

EUROPAPARLAMENTS- OG RÅDSFORORDNING (EF) nr. 853/2004**2011/EØS/71/72****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
felleskap, 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.

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22,
er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 137/2007 av 26. oktober
2007 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære
forhold) og vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og
sertifisering), se EØS-tillegget til Den europeiske unions tidende nr. 19,
10.4.2008, s. 58.

⁽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.

3) Innenfor rammen av den felles landbrukspolitik er
det vedtatt en rekke direktiver for å fastsette særlige
hygieneregler for produksjon og omsetning av produktene
oppført i traktatens vedlegg I. Disse hygienereglene har
reduert 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
menneskers helse.

4) Når det gjelder menneskers helse, 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 kontrollpunkter (HACCP), gir
også muligheter for forenkling.

8) Sett under ett berettiger disse elementene en omarbeiding
av de særlige hygienereglene som finnes i eksisterende
direktiver.

- 9) Hovedformålene med omarbeidelsen er å sikre forbrukerne et høyt vernnivå 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 menneskers helse 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⁽¹⁾, 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 vernnivået som er fastsatt gjennom de tilleggsgarantiene Finland og Sverige fikk ved sin tiltredelse til Fellesskapet, og bekreftet ved kommisjonsvedtak 94/968/EF⁽²⁾, 95/50/EF⁽³⁾, 95/160/EF⁽⁴⁾, 95/161/EF⁽⁵⁾ og 95/168/EF⁽⁶⁾ og rådsvedtak 95/409/EF⁽⁷⁾, 95/410/EF⁽⁸⁾ og 95/411/EF⁽⁹⁾. 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 bekjempelse av salmonella og andre spesifiserte zoonotiske smittestoffer som overføres gjennom næringsmidler⁽¹⁰⁾ fastsettes det en tilsvarende framgangsmåte for levende dyr og rugeegg.

⁽¹⁾ 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).

⁽²⁾ EFT L 371 av 31.12.1994, s. 36.

⁽³⁾ EFT L 53 av 9.3.1995, s. 31.

⁽⁴⁾ EFT L 105 av 9.5.1995, s. 40.

⁽⁵⁾ EFT L 105 av 9.5.1995, s. 44.

⁽⁶⁾ EFT L 109 av 16.5.1995, s. 44.

⁽⁷⁾ EFT L 243 av 11.10.1995, s. 21.

⁽⁸⁾ EFT L 243 av 11.10.1995, s. 25.

⁽⁹⁾ EFT L 243 av 11.10.1995, s. 29.

⁽¹⁰⁾ EUT L 325 av 12.12.2003, s. 1.

- 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. Fleksibilitet er særlig viktig for regioner med særlige geografiske begrensninger, herunder de mest fjerntliggende regionene som nevnt i traktatens artikkel 299 nr. 2. Fleksibiliteten 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 dyrs helse og velferd samt menneskers helse 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 kontroll 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 kontroll 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 hygienetiltak 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 omarbeidingen 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 hygienereglene for produksjon og omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum⁽¹⁾.
- 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 markedsføring av visse typer egg⁽²⁾, som ikke lenger er gyldige ved at vedlegg II til rådsdirektiv 92/118/EØF⁽³⁾ oppheves.
- 27) Fellesskapets regelverk for næringsmiddelhygiene bør baseres på vitenskapelige råd. Derfor bør Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet rådspørres når det er nødvendig.

(1) EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33.

(2) EFT L 168 av 2.7.1994, s. 34.

(3) 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).

- 28) For å ta hensyn til den tekniske og vitenskapelige utvikling bør det sikres et nært og effektivt samarbeid mellom Kommissjonen 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 Kommissjonen⁽¹⁾ —
- 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:

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 uforedledede og foredledede 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 foredledede produkter av animalsk opprinnelse. Imidlertid skal foredledede 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,

- 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) Medlemsstater 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.

⁽¹⁾ EFT L 184 av 17.7.1999, s. 23.

*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

**FORPLIKTELSE som påhviler DRIFTSANSVARLIGE
FOR NÆRINGSMIDDELFORETAK***Artikkel 3***Alminnelige 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,

og

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 vegetabilsk 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⁾ Rådsdirektiv 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 tiltredsaksen av 2003.

⁽²⁾ Rådsdirektiv 2002/99/EF av 16. desember 2002 om fastsettelse av dyrehelse-regler for produksjon, bearbeiding, 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 nevnt 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 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 gjennomgå 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 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 der 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 nevnt 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 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 nevnt 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 nevnt 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 nevnt 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 nevnt 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 i vedlegg II eller III etter framgangsmåten nevnt 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 menneskers helse,

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 ferskhet 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 celletall (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/EF⁽¹⁾ berøres,

og

12) godkjenne likeverdige prosesser for framstilling av gelatin eller kollagen.

