

KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 558/2010

2015/EØS/76/59

av 24. juni 2010

om endring av vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse^(*)

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse⁽¹⁾, særlig artikkel 10 nr. 1, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Det fastsettes blant annet at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak kan bringe produkter av animalsk opprinnelse i omsetning bare dersom de er bearbeidet og håndtert utelukkende i virksomheter som oppfyller de relevante kravene i forordningens vedlegg III.
- 2) I henhold til avsnitt I kapittel VII i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 kan kjøtt fra tamme hov- og klovdyr på visse vilkår transporteres før temperaturen som kreves i nevnte forordning er oppnådd, dersom vedkommende myndighet tillater det for å gjøre framstilling av bestemte produkter mulig.
- 3) Anerkjent kunnskap om egnede mikrobiologiske kriterier og temperaturkriterier viser at en lignende bestemmelse ville være gunstig for produksjonen av «foie gras», for å gjøre bruken av tradisjonelle produksjonsmetoder mulig.
- 4) Frysing umiddelbart etter slakting og kjøling minimerer bakterieveksten og derfor den mikrobiologiske belastningen ved tining. I likhet med bestemmelsene som allerede er fastsatt for kjøtt fra tamme hov- og klovdyr, bør kjøtt fra fjørfe og haredyr beregnet på frysing fryses straks etter slakting og kjøling. Avsnitt II kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor endres.
- 5) Reglene fastsatt i avsnitt VII kapittel II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 omfatter særlige krav til

mikrobiologisk klassifisering av produksjonsområder for levende muslinger, levende pigghuder, levende sekkedyr og levende sjøsnegler.

- 6) I henhold til artikkel 6 i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004⁽²⁾ skal medlemsstatene sørge for at produksjonen og omsetningen av levende muslinger, levende pigghuder, levende sekkedyr og levende sjøsnegler gjennomgår offentlig kontroll som beskrevet i forordningens vedlegg II.
- 7) I vedlegg II til nevnte forordning er det fastsatt at produksjonsområder skal klassifiseres etter nivået av fekal forurensning. Næringsfiltrerende dyr, for eksempel muslinger, kan akkumulere mikroorganismer som utgjør en risiko for menneskers helse.
- 8) Sjøsnegler er generelt ikke næringsfiltrerende dyr. Risikoen for akkumulering av mikroorganismer knyttet til fekal forurensning kan derfor anses som liten. Det er heller ikke framlagt epidemiologiske opplysninger som kan knytte klassifiseringen av produksjonsområder til risikoer for menneskers helse i forbindelse med sjøsnegler som ikke er næringsfiltrerende. Slike sjøsnegler bør derfor unntas fra bestemmelser om klassifiseringen av produksjonsområder fastsatt i avsnitt VII kapittel II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
- 9) I henhold til avsnitt VII kapittel VI i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det bare forbrukerforpakninger med levende muslinger som må være lukket og forbli lukket fra de forlater ekspedisjonssentralen til de framlegges for salg til sluttforbrukeren. Andre typer kolli med levende muslinger omfattes dermed ikke av dette kravet. Av hensyn til menneskers helse bør dette kravet endres slik at all slik emballasje må forbli lukket til den framlegges for salg til sluttforbrukeren.
- 10) I avsnitt VII kapittel IX i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige krav til kamskjell som er høstet utenfor klassifiserte produksjonsområder. Disse kravene bør også få anvendelse på levende sjøsnegler som ikke er næringsfiltrerende. I punkt 4 i nevnte kapittel er det fastsatt særlige regler for emballering av kamskjell. Kravene til emballerte levende muslinger som transporteres fra ekspedisjonssentralen til detaljsalg bør også få anvendelse på kamskjell og sjøsnegler som ikke er næringsfiltrerende, og som er høstet utenfor klassifiserte

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EUT L 159 av 25.6.2010, s. 18, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 61/2011 av 1. juli 2011 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitære forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 54 av 6.10.2011, s. 13.

(1) EUT L 139 av 30.04.2004, s. 55.

(2) EUT L 139 av 30.04.2004, s. 206.

produksjonsområder.

