotter, eller halve skrotter oppdelt i tre stykker for engrossalg, som ikke har nådd temperaturen angitt i nr. 1 før transport.

viii) Slikt kjøtt transporteres i samsvar med følgende parametere:

– Ved en maksimal transporttid([1]) på 6 timer:

<i>Art</i>	<i>Overflatetemperatur²</i>	<i>Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur³</i>	<i>Maksimal lufttemperatur ved transport⁴</i>	<i>Maksimal daglig middelverdi for aerobe kimtall på skrotter⁵</i>

<i>Art</i>	<i>Overflatetemperatur</i> ₂	<i>Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur</i> ₃	<i>Maksimal lufttemperatur ved transport</i> ^A	<i>Maksimal daglig middelværdi for aerobe kimtall på skrotter</i> ⁵
Sauer og geiter	7 °C	8 timer	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Storfe	7 °C	20 timer	6 °C	log ₁₀ 3,5 cfu/cm ²
Svin	7 °C	16 timer	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– Ved en maksimal transporttid(1) på 30 timer:

<i>Art</i>	<i>Overflatetemperatur</i> ₂	<i>Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur</i> ₃	<i>Kjernetemperatur</i> ₆	<i>Maksimal lufttemperatur ved transport</i> ^A	<i>Maksimal daglig middelværdi for aerobe kimtall på skrotter</i> ⁵
Svin	7 °C	16 timer	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 cfu/cm ²

– Ved en maksimal transporttid¹ på 60 timer:

<i>Art</i>	<i>Overflatetemperatur</i> ₂	<i>Maksimal tid til å kjøle til overflatetemperatur</i> ₃	<i>Kjernetemperatur</i> ₆	<i>Maksimal lufttemperatur ved transport</i> ^A	<i>Maksimal daglig middelværdi for aerobe kimtall på skrotter</i> ⁵
Sauer og geiter	4 °C	12 timer	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Storfe	4 °C	24 timer	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²

- 1 Maksimal tillatt tid fra lastingen av kjøtt i kjøretøyet starter, til den endelige leveringen er avsluttet. Lastingen av kjøttet i kjøretøyet kan utsettes utover den maksimale tiden som tillates til kjøling av kjøttet til dets angitte overflatetemperatur. Dersom dette skjer, skal den maksimale tillatte transporttiden forkortes med like lang tid som lastingen ble utsatt. Vedkommende myndighet i bestemmelsesmedlemsstaten kan begrense antallet leveringspunkter.
- 2 Maksimal tillatt overflatetemperatur ved lastning og deretter målinger på den tykkeste delen av de hele, halve eller kvarte skrottene eller de halve skrottene oppdelt i tre stykker for engrossalg.
- 3 Maksimal tillatt tid fra tidspunktet for avliving til maksimal tillatt overflatetemperatur ved lastning er nådd.
- 4 Maksimal lufttemperatur som kjøttet kan utsettes for fra det tidspunktet lastingen starter, og så lenge transporten varer.
- 5 Maksimal daglig middelværdi for aerobe kimtall på skrotter i slakterier ved bruk av en rullerende periode på 10 uker, som er tillatt for skrotter av de relevante artene, som vurdert av den driftsansvarlige og godkjent av vedkommende myndighet, i samsvar med prøvetakings- og prøvingsmetodene angitt i kapittel 2 nr. 2.1.1 og 2.1.2 og kapittel 3 nr. 3.2 i vedlegg I til kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).
- 6 Maksimal kjernetemperatur som tillates i kjøttet på og etter tidspunktet for lastning.

◀ M19

4. Kjøtt beregnet på frysing, skal fryses så raskt som mulig, men kan etter behov stabiliseres i en tid før frysingen.

5. Uemballert kjøtt må lagres og transporteres atskilt fra emballert kjøtt, med mindre det lagres eller transporteres på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagrings- eller transportmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet.

Avsnitt II: Kjøtt fra fjørfe og haredyr

Kapittel I: Transport av levende dyr til slakteriet

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som transporterer levende dyr til slakterier, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Under innsamling og transport skal dyrene håndteres forsiktig, slik at de ikke utsettes for unødig lidelse.
2. Dyr som viser symptomer på sykdom, eller som kommer fra flokker som er smittet med agenser som har betydning for folkehelsen, kan transporteres til slakteriet bare når vedkommende myndighet tillater det.
3. Kasser for levering av dyr til slakteriet og moduler, dersom slike brukes, skal være framstilt av korrosjonsbestandig materiale og være lette å rengjøre og desinfisere. Alt utstyr som brukes til innsamling og levering av levende dyr, skal rengjøres, vaskes og desinfiseres så snart det er tømt og om nødvendig før det brukes igjen.

Kapittel II: Krav til slakterier

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at slakterier der fjørfe eller haredyr slaktes, er oppført og har planløsning og utstyr som oppfyller følgende krav:

1. De skal ha et lokale eller et overdekket område der dyrene kan mottas og kontrolleres før slakting.
2. For å unngå forurensning av kjøttet, skal de:
 - a) ha tilstrekkelig mange lokaler til det arbeidet som skal utføres,
 - b) ha et eget lokale til uttak av indre organer og videre slaktebehandling, herunder tilsetning av smaksingredienser til hele fjørfeskrotter, med mindre vedkommende myndighet i hvert enkelt tilfelle tillater at disse arbeidsoperasjonene utføres på forskjellige tidspunkter i et bestemt slakteri,
 - c) sikre at følgende arbeidsoperasjoner utføres på forskjellige tidspunkter og steder:
 - i) bedøving og avbløding,
 - ii) ribbing eller flåing, og eventuelt skålding,
og
 - iii) forsendelse av kjøtt,
 - d) ha installasjoner som hindrer at kjøttet kommer i kontakt med gulv, vegger og inventar,
og
 - e) ha slaktelinjer som (der de benyttes) er utformet slik at slakteprosessen kan pågå uten avbrudd, og slik at kryssforurensning mellom de forskjellige delene av slaktelinjen unngås. Dersom det benyttes mer enn én slaktelinje i de samme lokalene, skal linjene være tilstrekkelig atskilt til å hindre kryssforurensning.
3. De skal ha utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
4. Håndvaskene som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, skal ha kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning.
5. Det skal finnes låsbare lokaler eller innretninger til kjølelagring av tilbakeholdt kjøtt og egne låsbare lokaler eller innretninger til lagring av kjøtt som er erklært uegnet til konsum.
6. Det skal finnes et separat sted med hensiktsmessige innretninger for rengjøring, vask og desinfisering av:
 - a) transportutstyr som for eksempel kasser,
og
 - b) transportmidler.Slike steder og innretninger er ikke obligatoriske for bokstav b) dersom det finnes offentlig godkjente steder og innretninger i nærheten.
7. Det skal finnes en hensiktsmessig utstyrt og låsbar innretning, eller om nødvendig et rom, som skal brukes utelukkende av veterinærmyndigheten.

Kapittel III: Krav til nedskjæringsanlegg

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæringsanlegg som håndterer kjøtt fra fjørfe eller haredyr:
 - a) er oppført slik at forurensning av kjøttet unngås, særlig ved:

- i) at arbeidsoperasjonene kan pågå fortløpende, eller
 - ii) at de forskjellige produksjonspartiene holdes atskilt,
 - b) har atskilte rom til lagring av emballert og uemballert kjøtt, med mindre lagringen skjer på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagringsmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet,
 - c) har nedskjæringsrom som er utstyrt for å sikre at kravene fastsatt i kapittel V, oppfylles,
 - d) har håndvasker som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt, med kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning, og
 - e) har utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.
2. Dersom følgende arbeidsoperasjoner utføres på et nedskjæringsanlegg:
- a) uttak av indre organer fra gjess og ender som er oppdrettet for produksjon av gåselever eller annen lever («foie gras»), og som er bedøvet, avblødd og ribbet på oppføringsenheten, eller
 - b) uttak av indre organer fra fjørfe der de indre organene ikke er tatt ut, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sørge for at det finnes egne lokaler for dette formål.

Kapittel IV: Slaktehygiene

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier der det slaktes fjørfe eller haredyr, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1.
 - a) Kjøtt fra andre dyr enn dem som er nevnt i bokstav b), skal ikke brukes til konsum dersom de dør på annen måte enn ved slaktning på slakteriet.
 - b) Bare levende dyr beregnet på slaktning, kan bringes inn i slakteriet, med unntak av:
 - i) fjørfe der de indre organene ikke er tatt ut, gjess og ender som er oppdrettet for produksjon av gåselever eller annen lever («foie gras»), og fugler som ikke anses som tamfugler, men som opprettes som husdyr, dersom de slaktes på driftsenheten i samsvar med kapittel VI,
 - ii) oppdrettsvilt som er slaktet på produksjonsstedet i samsvar med avsnitt III, og
 - iii) viltlevende småvilt, i samsvar med avsnitt IV kapittel III.
2. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra vedkommende myndighet slik at undersøkelse ante mortem kan gjennomføres under hensiktsmessige forhold.
3. Dersom virksomheter er godkjent for slaktning av forskjellige dyrearter eller for håndtering av oppdrettede strutsefugler og viltlevende småvilt, må det treffes forholdsregler for å hindre kryssforurensning ved at arbeidsoperasjonene som foretas på de forskjellige artene, utføres til forskjellige tidspunkter eller på forskjellige steder. Det skal finnes egne anlegg for å motta og lagre skrotter av oppdrettede strutsefugler som er slaktet på driftsenheten, og for skrotter av viltlevende småvilt.
4. Dyr som bringes inn i slaktelokalet, skal slaktes så snart som mulig.
5. Bedøving, avbløding, flåing eller ribbing, uttak av indre organer og annen slaktebehandling skal utføres så snart som mulig og på en slik måte at forurensning av kjøttet unngås. Det skal særlig treffes tiltak for å unngå at innholdet i fordøyelseskanalen slipper ut under og etter uttak av indre organer.
6. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra vedkommende myndighet for å sikre at undersøkelsen post mortem utføres under hensiktsmessige forhold, og særlig for at de slaktede dyrene skal kunne undersøkes på korrekt måte.
7. Etter undersøkelse post mortem:
 - a) skal deler som er uegnet til konsum, fjernes så snart som mulig fra den rene delen av virksomheten,
 - b) skal kjøtt som er holdt tilbake eller erklært uegnet til konsum, og uspiselige biprodukter ikke komme i kontakt med kjøtt som er erklært egnet til konsum, og
 - c) skal indre organer eller deler av indre organer som fortsatt sitter i skrotten, bortsett fra nyrene, fjernes helt og så snart som mulig, med mindre vedkommende myndighet har tillatt noe annet.
8. Etter undersøkelse og uttak av indre organer skal de slaktede dyrene så raskt som mulig rengjøres og kjøles til høyst 4 °C, med mindre kjøttet deles opp mens det er varmt.
9. Når skrotter kjøles i vannbad, skal det tas hensyn til følgende:

- a) Alle forholdsregler skal treffes for å unngå forurensning av skrotter, idet det tas hensyn til slike parametere som skrottens vekt, vanntemperatur, mengden vann og vannstrømmens retning og kjøletid.
 - b) Utstyret skal tømmes helt, rengjøres og desinfiseres når det er nødvendig og minst én gang om dagen.
10. Dyr som er syke eller mistenkes for å være syke, og dyr som er slaktet som ledd i programmer for utryddelse og bekjempelse av sykdommer, skal ikke slaktes i virksomheten med mindre vedkommende myndighet tillater det. I så fall skal slaktingen utføres under offentlig tilsyn, og det skal treffes tiltak for å hindre forurensning. Lokalene skal rengjøres og desinfiseres før de brukes igjen.

Kapittel V: Hygiene under og etter nedskjæring og utbeining

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at nedskjæring og utbeining av fjørfe og haredyr utføres i samsvar med følgende krav:

1. Arbeidet med kjøttet må organiseres på en slik måte at forurensning forhindres eller begrenses mest mulig. Derfor skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak særlig sikre følgende:
 - a) kjøtt beregnet på nedskjæring, skal bringes inn i arbeidslokalene etter hvert som det er behov for det,
 - b) under nedskjæring, utbeining, renskjæring, skjæring i skiver og terninger, innpakking og emballering, skal kjøttets temperatur holdes på høyst 4 °C ved hjelp av en omgivelsestemperatur på 12 °C eller et alternativt system med tilsvarende virkning, og
 - c) dersom lokalene er godkjent for nedskjæring av kjøtt fra forskjellige dyrearter, må det treffes forholdsregler for å unngå kryssforurensning, om nødvendig ved at arbeidsoperasjoner på de forskjellige artene utføres til forskjellige tidspunkter eller på forskjellige steder.
 2. Kjøtt kan imidlertid også utbeines og nedskjæres før det når den temperaturen som er nevnt i punkt 1 bokstav b), når nedskjæringsrommet befinner seg på samme sted som slakteriet, forutsatt at kjøttet overføres til nedskjæringsrommet enten:
 - a) direkte fra slakteriet, eller
 - b) plasseres i et kjøle- eller fryserom til det skal brukes.
- **M8**
3. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, skal det kjøles til en temperatur på høyst 4 °C.
 4. Kjøttet skal oppnå en temperatur på høyst 4 °C før transport og holde denne temperaturen under transporten. Dersom vedkommende myndighet tillater det, kan imidlertid lever til produksjon av «foie gras» transporteres ved en temperatur på over 4 °C, forutsatt at
 - a) denne transporten foretas i samsvar med de krav vedkommende myndighet angir ved transport fra en bestemt virksomhet til en annen, og
 - b) kjøttet forlater slakteriet eller nedskjæringslokalet umiddelbart og transporten tar høyst to timer.
 5. Kjøtt fra fjørfe og haredyr beregnet på frysing skal fryses umiddelbart.
 6. Uemballert kjøtt skal lagres og transporteres atskilt fra emballert kjøtt, med mindre det er lagret eller transportert på andre tidspunkter eller på en slik måte at emballeringsmaterialet og lagringsmåten eller transportmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet.

◀ **M8**

Kapittel VI: Slakting på driftsenheten

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan slakte fjørfe nevnt i kapittel IV punkt 1 bokstav b) i), på driftsenheten bare dersom dette er godkjent av vedkommende myndighet og følgende krav oppfylles.

1. Driftsenheten skal være underlagt regelmessig veterinærkontroll.
2. Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket skal på forhånd underrette vedkommende myndighet om dato og tidspunkt for slaktingen.
3. Driftsenheten skal ha innretninger der fuglene kan samles, slik at gruppen kan gjennomgå undersøkelse ante mortem.
4. Driftsenheten skal ha lokaler som er egnet til hygienisk slakting og videre håndtering av fuglene.
5. Kravene til dyrs velferd skal overholdes.
6. En erklæring fra den driftsansvarlige for det næringsmiddelforetaket som har alt opp dyret skal ledsage de slaktede fuglene til slakteriet, med angivelse av eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyret har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider, samt dato og tidspunkt for slakting.

7. Et sertifikat utstedt av den offentlige veterinæren eller den godkjente veterinæren i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, skal ledsage det slaktede dyret til slakteriet.
8. Når det gjelder fjørfe som er oppdrettet for produksjon av gåselever og annen lever («foie gras»), skal de fuglene der de indre organene ikke er tatt ut, og som eventuelt er kjølt, transporteres omgående til et slakteri eller et nedskjæringsanlegg. De indre organene skal tas ut innen 24 timer etter slakting under tilsyn av vedkommende myndighet.
9. Fjørfe der de indre organene ikke er tatt ut, og som er framstilt på produksjonsenheten, kan lagres i inntil 15 dager ved en temperatur på høyst 4 C. Deretter skal de indre organene tas ut på et slakteri eller et nedskjæringsanlegg som ligger i samme medlemsstat som produksjonsenheten.

► **M1**

Kapittel VII: Vannbindende midler

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sørge for at fjørfekjøtt som er behandlet særlig for å øke vannbindingen, ikke omsettes som ferskt kjøtt, men som tilberedt kjøtt, eller brukes til framstilling av foredlede produkter.

◀ **M1**

Avsnitt III: Kjøtt fra oppdrettsvilt

1. Bestemmelsene i avsnitt I får anvendelse ved produksjon og omsetning av kjøtt fra oppdrettsvilt av partåede hovdyr (dyr av hjortefamilien og svinefamilien), med mindre vedkommende myndighet anser dem å være uhensiktsmessige.
2. Bestemmelsene i avsnitt II får anvendelse ved produksjon og omsetning av kjøtt fra strutsefugler. Bestemmelsene i avsnitt I får imidlertid anvendelse når vedkommende myndighet anser dem å være hensiktsmessige. Det må finnes passende lokaler som er tilpasset dyrenes størrelse.
3. Uten hensyn til punkt 1 og 2, kan driftsansvarlige for næringsmiddelforetak med tillatelse fra vedkommende myndighet slakte oppdrettede strutsefugler og oppdrettede hov- og klovdyr nevnt i punkt 1, på opprinnelsesstedet, dersom:
 - a) dyrene ikke kan transporteres, for å unngå at den som håndterer dem, utsettes for risiko, eller for å verne dyrenes velferd,
 - b) besetningen gjennomgår regelmessig veterinærkontroll,
 - c) dyrenes eier framlegger en anmodning om dette,
 - d) vedkommende myndighet underrettes på forhånd om dato og tidspunkt for slaktingen av dyrene,
 - e) driftsenheten har framgangsmåter for å samle dyrene, slik at gruppen kan gjennomgå undersøkelse ante mortem,
 - f) driftsenheten har lokaler som egner seg til slakting, avbløding, og dersom strutsefugler skal ribbes, ribbing av dyrene,
 - g) kravene til dyrs velferd er oppfylt,
 - h) de slaktede og avblødde dyrene transporteres til slakteriet på en hygienisk måte og så raskt som mulig. Dersom transporten tar mer enn to timer, skal dyrene om nødvendig kjøles. Uttak av indre organer kan foretas på stedet, under tilsyn av veterinæren,
 - i) en erklæring fra den driftsansvarlige for det næringsmiddelforetaket som har alt opp dyrene, med angivelse av dyrenes identitet og eventuelle veterinærpreparater eller andre behandlinger som dyrene har fått, behandlingsdatoer og tilbakeholdningstider, skal følge de slaktede dyrene til slakteriet, og
 - j) de slaktede dyrene under transporten til den godkjente virksomheten, følges av et sertifikat som er utstedt og undertegnet av den offentlige veterinæren eller av den godkjente veterinæren, som viser at resultatet av undersøkelsen ante mortem er tilfredsstillende, at slaktingen og avblødingen er utført korrekt, og med angivelse av datoen og tidspunktet for slaktingen.

► **M9**

- 3a. Som unntak fra nr. 3 bokstav j), kan vedkommende myndighet tillate at bekreftelsen på at slaktingen og avblødingen er utført korrekt, og som angir datoen og tidspunktet for slaktingen, bare angis i erklæringen fra driftsansvarlig for næringsmiddelforetaket nevnt i nr. 3 bokstav i), forutsatt at:
 - a) driftsenheten ligger i en medlemsstat eller region, som fastsatt i artikkel 2 nr. 2 bokstav p) i direktiv 64/432/EØF, som ikke er underlagt helse restriksjoner i samsvar med unionsretten eller nasjonal lovgivning,

- b) den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har vist at vedkommende innehar nødvendig kompetanse til å slakte dyr uten at de påføres smerte, plager eller lidelse som kan unngås, i samsvar med artikkel 7 nr. 2 i forordning (EF) nr. 1099/2009 og uten at det berører artikkel 12 i nevnte forordning.

◀ **M9**

4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan også under særlige omstendigheter slakte bison på driftsenheten i samsvar med punkt 3.

Avsnitt IV: Kjøtt fra viltlevende vilt

Kapittel I: Utdanning av jegere i helse og hygiene

1. Personer som driver jakt på viltlevende vilt med henblikk på omsetning til konsum, skal ha tilstrekkelig kunnskap om patologien til viltlevende vilt og om produksjon og håndtering av viltlevende vilt og kjøtt fra viltlevende vilt etter jakt, til å kunne foreta en første undersøkelse av viltet på stedet.
2. Det er imidlertid tilstrekkelig at minst én person på et jaktlag har den kunnskapen som er nevnt i punkt 1. Når det i dette avsnitt vises til en «kompetent jeger», er dette en henvisning til denne personen.
3. Den kompetente jegeren kan også være jaktoppsyn eller utmarksansvarlig dersom vedkommende deltar på jaktlaget eller befinner seg i umiddelbar nærhet av jaktstedet. I sistnevnte tilfelle skal jegeren forevise jaktoppsyn eller utmarksansvarlig det viltlevende viltet og underrette dem om eventuell unormal atferd som er iaktatt før fellingen.
4. Den utdanningen som jegeren får, skal oppfylle de kravene som vedkommende myndighet stiller til en kompetent jeger. Den bør omfatte minst følgende emner:
 - a) viltlevende vilts normale anatomi, fysiologi og atferd,
 - b) unormal atferd og patologiske endringer hos viltlevende vilt som følge av sykdommer, miljøforurensning eller andre faktorer som kan påvirke menneskers helse etter konsum,
 - c) hygieneregler og korrekte metoder for bl.a. håndtering og transport av, og uttak av indre organer fra, viltlevende vilt etter felling, og
 - d) lovgivning og administrative bestemmelser om menneskers og dyrs helse samt hygieniske forhold som regulerer omsetningen av viltlevende vilt.
5. Vedkommende myndighet bør oppmuntre jegerorganisasjoner til å tilby en slik utdanning.

Kapittel II: Håndtering av viltlevende storvilt

1. Etter fellingen skal viltlevende storvilt så snart som mulig få mager og tarmen tatt ut, og om nødvendig avblødes.
2. Den kompetente jegeren skal undersøke skrotten og eventuelle indre organer som er tatt ut, for å se etter tegn som kan tyde på at kjøttet utgjør en helseisriko. Undersøkelsen skal foretas så snart som mulig etter fellingen.
3. Kjøtt fra viltlevende storvilt kan omsettes bare dersom skrotten transporteres til et viltbehandlingsanlegg så snart som mulig etter undersøkelsen nevnt i punkt 2. De indre organene skal følge skrotten som angitt i punkt 4.
4.
 - a) Dersom det ikke påvises noen unormale tegn under undersøkelsen nevnt i punkt 2, det ikke ble iaktatt noen unormal atferd før fellingen, og det ikke er mistanke om miljøforurensning, skal den kompetente jegeren feste en nummerert erklæring som fastslår dette, til skrotten. Denne erklæringen skal også angi dato, tidspunkt og sted for fellingen. I så fall trenger ikke hodet og de indre organene å følge skrotten, unntatt for arter som er mottakelig for trikinose (svin, enhovede dyr og andre), og hvis hode (unntatt støttenner) og mellomgulv skal følge skrotten. Jegere skal imidlertid overholde alle tilleggskrav som de pålegges i den medlemsstaten der jakten finner sted, særlig for å gjøre det mulig å overvåke visse restmengder og stoffer i samsvar med direktiv 96/23/EF.
 - b) Under andre omstendigheter skal hodet (unntatt støttenner, gevirer og horn) og alle indre organer, unntatt mage og tarmen, følge skrotten. Den kompetente jegeren som utførte undersøkelsen, skal underrette vedkommende myndighet om unormale tegn, unormal atferd eller mistanke om miljøforurensning som hindret vedkommende i å utstede en erklæring i samsvar med bokstav a).
 - c) Dersom det i et bestemt tilfelle ikke er noen kompetent jeger til stede som kan foreta undersøkelsen nevnt i nr. 2, skal hodet (unntatt støttenner, gevirer og horn) og alle indre organer, unntatt mage og tarmen, følge skrotten.

▶ **M9**

- 4a. Dersom det ikke påvises noen unormale tegn under undersøkelsen nevnt i punkt 2, det ikke ble iaktatt noen unormal atferd før fellingen, og det ikke er mistanke om miljøforurensning, skal den kompetente jegeren feste en nummerert erklæring som fastslår dette, til skrotten. Denne erklæringen skal også angi dato, tidspunkt og sted for fellingen.

Det er ikke nødvendig å feste erklæringen til skrotten, og erklæringen kan omfatte flere skrotter, forutsatt at hver skrott er tilstrekkelig identifisert og erklæringen viser identifikasjonsnummeret for hver skrott, sammen med dato, tidspunkt og sted for fellingen. Skrotter som omfattes av samme erklæring kan bare sendes til ett viltbehandlingsanlegg.

Hodet og de indre organene trenger ikke å følge skrotten til viltbehandlingsanlegget, unntatt for arter som er mottakelige for trikinose (svin, enhovede dyr og andre), og hvis hode (unntatt støttenner) og mellomgulv skal følge skrotten.

Den vedkommende myndigheten kan imidlertid tillate at hoder fra dyr som er mottakelige for trikinose sendes til et teknisk anlegg for produksjon av jakttrofeer, som er godkjent i samsvar med artikkel 18 i forordning (EF) nr. 1774/2002. Den kompetente jegeren skal angi det tekniske anlegget på erklæringen. En kopi av nevnte erklæring skal sendes til det tekniske anlegget. I tilfeller der resultatet av trikinoseprøven av skrotten er positivt, skal den vedkommende myndigheten utføre en offentlig kontroll for å bekrefte korrekt håndtering av hodet i det tekniske anlegget.

Jegere skal imidlertid overholde alle tilleggskrav som de pålegges i den medlemsstaten der jakten finner sted, særlig for å gjøre det mulig å overvåke visse restmengder og stoffer i samsvar med direktiv 96/23/EF.

◀ M9

5. Kjølningen skal påbegynnes innen rimelig tid etter fellingen, og det skal oppnås en temperatur over alt i kjøttet på høyst 7 °C. Dersom klimaforholdene tillater det, er aktiv kjøling ikke nødvendig.
6. Under transporten til viltbehandlingsanlegget skal viltet ikke stables.
7. Viltlevende storvilt som leveres til et viltbehandlingsanlegg, skal forevises vedkommende myndighet for kontroll.

▶ M16

- ◀8. Uflådd viltlevende storvilt kan dessuten
- a) flås og omsettes bare dersom
 - i) det før flåing lagres og håndteres atskilt fra andre næringsmidler, og ikke er fryst,
 - ii) det etter flåingen gjennomgår en siste kontroll ved et viltbehandlingsanlegg i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004,
 - b) sendes til et viltbehandlingsanlegg i en annen medlemsstat bare dersom det under transport til viltbehandlingsanlegget ledsages av et sertifikat som er i samsvar med modellen i vedlegget til Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) nr. 636/2014,* utstedt og underskrevet av en offentlig veterinær, som bekrefter at kravene i nr. 4 om at det eventuelt skal foreligge en erklæring, og at relevante deler av kroppen medfølger, oppfylles.

Dersom viltbehandlingsanlegget, som er i nærheten av jaktområdet, er i en annen medlemsstat, behøver ikke transport til dette viltbehandlingsanlegget ledsages av sertifikatet, men av erklæringen fra den utdannede personen som nevnt i nr. 2, for å etterkomme artikkel 3 nr. 1 i direktiv 89/662/EØF, idet det tas hensyn til dyrehelsetilstanden i opprinnelsesmedlemsstaten. ◀ M16

9. Reglene fastsatt i avsnitt I kapittel V, gjelder for nedskjæring og utbeining av viltlevende storvilt.

* ▶ M16 EUT L 175 af 14.6.2014, s. 16.» ◀ M16

Kapittel III: Håndtering av viltlevende småvilt

1. Den kompetente jegeren skal utføre en undersøkelse for å påvise eventuelle tegn som kan tyde på at kjøttet utgjør en helseisiko. Undersøkelsen skal foretas så snart som mulig etter fellingen.
2. Dersom det påvises unormale tegn under undersøkelsen, det ble iaktatt unormal atferd før fellingen, eller det er mistanke om miljøforurensning, skal den kompetente jegeren underrette vedkommende myndighet.
3. Kjøtt av viltlevende småvilt kan omsettes bare dersom skrotten transporteres til et viltbehandlingsanlegg så snart som mulig etter undersøkelsen nevnt i punkt 1.
4. Kjølningen skal påbegynnes innen rimelig tid etter fellingen, og det skal oppnås en temperatur over alt i kjøttet på høyst 4 °C. Dersom klimaforholdene tillater det, er aktiv kjøling ikke nødvendig.
5. Uttak av indre organer skal utføres eller fullføres så raskt som mulig ved ankomsten til viltbehandlingsanlegget, med mindre vedkommende myndighet tillater noe annet.

6. Viltlevende småvilt som leveres til et viltbehandlingsanlegg, skal forevises vedkommende myndighet for kontroll.
7. Reglene fastsatt i avsnitt II kapittel V, gjelder for nedskjæring og utbeining av viltlevende småvilt.

Avsnitt V: Kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt

Kapittel I: Krav til produksjonsvirksomheter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som produserer kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt eller mekanisk utbeinet kjøtt, skal sikre at disse virksomhetene:

- 1) er oppført slik at forurensning av kjøtt og produkter unngås, særlig ved:
 - a) at arbeidsoperasjonene kan pågå fortløpende, eller
 - b) at de forskjellige produksjonspartiene holdes atskilt,
- 2) har atskilte rom til lagring av emballert og uemballert kjøtt og produkter, med mindre lagringen skjer på forskjellige tidspunkter eller på en slik måte at emballasjematerialet og lagringsmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet eller produktene,
- 3) har lokaler som er utstyrt for å sikre at temperaturkravene fastsatt i kapittel III, oppfylles,
- 4) har håndvasker som brukes av det personalet som håndterer uemballert kjøtt og produkter, med kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning, og
- 5) har utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

Kapittel II: Krav til råstoffer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som produserer kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt eller mekanisk utbeinet kjøtt, skal sikre at de råstoffene som brukes, oppfyller følgende krav:

1. Råstoffene som brukes til å tilberede kvernet kjøtt, skal oppfylle følgende krav:
 - a) de skal oppfylle kravene til ferskt kjøtt,
 - b) de skal komme fra skjelettmuskulatur, herunder tilhørende fettvev,
 - c) de skal ikke komme fra:
 - i) avskjær fra nedskjæring og renskjæring (bortsett fra avskjær fra avpussing av hele muskler),
 - ii) mekanisk utbeinet kjøtt,
 - iii) kjøtt som inneholder beinbiter eller hud, eller
 - iv) kjøtt fra hodet, med unntak av tyggemusklene, den ikke-muskulære delen av den hvite linje, området rundt forkledd og haseledd, beinskrap og musklene i mellomgulvet (med mindre de serøse hinnene er fjernet).
2. Følgende råstoffer kan brukes til å tilberede tilberedt kjøtt:
 - a) ferskt kjøtt,
 - b) kjøtt som oppfyller kravene i punkt 1, og
 - c) dersom det er åpenbart at det tilberedte kjøttet ikke er beregnet til konsum uten at det først gjennomgår varmebehandling:
 - i) kjøtt som kommer fra kverning eller finoppdeling av kjøtt som oppfyller kravene i punkt 1, bortsett fra punkt 1 bokstav c) i), og
 - ii) mekanisk utbeinet kjøtt som oppfyller kravene i kapittel III punkt 3 bokstav d).
3. Råstoffene som brukes til å produsere mekanisk utbeinet kjøtt, skal oppfylle følgende krav:
 - a) de skal oppfylle kravene til ferskt kjøtt,
 - b) følgende skal ikke brukes til å produsere mekanisk utbeinet kjøtt:
 - i) for fjørfe: føtter, halsskinn og hode, og
 - ii) for andre dyr: bein fra hodet, føtter, haler, lårbein, skinnebein, leggbein, overarmsbein, spolebein og albubein.

Kapittel III: Hygiene under og etter produksjonen

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som produserer kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt eller mekanisk utbeinet kjøtt, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Arbeidet med kjøttet må organiseres på en slik måte at forurensning forhindres eller begrenses mest mulig.

Derfor skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak særlig sikre at kjøttet som brukes:

a) har en temperatur på høyst 4 °C for fjørfe, 3 °C for slaktebiprodukter og 7 °C for annet kjøtt,

og

b) bringes inn i tilberedningslokalet etter hvert som det er behov for det.

2. Følgende krav gjelder for produksjon av kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt:

a) med mindre vedkommende myndighet tillater at kjøttet utbeines like før det kvernes, skal fryst eller dypfryst kjøtt som brukes til tilberedning av kvernet kjøtt eller tilberedt kjøtt, være utbeinet før det fryses. Det kan lagres bare i et begrenset tidsrom,

b) når det tilberedes av kjølt kjøtt, skal kvernet kjøtt tilberedes:

i) senest tre dager etter slaktingen, når det gjelder fjørfe,

ii) senest seks dager etter slaktingen, når det gjelder andre dyr enn fjørfe,

eller

iii) senest 15 dager etter slaktingen av dyrene, når det gjelder utbeinet, vakuumpakket storfekjøtt,

c) straks etter produksjonen skal kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt innpakkes eller emballeres, og:

i) kjøles til en kjernetemperatur på høyst 2 °C for kvernet kjøtt og 4 °C for tilberedt kjøtt,

eller

ii) fryses til en kjernetemperatur på -18 °C eller lavere.

Disse temperaturene skal holdes under lagring og transport.

3. Følgende krav gjelder for produksjon og bruk av mekanisk utbeinet kjøtt som er produsert ved hjelp av teknikker som ikke endrer strukturen på de beina som brukes i produksjonen av mekanisk utbeinet kjøtt, og hvis innhold av kalsium ikke er vesentlig høyere enn i kvernet kjøtt:

a) Råstoff til utbeining fra et slakteri på stedet skal ikke være mer enn sju dager gammelt. Ellers skal råstoff til utbeining ikke være mer enn fem dager gammelt. Fjørfeskrorter skal imidlertid ikke være mer enn tre dager gamle.

b) Mekanisk utbeining skal finne sted umiddelbart etter utbeiningen.

c) Dersom det mekanisk utbeinede kjøttet ikke brukes umiddelbart etter at det er produsert, skal det innpakkes eller emballeres og deretter kjøles til en temperatur på høyst 2 °C eller fryses til en kjernetemperatur på -18 °C eller lavere. Disse temperaturkravene skal holdes under lagring og transport.

d) Dersom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket har gjennomført analyser som viser at mekanisk utbeinet kjøtt oppfyller de mikrobiologiske kriteriene for kvernet kjøtt som er vedtatt i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, kan det brukes i tilberedt kjøtt som åpenbart ikke er beregnet på konsum, uten først å ha gjennomgått varmebehandling, samt i kjøttprodukter.

e) Mekanisk utbeinet kjøtt som ikke er påvist å oppfylle kriteriene nevnt i bokstav d), kan brukes bare til å framstille varmebehandlede kjøttprodukter i virksomheter som er godkjent i samsvar med denne forordning.

