KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2022/2258

av den 9 september 2022

om ändring och rättelse av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om särskilda hygienkrav för livsmedel av animaliskt ursprung vad gäller fiskeriprodukter, ägg och vissa högförädlade produkter samt om ändring av kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 vad gäller vissa musslor

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ([1]), särskilt artikel 10.1 andra stycket d, e och g,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 av den 15 mars 2017 om offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet för att säkerställa tillämpningen av livsmedels- och foderlagstiftningen och av bestämmelser om djurs hälsa och djurskydd, växtskydd och växtskyddsmedel samt om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 999/2001, (EG) nr 396/2005, (EG) nr 1069/2009, (EG) nr 1107/2009, (EU) nr 1151/2012, (EU) nr 652/2014, (EU) 2016/429 och (EU) 2016/2031, rådets förordningar (EG) nr 1/2005 och (EG) nr 1099/2009 och rådets direktiv 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG och 2008/120/EG och om upphävande av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, rådets direktiv 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG och 97/78/EG samt rådets beslut 92/438/EEG (förordningen om offentlig kontroll) ([2]), särskilt artikel 18.7 g, och

av följande skäl:

(1) I förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung för livsmedelsföretagare.

(2) Enligt förordning (EG) nr 853/2004 får fjäderfä slaktas på jordbruksanläggningen i enlighet med vissa krav, däribland kravet att de slaktade djuren ska åtföljas av ett intyg i enlighet med förlagan i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 ([3]). I bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 hänvisas dock till fel intyg och denna hänvisning bör därför rättas.

(3) Genom förordning (EU) 2017/625, i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2021/1756 ([4]), utvidgas möjligheten att göra undantag från kravet att klassificera produktions- och återutläggningsområden till att omfatta alla tagghudingar som inte är filtrerare, och inte bara sjögurkor (*Holothuroidea*). Följaktligen bör avsnitt VII kapitlen IX och X i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ändras för att ta hänsyn till denna möjlighet.

([1]) EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

([2]) EUT L 95, 7.4.2017, s. 1.

([3]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2020/2235 av den 16 december 2020 om fastställande av tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordningar (EU) 2016/429 och (EU) 2017/625 vad gäller förlagor till djurhälsointyg, förlagor till officiella intyg och förlagor till kombinerade djurhälsointyg/officiella intyg för införsel till unionen och förflyttningar inom unionen av sändningar av vissa kategorier av djur och varor samt officiellt intygande avseende sådana intyg, och om upphävande av förordning (EG) nr 599/2004, genomförandeförordningarna (EU) nr 636/2014 och (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EG och besluten 2000/572/EG, 2003/779/EG och 2007/240/EG (EUT L 442, 30.12.2020, s. 1).

([4]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2021/1756 av den 6 oktober 2021 om ändring av förordning (EU) 2017/625 vad gäller offentlig kontroll av djur och produkter av animaliskt ursprung som exporteras från tredjeländer till unionen i syfte att säkerställa efterlevnad av förbudet mot viss användning av antimikrobiella medel och förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller direkta leveranser av kött från fjäderfä och hardjur (EUT L 357, 8.10.2021, s. 27)

(4) I bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs dessutom temperaturkrav och transportvillkor för fiskeriprodukter. Där föreskrivs bland annat att fiskeriprodukter ska transporteras vid temperaturen för smältande is, om de är kylda, eller vid -18 °C, om de är frysta. Nya transportmetoder finns nu tillgängliga som innebär att fiskens temperatur sänks till mellan fiskens ursprungliga fryspunkt och ca 1–2 °C under denna, vilket möjliggör transport i lådor utan is, så kallad superkylning. Dessa nya metoder bör fastställas i förordning (EG) nr 853/2004 och deras användning tillåtas, med beaktande av det vetenskapliga yttrandet från Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) av den 28 januari 2021 om användningen av den så kallade superkylningsmetoden för transport av färska fiskeriprodukter ([5]).