- 11) I avsnitt VIII kapittel III del A i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige krav til håndtering av ferske fiskerivarer. Definisjonen av ferske fiskerivarer i punkt 3.5 i vedlegg I til nevnte forordning omfatter ikke tinte uforedlede fiskerivarer og ferske fiskerivarer som er tilsatt næringsmiddeltilsetningsstoffer i samsvar med egnet lovgivning for å sikre holdbarheten. For at Unionens regelverk skal være enhetlig, bør de samme kravene gjelde for disse produktene som for ferske fiskerivarer.
- 12) I avsnitt VIII kapittel VII punkt 2 og kapittel VIII punkt 1 bokstav b) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 angis et unntak for hel fryst fisk i saltlake beregnet på konservering fra det generelle temperaturkravet til frysede fiskerivarer på -18°C eller lavere. For fryst fisk i saltlake skal varens temperatur bringes ned til -9°C eller lavere.
- 13) Ved anvendelse av saltlakemetoden til å fryse hel fisk beregnet på konservering er det etter allmenn praksis ikke nødvendig å på andre måter senke temperaturen ytterligere til -18°C eller lavere når den hele frysede fisken i saltlake beregnet på konservering tas ut av saltlaken som brukes i fryseprosessen.
- 14) I avsnitt XIV kapittel I punkt 1 og avsnitt XV kapittel I punkt 1 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt krav til råstoffer som brukes i produksjonen av gelatin og kollagen beregnet til bruk i næringsmidler.
- 15) I januar 2005 publiserte Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse

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

Utferdiget i Brussel, 24. juni 2010.

om sikkerheten ved kollagen og en bearbeidingsmetode for framstilling av kollagen⁽¹⁾. Ifølge denne uttalelsen bør bruk av bein ved produksjonen av kollagen ikke anses å utgjøre en risiko for menneskers helse. Det bør derfor fastsettes bearbeidingskrav i samsvar med EFSAs uttalelse, og det bør spesifiseres at bein som brukes som råstoffer, ikke kan være spesifisert risikomateriale som definert i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 999/2001 av 22. mai 2001 om fastsettelse av regler for å forebygge, bekjempe og utrydde visse typer overførbare spongiform encefalopati⁽²⁾. Avsnitt XV kapittel I punkt 1 i vedlegg III bør derfor endres.

- 16) For at Unionens regelverk skal være enhetlig, bør avsnitt XIV kapittel I punkt 1 og kapittel III punkt 1 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til råstoffer som brukes i produksjonen av gelatin også endres.
- 17) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

Artikkel 2

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

For Kommissjonen

José Manuel BARROSO

President

⁽¹⁾ Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on the safety of collagen and on a processing method for the production of collagen», uttalelse vedtatt 26. januar 2005.

⁽²⁾ EFT L 147 av 31.05.2001, s. 1.

VEDLEGG

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

1. I avsnitt II kapittel V skal punkt 3 og 4 lyde:

- «3. Så snart kjøttet er nedskåret, og eventuelt emballert, skal det kjøles til en temperatur på høyst 4 °C.
4. Kjøttet skal oppnå en temperatur på høyst 4 °C før transport og holde denne temperaturen under transporten. Dersom vedkommende myndighet tillater det, kan imidlertid lever til produksjon av «foie gras» transporteres ved en temperatur på over 4 °C, forutsatt at
 - a) denne transporten foretas i samsvar med de krav vedkommende myndighet angir ved transport fra en bestemt virksomhet til en annen, og
 - b) kjøttet forlater slakteriet eller nedskjæringsrommet umiddelbart og transporten tar høyst to timer.
5. Kjøtt fra fjørfe og hare dyr beregnet på frysing skal fryses umiddelbart.
6. Uemballert kjøtt skal lagres og transporteres atskilt fra emballert kjøtt, med mindre det er lagret eller transportert på andre tidspunkter eller på en slik måte at emballeringsmaterialet og lagringsmåten eller transportmåten ikke utgjør en forurensningskilde for kjøttet.»

2. I avsnitt VII gjøres følgende endringer:

a) I innledningen skal punkt 1 lyde:

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

b) I kapittel VI skal punkt 2 lyde:

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

c) Kapittel IX skal lyde:

«KAPITTEL IX: SÆRLIGE KRAV TIL KAMSKJELL OG SJØSNEGLER SOM IKKE ER NÆRINGSFILTRERENDE, OG SOM ER HØSTET UTENFOR KLASSIFISERTE PRODUKSJONSOMRÅDER