4. Følgende krav gjelder produksjon og bruk av mekanisk utbeinet kjøtt som er produsert med andre teknikker enn dem som er nevnt i punkt 3:

a) Råstoff til utbeining fra et slakteri på stedet skal ikke være mer enn sju dager gammelt. Ellers skal råstoff til utbeining ikke være mer enn fem dager gammelt. Fjørfeskrorter skal imidlertid ikke være mer enn tre dager gamle.

b) Dersom mekanisk utbeining ikke finner sted omgående etter utbeining, skal kjøttbeinene lagres og transporteres ved en temperatur på høyst 2 °C, eller dersom de er fryst, ved en temperatur på -18 °C eller lavere.

c) Kjøttbein fra fryste skrorter skal ikke fryses på nytt.

d) Dersom mekanisk utbeinet kjøtt ikke brukes innen én time etter at det er produsert, skal det straks kjøles til en temperatur på høyst 2 °C.

e) Dersom det mekanisk utbeinede kjøttet ikke foredles innen 24 timer etter kjøling, skal det fryses innen 12 timer etter at det er produsert, og det skal innen seks timer nå en kjernetemperatur på -18 °C eller lavere.

f) Fryst mekanisk utbeinet kjøtt skal innpakkes eller emballeres før lagring eller transport, det skal ikke lagres i mer enn tre måneder, og det skal holdes på en temperatur på -18 °C eller lavere under lagring og transport.

g) Mekanisk utbeinet kjøtt kan brukes bare til å framstille varmebehandlede kjøttprodukter i virksomheter som er godkjent i samsvar med denne forordning.

5. Kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt skal ikke fryses på nytt etter tining.

Kapittel IV: Merking

1. I tillegg til kravene i direktiv 2000/13/EF¹ skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at kravet i punkt 2 oppfylles i den grad dette er nødvendig ifølge nasjonale regler i den medlemsstaten på hvis territorium produktet omsettes.
2. Emballasje beregnet på sluttforbrukeren, som inneholder kvernet kjøtt fra fjørfe eller enhovede husdyr eller tilberedt kjøtt som inneholder mekanisk utbeinet kjøtt, skal være forsynt med en opplysning om at produktet bør kokes eller stekes før konsum.

1 Europaparlaments- og rådsdirektiv 2000/13/EF av 20. mars 2000 om tilnærming av medlemsstatenes lovgivning om merking og presentasjon av samt reklamer for næringsmidler (EFT L 109 av 6.5.2000, s. 29). Direktivet sist endret ved direktiv 2003/89/EF (EUT L 308 av 25.11.2003, s. 15).

Avsnitt VI: Kjøttprodukter

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at følgende deler ikke brukes til tilberedning av kjøttprodukter:
 - a) kjønnsorganer fra enten hunn- eller hanndyr, unntatt testikler,
 - b) urinveisorganer, unntatt nyrer og blære,
 - c) brusk fra strupehodet, luftrøret og ekstralobulære bronkier,
 - d) øyne og øyelokk,
 - e) ytre øregang,
 - f) hornvev,
og
 - g) hos fjørfe, hodet – unntatt kam og ører, hakelapper og hudlapper – spiserør, kro, innvoller og kjønnsorganer.
2. Alt kjøtt, herunder kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt, som brukes til produksjon av kjøttprodukter, skal oppfylle kravene til ferskt kjøtt. Kvernet kjøtt og tilberedt kjøtt som brukes til produksjon av kjøttprodukter, trenger imidlertid ikke å oppfylle andre særlige krav i avsnitt V.

Avsnitt VII: Levende muslinger

► M20

1. Dette avsnittet får anvendelse på levende muslinger. Med unntak av bestemmelsene om rensing får det også anvendelse på levende pigghuder, levende sekkedyr og levende sjøsnegler. Bestemmelsene om klassifisering av produksjonsområder i kapittel II del A i avsnittet får ikke anvendelse på sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende.

◄ M20

2. Kapittel I-VIII får anvendelse på dyr som er høstet fra produksjonsområder som vedkommende myndighet har klassifisert i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004. Kapittel IX får anvendelse på kamskjell som er høstet utenfor disse områdene.
3. Kapittel V, VI, VIII og IX og punkt 3 i kapittel VII får anvendelse på detaljhandelen.
4. Kravene i dette avsnitt utfyller kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004:
 - a) Når det gjelder arbeidsoperasjoner som finner sted før levende muslinger ankommer en ekspedisjonssentral eller en rensesentral, utfyller de kravene i vedlegg I til nevnte forordning.
 - b) Når det gjelder andre arbeidsoperasjoner, utfyller de kravene i vedlegg II til nevnte forordning.

Kapittel I: Allmenne krav til omsetning av levende muslinger

1. Levende muslinger kan ikke omsettes for detaljsalg på annen måte enn gjennom en ekspedisjonssentral, der et identifikasjonsmerke skal påføres i samsvar med kapittel VII.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan motta partier av levende muslinger bare dersom kravene til dokumentasjon fastsatt i punkt 3-7, er oppfylt.

3. Dersom en driftsansvarlig for et næringsmiddelforetak flytter et parti levende muslinger mellom virksomheter, skal partiet til og med ankomsten på en ekspedisjonssentral eller en foredlingsvirksomhet følges av et registreringsdokument.
4. Registreringsdokumentet skal foreligge på minst ett av de offisielle språkene i medlemsstaten der den mottakende virksomheten ligger, og det skal minst inneholde opplysningene angitt nedenfor:
 - a) Dersom et parti levende muslinger sendes fra et produksjonsområde, skal registreringsdokumentet inneholde minst følgende opplysninger:
 - i) produsentens identitet og adresse,
 - ii) innhøstingsdatoen,
 - iii) produksjonsområdets beliggenhet, beskrevet så detaljert som mulig eller angitt ved hjelp av et kodennummer,
 - iv) produksjonsområdets helsetilstand,
 - v) muslingenes art og mengde,
 - og
 - vi) partiets bestemmelsessted.
 - b) Dersom et parti levende muslinger sendes fra et gjenutleggingsområde, skal registreringsdokumentet inneholde minst opplysningene nevnt i bokstav a), samt følgende opplysninger:
 - i) gjenutleggingsområdets beliggenhet,
 - ii) gjenutleggingens varighet.
 - c) Dersom et parti levende muslinger sendes fra en rensesentral, skal registreringsdokumentet inneholde minst opplysningene nevnt i bokstav a), samt følgende opplysninger:
 - i) rensesentralens adresse,
 - ii) rensingens varighet,
 - og
 - iii) hvilke datoer partiet ankom og forlot rensesentralen.
5. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som sender partier med levende muslinger, skal fylle ut de relevante avsnittene i registreringsdokumentet slik at de er lette å lese og ikke kan endres. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som mottar partier, skal datostemple dokumentet når de mottar partiet, eller registrere mottaksdatoen på annen måte.
6. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal oppbevare en kopi av registreringsdokumentet for hvert parti som er sendt og mottatt, i minst 12 måneder etter at partiet ble sendt eller mottatt (eller i et lengre tidsrom som vedkommende myndighet eventuelt kan fastsette).
7. Dersom imidlertid:
 - a) det personalet som samler inn levende muslinger, også driver ekspedisjonssentralen, rensesentralen, gjenutleggingsområdet eller foredlingsvirksomheten som mottar de levende muslingene,
 - og
 - b) den samme vedkommende myndighet fører tilsyn med alle de berørte virksomhetene,er det ikke nødvendig med registreringsdokumenter dersom vedkommende myndighet tillater dette.

Kapittel II: Hygienekrav til produksjon og innhøsting av levende muslinger

A. Krav til produksjonsområder

1. Produsentene kan høste levende muslinger bare fra produksjonsområder med fast beliggenhet og faste grenser som vedkommende myndighet – når det er hensiktsmessig i samarbeid med driftsansvarlige for næringsmiddelforetak – har klassifisert som klasse A-, B- eller C-områder i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan omsette levende muslinger innsamlet fra produksjonsområder i klasse A, til direkte konsum bare dersom de oppfyller kravene i kapittel V.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan omsette levende muslinger innsamlet fra produksjonsområder i klasse B, til konsum bare etter at de er behandlet i en rensesentral eller etter gjenutlegging.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan omsette levende muslinger innsamlet fra produksjonsområder i klasse C, til konsum bare etter gjenutlegging i et langt tidsrom i samsvar med del C i dette kapittel.

5. Etter rensing eller gjenutlegging skal levende muslinger fra produksjonsområder i klasse B eller C oppfylle alle krav i kapittel V. Levende muslinger fra slike områder som ikke er blitt rensset eller gjenutlagt, kan imidlertid sendes til en foredlingsvirksomhet der de skal behandles for å fjerne patogene mikroorganismer (eventuelt etter at sand, mudder eller slim er fjernet i samme eller i en annen virksomhet). Følgende behandlingsmetoder er tillatt:
- a) sterilisering i hermetisk lukkede beholdere,
og
 - b) varmebehandling som omfatter:
 - i) nedsenking i kokende vann i den tiden det tar å heve kjernetemperaturen i muslingenes kjøtt til minst 90 °C og opprettholdelse av denne minstemperaturen i 90 sekunder eller mer,
 - ii) koking i 3-5 minutter i en lukket beholder der temperaturen ligger på mellom 120 og 160 °C og trykket er på mellom 2 og 5 kg/cm², etterfulgt av fjerning av skall og frysing av kjøttet til en kjernetemperatur på -20 °C,
og
 - iii) dampkoking under trykk i en lukket beholder der kravene til koketid og kjernetemperatur i muslingenes kjøtt nevnt i punkt i), er oppfylt. Det skal benyttes en validert metode. Det skal være innført framgangsmåter basert på HACCP-prinsippene for å bekrefte at varmen fordeles jevnt.
6. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal ikke produsere levende muslinger i, eller høste dem fra, områder som vedkommende myndighet ikke har klassifisert, eller som er uegnet av helsemessige grunner. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal ta hensyn til alle relevante opplysninger om områdenes egnethet til produksjon og innhøsting, herunder opplysninger som er innhentet ved egenkontroll og fra vedkommende myndighet. De skal bruke disse opplysningene, særlig opplysninger om miljø- og værforhold, til å fastslå hvilken behandling som er mest hensiktsmessig å bruke på de høstede partiene.

B. Krav til innhøsting og håndtering etter innhøsting

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som høster levende muslinger, eller som håndterer dem umiddelbart etter innhøstingen, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Innhøstingsmetoder og videre håndtering skal ikke føre til ytterligere forurensning eller omfattende skade på skall eller vev hos levende muslinger, eller føre til endringer som i vesentlig grad påvirker deres egnethet til behandling ved rensing, foredling eller gjenutlegging. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal særlig:
 - a) beskytte levende muslinger på egnet måte mot knusing, skraping eller vibrasjoner,
 - b) ikke utsette levende muslinger for ekstreme temperaturer,
 - c) ikke sette de levende muslingene ut igjen i vann som kan føre til ytterligere forurensning,
og
 - d) dersom de utfører kondisjoneringen i naturlige miljøer, bruke bare områder som er klassifisert som klasse A av vedkommende myndighet.
2. Transportmidlene skal ha egnet avløp, være utstyrt for å sikre best mulige overlevelsesvilkår og gi effektiv beskyttelse mot forurensning.

C. Krav til gjenutlegging av levende muslinger

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som gjenutlegger levende muslinger, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan bruke bare de områdene som vedkommende myndighet har godkjent til gjenutlegging av levende muslinger. Områdene skal være klart avgrenset av bøyer, påler eller andre faste innretninger. Det skal være en minsteavstand mellom gjenutleggingsområder og også mellom gjenutleggingsområder og produksjonsområder, slik at enhver risiko for spredning av forurensning reduseres mest mulig.
2. Vilkårene for gjenutlegging skal sikre best mulige vilkår for rensing. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal særlig:
 - a) bruke metoder for håndtering av levende muslinger beregnet på gjenutlegging, som gjør det mulig for muslingene å gje noppta næringsopptaket ved filtrering etter at de er satt ut i naturlige vannområder,
 - b) ikke gjenutlegge levende muslinger så tett at det hindrer rensing,

- c) sette de levende muslingene ut i sjøvann i gjenutleggingsområdet i et passende tidsrom, som fastsettes avhengig av vanntemperaturen, og som skal være av minst to måneders varighet, med mindre vedkommende myndighet godkjenner et kortere tidsrom på grunnlag av en fareanalyse foretatt av den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket, og
 - d) sikre at det er tilstrekkelig avstand mellom de enkelte områdene innenfor et gjenutleggingsområde til å hindre sammenblanding av partier; systemet «alt inn, alt ut» skal benyttes, slik at et nytt parti ikke kan bringes inn før hele det forrige partiet er fjernet.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som forvalter gjenutleggingsområdene, skal føre løpende registre over de levende muslingenes opprinnelse, gjenutleggingsperioder, de gjenutleggingsområdene som benyttes, og det endelige bestemmelsesstedet for partiet etter gjenutlegging, og stille disse opplysningene til rådighet for vedkommende myndighet.

Kapittel III: Strukturelle krav til ekspedisjonssentraler og rensesentraler

1. Anleggene på land skal ikke være utsatt for oversvømmelse ved normalt høyvann eller avrenning fra omliggende områder.
2. Tanker og vannbeholdere skal oppfylle følgende krav:
 - a) innvendige overflater skal være glatte, harde, tette og lette å rengjøre,
 - b) de skal være konstruert slik at alt vann kan renne ut,
 - c) eventuelle vanninntak skal være plassert slik at forurensning av vannforsyningen unngås.
3. Dessuten skal rensesentralene være tilpasset den produktmengden og -typen som skal renses.

Kapittel IV: Hygienekrav til ekspedisjonssentraler og rensesentraler

A. Krav til rensesentraler

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som renses levende muslinger, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Før rensing skal de levende muslingene vaskes rene for mudder og annet belegg med rent vann.
2. Renseanlegget skal fungere på en slik måte at de levende muslingene raskt gjenopptar og opprettholder næringsopptaket ved filtrering, beskyttes mot forurensning fra avløpsvann og ikke forurenses på nytt og kan holde seg i live etter rensing i en slik tilstand at de kan innpakkes, lagres og transporteres før de omsettes.
3. Mengden av levende muslinger som skal renses, skal ikke overskride rensesentralens kapasitet. De levende muslingene skal renses kontinuerlig i et tidsrom som er langt nok til at helsestandardene i kapittel V og de mikrobiologiske kriteriene som er vedtatt i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles.
4. Dersom en rensesentral inneholder flere partier levende muslinger, skal de være av samme art, og behandlingens varighet skal fastsettes etter det partiet som krever lengst rensetid.
5. Beholdere som brukes til å holde levende muslinger i rensesentral, skal være konstruert slik at rent sjøvann kan strømme gjennom dem. Lagene av levende muslinger skal ikke være tykkere enn at skallene kan åpne seg under rensingen.
6. Det skal ikke holdes krepsdyr, fisk eller andre sjødyr i en rensesentral der levende muslinger blir renses.
7. All emballasje med rensede levende muslinger som sendes til en ekspedisjonssentral, skal påføres en etikett som angir at alle muslingene er blitt renses.

B. Krav til ekspedisjonssentraler

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver ekspedisjonssentraler, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Håndtering av levende muslinger, særlig kondisjonering, sortering, pakking og emballering, skal ikke føre til at produktet forurenses, eller påvirke muslingenes levedyktighet.
2. Før forsendelsen skal skallene på levende muslinger vaskes grundig med rent vann.
3. Levende muslinger skal komme fra:
 - a) et produksjonsområde i klasse A,
 - b) et gjenutleggingsområde,
 - c) en rensesentral, eller
 - d) en annen ekspedisjonssentral.

4. Kravene i punkt 1 og 2 gjelder også for ekspedisjonssentraler om bord på fartøyer. Muslinger som håndteres i slike sentraler, skal komme fra et produksjonsområde i klasse A eller et gjenutleggingsområde.

Kapittel V: Helsestandarder for levende muslinger

I tillegg til å sikre at de mikrobiologiske kriteriene som er vedtatt i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at levende muslinger som omsettes til konsum, oppfyller standardene fastsatt i dette kapittel.

1. De skal ha organoleptiske egenskaper som viser at de er friske og levedyktige, herunder at skallene er rene, at de reagerer normalt på banking og har normal mengde kappevann.
2. De skal ikke inneholde marine biotoksiner i samlede mengder (målt i hele kroppen eller i hver spiselig del for seg) som overstiger følgende grenseverdier:
 - a) for paralyserende skjellgift (PSP), 800 mikrogram per kilogram,
 - b) for hukommelsestep-toksin (ASP), 20 milligram domoinsyre per kilogram,
 - c) for samlet innhold av okadasyre, dinofysistoksiner og pectenotoksiner, 160 mikrogram okadasyreekvivalenter per kilogram,

► **M12**

- d) for yessotoksiner, 3,75 milligram yessotoksinekvivalenter per kilogram, og

◄ **M12**

- e) for azaspirsyrer, 160 mikrogram azaspirsyreekvivalenter per kilogram.

Kapittel VI: Innpakking og emballering av levende muslinger

1. Østers skal innpakkes eller emballeres med det konkave skallet ned.

► **M8**

2. Alle kolli med levende muslinger som forlater ekspedisjonssentraler eller som skal sendes til en annen ekspedisjonssentral, skal være lukket. Kolli med levende muslinger som er beregnet på direkte detalj salg, skal forbli lukket til de er framlagt for salg til sluttforbrukeren.

◄ **M8**

Kapittel VII: Identifikasjonsmerking og merking

1. Etiketten, herunder identifikasjonsmerket, skal være vannfast.
2. I tillegg til de allmenne kravene til identifikasjonsmerker i vedlegg II avsnitt I, skal følgende opplysninger finnes på etiketten:
 - a) de levende muslingenes art (vanlig navn og vitenskapelig navn), og
 - b) emballeringsdato, med angivelse av minst dag og måned.

Som unntak fra direktiv 2000/13/EF kan holdbarhetsdatoen erstattes med angivelsen: «Disse dyrene skal være levende på salgstidspunktet».

3. Etiketten som er festet på emballasjen med levende muslinger som ikke er i forbrukerforpakninger, skal oppbevares av detaljisten i minst 60 dager etter at innholdet i emballasjen er delt opp.

Kapittel VIII: Andre krav

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som lagrer og transporterer levende muslinger, skal sikre at de lagres ved en temperatur som ikke er til skade for næringsmiddeltryggheten eller varenes levedyktighet.
2. Levende muslinger skal ikke senkes ned igjen i eller sprøytes med vann etter at de er emballert for detalj salg og sendt fra ekspedisjonssentralen.

► M20 Kapittel IX: Særlige krav til kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som høster kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, utenfor klassifiserte produksjonsområder, eller som håndterer slike kamskjell og/eller sjøsnegler og/eller pigghuder, skal oppfylle følgende krav:

1. Kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal ikke bringes i omsetning med mindre de er høstet og håndtert i samsvar med kapittel II del B og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V, som godtgjort ved en ordning med egenkontroll.
2. Når opplysninger fra offentlige overvåkingsprogrammer gjør det mulig for vedkommende myndighet å klassifisere innhøstingsområdet – eventuelt i samarbeid med driftsansvarlige for næringsmiddelforetak – får, i tillegg til nr. 1, bestemmelsene i kapittel II del A tilsvarende anvendelse på kamskjell.
3. Kamskjell, sjøsnegler og pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal bare bringes i omsetning til konsum gjennom en fiskeauksjon, en ekspedisjonssentral eller en foredlingsvirksomhet. Når driftsansvarlige for slike virksomheter håndterer kamskjell og/eller slike sjøsnegler og/eller pigghuder, skal de underrette vedkommende myndighet om dette og, når det gjelder ekspedisjonssentraler, oppfylle de relevante kravene i kapittel III og IV.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som håndterer kamskjell, levende muslinger og levende pigghuder som ikke er næringsfiltrerende, skal oppfylle
 - a) kravene til dokumentasjon i kapittel I nr. 3–7 når det er relevant; i så fall skal registreringsdokumentet tydelig angi beliggenheten til det området der kamskjellene og/eller de levende muslingene og/eller pigghudene ble høstet, eller
 - b) kravene i kapittel VI nr. 2 når det gjelder lukking av alle forpakninger med levende kamskjell, levende sjøsnegler og levende pigghuder som er sendt til detalj salg, og i kapittel VII når det gjelder identifikasjonsmerking og etiketter.»

◀ M20

Avsnitt VIII: Fiskerivarer

▶ M8

1. Dette avsnitt får ikke anvendelse på muslinger, pigghuder, sekkedyr og sjøsnegler som omsettes levende. Med unntak av kapittel I og II får det anvendelse på disse dyrene når de ikke omsettes levende, og i så fall skal de være anskaffet i samsvar med avsnitt VII.

Det får anvendelse på tinte uforedlede fiskerivarer og ferske fiskerivarer som er tilsatt næringsmiddeltilsetningsstoffer i samsvar med relevante deler av Unionens regelverk.

◀ M8

▶ M6

2. Kapittel III del A, C og D, kapittel IV del A og kapittel V får anvendelse på detaljhandel.

◀ M6

3. Kravene i dette avsnitt utfyller kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004:
 - a) For virksomheter, herunder fartøyer, som benyttes til primærproduksjon og tilknyttede arbeidsoperasjoner, utfyller de kravene i vedlegg I til nevnte forordning.
 - b) For andre virksomheter, herunder fartøyer, utfyller de kravene i vedlegg II til nevnte forordning.

▶ M6

- c) Når det gjelder vannforsyning, utfyller de kravene i kapittel VII i vedlegg II til nevnte forordning. Rent sjøvann kan brukes til håndtering og rengjøring av fiskerivarer, produksjon av is som brukes til å kjøle fiskerivarer og til rask kjøling av krepsdyr og bløtdyr etter koking.

◀ M6

▶ M5

Som unntak fra bokstav a) skal ikke del A nr. 7 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 852/2004 få anvendelse på driftsansvarlige som er involvert i kystfiske av lite omfang, som definert i artikkel 26 nr. 1 i rådsforordning (EF) nr. 1198/2006,* og hvis aktiviteter bare varer i korte perioder på under 24 timer.

◀ M5

4. I forbindelse med fiskerivarer:
 - a) omfatter primærproduksjon oppdrett, fiske og innsamling av levende fiskerivarer med henblikk på omsetning,

og
 - b) omfatter tilknyttede arbeidsoperasjoner alle følgende arbeidsoperasjoner dersom de utføres om bord på fiskefartøyer: slakting, bløgging, hodekapping, sløying, fjerning av finner, nedkjøling, frysing og innpakking. De omfatter også:
 - 1) transport og lagring av fiskerivarer hvis egenskaper ikke er blitt vesentlig endret, herunder levende fiskerivarer, innen fiskeoppdrettsanlegg på land,

og

- 2) transport av fiskerivarer hvis egenskaper ikke er blitt vesentlig endret, herunder levende fiskerivarer, fra produksjonsstedet til den første bestemmelsesvirksomheten.

* EUT L 223 av 15.8.2006, s. 1.

Kapittel I: Krav til fartøyer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at:

- 1) fartøyer som brukes til å fange fiskerivarer fra deres naturlige miljø, eller til å håndtere eller foredle dem etter fisket, oppfyller de strukturelle kravene og utstyrskravene fastsatt i del I,
og
- 2) arbeidsoperasjoner som utføres om bord på fartøyer, finner sted i samsvar med reglene fastsatt i del II.

I. Strukturelle krav og utstyrskrav

A. Krav til alle fartøyer

1. Fartøyer skal være utformet og konstruert slik at varene ikke forurenses med bunnvann, spillvann, røyk, drivstoff, olje, smørefett eller andre skadelige stoffer.
2. Overflater som fiskerivarene kommer i kontakt med, skal være av egnet korrosjonsbestandig materiale som er glatt og lett å rengjøre. Overflatene skal være belagt med et holdbart materiale som ikke er giftig.
3. Utstyr og materialer som brukes til arbeid med fiskerivarer, skal være av korrosjonsbestandig materiale som er lett å rengjøre og desinfisere.
4. Dersom fartøyene har et vanninntak til vann som brukes til fiskerivarer, skal dette være plassert slik at vannforsyningen ikke forurenses.

B. Krav til fartøyer som er utformet og utstyrt for å lagre ferske fiskerivarer i mer enn 24 timer

1. Fartøyer som er utformet og utstyrt for å lagre fiskerivarer i mer enn 24 timer, skal være utstyrt med lasterom, tanker eller beholdere til lagring av fiskerivarer ved de temperaturene som er fastsatt i kapittel VII.
2. Lasterommene skal være atskilt fra maskinrom og mannskapsrom med skillevegger som er tilstrekkelig tette til å hindre enhver forurensning av de lagrede fiskerivarene. Lasterom og beholdere som brukes til lagring av fiskerivarer, skal være utformet slik at varene lagres under tilfredsstillende hygieniske forhold, og om nødvendig sikre at smeltevann ikke forblir i kontakt med varene.
3. I fartøyer som er utstyrt for kjøling av fiskerivarer i kjølt, rent sjøvann, skal tankene ha innretninger som sikrer en jevn temperatur i hele tanken. Slike innretninger skal ha en kjølekapasitet som sikrer at blandingen av fisk og sjøvann når en temperatur på høyst 3 °C seks timer etter innlasting, og høyst 0 °C etter 16 timer, og gjør det mulig å overvåke og om nødvendig registrere temperaturene.

C. Krav til frysefartøyer

Frysefartøyer skal:

- 1) ha fryseutstyr med tilstrekkelig kapasitet til å senke temperaturen raskt til en kjernetemperatur på -18 °C eller lavere,
- 2) ha fryseutstyr med tilstrekkelig kapasitet til at fiskerivarene kan lagres i lasterommene ved en temperatur på -18 °C eller lavere. Lasterommene skal være utstyrt med en innretning som registrerer temperaturen og er plassert slik at den lett kan avleses. Temperaturføleren skal være plassert i det området i lasterommet der temperaturen er høyest,
og
- 3) oppfylle kravene til fartøyer som er utformet og utstyrt for å lagre fiskerivarer i mer enn 24 timer, fastsatt i del B punkt 2.

D. Krav til fabrikkskip

1. Fabrikkskip skal minst ha følgende:
 - a) et eget mottaksområde der fiskerivarene tas om bord, og som er utformet slik at fangster som tas etter hverandre, kan holdes atskilt. Området skal være lett å rengjøre og utformet slik at fiskerivarene er beskyttet mot sol og vær og vind, og mot alle kilder til forurensning,
 - b) et hygienisk system for å bringe fiskerivarene fra mottaksområdet til arbeidsplassen,

- c) arbeidsplasser som er store nok til at fiskerivarene kan tilberedes og foredles under tilfredsstillende hygieniske forhold, de skal være lette å rengjøre og desinfisere og være utformet slik at enhver forurensning av fiskerivarene unngås,
 - d) tilstrekkelig store lagringssteder for ferdige varer, utformet slik at de er lette å rengjøre. Dersom en enhet for avfallsbehandling er i bruk om bord, skal et eget lasterom benyttes til lagring av dette avfallet,
 - e) et lokale til lagring av emballasjemateriale, som er atskilt fra de stedene der varene tilberedes og foredles,
 - f) spesialutstyr til å føre avfall og fiskerivarer som er uegnet til konsum, enten direkte i sjøen, eller dersom omstendighetene krever det, inn i en vanntett tank som brukes bare til dette formål. Dersom avfallet lagres og behandles om bord, skal det av hygienehensyn være avsatt særskilte lokaler til dette formål,
 - g) et vanninntak skal være plassert slik at vannforsyningen ikke forurenses,
og
 - h) håndvasker som brukes av det personalet som håndterer uemballerte fiskerivarer, med kraner som er utformet slik at de hindrer spredning av forurensning.
2. Fabrikkskip der krepsdyr og bløtdyr kokes, kjøles og innpakkes om bord, behøver imidlertid ikke å oppfylle kravene i punkt 1 dersom det ikke foregår noen andre former for håndtering eller foredling om bord på slike fartøyer.
 3. Fabrikkskip som fryser fiskerivarer, skal ha utstyr som oppfyller kravene til frysefartøyer i del C punkt 1 og 2.

II. Hygienekrav

1. Ved bruk skal de delene av fartøyene eller de beholderne som er beregnet på lagring av fiskerivarer, være rene og i god stand. De må særlig ikke være forurenset av drivstoff eller bunnvann.
 2. Så snart fiskerivarene er tatt om bord, skal de vernes mot forurensning og mot påvirkning fra solen eller andre varmekilder.
- **M6** --- ◀ **M6**
3. Fiskerivarene skal håndteres og lagres på en slik måte at de ikke skades. Personer som håndterer fiskerivarene, kan benytte spisse redskaper til å flytte stor fisk som kan skade dem, forutsatt at kjøttet i disse varene ikke skades.
 4. Alle fiskerivarer unntatt dem som skal lagres levende, skal kjøles så snart som mulig etter at de er tatt om bord. Når kjøling ikke er mulig, skal imidlertid fiskerivarene landes så snart som mulig.
- **M6** ---
6. Når fisk hodekappes og/eller sløyes om bord, skal dette utføres på en hygienisk måte så snart som mulig etter fangst, og produktene skal umiddelbart vaskes grundig. Innvoller og deler som kan utgjøre en fare for menneskers helse skal fjernes så snart som mulig og holdes atskilt fra produkter som er beregnet på konsum. Lever, rogn og melke som er beregnet på konsum skal oppbevares på is, ved en temperatur som nærmer seg temperaturen for smeltende is, eller fryses.
- ◀ **M6**
7. Når hel fisk beregnet på konservering fryses i saltlake, skal varen ha en temperatur på -9 °C eller lavere. Saltlaken skal ikke være en kilde til forurensning av fisken.

Kapittel II: Krav under og etter landing

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som har ansvar for lossing og landing av fiskerivarer, skal:
 - a) sikre at utstyr til lossing og landing som kommer i kontakt med fiskerivarene, er av et materiale som er lett å rengjøre og desinfisere, og alltid er velholdt og rent,
og
 - b) unngå at fiskerivarene forurenses under lossing og landing, særlig ved:
 - i) at lossing og landing utføres raskt,
 - ii) at fiskerivarene så raskt som mulig plasseres i et beskyttet miljø ved den temperaturen som er angitt i kapittel VII,
og
 - iii) ikke bruke utstyr og metoder som fører til unødig skade på de spiselige delene av fiskerivarene.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som har ansvar for auksjonshaller og engrosmarkeder eller de delene av dem der fiskerivarer utstilles for salg, skal sikre at følgende krav oppfylles:
 - a)
 - i) Det skal finnes låsbare anlegg til kjølelagring av tilbakeholdte fiskerivarer og egne låsbare anlegg til lagring av fiskerivarer som er erklært uegnet til konsum.

- ii) Dersom vedkommende myndighet krever det, skal det finnes et passende utstyrt låsbart anlegg, eller om nødvendig et rom, som skal brukes utelukkende av vedkommende myndighet.
- b) Når fiskerivarene utstilles eller lagres:
 - i) skal lokalene ikke brukes til andre formål,
 - ii) skal kjøretøyer som slipper ut eksos som kan forringe kvaliteten på fiskerivarene, ikke ha tilgang til lokalene,
 - iii) skal personer som har tilgang til lokalene, ikke bringe med seg andre dyr, og
 - iv) skal lokalene være godt opplyst for å lette de offentlige kontrollene.
- 3. Dersom det ikke har vært mulighet for kjøling om bord på fartøyet, skal ferske fiskerivarer, unntatt dem som holdes levende, kjøles så raskt som mulig etter landing og lagres ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.
- 4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal samarbeide med relevante vedkommende myndigheter, slik at disse får mulighet til å utføre offentlig kontroll i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, særlig når det gjelder framgangsmåtene for melding om landing av fiskerivarer som vedkommende myndighet i den medlemsstaten hvis flagg fartøyet fører, eller vedkommende myndighet i den medlemsstaten der fiskerivarene landes, måtte anse som nødvendig.

Kapittel III: Krav til virksomheter, herunder fartøyer, som håndterer fiskerivarer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som håndterer fiskerivarer, skal sikre at følgende krav, når det er relevant, er oppfylt i virksomheten:

A. Krav til ferske fiskerivarer

1. Dersom kjølte, uemballerte varer ikke distribueres, avsendes, tilberedes eller foredles omgående etter at de ankommer en virksomhet på land, skal de lagres i is på passende sted. Det skal legges på ny is så ofte som nødvendig. Emballerte ferske fiskerivarer skal kjøles til en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.

► **M6**

2. Håndtering som hodekapping og sløyning skal utføres på en hygienisk måte. Når det fra et teknisk og handelsmessig ståsted er mulig å sløye fisken, skal dette gjøres så raskt som mulig etter at produktene er fanget eller ilandført. Produktene skal vaskes grundig umiddelbart etterpå.

◀ **M6**

3. Arbeidsoperasjoner som filetering og skjæring i skiver skal utføres slik at ikke filetene eller skivene forurenses eller ødelegges. Filetene og skivene skal befinne seg på arbeidsbordene bare den tiden det tar å tilberede dem. Fileter og skiver skal pakkes inn og om nødvendig emballeres, og de skal kjøles så raskt som mulig etter tilberedningen.
4. Beholdere som brukes til forsendelse eller lagring av uemballerte bearbejdede ferske fiskerivarer lagret i is, skal sikre at smeltevannet ikke forblir i kontakt med varene.
5. Hele eller sløyde ferske fiskerivarer kan transporteres og lagres i kjølt vann om bord på fartøyer. De kan også transporteres i kjølt vann etter landingen, og transporteres fra akvakulturanlegget, til de ankommer den første virksomheten på land som utfører andre aktiviteter enn transport og sortering.

B. Krav til fryste produkter

Virksomheter på land som fryser fiskerivarer, skal ha utstyr som oppfyller kravene fastsatt for frysefartøyer i avsnitt VIII kapittel I del I C punkt 1 og 2.

C. Krav til mekanisk utbeinede fiskerivarer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller mekanisk utbeinede fiskerivarer, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Råstoffene som brukes, skal oppfylle følgende krav:
 - a) det skal brukes bare hel fisk og bein etter filetering til å produsere mekanisk utbeinede fiskerivarer,
 - b) alle råstoffer skal være fri for innvoller.
2. Framstillingsprosessen skal oppfylle følgende krav:
 - a) mekanisk utbeining skal utføres så raskt som mulig etter fileteringen,

- b) dersom det brukes hel fisk, skal den sløydes og vaskes på forhånd,
- c) etter framstillingen skal mekanisk utbeinede fiskerivarer fryses så raskt som mulig eller blandes med en vare som skal fryses eller gjennomgå en stabiliserende behandling.

