



KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

Bruxelles, den 14.07.2000
KOM(2000) 438 endelig

2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)
2000/0180 (COD)
2000/0181 (CNS)
2000/0182 (COD)

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om fødevarerhygiejne

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

m særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

**om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol
af animalske produkter til konsum**

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

**om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til
konsum**

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV

**om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for
produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv
89/662/EØF og 91/67/EØF**

(forelagt af Kommissionen)

BEGRUNDELSE

I. RESUMÉ

Disse forslag er resultatet af en omarbejdning af EF-retsforskrifterne for

- fødevarerhygiejne som omhandlet i Rådets direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne og i en række rådsdirektiver om folkesundhedsproblemer og om produktion og afsætning af animalske produkter
- dyresundhedsaspekter ved afsætning af animalske produkter som omhandlet i en række rådsdirektiver, der delvis overlapper direktiverne om fødevarerhygiejne
- officiel kontrol af animalske produkter i ovennævnte produktspecifikke direktiver.

Disse direktiver (17 i alt) er blevet udarbejdet hen ad vejen siden 1964 i takt med det indre markeds behov, men under hensyntagen til et højt beskyttelsesniveau. Det store antal direktiver, sammenblandingen af forskellige discipliner (hygiejne, dyresundhed og officiel kontrol) og det forhold, at der findes forskellige hygiejneordninger for animalske produkter og andre fødevarer, har ført til en kompleks situation. Den vil kunne forbedres, hvis retsforskrifterne omarbejdes og fødevarerhygiejneaspekter adskilles fra spørgsmål vedrørende dyresundhed og officiel kontrol.

Omarbejdningen begrundes primært med behovet for at sikre et højt sundhedsbeskyttelsesniveau for de forskellige discipliner.

Det gennemgående tema i hele omarbejdningen af hygiejnebestemmelserne er, at virksomhedslederne bærer det fulde ansvar for, at de fødevarer, de producerer, er sikre. Gennemførelsen af risikoanalyser og kontrolprincipper og overholdelsen af hygiejnebestemmelser skal give den sikkerhed. Dette er i tråd med den internationalt anerkendte holdning, som Codex Alimentarius forfægter. Derudover skal hygiejnebestemmelserne anvendes i alle led af fødevarerekæden, lige fra primærproduktionen til leveringen til den endelige forbruger.

De tilfælde, hvor de omarbejdede hygiejnebestemmelser opstiller virksomhedsledernes forpligtelser i de forskellige led af fødevarerekæden, er samlet i en særskilt retsakt om myndighedernes pligter med hensyn til at kontrollere animalske produkter. Denne kontrol er produktspecifik. Den kommer til at gælde ud over de bestemmelser, der skal foreslås under punkt 4 (forslag til forordning om officiel kontrol af fødevarer- og fodersikkerheden) i handlingsplanen i bilaget til Kommissionens hvidbog om fødevarerikkerhed.

Endelig kan animalske produkter være bærere af patogener (svinepest, mund- og klovesyge mv.), hvilket kan få alvorlige helbredsmæssige følger for dyr, der kommer i kontakt med sådanne produkter. Selv om disse produkter er ufarlige for mennesker, kan de medføre alvorlige tab og restriktioner for de bedrifter, som rammes af disse problemer.

Omarbejdningen af veterinærbestemmelserne har hjulpet med til bedre at finde frem til disse problemer og bestemme, hvilke foranstaltninger der skal træffes for at forebygge spredning af dyresygdomme via animalske produkter.

Der er udarbejdet et separat forslag om disse foranstaltninger.

Omarbejdningen har således resulteret i forslag til forordninger om fødevarehygiejne, officiel kontrol og dyresundhedsproblemer.

Der vedlægges et forslag til direktiv om ophævelse af de gældende retsforskrifter på ovennævnte områder.

Med denne forslagspakke fremlægges der en række vigtige aktiviteter, som er nævnt i Kommissionens hvidbog om fødevarer sikkerhed.

II. FØDEVAREHYGIEJNE

1. Hygiejnebestemmelser for alle fødevarer

Direktiv 93/43/EØF om levnedsmiddelhygiejne er baseret på følgende principper:

- det altoverskyggende ønske om at beskytte menneskers sundhed
- anvendelse af risikoanalyse, risikovurdering og andre forvaltningsteknikker til identificering, kontrol og overvågning af de kritiske kontrolpunkter i fødevarer virksomheder
- vedtagelse af mikrobiologiske kriterier og temperaturkontrolforanstaltninger i overensstemmelse med videnskabeligt anerkendte principper
- udvikling af kodekser for god hygiejnepraksis
- de nationale myndigheders overvågning af fødevarehygiejnen
- virksomhedsledernes pligt til at sørge for, at der kun afsættes fødevarer, som ikke er sundhedsskadelige for mennesker.

Gennemførelsen af dette direktiv har vist, at disse principper stadig gælder, og at anvendelsen af dem kan udvides til at omfatte alle fødevarer. Det er derfor en logisk konsekvens af omarbejdningen også at lade direktiv 93/43/EØF gælde for animalske produkter, der for øjeblikket falder uden for dets anvendelsesområde.

Samtidig er direktiv 93/43/EØF blevet revideret for at tage højde for den seneste udvikling inden for fødevarehygiejne.

a) HACCP-systemet

For at bringe EF-lovgivningen på linje med Codex Alimentarius' principper for fødevarerhygiejne foreslås det at indføre HACCP-principperne (risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter), som denne organisation har udarbejdet. Gennemførelsen af disse principper vil, hvis de vedtages, blive obligatorisk for alle virksomhedsledere. Der foreskrives en række logiske stadier, som producenterne skal følge igennem hele produktionsforløbet for ved hjælp af risikoanalyse at finde frem til de kritiske punkter, hvor kontrol er nødvendig af hensyn til fødevarerens sikkerhed.

Ifølge principperne skal producenterne føre bog over den kontrol, de foretager. Denne forpligtelse er ny og anses for at være væsentlig for, at myndighederne kan foretage en effektiv overvågning.

Ved gennemførelsen af HACCP bliver producenterne nødt til at leve op til deres ansvar. De bliver nødt til at udforme et specielt overvågningsprogram. Alle eventuelle risici skal identificeres, og der skal indføres ordentlige kontrolprocedurer for hver enkelt fødevarer virksomhed. Forholdene skal korrigeres, hvis det ved kontrollen viser sig, at der kan være problemer. Systemet skal ajourføres med regelmæssige mellemrum. Anvendes systemet korrekt, vil forbrugerbeskyttelsen blive øget.

Der anvendes allerede egenkontrolprogrammer i visse dele af fødevarerindustrien. For andre dele af fødevarerindustrien er principperne om egenkontrol nye. Egenkontrolsystemet skal gøres så fleksibelt, at der kan tages hensyn til de forskellige omstændigheder, der kan forekomme i praksis, især med hensyn til mindre virksomheder. Med henblik herpå kan der udvikles kodekser, der skal bruges som støtte for gennemførelsen af HACCP-systemet.

b) Fødevarerensikkerhedsmål (FSM)

For øjeblikket indeholder hygiejnelovgivningen for visse produkter, især animalske produkter, en detaljeret beskrivelse af de foranstaltninger, der skal træffes af hensyn til fødevarerens sikkerhed.

De aktuelle drøftelser om fødevarerensikkerhed koncentrerer sig i højere grad om det mål, der skal nås for at opnå fødevarerensikkerhed, frem for om en detaljeret beskrivelse af, hvilke foranstaltninger der skal træffes med henblik herpå. Dette indebærer, at virksomhedslederne skal fastlægge deres egne procedurer for at nå et bestemt mål. Fordelene herved er en enklere lovgivning (der kan indskrænkes til opstilling af mål, så man undgår detaljerede beskrivelser af midlerne til at nå målene) og øget fleksibilitet for virksomhedslederne (der har pligt til at udarbejde dokumenterede systemer vedrørende de midler, de har udviklet for at realisere lovgivningens mål.

I et sådant system er fødevarerensikkerhed resultatet af, at fødevarerensikkerhedslovgivningens almindelige hygiejnebestemmelser overholdes, at virksomhedslederne har pligt til at udarbejde procedurer for at sikre, at lovgivningens fødevarerensikkerhedsmål respekteres, og at HACCP-systemet gennemføres.

Kommissionen erkender fordelene ved et sådant system, der er baseret på det gennemgående princip, at fødevarerproducenten er ansvarlig for at afsætte sikre fødevarer. FSM skal være videnskabeligt velfunderede, hvorfor det kræver tid at opstille dem og omhyggelige overvejelser af risikostyringen. Derfor opstilles der ikke FSM i dette forslag, men der fastlægges en procedure, så Kommissionen fremover kan opstille FSM. I mellemtiden bibeholdes de detaljerede bestemmelser, selv om formatet er tilpasset virksomhedsledningens forpligtelse til at anvende HACCP-systemet. De detaljerede bestemmelser kan tages op til revision sideløbende med, at der opstilles FSM, hvor det er muligt, uden at forbrugerbeskyttelsen forringes.

c) Sporing af fødevarer og fødevaringredienser

Nylige fødevarerkriser har vist, hvor vigtigt det er for forbrugerbeskyttelsen at kunne finde frem til fødevarers og fødevaringrediensers oprindelse. Med hygiejneforslaget indføres følgende principper, der skal forbedre sporingen:

- Myndighederne registrerer fødevareraktiviteterne og tildeler dem hver et registreringsnummer. Dette registreringsnummer skal følge produktet til dets bestemmelsessted. I nogle tilfælde, hvor myndighederne ønsker at have sikkerhed for, at fødevareraktiviteterne overholder hygiejnereglerne, før de etableres, skal aktiviteterne autoriseres. I så fald følger autorisationsnummeret produktet.
- Fødevareraktiviteterne forpligtes til at indføre passende procedurer med henblik på at trække fødevarer tilbage fra markedet, hvis de udgør en fare for forbrugernes sundhed, og føre bog over leverancer, så de kan finde frem til de enkelte leverandører af de ingredienser og fødevarer, som er anvendt i produktionen.

Da fødevarerækeden er kompleks og fødevarerne ofte er sammensat af mange forskellige ingredienser, kan der være brug for nærmere regler for at kunne spore produktet fra producent til forbruger og omvendt. Der foreslås en procedure for fastsættelse af sådanne nærmere regler, hvis det er nødvendigt.

d) Import til EF

Fødevarer, der importeres til EF, skal opfylde EF's hygiejnenormer eller tilsvarende normer.

e) Eksport af EF-produkter til tredjelande

Det kan ikke tillades, at animalske produkter, der eksporteres til tredjelande, er sundhedsfarlige for mennesker. Derfor skal sådanne produkter mindst opfylde de samme normer som dem, der gælder for afsætning i EF, ud over de normer, der eventuelt kræves af det pågældende tredjeland.

f) Jord til bord-strategien og primærproduktionen

Biologiske og kemiske risici i fødevarer kan stamme fra bedriften. Selv om dette problem behandles i nogle produktspecifikke direktiver, har man aldrig forsøgt at løse det under ét. Det foreslås, at de almindelige hygiejnebestemmelser udvides til også at gælde for hygiejnen på bedriftsplan. Dermed får EF-lovgivningen om fødevarerhygiejne et instrument, der omfatter hele fødevarekæden fra jord til bord. For at opnå det ønskede hygiejneniveau på bedriftsplan foreslås det, at eventuelle risici, der forekommer i primærproduktionen, og metoderne til at eliminere dem behandles i retningslinjer for god praksis.

Selv om den foreslåede fødevarer sikkerhedsordning for primærproduktionsleddet er risikobaseret, er der ingen planer om en officiel gennemførelse af HACCP-systemet. Det vil eventuelt kunne indføres på et senere tidspunkt, når erfaringen med de nye hygiejnebestemmelser har vist, at det kan anvendes i praksis i primærproduktionen.

Foder kan betinge fødevarerhygiejnen. Der findes allerede eller er foreslået særlige EF-retsforskrifter på dette område. Det er derfor ikke nødvendigt at indsætte bestemmelser om fodersikkerhed i bestemmelserne om fødevarerhygiejne.

g) Fleksibilitet

Erfaringen i EF har vist, at der kræves en vis fleksibilitet især for mindre virksomheders vedkommende, og især for dem, der ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder (bjerge, fjerntliggende øer), og for dem, som fremstiller traditionelle produkter. Formålet med vedlagte forslag er at sikre en sådan fleksibilitet ved at kræve, at medlemsstaterne som led i nærhedsprincippet sørger for det rette hygiejneniveau i disse virksomheder, uden at fødevarer sikkerhedens mål dog bringes i fare. Medlemsstaternes myndigheder er mest kompetente til at tage stilling til behovene på det niveau, og de må tage deres ansvar på det område.

Sammen med de allerede eksisterende principper for fødevarerhygiejne udgør disse ændringer et solidt grundlag for at sikre et højt hygiejneniveau i fødevarer virksomhederne.

2. Hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

a) Indledning

Allerede i 1964 blev det erkendt, at beskyttelsen af folkesundheden mod risici i forbindelse animalske produkter reguleredes forskelligt i de enkelte medlemsstater. Især hvad angår kød blev krav om sundhedsbeskyttelse mere eller mindre velbegrunder brugt til at oprette og bevare barrierer for samhandelen mellem medlemsstaterne og beskytte de indenlandske markeder. Sagen var så kompliceret og de potentielle sundhedsfarer så store, at der var bred enighed om, at den eneste løsning på problemet var at gennemføre en fuldstændig harmonisering af sektoren med henblik på at fjerne handelsbarriererne og samtidig beskytte forbrugerne. Det resulterede i direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk kød inden for Fællesskabet. Opgaven lykkedes, selv om det tog flere år at nå frem til vore dages høje sundhedsniveau og frie omsætning.

Inden for andre sektorer var der tilsvarende problemer som dem for kød, og der var behov for, at der blev gjort den samme indsats for animalske produkter som helhed. Alle disse produkter frembyder potentielle risici for menneskers sundhed, hvilket taler for, at de nationale bestemmelser harmoniseres og der fastsættes et højt sundhedsbeskyttelsesniveau. Oprettelsen af det indre marked har fremskyndet denne proces, og nu er der gennemført en fuldstændig harmonisering af sundhedsbestemmelserne for afsætning af animalske produkter.

De detaljerede hygiejnebestemmelser findes i følgende retsakter:

direktiv 64/433/EØF (fersk kød)
direktiv 71/118/EØF (fjerkrækød)
direktiv 77/96/EØF (trikinundersøgelse)
direktiv 77/99/EØF (kødprodukter)
direktiv 89/362/EØF (malkehygiejne)
direktiv 89/437/EØF (ægprodukter)
direktiv 91/492/EØF (levende toskallede bløddyr)
direktiv 91/493/EØF (fiskerivarer)
direktiv 91/495/EØF (kaninkød og kød af opdrættet vildt)
direktiv 92/45/EØF (vildtkød)
direktiv 92/46/EØF (mælk og mejeriprodukter)
direktiv 92/48/EØF (fiskerfartøjer)
direktiv 92/118/EØF (gelatine, frøllår og snegle)
direktiv 94/65/EF (hakket kød).

Selv om disse særlige bestemmelser har hjulpet med til at opretholde et højt sundhedsbeskyttelsesniveau, sikre fri omsætning inden for EF og gennemføre ensartede procedurer for import af animalske produkter fra tredjelande, må det erkendes, at de undertiden er unødigt komplicerede og indeholder gentagelser af tilsvarende eller identiske krav og dermed overlapper hinanden. Af og til har bestemmelserne i de forskellige direktiver oven i købet været modstridende. Alle disse mangler giver fortolknings- og gennemførelsesvanskeligheder.

De nugældende hygiejnebestemmelser for animalske produkter er blevet forenklet ved en omarbejdning af de forskellige direktiver. Denne metode er valgt, fordi en række procedurer og krav i dem er identiske, næsten identiske eller af tilsvarende art. Ved at sammenskrive dem kan der findes et regelsæt, der er fælles for alle fødevarer, så man undgår de gentagelser og overlapninger og den inkonsistens, som findes i de gældende direktiver. De resterende bestemmelser er specifikke for et bestemt produkt og bevares i produktspecifikke bilag.

b) *Anvendelsesområde*

Der var et påtrængende behov for at afklare og forbedre definitionen af anvendelsesområdet for de fremtidige nærmere sundhedsbestemmelser for animalske fødevarer.

Detailsalg

De særlige fødevareretsforskrifter anses for at være for detaljerede til at kunne blive gennemført i detailledet. Hygiejnen kan her fortsat sikres ved hjælp af de almindelige hygiejnebestemmelser, der indeholder alle de elementer, som er nødvendige for at opnå fødevareretsikkerhed. Dette indbefatter procedurer for fastsættelse af lager- og transporttemperaturer og om nødvendigt fastsættelse af mikrobiologiske kriterier. Derved kan der opnås kontinuitet hele vejen igennem, fx opretholdelse af kølekæden, indtil produkterne sælges til forbrugerne.

Produktdefinition

Definitionerne af animalske produkter i de nugældende særlige bestemmelser er ikke udformet på ensartet måde og fortolkes heller ikke ensartet. Et område, hvor der hersker almindelig forvirring, er sammensatte produkter, der ud over animalske produkter også indeholder vegetabiliske produkter.

Det foreslås, at animalske produkter fremover inddeles i følgende kategorier:

- uforarbejdede (rå) produkter som kød, rå mælk, æg, fisk og bløddyr
- forarbejdede produkter som kødprodukter, ægprodukter, forarbejdet fisk

På grundlag af disse kategorier kan anvendelsesområdet for den særlige hygiejnelovgivning for animalske produkter fastsættes.

Det antages, at sammensatte produkters hygiejne kan sikres på tilfredsstillende måde, ved at der gennemføres almindelige hygiejnebestemmelser, idet det forudsættes, at den animalske bestanddel i sådanne produkter er fremstillet i overensstemmelse med de særlige hygiejnebestemmelser.

c) Autorisation af virksomheder

Autorisation af virksomheder, der producerer og forarbejder fødevarer er et traditionelt element i den særlige hygiejnelovgivning. Herved får tilsynsmyndighederne mulighed for at sikre sig, at alle virksomheder, der fremstiller animalske fødevarer, drives i overensstemmelse med de fastsatte hygiejnenormer. Kun de virksomheder, som har myndighedernes autorisation og er anført på en liste, må afsætte deres produkter. Virksomhederne modtager et autorisationsnummer, som skal følge produkterne under afsætningen.

d) Sundhedsmærkning

Sundhedsmærket blev først indført med vedtagelsen af ferskkøddirektivet (direktiv 64/433/EØF). Sundhedsmærket på kødet er en officiel anerkendelse af, at kødet er fremstillet og kontrolleret i overensstemmelse med de foreskrevne sundhedsbestemmelser. Det kan også bruges til at spore kødet tilbage til oprindelsesvirksomheden (slagteriet, opskæringsvirksomheden) ved hjælp af virksomhedens autorisationsnummer, der udgør en del af sundhedsmærket. Dette er et vigtigt værktøj for tilsynsmyndighederne, hvis der opstår sundhedsproblemer i forbindelse med afsætningen af kødet.

Med vedtagelsen af andre særlige sundhedsdirektiver for andre animalske produkter er anvendelsen af sundhedsmærket blevet udvidet til at omfatte disse produkter med henblik på kontrol. Med indførelsen af systematisk registrering af fødevarer virksomheder og det forhold, at hver fødevarer virksomhed tildeles et registreringsnummer, der skal følge produktet, bliver behovet for et sundhedsmærke, der skal bruges til sporing, mindre aktuelt. Da det primære ansvar for fødevarer sikkerheden fortsat er virksomhedsledernes, bliver behovet for en officiel anerkendelse af fødevarer sikkerhedsaspekter ved autorisation af virksomheder og anvendelse af et sundhedsmærke også mindre. Der kræves derfor en yderligere debat om, hvorvidt det er nødvendigt at bevare autorisations- og sundhedsmærkningsordningerne i deres nuværende form. I mellemtiden foreslås det at holde fast ved principperne for sundhedsmærkning af animalske produkter. Situationen kan tages op til fornyet overvejelse, hvis der viser sig mere effektive metoder til at spore fødevarerne tilbage til oprindelsen.

e) Nærmere bestemmelser

Et af hovedpunkterne i kritikken af den særlige fødevarerhygiejnelovgivning er, at den er for normativ og dermed for usmidig, så producenterne ikke har mulighed nok for at udvikle nye metoder. Under høringsprocessen blev det dog konstateret, at det ikke var et almindeligt krav, at lovgivningen skulle gøres mindre detaljeret. Det så ud til at være et accepteret princip, at særlige bestemmelser også må være detaljerede af hensyn til produktsikkerheden og et højt forbrugerbeskyttelsesniveau, selv om de gældende bestemmelser ville kunne forenkles.

I de tilfælde, hvor lovgivningen er blevet forenklet, er det sket for at undgå gentagelser, og i nogle tilfælde begrundes det med indførelsen af HACCP-procedurer. Indførelsen af HACCP-procedurer skal vise, om der er yderligere mulighed for at reducere antallet af nærmere bestemmelser fremover.

Der har også fundet forenklinger sted i de tilfælde, hvor gældende bestemmelser let kan afløses af kodekser for god hygiejnepraksis. Videreudviklingen af kodekser må vise, om detaljerede bestemmelser, der nu findes i en juridisk bindende kontekst, kan afløses af retningslinjer i de nævnte kodekser.

Da der endnu ikke findes nogen kodekser for god hygiejnepraksis, og man mangler erfaring med anvendelsen af HACCP-principperne, ville en pludselig forenkling skabe et tomrum, hvor en række virksomhedsledere ville være i tvivl om, hvilke procedurer det skal indføres for at opnå et korrekt hygiejneniveau.

For at løse problemerne i forbindelse med nylige udbrud af fødevarerborne sygdomme er de gældende regler i nogle tilfælde faktisk blevet skærpet. Der er indført nye foranstaltninger for at mindske forureningen af slagtekroppe, herunder krav om levering af rene dyr til slagting og pligt til at anvende udtagningsmetoder, så det undgås, at tarmindeholdet flyder ud på slagtekroppen. Nylige erfaringer i nogle af medlemsstaterne og den videnskabelige litteratur viser, at sådanne foranstaltninger kan medvirke til at mindske risiciene i forbindelse med produktforurening ganske betydeligt.

f) Mikrobiologiske kriterier

I forbindelse med revisionen af den gældende særlige lovgivning er det blevet undersøgt, i hvilken udstrækning de gældende mikrobiologiske kriterier skal opdateres. Derfor er det blevet besluttet at forelægge dem for den/de videnskabelige komité/er til fornyet gennemgang. Indtil der er truffet afgørelse, foreslås det, at de eksisterende mikrobiologiske kriterier fortsat skal gælde.

g) Oplagrings- og transporttemperaturer

I den nugældende lovgivning er der fastsat forskellige oplagrings- og transporttemperaturer for de forskellige produkter, som er omfattet af den særlige hygiejne-lovgivning.

Som det er tilfældet med de mikrobiologiske normer, skal begrundelsen for forskelle i oplagrings- og transporttemperaturer for de forskellige varer bekræftes videnskabeligt. Den videnskabelige komité er blevet underrettet herom, og der er nedsat en arbejdsgruppe, som skal undersøge dette spørgsmål.

h) Mindre virksomheder

Det er den almindelige opfattelse, at mindre virksomheder, der leverer til det lokale marked, eller som ligger i områder med særlige forsyningsvanskeligheder, ikke altid behøver at opfylde alle strukturbestemmelserne, og at de kan fremstille sikre produkter i henhold til særlige bestemmelser, der er tilpasset denne produktionstype. Disse forslag indeholder derfor om nødvendigt særlige bestemmelser for mindre virksomheders infrastruktur. Disse bestemmelser må ikke bringe fødevarer-sikkerheden i fare.

i) Import fra tredjelande

Forslaget indeholder en ensartet procedure for import af animalske produkter til konsum fra tredjelande. Proceduren omfatter følgende faser:

- systemrevision og/eller vurdering af myndighedernes præstationer og kontrol på stedet for at undersøge, om EF-bestemmelserne er overholdt, eller om der findes ligestillede bestemmelser
 - opstilling af en liste over tredjelande, der opfylder EF-normerne
 - fastsættelse af importbetingelser og bestemmelser om udstedelse af certifikat for hvert tredjeland
 - opstilling af en liste over virksomheder i tredjelande, der opfylder EF-normerne
- j) Kvalitet og mærkning

De nugældende særlige hygiejnebestemmelser indeholder en række kvalitetskrav til de pågældende produkter, såsom fedt- og kollagenindholdet i hakket kød, frysepunktet for mælk mv. Samtidig findes der mærkningsbestemmelser for disse kvalitetsaspekter. Selv om disse bestemmelser naturligvis er vigtige for at beskytte forbrugerne, anses de ikke for at have nogen direkte hygiejnemæssig betydning. Det skal derfor undersøges, hvordan de kan indarbejdes i andre EF-bestemmelser. Kvalitetsbestemmelserne bibeholdes, indtil der fastsættes mere specifikke bestemmelser.

- k) Hygiejnebestemmelser og BSE

Hygiejnebestemmelserne er ikke specifikt rettet mod BSE. Der er fastsat beskyttelsesforanstaltninger med henblik herpå i kommissionsbestemmelser, og der er fremsat forslag for at bekæmpe netop det problem. Med omarbejdningen er nogle bestemmelser imidlertid blevet skærpet. Der er blevet nedlagt forbud mod at anvende visse produkter til fremstilling af fødevarer, som fx maskinudbenet kød. Disse nye foranstaltninger medfører bedre garantier for beskyttelse mod eventuelle sundhedsfarer, bl.a. i forbindelse med BSE. Generelt gælder de foreslåede bestemmelser dog kun, hvis der ikke er fastsat strengere bestemmelser for at forebygge og bekæmpe overførbare spongiforme encephalopatii.

III. DYRESUNDHEDSBESTEMMELSER

Dyresundhedsbestemmelserne skal forebygge spredning af dyresygdomme som svinepest og mund- og klovesyge via animalske produkter. Disse bestemmelser står i følgende rådsdirektiver:

- direktiv 72/461/EØF (fersk kød)
- direktiv 80/215/EØF (kødprodukter)
- direktiv 91/67/EØF (akvakulturdyrprodukter)
- direktiv 91/494/EØF (fjerkrækød)
- direktiv 91/495/EØF (kaninkød og kød af opdrættet vildt)
- direktiv 92/45/EØF (vildtkød)
- direktiv 92/46/EØF (mælk og mejeriprodukter)

Ligesom det er tilfældet med hygiejnebestemmelserne, er der også behov for, at dyresundhedsbestemmelserne omarbejdes. Da disse bestemmelser ikke har nogen direkte indflydelse på forbrugernes sundhed, har man fundet det hensigtsmæssigt at adskille de to aspekter. Der forelægges derfor et særskilt forslag om dyresundhedsbestemmelser.

Også på dette område er der opretholdt et højt beskyttelsesniveau. Vedlagte forslag belyser de risici, som animalske produkter kan frembyde for dyr, og beskriver, hvordan disse risici kan elimineres. Der foreslås de samme principper med hensyn til officiel kontrol, EF-kontrol og import fra tredjelande som dem, der gælder på hygiejneområdet.

IV. OFFICIEL KONTROL

1. Kontrolbestemmelser for alle fødevarer og foderstoffer

Der er allerede fastsat bestemmelser om officiel kontrol for forskellige sektorer som fx folkesundhed, dyresundhed, fødevarer og foder. Sektoropdelingen har medført, at områder, der svarer til hinanden, er reguleret forskelligt for de forskellige sektorer, eller at visse aspekter ikke er reguleret for en bestemt sektor, hvorved der opstår huller i lovgivningen. Som følge heraf vil der i overensstemmelse med Kommissionens hvidbog (aktion 4 i bilaget til hvidbogen) blive udarbejdet et forslag om almindelige kontrolprincipper, der skal sikre, at fødevare- og foderlovgivningen overholdes. Forslaget kommer til at omfatte alle aspekter vedrørende officiel kontrol af både fødevare- og fodersikkerheden, herunder myndighedernes ansvar i medlemsstaterne, de foranstaltninger, der skal træffes ved fare for forbrugerne, uddannelse af kontrolpersonale, anvendelse af beredskabsplaner, kontrol af importerede produkter, Kommissionens kontrol, beskyttelsesforanstaltninger mv.

2. Særlige kontrolbestemmelser

Selv om der kan fastsættes en række almindelige kontrolbestemmelser for alle fødevarer, må man ikke glemme, at nogle produkter er så specielle, at de kræver særlige kontrolbestemmelser. Dette gælder især animalske produkter, der frembyder risici, som er helt specielle for den type vare, det drejer sig om.

De gældende detaljerede procedurer for kontrol før og efter slagtning er meget tekniske. Nogle af dem har fungeret i over 30 år uden større ændringer. Selv om de har vist sig effektive til bekæmpelse af sygdomme som tuberkulose og snive, finder der nu intensive drøftelser sted for at revidere disse traditionelle kontrolprocedurer, så de bliver orienteret mod de risici, som er knyttet til moderne fødevareproduktionsmetoder. Drøftelserne drejer sig især om at forebygge fødevarebårne infektioner som dem, der forårsages af *Salmonella* sp., *E. coli*, *Listeria*, *Campylobacter* mv., ved hjælp af moderne kontrolmetoder og om at udvikle et risikobaseret system til at kontrollere andre risici.

For at Kommissionen kan reagere, så snart disse drøftelser har ført til konkrete resultater, er der udarbejdet et særskilt forslag, der omfatter alle de detaljerede kontrolprocedurer. Indtil resultatet af den videnskabelige vurdering foreligger, foreslås det, at de nugældende bestemmelser fortsat skal gælde.

V. FREMTIDIGE FORANSTALTNINGER

Når de foreliggende forslag vedtages, har EF en særlig fødevarerlovgivning, der er af meget høj standard med hensyn til beskyttelse af folkesundheden. Den kommer til at indeholde en række vigtige, almindelige bestemmelser, hvoraf nogle vil være nye for virksomhedslederne og tilsynsmyndighederne. Det bør efterfølgende kontrolleres, at disse bestemmelser bliver gennemført. Udarbejdelsen af kodekser for god hygiejnepraksis udgør også et vigtigt led i udviklingen af fødevarerens sikkerhed.

Det foreslås derfor, at Kommissionen følger nøje med i udviklingen og udarbejder en rapport om virksomhedsledernes gennemførelse af egenkontrolordningerne, udarbejdelsen af kodekser for god hygiejnepraksis og erfaringerne i medlemsstaterne med kontrol og systemrevision med henblik på at overvåge, om ordningerne anvendes korrekt.

Kommissionen vil også følge nøje med i udviklingen i den tekniske og videnskabelige viden.

I de kommende år vil det sandsynligvis blive nødvendigt at tilpasse lovgivningen igen på baggrund af ovenstående. Der indsættes en revisionsklausul med henblik herpå.

VI. DEN EKSTERNE DIMENSION OG ALMINDELIGE BETRAGTNINGER

I de seneste årtier er der sket voldsomme ændringer på fødevarermarkedet. Fødevarerne og handelen er blevet af stadig mere international karakter, EF handler med fødevarer med stort set hele verden, og de erhvervsdrivende er konstant på udkig efter ny markeder og produkter i lande med nyopstået økonomisk vækst. Med de ændrede markedsforhold samles opmærksomheden i stigende grad om fødevarerens sikkerhed: potentielle risici som mikrobiologisk forurening af fødevarer og rester af lægemidler eller andre kemiske kontaminanter kan følge med fødevarerne og udgøre nye udfordringer for beslutningstagerne, som må udvikle ordninger til beskyttelse af menneskers sundhed. Dette afspejles i internationale aftaler og forpligtelser og i den øgede betydning, som internationale organisationer som Codex Alimentarius og Det Internationale Kontor for Epizootier har fået med hensyn til at fastsætte sundhedsnormer, anbefalinger og retningslinjer for den internationale handel med fødevarer.

Med Kommissionens forslag tages denne udfordring op, idet der indføres bestemmelser om importerede fødevarers hygiejne kvalitet under hensyntagen til gældende internationale normer og retningslinjer.

VII. FØDEVAREHYGIEJNE OG KOMMISSIONENS GRØNBOG OM FØDEVARELOVGIVNING

I Kommissionens grøn bog om fødevarerlovgivning er der defineret en række principper, som er vigtige for fødevarerhygiejne, og interesserede grupper blev opfordret til at give deres mening til kende på dette område. I det følgende gives et resumé af disse tilkendegivelser. De viser, at der er behov for at forbedre EF's fødevarerhygiejne lovgivning på vigtige områder.

a) Sammenhæng mellem hygiejnebestemmelserne

Medlemsstaterne støtter de skridt, der er taget til at konsolidere og forenkle de vertikale hygiejnedirektiver og vurdere forbindelsen mellem dem og det almindelige fødevarerhygiejnedirektiv 93/43/EØF. Medlemsstaterne er enige i, at det almindelige hygiejnedirektiv bør danne grundlaget for hygiejneforanstaltninger for alle fødevarer uanset deres oprindelse, herunder et krav om HACCP-systemer. Der er dog også behov for yderligere detaljerede bestemmelser, hvis et produkt er sundhedsfarligt.

Flertallet er af den opfattelse, at Codex Alimentarius-Kommissionens syv HACCP-principper alle bør lægges til grund for EF-foranstaltningerne med indbygget smidighed over for lavrisikovirkksomheder. Retningslinjer for god hygiejnepraksis anses for et nyttigt redskab, især for mindre virksomheder.

Principielt kan de ikke-statslige organisationer tilslutte sig disse bemærkninger, idet de går ind for en jord til bord-strategi, der er risikorelateret. De er enige i, at det almindelige hygiejnedirektiv og HACCP bør danne grundlaget for EF-foranstaltningerne med eventuelle yderligere foranstaltninger i bilag til en enkelt hygiejneretsakt.

b) Detailsalg

Der er enighed om, at bestemmelserne i fødevarerhygiejnedirektiv 93/43/EØF også kan gælde for detailsalg af fødevarer. Fra flere sider anbefales det dog, at Kommissionen udvikler enkle temperaturkontrolbestemmelser for denne del af forsyningskæden.

c) Kvalitetsbestemmelser

De fleste er af den opfattelse, at kvalitetsaspekter ikke bør indgå i hygiejnelovgivningen, da kvalitetsbestemmelser og hygiejne har forskellige mål og derfor ikke bør behandles i samme retsakt. Flere medlemsstater mener dog, at fødevarerets kvalitet er et vigtigt anliggende i forbindelse med forbrugerbeskyttelse.

De ikke-statslige organisationer er enige om, at kvalitetsspørgsmål ikke bør tages med i hygiejnebestemmelserne. De kvalitetsbestemmelser, der for øjeblikket findes i hygiejnelovgivningen, bør revideres og om nødvendigt indsættes i en separat lovgivning.

d) Beskyttelsesklause

Der har kun været få bemærkninger hertil fra medlemsstaternes side, men alle går ind for en udvidelse. Produkter, der handles inden for EF, bør også være omfattet.

e) Kontrol og håndhævelse

Medlemsstaterne har sendt mange, men afvigende bemærkninger hertil til Kommissionen. En medlemsstat ønsker de nugældende kontrolsystemer reduceret og fremover mere fokus på, om virksomhedernes egne kontrolsystemer er egnede og pålidelige. En anden ønsker ikke, at den officielle fødevarekontrol afløses af interne virksomhedsprocedurer. En tredje er især tilfreds med den fortsatte adskillelse mellem de nationale myndigheders kontrolansvar og Kommissionens. Der ønskes udarbejdet krav til kvalitetskontrollen, herunder opfølgning af kontrollen og uddannelse af kontrolpersonalet.

De ikke-statslige organisationer har også fremsat mange bemærkninger til kontrol og håndhævelse af EF-lovgivningen. Det hilses velkommen, at ansvaret for kontrol og håndhævelse opdeles mellem virksomhederne, de nationale myndigheder og Kommissionen, forudsat at de respektive ansvarsområder defineres klart og resultaterne af kontrollen offentliggøres.

Forbrugerorganisationerne ønsker større åbenhed, for at der kan skabes gensidig tillid.

f) Den eksterne dimension

Alle medlemsstaterne er enige i, at den eksterne dimension har voksende betydning inden for fødevarersektoren. EF bør spille en aktiv rolle i Codex Alimentarius-forhandlingerne.

De ikke-statslige organisationer gør opmærksom på den tiltagende internationale udvikling inden for fødevarersektoren og ønsker, at EF engagerer sig aktivt heri.

VIII. FØDEVAREHYGIEJNE OG KOMMISSIONENS HVIDBOG OM FØDEVARESikkerhed

Vedlagte forslag er udarbejdet som led i de aktioner, som står i bilaget til Kommissionens hvidbog om fødevarerikkerhed (særlig aktion 8 og 28). Omarbejdningen af den gældende lovgivning resulterer i et samlet og integreret regelsæt, der omfatter alle fødevarer, fra de produceres på bedriften, til de sælges til forbrugeren. Dette giver en mere sammenhængende og gennemsigtig fødevarelovgivning. Den rolle, som deltagerne i fødevarekæden spiller, defineres endvidere bedre. De grundlæggende principper for fødevarerikkerhed overholdes dermed. Kommissionen tror, at der vil kunne opnås et højt sundheds- og forbrugerbeskyttelsesniveau sammen med de andre forslag, der bebudes i hvidbogen om fødevarerikkerhed, eller som allerede er forelagt.

Kommissionen har også til hensigt at sørge for, at de foreslåede politikker forbliver dynamiske. Med henblik herpå er der allerede iværksat en række foranstaltninger for at få foretaget yderligere risikovurderinger og sikre, at resultaterne af vurderingerne indarbejdes i kommende EF-lovgivning.

IX. RETSAKTERNES FORM

Som forklaret i Kommissionens grønbog om de generelle principper for EF's fødevarelovgivning mener Kommissionen, at EF-retsfor skrifter i form af forordninger indebærer en række fordele, såsom garanti for ensartet anvendelse på hele det indre marked, større gennemsigtighed og mulighed for hurtig ajourføring under hensyntagen til udviklingen i den tekniske og videnskabelige viden. Derfor forelægges forslagene i forordningsform.

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om fødevarehygiejne

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 95 og artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget³

i henhold til fremgangsmåden i traktatens artikel 251, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Det er af største betydning at beskytte menneskers sundhed.
- (2) Som led i gennemførelsen af det indre marked blev Rådets direktiv 93/43/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne⁴ vedtaget for at sørge for, at frit omsættelige fødevarer til konsum er sikre.
- (3) Dette direktiv fastsætter principperne for fødevarehygiejne, herunder
 - hygiejnestandarden i alle led under tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til den endelige forbruger
 - behovet for at basere hygiejnestandarden på anvendelsen af risikoanalyse, risikovurdering og andre forvaltningsmetoder til at identificere, kontrollere og overvåge kritiske punkter
 - muligheden for at vedtage mikrobiologiske kriterier og temperaturkontrolbestemmelser for visse kategorier af fødevarer efter almindelige videnskabeligt anerkendte principper

¹ EFT C

² EFT C

³ EFT C

⁴ EFT L 175 af 19.7.1993, s. 1.

