Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

►B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005

av den 5 december 2005

om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 338, 22.12.2005, s. 27)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►M1	Kommissionens förordning (EG) nr 1664/2006 av den 6 november 2006	L 320	13	18.11.2006
►M2	Kommissionens förordning (EG) nr 1244/2007 av den 24 oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
►M3	Kommissionens förordning (EG) nr 1022/2008 av den 17 oktober 2008	L 277	18	18.10.2008
►M4	Kommissionens förordning (EG) nr 1250/2008 av den 12 december 2008	L 337	31	16.12.2008
►M5	Kommissionens förordning (EU) nr 15/2011 av den 10 januari 2011	L 6	3	11.1.2011
►M6	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 809/2011 av den 11 augusti 2011	L 207	1	12.8.2011
►M7	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1012/2012 av den 5 november 2012	L 306	1	6.11.2012
►M8	Kommissionens förordning (EU) nr 218/2014 av den 7 mars 2014	L 69	95	8.3.2014
►M9	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/2295 av den 9 december 2015	L 324	5	10.12.2015
►M10	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2016/759 av den 28 april 2016	L 126	13	14.5.2016
►M11	Kommissionens förordning (EU) 2017/1973 av den 30 oktober 2017	L 281	21	31.10.2017
►M12	Kommissionens förordning (EU) 2017/1980 av den 31 oktober 2017	L 285	8	1.11.2017

Rättad genom:

►C1 Rättelse, EUT L 252, 28.9.2011, s. 22 (15/2011)

►C2 Rättelse, EUT L 214, 9.8.2013, s. 11 (1012/2012)

▼B

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005

av den 5 december 2005

om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

(Text av betydelse för EES)

Artikel 1

Krav på information från livsmedelskedjan i enlighet med förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

Krav på information från livsmedelskedjan enligt avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 och avsnitt I kapitel II del A i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004 anges i bilaga I till denna förordning.

Artikel 2

Krav på fiskeriprodukter i enlighet med förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

Krav på fiskeriprodukter enligt artikel 11.9 i förordning (EG) nr 853/2004 och artikel 18.14 och 18.15 i förordning (EG) nr 854/2004 anges i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Erkända metoder för provtagning av marina biotoxiner i enlighet med förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

De erkända metoderna för provtagning för påvisande av marina biotoxiner enligt artikel 11.4 i förordning (EG) nr 853/2004 och artikel 18.13 a i förordning (EG) nr 854/2004 anges i bilaga III till denna förordning.

Artikel 4

Kalciumhalt i maskinurbenat kött i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004

Kalciumhalten i maskinurbenat kött enligt artikel 11.2 i förordning (EG) nr 853/2004 anges i bilaga IV till denna förordning.

Artikel 5

Förteckningar över anläggningar i enlighet med förordning (EG) nr 882/2004

Krav på förteckningar över anläggningar enligt artikel 31.2 f i förordning (EG) nr 882/2004 anges i bilaga V till denna förordning.

▼M6

Artikel 6

Förlagor till hälsointyg och dokument för import av vissa produkter av animaliskt ursprung i enlighet med förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

1. De förlagor till hälsointyg och dokument enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 som ska användas vid import av de produkter av animaliskt ursprung som förtecknas i bilaga VI till den här förordningen fastställs i samma bilaga.

2. Förlagan till det dokument som ska undertecknas av kaptenen och som i enlighet med artikel 15.3 i förordning (EG) nr 854/2004 får ersätta det dokument som enligt artikel 14 i den förordningen krävs när fiskeriprodukter importeras direkt från frysfartyg fastställs i bilaga VI till den här förordningen.

▼M1

Artikel 6a

Testmetoder för obehandlad mjölk och värmebehandlad mjölk

Analysmetoderna i bilaga VIa till den här förordningen skall användas av de behöriga myndigheterna, och i förekommande fall av livsmedelsföretagarna, för att kontrollera att de gränsvärden som anges i avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 inte överskrids och för att säkerställa att den pastöriseringsprocess för mjölkprodukter som anges i avsnitt IX kapitel II del II i bilaga III till den förordningen tillämpas korrekt.

▼M2

Artikel 6b

Krav för offentlig kontroll vid besiktning av kött i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004

Kraven för offentlig kontroll vid besiktning av kött fastställs i bilaga VIb.

▼M11

Artikel 6c

Krav på offentlig kontroll av fiskeriprodukter som fångats av fartyg som för en medlemsstats flagg och som förts in i unionen efter att ha transporterats i tredjeländer med eller utan lagring

1. Fiskeriprodukter som är avsedda att användas som livsmedel, som fångats av fartyg som för en medlemsstats flagg, och som, med eller utan lagring, lossats i tredjeländer innan de förts in i unionen med andra transportmedel, ska åtföljas av ett hälsointyg som utfärdats av den behöriga myndigheten i det tredjelandet och fyllts i enlighet med förlagan till hälsointyg i tillägg VIII till bilaga VI.

2. Det tredjeland genom vilket produkterna transporteras ska förtecknas i enlighet med artikel 11.1 i förordning (EG) nr 854/2004.

▼M11

3. Om de fiskeriprodukter som avses i punkt 1 lossas och transporteras till en lagringsanläggning i det tredjeland som avses i den punkten, ska lagringsanläggningen finnas med på en förteckning i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 854/2004.

4. Om de fiskeriprodukter som avses i punkt 1 lastas på ett fartyg som för ett tredjelands flagg, ska det tredjelandet förtecknas i enlighet med artikel 11.1 i förordning (EG) nr 854/2004 och fartyget ska finnas med i en förteckning i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 854/2004.

Containerfartyg som används för att transportera containeriserade fiskeriprodukter är undantagna från detta krav.

▼B

Artikel 7

Undantag från förordning (EG) nr 852/2004 för traditionella livsmedel

1. I denna förordning avses med *traditionella livsmedel,* livsmedel som i den medlemsstat där de traditionellt framställs,

a) av hävd är erkända som traditionella produkter, eller

b) tillverkas enligt lagbestämda eller registrerade tekniska referenser för den traditionella processen eller enligt traditionella framställningsmetoder, eller

c) skyddas som traditionella livsmedelsprodukter i gemenskapslagstiftningen eller genom en nationell, regional eller lokal lagstiftning.

2. Medlemsstaterna får bevilja anläggningar som framställer traditionella livsmedel enskilda eller generella undantag från de krav som föreskrivs i följande bestämmelser:

a) Kapitel II punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, när det gäller de lokaler där dessa produkter utsätts för sådana förhållanden som bidrar till att utveckla deras egenskaper. Väggar, innertak och dörrar i dessa lokaler behöver till exempel inte vara släta, ogenomträngliga, icke-absorberande och korrosionsbeständiga. De får också bestå av naturligt geologiskt material.

b) Kapitel II punkt 1 f och kapitel V punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, när det gäller den typ av material som de redskap och den utrustning är gjorda av som används för beredning, förpackning och emballering av dessa produkter.

När det gäller rengöring och desinficering av de lokaler som avses i a skall åtgärderna och frekvensen anpassas till typen av verksamhet med särskild hänsyn till den specifika den särskilda miljöfloran.

De redskap och den utrustning som avses i b skall alltid hållas i ett gott hygieniskt skick och regelbundet rengöras och desinficeras.

▼B

3. Medlemsstater som beviljar de undantag som föreskrivs i punkt 2 skall anmäla detta till kommissionen och de övriga medlemsstaterna senast tolv månader efter det att ett enskilt eller generellt undantag har beviljats. Varje anmälan skall innehålla

a) en kort beskrivning av de krav som har anpassats,

b) en beskrivning av de livsmedel och anläggningar som berörs, och

c) all annan relevant information.

Artikel 8

Ändringar av förordning (EG) nr 853/2004

Bilagorna II och III till förordning (EG) nr 853/2004 skall ändras i enlighet med bilaga VII till denna förordning.

Artikel 9

Ändringar av förordning (EG) nr 854/2004

Bilagorna I, II och III till förordning (EG) nr 854/2004 skall ändras i enlighet med bilaga VIII till denna förordning.

Artikel 10

Ikraftträdande och tillämpning

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 januari 2006, med undantag av kapitel II och III i bilaga V, som skall tillämpas från och med den 1 januari 2007.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

▼B

BILAGA I

INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN

AVSNITT I

LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

Livsmedelsföretagare som föder upp djur som sänds till slakt skall se till att den information från livsmedelskedjan som avses i förordning (EG) nr 853/2004 i tillämpliga delar antecknas i journalerna för de djur som sänds till slakt på ett sådant sätt att den är tillgänglig för den som ansvarar för driften vid det berörda slakteriet.

AVSNITT II

DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNAS SKYLDIGHETER

KAPITEL I

BESTÄMMELSER OM INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN

1. Den behöriga myndigheten på avsändningsorten skall informera den avsändande livsmedelsföretagaren om minimikraven för den information från livsmedelskedjan som skall lämnas till slakteriet i enlighet med avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

2. Den behöriga myndigheten på den ort där slakten har utförts skall kontrollera följande:

   a) Att information från livsmedelskedjan konsekvent och effektivt förmedlas mellan den livsmedelsföretagare som fött upp eller hållit djuret innan det sändes till slakt och den som ansvarar för driften vid slakteriet.

   b) Att informationen från livsmedelskedjan är giltig och tillförlitlig.

   c) Att relevant information vid behov återrapporteras till jordbruksanläggningen.

3. När djur sänds för slakt till en annan medlemsstat skall de behöriga myndigheterna på avsändningsorten och på den ort där slakten utförts samarbeta för att se till att den information som den avsändande livsmedelsföretagaren lämnar är lättillgänglig för den som ansvarar för driften vid det slakteri som tar emot informationen.

KAPITEL II

RAPPORTERING TILL JORDBRUKSFÖRETAG SOM DJUREN KOMMER IFRÅN

1. Den officiella veterinären får använda den förlaga som finns i tillägg I för de inspektionsresultat som skall förmedlas till den jordbruksanläggning där djuren föddes upp före slakt i samma medlemsstat, i enlighet med avsnitt II kapitel I i bilaga I till förordning (EG) 854/2004.

2. Den behöriga myndigheten ansvarar för förmedlingen av relevanta inspektionsresultat i de fall där djuren föds upp på en jordbruksanläggning i en annan medlemsstat och skall använda en version av den förlaga som finns i tillägget på både det avsändande och det mottagande landets språk.