D. Krav som gjelder parasitter

► M11

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som omsetter følgende fiskerivarer fra beinfisk eller blekksprut:
 - a) fiskerivarer som skal konsumeres rå,
 - b) marinerte, saltede og alle andre behandlede fiskerivarer, dersom behandlingen ikke er tilstrekkelig til å drepe de levedyktige parasittene,
 må sikre at råvaren eller den ferdige varen gjennomgår en frysebehandling for å drepe levedyktige parasitter som kan være skadelige for forbrukernes helse.
2. For andre parasitter enn trematoder skal frysebehandlingen omfatte senking av temperaturen i alle deler av varen til minst
 - a) -20 °C i minst 24 timer, eller
 - b) -35 °C i minst 15 timer.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak behøver ikke å utføre behandlingen som kreves i punkt 1 for fiskerivarer
 - a) som har gjennomgått eller som før konsum skal gjennomgå en varmebehandling som dreper levedyktige parasitter. For andre parasitter enn trematoder skal varen varmes opp til en kjernetemperatur på minst 60 °C i minst 1 minutt,
 - b) som har vært konserverert som frosne fiskerivarer i tilstrekkelig lang tid til å drepe levedyktige parasitter,
 - c) fra villfisk, dersom:
 - i) det foreligger epidemiologiske data som viser at de fiskefeltene der fisken har sin opprinnelse, ikke utgjør noen helsefare når det gjelder forekomsten av parasitter,
 - ii) vedkommende myndighet gir tillatelse til det.
 - d) fra oppdrettsfisk, oppdrettet fra embryoer og utelukkende føret med fôr som ikke kan inneholde levedyktige parasitter som kan utgjøre en helsefare, forutsatt at ett av følgende krav er oppfylt:
 - i) de er utelukkende oppdrettet i et miljø som er fritt for levedyktige parasitter, eller
 - ii) driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har kontrollert, gjennom prosedyrer godkjent av vedkommende myndighet, at fiskerivarene ikke utgjør noen helsefare med hensyn til forekomsten av levedyktige parasitter.
4.
 - a) Fiskerivarer nevnt i punkt 1 skal når de omsettes være ledsaget av et dokument fra driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som utfører frysebehandlingen som angir hvilken type frysebehandling varene har gjennomgått, unntatt når de leveres til sluttforbrukeren.
 - b) Før omsetning av fiskerivarer nevnt i punkt 3 bokstav c) og d) som ikke har gjennomgått frysebehandling eller som før konsum ikke skal gjennomgå en behandling som dreper levedyktige parasitter som kan utgjøre en helsefare, må driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at fiskerivarene kommer fra et fiskefelt eller fiskeoppdrettsanlegg som oppfyller de særlige vilkårene nevnt i punkt 3 bokstav c) og d). Denne bestemmelse kan oppfylles gjennom opplysninger i handelsdokumentet eller gjennom andre opplysninger som ledsager fiskerivarene.

◀ M11

► M6 ---

Kapittel IV: Krav til visse bearbeidede fiskerivarer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at følgende krav oppfylles i virksomheter som håndterer visse bearbeidede fiskerivarer.

A. Krav ved koking av krepsdyr og bløtdyr

1. Koking skal etterfølges av hurtig kjøling. Dersom ingen andre konserveringsmåter benyttes, skal kjølingen fortsette til en temperatur som nærmer seg temperaturen for smeltende is er nådd.
2. Fjerning av skall og pilling skal utføres på en hygienisk måte for å unngå at produktet forurenses. Når slik håndtering gjøres for hånd, skal personalet være særlig omhyggelige når de vasker hendene.

3. Etter fjerning av skall og pilling skal kokte produkter fryses umiddelbart, eller så snart som mulig kjøles til den temperaturen som er fastsatt i kapittel VII.

B. *Krav til fiskeolje beregnet på konsum*

1. Råvarer som brukes i framstillingen av fiskeolje beregnet på konsum skal:
 - a) komme fra virksomheter, herunder fartøyer, som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller til denne forordning,
 - b) komme fra fiskerivarer som er egnet til konsum og som er i samsvar bestemmelsene i dette avsnitt,
 - c) transporteres og lagres under hygieniske forhold,
 - d) kjøles så snart som mulig og beholde den temperaturen som er fastsatt i kapittel VII.

Som unntak fra nr. 1 bokstav d) kan driftsansvarlige for næringsmiddelforetak unnlate å kjøle fiskerivarene når hele fiskerivarer brukes direkte i framstillingen av fiskeolje beregnet på konsum, og råvaren bearbeides innen 36 timer etter lasting, forutsatt at kriteriene for ferskhet er oppfylt og verdien av totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN) i de ubearbeidede fiskerivarene ikke overstiger grenseverdiene fastsatt i avsnitt II kapittel I nr. 1 i vedlegg II til kommisjonsforordning (EF) nr. 2074/2005.*

2. I produksjonsprosessen for fiskeolje må det sikres at alle råvarer som er beregnet på framstilling av rå fiskeolje gjennomgår behandling, herunder ev. oppvarming, pressing, separering, sentrifugering, bearbeiding, raffinering og rensing før oljen bringes i omsetning til sluttforbrukeren.
3. Forutsatt at råvarene og produksjonsprosessen oppfylder kravene som gjelder for fiskeolje beregnet på konsum, kan en driftsansvarlig for et næringsmiddelforetak produsere og lagre både fiskeolje til konsum og fiskeolje og fiskemel som ikke er beregnet på konsum i den samme virksomheten.
4. I påvente av fastsettelse av særskilt fellesskapsregelverk skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at fiskeolje som bringes i omsetning til sluttforbrukeren er i samsvar med nasjonale regler.

* EUT L 338 av 22.12.2005, s. 27

◀ M6

Kapittel V: Helsestandarder for fiskerivarer

I tillegg til å sikre at de mikrobiologiske kriteriene som er vedtatt i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, avhengig av produktet eller fiskearten, sikre at fiskerivarer som omsettes til konsum, oppfylder standardene fastsatt i dette kapittel. ► M6 Kravene i del B og D får ikke anvendelse på hele fiskerivarer som brukes direkte i framstillingen av fiskeolje beregnet på konsum. ◀ M6

A. *Fiskerivarers organoleptiske egenskaper*

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal utføre en organoleptisk undersøkelse av fiskerivarer. Denne undersøkelsen skal særlig sikre at fiskerivarene oppfyller eventuelle kriterier for ferskhet.

B. *Histamin*

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at grenseverdiene for histamin ikke overskrides.

C. *Totalt flyktig nitrogen*

Uforedlede fiskerivarer skal ikke omsettes dersom kjemiske undersøkelser viser at grenseverdiene når det gjelder TVB-N eller TMA-N, er overskredet.

D. *Parasitter*

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at fiskerivarer har gjennomgått en visuell kontroll med det formål å påvise synlige parasitter før de omsettes. De skal ikke omsette fiskerivarer til konsum som er tydelig angrepet av parasitter.

E. *Toksiner som er farlige for menneskers helse*

► M6

1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk fra følgende familier, skal ikke bringes i omsetning: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*.

Ferske, tilberedte, frysede og bearbejdede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan bare omsettes innpakket eller emballert og skal merkes med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarm-kanalen.

Det vitenskapelige navnet på fiskerivarene og det vanlige navnet skal angis på etiketten.

◀ M6

2. Fiskerivarer som inneholder biotoksiner som ciguateratoksin eller muskellammende toksiner, skal ikke omsettes. Fiskerivarer som kommer fra muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler, kan imidlertid omsettes dersom de er produsert i samsvar med avsnitt VII og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V punkt 2 i samme avsnitt.

Kapittel VI: Innpakking og emballering av fiskerivarer

1. Beholdere til oppbevaring av ferske fiskerivarer i is, skal være vannbestandige og sikre at smeltevann ikke forblir i kontakt med varene.
2. Frysede blokker som er tilberedt om bord på fartøyer, skal pakkes inn på egnet måte før landingen.
3. Når fiskerivarer pakkes inn om bord på fiskefartøyer, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at innpakkingsmaterialet:
 - a) ikke er en kilde til forurensning,
 - b) oppbevares på en slik måte at det ikke risikerer å forurennes,
 - c) når det er beregnet på gjenbruk, er lett å rengjøre og om nødvendig desinfisere.

Kapittel VII: Lagring av fiskerivarer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som lagrer fiskerivarer, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Ferske fiskerivarer, tinte uforedledede fiskerivarer og kokte og kjølte varer av krepsdyr og bløtdyr, skal oppbevares ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.

▶ M8

2. Frysede fiskerivarer skal holde en temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av varen. Hel fisk som opprinnelig er frysede i saltlake beregnet på framstilling av konserverte næringsmidler, kan imidlertid holde en temperatur på -9 °C eller lavere.

◀ M8

3. Fiskerivarer som holdes levende, skal oppbevares ved en temperatur og på en måte som ikke er til skade for næringsmiddeltrykgheten eller varenes levedyktighet.

Kapittel VIII: Transport av fiskerivarer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som transporterer fiskerivarer, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Fiskerivarer skal under transport lagres ved den fastsatte temperaturen. Dette gjelder særlig:
 - a) ferske fiskerivarer, tinte uforedledede fiskerivarer og kokte og kjølte varer av krepsdyr og bløtdyr, som skal lagres ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is,

▶ M8

- b) frysede fiskerivarer, med unntak av hel fisk som opprinnelig ble frysede i saltlake beregnet på framstilling av konserverte næringsmidler, skal under transporten holde en jevn temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av varen, eventuelt med kortvarige stigninger på høyst 3 °C .

◀ M8

2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak trenger ikke å overholde punkt 1 bokstav b) når frysede fiskerivarer transporteres fra et kjølelager til en godkjent virksomhet for å bli tint der ved ankomst, for det formål å tilberedes og/eller foredles, dersom det dreier seg om en kort strekning og vedkommende myndighet tillater det.
3. Dersom fiskerivarer lagres i is, skal smeltevannet ikke forbli i kontakt med varene.
4. Fiskerivarer som skal omsettes levende, skal transporteres på en slik måte at det ikke er til skade for næringsmiddeltrykgheten eller varenes levedyktighet.

▶ M3

Avsnitt IX: Rå melk, råmelk, melkeprodukter og råmelkbaserte produkter

I denne del menes med:

1. «Råmelk», den væsken som skilles ut fra melkekjertlene hos melkeproduserende dyr opptil tre til fem dager etter nedkomst, som er rik på antistoffer og mineraler, og som kommer før produksjonen av rå melk.
2. «Råmelkbaserte produkter», foredlede produkter som er framstilt ved foredlingen av råmelk eller ved videre foredling av slike foredlede produkter.

Kapittel I: Rå melk og råmelk – primærproduksjon

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som produserer, eller eventuelt samler opp rå melk og råmelk, skal sikre at kravene fastsatt i dette kapittel, oppfylles.

I. Helsekrav ved produksjon av rå melk og råmelk

1. Rå melk og råmelk skal komme fra dyr:
 - a) som ikke viser noen symptomer på smittsomme sykdommer som kan overføres til mennesker gjennom melk og råmelk,
 - b) som har en god allmenn helsetilstand, som ikke viser noen tegn på sykdom som kan føre til at melken og råmelken forurenses, og som særlig ikke lider av noen infeksjon i kjønnsorganene med utflod, av enteritt med diaré og feber eller av en synlig jurbetennelse,
 - c) som ikke har sår på juret som kan påvirke melken og råmelken,
 - d) som ikke er blitt behandlet med ikke-tillatte stoffer eller produkter, og som ikke har gjennomgått en ulovlig behandling som definert i direktiv 96/23/EF,
 - e) der den tilbakeholdningstiden som er foreskrevet ved behandling med tillatte produkter eller stoffer, er blitt overholdt.
2.
 - a) Særlig med hensyn til brucellose, skal rå melk og råmelk komme fra:
 - i) kuer eller bøfler som tilhører en besetning som i henhold til direktiv 64/432/EØF¹ er fri eller offisielt fri for brucellose,
 - ii) sauer eller geiter som tilhører en besetning som er offisielt fri for eller fri for brucellose i henhold til direktiv 91/68/EØF,² eller
 - iii) hunndyr av andre arter som dersom de er mottakelige for brucellose, tilhører besetninger som kontrolleres regelmessig for denne sykdommen som ledd i en overvåkingsplan som er godkjent av vedkommende myndighet.
 - b) Med hensyn til tuberkulose, skal rå melk og råmelk komme fra:
 - i) kuer eller bøfler som tilhører en besetning som i henhold til direktiv 64/432/EØF er offisielt fri for tuberkulose, eller
 - ii) hunndyr av andre arter som dersom de er mottakelige for tuberkulose, tilhører besetninger som kontrolleres regelmessig for denne sykdommen som ledd i en overvåkingsplan som er godkjent av vedkommende myndighet.
 - c) Dersom geiter holdes sammen med kuer, skal geitene undersøkes for tuberkulose, og det skal tas tuberkuloseprøver.
3. Rå melk fra dyr som ikke oppfyller kravene i nr. 2, kan imidlertid brukes med tillatelse fra vedkommende myndighet:
 - a) når det gjelder kuer eller bøfler som ikke har reagert positivt på tuberkulose- eller brucelloseprøver, og heller ikke viser noen symptomer på disse sykdommene, etter at melken er varmebehandlet slik at den gir en negativ reaksjon på en alkalisk fosfataseprøve,
 - b) når det gjelder sauer eller geiter som ikke har reagert positivt på en brucelloseprøve, eller som er vaksinert mot brucellose som ledd i et godkjent utryddelsesprogram, og som ikke viser noen symptomer på denne sykdommen, enten:
 - i) til framstilling av ost med en modningstid på minst to måneder, eller
 - ii) etter at melken er varmebehandlet slik at den gir en negativ reaksjon på en alkalisk fosfataseprøve, og
 - c) når det gjelder hunndyr av andre arter som ikke har reagert positivt på tuberkulose- eller brucelloseprøver, og heller ikke viser noen symptomer på disse sykdommene, men som tilhører en besetning der det er påvist brucellose eller tuberkulose etter kontrollene nevnt i nr. 2 bokstav a) iii) eller nr. 2 bokstav b) ii), dersom melken behandles slik at den er trygg.

4. Rå melk og råmelk fra dyr som ikke oppfyller kravene i nr. 1-3, særlig alle dyr som enkeltvis har reagert positivt på forebyggende prøver for tuberkulose eller brucellose som nevnt i direktiv 64/432/EØF og direktiv 91/68/EØF, skal ikke brukes til konsum.
5. Isoleringen av dyr som er angrepet av eller som er mistenkt for å være angrepet av noen av sykdommene nevnt i nr. 1 eller 2, må være effektiv for å unngå eventuelle skadevirkninger på andre dyrs melk og råmelk.
 - 1 Rådskonferanse 64/432/EØF av 26. juni 1964 om dyrehelseproblemer ved handel med storfe og svin innenfor Fellesskapet (EFT L 121 av 29.7.1964, s. 1977/64). Direktivet sist endret ved forordning (EF) nr. 21/2004 (EUT L 5 av 9.1.2004, s. 8).
 - 2 Rådskonferanse 91/68/EØF av 28. januar 1991 om dyrehelseproblemer ved handel med storfe og svin innenfor Fellesskapet (EFT L 46 av 19.2.1991, s. 19). Direktivet sist endret ved kommisjonsvedtak 2005/932/EF (EUT L 340 av 23.12.2005, s. 68).

II. Hygiene på driftsenheter der det produseres melk og råmelk

A. Krav til lokaler og utstyr

1. Melkemaskiner og lokaler der melk og råmelk lagres, håndteres eller kjøles, skal være plassert og utformet på en slik måte at risikoen for forurensning av melken og råmelken begrenses.
2. Lokaler eller innretninger til lagring av melk og råmelk skal være beskyttet mot skadedyr, være tilstrekkelig atskilt fra de lokalene der det holdes dyr, og dersom dette er nødvendig for å oppfylle kravene nevnt i del B, ha egnet kjøleutstyr.
3. Overflater på utstyr som kommer i kontakt med melk og råmelk (redskaper, beholdere, tanker o.l. beregnet på melking, oppsamling eller transport), skal være lette å rengjøre og om nødvendig desinfisere, og skal holdes i god stand. Dette krever at det brukes glatte, vaskbare materialer som ikke er giftige.
4. Etter bruk skal slike overflater rengjøres og om nødvendig desinfiseres. Etter hver transport eller etter hver rekke av transporter dersom tidsrommet mellom lossingen og den påfølgende lastingen er svært kort, men under alle omstendigheter minst én gang om dagen, skal beholdere og tanker som er brukt til transport av rå melk og råmelk, rengjøres og desinfiseres på en hensiktsmessig måte før de brukes på nytt.

B. Hygiene under melking, oppsamling og transport

1. Melking skal utføres på en hygienisk måte, der særlig følgende skal sikres:
 - a) før melkingen startes, skal spener, jur og nærliggende områder være rene,
 - b) melk og råmelk fra hvert dyr skal kontrolleres for organoleptiske eller fysikalsk-kjemiske avvik enten av den personen som melker, eller ved en metode som gir tilsvarende resultater, og melk og råmelk som viser slike avvik, skal ikke brukes til konsum,
 - c) melk og råmelk fra dyr som viser kliniske tegn på jursykdom, skal ikke brukes til konsum med mindre det skjer i samsvar med en veterinærs instruksjoner,
 - d) dyr som gjennomgår medisinsk behandling som gjør det sannsynlig at restmengder overføres til melken og råmelken, skal identifiseres, og melken og råmelken som kommer fra slike dyr før utløpet av den foreskrevne tilbakeholdningstiden, skal ikke brukes til konsum, og
 - e) spenedyppingsmidler eller spenespray skal brukes bare dersom de er godkjent eller registrert i samsvar med europaparlaments- og rådskonferanse 98/8/EF av 16. februar 1998 om omsetning av biocidprodukter,¹
 - f) råmelk skal melkes for seg og ikke blandes med rå melk.
2. Umiddelbart etter melking, skal melk og råmelk plasseres på et rent sted som er utformet og utstyrt slik at forurensning unngås.
 - a) Melken skal omgående kjøles til høyst 8 °C, dersom den hentes daglig, eller høyst 6 °C dersom den ikke hentes hver dag.
 - b) Råmelken skal lagres separat og omgående kjøles til høyst 8 °C, dersom den hentes daglig, eller høyst 6 °C dersom den ikke hentes hver dag, eller den skal fryses.
3. Under transporten må kjølekjeden opprettholdes, og ved ankomst til bestemmelsesvirksomheten skal melkens og råmelkens temperatur ikke overstige 10 °C.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak behøver ikke å oppfylle temperaturkravene fastsatt i nr. 2 og 3, dersom melken oppfyller kriteriene fastsatt i del III, og dersom:
 - a) melken foredles innen to timer etter melking, eller
 - b) det av tekniske grunner er nødvendig med en høyere temperatur i forbindelse med framstillingen av visse melkeprodukter og vedkommende myndighet tillater dette.

¹ EFT L 123 av 24.4.1998, s. 1. Direktivet sist endret ved kommisjonsdirektiv 2006/50/EF (EUT L 142 av 30.5.2006, s. 6).

C. Hygienekrav til personale

1. Personer som melker og/eller håndterer rå melk og råmelk, skal være iført egnede, rene klær.
2. Personer som melker, skal sørge for en høy grad av personlig renslighet. I nærheten av stedet der melkingen foregår, skal det derfor finnes egnet utstyr, slik at personer som melker eller håndterer rå melk og råmelk, kan vaske hender og armer.

III. Kriterier for rå melk og råmelk

1.
 - a) Følgende kriterier for rå melk gjelder inntil det er fastsatt standarder innenfor rammen av en mer spesifikk lovgivning om kvaliteten på melk og melkeprodukter.
 - b) Nasjonale kriterier for råmelk når det gjelder kimtall, somatisk celletall eller restmengder av antibiotika, får anvendelse i påvente av at det vedtas særlige fellesskapsbestemmelser.
2. Et representativt antall prøver av rå melk og råmelk som er samlet opp ved tilfeldig utvalg fra driftsenheter for melkeproduksjon, skal når det gjelder rå melk, kontrolleres med hensyn til om kravene i nr. 3 og 4 er oppfylt, og når det gjelder råmelk, med hensyn til om de eksisterende nasjonale kriteriene nevnt i nr. 1 bokstav b), er oppfylt. Kontrollene skal utføres av eller på vegne av:
 - a) den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som produserer melken,
 - b) den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som samler opp eller foredler melken,
 - c) en gruppe av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, eller
 - d) innenfor rammen av en nasjonal eller regional kontrollordning.
3.
 - a) Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal innføre framgangsmåter for å sikre at rå melk oppfyller følgende kriterier:
 - i) for rå kumelk:

$$\text{Kimtall ved } 30 \text{ }^{\circ}\text{C (per ml)} \leq 100\,000^*$$

$$\text{Somatisk celletall (per ml)} \leq 400\,000^{**}$$

* Glidende geometrisk gjennomsnitt i et tidsrom på to måneder, med minst to prøver per måned.

** Glidende geometrisk gjennomsnitt i et tidsrom på tre måneder, med minst én prøve per måned, med mindre vedkommende myndighet fastsetter en annen metode for å ta hensyn til sesongmessige svingninger i produksjonsnivåene.

ii) for rå melk fra andre arter:

$$\text{Kimtall ved } 30 \text{ }^{\circ}\text{C (per ml)} \leq 1\,500\,000^*$$

* Glidende geometrisk gjennomsnitt i et tidsrom på to måneder, med minst to prøver per måned.

b) Dersom rå melk fra andre arter enn kuer er beregnet på framstilling av produkter som framstilles av rå melk ved en prosess som ikke omfatter varmebehandling, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak imidlertid treffe tiltak for å sikre at den rå melken som brukes, oppfyller følgende kriterium:

$$\text{Kimtall ved } 30 \text{ }^{\circ}\text{C (per ml)} \leq 500\,000^*$$

* Glidende geometrisk gjennomsnitt i et tidsrom på to måneder, med minst to prøver per måned.

4. Uten at direktiv 96/23/EF berøres, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak innføre framgangsmåter for å sikre at rå melk ikke omsettes dersom:
 - a) den inneholder restmengder av antibiotika som overstiger de tillatte nivåene for et av de stoffene som er nevnt i vedlegg I og III til forordning (EØF) nr. 2377/90,¹ eller
 - b) det samlede innholdet av restmengder av antibiotika overstiger en høyeste tillatte verdi.
5. Dersom den rå melken ikke oppfyller kravene i nr. 3 og 4, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket underrette vedkommende myndighet og treffe tiltak for å korrigere manglene.

1 Rådsforordning (EØF) nr. 2377/90 av 26. juni 1990 om en framgangsmåte i Fellesskapet for fastsettelse av maksimumsgrenser for restmengder av veterinærpreparater i næringsmidler av animalsk opprinnelse (EFT L 224 av 18.8.1990, s. 1). Forordningen sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 1231/2006 (EUT L 225 av 17.8.2006, s. 3).

Kapittel II: Krav som gjelder melkeprodukter og råmelkbaserte produkter

I. Temperaturkrav

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at ved mottak på en foredlingsvirksomhet,

- a) kjøles melken raskt til en temperatur på høyst 6 °C,
 - b) kjøles råmelken raskt til en temperatur på høyst 6 °C, eller holdes fryst, og lagres ved denne temperaturen til den skal foredles.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan imidlertid lagre melk og råmelk ved en høyere temperatur:
- a) dersom foredlingen påbegynnes umiddelbart etter melkingen, eller innen fire timer etter at melken er mottatt på foredlingsvirksomheten, eller
 - b) dersom vedkommende myndighet av teknologiske grunner tillater en høyere temperatur i forbindelse med framstilling av visse melkeprodukter eller råmelkbaserte produkter.

II. *Krav til varmebehandling*

1. Dersom rå melk, råmelk, melkeprodukter eller råmelkbaserte produkter varmebehandles, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at kravene i kapittel XI i vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004 oppfylles. Når følgende prosesser benyttes, skal de særlig sikre at disse er i samsvar med angitte spesifikasjoner:
 - a) Pasteurisering skjer ved en behandling som omfatter:
 - i) høy temperatur i kort tid (minst 72 °C i 15 sekunder),
 - ii) lav temperatur i lang tid (minst 63 °C i 30 minutter), eller
 - iii) andre kombinasjoner av tid og temperatur som gir tilsvarende virkning, slik at produktene, dersom det er relevant, viser en negativ reaksjon på en alkalisk fosfataseprøve umiddelbart etter en slik behandling.
 - b) Behandling ved ultrahøy temperatur (UHT) skjer ved en behandling som:
 - i) omfatter en kontinuerlig varmestrøm ved høy temperatur i kort tid (ikke under 135 °C i et passende tidsrom), slik at det behandlede produktet ikke inneholder noen levedyktige mikroorganismer eller sporer som kan vokse i produktet når det oppbevares i en aseptisk, lukket beholder i omgivelsestemperatur, og
 - ii) er tilstrekkelig for å sikre at produktene fortsatt er mikrobiologisk stabile etter inkubasjon i 15 dager ved 30 °C i lukkede beholdere, eller i sju dager ved 55 °C i lukkede beholdere, eller etter bruk av en annen metode som viser at produktet har gjennomgått en egnet varmebehandling.
2. Når driftsansvarlige for næringsmiddelforetak vurderer om rå melk og råmelk skal varmebehandles, skal de:
 - a) ta hensyn til de framgangsmåtene som er utviklet i samsvar med HACCP-prinsippene i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004, og
 - b) oppfylle alle krav som vedkommende myndighet stiller i denne forbindelse når den godkjenner virksomheter eller utfører kontroller i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.

III. *Kriterier for rå kumelk*

► M6

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller melkeprodukter skal innføre framgangsmåter for å sikre, umiddelbart før varmebehandlingen og dersom tidsrommet angitt i framgangsmåtene som bygger på HACCP-prinsippene er overskredet,
 - a) at rå kumelk som brukes til å tilberede melkeprodukter, har et kimtall ved 30 °C på under 300 000 per ml, og
 - b) at behandlet kumelk som brukes til å tilberede melkeprodukter, har et kimtall ved 30 °C på under 100 000 per ml.

◀ M6

► M3

2. Dersom melken ikke oppfyller kriteriene i nr. 1, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket underrette vedkommende myndighet og treffe tiltak for å korrigere manglene.

Kapittel III: **Innpakking og emballering**

Forbrukerpakninger med flytende melkeprodukter og råmelkbaserte produkter skal lukkes med lukkemekanismer som hindrer forurensning, umiddelbart etter tapping i den virksomheten der den siste varmebehandlingen finner sted. Lukkemekanismene skal være utformet på en slik måte at det klart framgår og lett kan kontrolleres om de har vært åpnet.

Kapittel IV: **Merking**

1. I tillegg til kravene i direktiv 2000/13/EF, skal merkingen, bortsett fra i tilfellene nevnt i artikkel 13 nr. 4 og 5 i nevnte direktiv, tydelig inneholde:
 - a) når det gjelder rå melk beregnet på direkte konsum, ordene «rå melk»,
 - b) når det gjelder produkter framstilt med rå melk, og der framstillingsprosessen ikke omfatter noen varmebehandling eller annen fysisk eller kjemisk behandling, ordene «framstilt av rå melk»,
 - c) når det gjelder råmelk, ordet «råmelk»,
 - d) når det gjelder produkter framstilt med råmelk, ordene «framstilt av råmelk».
2. Kravene i nr. 1 gjelder produkter bestemt for detaljhandel. Begrepet «merking» omfatter enhver form for emballasje, dokument, oppslag, etikett, hylse eller krage som følger med eller viser til slike produkter.

Kapittel V: Identifikasjonsmerking

Som unntak fra kravene i vedlegg II avsnitt I:

1. kan identifikasjonsmerket, i stedet for å angi godkjeningsnummeret til virksomheten, omfatte en henvisning til hvor på innpakningen eller emballasjen virksomhetens godkjeningsnummer er angitt,
2. er det på returflasker tilstrekkelig at identifikasjonsmerket angir bare avsenderstatens landkode og virksomhetens godkjeningsnummer.

◀ M3

Avsnitt X: Egg og eggprodukter

Kapittel I: Egg

1. I produsentens lokaler og til de selges til forbrukeren, skal egg holdes rene, tørre og fri for fremmed lukt samt beskyttes effektivt mot støt og direkte sollys.

▶ M6

2. Fram til salg til sluttforbrukeren skal egg lagres og transporteres ved en helst konstant temperatur som best bevarer deres hygieniske egenskaper, med mindre vedkommende myndighet innfører nasjonale temperaturkrav for egglagre og for kjøretøyer som transporterer egg mellom slike egglagre.

◀ M6

3. Egg skal leveres til forbrukeren senest 21 dager etter legging.

Kapittel II: Eggprodukter

I. Krav til virksomheter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at virksomheter som framstiller eggprodukter, er oppført og har planløsning og utstyr som sikrer at følgende arbeidsoperasjoner er atskilt:

1. vasking, tørking og desinfisering av skitne egg, dersom dette utføres,
2. knekking av egg, oppsamling av massen og fjerning av skall og hinner, og
3. andre arbeidsoperasjoner enn dem som er nevnt i punkt 1 og 2.

II. Råstoffer til framstilling av eggprodukter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at råstoffer som brukes til framstilling av eggprodukter, oppfyller følgende krav:

▶ M6

1. Skall fra egg som brukes i framstillingen av eggprodukter, skal være fullt utviklet og uten sprekker. Klinkegg kan imidlertid brukes til å framstille flytende egg eller eggprodukter dersom produksjonsvirksomheten eller et pakkeri leverer dem direkte til en virksomhet som er godkjent til framstilling av flytende egg eller til et bearbeidingsanlegg hvor de skal knekkes så snart som mulig.

◀ M6

2. Flytende egg framstilt på en virksomhet som er godkjent for dette formål, kan brukes som råstoff. Flytende egg skal framstilles i samsvar med kravene i punkt 1, 2, 3, 4 og 7 i del III.

III. Særlige hygienekrav ved framstilling av eggprodukter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at alle arbeidsoperasjoner utføres på en slik måte at forurensning i forbindelse med produksjon, håndtering og lagring av eggprodukter unngås, særlig ved å sikre at følgende krav oppfylles.

1. Egg skal ikke knekkes med mindre de er rene og tørre.
2. Egg skal knekkes på en slik måte at forurensning begrenses mest mulig, særlig ved å sikre at denne arbeidsoperasjonen er tilstrekkelig atskilt fra andre arbeidsoperasjoner. Klinkegg skal foredles så snart som mulig.
3. Alle andre egg enn hønseegg, kalkunegg og perlehønseegg skal håndteres og foredles for seg. Alt utstyr skal rengjøres og desinfiseres før foredlingen av hønse-, kalkun- og perlehønseegg gjenopptas.
4. Eggmassen skal ikke tas ut ved at eggene sentrifugeres eller knuses, og det er heller ikke tillatt å utvinne rester av eggehvite til konsum ved sentrifugering av tomme skall.

► **M1**

5. Etter knekking skal alle bestanddeler av det flytende egget foredles så raskt som mulig for å eliminere mikrobiologiske farer eller redusere dem til et akseptabelt nivå. Et parti som er utilstrekkelig foredlet, kan omgående gjennomgå en ny foredling på samme virksomhet, forutsatt at denne foredlingen gjør det egnet til konsum. Når det konstateres at et parti er uegnet til konsum, skal det denatureres for å sikre at det ikke brukes til konsum.

◀ **M1**

6. Det er ikke påkrevd å foredle eggehvite beregnet på framstilling av tørket eller krystallisert albumin, som senere skal varmebehandles.
7. Dersom flytende egg ikke foredles umiddelbart etter at de er knekket, skal de lagres enten fryst eller ved en temperatur på høyst 4 °C. Lagringstidsrommet ved 4 °C før foredlingen skal ikke overstige 48 timer. Disse kravene gjelder imidlertid ikke produkter som skal avsukres, dersom avsukringsprosessen finner sted så snart som mulig.
8. Produkter som ikke er stabilisert slik at de er holdbare ved romtemperatur, skal kjøles til en temperatur på høyst 4 °C. Produkter som skal fryses, må fryses omgående etter foredlingen.

IV. Spesifikasjoner for analyse

1. Konsentrasjonen av 3-hydroksysmørsyre skal ikke overstige 10 mg per kg tørrstoff i det ikke-modifiserte eggproduktet.
2. Innholdet av melkesyre i råstoffet som brukes til framstilling av eggprodukter, skal ikke overstige 1 g per kg tørrstoff. For fermenterte produkter skal denne verdien imidlertid være den verdien som registreres før fermenteringsprosessen.
3. Mengden av eggskallrester og hinner og eventuelle andre partikler i det foredlede eggproduktet skal ikke overstige 100 mg per kg eggprodukt.

V. Merking og identifikasjonsmerking

1. I tillegg til de allmenne kravene til identifikasjonsmerking fastsatt i vedlegg II avsnitt I, skal forsendelser av eggprodukter som ikke er beregnet på detaljhandel, men som ingrediens i framstillingen av et annet produkt, være utstyrt med en etikett som angir eggproduktenes lagringstemperatur og garanterte holdbarhetstid.

► **M1**

2. Når det gjelder flytende egg, skal etiketten nevnt i punkt 1 også være påført ordene: «ikke-pasteuriserte flytende egg – skal behandles på mottakerstedet» og angivelse av dag og klokkeslett da eggene ble knekket.

◀ **M1**

Avsnitt XI: Froskelår og snegler

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som tilbereder froskelår og snegler til konsum, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Frosker og snegler skal avlives på en virksomhet som er oppført og har planløsning og utstyr for dette formål.
2. Virksomheter der froskelår tilberedes, skal ha et eget lokale til oppbevaring og vasking av levende frosker, og til slakting og avbløding av dem. Dette lokalet skal være fysisk atskilt fra tilberedningslokalet.
3. Frosker og snegler som dør på annen måte enn ved avlaving i virksomheten, skal ikke tilberedes til konsum.
4. Frosker og snegler skal gjennomgå en organoleptisk undersøkelse ved prøvetaking. Dersom denne undersøkelsen viser at de kan utgjøre en fare, skal de ikke brukes til konsum.
5. Umiddelbart etter tilberedningen skal froskelår vaskes grundig under rennende drikkevann og omgående kjøles til en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is, fryses eller foredles.

6. Etter avlivingen skal snegleenes lever- og bukspyttkjertel, dersom den kan utgjøre en fare, fjernes og ikke brukes til konsum.

Avsnitt XII: Smeltet animalsk fett og fettgrever

Kapittel I: Krav til virksomheter som samler inn eller foredler råstoff

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at virksomheter som samler inn eller foredler råstoff for produksjon av smeltet animalsk fett og fettgrever, oppfyller følgende krav:

1. Sentraler som samler inn råstoff og transporterer det videre til foredlingsvirksomheter, skal være utstyrt med innretninger for lagring av råstoff ved en temperatur på høyst 7 °C.
2. Hver foredlingsvirksomhet skal ha:
 - a) kjøleinnretninger,
 - b) et ekspedisjonslokale, med mindre virksomheten bare leverer smeltet animalsk fett i tanker, og
 - c) om nødvendig egnet utstyr for tilberedning av produkter som består av smeltet animalsk fett blandet med andre næringsmidler og/eller smaksingsredienser.
3. De kjøleinnretningene som er nevnt i punkt 1 og punkt 2 bokstav a), er imidlertid ikke nødvendig dersom råstoffet leveres slik at det aldri lagres eller transporteres uten aktiv kjøling på annen måte enn fastsatt i kapittel II punkt 1 bokstav d).