Artikkel 12

Komitéframgangsmåte

1. Kommisjonen skal bistås av Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyreholdet.

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.

⁽¹⁾ Rådsdirektiv 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 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 menneskers helse, 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

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 Brussel, 29. april 2004.

For Europaparlamentet

P. COX

President

For Rådet

M. McDOWELL

Formann

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. «fjorfø» oppdrettsfugler, herunder fugler som ikke regnes som husdyr, men som opprettes 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, bukhalen 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 fjørfeskrotter, 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 ekspedisjonssentraler, 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. «ekspedisjonssentral» 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 oppføring.
3. FISKERIVARER
 - 3.1. «fiskerivarer» 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 fiskerivarer» ethvert produkt som framstilles ved at kjøttet fjernes mekanisk fra fiskerivarer slik at kjøttet mister eller endrer sin struktur,
 - 3.5. «ferske fiskerivarer» uforedledede fiskerivarer, hele eller bearbejdede, 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. «bearbejdede fiskerivarer» uforedledede 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 uskadede 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» foredledede produkter som er framstilt ved foredling av kjøtt eller ved videre foredling av slike foredledede produkter, slik at snittflaten viser at produktet ikke lenger har kjennetegnene til ferskt kjøtt,
- 7.2. «melkeprodukter» foredledede produkter som er framstilt ved foredling av rå melk eller ved videre foredling av slike foredledede produkter,
- 7.3. «eggprodukter» foredledede produkter som er framstilt ved foredling av egg, eller av forskjellige bestanddeler eller blandinger av egg, eller ved videre foredling av slike foredledede produkter,
- 7.4. «foredledede fiskerivarer» foredledede varer som er framstilt ved foredling av fiskerivarer eller ved videre foredling av slike foredledede 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. «behandlete mager, blærer og tarmer» mager, blærer og tarmer 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

1. Identifikasjonsmerket skal påføres før produktet forlater virksomheten.
2. Det er imidlertid ikke nødvendig å påføre et produkt et nytt merke med mindre emballasjen og/eller innpakningen fjernes, eller produktet foredles videre på en annen virksomhet, og i så tilfelle skal det nye merket angi godkjeningsnummeret til den virksomheten der disse arbeidsoperasjonene finner sted.
3. Det er ikke nødvendig med et identifikasjonsmerke for egg som det fastsettes krav om merking for i forordning (EF) nr. 1907/90⁽¹⁾.
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.

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-standarden.

Kodene for medlemsstatene er imidlertid AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE og UK.

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan fortsette å bruke lagerbeholdninger og utstyr som de har bestilt før denne forordning trer i kraft, helt til lagrene er oppbrukt eller utstyret må skiftes ut.

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.
8. Når merket brukes i en virksomhet som ligger i Fellesskapet, skal det være ovalt og inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK eller EY.

C. MERKINGSMETODE

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.

⁽¹⁾ Rådsforordning (EØF) nr. 1907/90 av 26. juni 1990 om visse markedsstandarder for egg (EFT L 173 av 6.7.1990, s. 5). Forordningen sist endret ved forordning (EF) nr. 2052/2003 (EUT L 305 av 22.11.2003, s. 1).

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 villlevende vilt, som er sendt eller som kommer til å bli sendt til slakteriet.

1. Driftsansvarlige for slakterier skal ikke ta imot dyr på slakteriets område med mindre de har anmodet om og mottatt de relevante opplysningene om næringsmiddeltrygghet som finnes i journalene på opprinnelsesenheten i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004.
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.

3. De relevante opplysningene om næringsmiddeltrygghet som er nevnt i nr. 1, skal særlig omfatte:
 - a) opprinnelsesenhetsens tilstand eller den regionale dyrehelsetilstanden,
 - 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 menneskers helse, 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 kontroller 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.
7. Dersom vedkommende myndighet tillater det, kan opplysninger om næringsmiddelkjeden ledsage de dyrene som de angår, til slakteriet i stedet for at de skal foreligge minst 24 timer i forveien, når det gjelder:
 - a) svin, fjørfe eller oppdrettsvilt som har gjennomgått en kontroll ante mortem på opprinnelsesenheten, dersom de ledsages av et sertifikat undertegnet av veterinæren, som fastslår at han eller hun har undersøkt dyrene på driftsenheten og funnet at de er friske,
 - b) enhovede husdyr,

- c) dyr som er blitt nødslaktet, dersom de ledsages av en erklæring undertegnet av veterinæren, der det bekreftes at resultatet av kontrollen ante mortem er tilfredsstillende,

og
 - d) dyr som ikke leveres direkte fra opprinnelsesenheten til slakteriet.