- udarbejdelsen af retningslinjer for god hygiejnepraksis, som fødevarer virksomhederne kan følge
 - nødvendigheden af at medlemsstaternes myndigheder fører kontrol med, at hygiejnebestemmelserne overholdes, for at beskytte den endelige forbruger mod fødevarer, der er uegnet til konsum
 - virksomhedsledernes pligt til at sørge for, at der kun afsættes fødevarer, som ikke er sundhedsskadelige for mennesker.
- (4) Erfaringen har vist, at disse principper udgør et solidt grundlag for fødevarer sikkerheden.
- (5) Som led i den fælles landbrugspolitik er der fastsat særlige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter, der står på listen i traktatens bilag I.
- (6) Ved hjælp af disse sundhedsbestemmelser har handelsbarriererne for de pågældende produkter kunnet fjernes, hvilket har bidraget til oprettelsen af det indre marked og samtidig sikret et højt niveau for beskyttelse af folkesundheden.
- (7) Disse særlige bestemmelser findes i en lang række direktiver.
- (8) Med hensyn til folkesundhed indeholder disse direktiver fælles principper for så vidt angår det ansvar, som producenter af animalske produkter har, myndighedernes forpligtelser, de tekniske krav til strukturen i og driften af virksomheder, der håndterer animalske produkter, de hygiejnekrav, der gælder for disse virksomheder, procedurerne for autorisation af virksomheder, oplagrings- og transportbetingelser, sundhedsmærkning af produkterne mv..
- (9) Mange af disse principper svarer til principperne i direktiv 93/43/EØF.
- (10) Principperne i direktiv 93/43/EØF kan derfor betragtes som et fælles grundlag for hygiejnisk produktion af alle fødevarer, herunder animalske produkter i traktatens bilag I.
- (11) Ud over det fælles grundlag kræves der særlige hygiejnebestemmelser for at tage hensyn til visse fødevarers egenart. De særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter findes i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer⁵.
- (12) Det principielle formål med de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser er at opnå et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarer sikkerhed, hvor der især tages hensyn til:
- princippet, at det er producenten, der er primært ansvarlig for fødevarer sikkerheden
 - behovet for fødevarer sikkerhed igennem hele fødevarer kæden startende med primærproduktionen

⁵ EFT L

- bevarelse af kølekæden for fødevarer, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur
 - den almindelige gennemførelse af HACCP-systemet (risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter), der sammen med anvendelsen af god hygiejnepraksis skal øge virksomhedsledernes ansvar
 - at kodekser for god praksis er et værdifuldt instrument til vejlede virksomhedsledere i alle led af fødevarekæden i, hvordan fødevarehygiejnebestemmelserne overholdes
 - behovet for at foretage officiel kontrol i alle produktions-, fremstillings- og afsætningsled
 - fastsættelsen af mikrobiologiske kriterier og temperaturkontrolbestemmelser baseret på en videnskabelig risikovurdering
 - behovet for at sikre, at importerede fødevarer mindst er af samme eller tilsvarende sundhedsstandard.
- (13) Fødevarer sikkerhed fra det primære produktionssted frem til det sted, hvor produktet sælges til forbrugeren, kræver en integreret strategi, hvor alle virksomhedsledere skal sørge for, at fødevarer sikkerheden ikke bringes i fare.
 - (14) De fødevarerisici, der allerede findes i primærproduktionen, skal identificeres og kontrolleres.
 - (15) Hygiejnen på bedriftsniveau kan organiseres ved hjælp af kodekser for god praksis, eventuelt suppleret med særlige hygiejnebestemmelser, der skal overholdes under produktionen af primærprodukter.
 - (16) Fødevarer sikkerhed er resultatet af flere faktorer, herunder overholdelse af præceptive bestemmelser, iværksættelse af fødevarer sikkerhedsprogrammer, der udarbejdes og gennemføres af virksomhedsledere, og gennemførelse af HACCP-systemet.
 - (17) HACCP-systemet i fødevareproduktionen bør baseres på de principper, som Codex Alimentarius har fastlagt, og samtidig være så fleksibelt, at det kan anvendes under alle forhold, især på mindre virksomheder.
 - (18) Der kræves også fleksibilitet for at tage hensyn til traditionelle fødevareproduktionsmetoder og forsyningsvanskeligheder, der kan opstå som følge af geografiske vanskeligheder. Flexibiliteten må dog ikke bringe fødevarer sikkerhedens mål i fare.
 - (19) For fødevarer, der ikke kan opbevares sikkert ved omgivelsestemperatur, er det et fødevarehygiejnisk grundprincip, at kølekæden ikke må afbrydes.
 - (20) For gennemførelsen af hygiejnebestemmelserne kan der opstilles mål for fx reduktion af patogener eller præstationsnormer, og der bør fastsættes procedurer med henblik herpå.
 - (21) Det er et vigtigt led i fødevarer sikkerheden, at fødevarer og fødevareingredienser kan spores hele vejen igennem fødevarekæden.

- (22) Fødevarer virkninger bør registreres hos myndighederne, for at der kan foretages effektiv officiel kontrol.
- (23) Virksomhedslederne bør give al den bistand, der kræves, for at myndighederne kan foretage effektiv officiel kontrol.
- (24) Fødevarer, der importeres til EF, bør være af samme eller tilsvarende hygiejnestandard som fødevarer, der er produceret i EF.
- (25) For at sikre et højt beskyttelsesniveau og hindre fordrejninger af samhandelen, bør fødevarer, der er fremstillet i EF, og som eksporteres til tredjelande, ikke være af lavere hygiejnestandard end fødevarer, der er produceret og forbruges i EF.
- (26) EF-lovgivningen om fødevarerhygiejne bør baseres på videnskabelig rådgivning. Derfor bør de videnskabelige komitéer for forbrugerbeskyttelse og levnedsmiddelsikkerhed, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/579/EF af 23. juli 1997⁶, og Den Videnskabelige Styringskomité, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/404/EF af 10. juni 1997⁷, høres, når det er nødvendigt.
- (27) (For at tage hensyn til den tekniske og videnskabelige udvikling bør der være en procedure, så der kan vedtages bestemmelser som krævet i denne forordning.
- (28) I denne forordning tages der hensyn til de internationale forpligtelser, der er fastsat i WTO's aftale om anvendelsen af sundheds- og plantesundhedsforanstaltninger og i Codex Alimentarius.
- (29) Denne omarbejdning betyder, at de gældende EF-hygiejnebestemmelser kan ophæves. Dette sker ved Rådets direktiv .../.../EF om ophævelse af visse direktiver om fødevarerhygiejne og sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF⁸.
- (30) Da de foranstaltninger, der er nødvendige for at gennemføre denne forordning, er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen⁹, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i afgørelsens artikel 5 -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

⁶ EFT L 237 af 28.8.1997, s. 18.

⁷ EFT L 169 af 27.6.1997, s. 85.

⁸ EFT L

⁹ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

Artikel 1

Anvendelsesområde

Ved denne forordning fastsættes der hygiejnebestemmelser for fødevarer i alle led fra og med primærproduktionen til og med det led, hvor fødevarerne udbydes til salg eller leveres til den endelige forbruger. Denne forordning gælder, medmindre andet er fastsat i mere specifikke bestemmelser om fødevarerens sikkerhed, og omfatter ikke ernæringsspørgsmål eller spørgsmål om sammensætning.

Den gælder for fødevarer virksomheder, men ikke for primærproduktionen af fødevarer til privatpersoners eget forbrug eller privatpersoners tilberedning af fødevarer til eget forbrug.

Artikel 2

Definitioner

I denne forordning forstås følgende ved

- 'fødevarerhygiejne', i det følgende benævnt 'hygiejne': foranstaltninger og betingelser, der er nødvendige for at kontrollere risici og sikre, at en fødevarer er egnet til konsum, hvis den anvendes som tilsigtet.
- 'fødevarerens sikkerhed': garanti for, at fødevarer ikke er sundhedsskadelige for den endelige forbruger, hvis de tilberedes og spises på den tilsigtede måde.
- 'fødevarer virksomhed': et offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører arbejde i et eller flere led fra og med primærproduktionen til og med det led, hvor fødevarerne udbydes til salg eller leveres til den endelige forbruger.
- 'virksomhedsleder': den eller de personer, der er ansvarlige for, at denne forordnings bestemmelser overholdes i den fødevarer virksomhed, som er under vedkommendes/deres ledelse.
- 'primærprodukter': jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, produkter fra jagt og fiskeri.
- 'primærproduktion': produktion eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, jagt, fiskeri, malkning og alle led i husdyrproduktionen før slagtning.
- 'myndighed/er': en medlemsstats centrale myndighed/er, der er ansvarlig/e for de opgaver og den kontrol, der omhandles i denne forordning, eller anden myndighed eller et andet organ, som den/de centrale myndighed/er har uddelegeret beføjelser til.
- 'attestering': den procedure, hvorefter myndighederne giver skriftlig eller tilsvarende garanti for, at bestemmelserne er overholdt.
- 'ligestilling': muligheden for at nå de samme mål med forskellige systemer.
- 'risiko': et biologisk, kemisk eller fysisk agens, der kan bringe fødevarerens sikkerheden i fare.

- 'forurening': et stof, der ikke er tilsat, men som findes i en fødevarer eller i fødevareremiljøet, og som kan bringe fødevarerikkerheden i fare eller gøre fødevarer uegnet til konsum.
- 'afsætning': opbevaring, udstilling og udbydelse til salg, salg, levering eller enhver anden form for markedsføring i EF.
- 'detailhandel': håndtering og forarbejdning af fødevarer og oplagring af dem på stedet for salg eller levering til den endelige forbrug, inklusive storkøkkener, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og anden tilsvarende madservice og forretninger, hvis hovedaktivitet er opbevaring med henblik på salg og salg til den endelige forbruger, supermarkeder og engrosforretninger, der sælger indpakkede og emballerede fødevarer.
- 'endelig forbruger': den sidste forbruger, der ikke må bruge fødevarer til erhvervsformål.
- 'indpakning': beskyttelse af et produkt ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende produkt og selve denne første indpakning eller beholder.
- 'emballering/emballage': anbringelse af en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder og selve denne beholder; hvis indpakningen er tilstrækkeligt solid til effektivt at beskytte produktet, kan den betragtes som emballage.
- 'animalske produkter': fødevarer fra dyr, herunder honning.
- 'vegetabiliske produkter': fødevarer fra planter.
- 'uforarbejdede produkter': fødevarer, der ikke er blevet behandlet, herunder produkter, der fx er blevet adskilt, parteret, kløvet, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensset, afpudset, afskallet eller knust, kølet, frosset eller dybfrosset.
- 'forarbejdede produkter': fødevarer, der fremkommer ved, at uforarbejdede produkter fx varmebehandles, røges, nedsaltes, modnes, nedlægges i lage, tørres, marineres, ekstraheres, ekstruderes mv. eller underkastes en kombination af disse behandlinger, og/eller en kombination af disse produkter; der kan tilsættes stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.
- 'hermetisk lukket beholder': beholder, der skal beskytte indholdet mod mikroorganismer.
- 'hvis det er nødvendigt', 'om nødvendigt', 'hvis det er relevant', 'eventuelt', 'tilstrækkeligt': hvis det viser sig at være nødvendigt, relevant eller tilstrækkeligt efter en risikoanalyse i forbindelse med HACCP-systemet.

Artikel 3 Generel forpligtelse

Virksomhedslederne skal sørge for, at arbejdet i alle led, som de er ansvarlige for, fra og med primærproduktionen til og med udbydelsen til salg eller leveringen af fødevarer til den endelige forbruger foregår på hygiejnisk måde i overensstemmelse med denne forordning.

Artikel 4
Almindelige og særlige hygiejnebestemmelser

1. Virksomhedsledere i primærproduktionsleddet skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag I til denne forordning, andre særlige bestemmelser i forordning ...(om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer) og i andre bilag, som kan blive indsat efter proceduren i artikel 15.
2. Andre virksomhedsledere end de i stk. 1 nævnte skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag II, andre særlige bestemmelser i forordning ...(om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer) og i andre bilag, som kan blive indsat efter proceduren i artikel 15.
3. Kommissionen kan give dispensation fra bestemmelserne i de bilag, som er nævnt i stk. 1 og 2, efter proceduren i artikel 15, hvis dispensationerne ikke er til hinder for at nå forordningens mål.
4. Medlemsstaterne kan tilpasse bestemmelserne i bilag II for at imødekomme fødevarerens virksomheder, der ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder, eller som har forsyningsvanskeligheder og leverer til det lokale marked, eller for at tage hensyn til traditionelle produktionsmetoder. Fødevarerhygiejnens mål må ikke bringes i fare.

Medlemsstater, der udnytter denne mulighed, underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater herom. Medlemsstaterne har en måned, fra de har modtaget meddelelsen, til at sende Kommissionen skriftlige bemærkninger. Kommissionen træffer afgørelse efter proceduren i artikel 15, stk. 2, hvis den modtager skriftlige bemærkninger.

Artikel 5
HACCP-systemet (risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter)

1. Andre virksomhedsledere end dem i primærproduktionsleddet skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure, der er udviklet med udgangspunkt i følgende HACCP-principper:
 - a) identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau
 - b) identificere de kritiske kontrolpunkter, hvor det er vigtigt at føre kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau
 - c) fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere risici
 - d) fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter
 - e) fastsætte afhjælpende foranstaltninger, hvis det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol.

2. Virksomhedslederne skal fastsætte procedurer for at kontrollere, om de foranstaltninger, der er beskrevet i stk. 1, fungerer effektivt. Kontrolprocedurerne skal gennemføres med regelmæssige mellemrum og hver gang, der sker ændringer i fødevarerens drift, som kan skade fødevarerens sikkerhed.
3. Virksomhedslederne skal udfærdige dokumenter og føre registre, der svarer til virksomhedens størrelse og art, for at dokumentere, at foranstaltningerne i stk. 1 og 2 anvendes effektivt, og for at lette den officielle kontrol. Virksomhedslederne skal opbevare dokumenterne i mindst lige så lang tid som produktets holdbarhedstid.
4. Som led i det system, der er nævnt i stk. 1, 2 og 3, kan virksomhedslederne anvende retningslinjer for god praksis sammen med retningslinjer for anvendelsen af HACCP, som er udviklet i henhold til artikel 7 og 8. Retningslinjerne skal være tilpasset de aktiviteter og fødevarer, som virksomhedslederne skal bruge dem til.
5. Efter proceduren i artikel 15 kan Kommissionen vedtage foranstaltninger for at lette gennemførelsen af denne artikel, især på små virksomheder.

Artikel 6 *Særlige fødevarerens sikkerhedsbestemmelser*

Efter proceduren i artikel 15 og efter høring af den eller de relevante videnskabelige komitéer:

1. kan der vedtages mikrobiologiske kriterier og temperaturkriterier for fødevarer og/eller foretages ændringer heraf.
2. kan der fastsættes mål og/eller præstationsstandarder for at lette gennemførelsen af denne forordning.

Artikel 7 *Nationale retningslinjer for god praksis og retningslinjer for anvendelsen af HACCP*

1. Medlemsstaterne støtter udviklingen af retningslinjer for god praksis, der skal omfatte vejledning i, hvordan artikel 3 og 4 overholdes, og hvis artikel 5 finder anvendelse, hvordan HACCP-principperne skal anvendes (i det følgende benævnt nationale retningslinjer).
2. Naar der udvikles retningslinjer for god praksis som omhandlet i stk 1 må det ske paa foelgende maade:
 - af levnedsmiddelsektorer og repraesentanter for andre beroerte parter som f.eks relevante myndigheder og forbrugergrupper
 - i samraad med kredse, hvis interesser kan blive beroert vaesentligt, herunder kompetente myndigheder
 - hvor det er relevant, under hensyn til the Recommended International Code of Prattice, of the Codex Alimentarius.

De nationale retningslinjer kan udvikles under ledelse af et nationalt standardiseringsorgan som nævnt i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets direktiv

98/34/EF¹⁰ af 22 juni 1998 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske standarder og forskrifter, ændret ved direktiv 98/48/EF¹¹.

3. Medlemsstaterne vurderer de nationale retningslinjer for at sikre sig:
 - at deres indhold er praktisk anvendeligt for de sektorer, som de gælder for

¹⁰ EFT L 204 af 21.7.1998, s. 37.

¹¹ EFT L 217 af 5.8.1998, s. 18.

- at de er udviklet i samråd med repræsentanter for den pågældende sektor og andre interesserede parter som fx myndigheder og forbrugergrupper
 - at de er udviklet under hensyn til Codex Alimentarius' Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene
 - at alle de parter, som berøres væsentligt, er blevet hørt, og at der er taget hensyn til deres bemærkninger
 - at de som retningslinjer er forenelige med artikel 3, 4 og 5 i de sektorer og/eller for de fødevarer, som de gælder for.
4. Medlemsstaterne sender Kommissionen en rapport om de foranstaltninger, der er truffet til at udvikle nationale retningslinjer som nævnt i stk. 1, tolv måneder efter, at denne forordning er trådt i kraft, og derefter hvert år.
5. Medlemsstaterne sender Kommissionen de nationale retningslinjer, som de har fundet forenelige med stk. 3. Kommissionen fører et register over disse retningslinjer og giver medlemsstaterne adgang til det.

Artikel 8 *EF-retningslinjer*

1. Hvis en medlemsstat eller Kommissionen mener, at der er behov for ensartede EF-retningslinjer for god praksis og/eller EF-retningslinjer for anvendelsen af HACCP-principperne (i det følgende benævnt EF-retningslinjer), hører Kommissionen den relevante komité, som er nævnt i artikel 15. Formålet med denne høring er at overveje, om der er behov for sådanne retningslinjer, deres anvendelsesområde og indhold.
2. Udarbejdes der EF-retningslinjer, skal der tages skridt til at sørge for, at de udvikles sammen med repræsentanter for den pågældende sektor og andre berørte parter, som fx myndigheder og forbrugergrupper, og under hensyn til Codex Alimentarius' Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene samt eventuelle nationale retningslinjer, der er udviklet i henhold til artikel 7.
3. Den eller de relevante komitéer, der er nævnt i artikel 15, er ansvarlige for at vurdere EF-retningslinjerne. Komitéen eller komitéerne træffer foranstaltninger til at sørge for:
- at retningslinjernes indhold kan anvendes i praksis i hele EF for de sektorer, som de vedrører.
 - at alle de parter, som berøres væsentligt af retningslinjerne, er blevet hørt, og at der er taget hensyn til deres bemærkninger.
 - at eventuelle nationale retningslinjer, der er sendt til Kommissionen i henhold til artikel 7, stk. 5, er blevet taget i betragtning.
 - at de som retningslinjer er forenelige med artikel 3, 4 og 5 i de sektorer og/eller for de fødevarer, som de gælder for.

4. Er der udarbejdet nationale retningslinjer i henhold til artikel 7 og dernæst EF-retningslinjer i henhold til denne artikel, kan virksomhedslederne henvise til begge.
5. Titlerne på EF-retningslinjer, der er udarbejdet efter proceduren i stk. 1 til 3, samt referencerne hertil offentliggøres i C-udgaven af De Europæiske Fællesskabers Tidende. Medlemsstaterne sørger for, at de relevante fødevarersektorer og myndigheder på deres område bliver gjort bekendt med de offentliggjorte retningslinjer.

Artikel 9

Registrering eller autorisation af fødevareraktiviteter

1. Virksomhedslederne skal sørge for, at alle aktiviteter, som de er ansvarlige for, og som falder ind under denne forordning, registreres hos myndighederne med oplysning om aktivitetens art samt navn og adresse på alle bygninger, hvor der drives fødevareraktivitet. Myndighederne tildeler hver fødevareraktivitet et registreringsnummer og fører en ajourført liste over dem.
2. Virksomhedslederne undtagen dem, der arbejder i detailledet, sørger for, at de fødevarer, de producerer, identificeres med deres registreringsnummer.
3. Finder myndighederne det nødvendigt for at sikre sig, at denne forordning overholdes, eller hvis det kræves ifølge mere specifikke EF-bestemmelser, skal fødevareraktiviteterne autoriseres og må ikke drives uden autorisation. Myndighederne autoriserer kun aktiviteter, hvis embedsmænd fra myndighederne ved et kontrolbesøg har fastslået, at alle kravene i denne forordning er opfyldt.

Artikel 10

Tilbagevækning af produkter/sporbarhed

1. Virksomhedslederne skal sørge for, at der findes passende procedurer til at trække fødevarer tilbage fra markedet, hvis de udgør en alvorlig sundhedsrisiko for forbrugerne. Finder en virksomhedsleder, at en fødevarer udgør en alvorlig sundhedsrisiko, trækker vedkommende straks fødevareren tilbage fra markedet. Hvis der er identificeret en alvorlig risiko og en fødevarer er trukket tilbage fra markedet, fordi den er sundhedsfarlig for forbrugerne, skal virksomhedslederne straks underrette myndighederne herom.
2. Virksomhedslederne fører bog over leverancer, så de kan finde frem til de enkelte leverandører af de ingredienser og fødevarer, der er anvendt i produktionen, og eventuelt finde frem til, hvor de dyr, der er anvendt til fødevarerproduktionen, kommer fra.
3. Kommissionen fastsætter om nødvendigt gennemførelsesbestemmelser for sporing af fødevarer eller fødevarer ingredienser efter proceduren i artikel 15.

Artikel 11
Officiel kontrol

Virksomhedslederne giver al den bistand, der kræves, for at myndighederne kan foretage effektiv officiel kontrol. De skal bl.a.:

- give adgang til alle bygninger, lokaliteter, anlæg og andre infrastrukturer
- stille dokumentation og data til rådighed, som kræves i henhold til denne forordning, eller som myndighederne finder nødvendige for at kunne bedømme situationen.

Artikel 12
Import/eksport

1. Fødevarer, der importeres til EF, skal være i overensstemmelse med artikel 3, 4 og 5 samt eventuelle bestemmelser, der er fastsat i henhold til artikel 6, eller bestemmelser, der svarer til dem, som er fastsat i denne forordning.
2. Fødevarer, der skal eksporteres fra EF, skal være i overensstemmelse med artikel 3, 4, 5 og 9 samt eventuelle bestemmelser, der er fastsat i henhold til artikel 6, medmindre importlandet fastsætter andet.

Artikel 13
Ændring af bilag og gennemførelsesforanstaltninger

1. Bestemmelserne i bilagene til denne forordning kan ophæves, tilpasses, suppleres og/eller ændres efter proceduren i artikel 15.
2. Gennemførelsesforanstaltninger i forbindelse med artikel 4, 5, 9, 10 og 12 kan vedtages efter proceduren i artikel 15.

Artikel 14
Henvisninger til internationale standarder

Efter proceduren i artikel 15 kan der vedtages ændringer af de henvisninger til internationale standarder, der findes i denne forordning, som fx henvisningerne til Codex Alimentarius.

Artikel 15
Den stående komité-procedure

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF¹² og Den Stående Levnedsmiddelkomité nedsat ved Europa-Parlamentets og Rådets afgørelse 69/414/EØF¹³.

¹² EFT L 255 af 18.10.1968, s. 23.

¹³ EFT L 291 af 19.11.1969, s. 9.

2. Når der henvises til dette stykke, finder forskriftsproceduren i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF anvendelse i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 7, stk. 3, og artikel 8.
3. Perioden omhandlet i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF er tre måneder.

Artikel 16
Rapport til Rådet og Europa-Parlamentet

1. Kommissionen forelægger senest syv år efter, at denne forordning er trådt i kraft, Europa-Parlamentet og Rådet en rapport, eventuelt ledsaget af relevante forslag, om sine erfaringer med gennemførelsen af denne forordning.
2. For at Kommissionen skal kunne udarbejde den rapport, der er nævnt i stk. 1, forelægger medlemsstaterne Kommissionen alle fornødne oplysninger 12 måneder før udløbet af den frist, der er fastsat i stk. 1.

Artikel 17
Ikrafttrædelse

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i De Europæiske Fællesskabers Tidende.

Den anvendes fra den 1. januar 2004.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

BILAG I

ALMINDELIGE HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PRIMÆRPRODUKTIONEN

Indledning

Dette bilag gælder for produktionen af primærprodukter og omfatter enhver aktivitet, der udføres i forbindelse hermed (landbrug, jagt mv.).

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser for alle fødevarer

1. De risici, der kan opstå i primærproduktionen, og metoderne til at kontrollere dem skal så vidt muligt behandles i de retningslinjer for god praksis, som er nævnt i artikel 7 og 8. Disse retningslinjer kan kombineres med andre retningslinjer eller kodekser for god praksis, der kræves i henhold til andre relevante EF-retsfor skrifter.
2. Primærproduktionen skal foregå i overensstemmelse med god praksis og administreres på en sådan måde, at eventuelle farer overvåges, og at de om nødvendigt fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau, idet der tages hensyn til normale forarbejdningsprocedurer efter primærproduktionsleddet. Dette indbefatter eventuelt:
 - at der indføres metoder og foranstaltninger, så fødevarer og fødevarekilder produceres under passende hygiejneforhold
 - at der vedtages foranstaltninger over for risici fra miljøet
 - at der bekæmpes kontaminanter, skadegørere, sygdomme og infektioner hos dyr og planter
 - pligt til at informere myndighederne, hvis der er mistanke om et sundhedsproblem for mennesker.

KAPITEL II

Bestemmelser for animalske produkter

1. I kodekserne for god praksis beskrives de foranstaltninger, der skal træffes for at sikre fødevarerhygiejnen. Dette indbefatter eventuelt:
 - at der iværksættes passende procedurer for rengøring og desinfektion af stalde, udstyr, lokaler, transportkasser og køretøjer mv.
 - at der træffes forholdsregler ved indsættelse af nye dyr på bedriften, akvakulturbruget, udlægningsarealet mv.
 - at veterinærlægemidler og tilsætningsstoffer til foder anvendes korrekt
 - at døde dyr, affald og strøelse bortskaffes på korrekt måde
 - at der gennemføres effektive programmer til bekæmpelse af skadegørere

- at syge dyr isoleres
- at slagtedyr er rene
- beskyttelsesforanstaltninger for at forebygge indslæbning af smitsomme sygdomme eller sygdomme, der kan overføres til mennesker
- beskrivelse af eventuelle risici forbundet med foderstoffer
- beskrivelse af de problemer, der kan påvirke menneskers sundhed, og som skal indberettes til myndighederne
- gennemførelse af hygiejnekontrolprogrammer, programmer for bekæmpelse af zoonoser og programmer for tilsyn med besætningernes sundhed.

2. Landbrugerne skal føre journal eller optegnelser over oplysninger, der er relevante for sundhedsbeskyttelsen. De skal bl.a. indeholde oplysning om følgende:

- foderstoffernes art og oprindelse
- dyrenes sundhedsstatus og dyrevelfærden på bedriften
- anvendelsen af veterinærlægemidler (behandlingsart og -dato)
- forekomsten af sygdomme, der kan påvirke de animalske produkters sikkerhed (fx yverinfektioner)
- resultaterne af analyser af prøver fra dyrene eller andre prøver, der har betydning for menneskers sundhed, især i forbindelse med programmer for bekæmpelse af visse zoonotiske agenser
- rapporter fra slagteriet om resultaterne af det levende syn og kødkontrollen.

De, der er ansvarlige for dyrene på bedriften (dyrlæger, agronomer, konsulenter mv.), hjælper landbrugerne med at udfylde ovennævnte journaler eller optegnelser.

Journalen eller optegnelserne kan kombineres med registre, der kan være påkrævet i henhold til andre EF-retsakter eller national lovgivning. Landbrugerne skal opbevare journalen eller optegnelserne til forelæggelse for myndighederne efter disses ønske i en periode, der fastsættes af myndighederne.

De oplysninger i journalen eller optegnelserne, der er relevante for fødevarerens sikkerhed, skal følge med slagtedyr til slagteriet eller, hvis det er relevant, med animalske produkter til forarbejdningsvirksomheden, for at informere myndighederne og fødevareproducenten om besætningens sundhedsstatus.

KAPITEL III

Bestemmelser for vegetabiliske produkter

1. I kodekserne for god praksis beskrives de foranstaltninger, der skal træffes for at sikre fødevarerhygiejnen. Dette indbefatter eventuelt:
 - at plantebeskyttelsesmidler og gødning anvendes korrekt
 - at der anvendes korrekte produktions-, håndterings-, oplagrings- og transportmetoder
 - at der anvendes metoder og foranstaltninger for at undgå biologisk, kemisk eller fysisk forurening med fx mycotoksiner, tungmetaller, radioaktivt materiale mv.
 - anvendelsen af vand i primærproduktionen
 - anvendelsen af organisk affald i primærproduktionen
 - rengøring, og hvis det er nødvendigt, desinfektion af maskiner, udstyr og transportkøretøjer.

2. Landbrugerne skal, eventuelt bistået af dem, der er ansvarlige for hygiejnen på bedriften (agronomer, konsulenter mv.), føre journal eller optegnelser over oplysninger, der er relevante for sundhedsbeskyttelsen, herunder om:
 - at plantebeskyttelsesmidler og gødning anvendes korrekt
 - resultaterne af analyser af prøver fra produkter eller af andre analyser.

BILAG II

ALMINDELIGE HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR ALLE FØDEVAREVIRKSOMHEDER (UNDTAGEN PRIMÆRPRODUKTIONEN)

Indledende bemærkninger

Kapitel V til XII i dette bilag gælder i alle led efter primærproduktionen under tilberedning, forarbejdning, fremstilling, emballering, oplagring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til den endelige forbruger.

De øvrige kapitler i bilaget gælder som følger:

- kapitel I gælder for alle fødevarelokaler og -områder, bortset fra dem, der er omfattet af kapitel III
- kapitel II gælder for alle lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer, bortset fra de lokaler, der er omfattet af kapitel III, og med undtagelse af spiselokaler
- kapitel III gælder for de lokaler og områder, der er nævnt i kapitlets overskrift
- kapitel IV gælder for al transport.

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser for fødevarelokaler, herunder udendørsarealer (undtagen de i kapitel III nævnte)

1. Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.
2. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således,
 - a) at de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at luftbåren forurening kan undgås eller begrænses til det mindst mulige, og at der er plads nok til, at alt arbejde kan udføres hygiejnisk
 - b) at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader
 - c) at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod krydskontaminering mellem og under særskilte processer forårsaget af fødevarer, indpknings- og emballeringsmaterialer, udstyr, materialer, vand, lufttilførsel eller personale og eksterne forureningskilder i form af skadegørere
 - d) at der, hvis det er nødvendigt for at nå forordningens mål, er temperaturregulerede oplagringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således, at temperaturen kan overvåges og registreres.

3. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er passende placeret og afmærket. Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.
4. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal være separate faciliteter til vask af fødevarer, hvis det er nødvendigt for at undgå en uacceptabel risiko for fødevareforurening.
5. Der skal være egnet og tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås. Ventilationssystemerne skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige
6. De sanitære installationer skal være forsynet med tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Fødevarelokalerne skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.
8. Afløbsforholdene fra vaske og toiletter skal svare til behovet; de skal være udformet og udført således, at der ikke er risiko for forurening af fødevarerne. Helt eller delvis åbne afløbskanaler skal være udformet således, at spildevandet ikke løber fra et forurenede område til og ind i et rent område eller et område, hvor der håndteres fødevarer, der vil kunne udgøre en høj risiko for den endelige forbruger.
9. Personalet skal have omklædningsrum, hvis det kræves af hygiejne hensyn.

KAPITEL II

Særlige bestemmelser for lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (undtagen spiselokaler og de i kapitel III nævnte lokaler)

1. I lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (undtagen spiselokaler) skal udformningen og grundplanen være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod krydskontaminering mellem og under processer, og især gælder følgende:
 - a) Gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre fødevareproducenten over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede. Hvis det er relevant, skal gulvene være forsynet med passende afløb.
 - b) Vægfladerne skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde, medmindre fødevarevirksomheden over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.

- c) Lofter, forsænkede lofter og andre overhængende dele af det faste inventar skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses.
 - d) Vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Vinduer, som kan åbnes ud mod omgivelserne, skal om fornødent forsynes med insektnet, der let kan fjernes og rengøres. Hvis åbning af vinduerne medfører forurening af fødevarerne, skal vinduerne holdes lukket og aflåst under produktionen.
 - e) Dørene skal være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, ikke-absorberende overflader, medmindre fødevarerproducenten over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
 - f) Overflader (herunder på udstyr) i områder, hvor der håndteres fødevarer, og især overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre fødevarerproducenten over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
2. Der skal være faciliteter til rengøring og desinfektion af arbejdsredskaber og -udstyr, hvis dette kræves for at nå forordningens mål. Faciliteterne skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre, og der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.
 3. Der skal være passende muligheder for vask af fødevarer, hvis dette kræves for at nå forordningens mål. Vaske og lignende faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand, og de skal holdes rene.

KAPITEL III

Bestemmelser for mobile og/eller midlertidige lokaler (som fx telte, markedsboder, mobile salgskøretøjer), lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der tilberedes mad til andre formål end privat og eget forbrug, lokaler, hvorfra der lejlighedsvis leveres mad, og salgsautomater

1. Lokaler og salgsautomater skal være etableret, udformet og opbygget samt renholdes og vedligeholdes således, at forurening af fødevarer og forekomst af skadegørere undgås, så vidt det er praktisk muligt.
2. Der gælder især følgende:
 - a) Der skal være passende faciliteter til at opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne (herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, hygiejniske sanitære installationer og omklædningsrum).
 - (b) Overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal være i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.

- c) Der skal være passende mulighed for rengøring og om fornødent desinficering af arbejdsredskaber og udstyr.
- d) Hvis fødevarerne rengøres som led i fødevarerproduktionen, skal rengøringen foregå hygiejnisk.
- e) Der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand.
- f) Der skal være passende muligheder for og/eller faciliteter til hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af farlige stoffer og/eller stoffer, der er uegnede til konsum, og affald (fast eller flydende).
- g) Der skal være passende faciliteter til og/eller muligheder for at holde og overvåge fødevarernes temperatur.
- h) Fødevarerne skal anbringes således, at der undgås risiko for forurening, så vidt det er praktisk muligt.

KAPITEL IV Transport

1. Køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, skal holdes rene og i god stand, således at fødevarerne beskyttes mod forurening, og de skal om fornødent være udformet og konstrueret således, at de kan rengøres og/eller desinficeres på passende måde.
2. Beholdere i køretøjer og/eller containere må ikke anvendes til transport af andet end fødevarer, hvis dette kan føre til forurening af fødevarerne.

Bulktransport af fødevarer i flydende form eller i form af granulat eller pulver skal foregå i beholdere og/eller containere/tanke, der er forbeholdt transport af fødevarer. Containerne skal på et eller flere EF-sprog være forsynet med en tydelig angivelse, der ikke kan slettes, hvoraf det fremgår, at de anvendes til transport af fødevarer, eller de skal mærkes »kun til fødevarer«.

3. Hvis køretøjer og/eller containere anvendes til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer samtidig, skal varerne holdes effektivt adskilt, så de beskyttes mod risiko for forurening.
4. Hvis køretøjer og/eller containere har været anvendt til transport af andet end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer, skal der gøres grundigt rent mellem transporterne for at undgå risiko for forurening.
5. Fødevarer i køretøjer og/eller containere skal anbringes og beskyttes således, at forureningsrisikoen mindskes i videst mulig udstrækning.
6. Hvis det er nødvendigt for at nå forordningens mål, skal køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, kunne holde levnedsmidlerne ved en passende temperatur og være udformet således, at temperaturen kan overvåges.

KAPITEL V

Bestemmelser for udstyr

Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes rene og

- a) være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for forurening af fødevarerne reduceres mest muligt
- b) med undtagelse af engangsbeholdere og -emballage være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at de kan holdes fuldstændigt rene og om nødvendigt desinficeres til de påtænkte formål.
- c) være anbragt således, at omgivelserne kan rengøres tilstrækkeligt.

KAPITEL VI

Fødevareraffald

1. Der må ikke ske ophobning af fødevareraffald og andet affald i fødevarelokaler, bortset fra hvad der er uundgåeligt, for at virksomheden kan fungere tilfredsstillende.
2. Fødevareraffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal anbringes i beholdere, der kan lukkes, medmindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre typer beholdere eller systemer til fjernelse af affald er egnede. Disse beholdere skal være passende udformet, holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.
3. Der skal være tilfredsstillende mulighed for bortskaffelse og opbevaring af fødevareraffald og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og beskyttes mod skadegørere.

Spildevand skal bortledes på en hygiejnisk og miljøvenlig måde i henhold til EF-retsforordningerne på området og må ikke udgøre en kilde til forurening af fødevarer hverken direkte eller indirekte.

KAPITEL VII

Vandforsyning

1. Der skal være tilstrækkelig forsyning af drikkevand som angivet i Rådets direktiv 98/83/EF om kvaliteten af drikkevand¹. Dette drikkevand skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes.
2. Anvendes der vand, som ikke er af drikkevandskvalitet, til fx brandslukning, fremstilling af damp, køling og lignende formål, skal det cirkulere gennem særskilte ledningssystemer, der er let genkendelige. Dette vand må ikke have nogen forbindelse med drikkevandssystemerne eller mulighed for tilbagestrømning til disse.

¹ EFT L 330 af 5.12.1998, s. 32.

3. Vand, der genbruges enten til forarbejdning eller som ingrediens, må ikke udgøre en risiko for, at det forurener fødevarerne mikrobiologisk, kemisk eller fysisk, og det skal være af samme standard som drikkevand i direktiv 98/83/EF, medmindre medlemsstaternes myndigheder er overbevist om, at vandets kvalitet ikke kan påvirke de færdige fødevarers sundhed.
4. Is, der kommer i kontakt med fødevarer, eller som kan forurene fødevarer, skal være fremstillet af vand, der opfylder specifikationerne i direktiv 98/83/EF. Den skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod forurening.
5. Damp, som kommer i direkte kontakt med fødevarer, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene fødevarerne.

KAPITEL VIII

Personlig hygiejne

1. Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og skal bære en passende, ren og, hvis det er nødvendigt for at nå denne forordnings mål, beskyttende beklædning.
2. Ingen, som lider af eller vides at være bærer af en sygdom, der kan overføres gennem fødevarer, eller som fx har inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må have adgang til et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte at forurene fødevarerne med patogene mikroorganismer. En person med ovennævnte lidelser, der er ansat i en fødevarer virksomhed, og som kommer i berøring med fødevarer, skal straks give virksomhedslederen meddelelse om sygdom eller symptomer.

KAPITEL IX

Fødevarerbestemmelser

1. Fødevarer virksomheder må ikke acceptere råvarer eller ingredienser, som vides eller med rimelighed kan formodes at være så forurenede med parasitter, patogene mikroorganismer, giftige stoffer eller stoffer, der er gået i opløsning, eller fremmedlegemer, at de efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser stadig er uegnet til konsum.
2. Råvarer og ingredienser, der opbevares på en fødevarer virksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod forurening.
3. Alle fødevarer, der håndteres, opbevares, emballeres, udstilles og transporteres, skal beskyttes mod forurening, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller forurenede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive fortæret i den tilstand. Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

4. Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdigvarer, som kan fremme vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, skal opbevares ved temperaturer, der ikke indebærer nogen sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Fødevarevirksomheder, der fremstiller, håndterer og indpakker forarbejdede fødevarer, skal have lokaler, der er store nok til at oplagre råvarer og forarbejdet materiale separat, med tilstrækkelige separate kølerum til at undgå forurening.
5. Hvis fødevarer skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.
6. Fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Dryp fra optøningen, der kan være sundhedsfarlig, skal ledes bort. Efter optøningen skal fødevarerne håndteres på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner.
7. Farlige og/eller uspiselige stoffer, herunder foderstoffer, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere.
8. Råvarer, der anvendes til fremstilling af forarbejdede produkter, skal være fremstillet og afsat eller importeret i henhold til denne forordning.