(5) I enlighet med avsnitt VIII kapitel III del A i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska färska fiskeriprodukter förvaras i is i lämpliga utrymmen och ny is ska läggas på så ofta det behövs. Vidare får hela och urtagna färska fiskeriprodukter transporteras och lagras i kylt vatten tills de kommer fram till den första anläggningen på land som utför någon annan verksamhet än transport eller sortering.

(6) Livsmedelsföretagare som är verksamma inom sektorn för fiskeriprodukter begärde att bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 skulle ändras för att tillåta transport av hela och urtagna färska fiskeriprodukter i kylt vatten efter det att de kommit fram till den första anläggningen på land. Denna transport bör utföras i byttor (dvs. lådor av treskiktad polyeten) fyllda med vatten och is.

(7) Den 19 mars 2020 antog Efsa ett vetenskapligt yttrande om användningen av byttor för transport och förvaring av färska fiskeriprodukter ([6]). I yttrandet konstaterade Efsa att det inte finns några väsentliga skillnader med hänsyn till folkhälsan mellan lagring och transport av färska fiskeriprodukter i enlighet med kraven i avsnitt VIII kapitel III del A i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och användningen av byttor, och gav rekommendationer om användningen av dem. Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras för att tillåta användning av byttor för transport av hela och urtagna färska fiskeriprodukter i vatten och is efter det att de kommit fram till den första anläggningen på land som utför någon annan verksamhet än transport eller sortering.

(8) I avsnitt VIII kapitel VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs närmare bestämmelser för transport av fiskeriprodukter. I synnerhet ska färska fiskeriprodukter under transporten hållas vid en temperatur som ligger nära den för smältande is och frysta fiskeriprodukter ska under transporten hållas vid en temperatur på högst – 18 °C i alla delar av produkten, eventuellt med kortvariga variationer uppåt på högst 3 °C.

(9) Den 10 december 2020 antog Efsa ett vetenskapligt yttrande om användningen av den så kallade superkylningsmetoden för transport av färska fiskeriprodukter ([7]). I det yttrandet gjorde Efsa en jämförelse mellan temperaturen hos superkylda färska fiskeriprodukter i lådor utan is och produkter som förvaras enligt den för närvarande godkända praxisen i lådor med is. Efsa konstaterade att det under lämpliga förhållanden inte finns några skillnader från folkhälsosynpunkt mellan de traditionella transporttemperaturerna och superkylningsmetoderna. När det gäller analysmetoder som kan visa om en fisk tidigare varit fryst när den saluförs som superkyld identifierade Efsa fem metoder som kan anses vara ändamålsenliga. Det bör därför vara tillåtet att på vissa villkor använda superkylningsmetoden för transport av de färska fiskeriprodukter som avses i avsnitt VIII kapitel VIII punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

([5]) *EFSA Journal*, vol. 19(2021):1, artikelnr 6378.
([6]) *EFSA Journal*, vol. 18(2020):4, artikelnr 6091.
([7]) *EFSA Journal*, vol. 19(2021):1, artikelnr 6378.

(10) I avsnitt X kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs hygienregler för produktion av ägg. Den huvudsakliga patogen som utgör en stor risk för äggburna sjukdomar i unionen är *Salmonella Enteritidis* och dess tillväxt i ägg påverkas positivt av temperaturen under förvaring och transport av ägg. Eftersom det i många medlemsstater inte finns några krav på tid och temperaturförhållanden under förvaring och transport av ägg är det viktigt att ett *datum för minsta hållbarhet*, enligt definitionen i artikel 2.2 r i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ([8]), fastställs för ägg i förordning (EG) nr 853/2004 för att ge slutkonsumenterna en enhetlig grund så att de kan göra välgrundade val och använda livsmedlen på ett säkert sätt. I Efsas yttrande av den 10 juli 2014 om riskerna för folkhälsan med konsumtionsägg till följd av förstöring och utveckling av patogener ([9]) dras slutsatsen att datumet för minsta hållbarhet för ägg från höns av arten *Gallus gallus* bör fastställas till högst 28 dagar, eftersom varje ökning av hållbarhetstiden för dessa ägg över 28 dagar leder till en ökning av den relativa sjukdomsrisken. Det nuvarande kravet i avsnitt X kapitel I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 att ägg ska levereras till konsumenten inom högst 21 dagar från värpning är en handelsnorm med begränsad inverkan på äggens säkerhet samtidigt som den bidrar till matsvinn i detaljhandelsledet. En förlängning av denna period från 21 till 28 dagar skulle avsevärt minska matsvinnet, särskilt för ägg som produceras av höns av arten *Gallus gallus* eftersom dessa ägg skulle avlägsnas från försäljning samtidigt som deras datum för minsta hållbarhet löper ut.