Driftsansvarlige for slakterier skal vurdere de relevante opplysningene. Dersom de tar imot dyrene til slakting, må de overlevere dokumentene nevnt i bokstav a) og c), til den offentlige veterinæren. Dyrene kan ikke slaktes eller slaktebehandles før den offentlige veterinæren tillater det.
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.
-

*VEDLEGG III***SÆRLIGE KRAV**

AVSNITT I: KJØTT FRA TAMME HOV- OG KLOVDYR

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 menneskers helse, 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 klovdyr 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, venteinnebygninger 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, innebygninger 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 kontroller 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 tarmer, 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 tarmer 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 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 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 slakting av dyr som er syke eller mistenkes for å være syke. Dette er ikke nødvendig dersom slik slakting 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 kontrollen 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 luftrøret 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 skrotten 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 skrotten forurenses med melk eller råmelk.
8. Skrotten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, skal flås fullstendig, unntatt når det gjelder svin og hodet og føttene på sauer, geiter og kalver. Hoder og føtter skal håndteres på en slik måte at de ikke forurenser annet kjøtt.

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 arbeidsplattformer.
12. Driftsansvarlige for slakterier skal følge instruksene fra vedkommende myndighet for å sikre at kontrollen post mortem av alle slaktede dyr utføres under hensiktsmessige forhold i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.
13. Inntil kontroll 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 kontroll 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 kontrollen 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 kontroll post mortem:
 - a) skal mandlene fra storfe og enhovede husdyr fjernes på en hygienisk måte,
 - 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 kontrollen post mortem er avsluttet, skal kjøttet lagres i samsvar med bestemmelsene fastsatt i kapittel VII.
18. Når de er beregnet på videre foredling:
 - a) skal mager skåldes eller rengjøres,
 - b) skal tarmen tømmes og rengjøres,
 - og
 - c) skal hoder og føtter flås eller skåldes og avbustes.
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).

KAPITTEL VI: NØDSLAKTING UTENFOR SLAKTERIET

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at kjøtt fra tamme hov- og klovdyr 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 kontroll 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 kontrollen ante mortem er tilfredsstillende, og som inneholder datoen og tidspunktet samt begrunnelsen for nødslaktningen, 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 kontroll post mortem som er utført i slakteriet i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, herunder eventuelle ytterligere prøver som kreves ved nødslaktning.
8. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal følge eventuelle instruksjoner angående bruken av kjøttet som den offentlige veterinæren gir etter kontrollen post mortem.
9. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan ikke omsette kjøtt fra dyr som er blitt nødslaktet, med mindre det er påført et særlig stempelmerke som ikke kan forveksles med verken stempelmerket fastsatt i forordning (EF) nr. 854/2004, eller identifikasjonsmerket fastsatt i avsnitt I i vedlegg II til denne forordning. Slikt kjøtt kan omsettes bare i den medlemsstaten der slaktningen finner sted, og i samsvar med nasjonal lovgivning.

KAPITTEL VII: LAGRING OG TRANSPORT

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

1.
 - a) Med mindre andre særlige bestemmelser angir noe annet, skal kjøttet etter kontroll 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.
3. Kjøtt skal oppnå den temperaturen som er angitt i punkt 1, før transport og holde denne temperaturen under transporten. Transport kan imidlertid også finne sted dersom vedkommende myndighet tillater det, for å gjøre produksjon av bestemte produkter mulig, forutsatt at:
 - a) slik transport finner sted i samsvar med de kravene som vedkommende myndighet fastsetter for transport fra en bestemt virksomhet til en annen,og
 - b) kjøttet forlater slakteriet eller et nedskjæringsrom som ligger på samme sted som slakteriet, omgående, og transporten ikke varer mer enn to timer.
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 menneskers helse, 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 tomt og om nødvendig før det brukes igjen.