▼B

Tillägg till bilaga I

FÖRLAGA

1.	**Identifieringsuppgifter**	
	1.1	Jordbruksanläggning som djuret kommer ifrån (t.ex. ägare eller ansvarig person)
		Namn/nummer
		Fullständig adress
		Telefonnummer
	1.2	Identifieringsnummer (bifoga separat förteckning)
		Antalet djur totalt (efter art)
		Ev. identifieringsproblem
	1.3	Besättningens/flockens/burens identitet (i förekommande fall)
	1.4	Djurart
	1.5	Hälsointygets referensnummer
2.	**Resultat av besiktning *före slakt***	
	2.1	Djurskydd
		Antal berörda djur
		Typ/klass/ålder
		Iakttagelser (t.ex. svansbitning)
	2.2	Djur som levererats smutsiga
	2.3	Kliniska fynd (sjukdom)
		Antal berörda djur
		Typ/klass/ålder
		Iakttagelser
		Inspektionsdatum
	2.4	Laboratorieresultat ([1])

([1]) Mikrobiologiska, kemiska, serologiska osv. (bifoga resultaten).

▼B

3.	**Resultat av besiktning *efter slakt***
3.1	(Makroskopiska) fynd
	Antal berörda djur
	Typ/klass/ålder
	Angripet organ eller lokalisering på djuret
	Datum för slakt
3.2	Sjukdom (kod kan användas [1])
	Antal berörda djur
	Typ/klass/ålder
	Angripet organ eller del av djuret
	Delvis eller helt kasserad slaktkropp (ange skäl)
	Datum för slakt
3.3	Laboratorieresultat [2]
3.4	Övriga resultat (t.ex. parasiter, främmande föremål)
3.5	Djurskyddsrelaterade fynd (t.ex. brutna ben)
4.	**Ytterligare information**
5.	**Kontaktinformation**
5.1	Slakteri (godkännandenummer)
	Namn
	Fullständig adress
	Telefonnummer
5.2	E-postadress om sådan finns
6.	**Officiell veterinär (namn med tryckbokstäver)**
	Underskrift och stämpel
7.	**Datum**
8.	**Antal sidor som bifogas denna blankett**

[1] Den behöriga myndigheten får införa följande koder: Kod A för sjukdomar förtecknade av OIE, koderna B100 och B200 för djurskyddsfrågor (avsnitt I kapitel II del C i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004) samt koderna C100 till C290 för beslut om kött (avsnitt II kapitel V punkt l a–u i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004). Kodsystemet kan vid behov innehålla ytterligare underkategorier (t.ex. C141 för en mild allmän sjukdom, C142 för en allvarligare sjukdom osv.). Om koder används skall de vara lättillgängliga för livsmedelsföretagaren och åtföljas av lämpliga förklaringar om vad de innebär.

[2] Mikrobiologiska, kemiska, serologiska osv. (bifoga resultaten).

▼B

BILAGA II

FISKERIPRODUKTER

AVSNITT I

LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

I detta avsnitt anges närmare bestämmelser för okulärbesiktning i syfte att upptäcka parasiter i fiskeriprodukter.

KAPITEL I

DEFINITIONER

1. *Synlig parasit:* en parasit eller grupp av parasiter av en storlek, färg eller struktur som är klart urskiljbar från fiskvävnad.

2. *Okulärbesiktning*: en icke-destruktiv undersökning av fisk eller fiskeriprodukter med eller utan optisk förstoring och under goda ljusförhållanden för det mänskliga ögat, och som vid behov inbegriper genomlysning.

3. *Genomlysning*: plattfiskar och fiskfiléer skall hållas upp mot en ljuskälla i ett mörklagt rum för att upptäcka parasiter.

KAPITEL II

OKULÄRBESIKTNING

1. Okulärbesiktning skall göras på ett representativt stickprov. De personer som är ansvariga för anläggningar på land och sakkunnig personal ombord på fabriksfartygen skall bestämma hur omfattande besiktningarna skall vara och hur ofta de skall göras med hänsyn till fiskeriprodukternas art, geografiska ursprung och användning. Sakkunnig personal skall under tillverkningen okulärbesikta den rensade fiskens bukhåla samt lever och rom, avsedda som livsmedel. Beroende på rensningstekniken skall okulärbesiktningen utföras

   a) fortlöpande under rensningen och sköljningen av den som utför arbetet då det är fråga om manuell rensning,

   b) genom stickprov på ett representativt urval av minst tio fiskar per parti då det är fråga om mekanisk rensning.

2. Sakkunnig personal skall okulärbesikta fiskfiléerna eller fiskskivorna under putsningen och efter filetering eller skivning. Om en individuell undersökning inte kan göras på grund av filéernas storlek eller fileteringsmetoderna skall en plan för stickprovskontroll utarbetas och hållas tillgänglig för den behöriga myndigheten i enlighet med avsnitt VIII kapitel II punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Om genomlysning av filéerna är tekniskt nödvändig skall sådan ingå i planen.

▼B

AVSNITT II

DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNAS SKYLDIGHETER

KAPITEL I

GRÄNSVÄRDEN FÖR DEN TOTALA MÄNGDEN FLYKTIGA KVÄVEBASER (TVB-N) FÖR VISSA KATEGORIER AV FISKERIPRODUKTER OCH ANALYSMETODER SOM SKALL ANVÄNDAS

▼M3

1. När den organoleptiska bedömningen föranleder tvivel om produkternas färskhet ska obearbetade fiskeriprodukter betraktas som otjänliga som livsmedel om den kemiska kontrollen visar att följande gränsvärden för TVB-N har överskridits:

   a) 25 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 1.

   b) 30 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 2.

   c) 35 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 3.

   d) 60 milligram kväve/100 gram hela fiskeriprodukter som används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel i enlighet med avsnitt VIII kapitel IV del B.1 andra stycket i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. När råvaran uppfyller kraven i del B.1 a, b och c i det kapitlet får dock medlemsstaterna fastställa högre gränsvärden för vissa arter i väntan på att särskild gemenskapslagstiftning antas.

   Den referensmetod som ska användas för kontroll av gränsvärdena för TVB-N innebär destillation av ett extrakt som har gjorts proteinfritt med sådan perklorsyra som avses i kapitel III.

▼B

2. Den destillation som avses i punkt 1 måste utföras med en apparat som överensstämmer med bilden i kapitel IV.

3. Följande rutinmetoder kan användas för kontroll av gränsvärdet för TVB-N:

   — Den av Conway och Byrne (1933) beskrivna mikrodiffusionsmetoden.

   — Den direkta destillationsmetod som beskrivits av Antonacopoulos (1968).

   — Destillation av ett extrakt som gjorts proteinfritt med triklorättiksyra (Codex Alimentariuskommittén för fisk och fiskprodukter (1968).

4. Provet skall utgöras av cirka 100 gram fiskkött som tagits på minst tre olika ställen och som malts samman.

   Medlemsstaterna skall rekommendera de officiella laboratorierna att rutinmässigt använda den referensmetod som anges ovan. Om resultaten är tvetydiga eller vid tvister om de resultat som har erhållits vid en analys med en av rutinmetoderna får endast referensmetoden användas för att kontrollera resultaten.

KAPITEL II

KATEGORIER AV ARTER FÖR VILKA ETT GRÄNSVÄRDE FÖR TVB-N ÄR FASTSTÄLLT

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

▼B

2. Arter tillhörande familjen *Pleuronectidae* (med undantag av hälleflundra: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, arter tillhörande familjen *Merlucciidae*, arter tillhörande familjen *Gadidae*.

KAPITEL III

BESTÄMNING AV HALTEN FLYKTIGA KVÄVEBASER (TVB-N) HOS FISKAR OCH FISKERIPRODUKTER

Referensmetod

1. *Syfte och tillämpningsområde*

Denna metod beskriver en referensmetod för bestämning av kvävehalten i flyktiga kvävebaser (TVB-N) hos fiskar och fiskeriprodukter. Metoden tillämpas på de halter TVB-N som ligger mellan 5 mg/100 g och minst 100 mg/100 g.

2. *Definition*

Med *halten TVB-N* avses den halt av kväve i flyktiga kvävebaser som bestäms enligt den beskrivna metoden.

Halten skall uttryckas i mg/100 g.

3. *Kortfattad beskrivning*

De flyktiga kvävebaserna fås från ett extrakt av ett prov med hjälp av en 0,6 mol perklorlösning. Efter alkalisering får extraktet genomgå ångdestillation och de flyktiga grundbeståndsdelarna absorberas av en syrarecipient. Halten TVB-N bestäms genom titrering av de absorberade baserna.

4. *Kemikalier*

Om inget annat anges skall analysrena (*reagent-grade*) kemikalier användas som reagensmedel. Det vatten som används skall antingen destilleras eller avmineraliseras och det skall ha minst samma renhetsgrad. Om inget annat anges, avses med *lösning* en vattenlösning enligt följande:

a) Perklorsyralösning = 6 g/100 ml.

b) Natriumhydroxidlösning = 20 g/100 ml.

c) Standardlösning av saltsyra 0,05 mol/l (0,05 N).

Anmärkning: När en automatisk destillationsapparat används skall titreringen göras med en standardlösning av saltsyra på 0,01 mol/l (0,01 N).

d) Borsyrelösning = 3 g/100 ml.

e) Skumhämmande silikonemulsion.

f) Fenolftaleinlösning = 1 g/100 ml 95 % etanol.

g) Indikatorlösning (*Tashiro Mixed Indicator*) 2 g metylrött och 1 g metylenblått upplöses i 1 000 ml 95 % etanol.

5. *Instrument och tillbehör*

a) En köttkvarn som ger en tillräckligt homogen fiskfärs.

b) Blandare med mycket hög hastighet (mellan 8 000 och 45 000 varv/min).

c) Veckat filter, 150 mm i diameter, med snabbfiltrering.

d) Byrett, 5 ml, med 0,01 ml-gradering.

e) Apparat för ångdestillation. Denna apparat skall kunna reglera olika kvantiteter ånga och producera en konstant kvantitet ånga under en bestämd tidsperiod. Den skall vara konstruerad på ett sådant sätt att de fria baserna inte kan försvinna under tillsättningen av alkaliska ämnen.

▼B

6. *Utförande*

Observera: Vid hantering av den starkt frätande perklorsyran skall nödvändiga försiktighetsåtgärder och förebyggande åtgärder vidtas. Proverna bör förberedas snarast möjligt efter ankomsten i enlighet med följande anvisningar:

a) Preparering av provet

Det prov som skall analyseras skall noggrant malas sönder i en sådan köttkvarn som avses i punkt 5 a. Väg noggrant upp 10 g ± 0,1 g av det malda i en lämplig behållare. Blanda med 90,0 ml perklorsyralösning i enlighet med punkt 4 a, homogenisera under två minuter i en sådan blandare som avses i punkt 5 b, filtrera därefter.