(11) I avsnitt XVI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda krav för framställning av vissa högförädlade produkter avsedda att användas som livsmedel när en behandling av råvaran eliminerar eventuella risker för människors eller djurs hälsa. Vissa fettderivat, såsom kolesterol och vitamin D3 från lanolin, genomgår också särskilda behandlingar som eliminerar sådana risker och bör därför betraktas som högförädlade produkter.

(12) Aromer används i livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 ([10]). Deras tillverkningsprocess omfattar en komplex fysikalisk, enzymatisk eller mikrobiologisk process som på grundval av tillgängliga vetenskapliga rön eliminerar eventuella risker för människors eller djurs hälsa. Aromer som härrör från produkter av animaliskt ursprung bör därför betraktas som högförädlade produkter.

(13) Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(14) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 ([11]) fastställs särskilda bestämmelser om utförandet av den offentliga kontroll som avses i artikel 18.1 i förordning (EU) 2017/625. Artiklarna 1 a v och 11 i den delegerade förordningen gäller bestämmelser om undantag från artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625 när det gäller klassificering av produktions- och återutläggningsområden för kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och sjögurkor (*Holothuroidea*). Genom artikel 18 i förordning (EU) 2017/625, i dess ändrade lydelse enligt förordning (EU) 2021/1756, utvidgas möjligheten för undantag från kravet att klassificera produktions- och återutläggningsområden till att omfatta alla tagghudingar som inte är filtrerare, och inte bara sjögurkor (*Holothuroidea*). Delegerade förordning (EU) 2019/624 bör därför ändras så att klassificering av produktions- och återutläggningsområden inte krävs för upptagning av tagghudingar som inte är filtrerare.

([8]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

([9]) *EFSA Journal*, vol. 12(2014):7, artikelnr 3782.

([10]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel och om ändring av rådets förordning (EEG) nr 1601/91, förordningarna (EG) nr 2232/96 och (EG) nr 110/2008 samt direktiv 2000/13/EG (EUT L 354, 31.12.2008, s. 34).

([11]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 av den 8 februari 2019 om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 (EUT L 131, 17.5.2019, s. 1).

(15) Förordning (EG) nr 853/2004 och delegerad förordning (EU) 2019/624 bör ändras genom en enda delegerad förordning, eftersom ett antal av ändringarna av dem är kopplade till de ändringar av förordning (EU) 2017/625 som nyligen gjordes genom förordning (EU) 2021/1756. Dessutom är den ändring som ska göras av delegerade förordning (EU) 2019/624 vad gäller tagghudingar av underordnad betydelse, eftersom den endast är en anpassning till en ändring av förordning (EU) 2017/625 genom förordning (EU) 2021/1756. För att skapa överensstämmelse mellan unionsbestämmelserna bör dessutom ändringarna av förordning (EG) nr 853/2004 och delegerad förordning (EU) 2019/624 få verkan samma dag.

(16) Förordning (EG) nr 853/2004 och delegerad förordning (EU) 2019/624 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Ändringar och rättelser av förordning (EG) nr 853/2004

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras och rättas i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Ändringar av delegerade förordning (EU) 2019/624

Delegerade förordning (EU) 2019/624 ska ändras på följande sätt:

1. I artikel 1 ska led a v ersättas med följande:

   ”v) undantag från artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625 när det gäller klassificering av produktions- och återutläggningsområden för kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och tagghudingar,”

2. Artikel 11 ska ersättas med följande:

   ”*Artikel 11*

   Offentlig kontroll av kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare och som är upptagna från sådana produktionsområden som inte har klassificerats i enlighet med artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625

   Genom undantag från artikel 18.6 i förordning (EU) 2017/625 krävs inte klassificering av produktions- och återutläggningsområden för upptagning av kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare, när de behöriga myndigheterna utför offentlig kontroll av sådana djur vid fiskauktioner, leveranscentraler och bearbetningsanläggningar.