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

1. Kamskjell og sjøsnegler som ikke er næringsfiltrerende, kan ikke bringes i omsetning med mindre de er høstet og håndtert i samsvar med kapittel II del B og oppfyller standardene fastsatt i kapittel V, som godtgjort med en ordning med egenkontroll.
2. Når opplysninger fra offentlige overvåkingsprogrammer gjør det mulig for vedkommende myndighet å klassifisere fiskefelter, eventuelt i samarbeid med driftsansvarlige for næringsmiddel foretak, får dessuten bestemmelsene i kapittel II del A tilsvarende anvendelse på kamskjell.
3. Kamskjell og sjøsnegler som ikke er næringsfiltrerende, kan bringes i omsetning til konsum bare gjennom en fiskeauksjon, et ekspedisjonssenter eller en bearbeidingsbedrift. Når driftsansvarlige for slike virksomheter håndterer kamskjell og/eller slike sjøsnegler, skal de underrette vedkommende myndighet om dette og, med hensyn til ekspedisjonssentre, oppfylle de relevante kravene i kapittel III og IV.
4. Driftsansvarlige for næringsmiddel foretak som håndterer kamskjell og levende muslinger som ikke er næringsfiltrerende, 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 og/eller de levende muslingene ble høstet, eller
 - b) kravene i kapittel VI punkt 2 til lukking av alle kolli med levende kamskjell og levende muslinger som er sendt til detalj salg og i kapittel VII om identifikasjonsmerking og merking.»

3. I avsnitt VIII gjøres følgende endringer:
- a) I innledningen skal punkt 1 lyde:
 - «1. Dette avsnitt får ikke anvendelse på muslinger, pigghuder, sekkedyr og sjøsnegler som omsettes levende. Med unntak av kapittel I og II får det anvendelse på disse dyrene når de ikke omsettes levende, og i så fall skal de være anskaffet i samsvar med avsnitt VII.
 - Det får anvendelse på tinte uforedlede fiskerivarer og ferske fiskerivarer som er tilsatt næringsmiddeltilsetningsstoffer i samsvar med relevante deler av Unionens regelverk.»
 - b) I kapittel VII skal punkt 2 lyde:
 - «2. Fryste fiskerivarer skal holde en temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av varen. Hel fisk som opprinnelig er fryst i saltlake beregnet på konservering, kan imidlertid holde en temperatur på -9 °C eller lavere.»
 - c) I kapittel VIII punkt 1 skal bokstav b) lyde:
 - «b) fryste fiskerivarer, med unntak av hel fisk som opprinnelig ble fryst i saltlake beregnet på konservering, skal under transporten holde en jevn temperatur på -18 °C eller lavere i alle deler av varen, eventuelt med kortvarige stigninger på høyst 3 °C .»
4. I avsnitt XIV kapittel I punkt 1 skal bokstav a) lyde:
- «a) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 999/2001(*).
- (*) EUT L 147 av 31.5.2001, s. 1.»
5. I avsnitt XV gjøres følgende endringer:
- a) I kapittel I skal punkt 1 lyde:
 - «1. Følgende råstoffer kan brukes til produksjon av kollagen beregnet til bruk i næringsmidler:
 - a) bein, som ikke er spesifisert risikomateriale som definert i artikkel 3 nr. 1 bokstav g) i forordning (EF) nr. 999/2001,
 - b) huder og skinn av drøvtyggende produksjonsdyr,
 - c) skinn av svin,
 - d) skinn av fjørfe,
 - e) sener,
 - f) huder og skinn av viltlevende vilt,
 - g) skinn og bein av fisk.»
 - b) I kapittel III skal punkt 1 lyde:
 - «1. Produksjonsprosessen for kollagen skal sikre at
 - a) alt beinmateriale fra drøvtyggere som kommer fra dyr som er født, oppdrettet eller slaktet i stater eller regioner med en kontrollert eller ikke fastsatt BSE-risiko i samsvar med artikkel 5 i forordning (EF) nr. 999/2001, skal gjennomgå en prosess som sikrer at alt beinmateriale finknuses og avfettes med varmt vann og behandles med fortennet saltsyre (med en minstekonsentrasjon på 4 % og pH-verdi $< 1,5$) i et tidsrom på minst to dager. Denne behandlingen skal etterfølges av en justering av pH-verdien ved hjelp av syre eller alkalisk stoff etterfulgt av én eller flere skyllinger, filtrering og ekstrudering, eller gjennom en godkjent tilsvarende prosess,
 - b) annet råstoff enn det som er nevnt i bokstav a), skal gjennomgå en behandling som omfatter vask, justering av pH-verdi ved hjelp av syre eller alkalisk stoff etterfulgt av én eller flere skyllinger, filtrering og ekstrudering, eller gjennom en godkjent tilsvarende prosess. Ekstruderingsstrinnet kan utelates ved produksjon av lavmolekylært kollagen fra råstoffer fra andre dyr enn drøvtyggere.»