Kapittel II: Hygienekrav ved tilberedning av smeltet animalsk fett og fettgrever

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som tilbereder smeltet animalsk fett og fettgrever, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Råstoffet skal:
 - a) komme fra dyr som er blitt slaktet i et slakteri, og som er funnet egnet til konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem,
 - b) bestå av fettvev eller bein, som er rimelig fri for blod og urenheter,
 - c) komme fra virksomheter som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i samsvar med denne forordning, og
 - d) transporteres og lagres under hygieniske forhold og ved en kjernetemperatur på høyst 7 °C, til smeltingen finner sted. Råstoffet kan imidlertid lagres og transporteres uten aktiv kjøling dersom det smeltes innen 12 timer etter at det er framstilt.
2. Det er forbudt å bruke løsemidler under smeltingen.
3. Dersom fettene som skal raffineres, oppfyller kravene som er fastsatt i punkt 4, kan smeltet animalsk fett framstilt i samsvar med punkt 1 og 2, raffineres ved samme virksomhet eller ved en annen virksomhet for å forbedre fettets fysisk-kjemiske kvalitet.
4. Smeltet animalsk fett skal, avhengig av typen, oppfylle følgende standarder:

	Drøvtyggere			Svin			Annet animalsk fett	
	Spiselig talg		Talg til raffinering	Spiselig fett		Smult og annet fett til raffinering	Spiselig	Til raffinering
	Premier jus ¹	Annet		Smult ²	Annet			
Høyeste innhold av FFA (m/m % oleinsyre)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Høyeste innhold av peroksid	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Uloselige urenheter i alt	Høyst 0,15 %			Høyst 0,5				
Lukt, smak, farge	Normal							

- 1 Smeltet animalsk fett framstilt ved smelting ved lav temperatur av ferskt fett fra hjerte, oment, nyrer og mesenterium fra storfe, samt fett fra nedskjæringsanlegg.
- 2 Smeltet animalsk fett framstilt av fettvev fra svin.

5. Fettgrever beregnet på konsum, skal lagres i samsvar med følgende temperaturkrav:
- a) Fettgrever som er utsmeltet ved en temperatur på høyst 70 °C, skal lagres:
 - i) ved en temperatur på høyst 7 °C i høyst 24 timer, eller
 - ii) ved en temperatur på -18 °C eller lavere.
 - b) Fettgrever som er utsmeltet ved en temperatur på over 70 °C og har et vanninnhold på 10 % (m/m) eller mer, skal lagres:
 - i) ved en temperatur på høyst 7 °C i høyst 48 timer, eller ved en temperatur som i forhold til tiden gir en tilsvarende garanti, eller
 - ii) ved en temperatur på -18 °C eller lavere.
 - c) Fettgrever som er utsmeltet ved en temperatur på over 70 °C og som har et vanninnhold på under 10 % (m/m), er ikke underlagt noen særlige temperaturkrav.

Avsnitt XIII: Behandlede mager, blærer og tarmer

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som behandler mager, blærer og tarmer, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Dyretarmer, -blærer og -mager skal omsettes bare dersom:
 - a) de kommer fra dyr som er blitt slaktet i et slakteri, og som er funnet egnet til konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem,
 - b) de er saltet, varmebehandlet eller tørket, og
 - c) det etter behandlingen nevnt i bokstav b), er truffet effektive tiltak for å hindre at de forurenses på nytt.
2. Behandlede mager, blærer og tarmer som ikke kan lagres ved romtemperatur, skal lagres kjølt ved hjelp av innretninger beregnet på dette formålet, inntil de skal avsendes. Særlig skal produkter som ikke er saltet eller tørket, lagres ved en temperatur på høyst 3 °C.

Avsnitt XIV: Gelatin

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller gelatin, skal sikre at kravene i dette avsnittet oppfylles.
2. I dette avsnitt menes med «garving»: herding av huder ved hjelp av vegetabiliske garvemidler, kromsalter eller andre stoffer, for eksempel aluminiumsalter, jernsalter, silisiumsalter, aldehyder og kinoner eller andre syntetiske herdingsmidler.

Kapittel I: Krav til råstoffer

1. For produksjon av gelatin beregnet til bruk i næringsmidler, kan følgende råstoffer brukes:

► M8

- a) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 999/2001.*

* EUT L 147 av 31.5.2001, s. 1.

◀ M8

- b) huder og skinn fra oppdrettsdrøvtyggere,
 - c) huder og skinn fra svin,
 - d) skinn fra fjørfe,
 - e) sener,
 - f) huder og skinn fra viltlevende vilt, og
 - g) skinn og bein fra fisk.
2. Det er forbudt å bruke huder og skinn dersom de har gjennomgått garving, uansett om denne prosessen er avsluttet eller ikke.
 3. De råstoffene som er oppført i punkt 1 bokstav a)-e), skal komme fra dyr som er slaktet i et slakteri og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem, eller når det gjelder huder og skinn fra viltlevende vilt, som er funnet egnet til konsum.

► M18

4.

a) Råstoffer som ikke er blitt behandlet på noen annen måte enn ved kjøling, frysing eller hurtigfrysing for å sikre holdbarheten, skal komme fra anlegg som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i samsvar med denne forordning.

b) Følgende behandlede råstoffer kan benyttes:

i) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001 som kommer fra foretak som er oppført på en liste av vedkommende myndighet og er under dens kontroll, og som har gjennomgått én av følgende behandlinger:

knusing til biter på ca 15 mm og avfetting i varmt vann ved en temperatur på minst 70 °C i minst 30 minutter, minst 80 °C i minst 15 minutter, eller minst 90 °C i minst 10 minutter, separering og deretter vasking og tørking i minst 20 minutter i en strøm av varmluft med en utgangstemperatur på minst 350 °C, eller i 15 minutter i en strøm av varmluft med en utgangstemperatur på over 700 °C,

soltørking i minst 42 døgn ved en gjennomsnittstemperatur på minst 20 °C,

syrebehandling slik at pH-verdien har vært holdt under 6 i hele materialet i minst én time før tørking,

ii) huder og skinn av produksjonsdrøvtyggere, skinn av svin, skinn av fjørfe, skinn av fisk og huder og skinn av viltlevende vilt som kommer fra foretak som er oppført på en liste av vedkommende myndighet og er under dens kontroll, og som har gjennomgått én av følgende behandlinger:

behandling med base for å bestemme pH > 12 i hele materialet og deretter salting i minst sju døgn,

tørking i minst 42 døgn ved en temperatur på minst 20 °C,

syrebehandling slik at pH-verdien har vært holdt under 5 i hele materialet i minst én time,

behandling med base slik at pH > 12 i minst åtte timer,

iii) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001, huder og skinn av produksjonsdrøvtyggere, skinn av svin, skinn av fjørfe, skinn av fisk og huder og skinn av viltlevende vilt som ikke har gjennomgått noen annen behandling enn den angitt i punkt i) eller ii), og som kommer fra foretak som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i henhold til denne forordning.

I forbindelse med bokstav b) ii) første to strekpunkter skal varigheten av behandlingene omfatte tiden som medgår til transport.

De behandlede råstoffene nevnt i bokstav b) skal stamme fra:

tamme produksjonsdrøvtyggere, svin og fjørfe som er blitt slaktet i et slakteri, og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll ante mortem og post mortem, eller nedlagt viltlevende vilt hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll post mortem.

◀ M18

5. Innsamlingsentraler og garverier kan også levere råstoff til produksjon av gelatin beregnet på konsum, dersom de er særlig godkjent for dette formål av vedkommende myndighet, og de oppfyller følgende krav:

a) De skal ha lagerrom med harde gulv og glatte vegger som er lette å rengjøre og desinfisere, og de skal når det er hensiktsmessig være utstyrt med kjøleinnretninger.

b) Lagerrommene skal holdes tilfredsstillende rene og i god stand, slik at de ikke er en kilde til forurensning av råstoffene.

c) Dersom råstoff som ikke oppfyller kravene i dette kapittel, lagres og/eller foredles i disse lokalene, skal det ved mottak, lagring, foredling og forsendelse holdes atskilt fra råstoff som oppfyller kravene i dette kapittel.

Kapittel II: Transport og lagring av råstoff

1. I stedet for identifikasjonsmerket fastsatt i vedlegg II avsnitt I, skal råstoffet under transport, ved levering i innsamlingscentralen eller i garveriet og ved levering i gelatinforedlingsvirksomheten følges av et dokument som angir opprinnelsesvirksomheten og inneholder de opplysningene som finnes i tillegget til dette vedlegget.
2. Råstoff skal transporteres og lagres kjølt eller fryst, med mindre det skal foredles innen 24 timer etter at det er sendt. Avfattede og tørkede bein eller beinbrusk, saltede, tørkede og kalkbehandlede huder og skinn eller huder og skinn behandlet med syre eller base, kan imidlertid transporteres og lagres ved romtemperatur.

► **M18**

3. Etter veterinærkontrollene som fastsatt i direktiv 97/78/EF, og uten at vilkårene fastsatt i direktivets artikkel 8 nr. 4 berøres, skal råstoffer til produksjon av gelatin for konsum, som det kreves hygienesertifikat for, transporteres direkte til anlegget på bestemmelsesstedet.

Alle forholdsregler, herunder sikker disponering av animalske biprodukter, avfall og ubrukt materiale eller overskuddsmateriale, skal treffes for å unngå risiko for spredning av sykdommer til dyr.

◄ **M18**

► **M5**

Kapittel III: Krav til framstilling av gelatin

1. Produksjonsprosessen for gelatin skal sikre at:

- a) Alt beinmateriale fra drøvtygger som kommer fra dyr som er født, oppdrettet eller slaktet i stater eller regioner som er klassifisert med kontrollert eller ikke-fastsatt BSE-risiko i samsvar med Fellesskapets regelverk, skal gjennomgå en prosess som sikrer at alt beinmateriale finknuses og avfettes med varmt vann og behandles med fortynnet saltsyre (med en minimumskonsentrasjon på 4 % og pH-verdi < 1,5) i et tidsrom på minst to dager. Behandlingen skal etterfølges av
 - en basisk behandling med en mettet kalkløsning (pH-verdi > 12,5) i et tidsrom på minst 20 dager med et varmebehandlingstrinn på minst 138 °C i fire sekunder, eller
 - en syrebehandling (pH-verdi < 3,5) i minst 10 timer med et varmebehandlingstrinn på minst 138 °C i minst fire sekunder, eller
 - en varme- og trykkbehandling i minst 20 minutter med mettet damp på 133 °C ved mer enn 3 bar, eller
 - en tilsvarende, godkjent prosess.

- b) Annet råstoff skal gjennomgå en behandling med syre eller base, etterfulgt av én eller flere skyllinger. pH-verdien skal tilpasses i henhold til dette. Gelatin skal utvinnes ved én eller flere etterfølgende oppvarminger, etterfulgt av rensing ved hjelp av filtrering og varmebehandling.

2. Dersom en driftsansvarlig for næringsmiddelforetak som framstiller gelatin oppfyller kravene som gjelder gelatin beregnet på konsum for all gelatin foretaket framstiller, kan produksjon og lagring av gelatin som ikke er beregnet på konsum, foregå i samme virksomhet.

► **M18**

Kapittel IV. Krav til ferdige produkter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at gelatinen oppfyller grenseverdiene for restmengder som angitt i tabellen nedenfor:

<i>Restmengder</i>	<i>Grenseverdi</i>
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Den Europæiske Farmakopé, siste utgave)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Den Europæiske Farmakopé, siste utgave)	10 ppm

◄ **M18**

Kapittel V: Merking

Innpakning og emballasje som inneholder gelatin, skal være påført ordene «gelatin egnet til konsum» og angi dato for minste holdbarhet.

◀ M5

Avsnitt XV: Kollagen

▶ M18

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller kollagen, skal sikre at kravene i dette avsnitt oppfylles. Uten at andre bestemmelser berøres, skal produkter avledet av kollagen være framstilt av kollagen som oppfyller kravene i dette avsnitt.

◀ M18

2. I dette avsnitt menes med «garving»: herding av huder ved hjelp av vegetabiliske garvemidler, kromsalter eller andre stoffer, for eksempel aluminiumssalter, jernsalter, kiselsalter, aldehyder og kinoner eller andre syntetiske herdingsmidler.

Kapittel I: Krav til råstoffer

▶ M8

1. Følgende råstoffer kan brukes til produksjon av kollagen beregnet til bruk i næringsmidler:
 - a) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001,
 - b) huder og skinn av drøvtyggende produksjonsdyr,
 - c) huder og skinn av svin,
 - d) skinn av fjørfe,
 - e) sener,
 - f) huder og skinn av viltlevende vilt,
 - g) skinn og bein av fisk.

◀ M8

2. Det er forbudt å bruke huder og skinn dersom de har gjennomgått garving, uansett om denne prosessen er avsluttet eller ikke.
3. De råstoffene som er oppført i punkt 1 bokstav a)-d), skal komme fra dyr som er slaktet i et slakteri og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem, eller når det gjelder huder og skinn fra viltlevende vilt, som er funnet egnet til konsum.

▶ M18

4.
 - a) Råstoffer som ikke er blitt behandlet på noen annen måte enn ved kjøling, frysing eller hurtigfrysing for å sikre holdbarheten, skal komme fra anlegg som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i samsvar med denne forordning.
 - b) Følgende behandlede råstoffer kan benyttes:
 - i) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001 som kommer fra foretak som er oppført på en liste av vedkommende myndighet og er under dens kontroll, og som har gjennomgått én av følgende behandlinger:

knusing til biter på ca 15 mm og avfetting i varmt vann ved en temperatur på minst 70 °C i minst 30 minutter, minst 80 °C i minst 15 minutter, eller minst 90 °C i minst 10 minutter, separering og deretter vasking og tørking i minst 20 minutter i en strøm av varmluft med en utgangstemperatur på minst 350 °C, eller i 15 minutter i en strøm av varmluft med en utgangstemperatur på over 700 °C,

soltørking i minst 42 dager ved en gjennomsnittstemperatur på minst 20 °C,

har gjennomgått en syrebehandling slik at pH-verdien har vært holdt under 6 i hele materialet i minst én time før tørking,

- ii) huder og skinn av produksjonsdrøvtyggere, skinn av svin, skinn av fjørfe, skinn av fisk og huder og skinn av viltlevende vilt som kommer fra foretak som er oppført på en liste av vedkommende myndighet og er under dens kontroll, og som har gjennomgått én av følgende behandlinger:

behandling med base for å bestemme pH > 12 i hele materialet og deretter salting i minst sju dager,

tørking i minst 42 døgn ved en temperatur på minst 20 °C,

syrebehandling slik at pH-verdien har vært holdt under 5 i hele materialet i minst én time,

behandling med base slik at pH > 12 i minst åtte timer,

- iii) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001, huder og skinn av produksjonsdrøvtyggere, skinn av svin, skinn av fjørfe, skinn av fisk og huder og skinn av viltlevende vilt som ikke har gjennomgått noen annen behandling enn den angitt i punkt i) eller ii), og som kommer fra foretak som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i henhold til denne forordning.

I forbindelse med bokstav b) ii) første to strekpunkter skal varigheten av behandlingene omfatte tiden som medgår til transport.

De behandlede råstoffene nevnt i bokstav b) skal stamme fra:

tamme produksjonsdrøvtyggere, svin og fjørfe som er blitt slaktet i et slakteri, og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll ante mortem og post mortem, eller nedlagt viltlevende vilt hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll post mortem.

◀ M18

5. Innsamlingsentraler og garverier kan også levere råstoff til produksjon av kollagen beregnet på konsum, dersom de er særlig godkjent for dette formål av vedkommende myndighet, og de oppfyller følgende krav:
- De skal ha lagerrom med harde gulv og glatte vegger som er lette å rengjøre og desinfisere, og de skal når det er hensiktsmessig være utstyrt med kjøleinnretninger.
 - Lagerrommene skal holdes tilfredsstillende rene og i god stand, slik at de ikke er en kilde til forurensning av råstoffene.
 - Dersom råstoff som ikke oppfyller kravene i dette kapittel, lagres og/eller foredles i disse lokalene, skal det ved mottak, lagring, foredling og forsendelse holdes atskilt fra råstoff som oppfyller kravene i dette kapittel.

Kapittel II: Transport og lagring av råstoff

- I stedet for identifikasjonsmerket fastsatt i vedlegg II avsnitt I, skal råstoffet under transport, ved levering i innsamlingsentralen eller i garveriet og ved levering i kollagenforedlingsvirksomheten, følges av et dokument som angir opprinnelsesvirksomheten og inneholder de opplysningene som finnes i tillegget til dette vedlegget.
- Råstoff skal transporteres og lagres kjølt eller fryst, med mindre det skal foredles innen 24 timer etter at det er sendt. Avfattede og tørkede bein eller beinbrusk, saltede, tørkede og kalkbehandlede huder og skinn eller huder og skinn behandlet med syre eller base, kan imidlertid transporteres og lagres ved romtemperatur.

▶ M18

- Etter veterinærkontrollene som fastsatt i direktiv 97/78/EF, og uten at vilkårene fastsatt i direktivets artikkel 8 nr. 4 berøres, skal råstoffer til produksjon av gelatin for konsum, som det kreves hygiensertifikat for, transporteres direkte til anlegget på bestemmelsesstedet.

Alle forholdsregler, herunder sikker disponering av animalske biprodukter, avfall og ubrukt materiale eller overskuddsmateriale, skal treffes for å unngå risiko for spredning av sykdommer til dyr.

◀ M18

Kapittel III: Krav til framstilling av kollagen

▶ M3

▶ M8

▶ M18

- Produksjonsprosessen for kollagen skal sikre at

- a) alt beinmateriale fra drøvtyggere som kommer fra dyr som er født, oppdrettet eller slaktet i stater eller regioner med en kontrollert eller ikke fastsatt BSE-risiko i samsvar med artikkel 5 i forordning (EF) nr. 999/2001, skal gjennomgå en prosess som sikrer at alt beinmateriale finknuses og avfettes med varmt vann og behandles med fortynnet saltsyre (med en minstekonsentrasjon på 4 % og pH-verdi < 1,5) i et tidsrom på minst to dager. Denne behandlingen skal etterfølges av en justering av pH-verdien ved hjelp av syre eller alkalisk stoff etterfulgt av
- i) én eller flere skyllinger og minst én av følgende prosesser:
 - filtrering,
 - maling,
 - ekstrudering,
 - ii) eller en tilsvarende, godkjent prosess.
- b) andre råstoffer enn dem nevnt i bokstav a) skal gjennomgå en behandling som omfatter, vask, justering av pH-verdien ved hjelp av syre eller base etterfulgt av
- i) én eller flere skyllinger og minst én av følgende prosesser:
 - filtrering,
 - maling,
 - ekstrudering,
 - ii) eller en tilsvarende, godkjent prosess.

◀ M3

◀ M8

◀ M18

2. Etter å ha gjennomgått prosessen nevnt i punkt 1, kan kollagenet gjennomgå en tørkeprosess.

▶ M5

3. Dersom en driftsansvarlig for næringsmiddelforetak som framstiller kollagen oppfyller kravene som gjelder gelatin beregnet på konsum for all kollagen foretaket framstiller, kan produksjon og lagring av kollagen som ikke er beregnet på konsum, foregå i samme virksomhet.

◀ M5

▶ M18

Kapittel IV: Krav til ferdige produkter

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at kollagen oppfyller grenseverdiene for restmengder som angitt i tabellen nedenfor.

<i>Restmengder</i>	<i>Grenseverdi</i>
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Den Europæiske Farmakopé, siste utgave)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Den Europæiske Farmakopé, siste utgave)	10 ppm

◀ M18

Kapittel V: Merking

Innpakning og emballasje som inneholder kollagen, skal være påført ordene «kollagen egnet til konsum» og dato for tilberedning.

▶ M5

Tillegg til vedlegg III

DOKUMENTMODELL SOM SKAL LEDSAĞE RÅSTOFFER BEREGNET PÅ PRODUKSJON AV GELATIN ELLER KOLLAGEN BEREGNET PÅ KONSUM

Handelsdokumentets nummer:

.....

I. Identifikasjon av råstoffer

Råstoffenes art:

.....

Dyreart:

.....

Type kolli:

.....

Antall kolli:

.....

Nettvekt (kg):

.....

II. Råstoffenes opprinnelsessted

Opprinnelsesvirksomhetens type, navn, adresse og godkjenningsnummer/registreringsnummer/særskilte referansenummer:

.....

Avsenders navn og adresse:¹

.....

III. Råstoffenes bestemmelsessted

Bestemmelsesvirksomhetens type, navn, adresse og godkjenningsnummer/registreringsnummer/særskilte referansenummer:

.....

Mottakers navn og adresse:²

IV. Transportmiddel:

.....

Utstedt i, den

.....

(Underskrift fra driftsansvarlig i eller en representant for opprinnelsesvirksomheten)

¹ Bare dersom den er forskjellig opprinnelsesvirksomheten.

² Bare dersom den er forskjellig bestemmelsesvirksomheten.

◀ M5

▶ M18

Avsnitt XVI: Høyt foredlet kondroitinsulfat, hyaluronsyre, andre hydrolyserte bruskprodukter, kitosan, glukosamin, løype, fiskelim og aminosyrer

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller følgende høyt foredledede produkter av animalsk opprinnelse:
 - a) Kondroitinsulfat,
 - b) Hyaluronsyre,
 - c) Andre hydrolyserte bruskprodukter,
 - d) Kitosan,
 - e) Glukosamin,
 - f) Løype,
 - g) Fiskelim,

- h) Aminosyrer som er godkjent som tilsetningsstoff i næringsmidler i samsvar med europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008.¹
- skal sikre at behandlingen av de råstoffene som benyttes, eliminerer alle risikoer for dyrehelsen og folkehelsen.
2. Råstoffer som benyttes til framstilling av høyt foredelede produkter som nevnt i nr. 1 skal komme fra:
- a) dyr, herunder fjærene, som er blitt slaktet i et slakteri, og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll ante mortem og post mortem, eller
 - b) fiskerivarer som er i samsvar med avsnitt VIII.
- Menneskehår skal ikke brukes som kilde for framstilling av aminosyrer.

1 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008 av 16. desember 2008 om tilsetningsstoffer i næringsmidler (EUT L 354 av 31.12.2008, s. 16).

◀ M18

Forordning (EU) nr. 101/2013

0 Tilføyd ved forskrift 10 okt 2013 nr. 1233.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) nr. 101/2013 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 101/2013

av 4. februar 2013

vedrørende bruk av melkesyre for å redusere mikrobiologisk forurensning på overflaten av skrotter av storfe

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,¹ særlig artikkel 3 nr. 2, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) I europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene² er det fastsatt alminnelige regler for næringsmiddelhygiene som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, der det tas særlig hensyn til prinsippet om allmenn gjennomføring av framgangsmåter som bygger på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP).
- 2) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Det fastsettes at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak ikke skal bruke andre stoffer enn drikkevann for å fjerne forurensning fra overflaten av produkter av animalsk opprinnelse, med mindre bruken av stoffet er godkjent i henhold til nevnte forordning.
- 3) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler³ fastsettes dessuten mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer og de gjennomføringsreglene som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde når de gjennomfører allmenne og særlige hygienetiltak nevnt i forordning (EF) nr. 852/2004. Her fastsettes det at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal påse at næringsmidler oppfyller disse mikrobiologiske kriteriene.
- 4) Kommisjonen mottok 14. desember 2010 en søknad om godkjenning av bruk av melkesyre for å redusere overflateforurensning på skrotter av storfe og på kjøtt.
- 5) Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) vedtok 26. juli 2011 en vitenskapelig uttalelse om vurderingen av sikkerhet og effektivitet ved bruk av melkesyre til fjerning av overflateforurensning fra skrotter av storfe, nedskåret kjøtt og avskjær.⁴

- 6) I sin uttalelse konkluderer EFSA med at behandlinger med melkesyre for å fjerne forurensning ikke utgjør noe trykghetsproblem, forutsatt at stoffet som brukes er i samsvar med Unionens spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler. Dessuten konkluderer EFSA med at behandlinger med melkesyre gir en betydelig reduksjon av mikrobiologisk overflateforurensning sammenlignet med ingen behandling eller behandling med drikkevann, og det er lite sannsynlig at slik behandling vil bidra til utvikling av mikrobiell resistens.
- 7) EFSA anbefaler at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak validerer den antimikrobielle virkningen av slike behandlinger under de spesifikke bearbeidingsvilkår og verifiserer konsentrasjonen av melkesyre, anvendelsestemperatur og andre faktorer som påvirker stoffets effektivitet for å fjerne forurensning. I EFSAs uttalelse konkluderes det også med at denne bruken av melkesyre ikke har negative miljøvirkninger.
- 8) I henhold til EFSAs uttalelse kommer restmengden som absorberes i storfekjøtt etter behandling med melkesyre, ikke til å overstige 190 mg/kg. En slik mengde anses som en restmengde sammenlignet med den aktive mengden som kreves for å redusere mikrobiell overflateforurensning. Videre har den ikke noen teknisk virkning på sluttproduktet. Restmengden av melkesyre som brukes for å redusere mikrobiell overflateforurensning er ubetydelig sammenlignet med mengden av melkesyre som naturlig forekommer i storfekjøtt, og utgjør ikke noe trykghetsproblem. I visse bearbejdede kjøttprodukter er salter av melkesyre godkjent som tilsetningsstoffer i næringsmidler for å forbedre holdbarheten. Til dette formålet brukes ofte nivåer på 20 000 mg/kg. Bruk av melkesyre for å redusere mikrobiell overflateforurensning er derfor klart atskilt fra bruken som tilsetningsstoff i næringsmidler.
- 9) I lys av EFSAs uttalelse, og under hensyn til at melkesyre kan gi en betydelig reduksjon av mulig mikrobiologisk forurensning, bør bruken av melkesyre for å redusere overflateforurensning godkjennes. Slik bruk bør imidlertid være underlagt visse vilkår. Bruken bør begrenses til bruk på skrotter, halve skrotter eller firedeler i slakteriet, og den bør integreres i god hygienep praksis og HACCP-baserte systemer.
- 10) Ved kommisjonsforordning (EU) nr. 231/2012 av 9. mars 2012 om fastsettelse av spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler oppført i vedlegg II og III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1333/2008⁵ fastsettes spesifikasjoner for tilsetningsstoffer i næringsmidler som særlig gjelder opprinnelse, renhetskriterier og eventuelle øvrige nødvendige opplysninger.
- 11) I samsvar med EFSAs uttalelse bør melkesyre som brukes for å redusere overflateforurensning på skrotter av storfe overholde spesifikasjonene for melkesyre som fastsatt i Unionens regelverk. Når melkesyre benyttes for å redusere mikrobiologisk overflateforurensning i henhold til denne forordning, bør melkesyren følgelig være i samsvar med spesifikasjonene fastsatt i forordning (EU) nr. 231/2012.
- 12) Bruk av melkesyre for å redusere mikrobiologisk overflateforurensning på skrotter, halve skrotter eller firedeler av storfe må ikke påvirke plikten den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har til å overholde kravene i Unionens regelverk om næringsmiddelhygiene, som fastsatt ved forordning (EF) nr. 852/2004, forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 2073/2005, og skal på ingen måte anses å erstatte god hygiene i slaktepraksis og driftsprosedyrer, eller som et alternativ til å overholde kravene i nevnte forordninger.
- 13) Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen har ikke avgitt uttalelse innen fristen fastsatt av lederen. Kommisjonen framla derfor et forslag for Rådet vedrørende dette tiltaket, og oversendte det samtidig til Europaparlamentet.
- 14) Ettersom Rådet ikke har truffet noen beslutning og Europaparlamentet ikke har motsatt seg tiltaket innenfor de gjeldende tidsperiodene, bør Kommisjonen vedta tiltaket –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

2 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1.

3 EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1.

4 EFSA Journal 2011; 9(7):2317.

5 EUT L 83 av 22.3.2012, s. 1.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan benytte melkesyre for å redusere mikrobiologisk overflateforurensning på skrotter, halve skrotter eller firedeler av storfe i slakterier, i samsvar med vilkårene fastsatt i vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 4. februar 2013.

For Kommisjonen

José Manuel BARROSO

President

Vedlegg

Del I

Vilkår for bruk av melkesyre for å redusere mikrobiologisk overflateforurensning på skrotter, halve skrotter eller firedeler av storfe i slakterier

1. Melkesyreløsninger skal bare framstilles fra melkesyre som er i samsvar med spesifikasjonene fastsatt i forordning (EU) nr. 231/2012.
2. Melkesyreløsninger skal bare
 - a) påføres hele skrotter, halve skrotter eller firedeler av kjøtt fra tamdyr av storfe (herunder artene *Bubalus* og *Bison*) i slakteriet,
 - b) påføres som sprut eller tåke i konsentrasjoner fra 2 % til 5 % melkesyre i drikkevann ved temperaturer på opptil 55 °C,
 - c) påføres under kontrollerte og kontrollerbare forhold integrert i et HACCP-basert system som minst omfatter de kriterier som angis i del II.
3. Melkesyreløsninger skal ikke påføres skrotter med tydelig fekal forurensning.
4. Påføringen av melkesyreløsninger skal ikke føre til noen ugjenkallelig fysisk forandring av kjøttet.

Del II

Minstekriterier og kontrollparametrer for HACCP

1. Prøvetaking fra skrotter for å bedømme om mikrobiologiske kriterier i henhold til forordning (EF) nr. 2073/2005 er overholdt, må foretas før melkesyreløsning påføres på skrottene, de halve skrottene eller firedelene.
2. Konsentrasjonen av melkesyre under behandlingen skal, som del av HACCP-planen, kontrolleres ved periodisk overvåkning, dokumenteres og registreres.
3. Temperaturen på melkesyreløsningen under behandlingen skal, som del av HACCP-planen, kontrolleres kontinuerlig med måleinstrumenter, dokumenteres og registreres.

Del III

Informasjon om behandlingen

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som driver slakterier der melkesyreløsninger benyttes for å redusere mikrobiologisk overflateforurensning på skrotter, halve skrotter eller firedeler må underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som mottar de behandlede skrottene, halve skrottene eller firedelene. Denne informasjonen bør dokumenteres.

Konsolidert forordning (EF) nr. 1688/2005

⁰ Endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 2 mai 2012 nr. 415.

Nedenfor gjengis til informasjon EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 6.2 nr. 51 (forordning (EF) nr. 1688/2005) slik Mattilsynet tolker denne del av EØS-avtalen med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I, protokoll I til avtalen og avtalen for øvrig.

- ▶ **B** Kommissjonsforordning (EF) nr. 1688/2005 av 14. oktober 2005 som endret ved
- ▶ **M1** Kommissjonsforordning (EF) nr. 1223/2011 av 28. november 2011

KOMMISSJONSFORORDNING (EF) nr. 1688/2005 av 14. oktober 2005

om gjennomføring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til særlige garantier vedrørende salmonella for forsendelser til Finland, Norge og Sverige av visse typer kjøtt og egg

[KOMMISSJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESSKAP HAR¹ –

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,² særlig artikkel 9, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Finland og Sverige fikk ved sin tiltredelse tilleggsgarantier med hensyn til salmonella, som omfatter handel med ferskt storfe- og svinekjøtt, ferskt fjørfekjøtt og egg beregnet på direkte konsum, og som ble utvidet til å omfatte kvernet kjøtt ved rådsdirektiv 94/65/EF.³ Garantiene ble fastsatt ved forskjellige direktiver, som ble endret ved tiltredelsesakten for Østerrike, Finland og Sverige, særlig – når det gjelder næringsmidler – ved rådsdirektiv 64/433/EØF⁴ med hensyn til ferskt kjøtt, ved rådsdirektiv 71/118/EF⁵ med hensyn til ferskt fjørfekjøtt, og ved direktiv 92/118/EF⁶ med hensyn til egg.
- 2) Fra og med 1. januar 2006 oppheves direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF og 94/65/EF ved europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 21. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum, og om endring av rådsdirektiv 89/662/EØF og 92/118/EØF samt rådsvedtak 95/408/EF.⁷ Direktiv 92/118/EØF endres ved direktiv 2004/41/EF.
- 3) Ved artikkel 4 i direktiv 2004/41/EF er det fastsatt at gjennomføringsregler vedtatt på grunnlag av direktiv 71/118/EØF og 94/65/EF og på grunnlag av vedlegg II til direktiv 92/118/EØF, med unntak av rådsbeslutning 94/371/EF,⁸ fortsatt får tilsvarende anvendelse inntil de nødvendige bestemmelsene vedtas på grunnlag av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004,⁹ (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004¹⁰ eller rådsdirektiv 2002/99/EF.¹¹
- 4) Fra og med 1. januar 2006 får nye regler for særlige garantier for næringsmidler med hensyn til salmonella anvendelse i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.
- 5) I samsvar med de nye bestemmelsene i forordning (EF) nr. 853/2004 er det derfor nødvendig å ajourføre eller komplettere gjennomføringsbestemmelsene fastsatt i kommisjonsvedtak 95/168/EF av 8. mai 1995 om tilleggsgarantier med hensyn til salmonella for forsendelser til Finland og Sverige av visse typer egg beregnet på konsum,¹² rådsvedtak 95/409/EF av 22. juni 1995 om fastsettelse av regler for mikrobiologisk undersøkelse for salmonella ved stikkprøver av ferskt storfe- og svinekjøtt bestemt for Finland og Sverige,¹³ rådsvedtak 95/411/EF av 22. juni 1995 om fastsettelse av regler for mikrobiologisk undersøkelse for salmonella ved stikkprøver av ferskt fjørfekjøtt bestemt for Finland og Sverige¹⁴ og kommisjonsvedtak 2003/470/EF av 24. juni 2003 om løyve til å nytte visse alternative metodar for mikrobiologisk gransking av kjøtt som er meint for Finland og Sverige.¹⁵ I tillegg bør alle bestemmelsene samles i én kommisjonsforordning, og vedtak 95/168/EF, vedtak 95/409/EF, vedtak 95/411/EF og vedtak 2003/470/EF bør oppheves.
- 6) Det bør også vedtas gjennomføringsbestemmelser om de nye særlige garantiene fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til kvernet fjørfekjøtt.