KAPITTEL II: KRAV TIL SLAKTERIER

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at slakterier der fjørfe eller hare dyr 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 fjorfeskrotter, 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 hareddyr:
- 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 hareddyr, 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 slakting på slakteriet.
- b) Bare levende dyr beregnet på slakting, 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 oppdrettes 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 kontroll ante mortem kan gjennomføres under hensiktsmessige forhold.
3. Dersom virksomheter er godkjent for slaktning av forskjellige dyrearter eller for håndtering av oppdrettede strutsefugler og villlevende småvilt, 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 oppdrettede strutsefugler som er slaktet på driftsenheten, og for skrotter av villlevende 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 kontrollen post mortem utføres under hensiktsmessige forhold, og særlig for at de slaktede dyrene skal kunne undersøkes på korrekt måte.
7. Etter kontroll 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 parametre 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.
3. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, må det kjøles til den temperaturen som er nevnt i punkt 1 bokstav b).
4. 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.

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 kontroll 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.

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 kontroll 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 avblodde 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 kontrollen ante mortem er tilfredsstillende, at slaktingen og avblødingen er utført korrekt, og med angivelse av datoen og tidspunktet for slaktingen.
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: HÅNTERING AV VILTLEVENDE STORVILT

1. Etter fellingen skal viltlevende storvilt så snart som mulig få mager og tarmer tatt ut, og om nødvendig avblødes.
2. Den kompetente jegeren skal undersøke skroten og eventuelle indre organer som er tatt ut, for å se etter tegn som kan tyde på at kjøttet utgjør en helseisiko. Undersøkelsen skal foretas så snart som mulig etter fellingen.
3. Kjøtt fra viltlevende storvilt kan omsettes bare dersom skroten transporteres til et viltbehandlingsanlegg så snart som mulig etter undersøkelsen nevnt i punkt 2. De indre organene skal følge skroten som angitt i punkt 4. De indre organene skal kunne identifiseres som tilhørende et bestemt dyr.
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 skroten. Denne erklæringen skal også angi dato, tidspunkt og sted for fellingen. I så fall trenger ikke hodet og de indre organene å følge skroten, unntatt for arter som er mottakelig for trikinose (svin, enhovede dyr og andre), og hvis hode (unntatt støttenner) og mellomgulv skal følge skroten. Jegeren 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 tarmer, følge skroten. 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 tarmer, følge skroten.
5. Kjølingen 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.
8. Viltlevende storvilt som ikke er flådd, kan dessuten flås og omsettes bare dersom:
 - a) det før flåing lagres og håndteres atskilt fra andre næringsmidler, og ikke er fryst,

og
 - b) det etter flåingen gjennomgår en siste kontroll i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004.
9. Reglene fastsatt i avsnitt I kapittel V, gjelder for nedskjæring og utbeining av viltlevende storvilt.

KAPITTEL III: HÅNTERING 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 skroten transporteres til et viltbehandlingsanlegg så snart som mulig etter undersøkelsen nevnt i punkt 1.
4. Kjølingen 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 forkneledd 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 hakking 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 hakkes, 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. Fjørfeskrøtter 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. Fjorfeskrotter 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 frysede skrotter skal ikke frys 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 frys 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 frys på nytt etter tining.

KAPITTEL IV: MERKING

1. I tillegg til kravene i direktiv 2000/13/EF⁽¹⁾ 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.

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, lufttrøret og ekstralobulare bronkier,

⁽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).

- 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

1. Dette avsnitt får anvendelse på levende muslinger. Med unntak av bestemmelsene om rensing, får det også anvendelse på levende pigghuder, kappedyr og sjønegler.
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 HÅNDBTERING 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 gjenoppta 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 risikoenalyse 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 renser 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 rensesentral.
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 rensesentral.
7. All emballasje med rensede levende muslinger som sendes til en ekspedisjonssentral, skal påføres en etikett som angir at alle muslingene er blitt rensesentral.

B. KRAV TIL EKSPEDISJONSSENTRALER

Driftsansvarlige for næringsmiddelbedrifter 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 næringsmiddelbedrifter 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 hukommelsestap-toksin (ASP), 20 milligram domoisyre per kilogram,
 - c) for samlet innhold av okadasyre, dinofysistoksiner og pectenotoksiner, 160 mikrogram okadasyreekvivalenter per kilogram,
 - d) for yessotoksiner, 1 milligram yessotoksinekvivalenter per kilogram,og
 - e) for azaspirsyre, 160 mikrogram azaspirsyreekvivalenter per kilogram.

KAPITTEL VI: INNPAKKING OG EMBALLERING AV LEVENDE MUSLINGER

1. Østers skal innpakkes eller emballeres med det konkave skallet ned.
2. Forbrukerforpakninger med levende muslinger skal lukkes og forbli lukket fra de forlater ekspedisjonssentralen og til de framlegges for salg til sluttforbrukeren.