Det på detta sätt erhållna extraktet kan förvaras under minst sju dagar vid en temperatur på mellan 2 °C och 6 °C.

b) Ångdestillation

Placera 50,0 ml av det extrakt som har erhållits i enlighet med led a i en sådan ångdestillationsapparat som beskrivs i punkt 5 e. För en sista kontroll om alkaliseringen av extraktet räcker, tillsätt ytterligare några droppar fenolftalein i enlighet med punkt 4 f. Efter det att några droppar skumhämmande silikonemulsion har tillsatts skall till extraktet tillsättas 6,5 ml natriumhydroxidlösning i enlighet med punkt 4 b varefter ångdestillationen omedelbart inleds.

Reglera ångdestillationen på ett sådant sätt att cirka 100 ml destillat bildas på tio minuter. Sänk ned slutstycket med destillatet i en behållare innehållande 100 ml av en borsyrelösning i enlighet med punkt 4 d till vilken 3–5 droppar av den indikatorlösning som beskrivs under punkt 4 g tillsätts. Efter exakt tio minuter är destillationen avslutad. Ta upp slutstycket ur behållaren och skölj det under vatten. Bestäm de flyktiga baser som finns i lösningen i behållaren genom titrering i en standardlösning av saltsyra i enlighet med punkt 4 c.

pH-värdet i slutfasen bör vara 5,0 ± 0,1.

c) Titrering

Analyserna skall utföras två gånger. Den metod som tillämpas är riktig om skillnaden mellan de båda analyserna inte överstiger 2 mg/100 g.

d) Blankprov

Utför ett blankprov i enlighet med punkt b. I stället för extraktet används 50,0 ml perklorsyralösning i enlighet med punkt 4 a.

7. *Beräkning av TVB-N*

Beräkna halten TVB-N genom titrering av saltsyralösningen i behållaren i enlighet med punkt 4 c genom tillämpning av följande ekvation:

$$\text{TVB} - \text{N (i mg/100 g prov)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0{,}14 \times 2 \times 100}{M}$$

V_1 = volym saltsyralösning 0,01 mol i ml per prov

V_0 = volym saltsyralösning 0,01 mol i ml per blankprov

M = vikt per prov i g

▼B

Anmärkningar

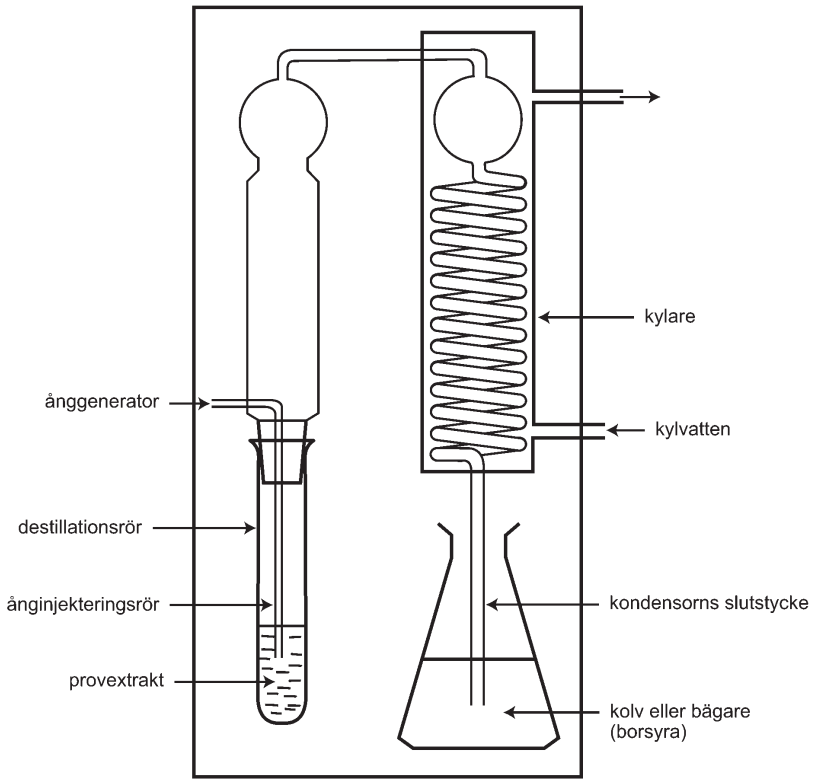
1. Analyserna skall utföras två gånger. Den metod som tillämpas är riktig om skillnaden mellan de båda analyserna inte överstiger 2 mg/100 g.

2. Kontrollera utrustningen genom att destillera NH_4Cl–lösningar motsvarande 50 mg TVB-N/100 g.

3. Reproducerbarhetens standardavvikelse S_r = 1,20 mg/100 g. Jämförbarhetens standardavvikelse S_R = 2,50mg/100 g.

KAPITEL IV

ÅNGDESTILLATIONSAPPARAT FÖR TVB-N



▼B

BILAGA III

ERKÄNDA TESTMETODER FÖR DETEKTION AV MARINA BIOTOXINER

Följande analysmetoder skall användas av de behöriga myndigheterna, och i förekommande fall av livsmedelsföretagarna, för att kontrollera att de gränsvärden som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 inte överskrids.

I enlighet med artikel 7.2 och 7.3 i rådets direktiv 86/609/EEG ([1]) skall ersättning, förbättring och inskränkning övervägas när biologiska metoder används.

▼M12

KAPITEL I

METOD FÖR DETEKTION AV PARALYTISKT SKALDJURSGIFT (PSP)

1. Halten paralytiskt skaldjursgift (PSP) i blötdjurets ätbara delar (hela kroppen eller varje ätbar del separat) måste påvisas i enlighet med den biologiska testmetoden eller någon annan internationellt erkänd metod.

2. Om det råder tvivel om resultaten ska den s.k. Lawrencemetoden, såsom den publicerades i *AOAC Official Method 2005.06* (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish*), vara referensmetod.

▼M2

KAPITEL II

METOD FÖR DETEKTION AV AMNESIFRAMKALLANDE SKALDJURSGIFT (ASP)

Den totala halten amnesiframkallande skaldjursgift (ASP) i blötdjurets ätbara delar (hela kroppen eller varje ätbar del separat) skall påvisas med hjälp av högtrycksvätskekromatografi (HPLC) eller någon annan internationellt erkänd metod.

Vid screening får dock även ELISA-metoden 2006.02 för ASP, sådan den beskrivs i juniutgåvan 2006 av *AOAC Journal*, användas för detektion av den totala halten ASP i blötdjurets ätbara delar.

Om resultaten ifrågasätts skall HPLC vara referensmetod.

▼M5

KAPITEL III

METODER FÖR DETEKTION AV FETTLÖSLIGA TOXINER

A. **Kemiska metoder**

1. LC-MS/MS-metoden från EU:s referenslaboratorium för marina biotoxiner ska vara referensmetod för detektion av de marina toxiner som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c, d och e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Denna metod ska åtminstone detektera följande föreningar:

   — Toxiner som hör till gruppen okadasyra: OA, DTX1, DTX2 och DTX3, inklusive deras estrar.

([1]) EGT L 358, 18.12.1986, s. 1.

▼M5

— Toxiner som hör till gruppen pectenotoxiner: PTX1 och PTX2.

— Toxiner som hör till gruppen yessotoxiner: YTX, 45-OH-YTX, homo-YTX och 45-OH-homo-YTX.

— Toxiner som hör till gruppen azaspiracider: AZA1, AZA2 och AZA3.

2. Toxiska ekvivalensfaktorer (TEF) ska användas för att beräkna den totala halten toxiska ekvivalenter, enligt Efsas rekommendationer.

3. Om nya analoger av betydelse för människors hälsa påvisas ska dessa inbegripas i analysen. Toxiska ekvivalensfaktorer (TEF) ska användas för att beräkna den totala halten toxiska ekvivalenter, enligt Efsas rekommendationer.

4. Andra metoder, till exempel vätskekromatografi-masspektrometri (LC-MS), högtrycksvätskekromatografi (HPLC) med lämplig detektion, immunanalyser och funktionella analyser, såsom fosfatasinhiberingsmetoden, kan användas som alternativ eller komplement till LC-MS/MS-metoden från EU:s referenslaboratorium för marina biotoxiner om följande villkor är uppfyllda:

a) Med en av dessa metoder eller med en kombination kan man åtminstone detektera de analoger som anges i punkt A.1 i detta kapitel. Vid behov ska lämpligare kriterier definieras.

b) Metoderna uppfyller prestandakraven för metoden som EU:s referenslaboratorium för marina biotoxiner fastställt. ►C1 Sådana metoder bör genomgå intern validering och de bör framgångsrikt ha genomgått en erkänd kvalifikationsprövning. ◄ EU:s referenslaboratorium för marina biotoxiner ska stödja aktiviteter som syftar till en kollaborativ avprövning av metoden för att möjliggöra en formell standardisering.

c) Genom att tillämpa dessa metoder uppnår man ett likvärdigt skydd för människors hälsa.

B. **Biologiska metoder**

1. För att ge medlemsstaterna möjlighet att anpassa sina metoder till LC-MS/MS-metoden som definieras i punkt A.1 i detta kapitel kan en rad förfaranden för bioassay på möss, som skiljer sig åt vad gäller provstorlek (hepatopancreas eller hela kroppen) och vad gäller de lösningsmedel som använts för extraktion och rening, användas till och med den 31 december 2014 för detektion av de marina toxiner som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c, d och e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

2. Känslighet och selektivitet beror på vilket lösningsmedel som används för extraktion och rening, vilket bör beaktas när det bestäms vilken metod som ska användas så att samtliga toxiner omfattas.

3. En enda bioassay på möss med acetonextraktion kan användas för detektion av okadasyra, dinophysistoxiner, azaspiracider, pectenotoxiner och yessotoxiner. Denna bioassay kan vid behov kompletteras med vätske-vätskeextraktion med etylacetat/vatten eller diklormetan/vatten för att avlägsna eventuella interferenser.

4. Tre möss ska användas för varje test. Om två av de tre mössen dör inom 24 timmar efter det att de injicerats med extrakt motsvarande 5 g hepatopancreas eller 25 g helkroppssubstans ska det anses vara en indikation på att ett eller flera av de toxiner som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c, d och e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 förekommer i halter som överstiger de fastställda gränsvärdena.