- 7) Reglene for mikrobiologiske undersøkelser ved prøvetaking bør utformes slik at de fastsetter prøvetakingsmetoden, antallet prøver som skal tas, og den mikrobiologiske metoden som skal brukes ved undersøkelse av prøvene.
- 8) I reglene for prøvetakingsmetoder bør det for storfe- og svinekjøtt skilles mellom skrotter og halve skrotter på den ene siden og kvarter skrotter, stykningsdeler og mindre stykker på den andre siden, og for fjørfekjøtt bør det skilles mellom hele skrotter på den ene siden og deler av skrotter og slaktebiprodukter på den andre siden.
- 9) Det bør tas hensyn til internasjonale metoder for prøvetaking og for mikrobiologisk undersøkelse av prøver som referansemetoder, samtidig som det gis rom for å bruke visse alternative metoder som er validert og sertifisert som metoder som gir tilsvarende garantier.
- 10) Det er nødvendig å ajourføre eller eventuelt opprette modeller for handelsdokumenter og sertifikater som ledsager forsendelser og erklærer eller attesterer at garantiene er oppfylt.
- 11) I samsvar med artikkel 8 nr. 2 bokstav c) og d) i forordning (EF) nr. 853/2004 får ikke de særlige garantiene anvendelse på forsendelser som omfattes av et program som er anerkjent som likeverdig med det som er gjennomført av Finland og Sverige, eller på forsendelser av storfe- og svinekjøtt og egg som skal gjennomgå særlig behandling.
- 12) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen –
 - 1 Ordlyden i fortalen er ikke EØS-tilpasset, jf. EØS-avtalen protokoll 1 nr. 1. Fortalen er bare relevant i den grad den kan bidra til en korrekt tolking av bestemmelsene i rettsaktene innenfor rammen av EØS-avtalen.
 - 2 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 3. Forordningen rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22.
 - 3 EFT L 368 av 31.12.1994, s. 10. Direktivet endret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 av 16.5.2003, s. 1).
 - 4 EFT L 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Direktivet endret ved tiltredelsesakten av 2005.
 - 5 EFT L 55 av 8.3.1971, s. 23. Direktivet sist endret ved tiltredelsesakten av 2005.
 - 6 EFT L 62 av 15.3.1993, s. 49. Direktivet sist endret ved kommisjonsforordning (EF) nr. 445/2004 (EUT L 72 av 11.3.2004, s. 60).
 - 7 EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33. Direktivet rettet i EUT L 195 av 2.6.2004, s. 12.
 - 8 EFT L 168 av 2.7.1994, s. 34.
 - 9 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1. Forordningen rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.
 - 10 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206. Forordningen rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 83.
 - 11 EFT L 18 av 23.1.2003, s. 11.
 - 12 EFT L 109 av 16.5.1995, s. 44. Vedtaket endret ved vedtak 97/278/EF (EFT L 110 av 26.4.1997, s. 77).
 - 13 EFT L 243 av 11.10.1995, s. 21. Vedtaket endret ved vedtak 98/227/EF (EFT L 87 av 21.3.1998, s. 14).
 - 14 EFT L 243 av 11.10.1995, s. 29. Vedtaket sist endret ved vedtak 98/227/EF.
 - 15 EUT L 157 av 26.6.2003, s. 66.

VEDTATT DENNE FORORDNING:]

Artikkel 1 Prøvetaking av storfekjøtt

Prøvetaking av storfekjøtt, herunder kvernet kjøtt, men unntatt tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt, som er beregnet på Finland, **Norge** og Sverige og skal gjennomgå en mikrobiologisk undersøkelse, skal gjennomføres i samsvar med vedlegg I.

Artikkel 2 Prøvetaking av svinekjøtt

Prøvetaking av svinekjøtt, herunder kvernet kjøtt, men unntatt tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt, som er beregnet på Finland, **Norge** og Sverige og skal gjennomgå en mikrobiologisk undersøkelse, skal gjennomføres i samsvar med vedlegg I.

Artikkel 3 Prøvetaking av fjørfekjøtt

Prøvetaking av kjøtt fra tamfjørfe, kalkuner, perlehøns, ender og gjess, herunder kvernet kjøtt, men unntatt tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt, som er beregnet på Finland, *Norge* og Sverige og skal gjennomgå en mikrobiologisk undersøkelse, skal gjennomføres i samsvar med vedlegg II.

► **M1**

Artikkel 4 Prøvetaking i flokker som egg har sin opprinnelse i

Prøvetaking i flokker som egg har sin opprinnelse i beregnet på Finland, *Norge* og Sverige og som er underlagt en mikrobiologisk undersøkelse som fastsatt i artikkel 8 nr. 2 bokstav b) i forordning (EF) nr. 853/2004, skal utføres i samsvar med:

- a) minstekravene til prøvetaking for flokker av verpehøner fastsatt i tabellen i vedlegg II del B nr. 1 i forordning (EF) nr. 2160/2003,
- b) kravene til overvåking av flokker av verpehøner fastsatt i nr. 2 i vedlegget til forordning (EU) nr. 517/2011.

Artikkel 5 Mikrobiologiske metoder for undersøkelse av prøvene

1. Mikrobiologisk undersøkelse for Salmonella av prøvene som er tatt i samsvar med artikkel 1–4, skal foretas i samsvar med metodene som er beskrevet i følgende dokumenter:

- a) prøver av kjøtt som nevnt i artikkel 1–3:
 - i) EN/ISO 6579: Mikrobiologisk undersøkelse av næringsmidler og fôrvarer – horisontal metode for påvisning av Salmonella spp.,
 - ii) metode nr. 71: Salmonella, beskrevet i Nordisk metodikkomité for næringsmidler. Påvisning i næringsmidler, eller
 - iii) metoder som er validert for kjøtt på grunnlag av metodene nevnt i i) og ii) eller andre internasjonalt anerkjente protokoller, forutsatt at de:
 - brukes på kjøtt fra storfe, svin og fjærfe, og
 - er sertifisert av en tredjepart i samsvar med protokollen fastsatt i standard EN/ISO 16140 «Mikrobiologisk undersøkelse av næringsmidler og fôrvarer – protokoll for validering av alternative metoder (EN/ISO 16140)».
- b) prøver av flokker som nevnt i artikkel 4: EN/ISO 6579-2002/Amd1:2007 – Tillegg D: Påvisning av Salmonella spp. i avføring fra dyr og i prøver fra primærproduksjonsstadiet.

2. Dersom det oppstår uenighet mellom medlemsstatene om resultatene av den mikrobiologiske undersøkelsen nevnt i nr. 1 bokstav a), skal den nyeste utgaven av EN/ISO 6579 anses som referansemetode.

◀ **M1**

Artikkel 6 Dokumentasjon

1. Forsendelser av kjøtt nevnt i artikkel 1, 2 og 3, skal ledsages av et handelsdokument som er i samsvar med modellen oppført i vedlegg IV.

2. Forsendelser av egg nevnt i artikkel 4, skal ledsages av et sertifikat som er i samsvar med modellen som er oppført i vedlegg V.

Artikkel 7

Vedtak 95/168/EF, vedtak 95/409/EF, vedtak 95/411/EF og vedtak 2003/470/EF oppheves.

Artikkel 8

¹ [Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. januar 2006.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 14. oktober 2005.]

For Kommisjonen

Markos KYPRIANOU

Medlem av Kommisjonen

¹ Ikrafttredelse for EFTA-statene vil skje i henhold til EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 artikkel 4.

Vedlegg I **Prøvetakingsregler for kjøtt eller kvernet kjøtt fra storfe og svin, beregnet på Finland, Norge og Sverige**

Avsnitt A **Prøvetakingsmetode**

1. Skrotter, halve skrotter og kvarte skrotter framstilt i opprinnesslakteriet (avskrapingsmetoden)

Den ikke-destruktive prøvetakingsmetoden som beskrevet i standarden ISO 17604, herunder reglene for oppbevaring og transport av prøver, skal brukes.

På storfeskrorter skal det tas prøver fra tre områder (lår, side og nakke). På svineskrorter skal det tas prøver fra to områder (lår og bryststykke). Til prøvetakingen skal en vattpinne med ru overflate brukes. Prøveområdet skal dekke minst 100 cm² per område som er valgt. Prøvene fra de ulike prøveområdene på skrotten skal samles før undersøkelsen påbegynnes.

Hver prøve skal behørig merkes og identifiseres.

2. Kvarte skrotter og stykningsdeler fra en annen virksomhet enn opprinnesslakteriet, stykningsdeler og mindre stykker (destruksjonsmetoden)

Vevstykker tas ut ved å trykke et sterilt korkbor ned i kjøttoverflaten eller ved å skjære av en vevskive på ca. 25 cm² med sterile instrumenter. Prøvene overføres aseptisk til en prøvebeholder eller en fortynningspose av plast og homogeniseres (i stomacher eller blander (homogenisator)). Prøver av fryst kjøtt skal holdes fryst under transporten til laboratoriet. Prøver av kjølt kjøtt skal ikke fryses, men holdes kjølt. Enkeltp prøver fra samme forsendelse kan gjøres til samleprøver som fastsatt i standarden EN/ISO 6579, på opptil 10 enkeltp prøver.

Hver prøve skal behørig merkes og identifiseres.

3. Kvernet kjøtt (destruksjonsmetoden)

Kjøttstykkene skal tas ut i prøver på ca. 25 g med sterile instrumenter. Prøvene overføres aseptisk til en prøvebeholder eller en fortynningspose av plast og homogeniseres (i stomacher eller blander (homogenisator)). Prøver av fryst kjøtt skal holdes fryst under transporten til laboratoriet. Prøver av kjølt kjøtt skal ikke fryses, men holdes kjølt. Enkeltp prøver fra samme forsendelse kan gjøres til samleprøver som fastsatt i standarden EN/ISO 6579, på opptil 10 enkeltp prøver.

Hver prøve skal behørig merkes og identifiseres.

Avsnitt B Antall prøver som skal tas

1. Skrotter, halve skrotter, halve skrotter oppdelt i høyst tre stykker og kvarte skrotter nevnt i avsnitt A nr. 1

Antallet skrotter eller halve skrotter (enheter) i en forsendelse som det skal tas separate stikkprøver fra, skal være som følger:

<i>Forsendelse (antall emballasjeenheter)</i>	<i>Antall emballasjeenheter det skal tas prøver fra</i>
1–24	Et antall som tilsvarer antallet emballasjeenheter, men høyst 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 eller flere	60

2. Kvarte skrotter, stykningsdeler og mindre stykker som nevnt i avsnitt A nr. 2, og kvernet kjøtt som nevnt i avsnitt A nr. 3

Antallet emballasjeenheter i forsendelsen som det skal tas atskilte stikkprøver fra, skal være som følger:

<i>Forsendelse (antall emballasjeenheter)</i>	<i>Antall emballasjeenheter det skal tas prøver fra</i>
1–24	Et antall som tilsvarer antallet emballasjeenheter, men høyst 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 eller flere	60

Avhengig av vekten til emballasjeenhetene kan antallet emballasjeenheter det skal tas prøver fra, reduseres ved hjelp av følgende koeffisienter:

Emballasjeenhetenes vekt	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Koeffisienter	× 1	× 3/4	× 1/2

Vedlegg II Prøvetakingsregler for kjøtt eller kvernet kjøtt fra fjørfe, beregnet på Finland, Norge og Sverige

Avsnitt A Prøvetakingsmetode

1. Skrotter (med vedhengende halsskinn)

Det skal tas stikkprøver jevnt fordelt gjennom hele forsendelsen. Prøvene skal bestå av stykker på ca. 10 g av halsskinnet, som skal fjernes aseptisk med en steril skalpell og pinsetter. Prøvene skal holdes avkjølt til undersøkelsen finner sted. Prøvene kan gjøres til samleprøver som fastsatt i standarden EN/ISO 6579, på opptil 10 enkeltprøver.

Prøvene skal behørig merkes og identifiseres.

2. Skrotter uten vedhengende halsskinn, deler av skrotter og slaktebiprodukter (destruksjonsmetoden)

Vevstykker på ca. 25 g tas ut ved å trykke et sterilt korkbor ned i kjøttoverflaten eller ved å skjære av en vevskive med sterile instrumenter. Prøvene skal holdes avkjølt til undersøkelsen finner sted. Prøvene kan gjøres til samleprøver som fastsatt i standarden EN/ISO 6579, på opptil 10 enkeltprøver.

Prøvene skal behørig merkes og identifiseres.

3. Kvernet kjøtt (destruksjonsmetoden)

Kjøttstykkene skal tas ut i prøver på ca. 25 g med sterile instrumenter. Prøvene skal holdes avkjølt til undersøkelsen finner sted. Prøvene kan gjøres til samleprøver som fastsatt i standarden EN/ISO 6579, på opptil 10 enkeltprøver.

Prøvene skal behørig merkes og identifiseres.

Avsnitt B Antall prøver som skal tas

Antallet emballasjeenheter i forsendelsen som det skal tas atskilte stikkprøver fra, skal være som følger:

<i>Forsendelse (antall emballasjeenheter)</i>	<i>Antall emballasjeenheter det skal tas prøver fra</i>
1–24	Et antall som tilsvarer antallet emballasjeenheter, men høyst 20
25–29	20
30–39	25
40–49	30
50–59	35
60–89	40
90–199	50
200–499	55
500 eller flere	60

Avhengig av vekten til emballasjeenhetene kan antallet prøver reduseres ved hjelp av følgende koeffisienter:

Emballasjeenhetenes vekt	> 20 kg	10–20 kg	< 10 kg
Koeffisienter	× 1	× 3/4	× 1/2

► M1

◀ M1

Vedlegg IV

Merknader:

- a) Handelsdokumentene skal utstedes i henhold til modellen i dette vedlegg. De skal inneholde de attesteringene som kreves for transporten av storfe- eller svinekjøtt eller fjørfekjøtt, herunder kvernet kjøtt, i den nummererte rekkefølgen.

- b) De skal utarbeides på et av de offisielle språkene i mottakerEØS-staten. De kan imidlertid også utarbeides på et annet EU-språk dersom de ledsages av en offisiell oversettelse, eller dersom dette er avtalt på forhånd med vedkommende myndighet i mottakerEØS-staten.
- c) Handelsdokumentet skal utstedes i minst tre eksemplarer (én original og to kopier). Originalen skal ledsage forsendelsen til det endelige bestemmelsesstedet. Mottakeren skal oppbevare den. Produsenten skal oppbevare den ene kopien, og transportøren den andre.
- d) Originalen av hvert handelsdokument skal bestå av ett enkelt ark, med trykk på begge sider eller, der hvor det er behov for mer tekst, være utformet slik at alle nødvendige ark utgjør en del av et integrert hele og ikke kan deles opp.
- e) Dersom handelsdokumentet vedheftes flere ark med henblikk på identifikasjon av enkeltdeler i forsendelsen, skal disse arkene også betraktes som en del av det originale dokumentet, ved at hver side påføres den ansvarlige personens underskrift.
- f) Dersom dokumentet, herunder tilleggsark nevnt i bokstav e), består av mer enn én side, skal hver side nederst være nummerert med (*sidetall*) av (*samlet sideantall*) og øverst være påført et kodenummer for dokumentet tildelt av den ansvarlige personen.
- g) Originaldokumentet skal fylles ut og undertegnes av den ansvarlige personen.
- h) Den ansvarlige personens underskrift skal være i en annen farge enn den trykte teksten.

Modell for handelsdokument for forsendelser til Finland, Norge og Sverige av kjøtt fra storfe, svin eller fjørfe, herunder kvernet kjøtt

For å lese dokumentet se her:



Vedlegg V Sertifikatmodell for forsendelser til Finland, Norge og Sverige av egg beregnet på konsum

For å lese dokumentet se her:



Konsolidert forordning (EF) nr. 2074/2005

0 Forordningen endret ved forskrifter 19 feb 2010 nr. 316 (i kraft 1 mars 2010), 28 juni 2011 nr. 881, 11 okt 2013 nr. 1255, 27 okt 2014 nr. 1342, 29 mars 2016 nr. 328, 4 juli 2016 nr. 894, 6 des 2018 nr. 1879, 18 jan 2019 nr. 30.

Nedenfor gjengis til informasjon EØS-avtalen vedlegg I kapittel I del 1.2 nr. 134, del 6.2 nr. 53, kapittel II nr. 31k, vedlegg II kapittel XII nr. 54zzzk og vedlegg I kap. I innledende del nr. 7 (forordning (EF) nr. 2074/2005 som endret ved forordning (EF) nr. 1664/2006, forordning (EF) nr. 1244/2007, forordning (EF) nr. 1022/2008, forordning (EF) nr. 1250/2008, forordning (EU) nr. 15/2011, forordning (EU) nr. 1012/2012, forordning (EU) nr. 218/2014 Artikkel 3, forordning (EU) 2015/2295, forordning (EU) 2016/759, forordning (EU) 2017/1973 og forordning (EU) 2017/1980) med endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i vedlegg I og II til EØS-avtalen.

Forordning (EF) nr. 2074/2005 er konsolidert til og med endringer gjennomført ved forordning (EU) 2017/1980 med unntak av forordning (EU) nr. 809/2011.

- ▶ **B** Kommisjonsforordning (EF) nr. 2074/2005 av 5. desember 2005 som endret ved:
 - ▶ **M1** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1664/2006 av 6. november 2006
 - ▶ **M2** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1244/2007 av 24. oktober 2007
 - ▶ **M3** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1022/2008 av 17. oktober 2008
 - ▶ **M4** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1250/2008 av 12. desember 2008
 - ▶ **M5** Kommisjonsforordning (EF) nr. 15/2011 av 10. januar 2011
 - ▶ **M7** Kommisjonsforordning (EF) nr. 1012/2012 av 5. november 2012
 - ▶ **M8** Kommisjonsforordning (EU) nr. 218/2014 av 7. mars 2014.
 - ▶ **M9** Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2015/2295 av 9. desember 2015.

- ▶ **M10** Kommisjonsforordning (EU) 2016/759 av 28. april 2016
- ▶ **M11** Forordning (EU) 2017/1973 av 30. oktober 2017
- ▶ **M12** Forordning (EU) 2017/1980 av 31. oktober 2017

**KOMMISJONSFORORDNING (EF) nr. 2074/2005 av 5. desember 2005
om gjennomføringstiltak for visse produkter i henhold til europaparlaments-
og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og for organiseringen av offentlig
kontroll i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004
og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004, om unntak fra
europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004, og om endring av
forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004**

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESKAP HAR –

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene,¹ særlig artikkel 13 nr. 2,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,² særlig artikkel 9, 10 og 11,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum,³ særlig artikkel 16, 17 og 18,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at førvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes,⁴ særlig artikkel 63, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Det er nødvendig å fastsette visse gjennomføringstiltak for kjøtt, levende muslinger, fiskerivarer, melk, egg, froskelår og snegler samt foredlede produkter av disse.
- 2) Ved forordning (EF) nr. 854/2004 er det fastsatt særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum. Det er nødvendig å klargjøre visse regler og fastlegge ytterligere krav.
- 3) Ved forordning (EF) nr. 882/2004 er det på EØS-plan fastsatt en harmonisert ramme av alminnelige regler for organiseringen av offentlig kontroll. Det er nødvendig å klargjøre visse regler og fastlegge ytterligere krav.
- 4) Ved kommisjonsvedtak 20XX/.../EF⁵ oppheves visse vedtak om gjennomføringstiltak fastsatt i europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 21. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum, og om endring av rådsdirektiv 89/662/EØF og 92/118/EØF samt rådsvedtak 95/408/EF.⁶ Visse deler av de relevante vedtakene skal derfor opprettholdes i denne forordning.
- 5) I henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak føre og oppbevare journaler, og på anmodning gjøre relevante opplysninger i disse journalene tilgjengelige for vedkommende myndighet og de driftsansvarlige for næringsmiddelforetakene som mottar produktene.
- 6) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for slakterier også anmode om, motta, kontrollere og reagere på opplysninger om næringsmiddelkjeden med hensyn til alle dyr, bortsett fra viltlevende vilt, som er sendt eller som kommer til å bli sendt til slakteriet. I tillegg bør vedkommende sørge for at opplysningene om næringsmiddelkjeden inneholder alle detaljer som kreves i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.

- 7) Opplysningene om næringsmiddelkjeden hjelper den driftsansvarlige for slakteriet til å organisere slaktingen og bidrar til at den offentlige veterinæren kan fastsette hvilke kontrollordninger som er påkrevd. Opplysningene om næringsmiddelkjeden bør analyseres av den offentlige veterinæren og brukes som en integrert del av kontrollordningene.
- 8) Eksisterende systemer for informasjonsflyt bør benyttes så mye som mulig og tilpasses slik at de tilfredsstillende kravene til informasjon om næringsmiddelkjeden fastsatt i forordning (EF) nr. 854/2004.
- 9) For å forbedre dyreholdet på driftsenhetene og i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, skal den offentlige veterinæren registrere enhver sykdom eller tilstand som påvises på slakteriet hos et dyr eller i en besetning, og som kan påvirke folkehelsen eller dyrehelsen eller skade dyrevelferden, og eventuelt underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket på opprinnelsesenheten og veterinæren som tar hånd om dyrene på denne driftsenheten, eller alle berørte vedkommende myndigheter.
- 10) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004 er det fastsatt krav til kontroll for parasitter under behandling av fiskerivarer på land og om bord på fartøyene. Det er opp til driftsansvarlige for næringsmiddelforetak å utføre de nødvendige kontrollene i alle ledd i produksjonen av fiskerivarer, i samsvar med reglene i avsnitt VIII kapittel V del D i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, slik at fisk som tydelig er angrepet av parasitter, ikke omsettes til konsum. Vedtakelsen av nærmere regler for visuell undersøkelse gjør det nødvendig å definere begrepene «synlige parasitter» og «visuell undersøkelse», hvilken type undersøkelse det er snakk om og hvor hyppig de skal foretas.
- 11) Kontrollene fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 for å unngå at fiskerivarer som er uegnet til konsum, blir omsatt, kan bestå av visse kjemiske kontroller, herunder kontroll av totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN). Det er nødvendig å fastsette grenseverdier for TVBN for visse artskategorier samt hvilke analysemetoder som skal benyttes. De vitenskapelig anerkjente analysemetodene for kontroll av TVBN skal fortsatt benyttes rutinemessig, men det bør fastsettes en referansemetode som skal brukes dersom det er tvil om resultatene, eller ved tvist.
- 12) Grenseverdiene for paralyserende skjellgift (PSP), hukommelsestap-toksin (ASP) og lipofile toksiner er fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004. Biologiske analyser er referansemetoden for å påvise visse toksiner og hindre at giftige skjell innhøstes. Grenseverdier og analysemetoder bør harmoniseres og gjennomføres av medlemsstatene for å beskytte menneskers helse. I tillegg til de biologiske analysemetodene, bør andre påvisningsmetoder som kjemiske metoder og *in vitro*-prøver tillates, dersom det godtgjøres at de valgte metodene er minst like effektive som de biologiske metodene, og at bruken av dem gir et likeverdig nivå for vern av folkehelsen. De foreslåtte grenseverdiene for lipofile toksiner bygger på foreløpige data og skal gjennomgås på nytt når det foreligger nye vitenskapelige data. Som følge av mangel på referansemateriell, vil bruk av undersøkelser med utelukkende ikke-biologiske analyser per i dag ikke kunne sikre et nivå for vern av folkehelsen når det gjelder alle de nevnte toksinene, som tilsvarer det de biologiske undersøkelsene kan gi. Det bør treffes nødvendige tiltak for å erstatte de biologiske undersøkelsene så raskt som mulig.
- 13) Mekanisk utbeinet kjøtt (MSM) som er framstilt ved hjelp av teknikker som ikke endrer beinstrukturen under produksjon av MSM, skal behandles annerledes enn MSM som er framstilt ved hjelp av teknikker som endrer beinstrukturen.
- 14) MSM av førstnevnte type, framstilt under bestemte vilkår, og med en bestemt sammensetning, bør tillates i tilberedt kjøtt som åpenbart ikke er beregnet på konsum uten forutgående varmebehandling. Disse vilkårene er særlig knyttet til kalsiuminnholdet i MSM, som bør angis i samsvar med artikkel 11 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004. Høyeste tillatte kalsiuminnhold fastsatt i nevnte forordning kan justeres når det foreligger detaljerte opplysninger om variasjoner som oppstår ved bruk av forskjellige typer råstoffer.
- 15) Ved artikkel 31 nr. 2 bokstav f) i forordning (EF) nr. 882/2004 er det fastsatt at medlemsstatene skal føre ajourførte lister over godkjente virksomheter. Det bør fastsettes en felles ramme for hvordan de relevante opplysningene framlegges for de øvrige medlemsstatene og for offentligheten.
- 16) Ved avsnitt XI i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt krav til tilberedning av froskelår og snegler beregnet på konsum. Særlige krav, herunder modeller for hygiesertifikater, skal også fastsettes for import fra tredjestater av froskelår og snegler beregnet på konsum.
- 17) Ved avsnitt XIV og XV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt regler for produksjon og omsetning av gelatin og kollagen beregnet på konsum. Særlige krav, herunder modeller for hygiesertifikater, skal også fastsettes for import fra tredjestater av gelatin og kollagen samt råstoffer til produksjon av gelatin og kollagen beregnet på konsum.

- 18) Det er nødvendig med en viss fleksibilitet slik at produksjonen av næringsmidler med tradisjonell egenart kan fortsette. Medlemsstatene har allerede gitt unntak for en rekke slike næringsmidler i henhold til den lovgivningen som gjaldt før 1. januar 2006. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal uten avbrudd kunne fortsette å benytte eksisterende praksis etter denne dato. En framgangsmåte som tillater medlemsstatene å være fleksible, er fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004. I de fleste tilfellene der unntak allerede er gitt, vil det imidlertid bare være et spørsmål om å videreføre etablert praksis, så en fullstendig framgangsmåte for melding, herunder en fullstendig fareanalyse, kan være en unødvendig og uforholdsmessig stor byrde for medlemsstatene. Det er derfor nødvendig å definere hva «næringsmidler med tradisjonell egenart» er og å fastsette generelle vilkår som skal gjelde for slike næringsmidler, som unntak fra de strukturelle kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, samtidig som det tas hensyn til målene for næringsmiddelhygiene.
- 19) Siden forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 ble vedtatt før utvidelsen av Unionen den 1. mai 2004, inneholder disse forordningene ikke henvisninger til de nye medlemsstatene. ISO-kodene for disse medlemsstatene og forkortelsene for Det europeiske fellesskap på de enkelte medlemsstatenes språk, skal derfor tilføyes i de relevante bestemmelsene i de nevnte forordningene.
- 20) Ved avsnitt I i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt regler for produksjon og omsetning av kjøtt fra tamme hovdyr. Unntak fra kravet om fullstendig flåing av skrotten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, er fastsatt i kapittel IV nr. 8 i nevnte avsnitt. Disse unntakene bør utvides til også å gjelde føtter fra voksent storfe, under forutsetning av at de oppfyller de samme vilkårene som dem som gjelder for kalveføtter.
- 21) Visse former for praksis kan villedende forbrukeren når det gjelder sammensetningen av visse produkter. Særlig for ikke å skuffe forbrukernes forventninger, skal fjørfekjøtt behandlet med vannbindende midler, forbyes solgt som ferskt kjøtt.
- 22) Uttalelsen fra Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet som ble vedtatt 30. august 2004, viser at fiskerivarer fra *Gempylidae*-familien, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan forårsake forstyrrelser i mage-tarmkanalen dersom de inntas under visse forhold. Omsetning av fiskerivarer som tilhører denne familien, bør derfor underlegges visse vilkår.
- 23) Ved avsnitt IX i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for rå melk og melkeprodukter. I henhold til bestemmelsene i kapittel I del II B nr. 1 bokstav e), kan spenedyppingsmidler eller andre rengjøringsmidler for jur brukes bare dersom de er godkjent av vedkommende myndighet. Det er imidlertid ikke fastsatt noen nærmere godkjenningsordning i nevnte del. For å sikre en harmonisering av praksis i medlemsstatene, er det derfor nødvendig å klargjøre framgangsmåtene for å gi slik godkjenning.
- 24) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at varmebehandlingen som brukes ved foredling av rå melk og melkeprodukter, er i samsvar med en internasjonalt anerkjent standard. På grunn av den særlige karakteren som visse varmebehandlinger brukt i denne sektoren har, og deres påvirkning på næringsmiddeltrygghet og dyrehelse, er det imidlertid nødvendig å gi driftsansvarlige for næringsmiddelforetak nærmere retningslinjer om dette.
- 25) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt en ny definisjon som dekker produkter som stammer fra egg som fortsatt er uforedlet etter at skallet er fjernet. Det er derfor nødvendig å klargjøre reglene som får anvendelse på disse produktene, og å endre avsnitt X kapittel II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
- 26) Ved avsnitt XIV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for gelatin. Disse reglene omfatter krav til hvilke råstoffer som kan brukes til å framstille gelatin, samt til transport og lagring av disse. De fastsetter også regler som får anvendelse på produksjon av gelatin. Det skal imidlertid også fastsettes regler for merking av gelatin.
- 27) Den vitenskapelige utvikling har ført til at ISO 16649-3 er vedtatt som anerkjent referansemetode for analyse av *E. coli* i muslinger. Denne referansemetoden er allerede fastsatt for levende muslinger fra produksjonsområder i klasse A, i samsvar med kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler.⁷ ISO 16649-3 bør derfor også angis som referansemetoden for MPN (mest sannsynlige tall) ved analyse av *E. coli* i muslinger som stammer fra produksjonsområder i klasse B og C. Bruk av andre metoder skal bare tillates når disse betraktes som likeverdige med referansemetoden.
- 28) Forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 bør derfor endres.
- 29) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.

2 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22.

- 3 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 83.
- 4 EUT L 165 av 30.4.2004, s. 1. Rettet i EUT L 191 av 28.5.2004, s. 1.
- 5 Ennå ikke kunngjort i EUT.
- 6 EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33. Rettet i EUT L 195 av 2.6.2004, s. 12.
- 7 EUT L 338 av 22.12.05, s. 1.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1 Krav til opplysninger om næringsmiddelkjeden i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

Krav til opplysninger om næringsmiddelkjeden som nevnt i avsnitt III i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004 og i avsnitt I kapittel II del A i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg I til denne forordning.

Artikkel 2 Krav til fiskerivarer i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

Krav til fiskerivarer som nevnt i artikkel 11 nr. 9 i forordning (EF) nr. 853/2004 og artikkel 18 nr. 14 og 15 i forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg II til denne forordning.

Artikkel 3 Anerkjente analysemetoder for marine biotoksiner i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

De anerkjente analysemetodene for marine biotoksiner som nevnt i artikkel 11 nr. 4 i forordning (EF) nr. 853/2004 og artikkel 18 nr. 13 bokstav a) i forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg III til denne forordning.

Artikkel 4 Kalsiuminnhold i mekanisk utbeinet kjøtt i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004

Kalsiuminnholdet i mekanisk utbeinet kjøtt som nevnt i artikkel 11 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004, er fastsatt i vedlegg IV til denne forordning.

Artikkel 5 Lister over virksomheter i henhold til forordning (EF) nr. 882/2004

Kravene som gjelder lister over virksomheter som nevnt i artikkel 31 nr. 2 bokstav f) i forordning (EF) nr. 882/2004, er fastsatt i vedlegg V til denne forordning.

► M1

Artikkel 6 Modeller for hygienesertifikat ved import av visse produkter av animalsk opprinnelse i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004

Modellene for hygienesertifikat som nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004, og som benyttes ved import av produkter av animalsk opprinnelse oppført i vedlegg VI til denne forordning, er fastsatt i nevnte vedlegg VI.

Artikkel 6a Prøvetakingsmetoder for rå melk og varmebehandlet melk

De analysemetodene som er beskrevet i vedlegg VIa til denne forordning, skal benyttes av vedkommende myndigheter og eventuelt av driftsansvarlige for næringsmiddelforetak for å kontrollere at de grenseverdiene som er fastsatt i avsnitt IX kapittel I del III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, overholdes, og for å sikre at melkeproduktene pasteuriseres på korrekt måte i samsvar med avsnitt IX kapittel II del II i vedlegg III til nevnte forordning.

◀ M1

▶ M2

Artikkel 6b Krav til offentlig kontroll med inspeksjon av kjøtt jf. forordning (EF) nr. 854/2004

Krav til offentlig kontroll med inspeksjon av kjøtt er fastsettes i vedlegg VIb.

◀ M2

▶ M11

Artikkel 6c Krav om offentlig kontroll av fiskerivarer som er fanget av fartøyer som fører en medlemsstats flagg, og som innføres til Unionen etter å ha blitt omlastet i tredjestater med eller uten lagring

1. Fiskerivarer beregnet på konsum som er fanget av fartøyer som fører en medlemsstats flagg, og som, med eller uten lagring, er blitt losset i tredjestater før de innføres til Unionen med et annet transportmiddel, må følges av et hygienesertifikat som er utstedt av vedkommende myndighet i den aktuelle tredjestaten og utfylt i samsvar med hygienesertifikatmodellen i vedlegg VI tillegg VIII.

2. Tredjestaten der omlastingen finner sted, må være oppført på en liste som fastsatt i artikkel 11 nr. 1 i forordning (EF) nr. 854/2004.

3. Dersom fiskerivarene nevnt i nr. 1 losses og transporteres til et lagringsanlegg som ligger i tredjestaten nevnt i samme nummer, skal lagringsanlegget være oppført på en liste som fastsatt i artikkel 12 i forordning (EF) nr. 854/2004.

4. Dersom fiskerivarene nevnt i nr. 1 lastes i et fartøy som fører en tredjestats flagg, må denne tredjestaten og fartøyet være oppført på en liste som fastsatt i henholdsvis artikkel 11 nr. 1 og artikkel 12 i forordning (EF) nr. 854/2004.

Containerfartøyer som brukes til å transportere fiskerivarer i containere, er unntatt fra dette kravet.

◀ M11

Artikkel 7 Unntak fra forordning (EF) nr. 852/2004 for næringsmidler med tradisjonell egenart

1. Med «næringsmidler med tradisjonell egenart» menes i denne forordning næringsmidler som i den medlemsstaten der de tradisjonelt framstilles, er:

- a) historisk anerkjent som tradisjonelle produkter, eller
- b) framstilt i henhold til kodifiserte eller registrerte tekniske referanser for den tradisjonelle prosessen, eller i henhold til tradisjonelle produksjonsmetoder, eller
- c) beskyttet som tradisjonelle næringsmidler ved fellesskapsrett eller en nasjonal, regional eller lokal lov.

2. Medlemsstatene kan gi virksomheter som framstiller næringsmidler med tradisjonell egenart, unntak på individuelt eller generelt grunnlag fra kravene nevnt i:

- a) kapittel II nr. 1 i vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004 med hensyn til lokalene der slike produkter utsettes for et miljø som bidrar til at deres egenart kan utvikle seg. Lokalene kan særlig omfatte vegger, himlinger og dører som ikke er glatte, vanntette, ikke-absorberende eller av korrosjonsbestandige materialer, og kan ha naturlige, geologiske vegger, himlinger og guly,

b) kapittel II nr. 1 bokstav f) og kapittel V nr. 1 vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004 med hensyn til den type materialer som redskapene og utstyret som benyttes til tilberedning, emballering og innpakking av disse produktene, består av.

Tiltakene for å rengjøre og desinfisere lokalene nevnt i bokstav a), og hvor ofte de skal gjennomføres, skal tilpasses den aktuelle aktiviteten for å ta hensyn til den særlige floraen i omgivelsene.

Redskapene og utstyret nevnt i bokstav b), skal til enhver tid holde en tilfredsstillende hygienisk standard og skal rengjøres og desinfiseres regelmessig.

3. Medlemsstater som gir unntakene nevnt i nr. 2, skal underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene om dette senest tolv måneder etter at de individuelle eller generelle unntakene er gitt. Hver underretning skal inneholde:

- a) en kort beskrivelse av kravene som er tilpasset,
- b) en beskrivelse av de aktuelle næringsmidlene og virksomhetene, og
- c) alle andre relevante opplysninger.

Artikkel 8 Endringer i forordning (EF) nr. 853/2004

Vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 endres i samsvar med vedlegg VII til denne forordning.

Artikkel 9 Endringer i forordning (EF) nr. 854/2004

Vedlegg I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 endres i samsvar med vedlegg VIII til denne forordning.

Artikkel 10 [Ikrafttredelse og anvendelse]¹

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. januar 2006, med unntak av kapittel II og III i vedlegg V, som får anvendelse fra 1. januar 2007.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.]