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 detaljsalg og sendt fra ekspedisjonssentralen.

KAPITTEL IX: SÆRLIGE KRAV TIL KAMSKJELL SOM ER HØSTET UTENFOR KLASSIFISERTE PRODUKSJONSOMRÅDER

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som høster kamskjell utenfor klassifiserte produksjonsområder, eller som håndterer slike kamskjell, skal oppfylle følgende krav:

1. Kamskjell skal ikke omsettes 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 — når det er hensiktsmessig i samarbeid med driftsansvarlige for næringsmiddelforetak — får dessuten bestemmelsene i kapittel II del A tilsvarende anvendelse på kamskjell.
3. Kamskjell kan omsettes til konsum bare gjennom en fiskeauksjon, en ekspedisjonssentral eller en foredlingsvirksomhet. Når driftsansvarlige for slike virksomheter håndterer kamskjell, skal de underrette vedkommende myndighet om dette, og når det gjelder ekspedisjonssentraler, skal disse oppfylle de relevante kravene i kapittel III og IV.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som håndterer kamskjell, skal oppfylle:
 - a) kravene til dokumentasjon i kapittel I punkt 3-7, når det er relevant. I så fall skal registreringsdokumentet tydelig angi beliggenheten til det området der kamskjellene ble høstet,

eller
 - b) kravene i kapittel VII til identifikasjonsmerking og merking når det gjelder emballerte kamskjell, og innpakkede kamskjell, dersom innpakningen gir samme beskyttelse som emballasjen.

AVSNITT VIII: FISKERIVARER

1. Dette avsnitt får ikke anvendelse på muslinger, pigghuder, kappedyr og sjøsnegler som omsettes levende. Med unntak av kapittel I og II får det anvendelse på slike dyr når de ikke omsettes levende, og i så fall skal de være anskaffet i samsvar med avsnitt VII.
2. Kapittel III del A, C og D, kapittel IV og kapittel V får anvendelse på detaljhandel.
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.
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: slaktning, bløtting, hodekapping, sløying, fjerning av finner, nedkjøling, frysing og innpakning. 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.

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. Når de vaskes, skal vannet som brukes, enten være drikkevann eller, når det er hensiktsmessig, rent vann.
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 og 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.
5. Is som brukes til å kjøle fiskerivarer, skal være framstilt av drikkevann eller rent vann.
6. Dersom hodekapping og/eller sløyning av fisk utføres om bord, skal dette arbeidet utføres på en hygienisk måte så snart som mulig etter fangst, og varene skal umiddelbart vaskes grundig med drikkevann eller rent vann. De indre organene og de delene som kan utgjøre en helsefare for mennesker, skal fjernes så raskt som mulig og holdes atskilt fra varer beregnet på konsum. Lever, rogn og melke beregnet på konsum, skal lagres i is, ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is, eller fryses.

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 HÅNDRERER 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.
2. Arbeidsoperasjoner som hodekapping og sløyning skal utføres på en hygienisk måte. Når sløyning er mulig fra et teknisk og kommersielt synspunkt, skal den foretas snarest mulig etter at fiskerivarene er fanget eller landet. Fiskerivarene skal vaskes grundig med drikkevann eller, om bord på et fartøy, med rent vann umiddelbart etter slike arbeidsoperasjoner.
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 UTBEINDEDE 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

1. Følgende fiskerivarer skal fryses ved en temperatur på $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller lavere i alle deler av varen i minst 24 timer. Denne behandlingen skal brukes på den rå varen eller den ferdige varen:
 - a) fiskerivarer som skal konsumeres rå eller nesten rå,
 - b) fiskerivarer av følgende arter, dersom de skal kaldrøykes og kjernetemperaturen i fiskerivaren er på høyst $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 - i) sild,
 - ii) makrell,
 - iii) brisling,
 - iv) (vill) atlantehavslaks og stillehavslaks,og
 - c) marinerte og/eller saltede fiskerivarer, dersom behandlingen ikke er tilstrekkelig til å ødelegge larver av rundmark.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak behøver ikke å utføre behandlingen som kreves i punkt 1, dersom:
 - a) det foreligger epidemiologiske data som viser at de fiskefeltene der fisken har sin opprinnelse, ikke utgjør noen helsefare når det gjelder forekomsten av parasitter,og
- b) vedkommende myndighet gir tillatelse til det.
3. Fiskerivarene nevnt i punkt 1 skal når de omsettes, være ledsaget av et dokument fra produsenten som angir hvilken type behandling de har gjennomgått, unntatt når de leveres til sluttforbrukeren.