▼**M5**

5. En bioassay på möss med acetonextraktion följt av vätske-vätskeextraktion med dietyleter kan användas för detektion av okadasyra, dinophysistoxiner, pectenotoxiner och azaspiracider, men den kan inte användas för detektion av yessotoxiner eftersom det kan förekomma förluster av dessa toxiner under separationen. Tre möss ska användas för varje test. Om två av de tre mössen dör inom 24 timmar efter det att de injicerats med extrakt motsvarande 5 g hepatopancreas eller 25 g helkroppssubstans ska det anses vara en indikation på att okadasyra, dinophysistoxiner, pectenotoxiner och azaspiracider förekommer i halter som överstiger de gränsvärden som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c och e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

6. Bioassay på råttor kan användas för detektion av okadasyra, dinophysistoxiner och azaspiracider. Tre råttor ska användas för varje test. Om någon av de tre råttorna reagerar med diarré ska det anses vara en indikation på att okadasyra, dinophysistoxiner och azaspiracider förekommer i halter som överstiger de gränsvärden som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c och e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

C. Efter den period som fastställs i punkt B.1 i detta kapitel ska bioassay på möss endast användas vid periodisk kontroll av produktions- och återutläggningsområden för detektion av nya eller okända marina toxiner på grundval av nationella kontrollprogram som utarbetats av medlemsstaterna.

▼B

BILAGA IV

KALCIUMHALTEN I MASKINURBENAT KÖTT

Kalciumhalten i maskinurbenat kött enligt förordning (EG) nr 853/2004

1. får inte överskrida 0,1 % (=100 mg/100 g eller 1 000 ppm) av färskvaran,

2. skall bestämmas genom en standardiserad internationell metod.

▼M9

BILAGA V

Förteckningar över godkända anläggningar

KAPITEL I

TILLGÅNG TILL FÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA ANLÄGGNINGAR

För att medlemsstaterna lättare ska kunna ge övriga medlemsstater och allmänheten tillgång till aktuella förteckningar över godkända livsmedelsanläggningar ska kommissionen tillhandahålla en webbplats där varje medlemsstat ska lämna en länk till sin nationella webbplats eller informera om att dessa förteckningar offentliggörs via Traces-systemet.

KAPITEL II

DE NATIONELLA WEBBPLATSERNAS UTFORMNING

A. **Huvudförteckning**

1. Varje medlemsstat ska se till att kommissionen får en länkadress till en enda nationell webbplats med en huvudförteckning över godkända livsmedelsanläggningar för sådana produkter av animaliskt ursprung som definieras i punkt 8.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

2. Huvudförteckningen enligt punkt 1 ska bestå av ett blad och ska sammanställas på ett eller flera av unionens officiella språk.

B. **Utformning**

1. Webbplatsen med huvudförteckningen ska utformas av den behöriga myndigheten eller, i förekommande fall, av någon av de behöriga myndigheter som avses i artikel 4 i förordning (EG) nr 882/2004.

2. Huvudförteckningen ska innehålla länkar till

   a) andra webbsidor på samma webbplats,

   b) webbplatser som administreras av andra behöriga myndigheter, enheter eller organ, om vissa förteckningar över godkända livsmedelsanläggningar inte administreras av den behöriga myndighet som avses i punkt 1.

C. **Förteckningar via Traces-systemet**

Genom undantag från delarna A och B får medlemsstaterna tillhandahålla förteckningarna via Traces-systemet.

KAPITEL III

LAYOUT OCH KODER FÖR FÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA ANLÄGGNINGAR

Layouten, inbegripet relevanta uppgifter och koder, ska fastställas för att garantera att informationen om godkända livsmedelsanläggningar är lättillgänglig och för att göra förteckningarna mer användarvänliga.

KAPITEL IV

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

De uppgifter och det arbete som avses i kapitlen II och III ska utföras i enlighet med de tekniska specifikationer som kommissionen har offentliggjort.

▼M1

BILAGA VI

▼M6

FÖRLAGOR TILL HÄLSOINTYG OCH DOKUMENT FÖR IMPORT AV VISSA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

AVSNITT I

▼M10

_____

▼M6

KAPITEL IV

FISKERIPRODUKTER

Hälsointyget enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 för import av fiskeriprodukter ska följa förlagan i tillägg IV till denna bilaga.

KAPITEL V

LEVANDE MUSSLOR

Hälsointyget enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 för import av levande musslor ska följa förlagan i tillägg V till denna bilaga.

▼M10

_____

▼M6

AVSNITT II

FÖRLAGA TILL DOKUMENT SOM SKA UNDERTECKNAS AV KAPTENEN

Det dokument som ska undertecknas av kaptenen och som i enlighet med artikel 15.3 i förordning (EG) nr 854/2004 får ersätta det dokument som krävs enligt artikel 14 i den förordningen ska följa förlagan i tillägg VII till denna bilaga.

▼M10

_____

▼M7

Tillägg IV till bilaga VI

Förlaga till hälsointyg för import av fiskeriprodukter avsedda att användas som livsmedel

Veterinärintyg för EU

Del I: Närmare uppgifter om sändningen

I.1. Avsändare Namn Adress Tfn			I.2. Intygets referensnummer	I.2.a.	
			I.3. Central behörig myndighet		
			I.4. Lokal behörig myndighet		
I.5. Mottagare Namn Adress Postnr Tfn			I.6.		
I.7. Ursprungsland	ISO-kod	I.8. Ursprungsregion	Kod	I.9. Bestämmelseland	ISO-kod	I.10
I.11. Ursprungsort Namn Adress		Godkännande nr	I.12.		
I.13. Lastningsort			I.14. Datum för avresa		
I.15. Transportmedel Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐ Vägtransport ☐ Övriga ☐ Identifikation: Dokumentreferens:			I.16. Gränskontrollstation för införsel till EU		
			I.17.		
I.18. Beskrivning av varan			I.19. Varukod (HS)		
			I.20. Kvantitet		
I.21. Temperatur Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐			I.22. Antal förpackningar		
I.23. Förseglingens nummer/containernummer			I.24. Typ av förpackning		
I.25. Varorna intygas vara avsedda som/för Livsmedel ☐					
I.26.			I.27. För import och införsel till EU ☐		

▶(1) I.28. Identifiering av varorna

Arter (vetenskapligt namn)	Typ av vara	Typ av behandling	Godkännandenummer för anläggningar Tillverkningsanläggning	Antal förpackningar	Nettovikt ◀

▶(1) C2

▼M7

LAND **Fiskeriprodukter**

II.	Hälsoinformation	II.a. Intyg nr	II.b.

Del II: Intyg

II.1. (1) **Hälsointyg**

Jag intygar att jag är förtrogen med de tillämpliga bestämmelserna i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 och att de ovan beskrivna fiskeriprodukterna har framställts i enlighet med kraven i dessa förordningar, särskilt när det gäller följande:

— De kommer från en anläggning (anläggningar) som tillämpar ett HACCP-baserat program i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004.

— De har fångats och hanterats ombord på fartyg, landats, hanterats och, i förekommande fall, beretts, bearbetats, frysts och tinats under hygieniska förhållanden i enlighet med kraven i avsnitt VIII kapitlen I–IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De uppfyller hälsokraven i avsnitt VIII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och kriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

— De har förpackats, lagrats och transporterats i enlighet med avsnitt VIII kapitlen VI–VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De har märkts i enlighet med avsnitt I i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

— De uppfyller de garantier för levande djur och produkter framställda därav, när det gäller produkter från vattenbruk, som föreskrivs i de program för påvisande av restsubstanser som lämnats in enligt direktiv 96/23/EG, särskilt artikel 29.

— De har utan anmärkning underkastats de offentliga kontroller som fastställs i bilaga III till förordning (EG) nr 854/2004.

II.2. (2) (4) **Djurhälsointyg för fisk och kräftdjur från vattenbruk**

II.2.1. (3) (4) **Krav för arter som är mottagliga för epizootisk hematopoietisk nekros (EHN), Taura-syndrom och Yellowhead disease**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag att de djur/produkter från vattenbruk som avses i del I i detta intyg

(5) härrör från ett land/område, en zon eller ett delområde som av den behöriga myndigheten i mitt land har förklarats fri/fritt från (4) [EHN] (4) [Taura-syndrom] (4) [Yellowhead disease] i enlighet med kapitel VII i direktiv 2006/88/EG eller relevant OIE-standard,

i) där de relevanta sjukdomarna är anmälningspliktiga till den behöriga myndigheten och den behöriga myndigheten omedelbart ska undersöka rapporter om misstanke om infektion av den relevanta sjukdomen,

ii) där all införsel av arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna sker från ett område som förklarats fritt från sjukdomen, och

iii) arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna inte har vaccinerats mot dessa sjukdomar.]

II.2.2. (3) (4) **[Krav för arter som är mottagliga för viral hemorragisk septikemi (VHS), infektiös hematopoietisk nekros (IHN), infektiös laxanemi (ISA), koiherpesvirus (KHV) och vit pricksjuka och som är avsedda för en medlemsstat, en zon eller ett delområde som förklarats fri/fritt från sjukdom eller som omfattas av ett övervaknings- eller utrotningsprogram för den relevanta sjukdomen**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag att de djur/produkter från vattenbruk som avses i del I i detta intyg

(6) härrör från ett land/område, en zon eller ett delområde som av den behöriga myndigheten i mitt land har förklarats fri/fritt från (4) [VHS] (4) [IHN] (4) [ISA] (4) [KHV] (4) [vit pricksjuka] i enlighet med kapitel VII i direktiv 2006/88/EG eller relevant OIE-standard,

i) där de relevanta sjukdomarna är anmälningspliktiga till den behöriga myndigheten och den behöriga myndigheten omedelbart ska undersöka rapporter om misstanke om infektion av den relevanta sjukdomen,

ii) där all införsel av arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna sker från ett område som förklarats fritt från sjukdomen, och

iii) arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna inte har vaccinerats mot dessa sjukdomar.]

II.2.3. **Transport- och märkningskrav**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag följande:

II.2.3.1. De ovannämnda vattenbruksdjuren har transporterats under förhållanden, bland annat vad gäller vattenkvalitet, som inte påverkar deras hälsostatus.

II.2.3.2. Transportbehållaren eller brunnbåten hade rengjorts och desinficerats före lastning eller var oanvänd.