Utferdiget i Brussel, 5. desember 2005.

For Kommisjonen

Markos KYPRIANOU

Medlem av Kommisjonen

¹ Ikrafttredelse for EFTA-statene vil skje i henhold til EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 artikkel 4.

Vedlegg I Opplysninger om næringsmiddelkjeden

Avsnitt I Forpliktelser som påhviler driftsansvarlige for næringsmiddelforetak

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som oppdretter dyr som skal sendes til slaktning, skal sikre at opplysningene om næringsmiddelkjeden nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004, er behørig fylt ut i de dokumentene som gjelder de avsendte dyrene, på en slik måte at opplysningene er tilgjengelige for den driftsansvarlige for det aktuelle slakteriet.

Avsnitt II Forpliktelser som påhviler vedkommende myndigheter

Kapittel I

Bestemmelser om opplysninger om næringsmiddelkjeden

1. Vedkommende myndighet på avsenderstedet skal underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som er avsender, om hvilke elementer av opplysningene om næringsmiddelkjeden som minst skal gis til slakteriet, i samsvar med avsnitt III i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Vedkommende myndighet på slaktestedet skal kontrollere at:
 - a) opplysningene om næringsmiddelkjeden utveksles konsekvent og effektivt mellom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som oppdrettet eller holdt dyrene før avsendelse, og den driftsansvarlige for slakteriet,
 - b) opplysningene om næringsmiddelkjeden er gyldige og pålitelige,
 - c) relevante opplysninger om nødvendig meldes tilbake til driftsenheten.
3. Dersom dyrene sendes til slaktning i en annen medlemsstat, skal vedkommende myndigheter på avsenderstedet og på slaktestedet samarbeide for å sikre at opplysningene fra den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som er avsender, er lett tilgjengelige for den driftsansvarlige for slakteriet som mottar dem.

Kapittel II

Tilbakemelding til opprinnelsenheten

1. Den offentlige veterinæren kan bruke dokumentmodellen fastsatt i tillegg I, til å registrere relevante inspeksjonsresultater som skal oversendes til driftsenheten der dyrene ble oppdrettet før slaktning i den samme medlemsstaten, i samsvar med avsnitt II kapittel I i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004.
2. Vedkommende myndighet er ansvarlig for å oversende relevante inspeksjonsresultater dersom dyrene er oppdrettet på en driftsenhet i en annen medlemsstat, og skal bruke dokumentmodellen som er fastsatt i tillegget, på både avsenderstatens språk og mottakerstatens språk.

Tillegg til vedlegg I

Dokumentmodell

1. *Opplysninger om identifikasjon*
 - 1.1. opprinnelsenheten (f.eks. eier eller driftsansvarlig)
 - navn/nummer
 - fullstendig adresse
 - telefonnummer
 - 1.2. identifikasjonsnumre (vedlegg særskilt liste)
 - antall dyr i alt (etter art)
 - eventuelle identifikasjonsproblemer
 - 1.3. identifikasjon av besetning/flokk/bur (dersom det er relevant)
 - 1.4. dyreart
 - 1.5. helsesertifikatets referansenummer
2. *Funn ante mortem*
 - 2.1. dyrenes velferd
 - antall dyr som er berørt
 - type/klasse/alder
 - observasjoner (f.eks. halebiting)
 - 2.2. dyr ble levert skitne
 - 2.3. kliniske funn (sykdom)
 - antall dyr som er berørt
 - type/klasse/alder
 - observasjoner
 - inspeksjonsdato
 - 2.4. laboratorieresultater¹
3. *Funn post mortem*

3.1. (makroskopiske) funn

antall dyr som er berørt
 type/klasse/alder
 berørt organ eller sted på dyret (dyrene)
 slaktedato

3.2. sykdom (koder kan benyttes)²

antall dyr som er berørt
 type/klasse/alder
 berørt organ eller sted på dyret (dyrene)
 skrott som helt eller delvis er erklært uegnet til konsum (oppgi årsak)
 slaktedato

3.3. laboratorieresultater³

3.4. andre resultater (f.eks. parasitter, fremmedlegemer osv.)

3.5. funn som gjelder dyrenes velferd (f.eks. beinbrudd)

4. *Utfyllende opplysninger*5. *Kontaktopplysninger*

5.1. slakteri (godkjenningsnummer)

navn

fullstendig adresse

telefonnummer

5.2. eventuelt e-postadresse

6. *Offentlig veterinær (med store bokstaver)*

underskrift og stempel

7. *Dato*8. *Antall sider vedlagt dette skjemaet:*

1 Mikrobiologiske, kjemiske, serologiske osv. (resultatene vedlegges).

2 Vedkommende myndigheter kan innføre følgende koder: Kode A for sykdommer på OIE-listen, kode B100 og B200 for spørsmål knyttet til dyrs velferd (avsnitt I kapittel II del C i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004) og C100-C290 for beslutninger om kjøtt (avsnitt II kapittel V nr. 1 bokstav a)-u) i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004). Kodesystemet kan om nødvendig inneholde underinndelinger (f.eks. C141 for en mild, allment utbredt sykdom, C142 for en mer alvorlig sykdom osv.). Dersom koder benyttes, skal de være umiddelbart tilgjengelige for den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket, sammen med en passende forklaring om hva de betyr.

3 Mikrobiologiske, kjemiske, serologiske osv. (resultatene vedlegges).

Vedlegg II Fiskerivarer

Avsnitt I

Forpliktelser som påhviler driftsansvarlige for næringsmiddelforetak

Dette avsnittet fastsetter nærmere regler for visuell undersøkelse med sikte på å påvise parasitter i fiskerivarer.

Kapittel I Definisjoner

1. Med «synlig parasitt» menes en parasitt eller en gruppe parasitter som har en størrelse, farge eller tekstur som gjør det mulig å skjelve den klart fra fiskevev.
2. Med «visuell undersøkelse» menes en ikke-destruktiv undersøkelse av fisk eller fiskevarer som foretas med eller uten optiske forstørrelsesmidler, og under gode lysforhold for det menneskelige øye, herunder eventuelt bruk av gjennomlysning.

3. Med «gjennomlysning» menes, når det gjelder flyndrefisk eller fiskefileter, å holde fisk opp foran et lys i et lysdempet rom, med sikte på å påvise parasitter.

Kapittel II Visuell undersøkelse

1. Visuell undersøkelse skal utføres på et representativt antall prøver. Personene som er ansvarlige for virksomhetene på land, og kvalifiserte personer om bord i fabrikkskipene, skal fastsette antall undersøkelser og hyppigheten av dem, ut fra fiskerivarenes art, geografiske opprinnelse og anvendelse. Under produksjon skal kvalifiserte personer utføre visuell undersøkelse av den sløyde fiskens bukhule, og av lever og rogn som er beregnet på konsum. Avhengig av hvilken metode for sløyning som brukes, skal den visuelle undersøkelsen foretas:
 - a) ved manuell sløyning, fortløpende av den som håndterer fisken etter hvert som fisken sløyes og vaskes,
 - b) ved mekanisk sløyning, ved stikkprøvekontroll som foretas på et representativt antall prøver, som skal være minst ti fisk per parti.
2. Visuell undersøkelse av fiskefileter eller -skiver skal foretas av kvalifiserte personer under renskjæring og etter filetering eller oppskjæring i skiver. Dersom en individuell undersøkelse ikke er mulig på grunn av filetenes størrelse eller fileteringsmetoden, skal det utarbeides en prøvetakingsplan som skal stilles til rådighet for vedkommende myndighet i samsvar med avsnitt VIII kapittel II nr. 4 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004. Dersom gjennomlysning av filetene er nødvendig ut fra et teknisk synspunkt, skal dette inngå i prøvetakingsplanen.

Avsnitt II Forpliktelser som påhviler vedkommende myndigheter

Kapittel I Grenseverdier for totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN) for visse kategorier fiskerivarer og analysemetoder som skal benyttes

► M3

1. Ubearbeidede fiskerivarer skal anses som uegnet til konsum dersom den organoleptiske vurderingen reiser tvil om fiskerivarens ferskhet og den kjemiske kontrollen viser at følgende grenseverdier for TVBN er overskredet:
 - a) 25 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 1,
 - b) 30 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 2,
 - c) 35 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 3,
 - d) 60 mg nitrogen/100 g hele fiskerivarer som brukes direkte i framstillingen av fiskeolje til konsum som nevnt i avsnitt VIII kapittel IV del B nr. 1 annet ledd i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004. Når råvarene etterkommer del B nr. 1 bokstav a), b) og c) i nevnte kapittel, kan imidlertid medlemsstatene fastsette høyere grenseverdier for visse arter, i påvente av at det fastsettes særlig fellesskapsregelverk.
Den referansemetoden som skal benyttes ved kontroll av grenseverdier for TVBN, innebærer destillasjon av en ekstrakt som er deproteinisert av perklorsyre, som beskrevet i kapittel III.
2. Destillasjonen nevnt i nr. 1, skal foretas ved hjelp av et apparat som er i samsvar med diagrammet i kapittel IV.
3. Følgende rutinemetoder kan brukes til å kontrollere grenseverdien for TVBN:
 - mikrodifusjonsmetoden beskrevet av Conway og Byrne (1933),
 - metoden for direkte destillasjon beskrevet av Antonacopoulos (1968),
 - destillasjon av en ekstrakt som er deproteinisert av trikloreddiksyre (Codex Alimentarius-komiteen for fisk og fiskerivarer (1968)).
4. Prøven skal bestå av ca. 100 gram kjøtt, tatt fra minst tre forskjellige steder og blandet ved oppmaling.
EØS-statene skal anbefale offentlige laboratorier å bruke ovennevnte referansemetode rutinemessig. I tvilstilfeller eller dersom resultatene av en analyse utført med en av rutinemetodene bestrides, er det bare referansemetoden som kan brukes til å kontrollere resultatene.

Kapittel II Artskategorier som det er fastsatt en TVBN-grenseverdi for

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Arter tilhørende familien *Pleuronectidae* (unntatt kveite: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, arter tilhørende familien *Merlucciidae*, arter tilhørende familien *Gadidae*.

Kapittel III

Bestemmelse av mengden av totalt flyktig basisk nitrogen i fisk og fiskerivarer

1.1.1.1.1.1 Referansemetode

1. Formål og virkeområde

Denne metoden beskriver en referansemetode for å bestemme mengden av totalt flyktig basisk nitrogen i fisk og fiskerivarer. Denne metoden anvendes ved mengder av totalt flyktig basisk nitrogen fra 5 mg/100 g til minst 100 mg/100.

2. Definisjon

Med «mengden av totalt flyktig basisk nitrogen» menes her nitrogeninnholdet i flyktige nitrogenbaser som bestemt ved den beskrevne metoden.

Mengden angis i mg/100 g.

3. Kort beskrivelse

Flyktige nitrogenbaser ekstraheres fra en prøve ved hjelp av en 0,6 mol perklorsyreløsning. Etter alkalisering gjennomgår ekstrakten vanddampdestillasjon, og de flyktige basekomponentene absorberes ved hjelp av en syremottaker. Mengden av totalt flyktig basisk nitrogen bestemmes ved titrering av de absorberte basene.

4. Kjemikalier

Med mindre annet er angitt, skal det brukes analyserene kjemikalier. Vannet som brukes, skal enten være destillert eller demineralisert, og skal minst ha samme renhet. Med mindre annet er angitt, menes med «løsning» en vandig løsning med følgende kjennetegn:

- a) perklorsyreløsning = 6 g/100 ml,
- b) natriumhydroksidløsning = 20 g/100 ml,
- c) standardløsning av saltsyre 0,05 mol/l (0,05 N).

Merk: Ved bruk av et automatisk destillasjonsapparat bør titreringen utføres med en standardløsning av saltsyre på 0,01 mol/l (0,01 N).

- d) borsyreløsning = 3 g/100 ml,
- e) silikon som skumdempende middel,
- f) fenolftaleinløsning = 1 g/100 ml 95 % etanol,
- g) indikatorløsning (Tashiro Mixed Indicator): 2 g metylrødt og 1 g metylenblått oppløses i 1 000 ml 95 % etanol.

5. Instrumenter og tilbehør

- a) En kjøttkvern som gir en tilstrekkelig homogen fiskedeig.
- b) En høyhastighetsblander med mellom 8 000 og 45 000 omdreininger per minutt.
- c) Foldefilter, diameter 150 mm, til hurtigfiltrering.
- d) Byrette, 5 ml, med 0,01 ml gradering.
- e) Apparat til vanddampdestillasjon. Apparatet skal kunne innstilles på forskjellige dampmengder og produsere en konstant mengde damp i et visst tidsrom. Det skal være innrettet slik at de frie basene som dannes ved tilsetning av alkaliske stoffer, ikke kan slippe bort.

6. Utførelse

Advarsel: Under arbeidet med perklorsyre, som er sterkt etsende, må det utvises nødvendig forsiktighet og treffes egnede forholdsregler. Prøvene bør, om overhodet mulig, tilberedes i samsvar med beskrivelsene nedenfor snarest mulig etter at de ankommer laboratoriet:

a) Tilberedning av prøven

Analyseprøven males omhyggelig i kjøttkvernen beskrevet i nr. 5 bokstav a). 10 g ± 0,1 g av den oppmalte prøven veies nøyaktig i en egnet beholder. Dette blandes med 90,0 ml av perklorsyreløsningen nevnt i nr. 4 bokstav a), homogeniseres i to minutter i blanderen beskrevet i nr. 5 bokstav b), og filtreres.

Den framstilte ekstrakten kan oppbevares i minst sju dager ved en temperatur på ca. 2-6 °C.

b) Vanddampdestillasjon

Ha 50,0 ml av ekstrakten framstilt i samsvar med bokstav a), i apparatet for vandampdestillasjon beskrevet i nr. 5 bokstav e). For at det senere skal kunne la seg gjøre å kontrollere at ekstrakten er tilstrekkelig alkalisk, tilsettes noen dråper fenolfalein beskrevet i nr. 4 bokstav f). Etter å ha tilsatt noen få dråper silikonbasert skumdempende middel, tilsettes ekstrakten 6,5 ml av natriumhydroksidløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav b), og vandampdestillasjonen settes i gang umiddelbart.

Vandampdestillasjonen reguleres slik at det produseres ca. 100 ml destillat i løpet av ti minutter. Destillasjonsavløpsrøret nedsenkes i en beholder med 100 ml av borsyreløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav d), som er tilsatt tre til fem dråper av indikatorløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav g). Etter nøyaktig ti minutter avsluttes destillasjonen. Destillasjonsavløpsrøret tas opp av beholderen og skylles med vann. De flyktige basene i mottakerløsningen bestemmes ved titrering med standardløsningen av saltsyre beskrevet i nr. 4 bokstav c).

Endepunktets pH-verdi skal være $5,0 \pm 0,1$.

c) *Titrering*

Det skal foretas dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt utført dersom forskjellen mellom de to bestemmelsene ikke er større enn 2 mg/100 g.

d) *Blindprøve*

Blindprøven utføres som beskrevet i bokstav b). I stedet for ekstrakten brukes 50,0 ml av perklorisyreløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav a).

7. *Beregning av totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN)*

Etter at mottakerløsningen er titrert med saltsyren beskrevet i nr. 4 bokstav c), beregnes mengden av totalt flyktig basisk nitrogen etter følgende ligning:

$$\text{TVBN (i mg/100 g prøve)} = (V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100/M$$

V_1 = volumet i ml av 0,01 mol saltsyreløsning for prøven

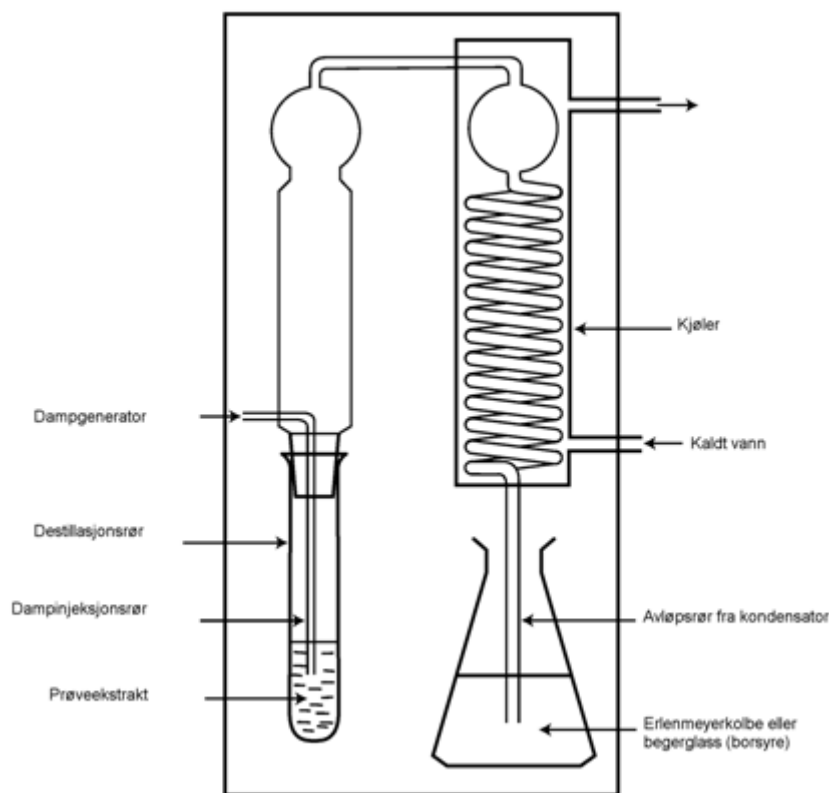
V_0 = volumet i ml av 0,01 mol saltsyreløsning for blindprøven

M = prøvens vekt i g.

Merknader

1. Det skal foretas dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt utført dersom forskjellen mellom de to bestemmelsene ikke er større enn 2 mg/100 g.
2. Utstyret kontrolleres ved destillasjon av en $\text{NH}_4 \text{Cl}$ -løsning tilsvarende 50 mg TVBN per 100 g.
3. Standardavvik for reproduserbarhet: $S_r = 1,20$ mg/100 g. Standardavvik for sammenlignbarhet: $S_R = 2,50$ mg/100 g.

Kapittel IV **Dampdestillasjonsapparat for TVBN**



Vedlegg III Anerkjente analysemetoder for å påvise marine biotoksiner

Vedkommende myndigheter og, når det er relevant, driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal bruke analysemetodene beskrevet nedenfor for å kontrollere at grenseverdiene fastsatt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, blir overholdt.

Når det benyttes biologiske metoder, skal de metodene som innebærer bruk av dyr med den laveste følsomheten, som forårsaker minst smerte, og som innebærer bruk av færrest mulig dyr, tas i betraktning, i samsvar med artikkel 7 nr. 2 og 3 i rådsdirektiv 86/609/EØF.¹

¹ EFT L 358 av 18.12.1986, s. 1.

◀ M3

▶ M12

Kapittel I Metode for å påvise paralyserende skjellgift (PSP)

1. Innholdet av paralyserende skjellgift (PSP) i de spiselige delene av bløtdyr (hele kroppen eller enhver del som spises for seg), skal bestemmes i samsvar med den biologiske analysemetoden eller enhver annen internasjonalt anerkjent metode.
2. Dersom resultatene bestrides, skal den såkalte Lawrence-metoden, som offentliggjort i AOAC Official Method 2005.06 («Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish»), være referansemetoden.

◀ M12

▶ M2

Kapittel II Metode for å påvise hukommelsestap-toksin (ASP)

Det samlede innhold av hukommelsestap-toksin (ASP) i de spiselige delene av bløtdyr (hele kroppen eller enhver del som spises for seg), skal bestemmes ved bruk av høytrykksvæskekromatografi (HPLC) eller enhver annen anerkjent metode.

Til screeningformål kan 2006.02-ASP-ELISA-metoden offentliggjort i Official Journal i juni 2006 også anvendes til påvisning av det samlede innhold av ASP i de spiselige delene av bløtdyr.

Dersom resultatene bestrides, skal HPLC-metoden være referansemetoden.

◀ M2

▶ M5 Kapittel III Metoder for å påvise lipofile toksiner

A. Kjemiske metoder

1. LC-MS/MS-metoden fra EU-referanselaboratoriet for marine toksiner skal være referansemetoden til påvisning av marine toksiner som omhandlet i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel V, punkt 2, litra c), d) og e). Ved denne metode bestemmes minst følgende forbindelser:
 - toksiner, som tilhører okadasyre gruppen: OA, DTX1, DTX2 og DTX3 inklusive deres estere
 - toksiner, som tilhører pectenotoksin gruppen: PTX1 og PTX2
 - toksiner, som tilhører yessotoksin gruppen: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX og 45 OH Homo YTX
 - toksiner, som tilhører azaspiracid gruppen: AZA1, AZA2 og AZA3.
2. Den samlede toksiske ekvivalens beregnes ved hjelp av toksiske ekvivalensfaktorer (TEF) som anbefalt av EFSA.
3. Hvis det oppdages nye analoge stoffer av betydning for folkehelsen, skal de også være omfattet av analysen. Den samlede toksiske ekvivalens beregnes ved hjelp av toksiske ekvivalensfaktorer (TEF) som anbefalt av EFSA.
4. Andre metoder, f.eks. væskechromatografi-massespektometri (LC-MS), høy presisjon veskekromatografi (HPLC) med passende deteksjon, immunoassays og funksjonelle analysemetoder, f.eks. fosfatase-inhiberingsassay, kan anvendes som alternativer eller supplerende metoder til EU-referanselaboratoriets LC-MS/MS metode, forutsatt at:
 - a) de enten alene eller kombinert kan påvise minst de analoge stoffer, som er nevnt i litra A, punkt 1, i dette kapittel; mer passende kriterier fastlegges hvis det er nødvendig;
 - b) de oppfyller de kriterier for metodens yteevne, som EU-referanselaboratoriet har fastsatt. Slike metoder bør valideres i samme laboratorium og være testet med suksess i henhold til et anerkjent program for prestasjonsprøving. EU-referanselaboratoriet støtter aktiviteter i forbindelse med sammenlignende validering av teknikken med deltagelse av flere laboratorier for å muliggjøre en formell standardisering,
 - c) anvendelsen av disse metodene gir et tilsvarende beskyttelsesnivå for folkehelse.

B. Biologiske metoder

1. For å gi medlemsstatene mulighet for å tilpasse sine metoder til LC-MS/MS-metoden, som fastsatt i litra A, punkt 1, i dette kapittel kan det til påvisning av de marine toksiner, som er omhandlet i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapittel V, punkt 2, litra c), d) og e)., inntil den 31. desember 2014 fremdeles brukes prosedyrer med en rekke biologiske analysemetoder med mus, som er forskjellige med hensyn til prøvematriks (hepatopancreas eller hel skjellmat) og med hensyn til de løsemidler, som anvendes til ekstraksjon og opprensning.
2. Følsomhet og selektivitet avhenger av, hvilket løsemiddel som velges til ekstraksjon og opprensning, og dette bør tas i betraktning, når det avgjøres, hvilken metode som skal anvendes, slik at alle toksinene blir omfattet.
3. En enkelt biologisk analysemetode med mus med aceton ekstraksjon kan brukes til å påvise okadasyre, dinophysistoksiner, azaspiracider, pectenotoksiner og yessotoksiner. En slik metode kan om nødvendig suppleres med veske-veske-ekstraksjon med etylacetat/vann eller diklormetan/vann for å fjerne eventuelle interferenser.

4. Det anvendes tre mus til hver test. Hvis to av tre mus dør, innen 24 timer etter at de alle har fått injisert et ekstrakt svarende til 5 g hepatopaneas eller 25 g av hel skjellmat, anses det som ett positivt resultat for, at en eller flere av de toksiner, som er omhandlet forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapitel V, punkt 2, litra c), d) og e)., forekommer i mengder, som overstiger de fastsatte grenseverdier.
5. Biologisk analysemetode med mus med aceton ekstraksjon fulgt av veske-veske- ekstraksjon med dietyleter kan brukes til å påvise okadasyre, dinophysistoksiner, pectenotoksiner og azaspiracider, men det kan ikke brukes til å påvise yessotoksiner, da det kan forekomme tap av disse toksiner ved ekstraksjonen. Det anvendes tre mus til hver test. Hvis to av tre mus dør, innen 24 timer etter at de alle har fått injisert et ekstrakt svarende til 5 g hepatopaneas eller 25 g av hel skjellmat, anses det for et positivt resultat for, at okadasyre, dinophysistoksiner, pectenotoksiner og azaspiracider forekommer i mengder, som overstiger de grenseverdier, som er fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapitel V, punkt 2, litra c), d) og e).
6. Bioassay med rotter kan brukes til å påvise okadasyre, dinophysistoksiner og azaspiracider. Det anvendes tre rotter til hver test. Hvis minst en av tre rotter pr. forsøk reagerer med diaré, anses det som ett positivt resultat for, at okadainsyre, dinophysistoksiner og azaspiracider forekommer i mengder, som overstiger de grenser, som er fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 vedlegg III, avsnitt VII, kapitel V, punkt 2, litra c), d) og e).

C. Etter den periode, som er fastsatt i litra B, punkt 1, i dette kapittel, må biologisk analysemetode med mus kun brukes ved den periodiske overvåking av produksjons- og gjenutleggingsområder med henblikk på påvisning av nye eller ukjente marine toksiner på grunnlag av nasjonale kontrollprogrammer, som medlemslandene har utarbeidet.

◀ M5

Vedlegg IV Kalsiuminnhold i mekanisk utbeinet kjøtt

Kalsiuminnholdet i mekanisk utbeinet kjøtt som nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004, skal:

1. ikke overstige 0,1 % (=100 mg/100 g eller 1 000 ppm) av fersk vare,
2. fastsettes ved bruk av en standardisert internasjonal metode.

Vedlegg V Lister over godkjente næringsmiddelforetak

Kapittel I Tilgang til lister over godkjente næringsmiddelforetak

Som et bidrag til at medlemsstatene kan gjøre ajourførte lister over godkjente næringsmiddelforetak tilgjengelige for andre medlemsstater og offentligheten, oppretter Kommisjonen et nettsted der alle medlemsstater skal legge en lenke til sine respektive nasjonale nettsteder.

Kapittel II Utforming av de nasjonale nettstedene

A. Hovedliste

1. Hver medlemsstat skal gi Kommisjonen en nettadresse til ett nasjonalt nettsted som inneholder hovedlisten med listene over godkjente næringsmiddelforetak som framstiller produkter av animalsk opprinnelse, som definert i nr. 8.1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Hovedlisten nevnt i nr. 1, består av én side og skal være utarbeidet på ett eller flere offisielle EU-språk.

B. Struktur

1. Nettstedet med hovedlisten utarbeides av vedkommende myndighet eller, dersom det er relevant, av en av de vedkommende myndigheter som er nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 882/2004.
2. Hovedlisten skal inneholde lenker til:
 - a) andre nettsider på samme nettsted,

- b) nettstedet som administreres av andre vedkommende myndigheter, enheter eller organer, når visse lister over godkjente næringsmiddelforetak ikke vedlikeholdes av vedkommende myndighet nevnt i nr. 1.

► **M9**

C. Lister i TRACES

Som unntak fra del A og B kan medlemsstatene gjøre listene tilgjengelige gjennom TRACES.

◄ **M9**

Kapittel III Oppsett og koder for lister over godkjente foretak

Oppsettet, herunder relevante opplysninger og koder, skal fastsettes for å sikre at opplysningene om de godkjente næringsmiddelforetakene er lett tilgjengelige og at listene er enkle å lese.

Kapittel IV Tekniske spesifikasjoner

Oppgavene og aktivitetene nevnt i kapittel II og III, skal utføres i samsvar med de tekniske spesifikasjonene Kommisjonen har offentliggjort.

► **M1**

Vedlegg VI Modeller for hygienesertifikat ved import av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum

► **M10**

Avsnitt I (Opphevet) Avsnitt II (Opphevet) Avsnitt III (Opphevet)

◄ **M10**

Avsnitt IV Fiskerivarer

Hygienesertifikatet nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004 som skal brukes ved import av fiskerivarer, skal være i samsvar med modellen fastsatt i tillegg IV til dette vedlegg.

Avsnitt V Levende muslinger

Helsesertifikatet nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004 som skal brukes ved import av levende muslinger, skal være i samsvar med modellen fastsatt i tillegg V til dette vedlegg.

► **M10**

Avsnitt VI (Opphevet)

► **M10**

Tillegg I til vedlegg VI (Opphevet) Tillegg II til vedlegg VI (Opphevet) Tillegg III til vedlegg VI (Opphevet)

- ◀ M10
- ▶ M4
- ▶ M7

Tillegg IV til vedlegg VI Modell for hygienesertifikat ved import av fiskerivarer beregnet på konsum



- ◀ M7

Tillegg V til vedlegg VI

Del A

Modell for hygienesertifikat ved import av levende muslinger, pigghuder, sekkedyr og sjøsnegler beregnet på konsum



- ◀ M4

- ▶ M1

Del B

Modell for supplerende hygieneattestasjon for foredlede muslinger av arten *Acanthocardia tuberculatum*

Undertegnede offentlige inspektør attesterer at de foredlede muslingene av arten *Acanthocardia tuberculatum* som omfattes av hygienesertifikatet med referansenummer: ..

1. er høstet i produksjonsområder som er klart identifisert, overvåket og godkjent av vedkommende myndighet i henhold til kommisjonsvedtak 2006/766/EF,¹ og der innholdet av paralyserende skjellgift (PSP) i de spiselige delene av disse muslingene er under 300 µg per 100 g,
2. er transportert direkte til virksomheten i containere eller på kjøretøyer som er plombert av vedkommende myndighet:

.....
.....

(navn og offisielt godkjeningsnummer på virksomheten som har særlig tillatelse fra vedkommende myndighet til å utføre behandlingen),

3. er ledsaget under transporten til denne virksomheten av et dokument utstedt av vedkommende myndighet som tillater transporten og attesterer varenes art og mengde, opprinnelsesområde og bestemmelsesvirksomheten,
4. har gjennomgått den varmebehandlingen som er definert i vedlegget til vedtak 96/77/EF,
5. ikke har et innhold av paralyserende skjellgift (PSP) som kan påvises ved den biologiske analysemetoden, slik det framgår av vedlagte analyserapport(er) om prøvene som er tatt av alle partier i den forsendelsen denne attesten omfatter.

Undertegnede offentlige inspektør attesterer at vedkommende myndighet har kontrollert at den egenkontrollen som gjennomføres i den virksomheten som er nevnt i nr. 2, får særskilt anvendelse på den varmebehandling som er nevnt i nr. 4.

Undertegnede offentlige inspektør erklærer å være kjent med bestemmelsene i vedtak 96/77/EF og at vedlagte analyserapport(er) samsvarer med prøven som er tatt av produktene etter foredling.

Offentlig inspektør:

Navn (med blokkbokstaver):

Kvalifikasjon og tittel:

Dato:

Underskrift:

Stempel

¹ EUT L 320 av 18.11.2006, s. 53.

► M10

Tillegg VI til vedlegg VI (Opphevet)

◀ M10

► M11

Tillegg VIII til vedlegg VI

Modell for hygiensertifikat for fiskerivarer beregnet på konsum som er fanget av fartøyer som fører en medlemsstats flagg, og som er omlastet i tredjestater med eller uten lagring



◀ M11

Vedlegg VIa Prøvetakingsmetoder for rå melk og varmebehandlet melk

Kapittel I Bestemmelse av kimtall og somatisk celletall

1. Når det utføres kontroll på grunnlag av de kriteriene som er fastsatt i avsnitt IX kapittel I del III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, skal følgende standarder anvendes som referansemetoder:
 - a) EN/ISO 4833 for kimtall ved 30 °C,
 - b) ISO 13366-1 for det somatiske celletallet.
2. Bruk av alternative analysemetoder godtas:
 - a) For kimtall ved 30 °C når metodene er validert på grunnlag av referansemetoden nevnt i nr. 1 bokstav a) i samsvar med protokollen i EN/ISO-standard 16140 eller andre lignende internasjonalt anerkjente protokoller.
Særlig skal omregningsforholdet mellom en alternativ metode og referansemetoden nevnt i nr. 1 bokstav a), fastsettes i samsvar med ISO-standard 21187.
 - b) For somatisk celletall når metodene er validert på grunnlag av referansemetoden nevnt i nr. 1 bokstav b) i samsvar med protokollen i ISO 8196, og når de gjennomføres i samsvar med ISO-standard 13366-2 eller andre lignende internasjonalt anerkjente protokoller.

Kapittel II Bestemmelse av alkalisk fosfataseaktivitet

1. ISO-standard 11816-1 skal anvendes som referansemetode når alkalisk fosfataseaktivitet skal bestemmes.
2. Alkalisk fosfataseaktivitet uttrykkes i millienheter enzymaktivitet per liter (mU/l). En enhet alkalisk fosfataseaktivitet er den mengden alkalisk fosfataseenzym som katalyserer omdanningen av én mikromol substrat per minutt.
3. Det antas at en alkalisk fosfataseprøve gir et negativt resultat dersom den målte aktiviteten i kumelk ikke overstiger 350 mU/l.
4. Bruken av alternative analysemetoder kan godtas når metodene er blitt validert mot referansemetoden nevnt i nr. 1 i samsvar med internasjonalt anerkjente protokoller.

Vedlegg VIb Krav til offentlig kontroll med inspeksjon av kjøtt

► M2

1. I dette vedlegg menes med:

- a) «kontrollerte oppstallingsforhold i integrerte produksjonssystemer» en type husdyrhold der dyr holdes under forhold som oppfyller kriteriet fastsatt i tillegget,
- b) «ungt storfe» storfe uansett kjønn som er høyst åtte måneder,
- c) «ungsau» en sau uansett kjønn som ikke har en frambrutt blivende fortann og som er høyst tolv måneder,
- d) «unggeit» en geit uansett kjønn som er høyst seks måneder,
- e) «besetning» et dyr eller en gruppe av dyr som holdes på en driftsenhet som en epidemiologisk enhet; dersom flere enn én besetning holdes på en driftsenhet, skal hver enkelt besetning utgjøre en særlig epidemiologisk enhet,
- f) «driftsenhet» en virksomhet, bygning eller, når det dreier seg om et utegangeroppdrett, ethvert sted innenfor en medlemsstats territorium, der dyr holdes, oppdrettes eller håndteres,
- g) «virksomhet der det ikke løpende utføres slaktning eller viltbehandling» et slakteri eller viltbehandlingsanlegg utpekt av vedkommende myndighet på grunnlag av en risikoanalyse, der slaktning eller viltbehandling ikke foregår gjennom hele arbeidsdagen eller flere arbeidsdager i strekk.