KAPITEL X

Bestemmelser for indpakning og emballering af fødevarer

1. Der skal træffes foranstaltninger til at sikre, at indpakkingsmaterialer og emballager ikke er en kilde til forurening af fødevarer. Indpakkingsmaterialer og emballager skal fremstilles, transporteres og leveres til fødevarevirksomhederne på en sådan måde, at de er beskyttet mod forurening, der kan være sundhedsfarlig.
2. Indpakkingsmaterialer skal opbevares på en sådan måde, at der ikke er risiko for, at de bliver forurenede, hverken af fødevarer, lagermiljøet, rengøringsmidler eller skadegørere.
3. På fødevarevirksomheder, hvor emballeringen foregår under tilstedeværelse af uindpakkede produkter, skal der træffes foranstaltninger til at undgå, at disse produkter forurenes. Især skal emballeringslokalet være tilstrækkeligt stort, udformet og indrettet således, at arbejdet kan foregå hygiejnisk. Emballagen skal samles, før den bringes ind i emballeringslokalet, og straks anvendes. Eventuelt skal emballagen fores med indpakkingsmateriale på hygiejnisk måde.
4. Indpakkingsmaterialer og emballager må kun genbruges til fødevarer, hvis de er fremstillet af materialer, der er lette at rengøre og desinficere, hvis det er nødvendigt af hensyn til fødevarerhygiejnen.

KAPITEL XI

Særlige betingelser for visse forarbejdningsprocesser

1. Varmebehandling

- Fødevarerne skal forarbejdes efter en planlagt varmebehandlingsplan eventuelt kombineret med andre metoder til at eliminere mikrobiologiske risici; varmebehandlingsanlægget skal være udstyret med alle de anordninger, der er nødvendige for at kontrollere, om varmebehandlingen er korrekt.
- Hvis varmebehandlingen, eventuelt kombineret med andre metoder, ikke er tilstrækkelig til at stabilisere produkterne, skal de efter varmebehandlingen afkøles hurtigt til den krævede lagertemperatur, således at den kritiske temperaturzone med sporedannelse og efterfølgende vækst passerer hurtigst muligt.
- Foregår varmebehandlingen før indpakningen, skal der træffes foranstaltninger til at undgå, at fødevarerne forurenes igen efter varmebehandlingen, og før de indpakkes.
- Dåser og glas skal undersøges for, om de er hele og rene, før de påfyldes.
- Ved varmebehandling af fødevarer i hermetisk lukkede beholdere må det vand, der anvendes til køling af beholderne efter varmebehandlingen, ikke være en kilde til forurening af fødevarerne. Kemiske tilsætningsstoffer, der skal forhindre, at udstyr og beholdere korroderer, skal anvendes i overensstemmelse med god praksis.
- Ved kontinuerlig varmebehandling af flydende fødevarer, skal det forhindres, at varmebehandlet væske blandes med ufuldstændigt varmebehandlet væske.

2. Røgning

- Dunster og varme må ikke påvirke andre processer.
- De materialer, der anvendes til frembringelse af røg, skal opbevares på en sådan måde, at fødevarerne ikke forurenes.
- Det er forbudt at frembringe røg ved forbrænding af malet, ferniseret og limet træ og træ, der er imprægneret med kemikalier.

3. Saltning

Det salt, der anvendes til behandling af fødevarer, skal være rent og opbevares på en sådan måde, at der ikke er risiko for forurening. Salt kan genbruges efter at være blevet rensat, hvis HACCP-procedurene har vist, at der ikke er risiko for forurening.

KAPITEL XII

Uddannelse

Virksomhedslederne skal sørge for, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.

Virksomhedslederne skal sørge for, at de, der er ansvarlige for at udvikle og vedligeholde HACCP-systemet på en fødevarevirksomhed, er blevet behørigt uddannet i HACCP-principperne.

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

m særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹, og

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget³

i henhold til fremgangsmåden i traktatens⁴ artikel 251, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning(om fødevarerhygiejne) fastsættes de grundlæggende hygiejnebestemmelser, som virksomhedslederne skal overholde for at garantere fødevarerens sikkerhed.
- (2) Nogle fødevarer kan udgøre særlige risici for menneskers sundhed, hvorfor der bør fastsættes særlig hygiejnebestemmelser for at garantere fødevarerens sikkerhed.
- (3) Dette gælder især animalske fødevarer, i forbindelse med hvilke der har været hyppige indberetninger af mikrobiologiske og kemiske risici.
- (4) Som led i den fælles landbrugspolitik er der fastsat særlige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter, der står på listen i traktatens bilag I.
- (5) Ved hjælp af disse sundhedsbestemmelser har handelsbarriererne for de pågældende produkter kunnet fjernes, hvilket har bidraget til oprettelsen af det indre marked og samtidig sikret et højt niveau for beskyttelse af folkesundheden.
- (6) Disse særlige bestemmelser findes i en lang række direktiver, herunder:

¹ EFT C [...], [...], s. [...].

² EFT C [...], [...], s. [...].

³ EFT C [...], [...], s. [...].

⁴ EFT C [...], [...], s. [...].

- Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød⁵, senest ændret ved direktiv 95/23/EF⁶
- Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød⁷, senest ændret ved direktiv 97/79/EF⁸
- Rådets direktiv 77/96/EØF af 21. december 1976 om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande⁹, senest ændret ved direktiv 94/59/EF¹⁰
- Rådets direktiv 77/99/EØF af 21. december 1976 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og markedsføring af kødprodukter og visse produkter af animalsk oprindelse¹¹, senest ændret ved direktiv 97/76/EF¹²
- Rådets direktiv 89/437/EØF af 20. juni 1989 om hygiejne- og sundhedsproblemer i forbindelse med produktion og markedsføring af ægprodukter¹³, senest ændret ved direktiv 96/23/EF
- Rådets direktiv 91/492/EØF af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr¹⁴, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
- Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer¹⁵, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
- Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt¹⁶, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse
- Rådets direktiv 92/45/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med nedlægning af vildtlevende vildt og afsætning af kød deraf¹⁷, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
- Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter¹⁸, senest ændret ved direktiv 96/23/EF

⁵ EFT L 121 af 29.7.1964, s. 2101/64.

⁶ EFT L 243 af 11.10.1995, s. 7.

⁷ EFT L 55 af 8.3.1971, s. 23.

⁸ EFT L 24 af 30.1.1998, s. 31.

⁹ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 8.

¹⁰ EFT L 315 af 8.12.1994, s. 18.

¹¹ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 85.

¹² EFT L 10 af 16.1.1998, s. 25.

¹³ EFT L 212 af 22.7.1989, s. 87.

¹⁴ EFT L 168 af 24.9.1991, s. 1.

¹⁵ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 15.

¹⁶ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 41.

¹⁷ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 35.

- Rådets direktiv 92/48/EØF af 16. juni 1992 om fastsættelse af minimumshygiejnebestemmelser for fiskerivarer fremstillet om bord på visse fartøjer i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 91/493/EØF¹⁹
 - Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1992 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser, som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF²⁰, senest ændret ved direktiv 97/79/EF
 - Rådets direktiv 94/65/EF af 14. december 1994 om krav til fremstilling og afsætning af hakket kød og tilberedt kød²¹.
- (7) Med hensyn til folkesundhed indeholder disse direktiver fælles principper for så vidt angår det ansvar, som producenter af animalske produkter har, myndighedernes forpligtelser, de tekniske krav til strukturen i og driften af virksomheder, der håndterer animalske produkter, de hygiejnekrav, der gælder for disse virksomheder, procedurerne for autorisation af virksomheder, oplagrings- og transportbetingelser, sundhedsmærkning af produkterne mv.
 - (8) Mange af disse principper er identiske med principperne i forordning(om fødevarerhygiejne), der fungerer som fælles grundlag for alle fødevarer.
 - (9) Som følge af det fælles grundlag kan ovennævnte direktiver forenkles.
 - (10) Disse særlige bestemmelser kan forenkles yderligere, ved at eventuelle uoverensstemmelser, der er opstået ved vedtagelsen af dem, fjernes.
 - (11) Med indførelsen af HACCP-proceduren skal virksomhedslederne udvikle metoder til at kontrollere og reducere eller eliminere biologiske, kemiske eller fysiske risici.
 - (12) Ovennævnte fører til en fuldstændig omarbejdning af de særlige hygiejnebestemmelser og til større gennemsigtighed.
 - (13) Det principielle formål med at omarbejde de almindelige og særlige hygiejnebestemmelser er at opnå et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevarerens sikkerhed.
 - (14) Det er derfor nødvendigt at bevare, og hvis det kræves for at beskytte forbrugerne, at skærpe de nærmere hygiejnebestemmelser for animalske produkter.
 - (15) Primærproduktionen, transporten af dyr, slagtningen og forarbejdningen frem til salgsstedet i detailledet skal betragtes som dele af et indbyrdes sammenhængende hele, hvor dyresundhed, dyrevelfærd og folkesundhed hører uløseligt sammen.
 - (16) Dette kræver kommunikation mellem de forskellige parter i fødevarekæden.

¹⁸ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 1.

¹⁹ EFT L 187 af 7.7.1992, s. 41.

²⁰ EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49.

²¹ EFT L 368 af 31.12.1994, s. 10.

- (17) Der kan fastsættes mikrobiologiske kriterier, mål og/eller præstationsstandarder efter de relevante procedurer i forordning (om fødevarehygiejne). Indtil der fastsættes nye mikrobiologiske kriterier, gælder kriterierne i ovennævnte direktiver fortsat.
- (18) For virksomheder, der har begrænset produktionskapacitet til håndtering af animalske fødevarer, og som er udsat for særlige vanskeligheder eller kun leverer til det lokale marked, skal medlemsstaterne have de nødvendige midler til at fastsætte særlige hygiejnebestemmelser, når blot fødevarerens sikkerheden ikke bringes i fare, og der tages hensyn til, at det lokale marked i nogle tilfælde kan gå ud over de nationale grænser.
- (19) Importerede animalske fødevarer skal mindst være af samme eller tilsvarende sundhedsstandard som dem, der produceres i EF, og der skal indføres ensartede procedurer for at sørge for, at dette mål nås.
- (20) Som følge af omarbejdningen kan de nugældende hygiejnebestemmelser ophæves. Dette sker ved Rådets direktiv .../.../EF om ophævelse af visse direktiver om fødevarehygiejne og sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af animalske produkter til konsum og om ændring af direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF²².
- (21) De produkter, som denne forordning omfatter, står i traktatens bilag I.
- (22) EF-lovgivningen om fødevarehygiejne er baseret på videnskabelig rådgivning. Derfor bør de videnskabelige komitéer for forbrugerbeskyttelse og levnedsmiddelsikkerhed, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/579/EF af 23. juli 1997²³, og Den Videnskabelige Styringskomité, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/404/EF af 10. juni 1997²⁴, høres, når det er nødvendigt.
- (23) For at tage hensyn til den tekniske og videnskabelige udvikling bør der være en procedure, så der kan vedtages bestemmelser som krævet i denne forordning. Der bør ligeledes være en procedure, så der om nødvendigt kan skabes en blød overgang til det krævede sundhedsniveau.
- (24) Da de foranstaltninger, der er nødvendige for at gennemføre denne forordning, er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen²⁵, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i afgørelsens artikel 5 -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1 *Anvendelsesområde*

Ved denne forordning fastsættes der særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

²² EFT L

²³ EFT L 237 af 28.8.1997, s. 18.

²⁴ EFT L 169 af 27.6.1997, s. 85.

²⁵ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

Artikel 2
Definitioner

Ved anvendelsen af denne forordning gælder definitionerne i forordning .../... (om fødevarehygiejne). Derudover gælder definitionerne i bilag I til denne forordning.

Artikel 3
Generel forpligtelse

Ud over at overholde bestemmelserne i forordning (om fødevarehygiejne) skal virksomhedslederne sørge for, at animalske fødevarer fremstilles og afsættes i overensstemmelse med bilag II til nærværende forordning.

Artikel 4
Import fra tredjelande

Animalske fødevarer, der importeres fra tredjelande, skal være i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag III til denne forordning.

Artikel 5
Ændring af bilag og gennemførelsesforanstaltninger

Efter proceduren i artikel 6:

1. kan bestemmelserne i bilagene til denne forordning ophæves, ændres, tilpasses eller suppleres for at tage hensyn til udarbejdelsen af kodekser for god praksis, virksomhedsledernes gennemførelse af fødevarer sikkerhedsprogrammer, nye risikovurderinger og eventuel fastsættelse af fødevarer sikkerhedsmål og/eller præstationsstandarder.
2. kan der vedtages gennemførelsesforanstaltninger med henblik på en ensartet gennemførelse af bilagene.

Artikel 6
Den stående komité-procedure

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF²⁶
2. Når der henvises til dette stykke, finder forskriftsproceduren i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF anvendelse i overensstemmelse med samme afgørelses artikel 7, stk. 3, og artikel 8.
3. Perioden omhandlet i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF er tre måneder.

²⁶ EFT L 225 af 18.10.1968, s. 23.

Artikel 7

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i De Europæiske Fællesskabers Tidende.

Den anvendes fra den 1. januar 2004.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

BILAG I **DEFINITIONER**

1. KØD

- 1.1 *kød*: alle konsumegnede dele af dyr
- 1.1.1 *kød af tamhovdyr*: kød af tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison), -svin, -får og -geder og tamdyr af hestefamilien
- 1.1.2 *fjerkrækød*: kød af opdrættet fjerkræ, herunder fjerkræ, der ikke betragtes som tamfjerkræ, men som opdrættes som tamfjerkræ (opdrættet fuglevildt)
- 1.1.3 *kød af lagomorfer*: kød af kaniner og harer og gnavere opdrættet til konsum
- 1.1.4 *kød af vildtlevende vildt*: kød af:
- vildtlevende jagtbare landpattedyr, herunder pattedyr, der lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt
 - vildtlevende jagtbare fugle
- 1.1.5 *kød af opdrættet vildt*: kød af opdrættede vilde parrettåede hovdyr (herunder hjortedyr og dyr af svinefamilien) og opdrættede strudsefugle.
- 1.2 *vildtlevende storvildt*: vildtlevende pattedyr af ordenen Artiodactyla, Perissodactyla og Marsupialia og andre pattedyrarter, der i national jagtlovgivning er klassificeret som storvildt
- 1.3 *vildtlevende småvildt*: vildtlevende fuglevildt og vildtlevende pattedyr, der ikke er klassificeret som storvildt
- 1.4 *slagtekrop (af tamhovdyr)*: hele et slagtet tamhovdyrs krop efter afblødning, udtagning af organer, afskæring af lemmerne i forknæled og haseled, af hoved, hale og eventuelt yver og endvidere for kvæg, får, geder og heste efter afhudning
- 1.5 *slagtekrop (af fjerkræ)*: hel fjerkrækrop efter afblødning, plukning og udtagning af organer; dog er udtagning af hjerte, lever, lunger, kråse, kro og nyrer og afskæring af fødder i haseled, af hoved og af luft- og spiserør ikke obligatorisk
- 1.6 *"New York dressed" fjerkræ*: fjerkrækroppe til senere udtagning
- 1.7 *fersk kød*: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, der forlænger holdbarheden
- 1.8 *slagteaffald*: kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med slagtekroppen
- 1.9 *organer*: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør, og hos fjerkræ og fugle kroen

- 1.10 *slagteri*: en virksomhed til slagtning af dyr, hvis kød skal sælges til konsum, inklusive arealer, der er til rådighed i forbindelse hermed til opstaldning af dyr, der afventer slagtning det pågældende sted
- 1.11 *opskæringsvirksomhed*: en virksomhed, der udbener og/eller opskærer slagtekroppe, dele af slagtekroppe og andre spiselige dele af dyr, herunder lokaler ved salgssteder, hvor dette arbejde udføres med henblik på levering til forbrugerne, eller andre salgssteder
- 1.12 *vildtindsamlingscentral*: en virksomhed, hvor nedlagt vildtlevende vildt anbringes, indtil det transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed
- 1.13 *vildthåndteringsvirksomhed*: en virksomhed, der flår vildt og forestår den videre håndtering af kød fra nedlagt vildt
- 1.14 *hakket kød*: udbenet kød, som er findelt eller hakket i en hakkemaskine med snegl
- 1.15 *maskinudbenet kød*: produkt, der fremkommer ved mekanisk adskillelse af kød, der sidder tilbage på knoglerne efter udbening, således at kødets cellestruktur ødelægges
- 1.16 *tilberedt kød*: fersk kød, herunder hakket kød, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en behandling, der ikke er tilstrækkelig til at ændre kødets interne cellestruktur og dermed fjerne dets karakter af fersk kød

2. LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

- 2.1 *toskallede bløddyr*: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages, herunder også pighuder, sækdyr og havsnegle
- 2.2 *marine biotoksiner*: giftstoffer, der ophobes i toskallede bløddyr, som lever af plankton, der indeholder disse toksiner
- 2.3 *konditionering*: midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr, der kommer fra klasse A-områder, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim og for at forbedre de organoleptiske egenskaber
- 2.4 *producent*: fysisk eller juridisk person, der høster levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 2.5 *produktionsområde*: hav-, delta- eller laguneområde med naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra der høstes levende toskallede bløddyr
- 2.6 *genudlægningsområde*: hav-, delta- eller laguneområde, der er godkendt af myndighederne, og som er klart afgrænset og afmærket ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger, og som udelukkende er beregnet til naturlig rensning af levende toskallede bløddyr

- 2.7 *ekspeditionscenter*: godkendt landbaseret eller vandbaseret anlæg til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering og indpakning af levende toskallede bløddyr, som er egnet til konsum
- 2.8 *renseanlæg*: godkendt anlæg med tanke, som tilføres rent havvand, og hvori de levende toskallede bløddyr anbringes i tilstrækkeligt lang tid til, at de bliver mikrobiologisk dekontamineret, så de bliver egnet til konsum
- 2.9 *genudlægning*: en proces, der består i under myndighedernes tilsyn at overføre levende toskallede bløddyr til godkendte hav-, delta- eller laguneområder i tilstrækkeligt lang tid til, at de dekontamineres. Flytning af toskallede bløddyr til mere lovende områder med henblik på yderligere vækst er ikke omfattet af definitionen
- 2.10 *fækale colibakterier*: fakultativt aerobe, gramnegative, ikke-spordannende, cytochromoxidasenegative stavbakterier, der kan fermentere laktose under gasudvikling ved tilstedeværelse af galdesalte eller andre overfladeaktive stoffer med tilsvarende væksthæmmende egenskaber ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inden for 24 timer
- 2.11 *E. coli*: fækale colibakterier, der kan omdanne tryptophan til indol ved $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$ inden for 24 timer
- 2.12 *rent havvand*: havvand, brakvand eller saltvand fremstillet af ferskvand, som er fri for mikrobiologisk forurening, skadelige stoffer og/eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det kan skade de toskallede bløddyr og fiskerivarernes sundhedskvalitet.

3. FISKERIVARER

- 3.1 *fiskerivarer*: alle vildtlevende eller opdrættede saltvands- og ferskvandsdyr, undtagen levende toskallede bløddyr, havpattedyr og frøer, og dele deraf, herunder deres rogn og mælke
- 3.2 *akvakulturprodukter*: alle fiskerivarer, der er blevet til og er opdrættet under kontrollerede forhold, indtil de afsættes som fødevarer, samt saltvands- og ferskvandsfisk og -krebsdyr, der fanges som unge i deres naturlige miljø og opdrættes, indtil de når den ønskede handelsstørrelse til konsum. Fisk og krebsdyr af handelsstørrelse, som fanges i deres naturlige miljø og opbevares levende, indtil de sælges på et senere tidspunkt, betragtes ikke som akvakulturprodukter, hvis de blot holdes i live, uden at der gøres forsøg på at øge deres størrelse eller vægt.
- 3.3 *fabriksfartøj*: ethvert fartøj, også fiskerfartøj, om bord på hvilket fiskerivarerne undergår en eller flere af følgende processer efterfulgt af indpakning: filetering, udskæring, flåning, hakning eller forarbejdning; fiskerfartøjer, hvor der kun koges krebsdyr eller bløddyr om bord, betragtes ikke som fabriksfartøjer
- 3.4 *frysefartøj*: ethvert fartøj, også fiskerfartøj, om bord på hvilket der fryses fiskerivarer efter eventuel afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner. Om nødvendigt efterfølges dette arbejde af indpakning og/eller emballering
- 3.5 *maskinudbenet fiskekød*: kød, der er udvundet mekanisk af rensset, hel fisk eller af ben efter filetering
- 3.6 *rent havvand*: se definitionen i punkt 2.12

3.7 *rent flod- eller søvand*: flod- eller søvand, der er fri for mikrobiologisk forurening og skadelige stoffer i sådanne mængder, at det kan skade fiskerivarernes sundhedskvalitet.

4. 4. ÆG

4.1 *æg*: fugleæg i skal, som er egnet til direkte konsum eller fremstilling af ægprodukter, undtagen æg med brud, rugede eller kogte æg

4.2 *flydende æg*: ubehandlet ægindhold efter fjernelse af skallen

4.3 *ægproducerende bedrift*: bedrift, der producerer æg til konsum

4.4 *knækæg*: æg med defekt skal, uden brud og med ubrudte hinder.

5. 5. MÆLK

5.1 *mælk*: sekretion fra mælkekirtlerne, fri for råmælk

5.2 *rå mælk*: mælk, der ikke er blevet opvarmet til over 40°C; der kan udføres behandlinger som homogenisering og standardisering, der har indflydelse på mælkenes kvalitet

5.3 *mælkeproducerende bedrift*: en bedrift, hvor der holdes køer, får, geder, bøfler eller hundyr af andre arter med henblik på mælkeproduktion

5.4 *mejeri*: en virksomhed, der forarbejder mælk eller videreforarbejder forarbejdet mælk.

6. 6. FRØLÅR OG SNEGLE

6.1 *frølar*: de bageste dele af kroppen, afskåret på tværs bag forlemmerne, udtaget og flået, af arten Rana (frøfamilien)

6.2 *snegle*: landsnegle af arten Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum og arter af Achatinides-familien.

7. 7. FORARBEJDEDE PRODUKTER

7.1 *forarbejdede produkter*: fødevarer, der fremkommer ved, at uforarbejdede produkter fx varmebehandles, røges, nedsaltes, modnes, tørres, marineres mv. eller underkastes en kombination af disse behandlinger, og/eller en kombination af disse produkter; der kan tilsættes stoffer, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

7.2 *kødprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af kød

7.3 *fiskeprodukter*: fiskerivarer, der er behandlet

7.4 *ægprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af æg, deres forskellige bestanddele eller blandinger deraf efter fjernelse af skal og hinder. De kan delvis

suppleres med andre fødevarer eller tilsætningsstoffer. De kan være i flydende, koncentreret, tørret, krystalliseret, frossen, lynfrossen eller koaguleret form

- 7.5 *mejeriprodukter*: produkter, der fremkommer ved behandling af rå mælk, såsom varmebehandlet konsummælk, mælkepulver, valle, smør, ost, yoghurt (også tilsat syre, salt, krydderier eller frugt) og rekonstitueret konsummælk
- 7.6 *afsmeltet animalsk fedt*: fedt fremkommet ved afsmeltning af kød, herunder knogler, og bestemt til konsum
- 7.7 *grever*: de proteinholdige rester fra afsmeltning efter delvis adskillelse af fedt og vand
- 7.8 *gelatine*: naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som fremkommer ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder og skind og sener fra dyr (herunder fisk og fjerkræ)
- 7.9 *behandlede maver, blærer og tarme*: maver, blærer og tarme, der er behandlet, herunder saltet, varmebehandlet eller tørret, efter at de er udtaget og rensat.

8. 8. ANDRE DEFINITIONER

- 8.1 *sammensatte produkter*: fødevarer, der både indeholder animalske og vegetabiliske produkter, som kan være uforarbejdede eller forarbejdede.
- 8.2 *ompakning*: fjernelse af produktets oprindelige indpakning for at erstatte den med en ny indpakning efter eventuel fysisk behandling af det uindpakkede produkt, såsom opskæring eller skiveskæring.
- 8.3 *engrosmarked*: en fødevarevirksomhed, der omfatter flere separate enheder, som har fælles anlæg og afdelinger, hvor der sælges fødevarer til fødevarevirksomheder og ikke til den endelige forbruger.

BILAG II **SÆRLIGE BESTEMMELSER**

Indledning

1. Dette bilag gælder for uforarbejdede og forarbejdede animalske produkter. Bilagets bestemmelser gælder ikke for sammensatte produkter. Eventuelle risici, der skyldes anvendelsen af animalske ingredienser skal dog identificeres og kontrolleres og om nødvendigt elimineres eller reduceres til et acceptabelt niveau.
2. Medmindre andet er fastsat, gælder dette bilags bestemmelser ikke for detailsalgsstedet.
3. Hvis virksomheder skal autoriseres i henhold til dette bilag, gælder følgende:
 - a) Autoriserede virksomheder tildeles et autorisationsnummer, som suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.
 - b) Medlemsstaterne fører ajourførte lister over autoriserede virksomheder med deres respektive autorisationsnumre.

Endvidere kræves der også autorisation af engrosmarkeder, hvor der håndteres uforarbejdede eller forarbejdede animalske produkter.

4. Hvis det kræves i henhold til dette bilag, skal animalske produkter være forsynet med et ovalt sundhedsmærke i henhold til følgende bestemmelser:
 - a) Sundhedsmærket skal anbringes under eller umiddelbart efter fremstillingen på virksomheden på en sådan måde, at det ikke kan genanvendes.
 - b) Sundhedsmærket skal være let læseligt og må ikke kunne slettes. Kontrolmyndighederne skal tydeligt kunne se sundhedsmærket.
 - c) Sundhedsmærket skal være forsynet med følgende oplysninger:
 - afsenderlandets navn, som kan skrives helt ud eller angives med en forkortelse:
A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK
 - virksomhedens autorisationsnummer
 - d) Sundhedsmærket kan, afhængigt af hvordan de forskellige animalske produkter præsenteres, anbringes direkte på produktet, indpakningen eller emballagen eller påtrykkes en etiket, der fastgøres på produktet, indpakningen eller emballagen. Sundhedsmærket kan også bestå af en uaftagelig mærkeplade af et solidt materiale.

Når det drejer sig om animalske produkter i transportcontainere eller engrosemballager, der skal yderligere håndteres, forarbejdes eller indpakkes på en anden virksomhed, kan sundhedsmærket anbringes uden på containeren eller emballagen. I så fald skal den modtagende virksomhedsleder føre bog over mængderne af animalske produkter, deres type, oprindelse og destination.

- e) Det er ikke nødvendigt at sundhedsmærke individuelle animalske produkter i en detailsalgspakning, hvis sundhedsmærket er anbragt uden på den pågældende detailsalgspakning.
- f) Når sundhedsmærket anbringes direkte på de animalske produkter, skal farverne være godkendt i henhold til EF-bestemmelserne om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.
- g) Hvis animalske produkter udpakkes og siden ompakkes, håndteres eller videreføres på en anden virksomhed, skal denne virksomhed være autoriseret og anbringe sit eget sundhedsmærke på produktet.

Produkter, der ikke skal forsynes med ovennævnte sundhedsmærke, skal være forsynet med et mærke, der kan bruges til at spore produkternes oprindelse, og som tydeligt adskiller sig fra det ovale sundhedsmærke.

- 5. Ethvert stof undtagen drikkevand, der bruges på produkter for at mindske sundhedsfaren, samt betingelserne for anvendelse heraf skal godkendes efter proceduren i artikel 6 efter udtalelse fra den videnskabelige komité. Gennemførelsen af dette punkt er ikke til hinder for den korrekte gennemførelse af denne forordning.
- 6. Hvis det er nødvendigt, kan myndighederne indrømme særlige betingelser, især for at tage hensyn til traditionelle produktionsmetoder.
- 7. Dette bilag gælder, medmindre der er fastsat andre dyresundhedsbestemmelser og strengere bestemmelser for at forebygge og bekæmpe overførbare spongiforme encephalopatis.

AFSNIT I: KØD AF TAMHOVDYR

Dyr eller batcher af dyr, der sendes til slagtning, skal identificeres, således at oprindelsen kan spores.

Dyr må ikke komme fra en bedrift eller et område, hvor der gælder et forbud mod flytning af dyresundhedsmæssige grunde, medmindre myndighederne tillader det.

KAPITEL I: BETINGELSER FOR SLAGTERIER

Slagterier skal være opført og udstyret i overensstemmelse med følgende betingelser:

- 1. De skal have egnede, hygiejniske opstaldningslokaler eller, hvis klimaforholdene tillader det, ventefolde, der er lette at rengøre og desinficere. Anlæggene skal have faciliteter til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene. Bortledningen af spildevand må ikke bringe fødevarerens sikkerheden i fare.

Finder myndighederne det nødvendigt, skal de også have særskilte aflåselige rum eller, hvis klimaforholdene tillader det, folde med særskilt afløb til syge eller mistænkte dyr beliggende på et sådant sted, at andre dyr ikke bliver kontamineret.

Opstaldningslokalerne skal være af en sådan størrelse, at dyrevelfærdsreglerne overholdes. De skal være udformet, så det er let at foretage levende syn og identificere dyrene eller grupperne af dyr.

2. De skal have et slagtelokale og, hvis det er relevant, et tilstrækkeligt antal lokaler til det arbejde, der skal udføres, og skal være opført på en sådan måde, at kødet ikke forurenes, idet følgende krav skal være opfyldt:

- a) der skal være en særskilt afdeling til bedøvelse og afblødning
- b) ved slagtning af svin skal skoldning, afhåring, skrabning og svidning af dyrene foregå adskilt fra andet arbejde
- c) der skal være installationer, så kødet ikke kommer i berøring med gulve, vægge eller udstyr
- d) anvendes der slagtekæder, skal de være udformet, så slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæderne;

er der flere slagtekæder på den samme virksomhed, skal disse kæder være adskilt på behørig måde for at undgå krydskontaminering

- e) følgende arbejde skal udføres adskilt fra kødfremstillingen:
 - tømning af maver og tarme; på slagterier med begrænset produktion kan myndighederne tillade, at der renses maver og tarme i slagtelokalet på tidspunkter, hvor der ikke slagtes
 - videre håndtering af tarme og kallun, hvis dette arbejde udføres på slagteriet
 - behandling og rensning af andet slagteaffald; afhudede hoveder skal håndteres i tilstrækkelig afstand fra kød og andet slagteaffald, hvis dette arbejde udføres på slagteriet uden dog at finde sted på slagtekæden
- f) der skal være en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis dette arbejde udføres på slagteriet

g) der skal være et tilstrækkeligt beskyttet område til ekspedition af kød.

3. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82° varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

4. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der ikke er håndbetjente.

5. Der skal være aflåselige lokaler til kølelagring af kasseret kød og opbevaring af kød, der er erklæret uegnet til konsum.

6. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler til dyr. Disse steder og faciliteter er ikke obligatoriske, hvis der findes officielt godkendte steder og faciliteter i nærheden.

7. De skal have aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af syge og mistænkte dyr. Dette er ikke nødvendigt, hvis slagtningen af disse dyr finder sted på andre virksomheder, der er autoriseret hertil af myndighederne, eller ved afslutningen af den normale slagteperiode. Lokalerne skal rengøres og desinficeres under officielt tilsyn, inden slagtningen genoptages.

8. Hvis der opbevares gødning og mave- og tarmindehold på slagteriets område, skal der være et specielt areal eller aflukke hertil.

KAPITEL II: BETINGELSER FOR OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

Opskæringsvirksomheder skal:

1. være opført, så arbejdet skrider kontinuerligt frem eller de forskellige produktionsbatcher er adskilt.
2. have rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter.
3. have opskæringslokaler, der er udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under opskæringen.
4. have håndvaske med haner, der ikke er håndbetjente, til det personale, som håndterer uindpakket kød.
5. have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82° varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

KAPITEL III: SLAGTEHYGIEJNE

1. Dyr skal slagtes hurtigst muligt efter ankomsten til slagteriet. Dyrene skal dog hvile, før de slagtes, hvis det kræves af velfærdsårsager. Kun levende dyr til slagtning må bringes ind i slagtelokalet bortset fra dyr, der er nødslagt uden for slagteriet, opdrættet vildt, der er slagtet på produktionsstedet, og vildtlevende vildt.

Dyr, der er døde under transporten eller i opstaldningslokalerne, må ikke anvendes til konsum.

2. Dyrene skal være så rene, at der ikke er unødigt risiko for, at kødet bliver forurenet under slagtningen.
3. Før slagtningen skal dyrene undersøges af myndighederne. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at det levende syn kan gennemføres under passende forhold.
4. Slagtedyr, som bringes ind i slagtelokalet, skal slagtes hurtigst muligt.
5. Bedøvelse, afblødning, afhudning, behandling og udtagning af organer foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurenet. Det skal især sikres, at:
 - luft- og spiserøret forbliver intakte under afblødningen undtagen ved rituel slagtning.
 - hudens yderside ikke kommer i berøring med slagtekroppen under afhudningen, og at personer og udstyr, der kommer i kontakt med hudernes yderside, ikke rører kødet.
 - der træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer, og at organerne udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen.
 - fjernelsen af yveret ikke resulterer i, at slagtekroppen forurenes med mælk.
6. Dyrene skal afhudes fuldstændigt; det er dog ikke nødvendigt at afhude hovedet,

- når det drejer sig om kalve- og fårehoveder, hvis hovederne håndteres på en sådan måde, at kødet ikke forurenes
- hvis hovederne, herunder tunge og hjerne, ikke er til konsum.

Svin, der ikke afhudes, skal straks have børsterne fjernet. Risikoen for, at kødet forurenes med skoldevand, skal begrænses mest muligt. Der må kun anvendes godkendte tilsætningsstoffer hertil, hvis svinene bagefter skylles grundigt med drikkevand.

7. Slagtekroppene må ikke være synligt forurenet med fækalier. Synlig forurening skal bortskæres.
8. Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med gulve, vægge eller arbejdsplatforme.
9. Efter slagtingen skal myndighederne foretage en kødkontrol. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at kødkontrollen kan gennemføres under passende forhold.
De dele af de slagtede dyr, der er fjernet før undersøgelsen efter slagting, skal fortsat kunne identificeres som hørende til en given slagtekrop. Penis kan dog straks fjernes, hvis den ikke udviser sygdomstegn eller læsioner.

Begge nyrer skal løsnes fra fedtkapslen og den perirenale kapsel.

Hvis blod eller slagteaffald fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden undersøgelsen efter slagting er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til konsum, hvis slagtekroppen af et eller flere af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til konsum.

Slagtekroppe og slagteaffald må ikke komme i berøring med hinanden, før undersøgelsen efter slagting er afsluttet.

10. Når undersøgelsen efter slagting er afsluttet,
 - skal tonsillerne fra kvæg på under seks uger og svin fjernes hygiejnisk
 - skal de dele, der er uegnet til konsum, straks fjernes fra virksomhedens rene afdeling
 - må kød, der er kasseret eller erklæret uegnet til konsum, og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, ikke komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til konsum.
 - skal organer eller dele af organer, der ikke er fjernet fra slagtekroppen før kødkontrollen, bortset fra nyrerne, eller medmindre andet er fastsat, så vidt muligt og hurtigst muligt fjernes helt.
12. Når slagtingen og kødkontrollen er afsluttet, skal kødet opbevares i henhold til kapitel IX i dette afsnit.
13. På virksomheder, der er autoriseret til slagting af forskellige dyrearter eller til håndtering af kroppe af opdrættet eller vildtlevende vildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler. Der skal være separate faciliteter til at modtage og

opbevare slagtekroppe af opdrættet vildt, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende vildt.

KAPITEL IV: HYGIEJNE UNDER OPSKÆRING OG UDBENING

1. Slagtekroppe af tamhovdyr kan deles i halve kroppe, og halve kroppe kan deles i fjerdinger eller højst tre stykker på autoriserede slagterier. Yderligere opskæring og udbening skal finde sted på en opskæringsvirksomhed.
2. Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at der undgås vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner eller andre patogene stoffer, og i den forbindelse gælder især følgende:
 - a) Kød til opskæring skal bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
 - b) Mens kødet opskæres, udbenes, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, må nedkølingen af det ikke afbrydes.

Kød, der udbenes og opskæres, inden den oplagrings- og transporttemperatur, der er fastsat i kapitel IX i dette afsnit, er nået, skal bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet eller også anbringes i et kølerum, til det skal bruges. Kød og slagteaffald skal straks efter opskæring og eventuelt emballering nedkøles til henholdsvis 7°C og 3°C.

- c) På virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, eventuelt ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler.

KAPITEL V: SÆRLIGE BETINGELSER

Medlemsstaterne kan tilpasse bestemmelserne i kapitel I og II for at tilgodese de virksomheder, der ligger i områder med særligt vanskelige geografiske forhold, eller som har forsyningsvanskeligheder eller leverer til det lokale marked. Hygiejnen må ikke lide under det. Medlemsstaterne giver Kommissionen nærmere oplysninger om de særlige betingelser.

Ved virksomheder, der leverer til det lokale marked, forstås slagterier og opskæringsvirksomheder, der afsætter deres kød i nærheden af det sted, hvor slagterierne og opskæringsvirksomhederne ligger.

KAPITEL VI: NØDSLAGTNING

1. Kød fra dyr, der er blevet nødslagtet som følge af alvorlige fysiologiske forstyrrelser eller funktionsforstyrrelser, må ikke anvendes til konsum.
2. Kød fra dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet efter en ulykke, frigives til konsum på det lokale marked, hvis følgende krav er opfyldt:
 - Dyret undersøges af en dyrlæge før slagtning. Dyret kan dog slagtes, før det er undersøgt af en dyrlæge, hvis det kræves af velfærdsårsager.

- Dyret aflives efter bedøvelse og afblødes, og organerne udtages eventuelt på stedet. Dyrlægen kan i særlige tilfælde tillade aflivning ved skydning.
 - Det aflivede og afblødte dyr transporteres hurtigst muligt efter aflivningen til et dertil autoriseret slagteri under tilfredsstillende hygiejneforhold. Hvis det aflivede dyr ikke kan bringes til et sådant slagteri inden for en time, skal det transporteres i en container eller et transportmiddel, hvori omgivelsestemperaturen er på mellem 0°C og 4°C. Organerne skal udtages hurtigst muligt. Hvis der går for lang tid mellem slagtning og udtagning af organer, kan embedsdyrlægen forlange, at der skal foretages særlig kontrol ved undersøgelsen efter slagtning. Hvis organerne udtages på stedet, skal de følge med slagtekroppen til slagteriet.
 - Det slagtede dyr og eventuelle organer transporteres hygiejnisk til slagteriet og ledsages af et certifikat, der er udstedt af den dyrlæge, som har beordret dyret slagtet, med en erklæring om resultatet af undersøgelsen før slagtning, angivelse af slagtetidspunktet og oplysning om, hvilken behandling dyret eventuelt har fået, og hvis det er relevant, resultatet af kontrollen af organerne.
 - Det slagtede dyr erklæres helt eller delvis egnet til konsum efter en grundig kødkontrol eventuelt suppleret med en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for restkoncentrationer.
 - Kødet forsynes ikke med sundhedsmærket, men med et identifikationsmærke, som myndighederne har godkendt.
3. Kød fra dyr, der er nødslagtet efter en ulykke på slagteriet, kan afsættes, hvis dyrene er blevet undersøgt før slagtningen, og hvis der ikke er konstateret nogen alvorlige læsioner ud over dem, der opstod umiddelbart før slagtningen, og hvis de er blevet erklæret helt eller delvis egnet til konsum efter en grundig kødkontrol.