▼M7

LAND **Fiskeriprodukter**

II.	Hälsoinformation	II.a. Intyg nr	II.b.

II.2.3.3. Sändningen har identifierats genom en läslig etikett på utsidan av behållaren, eller vid transport med brunnbåt i fartygsmanifestet, med de relevanta uppgifterna i fälten I.7–I.11 i del I i detta intyg och följande text:

"([4]) **[Fiskar]** ([4]) **[Kräftdjur] avsedda att användas som livsmedel i unionen**".

Anmärkningar

Del I:

— Fält I.8: Ursprungsregion: Ange produktionsområde för frysta eller bearbetade musslor.

— Fält I.11: Ursprungsort: Den avsändande anläggningens namn och adress.

— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter ska lämnas vid eventuell ur- och omlastning.

— Fält I.19: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemets (HS) nomenklatur (Världstullorganisationen) som omfattas av följande rubriker: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 0511, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 eller 2106.

— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer: Om förseglingen har ett löpnummer ska detta anges.

— Fält I.28: *Typ av vara:* Ange om odlade eller vildfångade.

Typ av behandling: Ange om levande, kylda, frysta eller bearbetade.

Tillverkningsanläggning: Omfattar fabriksfartyg, frysfartyg, kyl-/fryshus, bearbetningsanläggning.

Del II:

([1]) Del II.1 i detta intyg gäller inte länder där det tillämpas särskilda krav för utfärdande av hälsointyg som fastställts i likvärdighetsavtal eller annan unionslagstiftning.

([2]) Del II.2 i detta intyg gäller inte

a) icke livsdugliga kräftdjur, dvs. kräftdjur som inte längre kan överleva om de återinsätts i den miljö de kommer ifrån,

b) fisk som har slaktats och rensats innan den avsänds,

c) djur och produkter från vattenbruk som släpps ut på marknaden utan vidarebearbetning för att användas som livsmedel förutsatt att de är förpackade i detaljhandelsförpackningar som uppfyller bestämmelserna för sådana förpackningar i förordning (EG) nr 853/2004,

d) kräftdjur avsedda för bearbetningsanläggningar som godkänts enligt artikel 4.2 i direktiv 2006/88/EG, eller leveransanläggningar, reningsanläggningar eller liknande företag som är utrustade med ett system för rening av utloppsvatten varigenom patogenerna i fråga inaktiveras, eller där utloppsvattnet renas på annat sätt som minskar risken för överföring av sjukdomar till naturliga vatten till en acceptabel nivå,

e) kräftdjur som är avsedda för vidarebearbetning före användning som livsmedel utan tillfällig lagring vid platsen för bearbetningen och som har förpackats och märkts för detta ändamål i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.

([3]) Delarna II.2.1 och II.2.2 i detta intyg gäller endast arter som är mottagliga för en eller flera av de sjukdomar som anges i rubriken till den berörda delen. Mottagliga arter förtecknas i bilaga IV till direktiv 2006/88/EG.

([4]) Stryk det som inte är tillämpligt.

([5]) För att få föras in i någon del av unionen ska denna förklaring göras om sändningen innehåller arter som är mottagliga för EHN, Taura-syndrom och/eller Yellowhead disease.

▼M7

LAND **Fiskeriprodukter**

II. Hälsoinformation	II.a. Intyg nr	II.b.

(6) För att få föras in i en medlemsstat, en zon eller ett delområde (fälten I.9 och I.10 i del I i detta intyg) som förklarats fri/fritt från VHS, IHN, ISA, KHV eller vit pricksjuka eller som omfattas av ett övervaknings- eller utrotningsprogram som upprättats enligt artikel 44.1 eller 44.2 i direktiv 2006/88/EG, ska en av förklaringarna göras om sändningen innehåller arter som är mottagliga för den eller de sjukdomar som medlemsstaten/zonen/området är fri/fritt från eller som programmet eller programmen omfattar. Uppgifter om sjukdomsstatusen på samtliga anläggningar och i samtliga områden för blötdjursodling i unionen finns på http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.

— Stämpeln och namnteckningen ska vara i en annan färg än övriga uppgifter i intyget.

Officiell inspektör

Namn (med versaler): Titel och befattning:

Datum: Underskrift:

Stämpel:

▼M4

Tillägg V till bilaga VI

DEL A

FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV LEVANDE MUSSLOR, TAGGHUDINGAR, MANTELDJUR OCH MARINA SNÄCKOR AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

LAND **Veterinärintyg för EU**

Del I: Närmare uppgifter om sändningen

I.1. Avsändare Namn Adress Tfn		I.2. Intygets referensnummer	I.2.a
		I.3. Central behörig myndighet	
		I.4. Lokal behörig myndighet	
I.5. Mottagare Namn Adress Postnr Tfn		I.6.	
I.7. Ursprungsland ISO-kod	I.8. Ursprungs-region Kod	I.9. Bestämmelseland ISO-kod	I.10.
I.11. Ursprungsort Namn Godkännande nr Adress		I.12.	
I.13. Lastningsort		I.14. Datum för avresa	
I.15. Transportmedel Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐ Vägtransport ☐ Övriga ☐ Identifikation: Dokumentreferens:		I.16. Gränskontrollstation för införsel till EU	
		I.17.	
I.18. Beskrivning av varan		I.19. Varukod (KN) **03 07**	
		I.20. Kvantitet	
I.21. Temperatur Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐		I.22. Antal förpackningar	
I.23. Containernummer/förseglingens nummer		I.24. Typ av förpackning	
I.25. Varorna intygas vara avsedda som/för Livsmedel ☐			
I.26.		I.27. För import och införsel till EU ☐	

I.28. Identifiering av varorna

Arter (Vetenskapligt namn)	Godkännandenummer för anläggningar Tillverkningsanläggning	Antal förpackningar	Nettovikt

▼M4

LAND **Levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor**

Del II: Intyg	II. Hälsodeklaration	II.a. Intyg nr	II.b.

II.1 ([1])**Hälsointyg för levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor**

Jag intygar att jag är förtrogen med de tillämpliga bestämmelserna i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 och att de ovan beskrivna ([4])[levande musslorna] ([4])[levande tagghudingarna] ([4])[levande manteldjuren] ([4])[levande marina snäckorna] har producerats i enlighet med kraven i dessa förordningar, särskilt när det gäller följande:

— De kommer från en anläggning (anläggningar) som tillämpar ett HACCP-baserat program i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004.

— De har upptagits, eventuellt återutlagts och transporterats i enlighet med avsnitt VII kapitlen I och II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De har hanterats, eventuellt rengjorts och förpackats i enlighet med avsnitt VII kapitlen III och IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De uppfyller hälsokraven i avsnitt VII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och kriterierna i förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

— De har förpackats, lagrats och transporterats i enlighet med avsnitt VII kapitlen VI och VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De har märkts i enlighet med avsnitt I i bilaga II och avsnitt VII kapitel VII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— Om det rör sig om kammusslor som upptagits utanför de klassificerade produktionsområdena uppfyller dessa de särskilda kraven i avsnitt VII kapitel IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— De har utan anmärkning underkastats de offentliga kontroller som fastställs i bilaga II till förordning (EG) nr 854/2004.

II.2 ([2])([4])**Djurhälsointyg för levande musslor från vattenbruk**

II.2.1 ([3])([4])**[Krav för arter som är mottagliga för *Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus* och *Microcytos mackini***

I egenskap av officiell inspektör intygar jag att de levande musslor som avses i del I i detta intyg

([5])härrör från ett land/område, en zon eller ett delområde som av den behöriga myndigheten i mitt land har förklarats fri/fritt från ([4])[*Bonamia exitios*] ([4])[*Perkinsus marinus*] ([4])[*Mikrocytos mackini*] i enlighet med kapitel VII i direktiv 2006/88/EG eller relevant OIE- standard,

— där de relevanta sjukdomarna är anmälningspliktiga till den behöriga myndigheten och de offentliga myndigheterna omedelbart ska undersöka rapporter om misstanke om infektion av den relevanta sjukdomen, och

— där all införsel av arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna sker från ett område som förklarats fritt från sjukdomen.

II.2.2 ([3])([4])**[Krav för arter som är mottagliga för *Marteilia refringens* och *Bonamia ostreae* och som är avsedda för en medlemsstat, en zon eller ett delområde som förklarats fri/fritt från sjukdom eller som omfattas av ett övervaknings- eller utrotningsprogram för den relevanta sjukdomen**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag att de ovannämnda levande musslorna

([6])härrör från ett land/område, en zon eller ett delområde som av den behöriga myndigheten i mitt land har förklarats fri/fritt från ([4])[*Marteilia refringens*] ([4])*Bonamia ostreae*] i enlighet med kapitel VII i direktiv 2006/88/EG eller relevant OIE-standard,

(i) där de relevanta sjukdomarna är anmälningspliktiga till den behöriga myndigheten och de offentliga myndigheterna omedelbart ska undersöka rapporter om misstanke om infektion av den relevanta sjukdomen, och

(ii) där all införsel av arter som är mottagliga för de relevanta sjukdomarna sker från ett område som förklarats fritt från sjukdomen.

II.2.3 **Transport- och märkningskrav**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag följande:

II.2.3.1 De ovannämnda levande musslorna har transporterats under förhållanden, bland annat vad gäller vattenkvalitet, som inte påverkar deras hälsostatus.

II.2.3.2 Transportbehållaren eller brunnbåten hade rengjorts och desinficerats före lastning eller var oanvänd.

II.2.3.3 Sändningen har identifierats genom en läslig etikett på utsidan av transportlådan, eller vid transport med brunnbåt i fartygsmanifestet, med de relevanta uppgifterna i fälten I.7–I.11 i del I i detta intyg och följande text:

'Levande musslor avsedda att användas som livsmedel i gemenskapen'

▼M4

LAND **Levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor**

II. Hälsodeklaration	II.a. Intyg nr	II.b.

Anmärkningar

Del I:

— Fält I.8: Ursprungsregion: Ange produktionsområde.

— Fält I.11: Ursprungsort: Den avsändande anläggningens namn och adress.

— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter ska lämnas vid eventuell ur- och omlastning.

— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer: Om förseglingen har ett löpnummer ska detta anges.

— Fält I.28: Tillverkningsanläggning: Omfattar leveransanläggning, reningsanläggning.

Del II:

([1]) Del II.1 gäller inte länder där det tillämpas särskilda krav för utfärdande av hälsointyg som fastställts i likvärdighetsavtal eller annan gemenskapslagstiftning.