KAPITTEL IV: KRAV TIL FOREDLEDE FISKERIVARER

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som koker krepsdyr og bløtdyr, skal sikre at følgende krav oppfylles:

1. Koking skal etterfølges av rask nedkjøling. Vann som brukes til dette formålet, skal være drikkevann, eller om bord på fartøyer, rent vann. Dersom det ikke brukes noen andre konserveringsmetoder, skal nedkjølingen fortsette til en har nådd en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.
2. Fjerning av skall eller pilling skal utføres på en hygienisk måte, slik at varene ikke forurenses. Når slikt arbeid gjøres for hånd, skal personalet være særlig nøye med å vaske hendene.
3. Etter fjerning av skall eller pilling, skal de kokte varene fryses omgående, eller kjøles så snart som mulig til den temperaturen som er fastsatt i kapittel VII.

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, oppfyller standardene fastsatt i dette kapittel.

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 ferskhets.

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

1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier, skal ikke omsettes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*.
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. Fryste 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 uforedlede fiskerivarer og kokte og kjølte varer av krepsdyr og bløtdyr, skal oppbevares ved en temperatur som nærmer seg temperaturen i smeltende is.
2. Fryste fiskerivarer skal lagres ved en temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av varen. For hel fisk fryst i saltlake og beregnet på konservering, skal imidlertid temperaturen ikke overstige -9 °C .
3. Fiskerivarer som holdes levende, skal oppbevares ved en temperatur og på en måte som ikke er til skade for næringsmiddeltryktheten 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,
 - b) fryste fiskerivarer, med unntak av fryst fisk i saltlake beregnet på konservering, som under transporten skal lagres ved en jevn temperatur på -18°C eller lavere i alle deler av varen, eventuelt med kortvarige stigninger på høyst 3°C .
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak trenger ikke å overholde punkt 1 bokstav b) når fryste 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 næringsmiddeltryggheten eller varenes levedyktighet.

AVSNITT IX: RÅ MELK OG MELKEPRODUKTER

KAPITTEL I: RÅ MELK — PRIMÆRPRODUKSJON

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

I. HYGIENEKRAV VED PRODUKSJON AV RÅ MELK

1. Rå melk skal komme fra dyr:
 - a) som ikke viser noen symptomer på smittsomme sykdommer som kan overføres til mennesker gjennom melk,
 - b) som har en god allmenn helsetilstand, som ikke viser noen tegn på sykdom som kan føre til at melken 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,
 - 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,og
 - 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 komme fra:
 - i) kuer eller bøfler som tilhører en besetning som i henhold til direktiv 64/432/EØF⁽¹⁾ er fri for eller offisielt fri for brucellose,

⁽¹⁾ Rådsdirektiv 64/432/EØF av 26. juni 1964 om dyrehelseproblemer ved handel med storfe og svin innenfor Fellesskapet (EFT 121 av 29.7.1964, s. 1977/64). Direktivet sist endret ved tiltredelsesakten av 2003.

- ii) sauer eller geiter som tilhører en besetning som er offisielt fri for eller fri for brucellose i henhold til direktiv 91/68/EØF⁽¹⁾,

eller
 - iii) hunddyr 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 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) hunddyr 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 punkt 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 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 fosfataseprøve,
 - c) når det gjelder hunddyr 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 punkt 2 bokstav a) iii) eller punkt 2 bokstav b) ii), dersom melken behandles slik at den er trygg.
4. Rå melk fra dyr som ikke oppfyller kravene i punkt 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 punkt 1 eller 2, må være effektiv for å unngå eventuelle skadevirkninger på andre dyrs melk.

II. HYGIENE PÅ DRIFTSSENHETER FOR MELKEPRODUKSJON

A. Krav til lokaler og utstyr

1. Melkemaskiner og lokaler der melk lagres, håndteres eller kjøles, skal være plassert og utformet på en slik måte at risikoen for forurensning av melken begrenses.

⁽¹⁾ Rådsdirektiv 91/68/EØF av 28. januar 1991 om krav til dyrehelse ved handel med sau og geit innenfor Fellesskapet (EFT L 46 av 19.2.1991, s. 19). Direktivet sist endret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 av 16.5.2003, s. 1).