KAPITEL VII: AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Slagterier, opskæringsvirksomheder og kølelagre skal autoriseres af myndighederne og tildeles et autorisationsnummer. Mindre virksomheder, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres. Sådanne virksomheder anvender ikke det sundhedsmærke, som er nævnt i kapitel VIII.

KAPITEL VIII: SUNDHEDSMÆRKNING

1. Embedsdyrlægen er ansvarlig for mærkningen af kød og skal til dette formål føre tilsyn med mærkningen og sørge for forsvarlig opbevaring af det sundhedsstempel, der skal bruges på kødet, og som først må udleveres til hjælpepersonalet eller virksomhedens ansatte på det tidspunkt, hvor mærkningen skal finde sted, og kun i den dertil nødvendige periode.

Det er ikke tilladt at fjerne sundhedsmærkerne, medmindre kødet forarbejdes yderligere på en anden separat autoriseret virksomhed, hvor det oprindelige mærke skal erstattes af et mærke med virksomhedens eget nummer.

2. Når kødkontrollen er afsluttet, skal de hele og halve kroppe, fjerdingerne og de halve kroppe opskåret i tre stykker mærkes med et farvestempel eller brændemærkes på den udvendige side, så oprindelsesslagteriet let kan identificeres.

3. Levere skal brændemærkes, medmindre de indpakkes eller emballeres.
4. På opskåret kød og emballeret, opskåret slagteaffald fra en opskæringsvirksomhed skal mærket anbringes på en etiket, der fastgøres på emballagen eller trykkes på emballagen. Hvis det opskårne kød eller slagteaffald er indpakket, kan etiketten dog anbringes på indpakningen på en sådan måde, at etiketten går i stykker, når indpakningen åbnes.
5. Sundhedsmærket kan indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget kødkontrollen.

KAPITEL IX: OPLAGRING, TRANSPORT OG MODNING

1. Kød og slagteaffald skal efter kødkontrollen nedkøles efter en konstant faldende temperaturkurve til en indre temperatur på henholdsvis højst 7°C og 3°C, medmindre det opskæres og udbenes varmt. Under nedkølingen skal der være passende ventilation for at undgå kondensation på kødets overflade.

Af tekniske grunde, der hænger sammen med kødets modning, kan der dispenseres herfra i enkelttilfælde, med henblik på transport af kødet til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der ligger i umiddelbar nærhed af slagteriet, hvis transporten ikke varer over en time.

2. Kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode.
3. Uindpakket kød og emballeret kød må ikke oplagres i samme rum, medmindre oplagringen finder sted på forskellige tidspunkter.
4. Hele kroppe, halve kroppe, halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer og fjerdinge kan transporteres ved højere temperaturer end dem, der er anført i punkt 1, på betingelser, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6 efter høring af den videnskabelige komité.
5. Kødet må ikke komme i berøring med gulvet. Beholdere må ikke anbringes direkte på gulvet
6. Emballeret kød må ikke transporteres sammen med uemballeret kød, medmindre det er fysisk adskilt. Maver må kun transporteres, hvis de er skoldet eller renses, og hoveder og tæer kun, hvis de er afhudet eller skoldet og skrabet.

KAPITEL X: YDERLIGERE GARANTIER

Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for okse- og svinekød til Sverige og Finland:

- a) På oprindelsesvirksomheden skal der af sendingerne tages stikprøver, som underkastes en mikrobiologisk undersøgelse.
- b) Sendinger af okse- og svinekød skal ikke undersøges som nævnt i litra a), hvis de skal sendes til en virksomhed for at blive pasteuriseret, steriliseret eller underkastet en behandling med tilsvarende virkning.
- c) Kød med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, som Kommissionen efter proceduren i artikel 6 har anerkendt som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland, skal ikke undersøges som nævnt i litra a).

Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.

AFSNIT II: FJERKRÆKØD

Dette afsnits bestemmelser finder tilsvarende anvendelse på kød af lagomorfer.

Strudsefugle skal håndteres i henhold til nedenstående bestemmelser, men forholdene skal være tilpasset dyrenes størrelse, for at hygiejnebestemmelserne kan overholdes.

KAPITEL I: TRANSPORT AF FJERKRÆ TIL SLAGTERIET

1. Ved indsamlingen af fjerkræ på bedriften og under transporten skal dyrene håndteres forsigtigt, uden at de ophidses unødigt. Kun dyr, der ikke har sygdomssymptomer eller andre skavanker, må transporteres. Eventuelt skal dyr med sygdomssymptomer eller med oprindelse i flokke, der vides at være kontamineret med agenser, der er af betydning for folkesundheden, transporteres under myndighedernes kontrol.
2. Udstyret til indsamling af levende dyr skal rengøres og desinficeres, før det tages i brug igen. Kasser til levering af fjerkræ til slagteriet skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre og desinficere.
3. Ved ankomsten til slagteriet skal dyrene hvile, før de slagtes.

KAPITEL II: BETINGELSER FOR SLAGTERIER

For slagterier gælder følgende:

1. De skal have et lokale eller en overdækket afdeling til at modtage dyrene og undersøge dem før slagtning.
2. De skal være opført på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurennet, dvs.:
 - Der skal være et slagtelokale dels til bedøvelse og afblødning dels til plukning og eventuelt skoldning, som skal foregå på hvert sit sted.
 - Der skal være et lokale til udtagning af organer og videre behandling, som er stort nok til, at udtagningen af organer kan foregå på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder til at forhindre forurening eller er adskilt fra dem ved en skillevæg.
 - Slagtekæderne skal være udformet, så slagteprocessen skrider kontinuerligt frem og der undgås krydskontaminering mellem de forskellige dele af slagtekæderne samt mellem slagtekroppe og vægge, udstyr mv.
 - Der skal være et tilstrækkeligt beskyttet område til ekspedition af kød.
3. De skal have køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet i forhold til produktionens størrelse.
4. De skal have aflåselige lokaler til kølelagring af kasseret kød.
5. De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82° varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

6. Håndvaskene til det personale, der håndterer uindpakket kød, skal være udstyret med haner, der ikke er håndbetjente.
7. Der skal være et separat sted med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler og eventuelt transportudstyr som fx kasser. Disse steder og faciliteter er ikke obligatoriske, hvis der findes officielt godkendte steder og faciliteter i nærheden.

KAPITEL III: BETINGELSER FOR OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

Opskæringsvirksomheder skal:

1. være opført, så arbejdet skrider kontinuerligt frem eller de forskellige batcher er adskilt.
2. have rum til separat oplagring af emballeret og uindpakket kød, medmindre det oplagres på forskellige tidspunkter.
3. have opskæringslokaler, der er udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under opskæringen.
4. have håndvaske med haner, der ikke er håndbetjente, til det personale, der håndterer uindpakket kød.
5. have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82° varmt vand eller et alternativt system med tilsvarende virkning.

Hvis følgende arbejde foregår på opskæringsvirksomheden:

- udtagning af gæs og ænder, der er opdrættet til produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsbedriften,
- udtagning af "New York dressed" fjerkræ,

skal der være særskilte lokaler hertil, medmindre dette arbejde udføres på et andet tidspunkt end opskæringen og på betingelse af, at der rengøres og desinficeres ordentligt bagefter.

KAPITEL IV: SLAGTEHYGIEJNE

1. Kasser til levering af levende fjerkræ skal rengøres og desinficeres hver gang, de tømmes.
2. Kun levende dyr til slagtning må bringes ind i slagtelokalet bortset fra opdrættede strudsefugle, der er slagtet på produktionsstedet, "New York dressed" fjerkræ, der er slagtet på bedriften, vildtlevende småvildt og gæs og ænder, der er opdrættet til produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsbedriften.

Dyr, der er døde under transporten eller før slagtingen, må ikke anvendes til konsum.

3. Hvis EF-retsfor skrifterne kræver det, skal dyrene undersøges af myndighederne før slagtingen. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at det levende syn kan gennemføres under passende forhold.
4. På virksomheder, der er autoriseret til slagting af forskellige dyrearter eller til håndtering af opdrættede strudsefugle eller vildtlevende småvildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler. Der skal være separate faciliteter til at

modtage og opbevare slagtekroppe af opdrættede strudsefugle, der er slagtet på bedriften, og kroppe af vildtlevende småvildt.

5. Fjerkræ, der føres ind i slagtelokalet, skal straks slagtes efter at være blevet bedøvet undtagen ved rituel slagtning.
6. Bedøvelse, afblødning, flåning eller plukning, behandling og udtagning af organer foretages hurtigst muligt og på en sådan måde, at kødet ikke bliver forurennet. Der skal især træffes foranstaltninger til at undgå, at fordøjelseskanalens indhold flyder ud ved udtagningen af organer.
7. Efter slagtningen skal der foretages kødkontrol under myndighedernes tilsyn. Slagteriernes ledere skal følge myndighedernes instrukser, for at kødkontrollen kan gennemføres under passende forhold, så det slagtede fjerkræ kan blive kontrolleret ordentligt.
8. Organer eller dele af organer, der ikke er fjernet fra slagtekroppen inden undersøgelsen efter slagtning, skal, bortset fra nyrerne, så vidt muligt fjernes helt og så hurtigt som muligt efter undersøgelsens afslutning.
9. Efter undersøgelsen og udtagningen skal de slagtede dyr hurtigst muligt rengøres og køles til en temperatur på højst 4°C, medmindre kødet opskæres varmt.

"New York dressed" fjerkræ, der er fremstillet på produktionsbedriften, kan opbevares i op til 15 dage ved en temperatur på højst 4°C. Det skal senest ved denne periodes udløb udtages på et slagteri eller en opskæringsvirksomhed. Dette fjerkræ skal ledsages af et certifikat, som er underskrevet af myndighederne, og hvoraf det fremgår, at de ikke-udtagne kroppe stammer fra fjerkræ, der er blevet undersøgt før slagtning på oprindelsesbedriften og fundet sunde på undersøgelsestidspunktet.

10. Når fjerkrækroppe afkøles i vandbad, skal der tages hensyn til følgende:

- a) Der skal træffes alle forholdsregler for at undgå krydskontaminering af kroppene, idet der tages hensyn til parametre som kropsvægt, vandtemperatur, vandmængde og vandstrømmens retning og afkølingstid.
- b) Vandbadet skal tømmes fuldstændigt, rengøres og desinficeres, hver gang det er nødvendigt.
- c) Kalibreret kontroludstyr skal løbende registrere følgende:
 - vandforbruget under over Brusningen før vandbadet
 - temperaturen på vandet i karret eller karrene på de steder, hvor slagtekroppene føres ind og ud
 - vandforbruget under vandbadet
 - de nedsænkede kroppes samlede vægt.

11. Syge og mistænkte dyr eller dyr, der er slagtet som led i programmer for udryddelse eller bekæmpelse af sygdomme, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre myndighederne giver tilladelse hertil. I så fald skal slagtningen foregå under officielt tilsyn, og der skal

træffes foranstaltninger til at undgå forurening. Lokalerne skal rengøres og desinficeres, inden slagtingen genoptages.

KAPITEL V: HYGIEJNE UNDER OPSKÆRING OG UDBENING

Arbejdet med kødet skal tilrettelægges på en sådan måde, at der undgås vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner eller andre patogene stoffer, og i den forbindelse gælder især følgende:

1. Kød til opskæring skal bringes ind i arbejdslokalerne, efterhånden som der er brug for det.
2. Mens kødet opskæres, udbenes, skæres i skiver eller terninger, indpakkes og emballeres, må nedkølingen af det ikke afbrydes.

Kød, der udbenes og opskæres, inden det er nedkølet til 4°C, skal bringes direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet i én arbejdsgang eller også anbringes i et kølerum, til det skal bruges. Opskæringen skal finde sted umiddelbart derefter.

3. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel indpakning og emballering nedkøles til 4°C.
4. På virksomheder, der er autoriseret til opskæring af forskellige dyrearter eller håndtering af "New York dressed" fjerkræ og vildtlevende småvildt, skal der træffes foranstaltninger til at undgå krydskontaminering, eventuelt ved at de forskellige arter behandles adskilt enten på forskellige tidspunkter eller i forskellige lokaler.

KAPITEL VI: SÆRLIGE BETINGELSER

1. Medlemsstaterne kan tilpasse bestemmelserne i kapitel II og III for at tilgodese de virksomheder, der ligger i områder med særligt vanskelige geografiske forhold, eller som har forsyningsvanskeligheder eller leverer til det lokale marked. Hygiejnen må ikke lide under det. Medlemsstaterne giver Kommissionen nærmere oplysninger om de særlige betingelser.

Ved virksomheder, der leverer til det lokale marked, forstås bedrifter med en årlig produktion på under 10 000 stk. fjerkræ, som leverer fersk fjerkrækød fra deres bedrifter i små mængder:

- enten direkte til den endelige forbruger på bedriften eller på ugentlige markeder i nærheden af bedriften eller
- til detailhandlere med henblik på direkte salg til den endelige forbruger forudsat, at detailhandlerne driver forretning i samme område som producenten eller i et tilgrænsende område.

2. Medlemsstaterne kan :

- tillade, at opdrættet fuglevildt og opdrættet småvildt, der er slagtet og afblødt på bedriften, håndteres yderligere på virksomheder, der er autoriseret hertil.
- kan fravige slagte- og udtagningsbestemmelserne, når det drejer sig om produktion af delvis udtaget eller ikke-udtaget opdrættet fjervildt.

3. Fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, kan slagtes, afblødes og plukkes på bedriften, hvis dette arbejde foregår i et separat lokale, der opfylder hygiejnebestemmelserne fuldt ud. De ikke-udtagne slagtekroppe skal under overholdelse af kølekædeprincipperne straks transporteres til et slagteri eller en opskæringsvirksomhed med et særligt lokale, hvor slagtekroppene skal udtages inden for 24 timer under myndighedernes tilsyn. Under transporten skal fjerkrækroppene ledsages af et certifikat, der er underskrevet af embedsdyrlægen, med oplysninger om oprindelsesflokkens sundhedsstatus og hygiejnen på produktionsbedriften.
4. Tillader myndighederne, at der slagtes dyr på bedriften i henhold til punkt 3, gælder følgende betingelser:
 - bedriften skal være under regelmæssig dyrlægekontrol og må ikke være omfattet af nogen dyresundheds- eller folkesundhedsmæssige restriktioner
 - myndighederne skal forinden underrettes om slagtedatoen
 - bedriften skal have faciliteter til indsamling af dyrene, så gruppen kan undersøges før slagtning
 - der skal på bedriften være et lokale til hygiejnisk slagtning og videre håndtering af dyrene
 - dyrevelfærdskravene skal overholdes.

KAPITEL VII: AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Slagterier, opskæringsvirksomheder og kølelagre skal autoriseres af myndighederne og tildeles et autorisationsnummer. Mindre virksomheder som nævnt i kapitel VI, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

KAPITEL VIII: YDERLIGERE GARANTIER

Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for kød af tamfjerkræ, -kalkuner, -perlehøns, -ænder og -gæs til Sverige og Finland:

- a) På oprindelsesvirksomheden skal der af senderne tages stikprøver, som underkastes en mikrobiologisk undersøgelse.
- b) Kød med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, som Kommissionen efter proceduren i artikel 6 har anerkendt som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland, skal ikke undersøges som nævnt i litra a).

Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.

AFSNIT III: KØD AF OPDRÆTTET VILDT

1. Bestemmelserne for kød af tamhovdyr gælder for produktion og afsætning af kød af opdrættede vilde parrettåede hovdyr (hjortedyr og dyr af svinefamilien).
2. Bestemmelserne for fjerkrækød gælder for produktion og afsætning af kød af strudsefugle.

3. Uanset punkt 1 og 2 kan myndighederne give tilladelse til, at opdrættet vildt slagtes på oprindelsesstedet, hvis det ikke kan transporteres, for at undgå, at den, der håndterer dyrene, udsættes for risiko, eller for at beskytte dyrenes velfærd. Denne tilladelse kan gives, hvis:
- besætningen er under regelmæssig dyrlægekontrol og ikke er omfattet af nogen dyresundheds- eller folkesundhedsmæssige restriktioner
 - dyrenes ejer fremsætter anmodning herom
 - myndighederne forinden underrettes om slagtedatoen
 - bedriften har faciliteter til indsamling af dyrene, så gruppen kan undersøges før slagting
 - der på bedriften er et lokale, som egner sig til slagting, stikning og afblødning af dyrene og til eventuel plukning af strudsefugle
 - dyrene inden slagting ved stikning og afblødning bedøves i henhold til direktiv 93/119/EF; der kan gives tilladelse til aflivning ved skydning
 - de slagtede og afblødte dyr hurtigst muligt efter slagting transporteres ophængt under tilfredsstillende hygiejneforhold til en autoriseret virksomhed. Hvis det ikke inden for en time er muligt at transportere det vildt, der er slagtet på opdrætningsstedet, til en autoriseret virksomhed, skal det transporteres i en container eller et transportmiddel, hvori temperaturen er på mellem 0°C og 4°C. Organerne skal udtages hurtigst muligt efter bedøvelsen og afblødningen.
 - de slagtede dyr under transporten til den autoriserede virksomhed ledsages af et af embedsdyrlægen udstedt og underskrevet certifikat med en erklæring om, at resultatet af undersøgelsen før slagting er tilfredsstillende, og at slagtingen og afblødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtetidspunktet.
4. Al slagting af rensdyr til handel inden for EF kan foregå i mobile slagteenheder i henhold til bestemmelserne for kød af tamhovdyr. Betingelserne for anvendelse af mobile slagteenheder til slagting af andre arter fastsættes efter proceduren i artikel 6 og efter udtalelse fra den videnskabelige komité.

AFSNIT IV: KØD AF VILDTLEVENDE VILDT

Dette afsnit gælder ikke for jagttrofær eller nedlagt vildtlevende vildt, som transporteres af rejsende, såfremt der er tale om et mindre antal stykker vildtlevende småvildt eller kun et enkelt helt stykke vildtlevende storvildt og omstændighederne lader formode, at vildtet ikke er bestemt til erhvervsmæssige formål og ikke kommer fra et område eller en region, der er underkastet dyresundhedsmæssige restriktioner eller restriktioner som følge af forekomst af restkoncentrationer

KAPITEL I: UDDANNELSE AF JÆGERE I SUNDHED OG HYGIEJNE

1. Personer, der er ansvarlige for jagt på vildtlevende vildt og afsætning af det til konsum, skal have tilstrækkeligt kendskab til vildthygiejne og vildtlevende vildts patologi for at kunne foretage en første undersøgelse af det på stedet.

Med henblik herpå tilrettelægges medlemsstaterne uddannelses- og efteruddannelsesordninger for jægere, skytter, jagtbetjente mv., der mindst skal omfatte følgende:

- vildtlevende vildts normale anatomi, fysiologi og adfærd
- unormal adfærd og patologiske ændringer hos vildtlevende vildt som følge af sygdomme, miljøforurening eller andre faktorer, der kan påvirke menneskers sundhed, hvis vildtet spises
- hygiejnebestemmelser og korrekte metoder til håndtering, transport, udtagning af organer mv. efter aflivning af vildtlevende vildt
- retsforskrifter, love og administrative bestemmelser om sundhed og hygiejne i forbindelse med afsætning af vildtlevende vildt.

Ordningerne udarbejdes og gennemføres så vidt muligt i samarbejde med officielt anerkendte jagtorganisationer for at garantere, at der gøres en løbende indsats for at oplyse og uddanne jægerne i de forhold, hvor kød af vildtlevende vildt kan være sundhedsfarligt for mennesker.

2. Jægere eller mindst en person i et jagtselskab skal have ovennævnte kvalifikationer til at foretage sundhedskontrol af nedlagte dyr.

KAPITEL II: NEDLÆGGELSE, UDTAGNING AF ORGANER OG TRANSPORT AF VILDTLEVENDE VILDT TIL EN AUTORISERET VIRKSOMHED

1. Sturvildt skal, efter at det er nedlagt, have bugen skåret op og maven og indvoldene taget ud. For vildtlevende småvildts vedkommende kan organerne udtages helt eller delvis på stedet eller på en vildthåndteringsvirksomhed.
2. Jægeren, en kvalificeret person som nævnt i kapitel I, punkt 2, eller eventuelt en dyrlæge skal hurtigst muligt, efter at dyrene er nedlagt og åbnet, undersøge dem for tegn på, at kødet kan være sundhedsfarligt.
 - a) Findes der ingen tegn herpå, og hvis der ikke er mistanke om miljøforurening, kan vildtet enten frigives til privat konsum eller også hurtigst muligt transporteres til en vildtindsamlingscentral eller en vildthåndteringsvirksomhed. Det er forbudt at foretage nogen indgreb på vildtet på vildtindsamlingscentraler. På vildthåndteringsvirksomheden skal vildtet kontrolleres af myndighederne. Medmindre vildtkroppen ledsages af et certifikat fra en kvalificeret jæger eller person som nævnt i kapitel I, punkt 2, hvoraf det fremgår, at vildtet ikke havde unormale kendetegn, og at der ikke er mistanke om miljøforurening, skal organerne fra brysthulen for vildtlevende sturvildts vedkommende, også hvis de er adskilt fra kroppen, sammen med nyrerne og eventuelt leveren og milten, følge med kroppen og identificeres på en sådan måde, at undersøgelsen af organerne kan foretages sammen med resten af kroppen. Hovedet kan være fjernet som jagttrofæ.
 - b) Hvis der er konstateret unormal adfærd før nedlagning eller patologiske forandringer ved undersøgelsen, eller hvis der er mistanke om miljøforurening, skal kroppen transporteres til vildthåndteringsvirksomheden sammen med organerne for at blive underkastet en fuldstændig kødkontrol, og myndighederne skal sørge for, at jægeren underretter embedsdyrlægen herom. Embedsdyrlægen underkaster kroppen de

undersøgelser, der er nødvendige for at stille en diagnose. På grundlag af diagnosen afgør embedsdyrlægen, om kroppen er egnet til konsum.

Arter, der kan være kontamineret med *trichinella spiralis*, skal sendes til et officielt anerkendt laboratorium for at blive undersøgt for eventuel forekomst af parasitten, før kroppen frigives til konsum.

Jægerne eller den kvalificerede person som nævnt i kapitel I, punkt 2, holdes ansvarlige for enhver afgørelse, de træffer med hensyn til undersøgelse af vildtlevende vildt for eventuel sundhedsfare.

Hvis en jæger ikke er kvalificeret, eller hvis der ikke findes en kvalificeret person som nævnt i kapitel I, punkt 2, i et jagtselskab, skal det nedlagte dyr og dets organer indleveres til en vildthåndteringsvirksomhed og kontrolleres af myndighederne.

3. Kroppe og organer skal senest 12 timer efter nedlæggelsen transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed eller en vildtindsamlingscentral, hvor de skal nedkøles til den krævede temperatur. Bringes vildtet først til en vildtindsamlingscentral, skal det senest 12 timer efter ankomsten til vildtindsamlingscentralen transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed, og i fjerntliggende områder, hvor klimaforholdene tillader det, inden for en frist, som fastsættes af myndighederne. Under transporten til vildtindsamlingscentralen og vildthåndteringsvirksomheden er det forbudt at lægge dyrene i bunker oven på hinanden.
4. Kroppe af vildtlevende vildt skal nedkøles til en temperatur på højst 7°C for storvildts vedkommende og højst 4°C for småvildts vedkommende.
5. Ved afsætning af storvildt, der ikke er flået:
 - a) skal organerne være blevet underkastet kødkontrol på en vildthåndteringsvirksomhed.
 - b) skal vildtet ledsages af et sundhedscertifikat, der er underskrevet af en embedsdyrlæge, og hvoraf det fremgår, at resultatet af kødkontrollen var tilfredsstillende.
 - c) skal det være blevet nedkølet til en temperatur på højst:
 - +7°C og opbevaret ved en temperatur under +7°C i højst 7 dage efter kødkontrollen
 - +1°C og opbevaret ved en temperatur under +1°C i højst 15 dage efter kødkontrollen
 - d) skal det opbevares og håndteres adskilt fra andre fødevarer.

Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, kan ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen på en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en kødkontrol og er erklæret egnet til konsum.

KAPITEL III: HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR VILDTHÅNTERINGSVIRKSOMHEDER

1. Kød af vildtlevende vildt skal tilvirkes på en autoriseret vildthåndteringsvirksomhed.

2. Organerne skal udtages hurtigst muligt ved ankomsten til vildthåndteringsvirksomheden, hvis det ikke allerede er sket på stedet. Lunger, hjerte, nyrer, mediastinum og eventuelt lever og milt kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med kroppen.
3. Under opskæring, udbening, indpakning og emballering må den indre temperatur ikke overstige +7°C i vildtlevende storvildt eller 4°C i vildtlevende småvildt.

KAPITEL IV: REGISTRERING OG AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

1. Vildtindsamlingscentraler skal registreres.
2. Vildthåndteringsvirksomheder skal autoriseres.

AFSNIT V: HAKKET KØD, TILBEREDT KØD OG MASKINUDBENET KØD

Dette afsnit gælder ikke for produktion og afsætning af hakket kød til forarbejdningsindustrien; dette kød falder fortsat ind under bestemmelserne for fersk kød.

KAPITEL I: FREMSTILLINGSVIRKSOMHEDER

1. Produktionslokalerne skal være udstyret, så kølekæden ikke afbrydes under arbejdet.
2. Produkterne skal være mikrobiologisk sikre.
3. Virksomhederne skal autoriseres af myndighederne.

KAPITEL II: HAKKET KØD

1. Krav til råvarer:
 - a) Hakket kød skal være fremstillet af skeletmuskulatur (herunder omliggende fedtvæv).
 - b) Frosset eller dybfrosset kød til fremstilling af hakket kød skal være blevet udbenet, før det blev frosset, og have været oplagret i en begrænset periode efter udbeningen.
 - c) Myndighederne kan tillade, at kødet udbenes på stedet, lige inden det hakkes, hvis udbeningen sker under hygiejnisk og kvalitetsmæssigt tilfredsstillende forhold.
 - d) Hvis det er tilberedt af kølet kød, skal kødet anvendes:
 - senest 6 dage efter slagtingen eller
 - senest 15 dage efter slagtingen, hvis der er tale om udbenet, vakuumpakket oksekød.
 - e) Under alle omstændigheder er det forbudt at anvende kød med organoleptiske mangler til fremstilling af hakket kød.

- f) Hakket kød må ikke være fremstillet af
- affald fra udskæring og afpudsning (bortset fra affald fra afpudsning af hele muskler) eller maskinudbenet kød
 - kød fra følgende dele af kvæg, svin, får eller geder: kød fra hovedet, bortset fra tyggemusklene, den ikke-muskulære del af linea alba, området omkring forknæled og haseled og pillekød. Mellemgulvets muskler - efter at de serøse hinder er fjernet - og tyggemusklene må kun anvendes, efter at de er undersøgt for cysticercose.
 - kød, der indeholder knoglerester eller hud.

Svinekød eller hestekød, der anvendes til fremstilling af hakket kød, skal være tilvirket i overensstemmelse med bestemmelserne om trikinundersøgelse.

2. Kødet skal hakkes senest en time efter, at det er bragt ind i fremstillingslokalet. Der kan gives en længere frist i enkelttilfælde, hvis det af tekniske grunde kræves, at der tilsættes salt, eller hvis det ved risikoanalysen viser sig, at der ikke er nogen øget sundhedsfare for mennesker.

Hvis disse processer varer længere end ovenfor nævnt, må det ferske kød først anvendes, når kødets indre temperatur er sænket til højst 4°C.

3. Straks efter fremstillingen skal det hakkede kød indpakkes og/eller emballeres på hygiejnisk måde og derefter nedkøles til og opbevares ved en temperatur på højst 2°C.
4. Hakket kød må kun dybfryses én gang.
5. Hakket kød med tilsætning af højst 1% salt er undergivet samme krav. Er der tilsat mere end 1% salt, betragtes produktet som tilberedt kød.
6. For at tage hensyn til særlige forbrugsvaner og på betingelse af, at de animalske produkter ikke er sundhedsfarlige for mennesker, kan medlemsstaterne dispensere fra punkt 1 - 5. I så fald må det hakkede kød ikke forsynes med EF-sundhedsmærket.

KAPITEL III: TILBEREDT KØD

1. Tilberedt kød, der er fremstillet af hakket kød, skal opfylde betingelserne for hakket kød.
2. Tilsætning af smagskorrigerende stoffer til hele fjerkrækroppe kan tillades i et særligt lokale, der er klart adskilt fra slagtelokalet.
3. Hvis kødet har været frosset eller dybfrosset, skal det anvendes inden for en tilstrækkeligt kort periode efter slagtingen.
4. Det kan tillades, at kødet udbenes på stedet umiddelbart før tilberedningen, hvis udbeningen sker under hygiejnisk tilfredsstillende forhold.
5. Tilberedt kød må kun dybfryses én gang.

6. Tilberedt kød skal efter fremstilling, indpakning og emballering hurtigst muligt nedkøles til en indre temperatur på højst 4°C.

I frossen stand skal den indre temperatur ned på under -18°C i henhold til artikel 1, stk. 2, i direktiv 89/108/EØF.

KAPITEL IV: MASKINUDBENET KØD

Maskinudbenet kød skal være fremstillet på følgende betingelser:

1. Råvarer
 - a) Råvarerne til fremstilling af maskinudbenet kød skal opfylde bestemmelserne for fersk kød.
 - b) Det er forbudt at anvende følgende til fremstilling af maskinudbenet kød:
 - hos fjerkræ: fødder, halsskind, halsknogler og hoved
 - hos andre dyr, knogler fra hovedet, fødder, haler (undtagen oksehaler), femur, tibia, fibula, humerus, radius og ulna, rygsøjlen fra kvæg, får og geder.
 - c) Kølede råvarer til udbening fra et slagteri på stedet må ikke være mere end 7 dage gamle.

Kølede råvarer til udbening fra et andet slagteri må ikke være mere end 5 dage gamle.

Der kan anvendes kødbærende knogler fra frosne slagtekroppe.
2. Betingelser for fremstilling af maskinudbenet kød:
 - a) Maskinudbeningen skal finde sted hurtigst muligt efter udbeningen. I øvrigt skal de kødbærende knogler, der fremkommer efter udbening:
 - enten nedkøles til 2°C og opbevares ved en rumtemperatur, der ikke overstiger 2°C
 - eller nedfryses til en temperatur på -18°C inden for 24 timer. Disse knogler skal bruges senest tre måneder efter at være blevet frosset. Det er dog ikke tilladt at genfryse kødbærende knogler fra frosne slagtekroppe.
 - b) Under maskinudbeningen må rumtemperaturen ikke overstige 12°C.
 - c) Anvendes det maskinudbenede kød ikke senest en time efter, at det er fremstillet, skal det straks nedkøles til en temperatur på højst 2°C.

Efter nedkølingen kan det forarbejdes inden for 24 timer, og ellers skal det fryses senest 12 timer efter at være fremstillet.

Hvis det maskinudbenede kød fryses, skal centrumstemperaturen i fryselaene nå ned på -18°C eller derunder inden for seks timer. Frosset maskinudbenet kød

må højst oplagres i tre måneder. Under transport og oplagring skal frosset maskinudbenet kød opbevares ved en temperatur på under -18°C.

Maskinudbenet kød kan transporteres fra udbeningsenheden til en forarbejdningsvirksomhed. Kølekæden må ikke afbrydes under transporten, og produktets temperatur må ikke overstige 2°C.

3. Anvendelse af maskinudbenet kød

Maskinudbenet kød må kun anvendes i varmebehandlede kødprodukter, hvori temperaturen stiger til +70°C i 30 minutter eller enhver anden tid- og temperaturkombination, der giver samme sikkerhed.

AFSNIT VI: KØDPRODUKTER

KAPITEL I: KRAV TIL RÅVARER

Følgende må ikke anvendes til tilberedning af forarbejdede kødprodukter:

- a) kønsorganer fra både hun- og handyr undtagen testikler
- b) urinvejsorganer undtagen nyrer og blære
- c) brusk fra strubehoved, luftrør og ekstralobulære bronkier
- d) øjne og øjenlåg
- e) den ydre øregang
- f) hornhindevæv
- g) hos fjerkræ, hovedet (undtagen kam og ørelapper, hagelapper og karunkel), spiserør, kro, indvolde og kønsorganer.

KAPITEL II: AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter, skal autoriseres af myndighederne. Mindre virksomheder, der kun distribuerer deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

AFSNIT VII: LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Bestemmelserne om rensning gælder ikke for pighuder, sækdyr og havsnegle.

Levende toskallede bløddyr, der høstes uden for produktionsområder, og som er til direkte konsum, skal opfylde normerne i kapitel IV i dette afsnit.

KAPITEL I: SÆRLIGE HYGIEJNEBETINGELSER FOR PRODUKTION OG HØSTNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

A. BETINGELSER FOR PRODUKTIONSOMRÅDER

1. Levende toskallede bløddyr må kun høstes i områder, hvis beliggenhed og grænser er fastsat og klassificeret af myndighederne som følger:

- a) **Klasse A-områder:** områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde kravene i kapitel IV i dette afsnit.
- b) **Klasse B-områder:** områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter **genudlægning**.
- c) **Klasse C-områder:** områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes efter genudlægning i en lang periode (mindst to måneder).

Kriterierne for klassificering af klasse B- og C-områder fastsættes af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en udtalelse fra den relevante videnskabelige komité.

Bløddyr fra klasse B- og C-områder skal efter rensning eller genudlægning opfylde alle kravene i kapitel IV i dette afsnit.

Levende toskallede bløddyr fra sådanne områder, der ikke er blevet rensat eller genudlagt, kan dog sendes til en forarbejdningsvirksomhed, hvor de skal underkastes en behandling for at hindre udvikling af patogene mikroorganismer. Behandlingen skal godkendes af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en udtalelse fra den relevante videnskabelige komité.

2. Al produktion og høstning af toskallede bløddyr i områder, der af sundhedsmæssige grunde anses for uegnet hertil, eller i områder, der ikke er klassificeret i en af kategorierne i punkt 3, er forbudt. Producenterne skal forhøre sig hos myndighederne om, hvilke områder der er egnede til produktion og høstning.

3. Bestemmelserne i punkt 1 finder for kammuslingers vedkommende kun anvendelse på akvakulturprodukter, men hvis der foreligger data til klassificering af høstområderne, også på kammuslinger, der ikke er høstet i produktionsområder. Hvis høstområderne ikke kan klassificeres, gælder kravene i kapitel IV dog for kammuslinger, der ikke er høstet i produktionsområder.

B. BETINGELSER FOR HØSTNING OG TRANSPORT AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR TIL ET EKSPEDITIONSCENTER, ET RENSEANLÆG, ET GENUDLÆGNINGSOMRÅDE ELLER EN FORARBEJDNINGSVIRKSOMHED

1. Høstningen og den videre håndtering må ikke forårsage yderligere forurening af og for stor skade på de levende toskallede bløddyrskaller eller væv og må ikke medføre ændringer, der i væsentlig grad vanskeliggør behandling ved rensning, forarbejdning eller genudlægning. Der gælder bl.a. følgende:

- de skal beskyttes, så de ikke bliver knust, får udvendige skader eller udsættes

- for rystelser
 - de må ikke udsættes for ekstrem varme eller kulde
 - de må ikke genneddykkes i vand, som kan medføre yderligere forurening.
2. Transportmidlerne skal have passende afløb og være udstyret, så der sikres de bedst mulige betingelser for overlevelse og ydes effektiv beskyttelse mod forurening.
 3. Myndighederne skal efter anmodning fra producenten udstede et registreringsdokument til identifikation af hvert parti levende toskallede bløddyr under transport fra produktionsområdet til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed. For hvert parti skal producenten med letlæselig skrift, der ikke kan slettes, udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6. Dette dokument skal udfærdiges på mindst et af bestemmelseslandets sprog.

Registreringsdokumenterne skal nummereres fortløbende. Myndighederne fører et register over registreringsdokumenternes numre og over navnene på de personer, der høster levende toskallede bløddyr, og som dokumenterne er blevet udstedt til. Registreringsdokumentet for hvert parti levende toskallede bløddyr skal datostemples, når partiet leveres til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed. Det skal opbevares af de ansvarlige for driften af disse centre, anlæg, områder eller virksomheder i mindst tolv måneder eller i en længere periode, hvis myndighederne anmoder om det. Derudover er producenten også forpligtet til at opbevare det i en tilsvarende periode.

Hvis høstningen foretages af ekspeditionscentrets, renseanlæggets, genudlægningsområdets eller forarbejdningsvirksomhedens personale, kan registreringsdokumentet dog erstattes af en permanent transporttilladelse fra myndighederne.

4. Hvis et produktions- eller genudlægningsområde lukkes midlertidigt, må myndighederne ikke længere udstede registreringsdokumenter for det pågældende område og skal omgående suspendere gyldigheden af alle registreringsdokumenter, som allerede er udstedt.

C. BETINGELSER FOR GENUDLÆGNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr skal følgende betingelser overholdes:

1. Områderne til genudlægning af levende toskallede bløddyr skal være godkendt af myndighederne. Områderne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjler, pæle eller andre fastgjorte anordninger; der skal være en minimumsafstand mellem genudlægningsområder og mellem genudlægningsområder og produktionsområder, for at vandkvaliteten ikke skal blive påvirket i uønsket retning.
2. Ved genudlægning skal der sikres optimale betingelser for rensning. Der skal især sørges for følgende:
 - Metoderne til håndtering af levende toskallede bløddyr, der skal genudlægges, skal gøre det muligt for bløddyrene at genoptage fødefiltreringen efter neddykning i naturlige vandområder.

- Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr må belægningstætheden ikke være større, end at rensning kan finde sted.
 - De levende toskallede bløddyr neddykkes i havvand i genudlægningsområdet i en passende periode, der fastsættes på grundlag af vandtemperaturen. Denne periode skal være længere end den tid, det tager at nedbringe mængden af fækale bakterier til den i kapitel IV i dette afsnit tilladte mængde.
 - Den minimumstemperatur, vandet skal have, for at en effektiv genudlægning kan opnås, fastlægges i givet fald og bekendtgøres af myndighederne for hver art levende toskallede bløddyr og hvert godkendt genudlægningsområde.
 - For at undgå, at partierne blandes, holdes stederne inden for et genudlægningsområde godt adskilt.
3. De, der står for genudlægningsområderne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, genudlægningsstedet og partiets destination efter genudlægningen, og de registrerede oplysninger skal holdes til rådighed for myndighederne.
4. Efter høstning fra et genudlægningsområde skal partierne under transporten fra genudlægningsområdet til det autoriserede ekspeditionscenter, renseanlæg eller den autoriserede forarbejdningsvirksomhed være ledsaget af et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6, undtagen i de tilfælde, hvor genudlægningsområdet og ekspeditionscentret, renseanlægget og forarbejdningsvirksomheden drives af samme personale. Dette dokument skal udfærdiges på mindst et af bestemmelseslandets sprog.

KAPITEL II: EKSPEDITIONSCENTRE OG RENSEANLÆG

A. ANLÆG

1. Anlæggene må ikke være udsat for oversvømmelse ved normalt højvande eller afstrømning fra omgivende områder.
2. Anvendes der havvand, skal der være et anlæg til forsyning med rent havvand.