([2]) Del II.2 gäller inte

a) icke livsdugliga blötdjur, dvs. blötdjur som inte längre kan överleva om de återinsätts i den miljö de kommer ifrån,

b) levande musslor som släpps ut på marknaden utan vidarebearbetning för att användas som livsmedel förutsatt att de är förpackade i detaljhandelsförpackningar som uppfyller bestämmelserna för sådana förpackningar i förordning (EG) nr 853/2004,

c) levande musslor avsedda för bearbetningsanläggningar som godkänts enligt artikel 4.2 i direktiv 2006/88/EG, eller leveransanläggningar, reningsanläggningar eller liknande företag som är utrustade med ett system för rening av utloppsvatten varigenom patogenerna i fråga inaktiveras, eller där utloppsvattnet renas på annat sätt som minskar risken för överföring av sjukdomar till naturliga vatten till en acceptabel nivå,

d) levande musslor som är avsedda för vidarebearbetning före användning som livsmedel utan tillfällig lagring vid platsen för bearbetningen och som har förpackats och märkts för detta ändamål i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.

([3]) Delarna II.2.1 och II.2.2 gäller endast arter som är mottagliga för en eller flera av de sjukdomar som anges i rubriken. Mottagliga arter förtecknas i bilaga IV till direktiv 2006/88/EG.

([4]) Stryk det som inte är tillämpligt.

([5]) För att få föras in i någon del av gemenskapen ska denna förklaring göras om sändningen innehåller arter som är mottagliga för *Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus* och *Microcytos mackini*.

([6]) För att få föras in i en medlemsstat, en zon eller ett delområde (fälten I.9 och I.10 i del I i detta intyg) som förklarats fri/fritt från *Marteilia refringens* eller *Bonamia ostreae* eller som omfattas av ett övervaknings- eller utrotningsprogram som upprättats enligt artikel 44.1 eller 44.2 i direktiv 2006/88/EG, ska en av förklaringarna göras om sändningen innehåller arter som är mottagliga för den eller de sjukdomar som medlemsstaten/zonen/området är fri/fritt från eller som programmet eller programmen omfattar. Uppgifter om sjukdomsstatusen på samtliga anläggningar och i samtliga områden för blötdjursodling i gemenskapen finns på adressen http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.

— Stämpeln och namnteckningen ska vara i en annan färg än övriga uppgifter i intyget.

Officiell inspektör

Namn (med versaler): Titel och befattning:

Datum: Underskrift:

Stämpel:

▼M1

DEL B

FÖRLAGA TILL EXTRA HÄLSOINTYG FÖR BEARBETADE MUSSLOR AV ARTEN *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Jag intygar härmed, i egenskap av officiell inspektör, att de bearbetade musslor av arten *Acanthocardia tuberculatum* som omfattas av hälsointyget med referensnummer uppfyller följande krav:.....

1. De har upptagits i produktionsområden som tydligt angivits, övervakats och godkänts av den behöriga myndigheten enligt kommissionens beslut 2006/766/EG ([1]) och i vilka halten av paralytiskt skaldjursgift (PSP) i de ätbara delarna av dessa musslor är mindre än 300 µg per 100 g.

2. De har transporterats direkt till följande anläggning i containrar eller fordon som förseglats av den behöriga myndigheten:

   .....

   .....

   (Namn och officiellt godkännandenummer för den anläggning som godkänts särskilt av den behöriga myndigheten för att utföra behandlingen)

3. De har under transporten till denna anläggning åtföljts av ett dokument som utfärdats av den behöriga myndighet som godkänt transporten och som styrker produktens typ och kvalitet, ursprungsområde och den mottagande anläggningen.

4. De har genomgått den värmebehandling som anges i bilagan till beslut 96/77/EG.

5. De innehåller inte sådana halter av paralytiskt skaldjursgift (PSP) som kan påvisas genom bioassay, vilket framgår av de bifogade analysrapporterna av det test som utförts på varje parti som ingår i den sändning som omfattas av detta intyg.

Jag intygar härmed att den behöriga myndigheten har kontrollerat att de egna hälsokontroller som genomförs i den anläggning som avses i punkt 2 uttryckligen tillämpas på den värmebehandling som avses i punkt 4.

Jag intygar härmed att jag är förtrogen med bestämmelserna i beslut 96/77/EG och att de bifogade analysrapporterna överensstämmer med det test som utförts på produkterna efter bearbetning.

Officiell inspektör	
Namn (med versaler):	Underskrift:
Titel och befattning:	Stämpel:
Datum:	

▼M10

———————

([1]) Se sidan 53 i detta nummer av EUT.

▼M6

Tillägg VII till bilaga VI

FÖRLAGA TILL DOKUMENT SOM SKA UNDERTECKNAS AV KAPTENEN OCH SOM ÅTFÖLJER FRYSTA FISKERIPRODUKTER SOM IMPORTERAS DIREKT TILL EUROPEISKA UNIONEN FRÅN FRYSFARTYG

Del I: Närmare uppgifter om sändningen

I.1. Avsändare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.2. Intygets referensnummer | I.2.a.

I.3.

I.4.

I.5. Mottagare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.6.

I.7. Ursprungsland | ISO-kod | I.8.

I.9. Bestämmelseland | ISO-kod | I.10.

I.11. Ursprungsort
Namn | Godkännande nr

I.12.

I.13.

I.14.

I.15.

I.16. Gränskontrollstation för införsel till EU

I.17.

I.18.

I.19. Varukod (HS)

I.20. Kvantitet

I.21.

I.22. Antal förpackningar

I.23.

I.24. Typ av förpackning

I.25. Varorna intygas vara avsedda som/för:
Livsmedel ☐

I.26.

I.27. För import och införsel till EU ☐

I.28. Identifiering av varorna

Arter (Vetenskapligt namn)	Antal förpackningar	Nettovikt

▼M6

LAND **Fiskeriprodukter**

Ia **Övriga uppgifter**

Fiskeområde(n):

Nummer hos IMO/Lloyds (i förekommande fall) eller fartygets anropssignal:

Fiskeperiod: Startdatum: …/…/… Slutdatum: …/…/…

II.	Hälsodeklaration	II.a. Intygets referensnummer	II.b.

Del II: Intyg

II.1. **Hälsointyg**

Härmed intygas följande:

— Fartyget finns med i förteckningen över fartyg från vilka import till Europeiska unionen är tillåten (fartyget är 'EU-listat').

— Fartyget tillämpar ett HACCP-baserat program för att kontrollera faror.

— Den del av fartyget där fiskeriprodukter hanteras, utrustning, behållare och kyllager för fiskeriprodukter hålls rena och i gott skick.

— Fiskeriprodukterna har skyddats mot kontaminering och all påverkan från solen eller andra värmekällor så snart de togs ombord och de har hanterats på sådant sätt att de inte skadas.

— Fiskeriprodukterna har inte kontaminerats av drivmedel, slagvatten eller skadegörare.

— Avlivning, avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor utfördes på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten och produkterna sköljdes omedelbart och grundligt. Inälvorna och delar som kan utgöra en risk för människors hälsa avlägsnades snarast möjligt och har hållits åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel.

— Endast rent havsvatten har använts som alternativ till dricksvatten för hantering och tvätt av fiskeriprodukter.

— Fiskeriprodukterna har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter, och fiskeriprodukter som är tydligt angripna av parasiter släpps inte ut på marknaden.

— Fiskeriprodukter frystes på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten.

— Frysta fiskeriprodukter har hållits vid en temperatur på högst -18 °C i alla delar av produkten, utom hel fisk ursprungligen infryst i saltlake avsedd för produktion av konserver som får förvaras vid högst -9 °C.

— Frysta block har förpackats på ett hygieniskt och lämpligt sätt före landning.

— Förpackningarna har märkts med ett identifieringsmärke med uppgifter om frysfartygets godkännandenummer och flaggstat.

— Förpackningsmaterialet utgör ingen kontaminationskälla och har lagrats på sådant sätt att det inte har utsatts för risker för kontaminering.

Anmärkningar del I:

— Fält I.1: Namn och adress (gata, ort och region/provins/stat i förekommande fall), telefon och fax eller e-postadress till fartygets ägare eller den som är ansvarig för fartyget.

— Fält I.2: Ett unikt dokumentnummer enligt det egna klassificeringssystemet.

— Fält I.5:

Ange namn och adress (gata, postnummer och ort) för

— den fysiska eller juridiska person i bestämmelsemedlemsstaten till vilken sändningen importeras direkt.

▼M6

LAND **Fiskeriprodukter**

— Fält I.7: Ange det land vars flagg det fartyg som utfärdar detta dokument för.

— Fält I.11: Namn och godkännandenummer som förtecknats enligt artikel 12 i förordning (EG) nr 854/2004 för det frysfartyg från vilket fiskeriprodukterna importeras direkt.

— Fält I.19: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemets nomenklatur (Världstullorganisationen) under kapitel 03.03.

— Fält I.20: Totala nettovikten i kg enligt summan i fält I.28.

— Fält I.22: Summan i fält I.28.

— Fält I.25: Kryssa i rutan "Livsmedel".

— Fält I.27: Kryssa i rutan om EU är slutdestination.

— Fält I.28: Ange vetenskapligt namn, antal förpackningar och nettovikt för varje art.