2. Undersøkelse post mortem i virksomheter som ikke løpende utfører slaktning eller viltbehandling.

- a) Vedkommende myndighet kan i samsvar med avsnitt III kapittel II nr. 2 bokstav b) i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004 bestemme at den offentlige veterinæren ikke må være til stede under hele undersøkelsen post mortem, forutsatt at følgende vilkår er oppfylt:
 - i) Den aktuelle virksomheten er en virksomhet der det ikke løpende utføres slaktning eller viltbehandling, og som har tilstrekkelig kapasitet til å lagre kjøtt med avvik fram til den offentlige veterinæren kan foreta en endelig undersøkelse post mortem.
 - ii) En kontrolltekniker utfører undersøkelsen post mortem.
 - iii) Den offentlige veterinæren er til stede i virksomheten minst en gang om dagen når det utføres eller er utført slaktning.
 - iv) Vedkommende myndighet har innført en framgangsmåte for regelmessig å vurdere kontrollteknikerens arbeid i disse virksomhetene, herunder
 - kontroll av individuell ytelse,
 - verifisering av dokumentasjonen om resultatene av undersøkelsen og sammenligning med tilsvarende skrotter,
 - kontroll av skrotter på lageret.
- b) I risikoanalysen som vedkommende myndighet foretar i henhold til nr. 1 bokstav g) for å fastslå hvilke virksomheter som kan omfattes av unntaket fastsatt i nr. 2 bokstav a), skal det tas hensyn til minst følgende punkter:
 - i) antallet dyr som slaktes eller håndteres per time eller per dag,
 - ii) arter og kategorier av dyr som slaktes eller håndteres,
 - iii) virksomhetens kapasitet,
 - iv) tidligere resultater av virksomhetens slaktning eller håndtering av dyr,
 - v) virkningen av eventuelle ytterligere tiltak i næringsmiddelkjeden som i forbindelse med anskaffelse av slaktedyr er truffet for å sikre næringsmiddeltryggheten,
 - vi) virkningen av det HACCP-baserte systemet som benyttes,
 - vii) revisjonsrapporter,
 - viii) vedkommende myndighets tidligere fortegnelser over undersøkelser ante mortem og post mortem.

3. Krav til risikobasert kjøttkontroll uten innsnitt

► M8

a) ---

◀ M8

- b) Som unntak fra de særlige kravene i avsnitt IV kapittel I og II i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004 kan framgangsmåtene for undersøkelse post mortem av ungt storfe, ungsau og ungeit begrenses til en visuell undersøkelse og begrenset palpering, forutsatt at følgende vilkår er oppfylt:
 - i) Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket sørger for at det unge storfeet holdes under kontrollerte oppstallingsforhold i et integrert produksjonssystem som fastsatt i tillegget til dette vedlegg.
 - ii) Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket sørger for at ungt storfe oppdrettes i en besetning som er offisielt fri for bovin tuberkulose.

- iii) Den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket omfattes ikke av overgangsbestemmelsene om opplysninger om næringsmiddelkjeden som fastsatt i artikkel 8 i forordning (EF) nr. 2076/2005.
 - iv) Vedkommende myndighet gjennomfører eller krever at det gjennomføres regelmessig serologisk og/eller mikrobiologisk overvåking av et utvalgt antall dyr på grunnlag av en analyse av de risikoer for næringsmiddelsikkerheten som forekommer hos levende dyr og som er relevante på driftsenhetsplan.
 - v) Undersøkelse post mortem av ungt storfe omfatter alltid palpering av retrofaryngeale, bronkiale og mediastinale lymfeknuter.
 - c) Dersom avvik påvises, skal skrotten og slakteavfall gjennomgå en fullstendig undersøkelse post mortem som fastsatt i avsnitt IV kapittel I og II i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004. Vedkommende myndighet kan imidlertid på grunnlag av en risikoanalyse beslutte at kjøtt med visse mindre avvik som er definert av vedkommende myndighet, som ikke utgjør noen risiko for menneskers eller dyrs helse, ikke behøver å gjennomgå en fullstendig undersøkelse post mortem.
 - d) Ungt storfe, ungsauer og unggeiter og avvente griser som ikke sendes rett fra driftsenheten der de er født til et slakteri, kan flyttes én gang til en annen driftsenhet (for oppdrett eller oppfôring) før de sendes til et slakteri. I slike tilfeller
 - i) kan godkjente oppsamlingsentraler benyttes til ungt storfe, ungsauer eller unggeiter mellom opprinnelsenheten og driftsenheten for oppdrett eller oppfôring, samt mellom disse driftsenhetene og slakteriet,
 - ii) skal det sikres at hvert enkelt dyr eller parti av dyr kan spores.
4. Ytterligere krav til undersøkelse post mortem av enhovede dyr
- a) Ferskt kjøtt fra enhovede dyr som er oppdrettet i stater som ikke er fri for snive i samsvar med kapittel 2.5.8.2 i helseregulverket for landdyr fra Verdens dyrehelseorganisasjon, skal ikke bringes i omsetning, med mindre kjøttet kommer fra enhovede dyr som er undersøkt for snive i samsvar med avsnitt IV kapittel IX punkt D i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004.
 - b) Ferskt kjøtt fra enhovede dyr med påvist snive skal erklæres uegnet til konsum, som fastsatt i avsnitt IV kapittel IX punkt D i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004.

Tillegg til vedlegg Vlb

I dette vedlegg menes med: «kontrollerte oppstallingsforhold i integrerte produksjonssystemer» at den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket oppfyller følgende kriterier:

- a) Alt fôr kommer fra et anlegg som produserer fôr i samsvar med kravene fastsatt i artikkel 4 og 5 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 183/2005.¹ Dersom dyrene får grovfôr eller vekster som fôr, skal dette behandles korrekt, og tørkes og/eller pelleteres om mulig.
- b) Det skal i størst mulig grad benyttes et alt-inn-alt-ut-system. Når dyr innføres i en besetning, skal de holdes isolert så lenge veterinærtjenestene krever det, for å hindre at sykdommer innføres.
- c) Ingen av dyrene får oppholde seg utendørs, med mindre den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket gjennom en risikoanalyse kan overbevise vedkommende myndighet om at tidsrommet, anlegget og forholdene ved opphold utendørs ikke utgjør noen fare for innførsel av sykdom i besetningen.
- d) Det foreligger detaljerte opplysninger om dyrene fra fødsel til slakting og om forholdene de holdes under i samsvar med avsnitt III i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004.
- e) Dersom dyrene får strø, skal strømaterialiet behandles på hensiktsmessig måte slik at forekomst eller innførsel av sykdom unngås.
- f) Personale ved driftsenheten skal etterkomme hygienebestemmelsene fastsatt i vedlegg I til forordning (EF) nr. 852/2004.
- g) Det finnes framgangsmåter for å kontrollere adgangen til områdene der dyr holdes.
- h) Driftsenheten har ikke turist- eller campinganlegg, med mindre den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket gjennom en risikoanalyse kan overbevise vedkommende myndighet om at anlegget er tilstrekkelig atskilt fra dyreoppdrettsenheten slik at direkte og indirekte kontakt mellom mennesker og dyr ikke er mulig.
- i) Dyrene har ikke adgang til deponier eller husholdningsavfall.
- j) Det finnes en plan for bekjempelse av skadedyr.
- k) Ensilasje benyttes ikke med mindre den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket gjennom en risikoanalyse kan overbevise vedkommende myndighet om at fôret ikke medfører noen risiko for dyrene.

- l) Avløpsvann og sedimenter fra renseanlegg slippes ikke ut på områder som dyrene har adgang til, og benyttes ikke til gjødsling av beitemark som brukes til å dyrke avlinger som skal brukes til fôr, med mindre det behandles på riktig måte og til vedkommende myndighets tilfredshet.

1 EUT L 35 av 8.2.2005, s. 1.

◀ M2

◀ M1

Vedlegg VII Endringer I forordning (EF) nr. 853/2004

I vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 gjøres følgende endringer:

1. I vedlegg II avsnitt I del B gjøres følgende endringer:

- a) I nr. 6 skal annet ledd lyde:
«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE og UK.»
- b) Nr. 8 skal lyde:
«8. Når merket brukes i en virksomhet som ligger i EØS, skal det være ovalt og inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.»

2. I vedlegg III gjøres følgende endringer:

- a) I avsnitt I kapittel IV skal nr. 8 lyde:
«8. Skroten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, skal flås fullstendig, unntatt når det gjelder svin, hodet på sauer, geiter og kalver samt føtter på storfe, sauer og geiter. Hoder og føtter skal håndteres på en slik måte at forurensning unngås.»
- b) I avsnitt II skal nytt kapittel VII lyde:
«Kapittel VII: Vannbindende midler
- Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sørge for at fjørfekjøtt som er behandlet særlig for å øke vannbindingen, ikke omsettes som ferskt kjøtt, men som tilberedt kjøtt, eller brukes til framstilling av foredlede produkter.»
- c) I avsnitt VIII kapittel V del E skal nr. 1 lyde:
«1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier, skal ikke omsettes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*. Ferske, bearbejdede og foredlede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan bare omsettes innpakket eller emballert og skal merkes med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning og/eller koking/steking samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarmkanalen. Både det vitenskapelige navnet og det vanlige navnet skal stå på etiketten.»
- d) I avsnitt IX gjøres følgende endringer:
- i) I kapittel I del II B nr. 1 skal bokstav e) lyde:
«e) spenedyppingsmidler eller spenespray skal brukes bare dersom de er godkjent eller registrert i samsvar med europaparlaments- og rådsdirektiv 98/8/EF av 16. februar 1998 om omsetning av biocidprodukter.¹»
- ii) I kapittel II del II skal nr. 1 lyde:

- «1. Dersom rå melk eller melkeprodukter varmebehandles, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at kravene i kapittel XI i vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles. Når følgende prosesser benyttes, skal de særlig sikre at disse er i samsvar med angitte spesifikasjoner:
- a) Pasteurisering skjer ved en behandling som omfatter:
 - i) høy temperatur i kort tid (minst 72 °C i 15 sekunder),
 - ii) lav temperatur i lang tid (minst 63 °C i 30 minutter) eller
 - iii) andre kombinasjoner av tid og temperatur som gir tilsvarende virkning, slik at produktene, dersom det er relevant, viser en negativ reaksjon på en alkalisk fosfataseprøve umiddelbart etter en slik behandling.
 - b) Behandling ved ultrahøy temperatur (UHT) skjer ved en behandling:
 - i) som omfatter en kontinuerlig varmestrøm ved høy temperatur i kort tid (ikke under 135 °C i et passende tidsrom), slik at det behandlede produktet ikke inneholder noen levedyktige mikroorganismer eller sporer som kan vokse i produktet når det oppbevares i en aseptisk, lukket beholder i omgivelsestemperatur, og
 - ii) som er tilstrekkelig for å sikre at produktene fortsatt er mikrobiologisk stabile etter inkubasjon i 15 dager ved 30 °C i lukkede beholdere, eller i sju dager ved 55 °C i lukkede beholdere, eller etter bruk av en annen metode som viser at produktet har gjennomgått en egnet varmebehandling.»

e) I avsnitt X kapittel II gjøres følgende endringer:

i) I del III skal nr. 5 lyde:

«5. Etter knekking skal alle bestanddeler av det flytende egget foredles så raskt som mulig for å eliminere mikrobiologiske farer eller redusere dem til et akseptabelt nivå. Et parti som er utilstrekkelig foredlet, kan omgående gjennomgå en ny foredling på samme virksomhet, forutsatt at denne foredlingen gjør det egnet til konsum. Når det konstateres at et parti er uegnet til konsum, skal det denatureres for å sikre at det ikke brukes til konsum.

ii) I del V skal nr. 2 lyde:

«2. Når det gjelder flytende egg, skal etiketten nevnt i punkt 1 også være påført ordene: «ikke-pasteuriserte flytende egg – skal behandles på mottakerstedet» og angivelse av dag og klokkeslett da eggene ble knekket.»

f) I avsnitt XIV skal nytt kapittel V lyde:

«Kapittel V: Merking

Innpakning og emballasje som inneholder gelatin, skal være påført ordene «gelatin egnet til konsum» og angi dato for bearbeiding.»

1 EFT L 123 av 24.4.1998, s. 1.

Vedlegg VIII **Endringer i forordning (EF) nr. 854/2004**

I vedlegg I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 gjøres følgende endringer:

1. I vedlegg I avsnitt I kapittel III nr. 3 gjøres følgende endringer:

a) I bokstav a) skal annet ledd lyde:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE og UK».

b) Bokstav c) skal lyde:

«c) når merket brukes i et slakteri i EØS, skal det inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.»

2. I vedlegg II kapittel II del A skal nr. 4 og 5 lyde:

«4. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes til konsum før de har blitt behandlet i en rensesentral eller etter at de har blitt gjenutlagt for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3, som klasse B-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 4 600 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. Referansemetoden for denne analysen er MPN-prøven (mest sannsynlige tall) med fem rør og tre fortyninger som angitt i EN/ISO 16649-3. Alternative metoder kan benyttes dersom de er validert i forhold til denne referansemetoden i samsvar med kriteriene i EN/ISO 16140.

5. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes før de har blitt gjenutlagt i et langt tidsrom for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3 som klasse C-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 46 000 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. Referansemetoden for denne analysen er MPN-prøven (mest sannsynlige tall) med fem rør og tre fortykninger som angitt i EN/ISO 16649-3. Alternative metoder kan benyttes dersom de er validert i forhold til denne referansemetoden i samsvar med kriteriene i EN/ISO 16140.»

3. I vedlegg III kapittel II del G skal nr. 1 lyde:

«1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier, skal ikke omsettes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*. Ferske, bearbejdede og foredlede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan bare omsettes innpakket eller emballert og skal merkes med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning og/eller koking/steking samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarm-kanalen. Både det vitenskapelige navnet og det vanlige navnet skal stå på etiketten.»

Forordning (EU) 2017/185

0 Tilføyd ved forskrift 10 juli 2017 nr. 1178.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) 2017/185 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I.

Kommisjonsforordning (EU) 2017/185

av 2. februar 2017

om fastsettelse av overgangsbestemmelser for anvendelsen av visse bestemmelser i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,¹ særlig artikkel 9 første ledd,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum,² særlig artikkel 16 første ledd, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 medførte betydelige endringer av de reglene og framgangsmåtene som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak og vedkommende myndigheter i medlemsstatene skal overholde. Ettersom det i visse tilfeller ville ha medført praktiske problemer å anvende flere av disse reglene og framgangsmåtene med umiddelbar virkning, var det nødvendig å vedta overgangstiltak.
- 2) Rapporten av 28. juli 2009 fra Kommisjonen til Europaparlamentet og Rådet om erfaringene med anvendelsen av Europaparlamentets og Rådets hygieneforordninger (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004³ (heretter kalt «rapporten»), gir en faktabasert framstilling av alle berørte parter erfaringer, herunder vanskelighetene som oppsto i 2006, 2007 og 2008 med gjennomføringen av forordningene.
- 3) Rapporten inneholder tilbakemeldinger på erfaringene med overgangsbestemmelsene fastsatt i kommisjonsforordning (EF) nr. 2076/2005.⁴ Rapporten viser også til problemer i forbindelse med lokal levering av små mengder av visse næringsmidler og påpeker at en videre avklaring av importvilkårene er nødvendig i tilfeller der nasjonale importregler anvendes i fravær av regler fastsatt på unionsplan, samt at kriser på grunn av importerte næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilisk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse (sammensatte produkter), har bekreftet behovet for bedre kontroll med slike produkter.
- 4) Kommisjonsforordning (EU) nr. 1079/2013⁵ fastsatte overgangsbestemmelser for en overgangsperiode til og med 31. desember 2016, for å muliggjøre en myk overgang til full gjennomføring av de nye reglene og framgangsmåtene. Ved fastsettelsen av overgangsperiodens varighet ble det tatt hensyn til at rammereglerne for hygiene skulle gjennomgås på nytt i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004.
- 5) I tillegg er det på grunnlag av informasjonen som er tilkommet i forbindelse med de seneste revisjonene utført av inspektører fra Kommisjonens generaldirektorat for helse og næringsmiddeltrygghet, fra vedkommende myndigheter i medlemsstatene og relevante næringsmiddelforetak i Unionen, nødvendig at visse overgangstiltak fastsatt i forordning (EU) nr. 1079/2013 opprettholdes i påvente av innføringen av de permanente kravene angitt i preambelen til denne forordning.
- 6) Direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og haredyr som er slaktet på driftsenheten, fra produsenten til sluttforbrukeren eller til lokale detaljister som leverer dette som ferskt kjøtt direkte til sluttforbrukeren, er unntatt fra virkeområdet til forordning (EF) nr. 853/2004. En begrensning av denne bestemmelsen til ferskt kjøtt vil medføre en ekstra byrde for små produsenter. Ved forordning (EU) nr. 1079/2013 er det derfor fastsatt et unntak fra bestemmelsene i forordning (EF) nr. 853/2004 når det gjelder direkte levering av slike varer på bestemte vilkår, uten at det begrenses til ferskt kjøtt. Dette unntaket bør opprettholdes i ytterligere en overgangsperiode fastsatt i denne forordning, mens muligheten for et permanent unntak vurderes.
- 7) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 er det fastsatt visse regler for import av produkter av animalsk opprinnelse og sammensatte produkter til Unionen. Ved forordning (EU) nr. 1079/2013 er det fastsatt overgangstiltak om unntak fra flere av disse reglene for visse sammensatte produkter for hvilke folkehelsekrav for import til Unionen ennå ikke er fastsatt på unionsplan, f.eks. for andre produkter enn dem nevnt i artikkel 3 nr. 1 og 3 i kommisjonsforordning (EU) nr. 28/2012.⁶
- 8) Kommisjonen har lagt fram et forslag til forordning om offentlig kontroll i næringsmiddelkjeden som er nær vedtakelse i den ordinære lovgivningsprosedyren. Når den er vedtatt og får anvendelse, skal forordningen utgjøre det rettslige grunnlaget for en risikotilpasset strategi for kontroll av sammensatte produkter ved import. Det er nødvendig å gi unntak i en ytterligere overgangsperiode på fire år fram til den nye forordningen forventes å komme til anvendelse.
- 9) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 er det tillatt å importere næringsmidler av animalsk opprinnelse fra virksomheter som håndterer produkter av animalsk opprinnelse som det i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 ikke er fastsatt særlige krav til, såfremt ikke en harmonisert liste over godkjente tredjestater er opprettet og en felles mal for et importsertifikat er fastsatt. Det trengs mer tid til samråd med berørte parter og vedkommende myndigheter i medlemsstatene og i tredjestater, idet det tas hensyn til mulig innvirkning på import av slike næringsmidler ved å opprette listen og fastsette malen for importsertifikatet.
- 10) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og før –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

2 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206.

3 KOM(2009) 403 endelig utgave.

- 4 Kommisjonsforordning (EF) nr. 2076/2005 av 5. desember 2005 om fastsettelse av overgangsordninger for gjennomføringen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 83).
- 5 Kommisjonsforordning (EU) nr. 1079/2013 av 31. oktober 2013 om fastsettelse av overgangsbestemmelser ved anvendelsen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (EUT L 292 av 1.11.2013, s. 10).
- 6 Kommisjonsforordning (EU) nr. 28/2012 av 11. januar 2012 om fastsettelse av krav til utstedelse av sertifikater for import til og transitt gjennom Unionen av visse sammensatte produkter og om endring av vedtak 2007/275/EF og forordning (EF) nr. 1162/2009 (EUT L 12 av 14.1.2012, s. 1).

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1 Formål

Ved denne forordning fastsettes overgangstiltak for anvendelsen av visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 for en overgangsperiode fra 1. januar 2017 til 31. desember 2020.

Artikkel 2 Unntak med hensyn til direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og haredyr

Som unntak fra artikkel 1 nr. 3 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004 får bestemmelsene fastsatt i nevnte forordning ikke anvendelse på en produsents direkte levering av små mengder kjøtt fra fjørfe og haredyr som er slaktet på driftsenheten, til sluttforbrukeren eller lokale detaljister som leverer direkte til sluttforbrukeren.

Artikkel 3 Unntak med hensyn til folkehelsekrav ved import av produkter av animalsk opprinnelse og næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse

1. Artikkel 6 nr. 1 i forordning (EF) nr. 853/2004 får ikke anvendelse på import av produkter av animalsk opprinnelse som det ikke er fastsatt harmoniserte folkehelsekrav ved import for.

Ved import av slike produkter skal vedkommende medlemsstats folkehelsekrav ved import oppfylles.

2. Som unntak fra artikkel 6 nr. 4 i forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som importerer næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse, med unntak av produktene i artikkel 3 nr. 1 og 3 i forordning (EU) nr. 28/2012, unntas fra kravene i artikkel 6 nr. 4 i forordning (EF) nr. 853/2004.

Ved import av slike produkter skal vedkommende medlemsstats folkehelsekrav ved import oppfylles.

Artikkel 4 Unntak med hensyn til folkehelsemessige prosedyrer ved import av produkter av animalsk opprinnelse

Kapittel III i forordning (EF) nr. 854/2004 får ikke anvendelse på import av produkter av animalsk opprinnelse som det ikke er fastsatt harmoniserte folkehelsekrav ved import for.

Ved import av slike produkter skal vedkommende medlemsstats folkehelsekrav ved import oppfylles.

Artikkel 5 Ikrafttredelse og anvendelse

Denne forordning trer i kraft den tredje dagen etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. januar 2017 til 31. desember 2020.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 2. februar 2017.

For Kommisjonen

Jean-Claude Juncker

President

Forordning (EU) nr. 427/2012

0 Forordning tilføyd ved forskrift 10 des 2012 nr. 1197.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) nr. 427/2012 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I, protokoll I til avtalen og avtalen for øvrig.

KOMMISJONENS GJENNOMFØRINGSFORORDNING (EU) nr. 427/2012 av 22. mai 2012

om utvidelse av særlige garantier vedrørende salmonella fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 til egg beregnet på Danmark

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,¹ særlig artikkel 8 nr. 3 bokstav b), og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. I artikkel 8 i nevnte forordning er det fastsatt særlige garantier for næringsmidler av animalsk opprinnelse beregnet på det finske og svenske markedet. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som har til hensikt å markedsføre egg i nevnte medlemsstater, skal derfor overholde visse regler når det gjelder salmonella. I nevnte forordning er det også fastsatt at forsendelser av slike egg skal følges av et sertifikat der det framgår at en mikrobiologisk undersøkelse med negativt resultat har blitt gjennomført i samsvar med Unionens regelverk.
- 2) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 1688/2005 av 14. oktober 2005 om gjennomføring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til særlige garantier angående salmonella for forsendelser til Finland og Sverige av visse typer kjøtt og egg² tildeles slike særlige garantier.
- 3) I tillegg fastsettes det ved forordning (EF) nr. 1688/2005 regler for prøvetaking i flokker som egg har sin opprinnelse i, og mikrobiologiske metoder for undersøkelse av prøvene. Det angis også en sertifikatmodell som skal følge forsendelser av egg.
- 4) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 kan de særlige garantiene for visse næringsmidler av animalsk opprinnelse utvides helt eller delvis til én eller flere medlemsstater eller én eller flere regioner i en medlemsstat som har et kontrollprogram som anses som likeverdig til programmet som er godkjent for Finland og Sverige når det gjelder næringsmidler av animalsk opprinnelse.
- 5) Den danske veterinær- og næringsmiddeladministrasjonen inngav 5. oktober 2007 en søknad til Kommisjonen om godkjenning av særlige garantier i Danmark vedrørende salmonella i egg for hele Danmark i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004. Søknaden inneholder en beskrivelse av det danske kontrollprogrammet for salmonella i egg.
- 6) På sitt møte 18. juni 2008 ble Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen enige om et arbeidsdokument fra Kommisjonen med tittelen «Guidance document on the minimum requirements for salmonella control programmes to be recognised equivalent to those approved for Sweden and Finland in respect of meat and eggs of *Gallus gallus*» (heretter kalt «arbeidsdokumentet»).

- 7) Det danske kontrollprogrammet for salmonella i egg anses som likeverdig til programmet som er godkjent for Finland og Sverige, og er i overensstemmelse med arbeidsdokumentet. I tillegg framla danske myndigheter 20. mai 2011 opplysninger som viser at forekomsten av salmonella i flokker av kyllinger og voksne verpehøner i Danmark i 2008, 2009 og 2010, var i overensstemmelse med arbeidsdokumentet.
- 8) De særlige garantiene bør derfor utvides til forsendelser av egg beregnet på Danmark. I tillegg bør reglene fastsatt i forordning (EF) nr. 1688/2005 vedrørende prøvetaking i flokker som egg har sin opprinnelse i, de mikrobiologiske metodene for undersøkelse av prøvene og sertifikatmodellen få anvendelse på slike forsendelser.
- 9) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

2 EUT L 271 av 15.10.2005, s. 17.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Danmark gis tillatelse til å anvende de særlige garantiene vedrørende salmonella fastsatt i artikkel 8 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004 på forsendelser av egg, som definert i nr. 5.1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 853/2004, beregnet på Danmark.

Artikkel 2

1. Prøvetakingen i flokker som egg har sin opprinnelse i, som nevnt i artikkel 1, skal utføres i samsvar med artikkel 4 i forordning (EF) nr. 1688/2005.

2. Prøvene nevnt i nr. 1 skal være underlagt mikrobiologiske undersøkelser for salmonella i samsvar med artikkel 5 nr. 1 i forordning (EF) nr. 1688/2005.

Artikkel 3

Forsendelser av egg nevnt i artikkel 1 skal følges av et sertifikat i overensstemmelse med modellen i artikkel 6 nr. 2 i forordning (EF) nr. 1688/2005.

Artikkel 4

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. juli 2012.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 22. mai 2012.

For Kommissjonen

José Manuel BARROSO

President

Forordning (EU) 2018/307

0 Forordning tilføyd ved forskrift 24 sep 2018 nr. 1404.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) 2018/307 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I, protokoll I til avtalen og avtalen for øvrig.

**Kommisjonens gjennomføringsforordning (EU) 2018/307
av 28. februar 2018
om utvidelse av de særlige garantiene med hensyn til *Salmonella ssp.*
fastsatt i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004, til å gjelde
kjøtt fra broilere (*Gallus gallus*) beregnet på Danmark**

EUROPAKOMMISJONEN HAR

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,¹ særlig artikkel 8 nr. 3 bokstav b), og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, med visse særlige garantier for visse næringsmidler av animalsk opprinnelse beregnet på det finske og svenske markedet. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som har til hensikt å bringe kjøtt fra bestemte dyr i omsetning i nevnte medlemsstater, må derfor overholde visse regler når det gjelder salmonella. Videre skal forsendelser av slikt kjøtt følges av et handelsdokument der det framgår at en mikrobiologisk undersøkelse med negativt resultat har blitt gjennomført i samsvar med Unionens regelverk.
- 2) I kommisjonsforordning (EF) nr. 1688/2005² angis dessuten de særlige garantiene samt regler for prøvetaking av slikt kjøtt og de mikrobiologiske metodene for undersøkelse av prøvene. Forordningen inneholder også et handelsdokument som skal ledsage forsendelser av kjøtt.
- 3) Den 5. oktober innga Fødevarestyrelsen i Danmark en søknad til Kommisjonen om godkjenning av særlige garantier for Danmark med hensyn til salmonella i kjøtt fra broilere (*Gallus gallus*) for hele Danmark i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004. Søknaden inneholder en beskrivelse av det danske programmet for bekjempelse av salmonella i kjøtt fra broilere (*Gallus gallus*).
- 4) På sitt møte 18. juni 2008 vedtok Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen et arbeidsdokument fra Kommisjonen med tittelen «Guidance document on the minimum requirements for salmonella control programmes to be recognised equivalent to those approved for Sweden and Finland in respect of meat and eggs of *Gallus gallus*»³ (heretter kalt «arbeidsdokumentet»).
- 5) Det danske programmet for bekjempelse av salmonella i kjøtt fra broilere (*Gallus gallus*) anses som likeverdig med programmet som er godkjent for Finland og Sverige, og er i samsvar med arbeidsdokumentet. Prevalensen av salmonella i danske avlsflokker av arten *Gallus gallus* er imidlertid høyere enn den øvre grensen som foreslås i arbeidsdokumentet, og bør derfor ikke anses som likeverdig med situasjonen i Finland og Sverige.
- 6) Den 6. februar 2017 framla Fødevarestyrelsen i Danmark opplysninger om prevalensen av salmonella i flokker beregnet på avl, voksne avlsfjølfe, broilere og kjøtt av *Gallus gallus* for tidsrommet 2011–2016. Prevalensen for 2015–2016 er i samsvar med de øvre grensene fastsatt i arbeidsdokumentet.
- 7) De særlige garantiene bør derfor utvides til forsendelser av kjøtt fra broilere (*Gallus gallus*) beregnet på Danmark. I tillegg bør reglene fastsatt i forordning (EF) nr. 1688/2005 for prøvetaking av slikt kjøtt, de mikrobiologiske metodene for undersøkelse av prøvene og handelsdokumentet få anvendelse på slike forsendelser.
- 8) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og för.

¹ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

- 2 Kommisjonsforordning (EF) nr. 1688/2005 av 14. oktober 2005 om gjennomføring av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til særlige garantier angående salmonella for forsendelser til Finland og Sverige av visse typer kjøtt og egg (EUT L 271 av 15.10.2005, s. 17).
- 3 https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_food-borne-disease_salmonella_guidance_min-req_eggs-poultry-meat.pdf

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Danmark gis tillatelse til å anvende de særlige garantiene med hensyn til *Salmonella* ssp. fastsatt i artikkel 8 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004 på forsendelser av kjøtt, som definert i nr. 1.1 i vedlegg I til nevnte forordning, fra broilere (*Gallus gallus*) beregnet på Danmark.

Artikkel 2

Forsendelser av kjøtt nevnt i artikkel 1 skal ledsages av et handelsdokument som er i samsvar med modellen i vedlegg IV til forordning (EF) nr. 1688/2005.

Artikkel 3

Denne forordning trer i kraft den 20. dagen etter at den er kunngjort i Den europeiske unions tidende.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel 28. februar 2018.

For Kommisjonen

Jean-Claude Juncker

President

Konsolidert forordning (EU) nr. 28/2012

- 0 Forordningen lagt inn i fulltekst uten kunngjøring 23.10.2013. Endret ved forskrifter 17 okt 2013 nr. 1256, 29 april 2016 nr. 441, 26 juni 2017 nr. 1104 (i kraft 1 juli 2017).

Uoffisiell dansk oversettelse.

Nedenfor gjengis til informasjon forordning (EU) nr. 28/2012 som endret ved forordning (EU) nr. 468/2012, forordning (EU) nr. 556/2013 og forordning (EU) 2017/731 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I.

► **B** Forordning (EU) nr. 28/2012 om fastsettelse af krav vedrørende udstedelse af certifikater ved import til og transit gennem Unionen af visse sammensatte produkter og om ændring af beslutning 2007/275/EF og forordning (EF) nr. 1162/2009

som endret ved:

► **M1** Forordning (EU) nr. 468/2012 om ændring af forordning (EU) nr. 28/2012 om fastsettelse af krav vedrørende udstedelse af certifikater ved import til og transit gennem Unionen af visse sammensatte produkter

► **M2** forordning (EU) nr. 556/2013 om transitt av visse animalske produkter fra Bosnia-Hercegovina

► **M3** forordning (EU) 2017/731

Forordning (EU) nr. 28/2012 er konsolidert til og med endringer gjennomført ved forordning (EU) nr. 556/2013.

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 28/2012
af 11. januar 2012
om fastsettelse af krav vedrørende udstedelse af certifikater ved import til
og transit gennem Unionen af visse sammensatte produkter og om ændring
af beslutning 2007/275/EF og forordning (EF) nr. 1162/2009
(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets direktiv 97/78/EF af 18. december 1997 om fastsettelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet,¹ særlig artikel 3, stk. 5,

under henvisning til Rådets direktiv 2002/99/EF af 16. december 2002 om dyresundhedsbestemmelser for produktion, tilvirkning, distribution og indførsel af animalske produkter til konsum,² særlig artikel 8, stk. 5,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer,³ særlig artikel 9, stk. 1,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum,⁴ særlig artikel 16, stk. 1,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes,⁵ særlig artikel 48, stk. 1 og artikel 63, stk. 1, første afsnit, og ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til direktiv 97/78/EF foretager medlemsstaterne i overensstemmelse med direktivet og forordning (EF) nr. 882/2004 veterinærkontrol af tredjelandsprodukter, der føres ind i Unionen.
- (2) Ved forordning (EF) nr. 882/2004 er der fastsat generelle regler for offentlig kontrol med, om bestemmelserne overholdes korrekt, navnlig med henblik på at forebygge eller fjerne risici for mennesker og dyr eller nedbringe dem til et acceptabelt niveau enten direkte eller via miljøet.
- (3) Direktiv 2002/99/EF fastlægger generelle dyresundhedsbestemmelser for alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled inden for Unionen og for indførsel fra tredjelande af animalske produkter og produkter fremstillet heraf bestemt til konsum.
- (4) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer gældende for ledere af fødevarer virksomheder. Det fremgår af artikel 6, stk. 4, i forordningen, at fødevarer virksomhedsledere, der importerer fødevarer indeholdende både produkter af vegetabilsk oprindelse og forarbejdede produkter af animalsk oprindelse (sammensatte produkter), skal sikre, at de forarbejdede produkter af animalsk oprindelse i sådanne fødevarer opfylder visse folkesundhedskrav, der er fastsat i forordningen. Det bestemmes endvidere i forordning (EF) nr. 853/2004, at fødevarer virksomhedsledere skal være i stand til at påvise, at de har sikret dette, f.eks. ved passende dokumentation eller certificering.
- (5) Forordning (EF) nr. 853/2004 anvendes fra den 1. januar 2006. Det ville imidlertid i visse tilfælde bevirke praktiske problemer, hvis nogle af de deri fastsatte foranstaltninger havde fundet anvendelse med øjeblikkelig virkning fra den 1. januar 2006.
- (6) Derfor blev det ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2076/2005⁶ bestemt, at uanset artikel 6, stk. 4, i forordning (EF) nr. 853/2004 fritages fødevarer virksomhedsledere, der importerer fødevarer indeholdende sammensatte produkter, fra den i samme artikel fastsatte forpligtelse.