B. SÆRLIGE BETINGELSER FOR RENSEANLÆG

Ud over betingelserne under A skal renseanlæg opfylde følgende betingelser:

- rensningstankenes og vandbeholdernes indvendige overflader skal være glatte, hårde og vandtætte og være lette at skrubbe rene eller rengøre med vand under tryk
- rensningstankene skal være konstrueret, så alt vandet kan løbe ud
- rensningstankene skal have tilstrækkelig tilstrømning af rent havvand og tilstrækkelig afløbskapacitet til den produktmængde, der skal renses
- hvis renseanlægget ikke forsynes direkte med rent vand, skal det have udstyr til rensning af havvand.

KAPITEL III: HYGIEJNEBETINGELSER FOR EKSPEDITIONSCENTRE OG RENSEANLÆG

A. HYGIEJNEBETINGELSER, DER SKAL OVERHOLDES I RENSEANLÆG

1. De levende toskallede bløddyr skal inden rensning vaskes rene for mudder og andre belægninger med rent havvand eller drikkevand under tryk.
2. Rensningstankene skal have en tilstrækkelig tilstrømning af havvand pr. time og pr. ton levende toskallede bløddyr, der behandles. Afstanden mellem vandindtag og udløb skal være tilstrækkelig stor til, at der undgås forurening.
3. Renseanlægget skal sikre, at de levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager fødefiltreringen, renses for forurening, ikke bliver forurenede igen og kan holde sig i live på tilfredsstillende betingelser efter rensning med henblik på indpakning, opbevaring og transport inden afsætning.
4. Mængden af levende toskallede bløddyr, der skal renses, må ikke overstige renseanlæggets kapacitet. De levende toskallede bløddyr skal renses kontinuerligt i en tilstrækkeligt lang periode til, at de mikrobiologiske normer i kapitel IV i dette afsnit kan overholdes.
5. Indeholder en rensningstank flere arter af toskallede bløddyr, skal behandlingens varighed baseres på den tid, der er nødvendig for den art, der kræver den længste rensningstid.
6. Beholderne, der benyttes til levende toskallede bløddyr i renseanlæg, skal være konstrueret således, at de tillader gennemstrømning af havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen.
7. Efter rensningens afslutning skal de levende toskallede bløddyrskaller vaskes grundigt ved spuling med drikkevand eller rent havvand.
8. Der må hverken holdes krebsdyr, fisk eller andre marine arter i en rensningstank, hvor der renses levende toskallede bløddyr.
9. Renseanlæg må kun acceptere partier af levende toskallede bløddyr, som er ledsaget af et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6.
10. Renseanlæg, der sender partier af levende toskallede bløddyr til ekspeditionscentre, skal medsende et registreringsdokument, som der fastlægges et forlæg til efter proceduren i artikel 6.
11. Hver emballage med rensede levende toskallede bløddyr, der sendes til et ekspeditionscenter, skal forsynes med en etiket, der angiver, at de alle er blevet rensede.

B. HYGIEJNEBETINGELSER, DER SKAL OVERHOLDES I EKSPEDITIONSCENTRE

1. Håndteringen af bløddyrerne, såsom emballering og sortering, må ikke medføre, at produktet forurenes, eller påvirke bløddyrernes levedygtighed.
2. Ved vask og rengøring af levende toskallede bløddyr skal der bruges rent havvand eller drikkevand under tryk. Vandet må ikke genanvendes.

3. Ekspeditionscentre må kun acceptere partier af levende toskallede bløddyr, der er ledsaget af det registreringsdokument, der er nævnt i punkt I.B.4, og som kommer fra et godkendt produktionsområde (klasse A), genudlægningsområde eller renseanlæg.
4. Bløddyr skal holdes væk fra steder, hvor der er husdyr.
5. Ekspeditionscentre om bord på skibe er underlagt betingelserne i punkt 1, 2 og 4. Bløddyrene skal komme fra et godkendt produktionsområde (klasse A). Betingelserne i kapitel II(A) finder med de fornødne ændringer anvendelse på denne form for ekspeditionscentre, selv om Kommissionen kan fastsætte særlige betingelser efter proceduren i artikel 6.

KAPITEL IV: SUNDHEDSNORMER FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Levende toskallede bløddyr, der afsættes til konsum, skal opfylde følgende krav:

1. De skal have organoleptiske egenskaber, der er tegn på friskhed og levedygtighed, herunder rene skaller, reaktion, når man banker på dem, og bortset fra kammuslinger, normal væskemængde mellem skallerne.
2. De skal opfylde mikrobiologiske kriterier eller være produceret efter mikrobiologiske retningslinjer, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6 i denne forordning.
3. De må ikke indeholde toksiske eller skadelige stoffer, der forekommer naturligt eller er udledt i miljøet, i sådanne mængder, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige indtagelse (ADI).
4. De øvre grænser for indholdet af radionukleider må ikke overskride de grænser, som EF har fastsat for fødevarer.
5. Grænseværdier for marine biotoksiner:
 - a) Det samlede indhold af paralytisk skaldyrsgift (PSP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) må ikke overstige 80 mikrogram pr. 100 g bløddyrkød ved anvendelse af en metode, der er anerkendt af Kommissionen efter proceduren i artikel 6.
 - b) Det samlede indhold af amnesifremkaldende skaldyrsgift (ASP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf) må ikke overstige 20 mikrogram domoinsyre pr. g ved anvendelse af HPLC-metoden.
 - c) Ved anvendelse af de sædvanlige biologiske analysemetoder må der ikke kunne fremkaldes positiv reaktion på tilstedeværelsen af diarréfremkaldende skaldyrsgift (DSP) i bløddyrenes spiselige dele (hele kroppen eller enhver spiselig del heraf).

Efter proceduren i artikel 6 og efter udtalelse fra den videnskabelige komité fastsætter Kommissionen følgende i samarbejde med det relevante EF-referencelaboratorium:

- grænseværdier og analysemetoder for andre marine biotoksiner, hvis der er behov for det
- metoder til undersøgelse for virus og virologiske normer

- prøveudtagningsplaner samt de metoder og analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere, om sundhedsnormerne overholdes. Indtil der er truffet afgørelse herom, skal der anvendes videnskabeligt anerkendte metoder til kontrol af, om sundhedsnormerne overholdes.
- andre sundhedsnormer eller andre former for kontrol, hvis der er videnskabeligt bevis for, at dette er nødvendigt for at beskytte folkesundheden.

KAPITEL V: INDKAPNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

1. Østers skal pakkes med den konkave skal nedad.
2. Alle pakninger med levende toskallede bløddyr, herunder vakuumpakninger med havvand, skal lukkes og forblive lukket, fra de forlader ekspeditionscentret, til de leveres til forbrugeren eller detailhandleren. Pakningerne kan dog åbnes og bløddyrene ompakkes på et autoriseret ekspeditionscenter eller renseanlæg.

KAPITEL VI: AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Ekspeditionscentre og renseanlæg skal autoriseres af myndighederne.

KAPITEL VII: SUNDHEDSMÆRKNING OG MÆRKNING

1. Sundhedsmærkningen skal være vandbestandig.
2. Ud over de for sundhedsmærkning gældende krav skal der på etiketten være anført følgende oplysninger:
 - de toskallede bløddyrs art (trivialnavn og videnskabeligt navn)
 - pakkedato, mindst med angivelse af dag og måned.

Uanset direktiv 79/112/EØF kan holdbarhedsdatoen erstattes af angivelsen: "dyrene skal være levende på købstidspunktet".

3. Etiketten, der påsættes pakninger med levende toskallede bløddyr, som ikke er indpakket i detailsalgspakninger, skal opbevares i mindst 60 dage af detailhandleren, efter at pakningernes indhold er opsplittet.

KAPITEL VIII: OPBEVARING OG TRANSPORT AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

1. I lagerrummene skal de levende toskallede bløddyr opbevares ved en temperatur, der ikke skader deres sikkerhed og levedygtighed.
2. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes eller oversprøjtes med vand, efter at de er indpakket og har forladt ekspeditionscentret, medmindre der er tale om bløddyr, som ekspeditionscentret selv sælger en detail.

AFSNIT VIII: FISKERIVARER

KAPITEL I: BETINGELSER FOR FISKERFARTØJER

Fiskerivarer, der fanges i det naturlige miljø, skal fanges og eventuelt håndteres med henblik på afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner, køles, nedfryses eller forarbejdes og/eller indpakkes/emballeres om bord på fartøjer i overensstemmelse med bestemmelserne i dette kapitel.

I. BETINGELSER FOR FISKERFARTØJERS UDSKYR

A. BETINGELSER FOR ALLE FARTØJER

1. Fiskerfartøjer skal være udformet og konstrueret, så produkterne ikke forurenes med lænsevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer.
2. De overflader, som fisken kommer i berøring med, skal være af korrosionsbestandigt materiale, der er glat og let at rengøre. Overfladerne skal være beklædt med bestandigt materiale, der ikke er giftigt.
3. Det udstyr og materiale, der anvendes i forbindelse med behandling af fisken skal være korrosionsbestandigt og let at rengøre.

B. FABRIKSFARTØJER

1. Fabriksfartøjer skal mindst have følgende:
 - a) et modtagelsesområde, der er forbeholdt ombordtagning af fiskerivarer, og som er indrettet således, at de successive landinger kan adskilles. Det skal være let at rengøre og udformet på en sådan måde, at fiskerivarerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod alle kilder til forurening.
 - b) et hygiejnisk system til transport af fiskerivarerne fra modtagelsesområdet til arbejdspladserne.
 - c) arbejdspladser, der er store nok til, at tilvirkningen og forarbejdningen af fiskerivarerne kan foregå hygiejnisk, lette at rengøre og udformet på en sådan måde, at al forurening af fiskerivarerne undgås.
 - d) steder af tilstrækkelige dimensioner til opbevaring af færdigvarerne, udformet på en sådan måde, at de er lette at rengøre. Hvis der findes et anlæg til behandling af affald om bord, skal der være et separat lastrum til opbevaring af dette affald.
 - e) et rum til opbevaring af emballage, der er adskilt fra rum til tilvirkning og forarbejdning af fiskerivarer.
 - f) specialudstyr til at pumpe fiskerivarer og fiskeaffald, der er uegnet til konsum, enten direkte ud i havet eller, hvis omstændighederne kræver det, ind i en vandtæt beholder, der kun anvendes til dette formål; hvis der oplagres og behandles affald om bord, skal der af hygiejnehensyn være særskilte rum til disse formål.

- g) et anlæg til forsyning med drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF eller rent havvand, flodvand eller søvand under tryk. Havvandsindtaget skal være placeret således, at vandets kvalitet ikke kan påvirkes af udledningen i havet af spildevand, affald og motorkølevand.
- h) anordninger til vask og desinfektion af hænderne med haner, der ikke må kunne betjenes med hånden, medmindre det kan godtgøres, at der findes en anden procedure, der giver tilsvarende garanti for hygiejne, og hygiejniske midler til tørring af hænderne.

2. Fabriksfartøjer, der fryser fiskerivarer, skal have:

- a) et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at sænke temperaturen, så fiskerivarernes centrumstemperatur bliver på -18°C eller derunder;
- b) et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til at fiskerivarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på -18°C eller derunder. Lastrummene skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret der, hvor temperaturen i lastrummet er højest.

Hel, frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling kan opbevares ved en temperatur på -9°C eller derunder.

C. FRYSEFARTØJER OG FARTØJER, DER ER BYGGET OG UDSTYRET TIL AT OPBEVARE FISKERIVARER OM BORD I OVER 24 TIMER

1. Disse fartøjer skal være udstyret med lastrum, tanke eller beholdere til opbevaring af kølede eller frosne fiskerivarer ved de temperaturer, der er fastsat i dette afsnit. Lastrummene skal være adskilt fra maskinrummet og mandskabsrummene ved hjælp af skotter, der er tilstrækkeligt tætte til at forhindre enhver form for forurening af de opbevarede fiskerivarer. For fryse- og køleanlægget gælder de samme betingelser som for fabriksfartøjer, jf. B.3.
2. Lastrummene skal være indrettet på en sådan måde, at smeltevand ikke forbliver i kontakt med fiskerivarerne.
3. Beholdere, der anvendes til opbevaring af varerne, skal være udformet på en sådan måde, at varerne opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold, og skal navnlig være rene og have afløb for smeltevand.
4. I fartøjer, der er udstyret til nedkøling af fiskerivarer med iskølet havvand, skal tankene være forsynet med installationer, som sikrer en ensartet temperatur i tankene; blandingen af fiskerivarer og havvand skal nedkøles til 3°C højst 6 timer efter påfyldningen og til 0°C efter højst 16 timer.

II. HYGIEJNE OM BORD PÅ FISKERFARTØJER

Følgende hygiejnebetingelser gælder for fiskerivarer om bord på fiskerfartøjer:

1. De dele af fiskerfartøjerne eller de beholdere, der er beregnet til opbevaring af fiskerivarer, skal, når de bruges, være rene, og de må især ikke kunne tilsmudses med brændstof eller lænsevand.

2. Så snart fiskerivarerne er bragt om bord, skal de hurtigst muligt anbringes på et sted, hvor de er beskyttet mod forurening og mod påvirkning fra solen eller andre varmekilder. Når fisken vaskes, skal der enten anvendes ferskvand, som overholder parametrene i direktiv 98/83/EF, eller også rent havvand eller rent flod- eller søvand.
3. Fiskerivarer skal håndteres og opbevares på en sådan måde, at de ikke beskadiges. Det er tilladt at anvende spidse instrumenter til flytning af store fisk og fisk, som mennesker kan komme til skade ved at håndtere, såfremt dette ikke medfører, at varernes køddele beskadiges.
4. Fiskerivarer skal køles hurtigst muligt efter ombordtagningen undtagen dem, der opbevares levende. Når køling ikke kan lade sig gøre, skal fiskerivarerne dog landes hurtigst muligt.
5. Når der anvendes is til nedkøling af fiskerivarer, skal den være fremstillet af drikkevand eller rent havvand eller rent flod- eller søvand. Isen skal inden brugen opbevares under sådanne forhold, at den ikke forurenes.
6. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskerivarerne skal vaskes omgående og grundigt med drikkevand eller rent havvand eller rent flod- eller søvand. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, fjernes snarest muligt og holdes adskilt fra konsumvarer. Lever, rogn og mælke til konsum skal opbevares i is ved en temperatur lige over frysepunktet eller nedfryses.
7. Når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserver, nedfryses i saltlage, skal varen bringes ned på en temperatur på -9°C . Saltlagen må ikke være en kilde til forurening af fisken.
8. Kogning af krebsdyr og bløddyr om bord skal finde sted på de i kapitel III, punkt VI, fastsatte betingelser.

KAPITEL II: HYGIEJNEBETINGELSER UNDER OG EFTER LANDING

1. Udstyr til losning og landing skal være af et materiale, der er let at rengøre og desinficere, og det skal altid være velholdt og rent.
2. Under losning og landing skal det undgås, at fiskerivarerne forurenes. Der skal især sørges for følgende:
 - at losning og landing foregår hurtigt
 - at fiskerivarerne hurtigst muligt anbringes under beskyttede forhold ved den krævede temperatur
 - at der ikke godkendes udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på fiskerivarernes spiselige dele.
3. For auktionshaller og engrosmarkeder eller de dele af dem, hvor der frembydes fiskerivarer til salg, gælder følgende:
 - a) Når de anvendes til udstilling eller opbevaring af fiskerivarer, må de ikke anvendes til andre formål. Køretøjer, hvis udstødningsgas kan forringe fiskerivarernes kvalitet, må ikke køre ind i hallerne. Personer, der har adgang til hallerne, må ikke medbringe dyr.

- b) Anvendes der havvand, skal der være et anlæg til forsyning med rent havvand.
4. Efter landingen eller eventuelt efter første salg skal fiskerivarerne straks transporteres til deres bestemmelsessted eller opbevares i kølerum, inden de frembydes til salg, eller efter salget og indtil de transporteres til deres bestemmelsessted. Fiskerivarerne skal i så fald opbevares ved en temperatur omkring frysepunktet.

KAPITEL III: SÆRLIGE BETINGELSER

I. BETINGELSER GÆLDENDE FOR FERSKE VARER

1. Nedkølede, uemballerede varer, der ikke skal distribueres, forsendes, tilvirkes, eller forarbejdes straks efter ankomsten til en virksomhed, skal opbevares i is i et kølerum. Der tilføres is, så ofte det er nødvendigt. Den anvendte is, med eller uden salt, skal fremstilles af drikkevand eller rent hav-, flod- eller søvand og opbevares hygiejnisk i beholdere til formålet. Indpakkede ferske varer skal køles med is eller ved mekanisk køling, som giver tilsvarende temperaturforhold.
2. Hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Varerne skal vaskes omhyggeligt med drikkevand eller rent hav-, flod- eller søvand straks derefter.
3. Arbejde såsom filetering og opskæring skal udføres på en sådan måde, at der undgås forurening eller tilsmudsning af fileterne og skiverne, og på et andet sted end der, hvor hovedskæring og rensning finder sted. Fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet i den tid, det tager at tilvirke dem, og skal beskyttes mod forurening ved hjælp af en egnet indpakning. Fileter og skiver skal nedkøles hurtigst muligt efter tilvirkningen.
4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af ferske fiskerivarer skal have ordentligt afløb for smeltevand.

II. BETINGELSER GÆLDENDE FOR FROSNE VARER

Virksomheder, der fryser fiskerivarer, skal have udstyr, der opfylder de samme fryse- og opbevaringskrav, som gælder for fabriksfartøjer, der fryser fiskerivarer.

III. BETINGELSER GÆLDENDE FOR MASKINUDBENET FISKEKØD

1. Maskinudbeningen af rensset fisk skal finde sted hurtigst muligt efter fileteringen ved anvendelse af råvarer, der er fri for indvolde. Hvis der anvendes hel fisk, skal den renses og vaskes forinden.
2. Efter fremstillingen skal det maskinudbenede kød fryses hurtigst muligt eller iblandes en vare, der skal fryses eller underkastes en stabiliserende behandling.

IV. BETINGELSER VEDRØRENDE ENDOPARASITTER, DER ER SUNDHEDSFARLIGE FOR MENNESKER

1. Følgende fiskerivarer skal fryses, så der opnås en temperatur på -20°C eller derunder i alle dele af varen i mindst 24 timer. Denne behandling skal anvendes på den rå vare eller færdigvaren.

- a) Fisk, der skal spises rå eller næsten rå, fx matjessild.
 - b) Følgende arter, hvis de skal underkastes koldrøgning, hvorunder fiskens indre temperatur er på under 60°C:
 - sild
 - makrel
 - brisling
 - (vilde) laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet
 - c) Marinerede og/eller saltede sild, når behandlingen ikke er tilstrækkelig til at ødelægge nematodelarverne.
2. Hvis der foreligger epidemiologiske data, der viser, at oprindelsesfiskepladserne ikke frembyder sundhedsfare med hensyn til forekomst af parasitter, kan medlemsstaterne dispensere fra ovennævnte behandlingskrav. Medlemsstater, der giver denne dispensation, skal underrette Kommissionen og de øvrige medlemsstater herom.
3. Ovennævnte fiskerivarer skal, når de afsættes, være ledsaget af en attestation fra producenten, der angiver, hvilken type behandling de har været underkastet.
4. Fisk og fiskeprodukter skal, inden de afsættes, undersøges visuelt for synlige endoparasitter. Fisk eller dele af fisk, der er tydeligt forurenede med parasitter, skal fjernes og må ikke anvendes til konsum.

V. KOGTE KREBSDYR OG BLØDDYR

Der gælder følgende betingelser for kogning af krebsdyr og bløddyr:

- a) Al kogning skal efterfølges af hurtig nedkøling. Til det formål skal der anvendes drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF eller rent hav-, flod- eller søvand. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur omkring frysepunktet.
- b) Pilning og udtagning af kødet af skallerne skal foregå hygiejnisk, så det undgås, at varerne forurenes. Foregår det manuelt, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder, og alle arbejdsflader skal rengøres omhyggeligt. Hvis der anvendes maskiner, skal disse rengøres hyppigt og desinficeres efter en plan, der er opstillet efter HACCP-procedurene.
- c) Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller opbevares nedkølet ved så lav en temperatur, at vækst af patogener forhindres, og oplagres i egnede lokaler, hvor de krævede temperaturer kan holdes.

KAPITEL IV: SUNDHEDSNORMER FOR FISKERIVARER

1. Fiskerivarers organoleptiske egenskaber

Fiskerivarer skal underkastes organoleptiske undersøgelser for at sikre, at de er af god hygiejne kvalitet. Om nødvendigt fastsætter Kommissionen kriterier for friskhed efter proceduren i artikel 6 efter at have indhentet udtalelse fra den videnskabelige komité.

2. Histamin

Histaminindholdet i visse fiskerivarer skal ligge inden for følgende grænseværdier i ni prøver, der udtages fra et parti:

- gennemsnitsværdien skal altid være under 100 ppm
- to prøver må have en værdi på over 100 ppm, men ikke over 200 ppm
- ingen prøve må have en værdi på over 200 ppm.

Disse grænseværdier gælder kun for fiskearter af følgende familier: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae og Scombraesocidae. Ansjoser, der har gennemgået en behandling med enzymmodning i saltlage, kan dog have et højere histaminindhold, men det må ikke overstige det dobbelte af ovennævnte værdier. Undersøgelserne skal foretages efter pålidelige, videnskabeligt anerkendte metoder, såsom højtryksvæskechromatografi (HPLC).

3. Total Volatile Nitrogen (TVB-N)

Uforarbejdede fiskerivarer betragtes som uegnede til konsum, hvis det, efter at der ved en organoleptisk bedømmelse er rejst tvivl om deres friskhed, ved kemiske analyser afsløres, at grænseværdierne for TVB-N, der skal fastsættes efter proceduren i artikel 6, er overskredet.

4. Toksiner, der er sundhedsfarlige for mennesker

Det er forbudt at afsætte følgende fiskerivarer:

- giftige fisk af følgende familier: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae
- fiskerivarer, der indeholder biotoksiner, såsom ciguatoksin eller muskellammende toksiner.

KAPITEL V: INDPAKNING OG EMBALLERING AF FISKERIVARER

Beholdere til opbevaring af ferske fiskerivarer i is skal være vandtætte og have ordentligt afløb for smeltevand.

Frosne blokke, der er tilberedt om bord på fiskerfartøjer, skal indpakkes før landing.

KAPITEL VI: OPLAGRING AF FISKERIVARER

1. Ferske eller optøede fiskerivarer og kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur lige over frysepunktet.

2. Frosne fiskerivarer skal oplagres ved en temperatur på -18°C eller derunder i alle dele af varen. Hel, frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling kan dog opbevares ved en temperatur på -9°C eller derunder.

KAPITEL VII: TRANSPORT AF FISKERIVARER

1. Fiskerivarer skal under transport opbevares ved den krævede temperatur. Der gælder især følgende:
 - a) Ferske eller optøede fiskerivarer og kogte og kølede varer af krebsdyr og bløddyr skal opbevares ved en temperatur lige over frysepunktet.
 - b) Frosne fiskerivarer, med undtagelse af frossen fisk i saltlage til konservesfremstilling, skal under transport opbevares ved en permanent temperatur på -18°C eller derunder i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3°C .
2. Når frosne fiskerivarer transporteres fra et frysehus til en autoriseret virksomhed for at blive optøet straks efter ankomsten med henblik på tilvirkning og/eller forarbejdning, og det drejer sig om en kort strækning, kan myndighederne dispensere fra betingelserne i punkt 1, litra b).
3. Hvis der anvendes is til køling af varerne, skal der være afløb, så det undgås, at smeltevandet forbliver i kontakt med varerne.
4. Fiskerivarer, der skal afsættes levende, skal transporteres på en sådan måde, at varernes hygiejne ikke forringes.

KAPITEL VIII: AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Fabriksfartøjer, frysefartøjer og virksomheder på land skal autoriseres af myndighederne. Virksomheder på land, der kun afsætter deres produkter på det lokale marked, kan dog registreres.

Engrosmarkeder, hvor fiskerivarerne ikke tilvirkes, men kun frembydes til salg, og auktionshaller skal registreres.

AFSNIT IX: MÆLK OG MEJERIPRODUKTER

KAPITEL I: PRIMÆRPRODUKTION AF RÅ MÆLK

I. SUNDHEDSBETINGELSER FOR MÆLKEPRODUKTION

1. Rå mælk skal komme fra:
 - a) køer eller bøfler:
 - i) der tilhører en besætning, som i henhold til punkt I og II i bilag A til direktiv 64/432/EØF er officielt fri for tuberkulose og fri for eller officielt fri for brucellose
 - ii) der ikke udviser symptomer på infektiøse sygdomme, som kan overføres til mennesker gennem mælk

- iii) der har en god almensundhedstilstand og ikke udviser synlige sygdomstegn
 - iv) der ikke lider af sygdomme i kønsorganerne med flåd, enteritis med diarré, ledsaget af feber eller en synlig yverbetændelse
 - v) der ikke har sår på yveret, som kan skade mælken
 - vi) der ikke er blevet behandlet med stoffer, som er eller kan være sundhedsfarlige for mennesker, og som kan overføres til mælken, medmindre der ved malkningen er overholdt en officiel tilbageholdelsesperiode, som er fastsat i EF-bestemmelserne eller i mangel heraf i de nationale bestemmelser
- b) får eller geder:
- i) der tilhører en bedrift, som er officielt fri for eller fri for brucellose (*Brucella melitensis*), jf. artikel 2, stk. 4 og 5, i direktiv 91/68/EØF
 - ii) der opfylder kravene i litra a), bortset fra litra a), nr. i)
- c) hundyr af andre arter:
- i) der, når det gælder arter, der er modtagelige for brucellose eller tuberkulose, tilhører besætninger, som regelmæssigt kontrolleres for disse sygdomme efter en kontrolplan, der er godkendt af myndighederne
 - ii) der opfylder kravene i litra a), bortset fra litra a), nr. i).

2. Rå mælk

- a) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en tuberkulin- eller brucelloseprøve eller har nogen symptomer på disse sygdomme, men som tilhører en besætning, der ikke opfylder kravene i punkt 1, litra a), nr. i), må først anvendes, når den er varmebehandlet, så den giver en negativ fosfataseprøve, under myndighedernes tilsyn.
- b) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en brucelloseprøve eller har nogen symptomer på denne sygdom, men som tilhører en besætning, der ikke opfylder kravene i punkt 1, litra b), nr. i):
 - i) må kun bruges til fremstilling af ost med en modningsperiode på mindst to måneder
 - ii) må først bruges efter at være blevet varmebehandlet på stedet, så den giver en negativ fosfataseprøve under myndighedernes tilsyn.
- c) fra dyr, som ikke har reageret positivt på en tuberkulin- eller brucelloseprøve eller har nogen symptomer på disse sygdomme, men som tilhører en besætning, hvor der er konstateret tuberkulose eller brucellose efter den kontrol, som omhandles i punkt 1, litra c), nr. i), skal behandles under myndighedernes tilsyn, så den er sikker.
- d) fra dyr, som enkeltvis har reageret positivt på en profylaktisk prøve for tuberkulose eller brucellose som omhandlet i direktiv 64/432/EØF og direktiv 91/68/EØF, må ikke bruges til konsum.

3. Hvis der holdes geder sammen med køer, skal de undersøges og testes for tuberkulose.
4. Dyr, som er smittet med eller mistænkes for at være smittet med en af de sygdomme, der er nævnt i punkt 1, skal isoleres effektivt for at undgå, at de får uønsket indflydelse på andre dyrs mælk.

II. HYGIEJNE PÅ MÆLKEPRODUCERENDE BEDRIFTER

A. Hygiejne på mælkeproducerende bedrifter

1. Mobile malkeanlæg og lokaler, hvor der opbevares, håndteres eller køles mælk, skal være placeret og indrettet på en sådan måde, at risikoen for forurening af mælken begrænses.
2. Hvis det er relevant, skal de lokaler, hvor mælken opbevares, være forsynet med et passende køleanlæg, være beskyttet mod skadedyr og have en passende adskillelse fra de rum, hvor dyrene er opstaldet.

B. Hygiejne under malkning, indsamling af rå mælk og transport heraf

1. Malkningen skal foregå på hygiejnisk måde:
 - Inden malkningen påbegyndes, skal pletter, yver og om nødvendigt de tilgrænsende dele være rene.
 - Mælken kontrolleres; mælk med forandringer skal tilbageholdes.
 - Mælk fra dyr med kliniske tegn på yversygdom skal tilbageholdes.
 - Dyr, der er blevet behandlet, så der kan overføres medicinrester til mælken, skal kunne identificeres og deres mælk tilbageholdes.
 - Bestanddelene i pattedypnings- eller pattespraymidler må ikke kunne overføre rester til mælken.
2. Umiddelbart efter malkningen skal mælken anbringes på et rent sted, som er indrettet sådan, at mælken er beskyttet mod skadelige påvirkninger. Hvis mælken ikke forarbejdes eller afhentes senest to timer efter malkningen, skal den nedkøles til en temperatur på højst 8°C, hvis den afhentes dagligt, eller til højst 6°C, hvis der ikke finder daglig afhentning sted.
3. Under transporten til mejeriet må kølekæden ikke afbrydes, og ved ankomsten til mejeriet må mælkens temperatur ikke overstige +10°C, medmindre den er blevet afhentet senest to timer efter malkningen.
4. Medlemsstaterne kan af teknologiske årsager i forbindelse med fremstilling af bestemte mejeriprodukter dispensere fra de temperaturkrav, der er fastsat i punkt 2 og 3, hvis færdigvaren opfylder normerne i denne forordning.

C. Hygiejnebestemmelser for lokaler, udstyr og værktøj

1. Udstyr og instrumenter eller deres overflade, som kommer i kontakt med mælken (redskaber, beholdere, tanke mv. til malkning, indsamling eller transport af mælken), skal være lette at rengøre og desinficere og skal holdes i god stand. Dette kræver anvendelse af glatte, afvaskelige og ikke-toksiske materialer.
2. Efter brugen skal redskaber, der anvendes til malkning, mekaniske malkeanlæg og beholdere, som har været i kontakt med mælken, rengøres og desinficeres. Efter hver

transport eller række af transportere, hvis der kun forløber meget kort tid mellem tømningen og den næste påfyldning, men under alle omstændigheder mindst én gang om dagen, skal beholdere og tanke, der er blevet anvendt til transport af rå mælk til et mejeri, rengøres og desinficeres, inden de anvendes på ny.

D. Hygiejnebestemmelser for personalet

1. Personer, der malker og/eller håndterer rå mælk, skal være iført rent arbejdstøj.
2. Personer, der malker, skal vaske hænder, umiddelbart inden malkningen påbegyndes, og holde dem så rene som muligt under hele malkningen. I nærheden af malkestedet skal der derfor være de nødvendige faciliteter, således at personer, der malker og håndterer rå mælk, kan vaske hænder og arme.

III. NORMER FOR RÅ MÆLK

Indtil der er fastsat normer i mere specifikke retsforskrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, gælder følgende normer, og et repræsentativt antal stikprøver undersøges for, om normerne er overholdt:

Kimtal og celletal

Rå komælk skal opfylde følgende normer:

Kimtal ved 30°C (pr. ml)	= 100 000 ^(*)
Celletal (pr. ml)	= 400 000 ^(**)

^(*) Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst én prøve pr. måned.

^(**) Glidende geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst én prøve pr. måned. Hvis produktionsniveauet varierer meget efter årstiden, kan Kommissionen efter proceduren i artikel 6 give en medlemsstat tilladelse til at anvende en anden metode til beregning af resultaterne for en periode med lav laktation.

Der kan anvendes andre videnskabeligt afprøvede metoder.

Medlemsstaterne kan for fremstillingen af oste med en modning på mindst 60 dage give individuelle eller generelle dispensationer.

Hvis normerne for rå mælk overskrides, skal der træffes foranstaltninger til at afhjælpe manglerne. Overskrides normerne gentagne gange, eller er der tale om en kraftig overskridelse, skal myndighederne underrettes og sørge for, at der træffes de fornødne foranstaltninger.

IV. MIKROBIOLOGISKE KRITERIER FOR RÅ MÆLK

Medlemsstaterne sørger for, at rå mælk til direkte konsum eller til fremstilling af produkter, hvis fremstillingsproces ikke omfatter nogen form for behandling, der kan eliminere patogene mikroorganismer, testes for, om de er mikrobiologisk sikre.

KAPITEL II: MEJERIPRODUKTER

I. BETINGELSER FOR VIRKSOMHEDER

Om nødvendigt kan myndighederne fastsætte særlige betingelser, især for at tage hensyn til traditionelle produktionsmetoder.

II. BESTEMMELSER FOR VARMEBEHANDLET KONSUMMÆLK

1. Straks ved modtagelsen på mejeriet skal mælken nedkøles til og/eller opbevares ved en temperatur på højst +6°C, indtil den varmebehandles, medmindre den behandles senest fire timer efter ankomsten.
2. Indtil der fastsættes normer i mere specifikke retsforskrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, gælder følgende normer:
 - a) Pasteuriseret mælk skal:
 - fremstilles ved, at mælken opvarmes til en høj temperatur i kort tid (mindst 71,7°C i femten sekunder), eller ved en pasteuriseringsproces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning.
 - give en negativ fosfataseprøve.
 - straks efter pasteuriseringen afkøles så hurtigt som muligt til en temperatur på højst 6°C
 - fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimal ved 30°C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk; eller fremstilles af termiseret mælk som nævnt under III, punkt 2, litra a), der inden varmebehandlingen har et kimal ved 30°C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk.
 - b) UHT-mælk skal:
 - fremstilles af rå mælk ved en kontinuerlig varmestrøm, der medfører anvendelse af en høj temperatur i en kort periode (mindst 135°C i mindst et sekund eller ved en proces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning), for at ødelægge alle tilbageblevne fordærvende mikroorganismer og deres sporer, kombineret med aseptisk indpakning i beholdere, der er uigennemsigtige eller bliver det i kraft af emballagen, og er af en sådan art, at der opstår færrest mulige kemiske, fysiske og organoleptiske ændringer.
 - kunne holde sig, så der ikke kan registreres nogen forringelse efter femten dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 30°C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 55°C.
 - fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimal ved 30°C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk, eller af termiseret eller pasteuriseret mælk, der inden varmebehandlingen har et kimal ved 30°C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk.

Hvis UHT-behandlingen af mælken foretages således, at mælken kommer i direkte berøring med vanddamp, skal dampen være fremstillet af drikkevand og må ikke udskille fremmede stoffer i mælken eller have skadelig indvirkning på den.

c) Steriliseret mælk skal:

- opvarmes og steriliseres i hermetisk lukkede beholdere, hvis lukkeanordning skal være ubrudt
- kunne holde sig, så der ikke kan registreres nogen forringelse efter femten dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 30°C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet beholder ved en temperatur på 55°C
- fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimaltal ved 30°C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk, eller af termiseret eller pasteuriseret mælk, der inden varmebehandlingen har et kimaltal ved 30°C på under 100 000 pr. ml, når der er tale om komælk.

III. BESTEMMELSER FOR ANDRE MEJERIPRODUKTER

1. Straks ved modtagelsen på mejeriet skal mælken nedkøles til og/eller opbevares ved en temperatur på højst +6°C, indtil den forarbejdes. Med henblik på fremstilling af mejeriprodukter af rå mælk skal mejeriets leder eller bestyrer sørge for, at den rå mælk opbevares ved en temperatur på under +6°C, indtil den forarbejdes, eller forarbejdes umiddelbart efter, at malkningen er afsluttet. Af teknologiske årsager i forbindelse med fremstilling af bestemte mejeriprodukter kan myndighederne dog give tilladelse til, at ovennævnte temperatur overskrides.
2. Indtil der fastsættes normer i mere specifikke retsforskrifter for mælks og mejeriprodukters kvalitet, skal varmebehandlet mælk, der skal bruges til fremstilling af mejeriprodukter, opfylde følgende betingelser:
 - a) Termiseret mælk skal:
 - fremstilles af rå mælk, der inden varmebehandlingen har et kimaltal ved 30°C på under 300 000 pr. ml, når der er tale om komælk.
 - fremstilles af rå mælk, der er blevet opvarmet i mindst 15 sekunder til en temperatur på mellem 57°C og 68°C, så mælken efter behandlingen giver en positiv fosfataseprøve.
 - hvis den anvendes til fremstilling af pasteuriseret mælk, UHT-mælk eller steriliseret mælk, som skal bruges til fremstilling af mejeriprodukter, inden behandlingen opfylder følgende norm: et kimaltal ved 30°C på under 100 000 pr. ml.
 - b) Pasteuriseret mælk skal:
 - fremstilles, ved at mælken opvarmes til en høj temperatur i kort tid (mindst 71,7°C i femten sekunder), eller ved en pasteuriseringsproces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at opnå en tilsvarende virkning.
 - give en negativ fosfataseprøve.
 - c) UHT-mælk skal fremstilles af rå mælk ved en kontinuerlig varmestrøm, der medfører anvendelse af en høj temperatur i en kort periode (mindst 135°C i mindst et sekund eller ved en proces, hvor der anvendes andre tid- og temperaturkombinationer for at

opnå en tilsvarende virkning), for at ødelægge alle mikroorganismer og deres sporer, kombineret med aseptisk indpakning i beholdere, der er uigennemtsigtige eller bliver det i kraft af emballagen, og er af en sådan art, at der opstår færrest mulige kemiske, fysiske og organoleptiske ændringer.

KAPITEL III: INDPAKNING OG EMBALLERING

Lukningen skal foretages umiddelbart efter påfyldningen på den virksomhed, hvor den sidste varmebehandling af konsummælken og/eller de flydende mejeriprodukter finder sted, ved hjælp af lukkeanordninger, der beskytter mælken mod udefra kommende skadelige påvirkninger af dens egenskaber. Lukkeanordningerne skal være udformet således, at det er tydeligt at se og let kan kontrolleres, om de har været åbnet.

KAPITEL IV: MÆRKNING

Uden at dette tilsidesætter bestemmelserne i direktiv 79/112/EØF, skal følgende oplysninger fremgå tydeligt af mærkningen med henblik på kontrol:

1. Angivelsen "rå mælk" på rå mælk til direkte konsum.
2. Når det drejer sig om varmebehandlet mælk og varmebehandlede flydende mejeriprodukter:
 - arten af den varmebehandling, som mælken har undergået, fx termiseret, pasteuriseret, UHT-behandlet eller steriliseret
 - en angivelse, også i kodeform, som gør det muligt at se datoen for den sidste varmebehandling
 - for så vidt angår pasteuriseret mælk, den temperatur, produktet skal opbevares ved.
3. For så vidt angår mejeriprodukter:
 - angivelsen "af rå mælk" eller "af termiseret mælk" på mejeriprodukter, der er fremstillet af mælk, som ikke er varmebehandlet, eller af termiseret mælk, og i hvis fremstillingsproces der ikke indgår varmebehandling
 - på mejeriprodukter, der er varmebehandlet ved fremstillingsprocessens afslutning, arten af denne behandling
 - på pasteuriserede flydende mejeriprodukter, den temperatur, produktet skal opbevares ved.

KAPITEL V: SUNDHEDSMÆRKNING

Uanset bestemmelserne om sundhedsmærkning i indledningen til dette bilag kan autorisationsnummeret på sundhedsmærket afløses af en henvisning til, hvor virksomhedens autorisationsnummer står.

KAPITEL VI: AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Mejerier skal autoriseres af myndighederne i henhold til indledningen til dette bilag.