Frysfartygets kapten

Namn (med versaler):

Datum: Underskrift:

Stämpel:

▼M11

Tillägg VIII till bilaga VI

Förlaga till hälsointyg för fiskeriprodukter, som är avsedda att användas som livsmedel och som fångats av fartyg som för en medlemsstats flagg och transporterats i tredjeländer, med eller utan lagring

Veterinärintyg för EU

Del I: Närmare uppgifter om sändningen

I.1 Avsändare Namn Adress Tfn			I.2 Intygets referensnummer	I.2.a
			I.3 Central behörig myndighet	
			I.4 Lokal behörig myndighet	
I.5 Mottagare Namn Adress Postnummer Tfn			I.6	
I.7 Ursprungsland	ISO-kod	I.8 Ursprungsregion	Kod	I.9 Bestämmelseland ISO-kod I.10
I.11 Ursprungsort Namn Godkännande-/registreringsnummer Adress			I.12	
I.13 Lastningsort Adress			I.14 Datum för avresa	
I.15 Transportmedel Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐ Vägtransport ☐ Övriga ☐ Identifikation Dokumentreferens			I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU	
			I.17	
I.18 Beskrivning av varan			I.19 Varukod (HS)	
			I.20 Kvantitet	
I.21 Temperatur Rumstemperatur ☐	Kyld ☐	Fryst ☐	I.22 Antal förpackningar	

▼**M11**

I.23 Förseglingens nummer/Containernummer				I.24 Typ av förpackning
I.25 Varorna intygas vara avsedda som/för Livsmedel ☐				
I.26		I.27 För import och införsel till EU ☐		
I.28 Identifiering av varan				
Arter (vetenskapligt namn)	Typ av behandling	Fartygets godkännande-/registreringsnummer (*)	Antal förpackningar	Nettovikt

▼**M11**

LAND **Fiskeriprodukter som transporterats i tredjeländer**

II. Hälsoinformation	II.a Intygets referensnummer	II.b

II.1 Hälsointyg

Som officiell inspektör intygar jag att jag är förtrogen med de tillämpliga bestämmelserna i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 och att de ovan beskrivna fiskeriprodukterna

— har landats och lossats under hygieniska förhållanden från de(t) godkända/registrerade fartyget/fartygen ..... (ange godkännande-/registreringsnummer och flaggmedlemsstatens/flaggmedlemsstaternas namn) i enlighet med de relevanta kraven i avsnitt VIII kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004,

— har, i förekommande fall, lagrats i godkända kyl-/fryshus ..... (ange godkännandenummer) i enlighet med de relevanta kraven i avsnitt VIII kapitel VII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004,

— har, i förekommande fall, lastats under hygieniska förhållanden på de(t) godkända fartyget/fartygen ..... (ange medlems-statens/medlemsstaternas eller tredjelandets/tredjeländernas godkännandenummer och flaggmedlemsstatens/flaggmedlemsstaternas eller tredjelandets/tredjeländernas namn) i enlighet med de relevanta kraven i avsnitt VIII kapitel I och VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004,

— har, i förekommande fall, lastats i en container ..... (ange containernumret) eller lastbil ..... (ange lastbilens och släpets registreringsnummer) eller på ett flygplan ..... (ange flightnummer) i enlighet med de relevanta kraven i avsnitt VIII kapitel VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004,

— åtföljs av utskrift(er) från fiskeloggbok/fiskeloggböcker eller relevanta delar (**).

(**) Får vara i elektroniskt format.

Anmärkningar

Del I:

— Fält I.7: Ange det avsändande tredjelandet.

— Fält I.11: Ursprungsort: Ange namn, adress och godkännandenummer för kyl-/fryshus i det avsändande tredjelandet eller, om lagring i kyl-/fryshus inte ägt rum, ange namn och godkännande- eller registreringsnummer för ursprungsfartyget som för medlemsstatsflagg.

— Fält I.15: Ange transportmedel från det avsändande tredjelandet. För frys-/kylfartyg, ange namn, godkännandenummer och flaggstat. För fiskefartyg, ange registreringsnummer och flaggstat. Om transportmedlet är containrar, lastbilar eller flygplan ska de uppgifter som anges i fjärde strecksatsen under II.1 lämnas.

— Fält I.19: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemets nomenklatur (Världstullorganisationen) under följande rubriker: 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605, 2106.

— Fält I.23: Containernummer/förseglingens nummer: Förseglingsnummer ska anges endast om förseglingen fästes på containern under överinseende av den behöriga myndighet som utfärdat intyget.

— Fält I.28: Typ av behandling: Ange om kylda, frysta eller bearbetade.

(*) inklusive fiskefartyg, fabriksfartyg, frys- och kylfartyg.

Officiell inspektör

Namn (med versaler): Titel och befattning:

Datum: Underskrift:

Stämpel:

▼**M1**

BILAGA VIA

TESTMETODER FÖR OBEHANDLAD MJÖLK OCH VÄRMEBEHANDLAD MJÖLK

KAPITEL I

BESTÄMNING AV ANTAL BAKTERIER OCH SOMATISKT CELLTAL

1. Vid prövningen mot kriterierna i avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 skall följande standarder användas som referensmetoder:

   a) EN/ISO 4833 för antalet bakterier vid 30 °C.

   b) ISO 13366-1 för det somatiska celltalet.

2. Användning av alternativa analysmetoder kan godtas:

   a) När det gäller bestämning av antalet bakterier vid 30 °C om metoderna har validerats mot den referensmetod som anges i punkt 1 a i enlighet med protokollet i standarden EN/ISO 16140 eller andra liknande internationellt erkända protokoll.

      Omräkningsförhållandet mellan den alternativa metoden och referensmetoden i punkt 1 a skall fastställas i enlighet med standarden ISO 21187.

   b) När det gäller bestämning av det somatiska celltalet om metoderna har validerats mot den referensmetod som anges i punkt 1 b i enlighet med protokollet i standarden ISO 8196, och om den genomförs i enlighet med standarden ISO 3366-2, eller andra liknande internationellt erkända protokoll.

KAPITEL II

BESTÄMNING AV ALKALISK FOSFATASAKTIVITET

1. Vid bestämningen av alkalisk fosfatasaktivitet skall standarden ISO 11816-1 användas som referensmetod.

2. Den alkaliska fosfatasaktiviteten uttrycks i millienheter enzymaktivitet per liter (mU/l). En enhet alkalisk fosfatasaktivitet är den mängd alkalisk fosfatasenzym som katalyserar omvandlingen av 1 mikromol substrat per minut.

3. Ett alkaliskt fosfatastest anses ge negativt resultat om den uppmätta aktiviteten i komjölk inte överstiger 350 mU/l.

4. Användning av alternativa analysmetoder kan godtas om metoderna har validerats mot den referensmetod som fastställs i punkt 1 i enlighet med internationellt erkända protokoll.

▼M2

BILAGA VIb

KRAV SOM SKALL GÄLLA FÖR OFFENTLIG KONTROLL VID BESIKTNING AV KÖTT

1. I denna bilaga skall följande definitioner gälla:

   a) *kontrollerade uppfödningsförhållanden i integrerade produktionssystem:* en typ av djurhållning där djur hålls under förhållanden som uppfyller kriterierna i bilagan.

   b) *ungdjur av nöt:* ett högst åtta månader gammalt djur av nöt av endera könet.

   c) *ungdjur av får:* ett högst tolv månader gammalt djur av får av endera könet, hos vilket ingen permanent framtand har kommit fram.

   d) *ungdjur av get:* ett högst sex månader gammalt djur av get av endera könet.

   e) *besättning:* ett djur eller en grupp djur som hålls på en jordbruksanläggning som en epidemiologisk enhet; om mer än en besättning hålls på en jordbruksanläggning skall var och en av dessa besättningar utgöra en särskild epidemiologisk enhet.

   f) *jordbruksanläggning:* varje inrättning, byggnad eller, när det rör sig om en utomhusanläggning, varje plats på en medlemsstats territorium där djur hålls, föds upp eller hanteras.

   g) *anläggning där det bedrivs icke-kontinuerlig slakt eller vilthantering:* ett slakteri eller en vilthanteringsanläggning som utsetts av den behöriga myndigheten på grundval av en riskanalys, där slakt eller vilthantering inte sker under hela arbetsdagen eller under på varandra följande arbetsdagar inom en vecka.

2. Besiktning efter slakt i anläggningar som bedriver icke-kontinuerlig slakt eller vilthantering.

   a) Den behöriga myndigheten får i enlighet med avsnitt III kapitel II punkt 2 b i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004 besluta att den officiella veterinären inte behöver vara närvarande hela tiden under besiktningen efter slakt, om följande villkor är uppfyllda:

      i) Anläggningen är en anläggning där det bedrivs icke-kontinuerlig slakt eller vilthantering och som har tillräckliga möjligheter för att lagra kött som uppvisar förändringar till dess att en officiell veterinär kan utföra en slutgiltig besiktning efter slakt.

      ii) En officiell assistent genomför besiktningen efter slakt.

      iii) Den officiella veterinären är närvarande på anläggningen minst en gång dagligen, när slakt utförs eller har utförts.

      iv) Den behöriga myndigheten har infört ett förfarande för att regelbundet bedöma de officiella assistenternas arbete i dessa anläggningar, omfattande

         — övervakning av de individuella prestationerna,

         — kontroll av dokumentationen av besiktningsresultaten och jämförelse med motsvarande slaktkroppar,

         — kontroll av slaktkropparna i förvaringslokalen.

▼M2

b) Vid den riskanalys som genomförs av den behöriga myndigheten i enlighet med punkt 1 g för att identifiera de anläggningar som kan omfattas av undantaget i punkt 2 a skall det åtminstone tas hänsyn till följande:

i) Antalet djur som slaktas eller hanteras per timme eller per dag.

ii) Arter och kategorier av djur som slaktas eller hanteras.

iii) Anläggningens kapacitet.

iv) Tidigare resultat av slakt- eller vilthanteringsverksamhet.

v) Effektiviteten i eventuella kompletterande åtgärder i livsmedelskedjan som i samband med anskaffning av djur för slakt har vidtagits i syfte att garantera livsmedelssäkerheten.

vi) Effektiviteten i det HACCP-baserade system som används.

vii) Revisionsrapporter.

viii) Den behöriga myndighetens tidigare anteckningar från besiktningar före och efter slakt.

3. Krav för riskbaserad köttbesiktning utan anskärning.

▼M8

_____

▼M2

b) Med avvikelse från de särskilda kraven i avdelning IV kapitlen I och II i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004 får besiktningen efter slakt av ungdjur av nöt, får och getter begränsas till okulär besiktning och begränsad palpation, om följande villkor är uppfyllda:

i) Livsmedelsföretagaren försäkrar sig om att ungdjuren av nöt hålls under kontrollerade uppfödningsförhållanden i ett integrerat produktionssystem i enlighet med tillägget till denna bilaga.

ii) Livsmedelsföretagaren försäkrar sig om att ungdjuren av nöt föds upp i en besättning som är officiellt fri från tuberkulos.

iii) Livsmedelsföretagaren omfattas inte av övergångsbestämmelserna om information från livsmedelskedjan enligt artikel 8 i förordning (EG) nr 2076/2005.

▼M2

iv) Den behöriga myndigheten genomför eller låter genomföra regelbundna serologiska och/eller mikrobiologiska kontroller av ett valt antal djur på grundval av en riskanalys avseende risker för livsmedelssäkerheten som är knutna till levande djur och relevanta på jordbruksanläggningsnivå.

v) Besiktning efter slakt av ungdjur av nöt omfattar alltid palpation av lymfknutorna i retrofarynx, bronkerna och mediastinum.

c) Om någon förändring upptäcks skall slaktkropp och slaktbiprodukter genomgå fullständig besiktning efter slakt i enlighet med avdelning IV kapitlen I och II i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004. Den behöriga myndigheten kan dock på grundval av en riskanalys besluta att kött med vissa förändringar som den definierar som mindre betydande, vilka inte innebär någon risk för djurs eller människors hälsa, inte behöver genomgå fullständig besiktning efter slakt.

d) Ungdjur av nöt, får och get samt avvanda grisar som inte flyttas direkt från den jordbruksanläggning där de är födda till ett slakteri får flyttas en gång till en annan jordbruksanläggning (för uppfödning eller gödning) innan de sänds till ett slakteri. I sådana fall

i) får godkända uppsamlingsplatser användas för ungdjur av nöt, får eller get mellan den jordbruksanläggning som djuren ursprungligen kommer från och den där de föds upp eller göds, samt mellan dessa jordbruksanläggningar och slakteriet,

ii) skall det säkerställas att djurens härkomst kan fastställas, antingen för det enskilda djuret eller för varje sändning djur.

4. Ytterligare krav för besiktning efter slakt av hästdjur.

a) Färskt kött av hästdjur som fötts upp i länder som inte är fria från rots i enlighet med artikel 2.5.8.2 i Internationella byrån för epizootiska sjukdomars (OIE) kodex för landlevande djur (*Terrestrial Animal Health Code*) får inte släppas ut på marknaden om inte köttet kommer från hästdjur som har undersökts med avseende på rots i enlighet med avdelning IV kapitel IX punkt D i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004.

b) Färskt kött från hästdjur som konstaterats ha rots skall förklaras otjänligt som livsmedel i enlighet med avdelning IV kapitel IX punkt D i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004.

▼**M2**

Tillägg till bilaga VIb

I denna bilaga anses *kontrollerade uppfödningsförhållanden i integrerade produktionssystem* föreligga endast om livsmedelsföretagaren uppfyller följande villkor:

a) Allt foder kommer från en produktionsanläggning som producerar foder i enlighet med kraven i artiklarna 4 och 5 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 183/2005 ([1]). Om grovfoder eller grödor ges till djuren som foder, skall de behandlas korrekt, och om möjligt torkas och/eller pelleteras.

b) Ett allt-in-allt-ut-system tillämpas så långt det är möjligt. När djur tas in i besättningen skall de hållas isolerade så länge som veterinärmyndigheterna kräver detta, i syfte att förhindra att sjukdomar kommer in.

c) Inga djur får vistas utomhus om inte livsmedelsföretagaren på grundval av en riskanalys kan bevisa för den behöriga myndigheten att tidsperioden, platsen och förhållandena utomhus inte medför någon risk för att sjukdom kommer in i besättningen.

d) Utförlig information finns tillgänglig om djuren från födelse till slakt och om de förhållanden som de hållits under i enlighet med avdelning III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

e) Om strö används, behandlas strömaterialet adekvat så att sjukdom inte kan komma in eller få fäste.

f) Personalen på jordbruksanläggningen följer de allmänna hygienbestämmelserna i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

g) Det finns förfaranden för att kontrollera tillträdet till de utrymmen där djuren hålls.

h) Jordbruksanläggningen upplåter inte plats till turister eller camping om inte livsmedelsföretagaren på grundval av en riskanalys kan bevisa för den behöriga myndigheten att platsen är tillräckligt avskild från djuruppfödningsenheterna och att direktkontakt mellan människor och djur inte är möjlig.

i) Djuren kan inte komma åt avstjälpningsplatser eller hushållsavfall.

j) Det finns ett program för skadedjursbekämpning.

k) Djuren utfodras inte med ensilage om inte livsmedelsföretagaren på grundval av en riskanalys kan visa på ett övertygande sätt för den behöriga myndigheten att inga risker för djuren kan överföras genom fodret.

l) Avloppsvatten och slam från reningsverk släpps inte ut på områden dit djuren har tillträde och får inte användas som gödning av betesmarker där det odlas grödor som skall användas som foder, om det inte behandlats adekvat på ett sätt som den behöriga myndigheten godkänner.

([1]) EUT L 35, 8.2.2005, s. 1.

▼B

BILAGA VII

ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 853/2004

Bilagorna II och III till förordning (EG) nr 853/2004 skall ändras på följande sätt:

1) Avsnitt I del B i bilaga II skall ändras på följande sätt:

a) I punkt 6 skall andra stycket ersättas med följande:

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

b) Punkt 8 skall ersättas med följande:

”8. Om märket anbringas i en anläggning som är belägen inom gemenskapen, skall det vara ovalt och innehålla förkortningen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.”

2) Bilaga III skall ändras på följande sätt:

a) I avsnitt I kapitel IV skall punkt 8 ersättas med följande:

”8. Fullständig avhudning av slaktkroppen och andra delar av kroppen som är avsedda att användas som livsmedel måste utföras, utom för svin och för skallar av får, getter och kalvar samt för fötter av nötkreatur, får och getter. Skallar och fötter skall hanteras på ett sådant sätt att kontaminering undviks.”

b) I avsnitt II skall följande kapitel VII läggas till:

”KAPITEL VII: VATTENBINDANDE ÄMNEN

Livsmedelsföretagare skall se till att fjäderfäkött som har behandlats speciellt för att öka vattenbindningen inte släpps ut på marknaden som färskt kött, utan som köttberedningar, eller används för framställning av bearbetade produkter.”

c) I avsnitt VIII kapitel V del E skall punkt 1 ersättas med följande:

”1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* och *Canthigasteridae*. Färska, beredda och bearbetade fiskeriprodukter som tillhör familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och skall vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten upplysningar om metoder för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen. Det vetenskapliga namnet skall åtföljа det vanliga namnet i märkningen.”

d) Avsnitt IX skall ändras på följande sätt:

i) I kapitel I del II punkt B.1 skall led e ersättas med följande:

”e) Spendoppnings- eller spraymedel får användas endast efter godkännande eller registrering i enlighet med de förfaranden som föreskrivs i Europaparlamentets och rådets direktiv 98/8/EG av den 16 februari 1998 om utsläppande av biocidprodukter på marknaden (*).”

(*) EGT L 123, 24.4.1998, s. 1.

▼B

ii) I kapitel II del II skall punkt 1 ersättas med följande:

”1. När obehandlad mjölk eller mjölkprodukter värmebehandlas, skall livsmedelsföretagare se till att kraven i kapitel XI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är uppfyllda. När nedanstående processer tillämpas skall de särskilt se till att de angivna specifikationerna iakttas:

a) Pastörisering uppnås genom en behandling

i) vid en hög temperatur under en kort period (minst 72 °C under 15 sekunder),

ii) vid en låg temperatur under en lång period (minst 63 °C under 30 minuter), eller

iii) genom någon annan kombination av tid- och temperaturförhållande som ger motsvarande effekt,

så att produkterna, i tillämpliga fall, reagerar negativt på ett test för alkalisk fosfatas omedelbart efter en sådan behandling.

b) Ultrahög temperaturbehandling (UHT) uppnås genom en behandling

i) med ett kontinuerligt värmeflöde vid en hög temperatur under en kort period (minst 135 °C med en lämplig hålltid) så att det inte finns några livsdugliga mikroorganismer eller sporer som kan växa i den behandlade produkten när den förvaras i en steril försluten behållare i rumstemperatur, och

ii) som är tillräcklig för att garantera att produkterna förblir mikrobiologiskt stabila efter inkubation under 15 dagar vid en temperatur på 30 °C i förslutna behållare, eller under sju dagar vid en temperatur på 55 °C i förslutna behållare, eller efter någon annan metod som visar att en korrekt värmebehandling har utförts.”

e) I avsnitt X skall kapitel II ändras på följande sätt:

i) I del III skall punkt 5 ersättas med följande:

”5. Efter knäckningen skall varje del av det flytande ägget så snart som möjligt genomgå en bearbetning för att eliminera de mikrobiologiska faror eller reducera dem till godtagbara nivåer. Ett parti som har blivit otillräckligt bearbetat får dock omedelbart utsättas för ny bearbetning vid samma anläggning, förutsatt att denna bearbetning gör partiet tjänligt som livsmedel. När ett parti visar sig vara otjänligt som livsmedel, skall det först denatureras för att se till att det inte används som livsmedel.”

ii) I del V skall punkt 2 ersättas med följande:

”2. När det gäller flytande ägg skall etiketten enligt punkt 1 även innehålla texten ’opastöriserade flytande ägg – skall behandlas på destinationsorten’ samt ange datum och klockslag då äggen knäcktes.”

f) I avsnitt XIV skall följande kapitel V läggas till:

”KAPITEL V: MÄRKNING

Innerförpackningar och emballage som innehåller gelatin skall märkas med texten ’gelatin avsett som livsmedel’ och ha uppgift om tillverkningsdag.”

▼B

BILAGA VIII

ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 854/2004

Bilagorna I, II och III till förordning (EG) nr 854/2004 skall ändras på följande sätt:

1) I bilaga I skall punkt 3 i avsnitt I kapitel III ändras på följande sätt:

a) I led a skall andra stycket ersättas med följande:

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

b) Led c skall ersättas med följande:

”c) Om märket anbringas i ett slakteri inom gemenskapen skall det innehålla någon av följande förkortningar: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.”

2) I bilaga II skall punkterna 4 och 5 i kapitel II del A ersättas med följande:

”4. Den behöriga myndigheten får som kategori B-områden klassificera områden från vilka levande musslor får tas upp, men släppas ut på marknaden som livsmedel endast efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning så att de hälsokrav som avses i punkt 3 uppfylls. Levande musslor från dessa områden får inte överskrida gränsen 4 600 E. coli per 100 g kött och intravalvulär vätska. Referensmetoden för denna analys är MPN-femrörstest med tre utspädningar enligt ISO 16649-3. Andra metoder får användas om de har validerats mot denna referensmetod i enlighet med kriterierna i EN/ISO 16140.

5. Den behöriga myndigheten får som kategori C-områden klassificera områden från vilka levande musslor får tas upp, men släppas ut på marknaden endast efter återutläggning under en lång tid så att de hälsokrav som avses i punkt 3 uppfylls. Levande musslor från dessa områden får inte överskrida gränsen 46 000 E. coli per 100 g kött och intravalvulär vätska. Referensmetoden för denna analys är det MPN-femrörstest med tre utspädningar som anges i ISO 16649-3. Andra metoder får användas om de har validerats mot denna referensmetod i enlighet med kriterierna i EN/ISO 16140.”

3) I bilaga III skall punkt 1 i kapitel II del G ersättas med följande:

”1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* och *Canthigasteridae*. Färska, beredda och bearbetade fiskeriprodukter som tillhör familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och skall vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten upplysningar om metoder för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen. Det vetenskapliga namnet skall åtföljа det vanliga namnet i märkningen.”