- (7) Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1162/2009 af 30. november 2009 om overgangsforanstaltninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004⁷ blev forordning (EF) nr. 2076/2005 ophævet og afløst. Forordning (EF) nr. 1162/2009 indeholder samme undtagelse fra artikel 6, stk. 4, i forordning (EF) nr. 853/2004 som forordning (EF) nr. 2076/2005.
- (8) Endvidere fastsættes det i forordning (EF) nr. 1162/2009, at importen af sammensatte produkter skal ske i overensstemmelse med de harmoniserede EU-bestemmelser, i det omfang sådanne findes, og hvis ikke, da i overensstemmelse med de nationale bestemmelser, medlemsstaterne har gennemført.
- (9) Forordning (EF) nr. 1162/2009 anvendes indtil den 31. december 2013.
- (10) Ved Kommissionens beslutning 2007/275/EF af 17. april 2007 om lister over dyr og produkter, der skal underkastes kontrol ved grænsekontrolsteder i henhold til Rådets direktiv 91/496/EØF og 97/78/EF,⁸ er det fastsat, at visse sammensatte produkter skal underkastes veterinærkontrol ved import til Unionen. Ifølge samme beslutning er de sammensatte produkter, der underkastes veterinærkontrol, alle dem, der indeholder forarbejdede kødprodukter, dem, hvis indhold for mindst halvdelen vedkommende består af et forarbejdet animalsk produkt, der ikke er et forarbejdet kødprodukt, og dem, der ikke indeholder forarbejdede kødprodukter, og hvis indhold for mindre end halvdelen vedkommende består af forarbejdede mejeriprodukter, såfremt de endelige produkter ikke opfylder kravene i artikel 6 i beslutning 2007/275/EF.
- (11) Desuden er der i beslutning 2007/275/EF fastsat visse certifikatkrav vedrørende sammensatte produkter, der underkastes veterinærkontrol. Det fastsættes, at når sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede kødprodukter, føres ind i Unionen, skal de ledsages af det relevante certifikat for kødprodukter i henhold til EU-lovgivningen. Når sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede mejeriprodukter, og som skal underkastes veterinærkontrol, føres ind i Unionen, skal de ledsages af det relevante certifikat i henhold til EU-lovgivningen. Når sammensatte produkter, der udelukkende indeholder forarbejdede fiskevarer eller ægprodukter, og som skal underkastes veterinærkontrol, føres ind i Unionen, skal de ledsages af det relevante certifikat i henhold til EU-lovgivningen eller af et handelsdokument, hvis der ikke er fastsat krav om et certifikat.
- (12) De sammensatte produkter, der underkastes veterinærkontrol i henhold til beslutning 2007/275/EF er de produkter, der er af en sådan art, at de også kan udgøre en større folkesundhedsrisiko. Niveauerne for den potentielle folkesundhedsrisiko varierer afhængigt af det animalske produkt, som indgår i det sammensatte produkt, den procentdel, som det pågældende animalske produkt udgør af det sammensatte produkt, og de behandlinger, det har gennemgået, samt det sammensatte produkts holdbarhed.
- (13) Derfor bør de folkesundhedskrav, der er fastlagt i forordning (EF) nr. 853/2004, gælde for disse sammensatte produkter selv inden udløbet af undtagelsen, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1162/2009.
- (14) Navnlig bør der i nærværende forordning fastsættes bestemmelser om attesting af overensstemmelse med folkesundhedskrav, som fastsat i forordning (EF) nr. 853/2004, ved import af sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede kødprodukter, af sammensatte produkter, hvis indhold for mindst halvdelen vedkommende består af mejeriprodukter eller forarbejdede fiskevarer eller ægprodukter, samt af sammensatte produkter, som ikke indeholder forarbejdede kødprodukter, og hvis indhold for mindre end halvdelen vedkommende består af forarbejdede mejeriprodukter, såfremt de endelige produkter ikke er holdbare ved omgivelsestemperatur, eller når de ikke klart som led i fremstillingen er blevet kogt, stegt eller varmebehandlet med en komplet gennemvarmning, så alle råvarer er blevet denatureret.
- (15) Som følge heraf bør undtagelsen i forordning (EF) nr. 1162/2009 ikke længere gælde for disse sammensatte produkter.
- (16) Dyresundhedskravene vedrørende disse sammensatte produkter er allerede fastsat i EU-lovgivningen. Ifølge disse krav bør disse sammensatte produkter navnlig kun importeres fra godkendte tredjelande.
- (17) Der bør i nærværende forordning fastsættes et særligt standardsundhedscertifikat, hvori det attesteres, at sådanne sammensatte produkter, der importeres til Unionen, opfylder kravene til folke- og dyresundheden. Som følge heraf bør certifikatkravene i beslutning 2007/275/EF ikke længere gælde for disse sammensatte produkter.
- (18) Hvad angår øvrige sammensatte produkter, hvis indhold for mindst halvdelen vedkommende består af andre animalske produkter end mejeriprodukter eller fiskevarer eller ægprodukter, bør certifikatkravene i beslutning 2007/275/EF fortsat gælde. For at opnå forenkling og klarhed i EU-lovgivningen bør disse certifikatkrav imidlertid medtages i denne forordning, således at de vigtigste regler med hensyn til attesting af sammensatte produkter er fastsat i kun én retsakt.
- (19) Beslutning 2007/275/EF og forordning (EF) nr. 1162/2009 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

- (20) Af dyresundhedsmæssige grunde bør der fastsættes bestemmelser om et certifikat og særlige betingelser for transit via Unionen. Disse betingelser bør dog kun gælde for sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede kødprodukter eller forarbejdede mejeriprodukter.
- (21) På grund af Kaliningrads geografiske beliggenhed, som kun berører Letland, Litauen og Polen, bør der fastsættes særlige betingelser for transit via Unionen af sendinger til og fra Rusland.
- (22) For at undgå handelsforstyrrelser bør det i en overgangsperiode tillades at anvende certifikater udstedt i henhold til beslutning 2007/275/EF før datoen for anvendelse af denne forordning.
- (23) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarerkæden og Dyresundhed –

1 EFT L 24 af 30.1.1998, s. 9.

2 EFT L 18 af 23.1.2003, s. 11.

3 EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55.

4 EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206.

5 EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.

6 EUT L 338 af 22.12.2005, s. 83.

7 EUT L 314 af 1.12.2009, s. 10.

8 EUT L 116 af 4.5.2007, s. 9.

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1 Genstand

Ved denne forordning fastsættes der bestemmelser om udstedelse af certifikater for sendinger af visse sammensatte produkter, der indføres til Unionen fra tredjelande.

Artikel 2 Definitioner

I denne forordning anvendes definitionerne i artikel 2 i beslutning 2007/275/EF.

Artikel 3 Import af visse sammensatte produkter

1. Sendinger af følgende sammensatte produkter, der føres ind i Unionen, skal komme fra et tredjeland eller del heraf, som er godkendt til indførsel til Unionen af sendinger af de animalske produkter, der er indeholdt i disse sammensatte produkter, og de animalske produkter, der anvendes til fremstilling af sådanne sammensatte produkter, skal stamme fra virksomheder i overensstemmelse med artikel 6, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 853/2004:

a) sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede kødprodukter, jf. artikel 4, litra a), i beslutning 2007/275/EF

b) sammensatte produkter, der indeholder forarbejdede mejeriprodukter, og som er omfattet af artikel 4, litra b) og c), i beslutning 2007/275/EF

c) sammensatte produkter, hvis indhold for mindst halvdelens vedkommende består af forarbejdede fiskevarer eller ægprodukter, og som er omfattet af artikel 4, litra b), i beslutning 2007/275/EF.

2. Sendinger af de i stk. 1 omhandlede sammensatte produkter ledsages af et sundhedscertifikat, som er i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i bilag I, og de skal opfylde de betingelser, der er fastsat i sådanne certifikater.

3. Sendinger af sammensatte produkter, hvis indhold for mindst halvdelens vedkommende består af andre animalske produkter end dem, der er omhandlet i stk. 1, skal komme fra et tredjeland eller del heraf, som er godkendt til indførsel til Unionen af sendinger af de animalske produkter, der er indeholdt i disse sammensatte produkter, og de skal ved indførsel til Unionen ledsages af det i henhold til EU-lovgivningen relevante certifikat for disse animalske produkter eller af et handelsdokument, hvis der ikke er fastsat krav om et certifikat.

Artikel 4 Transit og oplagring af visse sammensatte produkter

Sendinger af sammensatte produkter, jf. artikel 3, stk. 1, litra a) og b), som ikke er bestemt til import til Unionen, men bestemt til et tredjeland enten ved øjeblikkelig transit eller efter oplagring i Unionen i henhold til artikel 11, 12 eller 13 i Rådets direktiv 97/78/EF, tillades kun indført i Unionen, hvis de opfylder følgende betingelser:

- a) De kommer fra et tredjeland eller del heraf, som er godkendt til indførsel til Unionen af sendinger af de animalske produkter, der er indeholdt i disse sammensatte produkter, og de opfylder de relevante behandlingskrav for sådanne produkter, jf. Kommissionens beslutning 2007/777/EF¹ og Kommissionens forordning (EU) nr. 605/2010² for det pågældende animalske produkt.
- b) De ledsages af et sundhedscertifikat, som er udfærdiget i overensstemmelse med standardsundhedscertifikatet i bilag II.
- c) De opfylder de specifikke dyresundhedsmæssige krav til import til Unionen af de animalske produkter, der er indeholdt i de pågældende sammensatte produkter, som fastsat i dyresundhedserklæringen i standardsundhedscertifikatet, jf. litra b).
- d) Det er i det fælles veterinærdokument til brug ved import, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i Kommissionens forordning (EF) nr. 136/2004,³ underskrevet af embedsdyrlægen på det grænsekontrolsted, hvor sendingen føres ind i Unionen, attesteret, at sendingen kan godkendes til transit, herunder oplagring, hvis det er relevant.

1 EUT L 312 af 30.11.2007, s. 49.

2 EUT L 175 af 10.7.2010, s. 1.

3 EUT L 21 af 28.1.2004, s. 11.

Artikel 5 Dispensation for transit af sendinger, der kommer fra og er bestemt til Rusland

1. Uanset artikel 4 er transit ad vej eller jernbane gennem Unionen mellem de i Kommissionens beslutning 2009/821/EF¹ anførte udpegede grænsekontrolsteder i Letland, Litauen og Polen af sendinger af de i artikel 3 omhandlede sammensatte produkter, der kommer fra og er bestemt til Rusland enten direkte eller via et andet tredjeland, tilladt, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

- a) Sendingen plomberes med en plombering med løbenummer på det grænsekontrolsted, hvor sendingen føres ind i Unionen, af den kompetente myndigheds veterinærtjeneste.
- b) De dokumenter, der ledsager sendingen, jf. artikel 7 i direktiv 97/78/EF, stemples på hver side med «KUN TIL TRANSIT TIL RUSLAND VIA EU» af den kompetente myndigheds embedsdyrlæge på det grænsekontrolsted, hvor sendingen føres ind i Unionen.
- c) De proceduremæssige krav, der er fastsat i artikel 11 i direktiv 97/78/EF, er opfyldt.
- d) Det er i det fælles veterinærdokument til brug ved import, underskrevet af embedsdyrlægen på det grænsekontrolsted, hvor sendingen føres ind i Unionen, attesteret, at sendingen kan godkendes til transit.

2. Det er ikke tilladt at aflæsse eller oplagre sådanne sendinger, jf. artikel 12, stk. 4, eller artikel 13 i direktiv 97/78/EF, på Unionens område.

3. Den kompetente myndighed foretager regelmæssig audit for at sikre, at antallet af sendinger og mængden af produkter, der føres ud af Unionens område, stemmer overens med det antal og de mængder, der føres ind.

1 EUT L 296 af 12.11.2009, s. 1.

► M2

Artikel 5a Dispensation for transit gennem Kroatien af sendinger, der kommer fra Bosnien-Hercegovina og er bestemt til tredjelande

1. Uanset artikel 4 er direkte transit ad landevej gennem Unionen mellem grænsekontrolstedet i Nova Sela og grænsekontrolstedet i Ploče af sendinger af sammensatte produkter, jf. artikel 3, der kommer fra Bosnien-Hercegovina og er bestemt til tredjelande, tilladt, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:
 - a) Sendingen er plomberet med en plombering med løbenummer på det grænsekontrolsted, hvor sendingen føres ind i Unionen, af embedsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet.
 - b) De dokumenter, der ledsager sendingen, jf. artikel 7 i direktiv 97/78/EF, er på hver side stemplet med «KUN TIL TRANSIT TIL TREDJELANDE VIA EU» af embedsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet.
 - c) De proceduremæssige krav, der er fastsat i artikel 11 i direktiv 97/78/EF, er opfyldt.
 - d) Embedsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet har i det fælles veterinærdokument til brug ved import, der er omhandlet i artikel 2, stk. 1, i forordning (EF) nr. 136/2004, attesteret, at sendingen kan godkendes til transit.
2. Det er ikke tilladt at aflæsse eller oplagre sådanne sendinger, jf. artikel 12, stk. 4, eller artikel 13 i direktiv 97/78/EF, i Unionen.
3. Den kompetente myndighed foretager regelmæssig audit for at sikre, at antallet af sendinger og mængden af produkter, der føres ud af Unionen, stemmer overens med det antal og de mængder, der føres ind. ◀M2

Artikel 6 Ændring af beslutning 2007/275/EF

Artikel 5 i beslutning 2007/275/EF udgår.

Artikel 7 Ændring af forordning (EF) nr. 1162/2009

Artikel 3, stk. 2, første afsnit, i forordning (EF) nr. 1162/2009 affattes således:

«2. Uanset artikel 6, stk. 4, i forordning (EF) nr. 853/2004 fritages ledere af fødevarer virksomheder, der importerer fødevarer indeholdende både produkter af vegetabilsk oprindelse og forarbejdede produkter af animalsk oprindelse, bortset fra dem, der er omhandlet i artikel 3, stk. 1, i forordning (EU) nr. 28/2012,^{*} fra den i samme artikel fastsatte forpligtelse.

* EUT L 12 af 14.1.2012, s. 1.»

Artikel 8 Overgangsbestemmelse

Sendinger af sammensatte produkter, for hvilke de relevante certifikater er udstedt inden den 1. marts 2012 i henhold til artikel 5 i beslutning 2007/275/EF, kan i en overgangsperiode, som udløber den 30. september 2012, fortsat føres ind i Unionen.

Artikel 9 Ikrafttrædelse og anvendelse

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra den 1. marts 2012.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 11. januar 2012.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand


Bilag I

Standardsundhedscertifikat til brug ved import til Den Europæiske Union af sammensatte produkter til konsum

I PDF-filen nedenfor angis sertifikatene til forordning (EU) 28/2012, konsolidert til og med forordning (EU) 468/2012. Sertifikatendringene som ble innført med forordning (EU) 2017/731 ligger i PDF-filen med navn «Forordning (EU) 2017/731 dansk.pdf».


For å lese bilaget se her:

► M1

Sertifikatene i bilag I: 

◄ M1

► M3


Forordning (EU) 2017/731 dansk.pdf 

◄ M3

Bilag II

Standardsundhedscertifikat til brug ved transit gennem eller oplagring i Den Europæiske Union af sammensatte produkter til konsum

► M1

For at lese bilaget se her:  ◄ M1

Forordning (EU) 2015/1474 om frivillig bruk av resirkulert varmt vann til overflatebehandling

⁰ Forordning tilføyd ved forskrift 8 feb 2016 nr. 130.

Nedenfor gjengis til informasjon norsk oversettelse av forordning (EU) 2015/1474 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I, protokoll 1 til avtalen og avtalen for øvrig.

KOMMISJONSFORORDNING (EU) 2015/1474

av 27. august 2015

om bruk av resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter

EUROPAKOMMISJONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse,¹ særlig artikkel 3 nr. 2, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Rådsdirektiv 98/83/EF² har som formål å beskytte menneskers helse mot de skadelige virkningene av enhver forurensning av drikkevann ved å sikre vannets hygieniske kvalitet og renhet. I del A og B i vedlegg I til nevnte direktiv fastsettes de mikrobiologiske og kjemiske parametrene som drikkevann skal overholde.
- 2) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004³ fastsettes alminnelige regler for næringsmiddelhygiene som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak, der det tas særlig hensyn til prinsippet om allmenn gjennomføring av framgangsmåter som bygger på fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP).
- 3) I forordning (EF) nr. 852/2004 defineres «drikkevann» som vann som oppfyller minstekravene fastsatt i rådsdirektiv 98/83/EF.
- 4) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 fastsettes særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse som gjelder for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Det fastsettes i nevnte forordning at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak ikke skal bruke andre stoffer enn drikkevann til å fjerne forurensning fra overflaten av produkter av animalsk opprinnelse, med mindre bruken av stoffet er godkjent i samsvar med forordningen.
- 5) Ved europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004⁴ fastsettes særlige regler for organiseringen av den offentlige kontrollen av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum, bl.a. at kontrollen skal omfatte revisjon av god hygienep praksis og HACCP-baserte framgangsmåter.
- 6) Ved kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005⁵ fastsettes mikrobiologiske kriterier for visse mikroorganismer samt de gjennomføringsreglene som driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal overholde når de gjennomfører de allmenne og særlige hygienetiltakene nevnt i forordning (EF) nr. 852/2004.
- 7) Den 30. september 2010 vedtok Vitenskapsgruppen for biologiske farer under Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse om sikkerheten ved og virkningen av å bruke resirkulert varmtvann til dekontaminering av skrotter.⁶
- 8) I sin uttalelse konkluderer EFSA med at resirkulert varmtvann er like effektivt som varmt drikkevann når det gjelder å redusere mikrobiologisk overflateforurensning, og ved bruk anses de viktigste relevante risikoene for å være de mikrobiologiske risikoene forbundet med visse varmebestandige bakteriesporer.
- 9) Disse risikoene kan holdes under kontroll ved å sørge for at det resirkulerte varmtvannet varmes opp med visse minstekrav til temperatur/tid og tilføres nytt vann, for å sikre at de mikrobiologiske og kjemiske parametrene overholder kravene til drikkevann fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, og dermed at det ikke er større risiko forbundet med resirkulert varmtvann enn med varmt drikkevann.
- 10) EFSA identifiserer og fastsetter dessuten HACCP-kriterier for å oppnå den forventede virkningen av å bruke resirkulert varmtvann og holde de mulige risikoene under kontroll. Disse kriteriene omfatter bl.a. en forpliktelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak til å samle inn data om forekomst og potensiell akkumulering av visse bakteriesporer i det resirkulerte varmtvannet som brukes til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter.
- 11) På bakgrunn av EFSAs uttalelse og tatt i betraktning at resirkulert varmtvann kan være ytterligere et middel til å nå målene med forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005, og at bruk av slikt vann kan ha en tilleggsverdi av miljømessige grunner og med tanke på energiøkonomisering, bør det tillates at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak bruker resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter.
- 12) Bruk av resirkulert varmtvann må imidlertid ikke berøre den driftsansvarliges plikt til å overholde kravene i unionsregelverket om næringsmiddelhygiene, som fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2073/2005. Slik bruk bør integreres i HACCP-baserte systemer og på ingen måte anses som en erstatning for god og hygienisk slaktepraksis eller gode driftsrutiner, eller som et alternativ til å overholde kravene i nevnte forordninger.
- 13) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for planter, dyr, næringsmidler og fôr –

1 EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55.

2 Rådsdirektiv 98/83/EF av 3. november 1998 om drikkevannets kvalitet (EFT L 330 av 5.12.1998, s. 32).

3 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1).

4 Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum (EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206).

- 5 Kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler (EUT L 338 av 22.12.2005, s. 1).
- 6 EFSA Journal 2010;8(9):1827.

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan bruke resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter i samsvar med de vilkårene for bruk som er fastsatt i vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 27. august 2015.

For Kommisjonen

Jean-Claude JUNCKER

President

Vedlegg

Del I – Vilkår for bruk av resirkulert varmtvann til å fjerne mikrobiologisk overflateforurensning fra skrotter

1. Det resirkulerte varmtvannet skal framstilles ved oppvarming og resirkulering av drikkevann i et lukket og atskilt system.
2. Det resirkulerte varmtvannet skal
 - a) varmes opp med visse minstekrav til temperatur/tid før det brukes på skrotter, for å sikre at de mikrobiologiske parametrene for drikkevann overholdes,
 - b) tilføres nytt vann med passende hyppighet, om nødvendig med avskumming av grove partikler, filtrering og tilsetning av drikkevann, for å sikre at de kjemiske parametrene for drikkevann overholdes.
3. Det resirkulerte varmtvannet skal bare brukes på hele eller halve skrotter av tamme hov- og klovdyr og av oppdrettsvilt, og under kontrollerte og verifiserte forhold.
4. Det resirkulerte varmtvannet skal ikke brukes på skrotter med synlig fekal forurensning.
5. Bruken av resirkulert varmtvann skal ikke medføre noen ugjenkallelig fysisk endring av kjøttet.
6. Bruken av resirkulert varmtvann på skrotter skal skje før skrottene plasseres i kjøle- eller fryserom.
7. Vilkårene i nr. 2 og 3 i denne del skal integreres i de framgangsmåtene som bygger på prinsippene om fareanalyse og kritiske kontrollpunkter (HACCP), som minst omfatter kriteriene fastsatt i del II.

Del II – Minstekriterier og kontrollparametere for HACCP

1. Prøvetaking av skrotter for å vurdere overholdelse slik det er definert i forordning (EF) nr. 2073/2005, skal gjennomføres før det brukes resirkulert varmtvann på skrotter.
2. Oppvarmingen med visse minstekrav til temperatur/tid av resirkulert vann før det brukes på skrotter, skal overvåkes kontinuerlig ved hjelp av instrumentmålinger samt dokumenteres og registreres.
3. Det skal verifiseres regelmessig gjennom vannanalyser samt dokumenteres og registreres at det resirkulerte vannet som brukes på skrotter, overholder de mikrobiologiske og kjemiske parametrene som er fastsatt for drikkevann.

4. Det skal verifiseres gjennom regelmessig overvåking samt dokumenteres og registreres at det resirkulerte vannet som brukes på skrotter, overholder den indikatorparameteren for *Clostridium perfringens* som er fastsatt for drikkevann.

Konsolidert forordning (EU) 2016/759

0 Forordning tilføyd ved forskrift 4 juli 2016 nr. 894, endret ved forskrifter 13 okt 2016 nr. 1213, 26 juni 2017 nr. 1104 (i kraft 1 juli 2017).

Nedenfor gjengis til informasjon forordning (EU) 2016/759 som endret ved forordning (EU) 2016/1793 og forordning (EU) 2017/731 med de endringer og tillegg som følger av EØS-tilpasningen av rettsakten i samsvar med vedlegg I.

Dansk versjon.

► **B** Forordning (EU) 2016/759 om lister over tredjelande, dele af tredjelande og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader indførsel til Unionen af visse animalske produkter til konsum, om krav vedrørende udstedelse af certifikater, om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 og om ophævelse af beslutning 2003/812/EF som endret ved:

► **M1** Forordning (EU) 2016/1793 om ændring af gennemførelsesforordning (EU) 2016/759 for så vidt angår indførsel til Unionen af gelatine og kollagen og behandlede råvarer til fremstilling af sådanne produkter fra Taiwan

► **M2** forordning (EU) 2017/731

Forordning (EU) 2016/759 er konsolidert til og med endringer gjennomført ved forordning (EU) 2017/731.

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2016/759 af 28. april 2016

om lister over tredjelande, dele af tredjelande og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader indførsel til Unionen af visse animalske produkter til konsum, om krav vedrørende udstedelse af certifikater, om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 og om ophævelse af beslutning 2003/812/EF (EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets direktiv 2002/99/EF af 16. december 2002 om dyresundhedsbestemmelser for produktion, tilvirkning, distribution og indførsel af animalske produkter til konsum,¹ særlig artikel 8, nr. 1), og artikel 9, stk. 4,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum,² særlig artikel 11, stk. 1, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 må animalske produkter kun importeres fra et tredjeland eller en del af et tredjeland, som er opført på en liste, der er udarbejdet i overensstemmelse med den nævnte forordning.
- (2) Kommissionens beslutning 2003/812/EF³ indeholder lister over tredjelande, hvorfra medlemsstaterne tillader import af en række produkter til konsum omhandlet i Rådets direktiv 92/118/EØF.⁴ Disse lister omfatter en liste over tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra det er tilladt at importere gelatine til konsum. Der er imidlertid ingen lister, der dækker kollagen, eller råvarer til fremstilling af gelatine eller kollagen, til konsum. Der bør udarbejdes sådanne lister.

- (3) I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004⁵ skal fødevarerivirksomhedsledere, der importerer animalske produkter, sikre, at de dokumenter, der ledsager sendingen, opfylder kravene i artikel 14 i forordning (EF) nr. 854/2004. Ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005⁶ er der fastsat standardcertifikater til brug ved import af visse animalske produkter til konsum. De pågældende standardcertifikater indeholder forældede henvisninger til tidligere lovgivning, og der er behov for at opdatere disse henvisninger.
- (4) De tredjelande, dele af tredjelande og områder, der er opført i bilag II til Kommissionens afgørelse 2006/766/EF,⁷ i del 1 i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 798/2008,⁸ i del 1 i bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 119/2009⁹ og i del 1 i bilag II til Kommissionens forordning (EU) nr. 206/2010,¹⁰ opfylder Unionens krav for så vidt angår import af fersk kød og visse fiskevarer. De pågældende lister kan også anvendes ved import af råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen. Der bør imidlertid anvendes mindre strenge krav, hvis disse råvarer har været underkastet visse behandlinger, jf. afsnit XIV og XV i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.
- (5) Råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, der, uanset om de er behandlede eller ej, indføres til Unionen med henblik på transit til et tredjeland, udgør en ubetydelig risiko for folkesundheden. Sådanne råvarer skal dog, også hvis de er behandlede, opfylde de relevante dyresundhedsmæssige krav. Der bør derfor udarbejdes en liste over tredjelande, dele af tredjelande og områder samt fastsættes standardcertifikater til brug ved transit, samt oplagring før transit, af råvarer og behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen.
- (6) På grund af Kaliningrads geografiske beliggenhed bør der fastsættes særlige dyresundhedsmæssige betingelser for transit via Unionen af sendinger af råvarer og behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen til eller fra Rusland, der kun vedrører transit gennem Letland, Litauen og Polen.
- (7) Af klarhedshensyn og med henblik på forenkling af EU-lovgivningen, og uden at Kommissionens beslutning 2003/863/EF¹¹ derved tilsidesættes, bør listerne over tredjelande, dele af tredjelande og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader indførsel af frølår, snegle, gelatine, råvarer og behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, honning, gelée royale og andre biavlprodukter til konsum, samt standardcertifikaterne vedrørende disse produkter fastsættes i et bilag til nærværende forordning. De nuværende tilsvarende certifikater bør derfor udgå af bilag VI til forordning (EF) nr. 2074/2005.
- (8) Med henblik på at sikre sikkerheden af visse højt forarbejdede animalske produkter er der fastsat særlige krav i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. Der bør derfor udarbejdes en liste over lande, hvorfra disse produkter kan importeres, og der bør fastsættes et standardcertifikat for disse produkter.
- (9) Da henholdsvis Kommissionens afgørelse 2007/777/EF¹² og forordning (EF) nr. 119/2009 indeholder lister over tredjelande, dele af tredjelande og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader import af kødprodukter af opdrættet hårvildt og kødprodukter af opdrættet fuglevildt og kød og kødprodukter af dyr af hareordenen (kaniner og harer), bliver beslutning 2003/812/EF redundant og bør ophæves.
- (10) Der bør fastsættes en overgangsperiode for at give medlemsstaterne og fødevarerivirksomhedslederne mulighed for at tilpasse sig de nye krav, der fastsættes ved nærværende forordning.
- (11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder –

1 EFT L 18 af 23.1.2003, s. 11.

2 EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206.

3 Kommissionens beslutning 2003/812/EF af 17. november 2003 om lister over tredjelande, hvorfra medlemsstaterne tillader import af en række produkter til konsum omhandlet i Rådets direktiv 92/118/EØF (EUT L 305 af 22.11.2003, s. 17).

4 Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1992 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser, som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF (EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49).

5 Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

6 Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (EUT L 338 af 22.12.2005, s. 27).

- 7 Kommissionens beslutning 2006/766/EF af 6. november 2006 om lister over tredjelande og områder, hvorfra det er tilladt at importere toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr, havsnegle og fiskevarer (EUT L 320 af 18.11.2006, s. 53).
- 8 Kommissionens forordning (EF) nr. 798/2008 af 8. august 2008 om fastlæggelse af en liste over tredjelande, områder, zoner og segmenter, hvorfra fjerkræ og fjerkræprodukter kan importeres til og sendes i transit gennem Fællesskabet, og krav vedrørende udstedelse af veterinærcertifikat (EUT L 226 af 23.8.2008, s. 1).
- 9 Kommissionens forordning (EF) nr. 119/2009 af 9. februar 2009 om en liste over tredjelande og dele af tredjelande med henblik på import til eller transit gennem Fællesskabet af kød af vildtlevende dyr af hareordenen, af visse vildtlevende landpattedyr og af opdrættede kaniner og om krav vedrørende udstedelse af veterinærcertifikater (EUT L 39 af 10.2.2009, s. 12).
- 10 Kommissionens forordning (EU) nr. 206/2010 af 12. marts 2010 om fastlæggelse af lister over tredjelande, tredjelsområder og dele heraf, som er godkendt med hensyn til indførsel af visse dyr og fersk kød til EU, og krav vedrørende udstedelse af veterinærcertifikater (EUT L 73 af 20.3.2010, s. 1).
- 11 Kommissionens beslutning 2003/863/EF af 2. december 2003 om sundhedscertifikater for import af animalske produkter fra USA EUT L 325 af 12.12.2003, s. 46).
- 12 Kommissionens beslutning 2007/777/EF af 29. november 2007 om dyre- og folkesundhedsbetingelser og standardcertifikater for import fra tredjelande af visse kødprodukter og behandlede maver, blærer og tarme til konsum og om ophævelse af beslutning 2005/432/EF (EUT L 312 af 30.11.2007, s. 49).

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Kapitel 1 Import af visse animalske produkter

Artikel 1 Liste over tredjelande, dele af tredjelande og områder

De tredjelande, dele af tredjelande og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader import af følgende animalske produkter til konsum, fastsættes i de relevante dele af bilag I:

- a) frølår, del I
- b) snegle, del II
- c) gelatine og kollagen, del III
- d) råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, del IV
- e) behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, del V
- f) honning, gelée royale og andre biavlsprodukter, del VI
- g) følgende højt forarbejdede produkter, del VII:
 - i) chondroitinsulfat
 - ii) hyaluronsyre
 - iii) andre hydrolyserede bruskprodukter
 - iv) chitosan
 - v) glucosamin
 - vi) osteløbe
 - vii) husblas
 - viii) aminosyrer, der er godkendt som fødevaretilsætningsstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008.¹

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

Artikel 2 Standardcertifikater

1. Standardcertifikaterne til brug ved import af produkterne omhandlet i artikel 1 fastsættes i bilag II som følger:
 - a) frølår, del I
 - b) snegle, del II
 - c) gelatine, del III
 - d) kollagen, del IV
 - e) råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, del V

- f) behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen, del VI
- g) honning, gelée royale og andre biavlsprodukter, del VII
- h) følgende højt forarbejdede produkter, del VIII:
 - i) chondroitinsulfat
 - ii) hyaluronsyre
 - iii) andre hydrolyserede bruskprodukter
 - iv) chitosan
 - v) glucosamin
 - vi) osteløbe
 - vii) husblas
 - viii) aminosyrer, der er godkendt som fødevarer til sætningstoffer, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008.

Certifikaterne skal udfyldes i overensstemmelse med de forklarende bemærkninger i bilag IV og bemærkningerne i det relevante certifikat.

2. Der kan anvendes elektronisk certifikatudstedelse og andre systemer, som Unionen og det berørte tredjeland er enige om.

Kapitel 2 Transit af visse animalske produkter

Artikel 3 Liste over tredjelände, dele af tredjelände og områder

De tredjelände, dele af tredjelände og områder, hvorfra medlemsstaterne tillader transit gennem Unionen af råvarer og behandlede råvarer til fremstilling af gelatine og kollagen til konsum med kurs mod et tredjeland, enten ved øjeblikkelig transit eller efter oplagring i Unionen i henhold til artikel 12, stk. 4, og artikel 13 i Rådets direktiv 97/78/EF,¹ fastsættes i henholdsvis del IV og V i bilag I til nærværende forordning.

¹ Rådets direktiv 97/78/EF af 18. december 1997 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet (EFT L 24 af 30.1.1998, s. 9).

Artikel 4 Standardcertifikat

1. Standardcertifikatet til brug ved transit gennem Unionen af de råvarer, der er omhandlet i artikel 3, fastsættes i bilag III.

Certifikatet skal udfyldes i overensstemmelse med bemærkningerne i bilag IV og i det relevante standardcertifikat.

2. Der kan anvendes elektronisk certifikatudstedelse og andre systemer, der er harmoniseret på EU-plan.

Artikel 5 Dispensation for transit gennem Letland, Litauen og Polen

1. Uanset artikel 3 tillades transit ad landevej eller jernbane mellem de særlige, udpegede grænsekontrolsteder i Letland, Litauen og Polen, der er opført og mærket med den særlige betingelse 13 i bilag I til Kommissionens beslutning 2009/821/EF,¹ af sendinger af de råvarer og behandlede råvarer, der er omhandlet i artikel 3 i nærværende forordning, og som kommer fra og har kurs mod Rusland, enten direkte eller via et andet tredjeland, når følgende betingelser er opfyldt:

- a) Sendingen er plomberet med en plombe med løbenummer af embedsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet.
- b) De dokumenter, der ledsager sendingen, jf. artikel 7 i direktiv 97/78/EF, er på hver side stemplet med påskriften «Kun til transit til Rusland via EU» af embedsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet.
- c) De proceduremæssige krav, der er fastsat i artikel 11 i direktiv 97/78/EF, er opfyldt.

d) Embetsdyrlægen på indgangsgrænsekontrolstedet har i det fælles veterinærdokument til brug ved import attesteret, at sendingen kan godkendes til transit.

2. De i stk. 1 omhandlede sendinger må ikke aflæsses eller oplagres, jf. artikel 12, stk. 4, eller artikel 13 i direktiv 97/78/EF, inden for Unionen.

3. Den kompetente myndighed skal foretage regelmæssig audit for at sikre, at antallet af sendinger, jf. stk. 1, og den tilsvarende mængde produkter, der føres ud af Unionen, stemmer overens med det antal og de mængder, der er blevet ført ind i Unionen.

- 1 Kommissionens beslutning 2009/821/EF af 28. september 2009 om fastlæggelse af en liste over godkendte grænsekontrolsteder, af visse regler for den kontrol, der gennemføres af Kommissionens veterinæreksperter, og af veterinærenhederne i Traces (EUT L 296 af 12.11.2009, s. 1).

Kapitel 3 Afsluttende bestemmelser

Artikel 6 Ændring

I bilag VI til forordning (EF) nr. 2074/2005 foretages følgende ændringer:

- 1) I afsnit I udgår kapitel I, II, III og VI.
- 2) Tillæg I, II, III og VI udgår.

Artikel 7 Ophævelse

Beslutning 2003/812/EF ophæves.

Artikel 8 Overgangsbestemmelser

Sendinger af animalske produkter, for hvilke de relevante certifikater er blevet udstedt i henhold til forordning (EF) nr. 2074/2005, kan fortsat føres ind i Unionen, under forudsætning af at certifikatet blev undertegnet før den 3. december 2016.

Artikel 9 Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i Den Europæiske Unions Tidende.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. april 2016.

På Kommissionens vegne
Jean-Claude JUNCKER
Formand

Vedleggene og certifikatene til forordning (EU) 2016/759

I PDF-filen nedenfor angis vedleggene og certifikatene til forordning (EU) 2016/759, konsolideret til og med forordning (EU) 2016/1793. Certifikatændringene som ble innført med forordning (EU) 2017/731 ligger i PDF-filen med navn «Forordning (EU) 2017/731 dansk.pdf».

Se her for å lese vedleggene:

► **M1**

Bilag til (EU) 2016/759:



◀M1

▶M2

Forordning (EU) 2017/731 dansk.pdf:



◀M2