Mejerier, der leverer til det lokale marked, kan registreres.

AFSNIT X: ÆG OG ÆGPRODUKTER

KAPITEL I: ÆG

1. Æg skal fra producentens virksomhed, og indtil de sælges til forbrugeren, holdes rene, tørre og fri for fremmed lugt og beskyttes effektivt mod stød og direkte sollys. De skal opbevares og transporteres ved den temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber.
2. Æggene skal leveres til forbrugeren senest 21 dage efter lægningen.
3. Med hensyn til salmonella gælder følgende regler for æg til Sverige og Finland:
 - a) Ægsendingerne skal komme fra flokke, som har været underkastet en mikrobiologisk stikprøveundersøgelse, som er fastsat efter proceduren i artikel 6.
 - b) Den undersøgelse, der er nævnt i litra a), kræves ikke for ægsendinger, der skal bruges til fremstilling af ægprodukter på en ægproduktvirksomhed.
 - c) De garantier, der er nævnt i litra a), kræves ikke for æg med oprindelse i en virksomhed, der er omfattet af et operationelt program, der efter proceduren i artikel 6 er anerkendt af Kommissionen som svarende til det, der er godkendt for Sverige og Finland. Medlemsstaternes operationelle programmer kan ændres og ajourføres af Kommissionen efter samme procedure.

KAPITEL II: ÆGPRODUKTER

I. BETINGELSER FOR VIRKSOMHEDER

Virksomheder, der fremstiller ægprodukter, skal mindst have følgende:

1. egnede lokaler med udstyr til
 - a) vask og desinfektion af snavsede æg, hvis det er nødvendigt
 - b) udslåning af æg og opsamling af ægindholdet og fjernelse af skaller og hinder
2. et separat lokale til andre processer end de i punkt 1 nævnte.

Hvis ægprodukterne pasteuriseres, kan pasteuriseringen finde sted i det lokale, der er nævnt i punkt 1, litra b), hvis virksomheden har et lukket pasteuriseringssystem. Der skal træffes alle foranstaltninger til at undgå, at ægprodukterne forurenes efter pasteuriseringen.

II. RÅVARER TIL FREMSTILLING AF ÆGPRODUKTER

Kun ikke-rugede æg, der er egnet til konsum, må anvendes til fremstilling af ægprodukter. Skallerne skal være fuldt udviklede og uden fejl. Knækæg kan dog anvendes til fremstilling af ægprodukter, hvis de leveres direkte fra pakkeriet eller produktionsbedriften til en autoriseret virksomhed, hvor de skal udslås snarest muligt.

Flydende æg fremstillet på en virksomhed, der er autoriseret til det formål, kan anvendes som råvare. Flydende æg skal fremstilles på følgende betingelser:

1. Betingelserne i afsnit III, punkt 1-4, skal overholdes.
2. Ægprodukterne skal straks efter fremstillingen enten dybfryses eller nedkøles til en temperatur på højst 4°C. I sidstnævnte tilfælde skal de behandles på bestemmelsesstedet senest 48 timer efter, at de æg, som de er fremstillet af, er udslået, undtagen når der er tale om bestanddele, som skal afsukres.
3. Varenes art skal angives som følger: "Ikke-pasteuriseret ægprodukt - behandles på bestemmelsesstedet - dato og tidspunkt for udslåningen".

III. SÆRLIGE HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR FREMSTILLING AF ÆGPRODUKTER

Hele processen skal foregå således, at der undgås forurening i forbindelse med produktion, håndtering og opbevaring af ægprodukterne, og især skal følgende bestemmelser overholdes:

1. Snavsede æg skal vaskes, før de udslås.
2. Æggene skal udslås i et lokale beregnet til det formål. Knækæg skal øjeblikkelig forarbejdes.
3. Alle andre æg end hønseæg, kalkunæg og perlehønseæg skal håndteres og forarbejdes særskilt. Alt udstyr skal rengøres og desinficeres, når forarbejdningen af hønse-, kalkun- og perlehønseæg genoptages.
4. Ægindholdet må ikke udvindes ved centrifugering eller knusning af æg eller ved centrifugering af tomme skaller for at udvinde æggehvideresterne til konsum.
5. Efter udslåning skal alle ægprodukternes bestanddele behandles snarest muligt for at eliminere mikrobiologiske risici eller reducere dem til et acceptabelt niveau. Et parti, som er blevet behandlet utilstrækkeligt, kan omgående underkastes en ny behandling på samme virksomhed, forudsat at denne nye behandling gør det egnet til konsum. Hvis det konstateres, at et parti er uegnet til konsum, skal det denatureres.

Det er ikke påkrævet at behandle æggehvide til fremstilling af tørret eller krystalliseret albumin, som senere skal pasteuriseres.

6. Hvis ægindholdet ikke behandles straks efter udslåningen, skal det opbevares enten i frossen stand eller ved en temperatur på højst 4°C. Opbevaringsperioden ved 4°C må ikke overstige 48 timer, medmindre der er tale om produkter, der er stabiliseret (fx med salt eller sukker), eller ægprodukter, som skal afsukres.
7. Produkter, som ikke er stabiliseret, så de er holdbare ved rumtemperatur, skal nedkøles til en temperatur på højst 4°C. Produkter til indfrysning skal indfryses straks efter behandlingen.

IV. ANALYTISKE SPECIFIKATIONER

1. Koncentrationen af 3-hydroxysmørsyre må ikke overstige 10 mg/kg i det ikke-modificerede ægprodukts tørstof.

2. Indholdet af mælkesyre må højst være 1 000 mg/kg i ægproduktets tørstof (kun for det ubehandlede produkts vedkommende).

For fermenterede produkter bør denne værdi dog være den konstaterede værdi inden fermentering.

3. Mængden af æggeskalsrester, hinder og andre eventuelle rester i ægproduktet må højst være 100 mg/kg ægprodukt.

V. MÆRKNING AF ÆGPRODUKTER

Alle ægproduktssendinger, der forlader en virksomhed, skal ud over at opfylde de almindelige sundhedsmærkningsbestemmelser være forsynet med en etiket med oplysning om ægprodukternes opbevaringstemperatur og holdbarhed.

VI. AUTORISATION OG REGISTRERING AF VIRKSOMHEDER

Ægsamleres og ægpakkeriers lokaler skal registreres. Virksomheder, der fremstiller ægprodukter, skal autoriseres og tildeles et autorisationsnummer i henhold til indledningen til dette bilag.

AFSNIT XI: FRØLÅR

1. Frøer må kun aflives ved hjælp af humane slagtemetoder på en dertil autoriseret virksomhed. Selvdøde frøer må ikke tilberedes til konsum.
2. Der skal være et specielt lokale til opbevaring og vask af levende frøer og til slagting og afblødning af dem. Dette lokale skal være fysisk adskilt fra tilberedningslokalet.
3. Umiddelbart efter tilberedningen skal frølårene vaskes grundigt under rindende drikkevand som defineret i direktiv 98/83/EF og straks nedkøles til lige over frysepunktet eller nedfryses til mindst -18°C eller forarbejdes.
4. Frølårene må i de spiselige dele ikke indeholde forurenende stoffer, såsom tungmetaller eller halogenerede organiske forbindelser i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse.

AFSNIT XII: SNEGLE

1. Snegle må kun aflives ved hjælp af humane metoder på en dertil autoriseret virksomhed. Selvdøde snegle må ikke tilberedes til konsum.
2. Lever-bugspytkirtlen skal fjernes og må ikke anvendes til konsum.
3. Sneglene må i de spiselige dele ikke indeholde forurenende stoffer, såsom tungmetaller eller halogenerede organiske forbindelser i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse.

AFSNIT XIII: AFSMELTET ANIMALSK FEDT OG GREVER

A. Normer gældende for virksomheder, der indsamler eller forarbejder råvarer

1. Centraler, der indsamler råvarer og transporterer dem videre til forarbejdningssvirksomheder, skal have et kølerum til opbevaring af råvarer ved en temperatur på 7°C eller derunder, medmindre råvarerne indsamles og afsmeltes senest 12 timer efter, at de er udvundet.
2. Forarbejdningssvirksomheder skal autoriseres og mindst have følgende:
 - a) et kølerum, medmindre råvarerne indsamles og afsmeltes senest 12 timer efter, at de er udvundet.
 - b) et ekspeditionslokale, medmindre virksomheden kun leverer afsmeltet animalsk fedt i tankvogne.
 - c) om nødvendigt egnet udstyr til tilberedning af produkter bestående af afsmeltet animalsk fedt blandet med andre fødevarer og/eller smagskorrigerende stoffer.

B. Hygiejnebestemmelser for afsmeltet animalsk fedt, grever og biprodukter

1. Råvarerne skal stamme fra dyr, der efter undersøgelsen før og efter slagtning er fundet egnet til konsum.
2. Råvarerne skal bestå af fedtvæv eller knogler, der er rimeligt fri for blod og urenheder.
3.
 - a) Til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt må der kun anvendes fedtvæv og knogler, der er indsamlet på slagterier, opskæringsvirksomheder eller kødforarbejdningssvirksomheder. Råvarerne skal transporteres og opbevares under hygiejniske forhold og ved en indre temperatur på 7°C eller derunder, indtil afsmeltning finder sted.
 - b) Uanset litra a)
 - kan råvarerne opbevares og transporteres uden at være kølet, hvis de oparbejdes senest tolv timer efter, at de er udvundet.
 - kan råvarer, der indsamles i detailforretninger eller lokaler ved salgssteder, hvor der kun opskæres og opbevares kød med henblik på direkte levering til den endelige forbruger, anvendes til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt, hvis de er i tilfredsstillende hygiejnisk stand og ordentligt emballeret. Hvis råvarerne ikke indsamles dagligt, skal de nedkøles umiddelbart efter indsamlingen.
4. Råvarerne skal oparbejdes ved afsmeltning, udpresning eller en anden egnet metode efterfulgt af adskillelse af fedtet ved dekantering, centrifugering, filtrering eller en anden egnet metode. Det er forbudt at anvende opløsningsmidler.
5. Afsmeltet animalsk fedt, der fremstilles i henhold til punkt 1, 2, 3 og 4, kan med henblik på forbedring af dets fysisk-kemiske kvalitet raffineres på samme virksomhed eller på en anden virksomhed, hvis fedtet, der skal raffineres, opfylder de normer, som er fastsat i punkt 6.

6. Afsmeltet animalsk fedt skal afhængigt af typen opfylde følgende normer:

	Drøvtyggere			Svin			Andet animalsk fedt	
	Spiseligt talg		Talg til raffinering	Spiseligt svinefedt		Fedt og andet svinefedt til raffinering	Spiseligt	Til raffinering
	Premier jus ⁽¹⁾	Andet		Fedt ⁽²⁾	Andet			
ffa (% m/m oliesyre) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid max.	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Uopløselige urenheder i alt	max. 0,15%			max. 0,5%				
Lugt, smag, farve	Normal							
<p>(1) Afsmeltet animalsk fedt fremstillet ved afsmeltning ved lav temperatur af fersk fedt fra hjerte, netmave, nyrer og mesenterium fra kvæg og fedt fra opskæringsvirkomheder.</p> <p>(2) Fersk fedt fremstillet ved afsmeltning af fedtvæv fra svin.</p>								

7. Grever til konsum:

- i) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på 70°C eller derunder, opbevares ved en temperatur på under 7°C i højst 24 timer eller ved -18°C eller derunder
- ii) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70°C og greverne har et vandindhold på 10% (m/m) eller derover, opbevares:
 - ved en temperatur på under 7°C i højst 48 timer eller ved enhver anden tid- og temperaturkombination, der giver tilsvarende garanti
 - ved -18°C eller derunder

- iii) er, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70°C og greverne har et vandindhold på under 10% (m/m), ikke underkastet nogen særlige temperaturkrav.

AFSNIT XIV: BEHANDLEDE MAVER, BLÆRER OG TARME

- I. Virksomheder, der behandler maver, blærer og tarme, skal sørge for, at produkter, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, opbevares i dertil indrettede rum, indtil de afsendes. Navnlig skal produkter, der hverken er saltet eller tørret, opbevares ved højst 3°C.
- II. Dyretarme, -blærer og -maver må kun afsættes, hvis:
- a) tarmene, blærerne og maverne stammer fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri under myndighedernes tilsyn og undersøgt før og efter slagtning.
 - b) tarmene, blærerne og maverne kommer fra en virksomhed, der er autoriseret af myndighederne.
 - c) tarmene, blærerne og maverne er rensset og skrabet og derpå saltet, varmebehandlet eller tørret.
 - d) der efter den i litra c) nævnte behandling er truffet effektive foranstaltninger til at forhindre, at tarmene blærerne og maverne forurenes på ny.

Dyretarme, -blærer og -maver må kun importeres fra tredjelande ved forelæggelse af et certifikat, der er udstedt og underskrevet af en embedsdyrlæge, som bekræfter ovenstående.

AFSNIT XV: GELATINE

KAPITEL I: KRAV TIL RÅVARER

1. Følgende råvarer må anvendes til fremstilling af gelatine til konsum:
 - knogler
 - huder og skind fra opdrættede drøvtyggere
 - svinehuder og -skind
 - fjerkræskind
 - sener
 - huder og skind fra vildtlevende vildt
 - fiskeskind og -ben.
2. Det er forbudt at anvende knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i lande eller områder, der ifølge EF-retsfor skrifterne er klassificeret som udsat for høj BSE-risiko.
3. Det er forbudt at anvende garvede huder og skind.
4. De råvarer, der er nævnt i de første fem led i punkt 1, skal hidrøre fra dyr, der er blevet slagtet på et slagteri, og hvis kroppe er blevet fundet egnet til konsum efter undersøgelsen før og efter slagtning, og huder og skind fra vildtlevende vildt skal hidrøre fra vildtlevende vildt, som er fundet egnet til konsum.

5. Råvarerne skal komme fra fødevarevirksomheder, der er autoriseret eller registreret i henhold til denne forordning.

Indsamlingscentraler og garverier, der har til hensigt at levere råvarer til fremstilling af gelatine til konsum, skal godkendes til dette formål og registreres af myndighederne og opfylde følgende krav:

- a) De skal have lagerrum med faste gulve og glatte vægge, der er lette at rengøre og desinficere, og skal eventuelt være udstyret med køleanlæg.
 - b) Lagerrummene skal renholdes og vedligeholdes på tilfredsstillende måde, så de ikke er en kilde til forurening af råvarerne.
 - c) Hvis råvarer, der ikke er i overensstemmelse med denne del, opbevares og/eller forarbejdes på disse virksomheder, skal de holdes adskilt fra råvarer, der er i overensstemmelse med denne del, under hele forløbet fra modtagelse, opbevaring og forarbejdning til afsendelse.
6. For importen til EF af råvarer til fremstilling af gelatine til konsum gælder følgende bestemmelser:
 - Medlemsstaterne tillader kun import af disse råvarer fra tredjelande, der står på en liste, som opstilles med henblik herpå.
 - Hver sending skal ledsages af et certifikat, som der er fastlagt et forlæg til efter proceduren i artikel 6.

KAPITEL II: TRANSPORT OG OPBEVARING AF RÅVARER

1. Under transporten og ved leveringen til indsamlingscentralen, garveriet eller gelatinevirksomheden skal råvarerne ledsages af et dokument med oplysning om deres oprindelse.
2. Råvarerne skal transporteres og opbevares kølet eller frosset, medmindre de forarbejdes senest 24 timer efter at være afsendt.

Affedtede og tørrede knogler eller benbrusk, saltede, tørrede og kalkbehandlede hud og hud og skind, der er behandlet med syre eller base, kan dog transporteres og oplagres ved omgivelsestemperatur.

KAPITEL III: BETINGELSER, DER SKAL OVERHOLDES VED FREMSTILLING AF GELATINE

1. Gelatine skal fremstilles ved en proces, hvor:
 - alt knoglemateriale fra drøvtryggere, der er født, opdrættet eller slagtet i lande eller områder, som ifølge EF-retsforskrifterne er klassificeret som udsat for lav BSE-risiko, knuses fint og affedtes med hedt vand og behandles med fortyndet saltsyre (med en minimumskoncentration på 4% og en pH-værdi <1,5) i mindst to dage efterfulgt af en alkalisk behandling med en mættet calciumhydroxidopløsning (pH-værdi >12,5) i mindst 20 dage med sterilisering ved 138-140°C i fire sekunder, eller

en tilsvarende proces, som er godkendt af Kommissionen efter høring af den relevante videnskabelige komité.

– andre råvarer behandles med syre eller base efterfulgt af en eller flere skylninger. pH-værdien skal derefter reguleres. Gelatinen skal udvindes ved en eller flere på hinanden følgende opvarmninger efterfulgt af rensning ved filtrering og sterilisering.

2. Brug af andre konserveringsmidler end svovldioxid og hydrogenperoxid er forbudt.
3. Hvis hygiejnebestemmelserne for gelatine, der ikke er til konsum, er nøjagtigt de samme som for gelatine til konsum, kan fremstilling og opbevaring foregå på samme virksomhed.

KAPITEL IV: KRAV TIL FÆRDIGVARERNE

Grænseværdier

Stof	Grænseværdi
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Vand (105°C)	15%
Aske (550°C)	2%
SO ² (Reith Williams)	50 ppm
H ² O ² (Den Europæiske Farmakopé 1986 (V ² O ²))	10 ppm

BILAG III

BILAG IV: IMPORT AF ANIMALSKE PRODUKTER FRA TREDJELANDE

Dette bilag gælder, medmindre andet er fastsat i dyresundhedsbestemmelserne for import af animalske produkter i Rådets forordning (EF) nr./.... om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum.

I. BESTEMMELSER OM UDARBEJDELSE AF LISTER OVER TREDJELANDE, HVORFRA IMPORT AF ANIMALSKE PRODUKTER ER TILLADT

For at sikre, at de almindelige bestemmelser, som er nævnt i artikel 12 i forordning (EF) nr. ...(om fødevarerhygiejne), overholdes, gælder følgende:

Efter proceduren i artikel 6 gør Kommissionen følgende:

- a) udarbejder lister over de tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra import af animalske produkter er tilladt. Disse lister opstilles på grundlag af et EF-kontrolbesøg.

Ved opstillingen af listerne, skal der især tages hensyn til:

- i) tredjelandets lovgivning
- ii) myndighedernes opbygning i tredjelandet og dets kontroltjenesters opbygning, disses beføjelser og det tilsyn, de er undergivet, samt deres muligheder for effektivt at føre kontrol med anvendelsen af den pågældende lovgivning
- iii) de faktiske hygiejnebetingelser for produktion, fremstilling, håndtering, oplagring og forsendelse af animalske produkter til EF
- iv) de garantier, som tredjelandet kan give med hensyn til opfyldelse af eller ligestilling med de relevante sundhedsbetingelser
- v) erfaringen med afsætningen af produktet fra tredjelandet og resultaterne af importkontrollen
- vi) resultaterne af EF-kontrollen og/eller -systemrevisionen i tredjelandet, især resultaterne af vurderingen af myndighederne
- vii) den sundhedsstatus, som husdyrbestanden, andre husdyr og vildtbestanden i tredjelandet har, og den generelle sundhedssituation i landet, der eventuelt kan udgøre en fare for folkesundheden i EF
- viii) den regelmæssighed og hurtighed, hvormed tredjelandet giver oplysning om forekomst af biologiske risici, herunder forekomst af marine biotoksiner i fiskeri- eller akvakulturområder
- ix) det forhold, at der findes, gennemføres og gives meddelelse om et program til bekæmpelse af zoonoser

- x) tredjelandets lovgivning om brug af stoffer og veterinærlægemidler, herunder bestemmelserne om forbud eller godkendelse, distribution og markedsføring samt bestemmelserne om indgift og kontrol
 - xi) det forhold, at der findes, gennemføres og gives meddelelse om et overvågningsprogram for restkoncentrationer
 - xii) tredjelandets lovgivning om tilberedning og anvendelse af foderstoffer, herunder procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer og tilberedning og anvendelse af foderlægemidler samt hygiejnekvaliteten af de råvarer, der anvendes til tilberedning af foderstoffer, og færdigvarens hygiejnekvalitet.
- b) fastsætter for hvert produkt eller gruppe af produkter særlige importbetingelser for hvert tredjeland eller gruppe af tredjelande under hensyn til sundhedssituationen i tredjelandet eller tredjelandene.

De særlige importbetingelser skal omfatte følgende:

- i) identifikation af den myndighed, der er ansvarlig for den officielle kontrol af de pågældende produkter og for at underskrive sundhedscertifikater
- ii) de nærmere enkeltheder vedrørende det sundhedscertifikat, der skal ledsage sendinger til EF. Certifikatet:
 - skal være udfærdiget på mindst et af afsendelseslandets og bestemmelseslandets sprog og mindst et af sprogene i den medlemsstat, hvor kontrollen på grænsekontrolstedet finder sted
 - skal ledsage produkterne i den originale udgave
 - må kun bestå af ét blad
 - må kun gælde én modtager.

Certifikaterne skal udstedes den dag, hvor produkterne læses for at blive sendt til bestemmelseslandet.

- iii) anbringelse af et sundhedsmærke til identifikation af de animalske produkter, især ved angivelse af afsendestredjelandet (landets fulde navn eller ISO-forkortelsen for det) og oprindelsesvirksomhedens godkendelsesnummer, navn og adresse
- c) fastsætter eventuelt almindelige importbetingelser for et givet produkt.

II. BETINGELSER FOR UDARBEJDELSE OG AJOURFØRING AF LISTER OVER VIRKSOMHEDER, HERUNDER FABRIKSFARTØJER OG FRYSEFARTØJER

Virksomheder, fabriksfartøjer og frysefartøjer og for levende toskallede bløddyr vedkommende produktions- og høstområder må kun sende animalske produkter til EF, hvis de står på en liste, der skal opstilles og ajourføres efter følgende procedurer:

1. Ligestillingsaftaler

Listerne over virksomheder skal udarbejdes og ajourføres i henhold til bestemmelserne i den relevante ligestillingsaftale.

2. af Kommissionen

Hvis resultatet af Kommissionens kontrol som nævnt under I er tilfredsstillende:

a) Listerne skal vedtages af Kommissionen efter proceduren i artikel 6 på grundlag af en meddelelse fra tredjelandets myndigheder til Kommissionen.

i) En virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den er officielt godkendt til eksport til EF af tredjelandets myndigheder. Denne godkendelse er betinget af:

- at EF-kravene er opfyldt
- at en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

ii) Et område, hvor der produceres eller høstes levende toskallede bløddyr, skal være i overensstemmelse med den gældende lovgivning i EF.

iii) Fabriksfartøjer og frysefartøjer skal godkendes:

- af myndighederne i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører
- eller af myndighederne i et andet tredjeland, på betingelse af at dette tredjeland står på EF-listen over tredjelande, hvorfra det er tilladt at importere fiskerivarer til EF, og fiskerivarerne landes regelmæssigt på dets område og kontrolleres af dets myndigheder, som skal anbringe sundhedsmærker på varerne og udstede sundhedscertifikater
- eller af en medlemsstat.

b) Godkendte lister ændres således:

- Kommissionen underretter medlemsstaterne om tredjelandets forslag til ændringer af listerne over virksomheder senest fem arbejdsdage efter at have modtaget de foreslåede ændringer.
- Medlemsstaterne har efter at have modtaget ændringerne af listerne over virksomheder syv arbejdsdage til at sende eventuelle skriftlige bemærkninger til Kommissionen.
- Hvis blot en medlemsstat har fremsat skriftlige bemærkninger, underretter Kommissionen medlemsstaterne senest fem arbejdsdage efter at have modtaget dem og sætter spørgsmålet på dagsordenen for Den Stående Veterinærkomité's næste møde, for at der kan træffes afgørelse efter proceduren i artikel 6.
- Modtages der ingen bemærkninger fra medlemsstaterne inden udløbet af den frist, der er nævnt i andet led, betragtes ændringerne af listen som accepteret af medlemsstaterne. Kommissionen underretter

medlemsstaterne inden for fem arbejdsdage, og det er tilladt at importere fra disse virksomheder fem arbejdsdage efter, at medlemsstaterne har modtaget denne information.

- Kommissionen offentliggør listerne i De Europæiske Fællesskabers Tidende.

3. EF-bemyndigelse af et tredjeland til at udarbejde og ajourføre virksomhedslistor

Kommissionen kan efter kontrol og/eller systemrevision på stedet af de kriterier, som er nævnt under I, give et tredjelands myndigheder mulighed for at udarbejde og ajourføre lister på følgende betingelser:

- a) En virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den er officielt godkendt til eksport til EF af tredjelandets myndigheder. Denne godkendelse er betinget af:
 - at EF-kravene er opfyldt
 - at en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

Hver virksomhed skal tildeles et godkendelsesnummer.

- b) Fabriksfartøjer og frysefartøjer skal godkendes af myndighederne i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører
- c) Områder, hvor der produceres og høstes levende toskallede bløddyr, kan kun godkendes, hvis de overholder de gældende bestemmelser i EF.
- d) Hvis EF-bestemmelserne ikke overholdes, skal myndighederne have reelle beføjelser
 - til at gennemtvinge, at mangler afhjælpes inden for en rimelig frist, og
 - til at sørge for, at eksporten til EF suspenderes, eller at virksomheder, fabriks- og frysefartøjer og områder, hvor der produceres og høstes levende toskallede bløddyr, som er under deres ansvar, mister deres godkendelse, hvis det ikke er muligt at afhjælpe manglerne inden for en rimelig frist, eller hvis folkesundheden er truet.
- e) Tredjelandenes myndigheder skal sende en ajourført liste til Kommissionen, som gør listen tilgængelig for tredjemand på et bestemt Internetsted.

Kun de virksomheder, der står på denne liste, må sende animalske produkter til EF.

4. Beslutninger i enkelttilfælde

For at tage hensyn til særlige forhold kan der efter proceduren i artikel 6 gives tilladelse til direkte import fra en virksomhed i et tredjeland, hvis sidstnævnte ikke er i stand til at give de garantier, som er nævnt under I. I så fald skal den pågældende virksomhed have en særlig godkendelse efter en kommissionskontrol. I godkendelsesbeslutningen skal de særlige betingelser for import af varer fra virksomheden anføres.

III. ANDRE BESTEMMELSER

1. Det er kun tilladt at importere produkter fra et tredjeland til EF,
 - hvis de er tilvirket i afsendelsestredjelandet eller, når det gælder fiskerivarer, af afsendelsestredjelandets fabriksfartøjer eller frysefartøjer
 - hvis de er fremstillet eller tilvirket i et andet tredjeland end afsendelsestredjelandet og produktet kommer fra en godkendt virksomhed i et tredjeland, der står på en EF-liste
 - hvis de eventuelt er tilvirket eller fremstillet i EF.
2. Om nødvendigt kan Kommissionen vedtage særlige betingelser for import af produkter til specifikke formål efter proceduren i artikel 6.

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING

om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget³,

efter fremgangsmåden i traktatens artikel 251⁴, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) EF-retsfor skrifterne fastlægger de generelle regler for den officielle kontrol med fødevarer.
- (2) Ud over de generelle regler bør der fastsættes nærmere regler for den officielle kontrol med animalske produkter for at tage hensyn til de særlige dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige risici, som sådanne produkter kan indebære.
- (3) De nærmere regler for den officielle kontrol med animalske produkter må omfatte alle aspekter af betydning for sådanne produkters sikkerhed, hvad angår menneskers og dyrs sundhed, navnlig krav vedrørende primærproduktionen og den efterfølgende håndtering, fremstilling, forarbejdning, oplagring og transport af dyr og produkter, undersøgelser af slagtedyr før slagtning, dyrevelfærd, undersøgelser af slagtekroppe efter slagtning, overholdelse af hygiejnekrav i virksomhederne, den nødvendige behandling af animalske produkter med henblik på at fjerne dyresundhedsmæssige risici samt andre foranstaltninger til beskyttelse af menneskers og dyrs sundhed.
- (4) Den officielle kontrol skal omfatte de aspekter, som er af størst betydning for beskyttelsen af menneskers og dyrs sundhed, og bør baseres på de senest foreliggende oplysninger om de problemer, som kan udgøre en fare for menneskers sundhed.

¹ EFT C [...] af [...], s. [...].

² EFT C [...] af [...], s. [...].

³ EFT C [...] af [...], s. [...].

⁴ EFT C [...] af [...], s. [...].

- (5) Den officielle kontrol bør gennemføres med henblik på at analysere og identificere potentielle sundhedsrisici for dem, der håndterer eller konsumerer animalske produkter.
- (6) De detaljerede regler for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol bør baseres på en egentlig risikoanalyse og på den videnskabelige komité's udtalelser. Der er derfor nødvendigt at foretage en risikovurdering af de nuværende procedurer for undersøgelsen før og efter slagtning. I afventning af resultaterne heraf bør de nuværende undersøgelsesprocedurer fortsat være gældende.
- (7) Det må sikres, at dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes, navnlig hvad angår en human slagtning af dyrene.
- (8) I Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked⁵, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse, er det fastsat, at den officielle kontrol af animalske produkter for at sikre den frie varebevægelighed inden for EF skal gennemføres på det sted, hvor varerne afsendes, og at der i bestemmelsesmedlemsstaten kan foretages stikprøvekontrol på bestemmelsesstedet. Foreligger der begrundet formodning om uregelmæssigheder, kan der dog foretages kontrol, medens varerne er undervejs.
- (9) EF-bestemmelserne om fødevarer sikkerhed må hvile på et solidt videnskabeligt grundlag. De videnskabelige komitéer vedrørende forbrugerbeskyttelse og levnedsmiddelsikkerhed, der er nedsat ved Kommissionens afgørelse 97/579/EF⁶, bør derfor høres, når der er behov herfor.
- (10) Da de for gennemførelsen af nærværende forordning nødvendige foranstaltninger er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen⁷, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i artikel 5 i nævnte afgørelse -

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Denne forordning fastlægger de nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige kontrol af animalske produkter til konsum.

Artikel 2

I forbindelse med denne forordning finder definitionerne i

- Rådets direktiv 89/662/EØF om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked

⁵ EFT L 395 af 30.12.1989, s. 13.

⁶ EFT L 237 af 28.8.1997, s. 18.

⁷ EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

- Rådets forordning .../... af ... om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning .../... om fødevarehygiejne
- tilsvarende anvendelse.

Artikel 3

Ud over de mere generelle krav til den officielle kontrol med fødevarer, der er fastlagt i EF-bestemmelserne, skal medlemsstaterne sikre, at animalske produkter underkastes officiel kontrol i overensstemmelse med denne forordning.

Artikel 4

Efter proceduren i artikel 5 og om nødvendigt efter at have indhentet udtalelse fra den relevante videnskabelige komité skal Kommissionen:

- a) ændre eller supplere bilagene til denne forordning for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling, navnlig hvad angår de for kød gældende procedurer for undersøgelsen før og efter slagtning
- b) vedtage eventuelle gennemførelsesbestemmelser, der er nødvendige for at sikre en ensartet anvendelse af denne forordning.

Artikel 5

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF⁸.
2. Når der henvises til nærværende stykke, finder den i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF omhandlede forskriftsprocedure anvendelse i overensstemmelse med artikel 7, stk. 3, og artikel 8 i samme afgørelse.
3. Den periode, der er omhandlet i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF, er på tre måneder.

Artikel 6

Denne forordning træder i kraft på dagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 2004.

⁸ EFT L 225 af 18.10.1968, s. 23.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

BILAG I

KONTROLKRAV FOR ALLE PRODUKTER

1. Der foretages officiel kontrol af animalske produkter i alle produktionsled fra og med den primære produktion til og med afsætningen, herunder:

- a) Kontrol på bedrifterne med henblik på at kontrollere overholdelsen af hygiejnekrav og dyresundhedsbestemmelser. Sådant kontrol kombineres med den i EF-bestemmelserne foreskrevne kontrol vedrørende dyrevelfærd, restkoncentrationer og fødevarer.

Hvis bestemmelserne vedrørende dyrevelfærd eller restkoncentrationer ikke overholdes, eller hvis der diagnosticeres sygdomme, som kan overføres til mennesker eller dyr, skal der træffes de fornødne foranstaltninger.

I forbindelse med slagtedyr skal den officielle tjeneste, der har ansvaret for undersøgelsen på slagteriet før og efter slagtingen, underrettes om ethvert problem, der er konstateret på bedriften, og som kan være af betydning for fødevarer sikkerheden.

- b) Kontrol på virksomhederne med henblik på at efterprøve eller undersøge overholdelsen af de særlige hygiejnekrav, der er fastlagt i forordning ... (om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer), navnlig kontrol af:

- overholdelsen af autorisationsbetingelserne, hvor dette er relevant
- den korrekte anvendelse af sundhedsmærkerne eller godkendelsesnumrene
- produkternes sundhedsmæssige kvalitet
- overholdelsen af temperaturkrav og i givet fald mikrobiologiske krav.

- c) Kontrol i forbindelse med afsætningen af produkterne, idet kravene i Rådets direktiv 89/662/EØF dog ikke derved indskrænkes, navnlig med henblik på at kontrollere eller undersøge:

- overholdelsen af reglerne om sundhedsmærkning
- overholdelsen af kravet om, at kølekæden ikke må brydes
- de dokumenter, som ledsager forsendelsen, hvis det er relevant.

- d) Enhver anden kontrol, der er nødvendig for at efterprøve, at EF-retsforskrifterne overholdes.

2. Under den officielle kontrol

- a) skal virksomhedens leder, ejeren eller dennes repræsentant og personer, der er ansvarlige for produkterne under afsætningen, lette gennemførelsen af kontrollen, sørge for passende arbejdsbetingelser, og efter behov stille den plads og de faciliteter til rådighed, som er påkrævet for gennemførelsen af en korrekt kontrol
- b) skal myndighederne have fri adgang til virksomhederne og alle andre infrastrukturer såsom bedrifter, fartøjer, transportmidler, auktionshaller osv.

BILAG II

KØDUNDERSØGELSE

KAPITEL I: GENERELLE KRAV FOR ALLE FORMER FOR KØD

Den officielle kontrol omfatter undersøgelse før og efter slagtning af dyr til konsum. Undersøgelserne før og efter slagtning skal foretages efter de i dette bilag beskrevne procedurer, indtil den relevante videnskabelige komité har afgivet en udtalelse om eventuelle ændringer heraf.

I. ANSVARSOMRÅDER OG KONTROLHYPPIGHED

1. Den officielle kontrol foretages under tilsyn af embedsdyrlægen og på hans ansvar. Embedsdyrlægen kan bistås af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar, ved udførelsen af følgende opgaver:
 - a) når der på bedriften skal foretages undersøgelse før slagtning, indsamling af de oplysninger, som embedsdyrlægen har behov for til vurdering af oprindelsesbesætningens eller -flokkens sundhedsstatus og for at kunne stille en diagnose
 - b) undersøgelse på slagteriet efter slagtning, forudsat at embedsdyrlægen faktisk kan føre tilsyn med medhjælpernes arbejde på selve stedet; i dette tilfælde er det medhjælperens opgave at foretage en indledende kontrol af dyrene og at bistå ved udførelsen af arbejde af rent praktisk art
 - c) undersøgelse efter slagtning, forudsat at embedsdyrlægen faktisk kan føre tilsyn med medhjælpernes arbejde på selve stedet
 - d) sundhedskontrol af opskåret og oplagret kød
 - e) kontrol af og tilsyn med autoriserede virksomheder, transportmidler osv.
2. For at kunne yde ovennævnte bistand skal medhjælperne indgå i et kontrolhold, der arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og på hans ansvar, og de skal være uafhængige af den virksomhed, der kontrolleres. Den pågældende medlemsstats myndigheder fastlægger sammensætningen af kontrolholdet på en sådan måde, at embedsdyrlægen kan føre tilsyn med udførelsen af ovennævnte arbejdsopgaver.
3. Den officielle kontrols hyppighed fastlægges på grundlag af en vurdering af de tilstedeværende sundhedsrisici. Det skal navnlig sikres:
 - a) at der på slagterier er mindst én embedsdyrlæge til stede såvel under hele undersøgelsen før slagtning som under hele undersøgelsen efter slagtning; de enkelte medlemsstater kan anmode om en undtagelse fra dette krav for at imødekomme behovet i små og mellemstore slagterier; i den forbindelse skal de forelægge Kommissionen et fuldt dokumenteret dossier som begrundelse for deres anmodning; dossieret skal indeholde oplysninger om kvalifikationerne for de kontrollører, der træder i embedsdyrlægens sted, om typen af slagterier, hvor disse skal fungere, og om de arbejdsbetingelser, hvorunder de vil foretage kontrollen; Kommissionen gennemgår dossieret og godkender i givet fald

anmodningen efter proceduren i artikel 5; i en sådan godkendelse kan der fastlægges betingelser, som skal være opfyldt, for at undtagelsen må anvendes

- b) at der i opskæringsvirksomheder mindst en gang om dagen er et medlem af kontrolholdet til stede, når der arbejdes med kødet
- c) at der på autoriserede kølelagre og pakkecentre med regelmæssige mellemrum er et medlem af kontrolholdet til stede.

4. Om nødvendigt fastsættes der nærmere bestemmelser for den i artikel 5 nævnte procedure.

II. UNDERSØGELSE FØR SLAGTNING

1. Før slagtingen skal der foretages en undersøgelse af dyrene. Belysningen skal være tilfredsstillende.
2. Hvor det er foreskrevet i denne forordning, skal undersøgelsen før slagting foregå på den bedrift, dyrene kommer fra.
3. Ved undersøgelsen skal det navnlig konstateres:
 - a) om dyrene er identificeret korrekt og ikke kommer fra en bedrift eller et område, der er omfattet af et forbud mod flytning af dyresundhedsmæssige grunde, medmindre EF-bestemmelserne tillader det
 - b) om dyrene er angrebet af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller om de udviser symptomer på eller deres almentilstand vækker formodning om en sådan sygdom
 - c) om dyrene udviser symptomer på en sygdom eller en forstyrrelse, der påvirker deres almentilstand, og som kan gøre deres kød uegnet til konsum
 - d) om dyrevelfærdsbestemmelserne er blevet overholdt
 - e) om de dyr, der sendes til slagting, er rene; hvis de ikke er rene, skal embedsdyrlægen give de nødvendige anvisninger til sikring af, at dyrene rengøres, eller det på anden måde undgås, at kødet forurenes i forbindelse med slagtingen
 - f) om dyrene kommer fra en bedrift eller et område, der er undergivet dyresundhedsmæssige eller sundhedsmæssige restriktioner
 - g) om der foreligger andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed.
 - h) om bestemmelserne om anvendelse af veterinærlægemidler er blevet overholdt.
4. Dyr:
 - der er angrebet af en anmeldelsespligtig sygdom eller en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr
 - der viser tegn på, at de har fået indgivet stoffer eller har indtaget stoffer, som kan medføre, at deres kød indebærer en fare for menneskers sundhed,må ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr skal aflives separat og deres kød skal bortskaffes på hygiejnisk måde.

5. Slagtningen skal udsættes for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller som udviser tegn på forhold, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed. Sådanne dyr skal om nødvendigt underkastes en grundig undersøgelse, så der kan stilles en diagnose. Hvis det er nødvendigt at foretage undersøgelse efter slagtning for at kunne stille en diagnose, kan embedsdyrlægen bestemme, at dyrene skal slagtes separat eller efter afslutningen af den normale slagtning. Sådanne dyr skal underkastes en undersøgelse efter slagtning, som, hvis det findes nødvendigt, skal suppleres med prøvetagning og laboratorieundersøgelser.
6. Slagtning af dyr som led i en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose eller andre zoonotiske agenser såsom salmonellose, skal foregå på de betingelser, som embedsdyrlægen fastsætter, og under dennes direkte tilsyn.

III. UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNING

1. Slagtede dyr skal straks underkastes en undersøgelse efter videnskabelige regler. Denne undersøgelse skal navnlig omfatte:
 - a) besigtigelse af det slagtede dyr og dets organer med henblik på at afsløre synlig forurening eller andre mangler
 - b) palpering og, hvis embedsdyrlægen finder det nødvendigt, indsnit i de dele af dyret, der har undergået forandringer eller af andre grunde er mistænkelige
 - c) organoleptisk undersøgelse
 - d) om nødvendigt laboratorieundersøgelser, især for at påvise tilstedeværelse af zoonotiske sygdomsagenser
 - e) de foranstaltninger, der findes nødvendige for at kontrollere overholdelsen af EF-bestemmelserne om anvendelse af veterinærlægemidler og andre kemiske stoffer, der anvendes i landbruget, og om restkoncentrationer.
2. Hvis det er nødvendigt for at stille en diagnose eller foretage yderligere undersøgelser, kan embedsdyrlægen kræve, at slagtetempoet nedsættes, eller at slagtningen standses.
3. Hvis undersøgelsen før eller efter slagtning afslører forhold, der kan have uheldige sundhedsmæssige eller dyrsundhedsmæssige følger, kan embedsdyrlægen anmode om, at der foretages de nødvendige laboratorieundersøgelser, hvis han anser dette for påkrævet for at kunne stille en diagnose eller for at fastslå restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, som den konstaterede patologiske tilstand giver formodning om en forekomst af.

Hvis der stadig er tvivl, skal der foretages de yderligere snit og undersøgelser, som er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.
4. Hvor der skal gøres indsnit i lymfeknuderne, skal der systematisk foretages flere indsnit, og knuderne skal besigtiges.
5. Det skal i forbindelse med undersøgelsen træffes forholdsregler for at sikre, at kødet ikke kontamineres, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit.

IV. NØDSLAGTNING

Af kød fra dyr, som er blevet nødslagtet, skal der ud over den normale undersøgelse efter slagtning udtages prøver med henblik på yderligere undersøgelse eller foretages andre undersøgelser, som findes nødvendige.

V. BESLUTNING PÅ GRUNDLAG AF SUNDHEDSKONTROLLEN

1. På grundlag af undersøgelsen før og efter slagtning skal følgende kød erklæres uegnet til konsum:

- a) kød fra dyr,
 - der er angrebet af en af de sygdomme, som kan give anledning til dyresundhedsmæssige restriktioner, medmindre der er indført procedurer i henhold til de gældende EF-forskrifter for at udelukke enhver dyresundhedsmæssig risiko
 - med kakeksi
 - der er blevet slagtet for unge
- b) kød, der udviser tegn på
 - kakeksi
 - generaliseret infektiøs sygdom
 - septikæmi, pyæmi, toxiæmi eller viræmi
 - restkoncentrationer af forbudte stoffer eller restkoncentrationer, der overstiger de tilladte EF-grænseværdier
 - ondartede eller mangfoldige tumorer
 - mangfoldige abscesser
 - alvorlige beskadigelser forskellige steder på slagtekroppen eller i forskellige indvolde
 - utilstrækkelig afblødning
 - udbredt blod- eller seruminfiltation
 - udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne
 - blodudtrædning
 - organoleptiske afvigelser, hvor dette er relevant
 - afvigelser i konsistens, navnlig ødem eller kraftig afmagring
 - udbredte læsioner, urenheder eller forurening
- c) dele af slagtede dyr, der udviser lokale læsioner eller lokal forurening eller infektion, som ikke berører det øvrige køds sundhedstilstand
- d) blod fra dyr, hvis kød er blevet erklæret uegnet til konsum i henhold til ovenstående, og blod forurenede med maveindhold eller andet

- e) slagtekroppe, for hvis vedkommende slagteaffaldet ikke er blevet undersøgt efter slagtning, medmindre andet er fastsat i denne forordning
- f) slagtekroppe af dyr, som på grund af andre omstændigheder efter embedsdyrlægens mening kan udgøre en fare for folkesundheden.

Embedsdyrlægen kan give instruks om, at kødet kun må anvendes til et bestemt formål som f.eks. forarbejdning.

VI. MEDDELELSE AF UNDERSØGELSESRESULTATERNE

Resultaterne af undersøgelsen før og efter slagtning registreres af embedsdyrlægen. Hvis der ved undersøgelsen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for folke- eller dyresundheden, eller der findes restkoncentrationer, skal sådanne oplysninger meddeles til den officielle tjeneste, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift, dyrene kommer fra, samt til den person, der er ansvarlig for de pågældende dyr. Efter en sådan meddelelse skal der straks træffes forholdsregler til afhjælpning af situationen.

VII. MEDHJÆLPERES FAGLIGE KVALIFIKATIONER

1. Kun personer, der har bestået en prøve, som afholdes af medlemsstatens kompetente myndighed, må ansættes som medhjælpere.
2. Kun kandidater, der kan dokumentere,
 - a) at de har fulgt en teoretisk uddannelse af mindst 400 timers varighed, herunder laboratorieøvelser, og
 - b) at de har været i praktik i mindst 200 timer,

kan gå op til ovennævnte prøve. Praktikperioden skal tilbringes på slagterier, opskæringsvirksomheder, kølelagre og kontrolsteder for kød eller, når det gælder undersøgelsen før slagtning, på en bedrift.

3. Prøverne for medhjælpere skal bestå af en teoretisk del og en praktisk del og omfatte følgende emner:
 - a) hvad angår undersøgelse på bedrifter:
 - i) den teoretiske del:
 - godt kendskab til landbruget - struktur, økonomisk betydning, produktionsmetoder, international handel osv.
 - anatomi og patologi
 - grundlæggende kendskab til sygdomme - virus, bakterier, parasitter osv.

- sygdomskontrol, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer
- hygiejne- og sundhedskontrol
- dyrevelfærd på bedriften, under transport og på slagteriet
- miljøkrav - i bygninger, på bedrifter og i almindelighed
- nationale og internationale regler
- forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol

ii) den praktiske del:

- besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder
- besøg i produktionsvirksomheder
- på- og aflæsning af transportmidler
- besøg på laboratorier
- veterinærkontrol
- dokumentation
- praktisk erfaring

b) hvad angår undersøgelse på slagterier:

i) den teoretiske del:

- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi
- grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi
- grundlæggende kendskab til hygiejne, navnlig virksomheds-hygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejds-hygiejne og kontrol med HACCP-systemet
- kendskab til metoder og procedurer for slagtning, kontrol, tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
- kendskab til de love og administrative bestemmelser, der vedrører deres arbejde
- prøvetagningsmetoder

- ii) den praktiske del:
 - identifikation af dyr
 - undersøgelse og bedømmelse af slagtede dyr
 - bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret
 - bestemmelse af et antal dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer, og kommentarer hertil
 - undersøgelse efter slagtning på et slagteri
 - hygiejnekontrol, herunder kontrol med HACCP-systemet
 - prøvetagning
 - identifikation af kød.

VIII. ANDRE FORPLIGTELSE I FORBINDELSE MED UNDERSØGELSEN

Ejeren eller den person, der er ansvarlig for dyrene, skal samarbejde med de personer, der foretager undersøgelsen før og efter slagtning. De skal sørge for, at der er adgang til dyrene, kødet og den relevante dokumentation på en sådan måde, at kontrollen kan foretages. De skal yde supplerende bistand, hvis embedsdyrlægen eller dennes medhjælper anmoder derom. Hvis de ikke samarbejder som foreskrevet, suspenderes kontrollen, indtil de indvilliger i at samarbejde i det omfang, kontrollen kræver.

KAPITEL II: KØD AF TAMHOVDYR

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

I. UNDERSØGELSE FØR SLAGTNING

Hvis undersøgelsen før slagtning foretages på slagteriet, skal dyrene underkastes denne undersøgelse senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen. Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en undersøgelse.

II. UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNING

1. Undersøgelsen efter slagtning skal efter behov omfatte:

- Indsnit i visse organer og lymfeknuder og, afhængigt af undersøgelsesresultaterne, i uterus.

- Besigtigelse eller palpering. Hvis det ved en sådan undersøgelse konstateres, at dyret har læsioner, der kan forurene slagtekroppe, udstyr, personale eller arbejdslokaler, må indsnit i sådanne organer ikke foretages i slagtelokalet eller i nogen anden del af virksomheden, hvor kød kan forurennes.

2. Undersøgelsen foretages således:

A. Kvæg over seks uger

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares and parotidei*). Undersøgelse af de udvendige tyggemusklerv ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemusklerv (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit. Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere.
- b) Besigtigelse af luftrøret. Besigtigelse og palpering af lungerne og spiserøret. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales and mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekammerne åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse og palpering af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spegelske lap for undersøgelse af galdegangen.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- h) Besigtigelse af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne.
- k) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (*sinus lactiferes*), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til konsum.

B. Kvæg under seks uger

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales*). Undersøgelse af munden og mund- og svælgslimhinderne. Palpering af tungen. Fjernelse af tonsillerne.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales and mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

C. Svin

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (*Lnn mandibulares*). Besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres.

- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af leveren og dens lymfeknuder.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne.
- k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*). Hos søer indsnit i yverets lymfeknuder.
- l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

D. Får og geder

- a) Besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælg, munden og tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af bestemmelserne om dyresundhed, kræves disse undersøgelser ikke, hvis myndighederne kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke anvendes til konsum.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*).
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

- h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.
- l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

E. Hovdyr holdt som husdyr

- a) Besigtigelse af hovedet og besigtigelse af svælget, efter at tungen er løsnet. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn retropharyngiales, mandibulares and parotidei*). Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. Tonsillerne skal fjernes.
- b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.
- c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekammerne åbnes, og skillevæggen gennemskæres.
- d) Besigtigelse af mellemgulvet.
- e) Besigtigelse og palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*).
- f) Besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales*). Om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.
- g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.
- h) Besigtigelse og palpering af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).
- i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.
- j) Besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper.
- k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*) og om nødvendigt indsnit i yverets lymfeknuder.
- l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

- m) Alle grå og hvide heste kontrolleres for melanosarkomer og melanose ved undersøgelse af skuldrenes muskulatur og lymfeknuder (*Lnn. subrhomboidi*) under skulderbladsbrusken efter løsning af den ene skuldres tilhæftning. Nyrerne frilægges og undersøges ved snit gennem hele nyren.

III. SÆRLIGE UNDERSØGELSER

A. TRIKINOSE

Kød fra svin (tamsvin, opdrættede vildsvin og vildtlevende vildsvin) og enhovede dyr skal enten undersøges til påvisning af eventuel forekomst af trikiner (*Trichinella spp*) eller underkastes kuldebehandling.

B. CYSTICERKOSE HOS SVIN OG KVÆG

Undersøgelse for *Cysticercus bovis* og *Cysticercus cellulosae* skal omfatte en undersøgelse af de dele af dyret, der kan være inficeret.

Kød fra dyr, hos hvilke der er påvist ikke-generaliseret infestation, skal efter fjernelse af de dele, der er uegnet til konsum, underkastes kuldebehandling.

C. SNIVE HOS ENHOVEDE DYR

Undersøgelse for snive hos enhovede dyr skal omfatte en omhyggelig undersøgelse af slimhinderne i luftrøret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.

Følgende fastsættes efter Den Stående Veterinærkomité-procedure efter udtalelse fra den videnskabelige komité:

- a) de metoder, der skal anvendes ved de i dette punkt omhandlede undersøgelser
- b) den kuldebehandling, kød skal underkastes i tilfælde af trikinose og cysticerkose
- c) de betingelser, på hvilke der kan indrømmes undtagelser fra kravene for de områder i EF, hvor det ved epidemiologiske undersøgelser er bevist, at der ikke findes trikinose eller snive.

IV. BESLUTNING OM AT ERKLÆRE KØD UEGNET TIL KONSUM PÅ GRUNDLAG AF UNDERSØGELSEN FØR OG EFTER SLAGTNING

1. Foruden de tilfælde, der er omhandlet i kapitel I, punkt V, erklæres følgende uegnet til konsum:
 - a) kød fra dyr:

- i) hos hvilke en af følgende tilstande er diagnosticeret:
- generaliseret aktinobacillose eller aktinomykose
 - miltbrand og miltbrandemfysem
 - generaliseret tuberkulose
 - generaliseret lymfadenitis
 - snive
 - rabies
 - tetanus
 - akut salmonellose
 - akut brucellose
 - svinerosen (Erysipelothrix)
 - botulisme
- ii) der udviser akutte forandringer som følge af bronchopneumoni, pleuritis, peritonitis, metritis, mastitis, arthritis, pericarditis, enteritis eller meningoencephalomyelitis, der er bekræftet ved en grundig undersøgelse, eventuelt suppleret med en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning; hvis resultatet af disse særlige undersøgelser er tilfredsstillende, skal slagtekroppene dog erklæres egnede til konsum, efter at de dele, der er uegnet til konsum, er blevet fjernet
- iii) der er angrebet af følgende parasitære sygdomme: generaliseret sarkosporidiose, generaliseret cysticerkose og trikinose
- iv) der er døde, dødfødte eller døde in utero
- v) der er slagtet for unge, og hvis kød er ødematisk
- vi) der udviser kliniske tegn på afmagring eller fremskreden anæmi
- vii) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, og hos hvilke der ved undersøgelsen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen; hvis sådanne tuberkuløse forandringer kun er konstateret i lymfeknuderne i et og samme organ eller på den samme del af slagtekroppen, erklæres dog kun det angrebne organ eller den angrebne del af slagtekroppen og de dertil hørende lymfeknuder for uegnet til konsum

- viii) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseundersøgelse bekræftet ved forandringer, der tyder på akut infektion; selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer, skal yver, kønsorganer og blod dog alligevel erklæres uegnet til konsum
- b) dele af slagtekroppe med omfattende forekomster af ødemer eller blodansamlinger, lokaliserede abscesser eller lokaliseret forurening
- c) slagteaffald og indvolde, der udviser patologiske forandringer af infektiøs, parasitær eller traumatisk oprindelse
- d) når en slagtekrop eller slagteaffald er angrebet af caseøs lymfadenitis eller en anden betændelsestilstand, uden at denne er generaliseret eller ledsaget af afmagring:
 - i) ethvert organ og den tilhørende lymfeknude, hvis den pågældende betændelsestilstand forekommer på overfladen af eller inden i organet eller i dettes lymfeknude
 - ii) i alle tilfælde, der ikke er omfattet af nr. i), læsionen og alle de omgivende dele, som findes relevante under hensyntagen til læsionens alder og aktivitetsgrad, idet en ældre solidt indkapslet læsion dog kan betragtes som inaktiv
- e) kød fra stikkessåret
- f) lever og nyrer af dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af planer i overensstemmelse med artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet
- g) kød med en udtalt kønslig lugt.

2. Følgende skal forsynes med et særligt mærke og forarbejdes:

- i) kød af avlsorner
- ii) kød af ukastrede svin og kryptorkide og hermafroditiske svin med en slagtekropsvægt på over 80 kg, medmindre virksomheden kan sikre, at de slagtekroppe, som har en udtalt kønslig lugt, udskilles efter en metode, der er anerkendt efter Den Stående Veterinærkomité-procedure, eller i mangel af en sådan metode, efter en metode, der er anerkendt af myndighederne.

V. SÆRLIGE BETINGELSER FOR MINDRE SLAGTERIER

- a) Slagterier, der er beliggende i regioner med særlige geografiske problemer eller som har svigtende tilførsler, og slagterier, der forsyner det lokale marked, skal oplyse veterinærtjenesten om slagtetidspunkter, antallet af dyr og hvor de kommer fra, så der kan foretages undersøgelse før slagting enten på bedriften eller på slagteriet umiddelbart inden slagtingen.

- b) Embedsdyrlægen eller en medhjælper skal foretage undersøgelsen af kødet efter slagtning. Hvis kødet udviser læsioner eller forandringer, skal undersøgelsen efter slagtningen foretages af embedsdyrlægen. Embedsdyrlægen eller medhjælperen under dennes ansvar kontrollerer med jævne mellemrum, at hygiejneforskrifterne i denne forordning overholdes.

KAPITEL III: FJERKRÆKØD

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

I. UNDERSØGELSE FØR SLAGTNING

1. Slagtning af et fjerkræparti fra en bedrift må kun tillades:

- a) hvis fjerkræet, der skal slagtes, på bedriften har undergået en undersøgelse før slagtning og er ledsaget af det sundhedscertifikat, som er vist i punkt V, eller
- b) hvis embedsdyrlægen 24 til 72 timer inden fjerkræets ankomst til slagteriet har fået forelagt et af myndighederne udfærdiget dokument indeholdende
- relevante ajourførte oplysninger om den flok, dyrene kommer fra, navnlig oplysninger fra bedriftens register om den pågældende fjerkrætype
 - bevis for, at oprindelsesbedriften er under tilsyn af en dyrlæge, der er ansvarlig for dyresundheden på bedriften.

Disse oplysninger skal vurderes, inden der tages stilling til, hvilke foranstaltninger der skal træffes med hensyn til fjerkræ fra den pågældende bedrift, navnlig hvad angår den påkrævede undersøgelse før slagtning.

Hvis betingelserne i ovenstående litra a) eller b) ikke er opfyldt, kan det besluttes:

- enten at udsætte slagtningen, indtil oprindelsesbedriften er kontrolleret med henblik på indhentning af de nødvendige oplysninger
- eller at tillade slagtning, efter at de undersøgelser, der er fastsat i nedenstående punkt 2, litra b), er gennemført.

Alle påløbne omkostninger som følge af anvendelsen af disse bestemmelser skal afholdes af opdrætteren i overensstemmelse med regler, som fastsættes af myndighederne.

For opdrættere, hvis årlige produktion ikke overstiger 20 000 høns, 15 000 ænder, 10 000 kalkuner, 10 000 gæs eller et tilsvarende antal dyr af andre fjerkræarter, kan undersøgelsen før slagtning dog foretages på slagteriet. I så fald skal opdrætteren fremlægge en erklæring om, at hans årlige produktion ikke overstiger de nævnte antal.

2. Undersøgelse før slagtning, der foretages på den bedrift, fjerkræet kommer fra, skal omfatte:

- a) gennemgang af opdrætterens registre eller dokumentation
 - b) supplerende undersøgelser til konstatering af, om fjerkræet:
 - i) lider af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme
 - ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum
 - c) regelmæssig prøvetagning af vand og foder for at kontrollere, om tilbageholdelsesperioderne er overholdt
 - d) undersøgelser for zoonotiske agenser.
3. Hvis der er tvivl om et fjerkræpartis identitet, og undersøgelsen før slagtning skal foregå på slagteriet, skal embedsdyrlægen undersøge hver kasse, hvor fjerkræet udviser de i dette kapitel, punkt 2, litra b), nævnte symptomer.
4. Hvis fjerkræet ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i punkt 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt:
- skal der, hvis fjerkræet ikke har forladt oprindelsesbedriften, udstedes et nyt sundhedscertifikat,
 - kan der, hvis fjerkræet allerede befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet og under forudsætning af, at der udstedes et nyt sundhedscertifikat, eller at fjerkræet på ny undersøges.
5. Når der er tale om klinisk sundt fjerkræ fra en flok, der skal slagtes som led i et program for bekæmpelse af infektiøse eller zoonotiske sygdomme, skal fjerkræet slagtes sidst på dagen eller under sådanne forhold, at andet fjerkræ ikke kontamineres.

Slagtning til konsum skal forbydes, hvis dyrene i en sådan flok udviser kliniske symptomer på følgende sygdomme:

- a) ornithose
- b) salmonellose.

Slagtning er tilladt ved afslutningen af den normale slagtning, såfremt der træffes forholdsregler med henblik på at minimere risikoen for bakteriespredning, og slagtefaciliteterne rengøres og desinficeres efter slagtningen. Kødet fra sådant fjerkræ skal håndteres på samme måde som kød, der er erklæret uegnet til konsum.

6. På slagterier, der er beliggende i regioner med særlige geografiske problemer eller som har svigtende tilførsler, og slagterier, der forsyner det lokale marked, skal følgende bestemmelser overholdes:
- a) Slagterierne skal underrette veterinærtjenesten om slagtetidspunktet og om dyrenes antal og oprindelse.

- b) Embedsdyrlægen eller en medhjælper skal være til stede på slagtetidspunktet. Hvis dette ikke er muligt, må kødet ikke forlade virksomheden, før undersøgelsen efter slagtning er foretaget. Embedsdyrlægen eller medhjælperen under dennes ansvar skal med jævne mellemrum kontrollere, at hygiejneforskrifterne overholdes.
- c) Myndighederne skal kontrollere distributionskæden for kød fra virksomheden og sikre, at produkter, som er erklæret uegnet til konsum, mærkes, anvendes og afhændes på behørig vis.

II. UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNING

1. Ved undersøgelsen efter slagtning skal embedsdyrlægen:
 - a) undersøge organer og kropshule på et repræsentativt antal dyr af hvert fjerkræparti med samme oprindelse
 - b) foretage en grundig kontrol af stikprøver af de dyr, hvis kød ved undersøgelsen efter slagtning er blevet erklæret uegnet til konsum
 - c) foretage yderligere undersøgelser, som findes nødvendige, hvis der er grund til at formode, at kødet fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til konsum.
2. Når der er tale om delvis udtagne dyr, hvis tarme straks er fjernet (effilé), skal organer og kropshule på et repræsentativt antal dyr i hvert parti undersøges efter udtagningen. Hvis der ved denne undersøgelse konstateres afvigelser hos flere dyr, skal alle dyrene i partiet undersøges som beskrevet i punkt 1.
3. I tilfælde af senere udtagning:
 - a) skal den i punkt 1 nævnte undersøgelse efter slagtning foretages senest 15 dage efter slagtningen, og fjerkræet skal i denne periode være oplagret ved en temperatur på under 4°C
 - b) skal udtagningen senest ved udløbet af denne periode finde sted i en virksomhed, der har autorisation hertil; i sådanne tilfælde skal slagtekroppene være ledsaget af sundhedscertifikatet i punkt VI
 - c) må fjerkrækødet ikke forsynes med sundhedsmærke, før den i punkt b) nævnte udtagning er foretaget.

III. BESLUTNING OM AT ERKLÆRE KØD UEGNET TIL KONSUM PÅ GRUNDLAG AF UNDERSØGELSEN EFTER SLAGTNING

Foruden de tilfælde, der er omhandlet i kapitel I, punkt V, skal fjerkrækød erklæres uegnet til konsum, hvis der ved undersøgelsen efter slagtning konstateres følgende:

- systematisk mykose og lokale forandringer i organerne, som mistænkes for at være fremkaldt af patogene agenser, der kan overføres til mennesker, eller deres toksiner
- kakeksi

- udbredte mekaniske læsioner, herunder læsioner som følge af udtalt forskoldning
- ascites
- udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne og systemisk parasitose.

IV. TEKNISK BISTAND

Myndighederne kan tillade, at virksomhedens medarbejdere under embedsdyrlægens direkte tilsyn udfører tekniske opgaver i forbindelse med kontrollen, såfremt de pågældende medarbejdere har fået en særlig oplæring af embedsdyrlægen. De generelle kriterier for en sådan oplæring fastlægges efter den i artikel 5 omhandlede procedure.

V. SUNDHEDSCERTIFIKAT - MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT*

for fjerkræ, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed:

Nr. ** :.....

1. Identifikation af fjerkræet

Art:

Antal dyr:

2. Fjerkræets oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse:

Identifikation af fjerkræhuset:.....

3. Fjerkræets bestemmelsessted

Fjerkræet transporteres til følgende slagteri:

.....

med følgende transportmiddel:

4. Attestation

Undertegnede erklærer, at ovennævnte fjerkræ er blevet undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. den..... og blev fundet sundt.

Udfærdiget i, den
(sted) (dato)

Stempel

.....
(dyrlægens underskrift)

** Kan udelades.

VI. SUNDHEDSCERTIFIKAT - MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsbedriften og transporteres direkte til en opskæringsvirksomhed med et særskilt lokale til udtagning af indvolde

Myndighed:

Nr. *:

1. Identifikation af de ikke-udtagne slagtekroppe

Art:

Antal:

2. De ikke-udtagne slagtekroppes oprindelse

Produktionsbedriftens adresse:

3. De ikke-udtagne slagtekroppes bestemmelsessted

De ikke-udtagne slagtekroppe transporteres til følgende opskæringsvirksomhed:

.....

4. Erklæring

Undertegnede erklærer, at ovennævnte ikke-udtagne slagtekroppe hidrører fra fjerkræ, som er blevet undersøgt før slagtning på ovennævnte produktionsbedrift kl. den..... og blev fundet sundt.

Udfærdiget i, den

(sted)

(dato)

Stempel

.....
(dyrlægens underskrift)

* Kan udelades.

KAPITEL IV: KØD AF OPDRÆTTEDE LAGOMORFER

Den generelle regel er, at de krav, der gælder for fjerkrækød, finder tilsvarende anvendelse. Hvis undersøgelsen før slagtning ikke foretages på oprindelsesbedriften, skal dyrene underkastes en sådan undersøgelse senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet. Hvis der forløber mere end 24 timer mellem undersøgelsen før slagtning og slagtningen, skal dyrene undersøges på ny umiddelbart inden slagtningen.

KAPITEL V: KØD AF OPDRÆTTET VILDT

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

I. UNDERSØGELSE FØR SLAGTNING

1. Undersøgelse før slagtning skal enten foretages på slagteriet, eller på oprindelsesbedriften inden slagtning på bedriften eller inden transport af dyrene til slagteriet. I sidstnævnte tilfælde kan undersøgelsen før slagtning på slagteriet begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten. Desuden skal dyrenes identitet kontrolleres.

Levende dyr, der er undersøgt på bedriften, skal være ledsaget af et certifikat udformet som vist i punkt III, hvori det er anført, at dyrene er blevet undersøgt på bedriften og fundet sunde.

2. Hvis undersøgelsen før slagtning ikke foretages på oprindelsesbedriften, skal dyrene underkastes en sådan undersøgelse senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet. Hvis der forløber mere end 24 timer mellem undersøgelsen før slagtning og slagtningen, skal dyrene undersøges på ny umiddelbart inden slagtningen.

Hvert dyr eller hvert parti dyr, der sendes til slagtning, skal være identificeret ved mærkning, så det er muligt for myndighederne at bestemme dets oprindelse.

II. UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNING

Kød fra arter, der er modtagelige for trikinose, skal undersøges med henblik på påvisning af trikiner.

III. SUNDHEDSCERTIFIKAT - MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for levende opdrættet vildt, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed:

Nr. * :

I. Identifikation

Dyreart:

Antal:

Identifikationsmærkning:

II. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse:

III. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri:

.....

med følgende transportmiddel:

IV. Erklæring

Undertegnede erklærer, at ovennævnte dyr blev underkastet undersøgelse før slagting på ovennævnte bedrift den..... (dato)klokkenog blev fundet sunde.

Udfærdiget i, den
(sted) (dato)

Stempel

.....
(dyrlægens underskrift)

* Kan udelades.

KAPITEL VI: KØD AF VILDTLEVENDE VILDT

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

I. KØDKONTROL

1. Vildtlevende vildt skal undersøges hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildtbehandlingsvirksomheden.

2. Ved kødkontrollen skal embedsdyrlægen:

a) besigtige slagtekroppen, kropshulen og om muligt organerne med henblik på:

- at fastslå eventuelle afvigelser; i den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra jægeren vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen
- at undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse.

Hvis en besigtigelse ikke i sig selv giver tilstrækkeligt grundlag for en vurdering af vildtet, skal der foretages en mere omfattende undersøgelse på et laboratorium.

b) undersøge, om der forekommer organoleptiske afvigelser

c) om nødvendigt palpere organerne

d) foretage en stikprøveanalyse for forekomst af restkoncentrationer, herunder miljøforurenende stoffer, hvis der er begrundet mistanke om forekomst heraf; når der foretages en mere omfattende undersøgelse som følge af en sådan mistanke, skal dyrlægen udsætte sin vurdering af alle dyr fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som må formodes at udvise de samme afvigelser, indtil nævnte undersøgelse er afsluttet

e) undersøge om der er forhold, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, navnlig:

- i) unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på
- ii) generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen
- iii) arthritis, orchitis, forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse
- iv) fremmedlegemer i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet
- v) betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer

- vi) tydelige afvigelser i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt
 - vii) gamle, åbne knoglebrud
 - viii) kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer
 - ix) nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde
 - x) andre tydelige og omfattende ændringer, som f.eks. forrådnelse.
3. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.
 4. Når der er tale om hele stykker småvildt, som ikke er blevet udtaget umiddelbart efter nedlæggelsen, skal embedsdyrlægen foretage kødundersøgelse af en repræsentativ stikprøve af dyrene fra samme jagtudbytte. Hvis der ved undersøgelsen konstateres en sygdom, der kan overføres til mennesker, eller fejl som nævnt under punkt 2, skal dyrlægen foretage yderligere kontrol af partiet som helhed med henblik på at afgøre, om partiet skal erklæres uegnet til konsum, eller om der skal foretages en individuel undersøgelse af hver enkelt dyrekrop.
 5. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og undersøgelser af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.
 6. Hvis der er tale om vildsvin eller andre arter, der er modtagelige for trikinose, skal der foretages analyse af flere kødprøver fra hvert dyr. Der skal mindst tages prøver fra tygge- og mellemgulvsmusklerne, nederste forbensmuskulatur, den interkostale muskulatur og tungemuskulaturen. Prøverne skal analyseres efter metoder, der er godkendt efter den i artikel 5 nævnte procedure og på grundlag af en udtalelse fra Den Videnskabelige Veterinærkomité.

II. BESLUTNING OM AT ERKLÆRE KØD UEGNET TIL KONSUM PÅ GRUNDLAG AF UNDERSØGELSEN

Foruden de tilfælde, der er omhandlet i kapitel I, punkt V, erklæres følgende kød af vildtlevende vildt uegnet til konsum:

- kød, der udviser læsioner, bortset fra friske læsioner hidrørende fra nedlæggelsen, eller lokaliserede misdannelser eller afvigelser, hvis disse gør kødet uegnet til konsum eller indebærer fare for menneskers sundhed
- kød, der ved kødkontrollen udviser kendetegn som anført i punkt I, nr. 2, litra e), i dette kapitel
- kød, i hvilket der er konstateret trikinose
- kød, der udviser afvigelser, som kan gøre kødet uegnet til konsum.

BILAG III

LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

1. Myndighederne fastsætter beliggenhed og grænser for de områder, hvor der må produceres toskallede bløddyr. På grundlag af den fækale forurening skal myndighederne klassificere de områder, hvor det er tilladt at høste toskallede bløddyr, i følgende tre kategorier:
 - a) **Klasse A-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde betingelserne i punkt IV i dette afsnit.
 - b) **Klasse B-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning.
 - c) **Klasse C-områder:** Områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som dog først må afsættes efter genudlægning i en lang periode (mindst to måneder).

2. Med henblik på bestemmelsen af et områdes fækale forurening skal myndighederne:
 - udarbejde en oversigt over sandsynlige kilder til forurening af produktområdet forårsaget af mennesker eller dyr
 - undersøge de mængder af organiske forurenende stoffer, som udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving både i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.
 - bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet
 - udarbejde et program for prøveudtagning af toskallede bløddyr i produktionsområdet, som er baseret på en undersøgelse af konstaterede data, med sammenligning af en række prøver med en geografisk fordeling af prøveudtagningsstederne og en prøveudtagningsfrekvens, der sikrer, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

3. Kontrolordningen til beskyttelse af folkesundheden skal omfatte periodisk overvågning af produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr for at:
 - a) forebygge eventuelle vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyr oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål
 - b) kontrollere den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne
 - c) kontrollere, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr
 - d) kontrollere, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, for hvilke der skal fastsættes maksimalgrænseværdier efter den i artikel 5 omhandlede procedure.

I forbindelse med ovenstående punkt b), c) og d) skal der opstilles prøvetagningsplaner for gennemførelsen af en sådan kontrol med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvor høstningsperioderne ikke er regelmæssige.

4. I prøvetagningsplanerne for produktions- og genudlægningsområder skal der især tages hensyn til:

- a) de sandsynlige udsving i den fækale forurening
- b) de mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner; Prøveudtagningen skal tilrettelægges som følger:
 - i) overvågning af plankton: Periodisk prøvetagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og den geografiske fordeling heraf. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøvetagning, hvor antallet af prøvetagningssteder og af de prøver, der tages i vækst- og fangstområderne, forøges, og
 - ii) periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.

Bløddyr fra det pågældende område må ikke afsættes, inden en ny prøvetagning har givet tilfredsstillende resultater af toksicitetsprøverne.

c) en eventuel forurening af bløddyrene.

Hvis prøvetagningen viser, at afsætningen af levende toskallede bløddyr kan udgøre en fare for menneskers sundhed, skal myndighederne lukke det produktionsområde, de kontaminerede bløddyr kommer fra, indtil situationen igen er tilfredsstillende.

5. Myndighederne skal foretage kontrol i produktionsområder, hvor høstning af toskallede bløddyr er forbudt eller undergivet særlige betingelser, så det sikres, at produkter, som er sundhedsskadelige for mennesker, ikke afsættes.

6. Der skal indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at det endelige produkt opfylder de fastsatte krav, og navnlig at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

7. Myndighederne skal:

a) opstille og ajourføre en liste over godkendte produktions- og genudlægningsområder med oplysning om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvorfra det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i henhold til dette afsnit.

Denne liste skal meddeles de parter, der berøres af dette afsnit, herunder producenterne og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre.

b) straks underrette de parter, der berøres af dette afsnit, især producenterne og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i produktionsområdets beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det.

BILAG IV
FISKERIVARER

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

1. Den officielle kontrol af fiskerivarer skal foretages på landingstidspunktet eller inden første salg på en auktion eller et engrosmarked.

2. Den officielle kontrol omfatter:

a) Organoleptisk kontrol.

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, om friskhedskriterierne i EF-forskrifterne er overholdt. Hvis der er tvivl om, hvorvidt varerne er friske, skal der foretages en fornyet organoleptisk bedømmelse.

b) Kemisk analyse.

Hvis den organoleptiske bedømmelse giver anledning til tvivl om fiskerivarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme indholdet af TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen).

Niveauerne for TVB-N skal præciseres for hver artskategori efter den i artikel 5 omhandlede procedure.

Hvis den organoleptiske bedømmelse giver anledning til mistanke om andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers sundhed, kan der tages prøver med henblik på at fastslå årsagerne.

c) Kontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i EF-forskrifterne, er overholdt.

d) Kontrol med forurenende stoffer.

Der skal etableres en overvågningsordning til kontrol af fiskerivarers indhold af forurenende stoffer såsom tungmetaller og chlorerede organiske stoffer fra vandmiljøet.

e) Mikrobiologisk kontrol, hvor en sådan er nødvendig.

f) Kontrol for at efterprøve, at EF-forskrifterne vedrørende endoparasitter er overholdt.

Om nødvendigt fastsættes følgende efter den i artikel 5 omhandlede procedure på grundlag af udtalelse fra den videnskabelige komité:

- friskhedskriterier for den organoleptiske bedømmelse af fiskerivarer, navnlig hvis sådanne kriterier ikke er fastsat i de gældende EF-bestemmelser

- påvisningsgrænser, analysemetoder og prøvetagningsplaner, der skal anvendes ved gennemførelsen af den ovenfor omhandlede officielle kontrol.

3. Følgende skal erklæres uegnet til konsum:

- a) Fiskerivarer, der ved den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol er fundet uegnede til konsum.
- b) Fisk eller dele af fisk, der ikke er blevet ordentligt undersøgt med henblik på påvisning af endoparasitter som fastsat i EF-forskrifterne.
- c) Fiskerivarer, der i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer fra vandmiljøet, såsom tungmetaller og chlorerede organiske stoffer, i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse med føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker.
- d) Giftige fisk og fiskerivarer, der indeholder biotoksiner.
- e) Fiskerivarer eller dele deraf, der betragtes som sundhedsfarlige.

BILAG V

MÆLK OG MEJERIPRODUKTER

Ud over de generelle kontrolkrav gælder følgende krav:

Kontrol af bedrifter

Den rå mælk skal komme fra bedrifter, der kontrolleres af medlemsstatens myndigheder for at efterprøve, at de betingelser vedrørende menneskers og dyrs sundhed, der gælder for mælkeproduktion, er overholdt. Kontrolhyppigheden skal afpasses efter risikoen. Sådant kontrol kan kombineres med kontrol i henhold til andre EF-bestemmelser.

Forslag til

RÅDETS FORORDNING

om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR –

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37,

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet²,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg³, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Som led i den fælles landbrugspolitik er der fastsat særlige dyresundhedsbestemmelser for handel inden for EF med og import fra tredjelande af animalske produkter, der er omfattet af traktatens bilag I.
- (2) Ved hjælp af disse bestemmelser har handelshindringerne for de pågældende produkter kunnet fjernes, hvilket har bidraget til oprettelsen af det indre marked og samtidig sikret et højt niveau for beskyttelse af dyresundheden.
- (3) Disse særlige bestemmelser findes i følgende direktiver:
 - Rådets direktiv 72/461/EØF af 12. december 1972 om veterinærpolitimæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet⁴, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse
 - Rådets direktiv 80/215/EØF af 22. januar 1980 om veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med samhandelen med kødprodukter inden for Fællesskabet⁵, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse

¹ EFT C [...] af [...], s. [...].

² EFT C [...] af [...], s. [...].

³ EFT C [...] af [...], s. [...].

⁴ EFT L 302 af 31.12.1972, s. 24.

⁵ EFT L 47 af 21.2.1980, s. 4.

- Rådets direktiv 91/67/EØF af 28. januar 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter⁶, senest ændret ved direktiv 98/45/EF⁷

⁶ EFT L 46 af 19.2.1991, s. 1.

⁷ EFT L 189 af 3.7.1998, s. 12.

- Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande⁸, senest ændret ved direktiv 93/121/EF⁹
 - Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt¹⁰, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse
 - Rådets direktiv 92/45/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med nedlægning af vildtlevende vildt og afsætning af kød deraf¹¹, senest ændret ved direktiv 97/79/EF¹²
 - Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter¹³, senest ændret ved direktiv 96/23/EF¹⁴
 - Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1992 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser, som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF¹⁵, senest ændret ved direktiv 97/79/EF.
- (4) Formålet med disse direktiver er at forebygge spredning af dyresygdomme ved afsætning af animalske produkter.
- (5) De nævnte direktiver indeholder fælles bestemmelser, bl.a. om restriktioner over for afsætning af produkter fra en bedrift eller et område, der er ramt af en epizooti, og krav om, at produkter fra områder, der er undergivet restriktioner, skal behandles med henblik på at tilintetgøre sygdomsagenset.
- (6) Disse fælles bestemmelser kan harmoniseres, og det er i den forbindelse muligt at fjerne de eventuelle mangler på konsekvens, som er opstået ved vedtagelsen af de særlige dyresundhedsbestemmelser. En sådan harmonisering vil også sikre en ensartet gennemførelse af dyresundhedsbestemmelserne i hele EF, ligesom EF-retsfor skrifterne vil få en mere gennemsigtig struktur.
- (7) Veterinærkontrollen af animalske produkter bestemt for samhandelen skal udføres i overensstemmelse med Rådets direktiv 89/662/EØF af 11 december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked¹⁶, senest ændret ved direktiv 92/118/EØF. Direktiv 89/662/EØF

⁸ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 35.

⁹ EFT L 340 af 31.12.1993, s. 39.

¹⁰ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 41.

¹¹ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 35.

¹² EFT L 24 af 30.1.1998, s. 31.

¹³ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 1.

¹⁴ EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10.

¹⁵ EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49.

¹⁶ EFT L 395 af 30.12.1989, s. 13.

indeholder beskyttelsesforanstaltninger, som kan indføres i tilfælde af en alvorlig fare for dyresundheden.

- (8) Produkter, der importeres fra tredjelande, må ikke udgøre en sundhedsfare for EF's husdyrbestand.
- (9) I den forbindelse må der udvikles procedurer til forebyggelse af, at der indføres epizootier. Sådanne procedurer bør også omfatte en vurdering af dyresundhedssituationen i de pågældende tredjelande.
- (10) Der må udvikles procedurer for vedtagelsen af generelle eller særlige regler eller kriterier for import af animalske produkter.
- (11) Bestemmelser om import af kød af tamhovdyr og kødprodukter af eller med sådant kød findes allerede i Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg, svin, får og geder samt fersk kød og kødprodukter fra tredjelande¹⁷, senest ændret ved direktiv 97/79/EF.
- (12) Procedurerne for import af kød og kødprodukter kan benyttes som forbillede ved import af andre animalske produkter.
- (13) Veterinærkontrollen af animalske produkter, der importeres til EF fra tredjelande, skal udføres i overensstemmelse med Rådets direktiv 97/78/EF af 18. december 1997 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet¹⁸. Direktiv 97/78/EØF indeholder beskyttelsesforanstaltninger, som kan indføres i tilfælde af en alvorlig fare for dyresundheden.
- (14) Der må tages hensyn til de bestemmelser, som er fastsat af Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE), når der vedtages bestemmelser for den internationale handel.
- (15) Der må sørges for tilrettelæggelse af EF-systemrevisioner og -kontrol med henblik på at sikre en ensartet anvendelse af dyresundhedsbestemmelserne.
- (16) De produkter, der omfattes af denne forordning, er opført i traktatens bilag I.
- (17) Da de for gennemførelsen af nærværende forordning nødvendige foranstaltninger er generelle foranstaltninger efter artikel 2 i Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen¹⁹, bør de vedtages efter forskriftsproceduren i artikel 5 i nævnte afgørelse -

¹⁷ EFT L 302 af 31.12.1972, s. 28.

¹⁸ EFT L 24 af 30.1.1998, s. 9.

¹⁹ EFT L 184 af 17.7.1993, s. 23.

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Denne forordning fastlægger dyresundhedsbestemmelser for afsætning og import fra tredjelande af animalske produkter.

Artikel 2

I forbindelse med denne forordning anvendes de definitioner, der er fastlagt i de i bilag I nævnte direktiver og, hvor det er relevant, i Rådets forordning .../... om fødevarerhygiejne.

KAPITEL I

DYRESUNDHEDSBETINGELSER FOR PRODUKTION OG AFSÆTNING AF EF-PRODUKTER

Artikel 3

Afsætningen af animalske produkter må ikke medføre spredning af sygdomme, der kan overføres til dyr. I den forbindelse skal følgende regler overholdes:

1. Produkter af animalsk oprindelse skal være fremstillet af dyr, der opfylder de sundhedsbetingelser, som er fastsat i de relevante EF-bestemmelser.
2. Animalske produkter skal være fremstillet af dyr:
 - a) der kommer fra en bedrift, et område eller et delområde eller, for så vidt angår akvakulturprodukter, fra et akvakulturbrug, en zone eller en del af en zone, som ikke er undergivet dyresundhedsrestriktioner for de pågældende dyr og produkter, navnlig restriktioner, der er fastlagt i henhold til de i bilag I nævnte bestemmelser, og andre sygdomsbekæmpelsesforanstaltninger, der er foreskrevet i EF-bestemmelserne
 - b) der ikke er blevet slagtet på et slagteri, hvor der på slagtetidspunktet fandtes dyr smittet med eller mistænkt for at være smittet med en af de sygdomme, der er omfattet af de i litra a) nævnte bestemmelser, eller slagtekroppe af sådanne dyr.
3. Uanset del 2, men på betingelse af, at de i bilag I nævnte sygdomsbekæmpelsesforanstaltninger iagttages, gælder dog følgende:
 - a) Afsætning af animalske produkter, der kommer fra et område eller et delområde, som er undergivet dyresundhedsrestriktioner, men som ikke kommer fra en bedrift, der er smittet eller mistænkt for at være smittet, er tilladt, for så vidt følgende betingelser, alt efter tilfældet, opfyldes:
 - Produkterne skal, inden de underkastes nedennævnte behandling, fremstilles, håndteres, transporteres og oplagres adskilt fra eller på andre tidspunkter end produkter, der opfylder alle dyresundhedsbetingelser.

- Produkterne skal have undergået en behandling, der er tilstrækkelig til at udelukke den pågældende dyresundhedsmæssige risiko.
- Behandlingen skal foretages på en virksomhed, der er godkendt hertil af den medlemsstat, hvor den dyresundhedsmæssige risiko er opstået.
- De produkter, der skal underkastes en behandling, skal være behørigt identificeret.

Dette stykke skal anvendes i overensstemmelse med bilag II og bilag III, nr. 1 og 2, eller med de nærmere regler, der vedtages efter den i artikel 11 nævnte procedure.

- b) Afsætning af akvakulturprodukter, der ikke opfylder betingelserne i stk. 2, er tilladt, såfremt betingelserne i bilag III, nr. 3, og i givet fald de yderligere betingelser, der fastlægges efter den i artikel 11 nævnte procedure, er opfyldt.
4. Der kan i særlige situationer indrømmes undtagelser fra stk. 2 efter den i artikel 11 nævnte procedure. I sådanne tilfælde skal der især tages hensyn til:
- a) de foranstaltninger og undersøgelser af dyrene, der skal foretages
 - b) de særlige sygdomskendetegn hos de pågældende arter.

Hvis sådanne undtagelser indrømmes, skal alle foranstaltninger, der er påkrævede for at sikre, at dyresundheden i EF beskyttes, vedtages efter samme procedure.

5. Hvis:

- der af dyresundhedsmæssige grunde er vedtaget bestemmelser efter artikel 9 i direktiv 89/662/EØF med krav om, at animalske produkter fra en medlemsstat skal ledsages af et sundhedscertifikat, eller
- produkter skal ledsages af et certifikat af hensyn til dyresundhedsforholdene i en medlemsstat eller en del af en medlemsstat,

skal udformningen af sådanne certifikater være i overensstemmelse med en model, som fastlægges efter den i artikel 11 nævnte procedure. Certifikaterne skal i det mindste være udfærdiget på den udstedende myndigheds sprog og på bestemmelsesstedets sprog. Originaleksemplaret af certifikatet skal ledsage produkterne, og det må kun bestå af ét blad og kun gælde én modtager.

Artikel 4
(Officiel kontrol)

Medlemsstaternes myndigheder foretager officiel kontrol for at sikre, at denne forordning, gennemførelsesbestemmelserne hertil og eventuelle beskyttelsesforanstaltninger for animalske produkter, der er truffet på grundlag heraf, overholdes.

De nærmere bestemmelser om denne kontrol, om kontrolresultaterne og om de beslutninger, der skal træffes på grundlag af kontrolresultaterne, fastsættes efter den i artikel 11 nævnte procedure.

Artikel 5
(Opfølgning af den officielle kontrol og klageadgang)

Hvis der konstateres overtrædelser af dyresundhedsbestemmelserne, skal der træffes foranstaltninger til at bringe forholdene i orden.

Hvis den eller de fysiske eller juridiske personer, der er involveret i overtrædelserne, ikke bringer forholdet i orden inden for den frist, myndighederne fastsætter, eller hvis der er konstateret en alvorlig fare for dyresundheden, træffes der restriktive foranstaltninger vedrørende produktion og afsætning af de pågældende produkter. Sådanne foranstaltninger kan omfatte et forbud mod produktion og afsætning af animalske produkter samt tilbagekaldelse og om nødvendigt destruktion af produkter, der allerede er bragt på markedet.

Overtrædelser af denne forordning, gennemførelsesbestemmelserne hertil eller eventuelle beskyttelsesforanstaltninger vedrørende animalske produkter, samt undladelse af at samarbejde med myndighederne medfører, at de nationale myndigheder iværksætter strafferetlige og/eller administrative sanktioner.

Medlemsstaterne skal tage hensyn til resultaterne af EF-kontrollen, når de træffer korrigerende foranstaltninger eller iværksætter strafferetlige og/eller administrative sanktioner.

De klagemuligheder, der ifølge den nationale lovgivning i medlemsstaterne består med hensyn til afgørelser, som myndighederne træffer, berøres ikke af denne forordning.

Artikel 6
(EF-kontrol og -systemrevision)

1. Ekspertyper fra Kommissionen kan i samarbejde med medlemsstaternes myndigheder foretage kontrol og systemrevision i alle produktions- og afsætningsled for animalske produkter samt af myndighedernes opbygning og funktion i medlemsstaterne for at sikre en ensartet anvendelse af denne forordning, gennemførelsesbestemmelserne hertil og eventuelle beskyttelsesforanstaltninger, der er truffet på grundlag heraf. Kommissionens eksperter kan ledsages af repræsentanter for medlemsstatens ansvarlige myndighed og af eksperter udpeget af Kommissionen, når der foretages systemrevision og/eller kontrol.
2. Kommissionen giver regelmæssigt medlemsstaterne meddelelse om sit generelle program for systemrevision og/eller kontrol, ligesom den underretter dem om resultaterne heraf.
3. Proceduren for kontrol og/eller systemrevision som omhandlet i stk. 1 kan fastsættes eller ændres efter den i artikel 11 nævnte procedure.
4. For at systemrevisionen og/eller kontrollen kan gennemføres effektivt, yder den medlemsstat, på hvis område systemrevisionen og/eller kontrollen finder sted, den fornødne bistand, og den stiller den dokumentation til rådighed, som Kommissionens eksperter ønsker i forbindelse med kontrollen.

5. Kommissionen sørger for, at de eksperter, der er nævnt i stk. 1, har den fornødne uddannelse i fødevarerhygiejne og -sikkerhed, i systemrevisionsmetoder og, hvis det er relevant for deres opgaver, i principperne bag HACCP-systemet (Hazard Analysis Critical Control Point System), så de kan udføre deres opgaver på kvalificeret vis.
6. Medlemsstaterne sørger for, at de eksperter, der er nævnt i stk. 1, har adgang til alle lokaler og dele af lokaler samt til alle oplysninger, som er af betydning for, at de kan udføre deres opgaver i henhold til denne forordning.

Hvis der under EF-systemrevision og/eller –kontrol konstateres en alvorlig fare for dyresundheden, træffer den pågældende medlemsstat straks de foranstaltninger, der er nødvendige for at beskytte dyresundheden. Hvis der ikke træffes sådanne foranstaltninger, eller de truffene foranstaltninger findes utilstrækkelige, træffer Kommissionen de foranstaltninger, der er nødvendige for at beskytte dyresundheden, og den underretter medlemsstaterne herom.

KAPITEL II

IMPORT FRA TREDJELANDE

Artikel 7

(Generelle bestemmelser)

Bestemmelserne for import af animalske produkter fra tredjelande skal være i overensstemmelse med eller svare til dem, der gælder for produktion og afsætning af EF-produkter.

Artikel 8

(Overholdelse af EF-bestemmelserne)

For at sikre overholdelsen af den generelle forpligtelse, der er fastlagt i artikel 7, vedtages følgende efter den i artikel 11 nævnte procedure:

1. Der opstilles lister over de tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra import af nærmere angivne animalske produkter er tilladt.

Ved opstillingen af listerne, skal der især tages hensyn til:

- tredjelandets lovgivning
- myndighedernes og kontroltjenesternes opbygning i tredjelandet, disses beføjelser og det tilsyn, de er undergivet, samt deres muligheder for effektivt at føre kontrol med anvendelsen af den gældende lovgivning
- de faktiske dyresundhedsbetingelser for produktion, fremstilling, håndtering, oplagring og forsendelse af animalske produkter til EF
- de garantier, som tredjelandet kan give med hensyn til overholdelsen de relevante dyresundhedsbetingelser

- erfaringen med afsætningen af produktet fra tredjelandet og resultaterne af den foretagne importkontrol
- resultaterne af EF-inspektioner i tredjelandet
- den sundhedsstatus, som husdyrbestanden, andre husdyr og vildtbestanden i tredjelandet har, navnlig med hensyn til eksotiske dyresygdomme og generelle sundhedsforhold i landet, der eventuelt kan udgøre en fare for folke- eller dyresundheden i EF
- den regelmæssighed og hurtighed, hvormed tredjelandet giver oplysning om forekomst på dets område af infektiøse eller smitsomme dyresygdomme, navnlig de sygdomme der er opført på liste A og B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE), eller, for akvakulturdyrs vedkommende, de anmeldelsespligtige sygdomme, der er opført i OIE's sundhedskodeks for akvakulturdyr
- de bestemmelser, der i tredjelandet gælder for forebyggelse og bekæmpelse af infektiøse eller smitsomme dyresygdomme, og anvendelsen heraf, herunder også bestemmelser om import fra andre lande.

Den liste, der opstilles i henhold til dette stykke, kan kombineres med andre lister, der er opstillet af hensyn til folkesundheden.

2. Der fastsættes særlige importbetingelser for hvert tredjeland eller gruppe af tredjelande under hensyntagen til sundhedssituationen i det pågældende tredjeland eller gruppen af tredjelande. Sådanne betingelser skal omfatte nærmere enkeltheder vedrørende det sundhedscertifikat, der skal ledsage forsendelser til EF. Sådanne certifikater:

- skal udfærdiges på bestemmelsesmedlemsstatens sprog og mindst et af sprogene i den medlemsstat, hvor kontrollen på grænsekontrolstedet finder sted; kontrol- eller bestemmelsesmedlemsstaten kan tillade, at der anvendes et andet EF-sprog end dets eget
- skal ledsage produkterne i original
- skal bestå af et enkelt blad
- må kun gælde én modtager.

Certifikatet skal udstedes den dag, hvor produkterne læses for at blive sendt til bestemmelseslandet, og det skal underskrives af en repræsentant for den relevante myndighed. Det kan kombineres med det certifikat, der skal forelægges i henhold til bestemmelserne om folkesundhed.

3. Om nødvendigt vedtages følgende:

- gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, og
- kriterier for klassificering af tredjelande og dele deraf, med hensyn til dyresygdomme.

Artikel 9
(EF-kontrol og -systemrevision)

1. Ekspertes fra Kommissionen kan i tredjelande foretage kontrol og/eller systemrevision i alle produktionsled, som er omfattet af denne forordning, med henblik på at kontrollere at EF-dyresundhedsbestemmelserne eller tilsvarende bestemmelser overholdes. Kommissionens eksperter kan ledsages af andre eksperter, som Kommissionen måtte udpege i forbindelse med systemrevisionen og/eller kontrollen.
2. Den i stk. 1 nævnte systemrevision og/eller kontrol i tredjelande foretages på Kommissionens vegne, og Kommissionen bærer omkostningerne i forbindelse hermed.
3. Proceduren for den i stk. 1 nævnte systemrevision og/eller kontrol i tredjelande kan fastsættes eller ændres efter den i artikel 11 nævnte procedure.
4. Hvis der under EF-systemrevision og/eller –kontrol konstateres en alvorlig fare for dyresundheden, træffer Kommissionen straks de foranstaltninger, der er nødvendige for at beskytte dyresundheden, og den underretter straks medlemsstaterne herom.
5. Kommissionen sørger for, at dens eksperter og andre eksperter som nævnt i stk. 1 har den fornødne uddannelse i dyresundhed og systemrevisionsmetoder, så de kan varetage deres opgaver på kvalificeret vis.

KAPITEL III

AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 10

Bilagene kan ændres eller suppleres efter den i artikel 11 nævnte procedure. Denne procedure skal navnlig anvendes ved fastlæggelsen af kriterierne for klassificering af tredjelande eller dele deraf, med hensyn til bestemte sygdomme.

Artikel 11

(Den Stående Veterinærkomité-procedure)

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF²⁰.
2. Når der henvises til nærværende stykke, finder den i artikel 5 i afgørelse 1999/468/EF omhandlede forskriftsprocedure anvendelse i overensstemmelse med artikel 7, stk. 3, og artikel 8 i samme afgørelse.
3. Den periode, der er omhandlet i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF, er på tre måneder.

²⁰ EFT L 225 af 18.10.1968, s. 23.

Artikel 12

Medlemsstaterne giver Kommissionen meddelelse om de bestemmelser, de specielt vedtager med henblik på gennemførelsen af denne forordning, samt om alle retsmidler, der anvendes, og foranstaltninger, der træffes, for at sikre forordningens gennemførelse og håndhævelse.

Artikel 13

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. januar 2004.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Rådets vegne
Formand

BILAG I

SYGDOMME, DER SKAL TAGES HENSYN TIL VED SAMHANDELEN MED ANIMALSKE PRODUKTER

I. SYGDOMME, FOR HVILKE DER ER INDFØRT KONTROLFORANSTALTNINGER I EF-BESTEMMELSERNE

SYGDOM	DIREKTIV
Klassisk svinepest	Rådets direktiv 80/217/EØF om fællesskabsforanstaltninger til kontrol med klassisk svinepest
Mund- og klovesyge	Rådets direktiv 85/511/EØF om fællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af mund- og klovesyge
Aviær influenza	Rådets direktiv 92/40/EØF om fællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af aviær influenza
Newcastle disease	Rådets direktiv 92/66/EØF om fællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af Newcastle disease
Kvægpest Fåre- og gedepest Smitsomt blæreudslæt hos svin	Rådets direktiv 92/119/EØF om generelle fællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af visse dyresygdomme samt om specifikke foranstaltninger vedrørende blæreudslæt hos svin
Infektiøs lakseanæmi (ISA) Infektiøs hæmatopoietisk nekrose (IHN) Egtvedsyge (VHS)	Rådets direktiv 93/53/EØF om minimumsfællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af visse fiskesygdomme
Sygdomme hos bløddyr	Rådets direktiv 95/70/EF om minimumsfællesskabsforanstaltninger til bekæmpelse af visse sygdomme hos toskallede bløddyr

II. FORANSTALTNINGER VEDRØRENDE AFRIKANSK SVINEPEST

Indtil der er vedtaget særlige kontrolforanstaltninger for afrikansk svinepest, finder direktiv 80/217/EØF tilsvarende anvendelse i tilfælde af udbrud af afrikansk svinepest. Uanset bestemmelserne i nævnte direktiv skal beslutninger om at bringe restriktioner, der er truffet i henhold til dette punkt, til ophør, vedtages efter den i artikel 11 nævnte procedure.

1. Kød

En medlemsstat, på hvis område der er konstateret afrikansk svinepest, skal udstede et øjeblikkeligt forbud mod, at der fra den del af dets område, hvor sygdomsudbruddet har fundet sted, sendes fersk svinekød til den øvrige del af EF.

Ved fastlæggelsen af dele af området som ovenfor omhandlet tages der især hensyn til følgende:

- de metoder, der anvendes til bekæmpelse af sygdommen, navnlig fjernelse af svin fra bedrifter, der er eller mistænkes for at være inficerede eller smittede
- det pågældende delområdes areal og dets administrative og geografiske grænser
- sygdommens forekomst og dens tendens til spredning
- de foranstaltninger, der er truffet til at forebygge spredning
- de foranstaltninger, der er truffet til at begrænse og føre kontrol med flytning af svin både inden for og ud af den pågældende del af området.

2. Kødprodukter

En medlemsstat, på hvis område der er konstateret afrikansk svinepest, skal udstede et øjeblikkeligt forbud mod, at der fra den del af dets område, hvor sygdomsudbruddet har fundet sted, sendes kødprodukter til den øvrige del af EF. Undtagelsesbestemmelsen i artikel 3, stk. 3, finder dog anvendelse på kødprodukter, der har undergået en af de behandlinger, der er nævnt i bilag III, punkt 1, litra a) og e).

BILAG II

Særligt identifikationsmærke for fersk kød fra et område eller en del af et område, der ikke opfylder alle relevante dyresundhedsbetingelser

Fersk kød fra dyr, som kommer fra en bedrift i et område, der er undergivet dyresundhedsmæssige restriktioner for en af de sygdomme, der er nævnt i bilag I, og som skal underkastes en behandling for at fjerne den pågældende dyresundhedsmæssige risiko, skal identificeres på følgende måde:

1. Sundhedsmærket for fersk kød skal dækkes af et retvinklet kryds, der er anbragt på skrå, således at midtpunktet befinder sig i midten af mærket, og oplysningerne på dette stadig kan læses.
2. Mærket kan også anbringes med et enkelt stempel; mærket skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:
 - i den øverste del navnet på afsendelseslandet med versaler
 - i den midterste del slagteriets veterinære autorisationsnummer
 - i den nederste del en af følgende forkortelser: CE-EF-EK-EC-EY-EG
 - to skråtliggende på hinanden vinkelrette linjer med skæringspunkt i stemplets centrum og således anbragt, at oplysningerne er læselige
 - oplysninger, der gør det muligt at identificere den dyrlæge, der har kontrolleret kødet.

Mærket skal anbringes af den embedsdyrlæge, der er ansvarlig for kontrollen med anvendelsen af dyresundhedsbestemmelserne, eller under hans ansvar.

BILAG III

1. BEHANDLINGER TIL FJERNELSE AF DYRESUNDHEDSMÆSSIGE RISICI I FORBINDELSE MED KØD.

Behandling(*)	Sygdom							
	Mund- klovesyge og	Klassisk svinepest	Smitsomt blæreudslæt hos svin	Afrikansk svinepest	Kvægpest	Newcastle Sygdom	Aviaer influenza	Fåre- og gedepest
a) Varmebehandling i en hermetisk lukket beholder, hvis F ₀ -værdi er på mindst 3,00	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Varmebehandling ved en minimumstemperatur på 70°C, der skal opnås overalt i kødet	+	+	+	-	+	+	+	+
c) Varmebehandling ved en minimumstemperatur på 80°C, der skal opnås overalt i kødet	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Varmebehandling i en hermetisk lukket beholder til mindst 60°C i mindst 4 timer, idet centrumtemperaturen inden for denne periode i 30 minutter skal være på mindst 70°C	+	+	+	+	+	+	+	+
e) Naturlig gæring og modning i mindst 9 måneder for udbenet kød, med følgende resultat: en aw-værdi på højst 0,93 eller en pH-værdi på højst 6,0	+	+	-	+	+	+	-	-

f)	Som anført under litra e), men kødet kan indeholde ben. Der skal træffes de fornødne foranstaltninger for at undgå krydskontaminering	+	-	-	-	-	-	-	-
g)	Salamifremstilling efter kriterier, der skal fastlægges efter Den Stående Veterinærkomité-procedure efter udtalelse fra den relevante videnskabelige komité	+	+	-	+	+	-	-	-
h)	Skinke og kam, der har undergået naturlig gæring og modning i mindst 190 dage for skinke og 140 dage for kam	-	-	-	+	-	-	-	-
i)	Varmebehandling, der sikrer en centrumstemperatur på mindst 65°C i tilstrækkelig lang tid til at opnå en pasteuriseringsværdi (pv) på mindst 40	+	-	-	-	-	-	-	+

"+": Anerkendt effektivitet

(*): Der skal træffes de fornødne foranstaltninger for at undgå krydskontaminering

2. BEHANDLING TIL FJERNELSE AF DYRESUNDHEDSMÆSSIGE RISICI I FORBINDELSE MED MÆLK

Mælk fra arter, der er modtagelige for mund- og klovesyge, og mejeriprodukter, der helt eller delvis er fremstillet af sådan mælk, må ikke komme fra et overvågningsområde som fastsat i direktiv 85/811/EØF, medmindre mælken eller mejeriproduktet under myndighedernes tilsyn har undergået en af følgende behandlinger:

- a) sterilisering til en F_0 -værdi på 3 eller derover, eller
- b) en enkelt UHT-behandling ved 130°C i 2-3 sek.
- c) en første varmebehandling, der har en opvarmningseffekt, som mindst svarer til den, der opnås ved pasteurisering ved en temperatur på mindst 72°C i mindst 15 sekunder, og som er tilstrækkelig til at medføre en negativ reaktion på fosfataseprøven, efterfulgt af
 - i) endnu en varmebehandling, der medfører en negativ reaktion på peroxidaseprøven, eller
 - ii) når der er tale om mælkepulver eller et produkt indeholdende mælkepulver, endnu en varmebehandling, der har en effekt, som mindst svarer til den, der opnås ved den første varmebehandling, og som er tilstrækkelig til at medføre en negativ reaktion på fosfataseprøven, efterfulgt af tørring, eller
 - iii) en forsuringsproces, ved hvilken pH-værdien nedsættes til under 6 og holdes på denne værdi i mindst en time
 - iv) endnu en varmebehandling, der har en effekt, som mindst svarer til den, der opnås ved den første varmebehandling; begge varmebehandlinger skal foretages af mælk med en pH-værdi på over 7,0 (denne behandling er ikke tilladt for mælk fra beskyttelses- og overvågningsområder)
- d) den første varmebehandling, der er nævnt under litra c), foretaget af mælk med en pH-værdi på under 7,0 (denne behandling er ikke tilladt for mælk fra beskyttelses- og overvågningsområder).

3. Behandling til mindskelse af de dyresundhedsmæssige risici i forbindelse med akvakulturprodukter

- a) Akvakulturfisk, der er modtagelige for infektiøs hæmatopoietisk nekrose og Egtved-syge, og som stammer fra en zone, der ikke er godkendt med hensyn til disse sygdomme, må kun indføres til en godkendt zone, hvis de aflives, hovedskæres og renses inden afsendelsen. Dette krav gælder dog ikke for fisk, der kommer fra et godkendt brug i en ikke-godkendt zone.
- b) Levende bløddyr, der er modtagelige for bonamiose og marteiliose, og som stammer fra en zone, der ikke er godkendt med hensyn til disse sygdomme, må kun indføres til en godkendt zone, hvis de enten er bestemt til direkte konsum eller leveres til konservesindustrien. De må ikke genudlægges, medmindre:

- de stammer fra et godkendt brug i en ikke-godkendt zone, eller
- de midlertidigt nedsænkes i lagerbassiner eller rensningsanlæg, der er særlig indrettede og godkendt til dette formål af den kompetente myndighed og bl.a. omfatter et behandlings- og desinficeringsanlæg for spildevand.

Eventuelle fornødne gennemførelsesbestemmelser vedrørende disse krav vedtages efter den i artikel 11 nævnte procedure.

Forslag til

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS DIREKTIV

**om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for
produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum og om ændring af
direktiv 89/662/EØF og 91/67/EØF**

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR -

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 37, 95 og 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen¹,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg²,

under henvisning til udtalelse fra Regionsudvalget³,

efter fremgangsmåden i traktatens artikel 251⁴, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Rådets direktiv 93/43/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne⁵ indeholder de generelle krav vedrørende produktionen af sikre levnedsmidler.
- (2) De betingelser vedrørende dyrs og menneskers sundhed, der gælder for produktion og afsætning af animalske produkter, er fastsat i en række forskellige rådsdirektiver.
- (3) Disse betingelser vedrører navnlig produkter som fersk kød, fjerkrækød, kødprodukter, ægprodukter, levende toskallede bløddyr, fiskerivarer, kaninkød og kød af vildt, mælk og mejeriprodukter, hakket kød og visse andre produkter bestemt til konsum.
- (4) Bestemmelserne i nævnte direktiver er blevet omarbejdet og vedtaget som:
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning/. om fødevarehygiejne⁶
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer⁷

¹ EFT C [...] af [...], s. [...].

² EFT C [...] af [...], s. [...].

³ EFT C [...] af [...], s. [...].

⁴ EFT C [...] af [...], s. [...].

⁵ EFT L 157 af 19.7.1993, s. 1.

⁶ EFT L

⁷ EFT L

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning/. om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum⁸
- Rådets forordning ../... om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum⁹.

(5) De pågældende direktiver skal derfor ophæves.

(6) Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked¹⁰, senest ændret ved direktiv 92/118/EØF¹¹, og Rådets direktiv 91/67/EØF af 28. januar 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter¹², senest ændret ved direktiv 98/45/EF¹³, må også ændres under hensyntagen til den foretagne omarbejdning -

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Følgende direktiver ophæves:

1. Rådets direktiv 93/43/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne.
2. Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød¹⁴, senest ændret ved direktiv 95/23/EF¹⁵.
3. Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød¹⁶, senest ændret ved direktiv 97/79/EØF¹⁷.
4. Rådets direktiv 72/461/EØF af 12. december 1972 om veterinærpolitimæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet¹⁸, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse.
5. Rådets direktiv 77/96/EØF af 21. december 1976 om trikinundersøgelse i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande¹⁹, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse.

⁸ EFT L

⁹ EFT L

¹⁰ EFT L 395 af 30.12.1989, s. 13.

¹¹ EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49.

¹² EFT L 46 af 19.2.1991, s. 1.

¹³ EFT L 189 af 3.7.1998, s. 12.

¹⁴ EFT 121 af 29.7.1964, s. 2012/64.

¹⁵ EFT L 243 af 11.10.1995, s. 7.

¹⁶ EFT L 55 af 8.3.1971, s. 23.

¹⁷ EFT L 24 af 30.1.1998, s. 31.

¹⁸ EFT L 302 af 31.12.1972, s. 24.

¹⁹ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 67.

6. Rådets direktiv 77/99/EØF af 21. december 1976 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og markedsføring af kødprodukter og visse produkter af animalsk oprindelse²⁰, senest ændret ved direktiv 97/76/EF²¹.
7. Rådets direktiv 80/215/EØF af 22. januar 1980 om veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med samhandelen med kødprodukter inden for Fællesskabet²², senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse.
8. Kommissionens direktiv 89/362/EØF af 26. maj 1989 om almindelige hygiejnebestemmelser for mælkeproduktionsbedrifter²³.
9. Rådets direktiv 89/437/EØF af 20. juni 1989 om hygiejne- og sundhedsproblemer i forbindelse med produktion og markedsføring af ægprodukter²⁴, senest ændret ved direktiv 96/23/EF²⁵.
10. Rådets direktiv 91/492/EØF af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr²⁶, senest ændret ved direktiv 97/79/EF.
11. Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer²⁷, senest ændret ved direktiv 97/79/EF.
12. Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande²⁸, senest ændret ved direktiv 93/121/EF²⁹.
13. Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt³⁰, senest ændret ved akten vedrørende Østrigs, Finlands og Sveriges tiltrædelse.
14. Rådets direktiv 92/45/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med nedlægning af vildtlevende vildt og afsætning af kød deraf³¹, senest ændret ved direktiv 97/79/EF.
15. Rådets direktiv 92/46/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter³², senest ændret ved direktiv 96/23/EF.

²⁰ EFT L 26 af 31.1.1977, s. 85.

²¹ EFT L 10 af 16.1.1998, s. 25.

²² EFT L 47 af 21.2.1980, s. 4.

²³ EFT L 156 af 8.6.1989, s. 30.

²⁴ EFT L 212 af 22.7.1989, s. 87.

²⁵ EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10.

²⁶ EFT L 168 af 24.9.1991, s. 1.

²⁷ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 15.

²⁸ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 35.

²⁹ EFT L 340 af 31.12.1993, s. 39.

³⁰ EFT L 268 af 24.9.1991, s. 41.

³¹ EFT L 268 af 14.9.1992, s. 35.

³² EFT L 268 af 14.9.1992, s. 1.

16. Rådets direktiv 92/48/EØF af 16. juni 1992 om fastsættelse af minimumshygiejneregler for fiskerivarer fremstillet om bord på visse fartøjer i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, litra a), nr. i), i direktiv 91/493/EØF³³.
17. Rådets direktiv 94/65/EF af 14. december 1994 om krav til fremstilling og afsætning af hakket kød og tilberedt kød³⁴.

Artikel 2

Bilag II til Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1999 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser, som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF³⁵, senest ændret ved direktiv 97/79/EF³⁶, ophæves.

Artikel 3

Uanset artikel 1 gælder følgende:

1. Indtil der er fastsat temperaturkrav for oplagring og transport af animalske produkter og mikrobiologiske kriterier for sådanne produkter efter proceduren i artikel 6 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr./. om fødevarehygiejne³⁷, finder de krav og kriterier, der er fastsat i de i artikel 1 og 2 nævnte direktiver eller i gennemførelsesbestemmelserne dertil, fortsat anvendelse.
2. De gennemførelsesbestemmelser, der er vedtaget på grundlag af de i artikel 1 og 2 nævnte direktiver, gælder fortsat, indtil der i stedet er vedtaget bestemmelser med samme virkning på grundlag af
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning/. om fødevarehygiejne
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer
 - Europa-Parlamentets og Rådets forordning/. om nærmere bestemmelser for tilrettelæggelsen af den officielle kontrol af animalske produkter til konsum
 - Rådets forordning ../. om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum.
3. Hvor det sundhedsmærke, der er foreskrevet i de i artikel 1 nævnte direktiver, er forskelligt fra det sundhedsmærke, der er foreskrevet i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr./. om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, sørger medlemsstaterne for, at førstnævnte mærke udskiftes med sidstnævnte senest fem år efter nævnte forordnings ikrafttrædelse.

³³ EFT L 187 af 7.7.1992, s. 41.

³⁴ EFT L 368 af 31.12.1994, s. 10.

³⁵ EFT L 62 af 15.3.1993, s. 49.

³⁶ EFT L 24 af 30.1.1998, s. 31.

³⁷ EFT L

Artikel 4

Bilag A til Rådets direktiv 89/662/EØF affattes således:

"BILAG A

KAPITEL I

- Rådets forordning ../... af ... om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum
- Animalske produkter som omhandlet i Europa-Parlamentets og Rådets forordning ../.. af, om fødevarerhygiejne.

KAPITEL II

Rådets direktiv 92/118/EØF af 17. december 1992 om dyresundhedsmæssige og sundhedsmæssige betingelser for samhandel med og indførsel til Fællesskabet af produkter, der for så vidt angår disse betingelser ikke er underlagt specifikke fællesskabsbestemmelser som omhandlet i bilag A, kapitel I, i direktiv 89/662/EØF, og, for så vidt angår patogener, i direktiv 90/425/EØF (undtagen patogener)."

Artikel 5

I direktiv 91/67/EØF affattes artikel 9 således:

"Artikel 9

Akvakulturprodukter og bløddyr fra ikke-godkendte zoner må kun afsættes til konsum i godkendte zoner, hvis de relevante krav i Rådets forordning (EF) nr. ../... (om dyresundhedsbestemmelser for produktion, afsætning og import af animalske produkter til konsum) er opfyldt."

Artikel 6

Medlemsstaterne sætter de fornødne love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 1. januar 2004. De underretter straks Kommissionen derom.

Disse love og administrative bestemmelser skal ved vedtagelsen indeholde en henvisning til dette direktiv eller skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for henvisningen fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 7

Dette direktiv træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Artikel 8

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne .

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Europa-Parlamentets vegne
Formand

På Rådets vegne
Formand

KONSEKVENSANALYSE

FORSLAGETS KONSEKVENSER FOR VIRKSOMHEDERNE, HERUNDER ISÆR SMÅ OG MELLEMLISTORE VIRKSOMHEDER (SMV'er)

FORSLAGETS TITEL

1. Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om fødevarerhygiejne
2. Forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

DOKUMENTETS REFERENCENUMMER

FORSLAGET

1. **Hvorfor er der i betragtning af nærhedsprincippet behov for en EF-lovgivning på området, og hvad er hovedformålet?**

Formålet er at definere de forpligtelser, som fødevarerproducenterne skal overholde for at sørge for fødevarerikkerhed. Disse forslag afløser allerede gældende fødevarerhygiejnelovgivning, så den bliver mere sammenhængende, mere gennemskuelig og lettere at anvende. De findes i aktionsprogrammet i bilaget til Kommissionens hvidbog om fødevarerikkerhed.

KONSEKVENSER FOR VIRKSOMHEDERNE

2. **Hvem berøres af forslaget?**

- Hvilke erhvervssektorer berøres?: *alle fødevarerikkerheder*
- Hvilke virksomheder berøres (hvad er koncentrationen af små og mellemstore virksomheder)? *både store og små virksomheder lige fra primærproduktionen (bedrifter) til detailsalgsstedet.*
- Er de berørte virksomheder koncentreret i bestemte regioner i EF? *De ligger på hele EU's område.*

3. **Hvilke foranstaltninger skal virksomhederne træffe i henhold til forslaget?**

De skal sørge for at overholde hygiejnebestemmelserne (infrastrukturkrav til virksomhederne, god hygiejnepraksis mv) og anvende HACCP-systemet (risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter) - dog ikke i primærproduktionen.

4. **Hvilke økonomiske virkninger forventes forslaget at få?**

- For beskæftigelsen? *ingen*

- For investeringerne og oprettelsen af nye virksomheder? *der anvendes allerede nu hygiejnebestemmelser. Det forventes ikke, at de foreslåede bestemmelser vil skabe ekstra investeringer, så virksomhederne kan komme op på det ønskede niveau. Nye forpligtelser kan dog skabe behov for yderligere organisatorisk indsats, især forpligtelsen til at sørge for registrering af fødevarer virksomheder hos myndighederne, behovet for at sikre, at fødevarer kan spores, og forpligtelsen til at gennemføre et fuldstændigt HACCP-system.*
- For virksomhedernes konkurrenceevne? *Formålet med forslagene er at forbedre fødevarsikkerheden. Hvis de gennemføres korrekt og fødevarer virksomhederne påtager sig deres ansvar, skulle forbrugernes tillid stige. Virksomhederne kan således drage fordel af øget forbrugertillid.*

5. **Indeholder forslaget foranstaltninger, der tager højde for SMV'ernes særlige situation (lempeligere eller særlige krav)?**

Der er muligheder for at tilpasse hygiejnebestemmelserne for at tage hensyn til virksomhedernes størrelse og procedurer, der skal sikre, at HACCP-systemet kan anvendes uden problemer i små virksomheder. Der er også taget hensyn til særlige traditionelle fødevarerproduktionsmetoder.

HØRING AF DE BERØRTE KREDSE

6. **Liste over organisationer, som er hørt om forslaget, og en kortfattet redegørelse for deres væsentligste synspunkter.**

De organisationer, der er repræsenteret i det relevante rådgivende udvalg, er blevet hørt enten under udvalgmøderne eller på et ad hoc-grundlag eller mere uformelt. Der er i vid udstrækning taget hensyn til de mange skriftlige kommentarer, der er modtaget fra de forskellige sektorer. Initiativet til at skabe et ensartet grundlag for at sikre fødevarerhygiejnen fra jord til bord er generelt blevet hilst velkommen. Forenklingen af hygiejnebestemmelserne er også blevet modtaget positivt, men der var forskellige opfattelser af, i hvor høj grad bestemmelserne skulle forenkles. Nogle organisationer ønskede, at de nugældende bestemmelser skulle gøres meget mindre detaljerede, mens andre grupper foretrak at bevare detaljerne i et vist omfang.