2. Lokaler eller innretninger til lagring av melk 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 (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, 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 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 som viser slike avvik, skal ikke brukes til konsum,
 - c) melk fra dyr som viser kliniske tegn på jursykdom, skal ikke brukes til konsum med mindre det skjer i samsvar med en veterinærs instruksjer,
 - d) dyr som gjennomgår medisinsk behandling som gjør det sannsynlig at restmengder overføres til melken, skal identifiseres, og melken 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 vedkommende myndighet har godkjent dem, og på en måte som ikke fører til uakseptable nivåer av restmengder i melken.
2. Umiddelbart etter melking skal melken plasseres på et rent sted som er utformet og utstyrt slik at forurensning unngås. Den skal omgående kjøles til høyst 8 °C dersom den hentes daglig, eller høyst 6 °C dersom den ikke hentes hver dag.
3. Under transporten må kjølekjeden opprettholdes, og ved ankomst til bestemmelsesvirksomheten skal melkens temperatur ikke overstige 10 °C.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak behøver ikke å oppfylle temperaturkravene fastsatt i punkt 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.

C. Hygienekrav til personale

1. Personer som melker og/eller håndterer rå melk, 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, kan vaske hender og armer.

III. KRITERIER FOR RÅ MELK

1. Følgende kriterier for rå melk gjelder inntil det er fastsatt standarder innenfor rammen av en mer spesifikk lovgivning om kvaliteten på melk og melkeprodukter.
2. Et representativt antall prøver av rå melk som er samlet opp ved tilfeldig utvalg fra driftsenheter for melkeproduksjon, skal kontrolleres med hensyn til om kravene i punkt 3 og 4 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:

Kimtall ved 30 °C (per ml)	≤ 100 000(*)
Somatisk celledtall (per ml)	≤ 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:

Kimtall ved 30 °C (per ml)	≤ 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:

Kimtall ved 30 °C (per ml)	≤ 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.

(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. 546/2004 (EUT L 87 av 25.3.2004, s. 13).

5. Dersom den rå melken ikke oppfyller kravene i punkt 3 og 4, skal den driftsansvarlige for næringsmiddelforetak underrette vedkommende myndighet og treffe tiltak for å korrigere manglene.

KAPITTEL II: KRAV SOM GJELDER MELKEPRODUKTER

I. TEMPERATURKRAV

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sikre at melken ved mottak på en foredlingsvirksomhet raskt kjøles til en temperatur på høyst 6 °C og lagres ved denne temperaturen til den skal foredles.
2. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan imidlertid lagre melk ved en høyere temperatur:
 - a) dersom foredlingen påbegynnes umiddelbart etter melkingen, eller innen fire timer etter at melken er mottatt på foredlingsvirksomheten,

eller
 - b) vedkommende myndighet av teknologiske grunner tillater en høyere temperatur i forbindelse med framstilling av visse melkeprodukter.

II. KRAV TIL VARMEBEHANDLING

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.
2. Når driftsansvarlige for næringsmiddelforetak vurderer om rå melk skal varmebehandles, skal de:
 - a) ta hensyn til de framgangsmåtene som er utviklet i samsvar med HACCP-prinsippene i henhold til forordning (EF) nr. 854/2004,

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

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller melkeprodukter, skal innføre framgangsmåter for å sikre at:
 - a) rå kumelk som brukes til å tilberede melkeprodukter, har et kimtall ved 30 °C på under 300 000 per ml,

og
 - b) foredlet kumelk som brukes til å tilberede melkeprodukter, har et kimtall ved 30 °C på under 100 000 per ml,

umiddelbart før foredlingen.
2. Dersom den rå melken ikke oppfyller kriteriene i punkt 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 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».
2. Kravene i punkt 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.

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.
2. Egg skal lagres og transporteres ved den temperaturen, helst konstant, som best bevarer deres hygieniske egenskaper.
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:

1. Skallene på egg som brukes til framstilling av eggprodukter, skal være fullt utviklede og uten sprekker. Klinkegg kan imidlertid brukes til å framstille eggprodukter dersom produksjonsvirksomheten eller et pakkeri leverer dem direkte til en foredlingsvirksomhet, der de skal knekkes så snart som mulig.

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.
5. Etter knekking skal alle eggproduktets bestanddeler 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.
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 eggeskallrester 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.
2. Når det gjelder flytende egg, skal etiketten nevnt i punkt 1 også være påført ordene: «ikke-pasteuriserete eggprodukter – skal behandles på mottakerstedet» og angivelse av dag og klokkeslett da eggene ble knekket.