   Vid sådan offentlig kontroll ska överensstämmelsen med följande verifieras:

   a) Hälsonormerna för levande musslor i avsnitt VII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

   b) De särskilda kraven för kammusslor (*Pectinidae*), marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare och som är upptagna utanför klassificerade produktionsområden, som anges i avsnitt VII kapitel IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.”

Artikel 3

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

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

Utfärdad i Bryssel den 9 september 2022.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras och rättas på följande sätt:

1. I avsnitt II kapitel VI ska punkt 7 ersättas med följande:

"7. Utöver den information från livsmedelskedjan som ska lämnas i enlighet med avsnitt III i bilaga II till denna förordning ska det djurhälsointyg som fastställs i kapitel 2 i bilaga IV till genomförandeförordning (EU) 2020/2235 åtfölja det slaktade djuret till slakteriet eller styckningsanläggningen, eller skickas i förväg i valfritt format."

2. Avsnitt VII ska ändras på följande sätt:

a) Kapitel IX ska ersättas med följande:

"KAPITEL IX: SÄRSKILDA KRAV FÖR UPPTAGNING AV KAMMUSSLOR, MARINA SNÄCKOR OCH TAGGHUDINGAR SOM INTE ÄR FILTRERARE UTANFÖR KLASSIFICERADE PRODUKTIONSOMRÅDEN

Livsmedelsföretagare som tar upp kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare, utanför klassificerade produktionsområden eller hanterar sådana kammusslor och/eller sådana marina snäckor och/eller sådana tagghudingar ska uppfylla följande krav:

1. Kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare får inte släppas ut på marknaden såvida de inte tagits upp och hanterats i enlighet med kapitel II del B och uppfyller normerna i kapitel V, vilket styrks genom ett system för egenkontroll hos livsmedelsföretagare som driver en fiskauktion, en leveranscentral eller en bearbetningsanläggning.

2. När uppgifter från officiella övervakningsprogram gör det möjligt för den behöriga myndigheten att klassificera fiskevattnen – i förekommande fall i samarbete med livsmedelsföretagare – ska utöver punkt 1 även bestämmelserna i kapitel II del A tillämpas analogt på kammusslor.

3. Kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare, får endast släppas ut på marknaden som livsmedel via en fiskauktion, en leveranscentral eller en bearbetningsanläggning. När livsmedelsföretagare hanterar kammusslor och/eller sådana marina snäckor och/eller tagghudingar i sina anläggningar, ska de informera den behöriga myndigheten och, när det gäller leveranscentraler, uppfylla de tillämpliga kraven i kapitlen III och IV.

4. Livsmedelsföretagare som hanterar kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare ska uppfylla

a) kraven vad gäller handlingar i kapitel I punkterna 3–7; i detta fall ska det i registreringshandlingen finnas tydliga uppgifter om det geografiska område där de levande kammusslorna och/eller levande marina snäckorna och/eller levande tagghudingar togs upp, med uppgift om det system som används för beskrivning av koordinaterna, eller

b) kraven i kapitel VI punkt 2 när det gäller förseglingen av alla förpackningar med levande kammusslor, levande marina snäckor och levande tagghudingar som sänds iväg för detaljhandelsförsäljning och i kapitel VII när det gäller identifieringsmärkning och märkning."

b) I kapitel X, i förlagan till registreringshandling för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor, ska de förklarande anmärkningarna ändras på följande sätt:

i) Texten i fält I.3 ska ersättas med följande:

"**Leverantör**

Ange ursprungsanläggningens namn och adress (gatuadress, ort och ev. region, provins eller delstat), land och landets ISO-kod. För produktionsområden anges området enligt den behöriga myndighetens godkännande. För levande kammusslor, marina snäckorna eller tagghudingar anges upptagningsområdets geografiska läge.

Ange i förekommande fall anläggningens registrerings- eller godkännandenummer. Ange verksamhet (upptagare, reningsanläggning, leveranscentral, auktionshall eller mellanhandsverksamhet).

Om partiet levande musslor sänds från en reningsanläggning/leveranscentral eller om kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden sänds från en fiskauktion anges reningsanläggningens/leveranscentralens eller fiskauktionens godkännandenummer och adress."

ii) Texten i fält I.7 ska ersättas med följande:

"**Från reningsanläggning/leveranscentral eller fiskauktion**

Om partiet levande musslor sänds från en reningsanläggning/leveranscentral eller om kammusslor, marina snäckor och tagghudingar som inte är filtrerare och som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden sänds från en auktionshall anges reningsanläggningens/leveranscentralens eller auktionshallens godkännandenummer och adress.

Om partiet sänds från en reningsanläggning anges reningens varaktighet samt datum för ankomst till och avsändande från reningsanläggningen. Stryk det som inte är tillämpligt."

3. Avsnitt VIII ska ändras på följande sätt:

a) I inledningen ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. Detta avsnitt är inte tillämpligt på musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor som fortfarande lever när de släpps ut på marknaden. Med undantag för kapitlen I och II är detta avsnitt tillämpligt på dessa djur när de inte släpps ut på marknaden levande, då de i annat fall måste ha erhållits i enlighet med bestämmelserna i avsnitt VII.

I detta avsnitt avses med *superkylning* en process genom vilken den färska fiskeriproduktens temperatur sänks till mellan fiskens ursprungliga fryspunkt och cirka 1–2 °C under denna.

Detta avsnitt är tillämpligt på upptinade obearbetade fiskeriprodukter och färska fiskeriprodukter som innehåller livsmedelstillsatser i enlighet med lämplig unionslagstiftning."

b) I kapitel III ska punkt A ersättas med följande:

"A. KRAV FÖR FÄRSKA FISKERIPRODUKTER

1. Hela eller urtagna färska fiskeriprodukter får transporteras och lagras i kylt vatten ombord på fartygen. De får också transporteras i kylt vatten efter landning och transporteras från vattenbruksanläggningar tills de kommer fram till den anläggningen på land som utför någon annan verksamhet än transport eller sortering. När treskiktade polyetenbehållare fyllda med vatten och is används får hela och urtagna färska fiskeriprodukter transporteras efter det att de kommit fram till den anläggning på land som utför någon annan verksamhet än transport, förutsatt att kraven i kapitel VIII punkt 1 a är uppfyllda.

2. Kylda oförpackade produkter som inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, ska förvaras i is i lämpliga utrymmen eller, när det gäller hela eller urtagna färska fiskeriprodukter, i treskiktade polyetenbehållare av isolermaterial fyllda med vatten och is.

3. Ny is ska läggas på så ofta det behövs. När treskiktade polyetenbehållare fyllda med vatten och is används ska de vara rena och oskadade. Vattnet ska ha en temperatur som ligger så nära 0 °C som möjligt och täcka all fisk. Is ska täcka hela vattenytan i behållare så att det garanteras att all fisk befinner sig under islagret.

4. Förpackade fiskeriprodukter ska kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is.

5. Hantering såsom huvudskärning och rensning ska utföras under hygieniska förhållanden. Om rensning är möjlig ur teknisk och kommersiell synpunkt ska den göras så fort som möjligt efter det att produkterna har fångats eller landats. Produkterna ska tvättas grundligt omedelbart efter dessa åtgärder.

6. Filetering och skivning ska utföras så att produkterna inte kontamineras eller förstörs. Filéer och skivor ska avlägsnas från arbetsborden omedelbart efter avslutad beredning. Filéer och skivor ska förpackas och kylas så snabbt som möjligt efter beredning.

7. Containrar som används för leverans eller lagring av oförpackade beredda färska fiskeriprodukter som lagras i is ska vara så beskaffade att smältvatten avlägsnas och inte förblir i kontakt med några fiskeriprodukter."

c) I kapitel VIII ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. Fiskeriprodukter ska under transport hållas vid de föreskrivna temperaturerna. Särskilt följande krav ska uppfyllas:

a) Färska fiskeriprodukter, upptinade obearbetade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur ska hållas vid en temperatur som ligger nära den för smältande is. När treskiktade polyetenbehållare fyllda med vatten och is används för transport av hela och urtagna färska fiskeriprodukter ska is finnas under hela lagringen/transporten, som ska utföras vid kontrollerad temperatur. Transporten och lagringen av hela och urtagna färska fiskeriprodukter i treskiktade polyetenbehållare fyllda med vatten och is får inte överstiga tre dagar.

b) Frysta fiskeriprodukter, med undantag för hel fisk ursprungligen infryst i saltlake avsedd för produktion av konserver, ska under transport hållas vid en jämn temperatur på högst −18 °C i alla delar av produkten, eventuellt med kortvariga variationer uppåt på högst 3 °C.

c) Om superkylningsprocessen används för transport av färska fiskeriprodukter ska transport i lådor utan is tillåtas under förutsättning att det på dessa lådor tydligt anges att de innehåller superkylda fiskeriprodukter. Under transport ska superkylda fiskeriprodukter uppfylla kraven på en kärntemperatur mellan −0,5 och −2 °C. Transporten och lagringen av superkylda fiskeriprodukter får inte överstiga fem dagar."

4. Avsnitt X ska ändras på följande sätt:

a) I kapitel I ska punkt 3 ersättas med följande:

"3. Ägg ska levereras till konsumenten inom högst 28 dagar från värpning."

b) I kapitel I ska följande punkt läggas till som punkt 4:

"4. För ägg från höns av arten *Gallus gallus* ska 'datum för minsta hållbarhet', enligt definitionen i artikel 2.2 r i förordning (EU) nr 1169/2011, fastställas till högst 28 dagar efter värpning. Om värpningsperioden anges ska detta datum fastställas från den första dagen av den perioden."

5. Avsnitt XVI ska ersättas med följande:

"AVSNITT XVI: HÖGFÖRÄDLADE PRODUKTER

1Livsmedelsföretagare som framställer följande högförädlade produkter av animaliskt ursprung ska se till att behandlingen av de råvaror som används eliminerar eventuella risker för djurs eller människors hälsa:

a) Kondroitinsulfat.

b) Hyaluronsyra.

c) Andra hydrolyserade broskprodukter.

d) Kitosan.

e) Glukosamin.

f) Löpe.

g) Husbloss.

h) Aminosyror som godkänts som livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (*).

i) Aromer som godkänts som livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 (**).

j) Fettderivat.

2De råvaror som används för framställning av de högförädlade produkter som anges i punkt 1 ska komma från

a) djur, inklusive fjädrar av dessa, som har slaktats på ett slakteri och vars kött har befunnits tjänligt som livsmedel efter besiktning före och efter slakt, eller

b) fiskeriprodukter som uppfyller kraven i avsnitt VIII, eller

c) utsmält fett och fettgrevar som uppfyller kraven i avsnitt XII eller ull, om dessa produkter genomgår någon av följande processer:

1) Transesterifiering eller hydrolys vid en temperatur av minst 200 °C, under motsvarande lämpligt tryck, i minst 20 minuter (glycerol, fettsyror och estrar).

2) Förtvålning med NaOH 12M

— genom en satsvis process vid 95 °C i tre timmar, eller

— genom en kontinuerlig process vid 140 °C, 2 bar (2 000 hPa) i åtta minuter.

3) Hydrogenering vid 160 °C, 12 bar (12 000 hPa) i 20 minuter.

Människohår får inte användas som källa för framställning av aminosyror.

(*) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16).

(**) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1334/2008 av den 16 december 2008 om aromer och vissa livsmedelsingredienser med aromgivande egenskaper för användning i och på livsmedel (EUT L 354, 31.12.2008, s. 34).”