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 slaktning og avbløding av dem. Dette lokalet skal være fysisk atskilt fra tilberedningslokalet.
3. Frosker og snegler som dør på annen måte enn ved avliving 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 sneglenes 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 smaksingredienser.
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 kontroll 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 fysikalsk-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
Uløselige 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 tarmar, 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 kontroll 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 tarmar 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:
 - a) bein,
 - 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 kontroll ante mortem og post mortem, eller når det gjelder huder og skinn fra viltlevende vilt, som er funnet egnet til konsum.

4. Råstoff skal komme fra virksomheter som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i samsvar med denne forordning.
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 innsamlingsentralen 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.

KAPITTEL III: KRAV TIL FRAMSTILLING AV GELATIN

1. Produksjonsprosessen for gelatin skal sikre at:
 - a) alt beinmateriale fra drøvtyggere som kommer fra dyr som er født, oppdrettet og slaktet i stater eller regioner som er klassifisert med en lav forekomst av BSE i samsvar med Fellesskapets regelverk, skal gjennomgå en prosess som sikrer at alt beinmateriale finknuses og avfettes med varmt vann og behandles med fortynt saltsyre (med en minimumskonsentrasjon på 4 % og pH-verdi < 1,5) i et tidsrom på minst to dager, etterfulgt av en basisk behandling med en mettet kalkløsning (pH > 12,5) i et tidsrom på minst 20 dager med sterilisering ved 138-140 °C i fire sekunder, eller en godkjent tilsvarende prosess,
 - og
 - b) annet råstoff skal gjennomgå en behandling med syre eller base, etterfulgt av én eller flere skyllinger. pH-verdi skal tilpasses i henhold til dette. Gelatin skal utvinnes ved én eller flere etterfølgende oppvarminger, etterfulgt av rensing ved hjelp av filtrering og sterilisering.
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.

KAPITTEL IV: KRAV TIL FERDIGE PRODUKTER

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

Restmengder	Grenseverdi
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 (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Den europeiske farmakopé 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

AVSNITT XV: KOLLAGEN

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som framstiller kollagen, skal sikre at kravene i dette avsnitt oppfylles.
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

1. For produksjon av kollagen beregnet til bruk i næringsmidler, kan følgende råstoffer brukes:
 - a) huder og skinn fra oppdrettsdrøvtyggere,
 - b) skinn og bein fra svin,
 - c) skinn og bein fra fjørfe,
 - d) sener,
 - e) huder og skinn fra viltlevende vilt,
og
 - f) 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)-d), skal komme fra dyr som er slaktet i et slakteri og hvis skrotter er funnet egnet til konsum etter kontroll ante mortem og post mortem, eller når det gjelder huder og skinn fra viltlevende vilt, som er funnet egnet til konsum.
4. Råstoff skal komme fra virksomheter som er registrert eller godkjent i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller i samsvar med denne forordning.
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:
 - 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 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.
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.

KAPITTEL III: KRAV TIL FRAMSTILLING AV KOLLAGEN

1. Kollagen skal produseres ved en prosess som sikrer at råstoffene gjennomgår en behandling som omfatter vask, justering av pH-verdien ved hjelp av syre eller base etterfulgt av én eller flere skyllinger, filtrering og ekstrudering, eller ved en godkjent tilsvarende prosess.
2. Etter å ha gjennomgått prosessen nevnt i punkt 1, kan kollagenet gjennomgå en tørkeprosess.
3. Dersom en driftsansvarlig for næringsmiddelforetak som framstiller kollagen, oppfyller kravene som gjelder kollagen beregnet på konsum, for all kollagen som de framstiller, kan produksjon og lagring av kollagen som ikke er beregnet på konsum, foregå i samme virksomhet.

KAPITTEL IV: KRAV TIL FERDIGE PRODUKTER

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

Restmengder	Grenseverdi
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 (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ [Den europeiske farmakopé 1986 (V ₂ O ₂)]	10 ppm

KAPITTEL V: MERKING

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

*TILLEGG TIL VEDLEGG III***MODELL FOR DOKUMENT SOM SKAL FØLGE RÅSTOFF BEREGNET PÅ PRODUKSJON AV GELATIN
ELLER KOLLAGEN****I. Identifikasjon av råstoffet**

Produkttype:

Framstillingsdato:

Emballasjetype:

Antall kulli:

Garantert lagringstid:

Nettovekt (kg):

II. Råstoffets opprinnelseAdresse og registreringsnummer for den eller de godkjente produksjonsvirksomhetene:
.....**III. Råstoffets bestemmelsessted**

Råstoffet sendes:

fra:

(lastested)

til:

(mottakerstat og bestemmelsessted)

med følgende transportmiddel:

Avsenderens navn og adresse:

Mottakerens navn og adresse: