Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►B ►C1 EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 854/2004

af 29. april 2004

om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum ◄

(EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206)

Ændret ved:

			Tidende	
		nr.	side	dato
►M1	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004	L 191	1	28.5.2004
►M2	Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005	L 338	27	22.12.2005
►M3	Kommissionens forordning (EF) nr. 2076/2005 af 5. december 2005	L 338	83	22.12.2005
►M4	Kommissionens forordning (EF) nr. 1663/2006 af 6. november 2006	L 320	11	18.11.2006
►M5	Rådets forordning (EF) nr. 1791/2006 af 20. november 2006	L 363	1	20.12.2006
►M6	Kommissionens forordning (EF) nr. 1021/2008 af 17. oktober 2008	L 277	15	18.10.2008
►M7	Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 219/2009 af 11. marts 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Kommissionens forordning (EU) nr. 505/2010 af 14. juni 2010	L 149	1	15.6.2010
►M9	Kommissionens forordning (EU) nr. 151/2011 af 18. februar 2011	L 46	17	19.2.2011

Berigtiget ved:

►C1	Berigtigelse, EUT L 226 af 25.6.2004, s. 83 (854/2004)

▼B

▼C1

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 854/2004

af 29. april 2004

om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ([1]),

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg ([2]),

efter høring af Regionsudvalget,

efter proceduren i traktatens artikel 251 ([3]), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ([4]) fastsætter generelle hygiejnebestemmelser for alle fødevarer, mens Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ([5]) fastsætter særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter.

(2) Der er behov for nærmere regler for den offentlige kontrol med animalske produkter for at tage hensyn til særlige aspekter i forbindelse med sådanne produkter.

(3) Anvendelsesområdet for de særlige kontrolbestemmelser bør afspejle anvendelsesområdet for de særlige hygiejnebestemmelser for fødevarevirksomhedsledere i forordning (EF) nr. 853/2004. Medlemsstaterne bør dog også foretage en passende offentlig kontrol for at håndhæve de nationale bestemmelser, der er fastsat i henhold til artikel 1, stk. 4, i nævnte forordning. De kan gøre dette ved at udvide principperne i nærværende forordning til også at omfatte sådanne nationale bestemmelser.

(4) Offentlig kontrol af animalske produkter bør omfatte alle aspekter af betydning for beskyttelse af menneskers sundhed og, hvor det er relevant, dyrs sundhed og velfærd. Kontrollen bør baseres på de nyeste foreliggende relevante oplysninger, og det bør derfor være muligt at tilpasse dem, efterhånden som der foreligger nye oplysninger.

([1]) EFT C 262E af 29.10.2002, s. 449.
([2]) EUT C 95 af 23.4.2003, s. 22.
([3]) Europa-Parlamentets udtalelse af 5.6.2003 (endnu ikke offentliggjort i EUT), Rådets fælles holdning af 27.10.2003 (EUT C 48 E af 24.2.2004, s. 82), Europa-Parlamentets holdning af 30.3.2004 (endnu ikke offentliggjort i EUT) og Rådets afgørelse af 16.4.2004.
([4]) Se side 3 i denne EUT.
([5]) Se side 22 i denne EUT.

▼C1

(5) Fællesskabets forskrifter om fødevaresikkerhed bør bygge på et solidt videnskabeligt grundlag. Derfor bør Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet høres, når det er nødvendigt.

(6) Den offentlige kontrols art og omfang bør bygge på en vurdering af sundhedsrisici for mennesker og dyrs sundhed og velfærd, hvor dette er relevant, de procestyper, der produceres, og de mængder, der behandles, samt den pågældende fødevarevirksomhedsleder.

(7) Det vil være hensigtsmæssigt at sørge for tilpasning af visse særlige kontrolbestemmelser efter den gennemsigtige procedure i forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004 for at give fleksibilitet til at tage hensyn til de særlige behov i virksomheder, der anvender traditionelle metoder, har en lille produktion eller ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder. Proceduren bør også tillade pilotprojekter for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød. Denne fleksibilitet bør dog ikke bringe fødevarehygiejnemålene i fare.

(8) Der er behov for offentlig kontrol af kødproduktionen for at kontrollere, at ledere af fødevarevirksomheder overholder hygiejnebestemmelserne og de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Den offentlige kontrol bør omfatte audit af fødevarevirksomhedsledernes aktiviteter samt inspektioner, herunder kontrol med fødevarevirksomhedsledernes egen kontrol.

(9) Det vil i betragtning af deres sagkundskab være hensigtsmæssigt, at embedsdyrlæger foretager audit og inspektioner i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og visse opskæringsvirksomheder. Medlemsstaterne bør have beføjelse til at bestemme, hvilket personale der er det mest hensigtsmæssige for audit og inspektioner i andre typer virksomheder.

(10) Der er behov for offentlig kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr og fiskevarer for at kontrollere overholdelsen af de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Den offentlige kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr bør især fokusere på produktions- og genudlægningsområder for toskallede bløddyr og på slutproduktet.

(11) Der er behov for offentlig kontrol af produktionen af rå mælk for at kontrollere overholdelsen af de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Denne offentlige kontrol bør især fokusere på mælkeproducerende bedrifter og rå mælk efter indsamling.

(12) Kravene i denne forordning bør først finde anvendelse, når alle dele af den nye lovgivning om fødevarehygiejne er trådt i kraft. Der bør også gå mindst 18 måneder mellem de nye bestemmelsers ikrafttræden og deres anvendelse, så de kompetente myndigheder og de berørte industrier har tid til at foretage de nødvendige tilpasninger.

▼C1

(13) De nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning bør vedtages i overensstemmelse med Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen ([1]) —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

KAPITEL I

ALMINDELIGE BESTEMMELSER

Artikel 1

Anvendelsesområde

1. I denne forordning fastsættes særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter.

▼M1

1a. Denne forordning gælder sammen med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes ([2]).

▼C1

2. Denne forordning gælder kun for aktiviteter og personer, som forordning (EF) nr. 853/2004 finder anvendelse på.

3. Gennemførelse af offentlig kontrol i henhold til denne forordning berører ikke fødevarevirksomhedslederes primære retlige ansvar for at garantere fødevaresikkerheden, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed ([3]), og det civil- eller strafferetlige ansvar, de måtte pådrage sig ved manglende opfyldelse af deres forpligtelser.

Artikel 2

Definitioner

1. I denne forordning forstås ved:

▼M1

_____

▼C1

c) »kompetent myndighed«: den centrale myndighed i en medlemsstat, der har kompetence til at udføre veterinærkontrol, eller en anden myndighed, som den centrale myndighed har bemyndiget hertil

([1]) EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.
([2]) EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.
([3]) EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1. Ændret ved forordning (EF) nr. 1642/2003 (EUT L 245 af 29.9.2003, s. 4).

▼M1

_____

▼C1

f) »embedsdyrlæge«: en dyrlæge, der i henhold til denne forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af den kompetente myndighed

g) »godkendt dyrlæge«: en dyrlæge, der er udpeget af den kompetente myndighed til at foretage særlig offentlig kontrol i bedrifter på vegne af den kompetente myndighed

h) »officiel medhjælper«: en person, der i henhold til denne forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, som er udpeget af den kompetente myndighed og arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar

i) »sundhedsmærke«: et mærke, der angiver, at der, da det blev anbragt, var foretaget offentlig kontrol i henhold til denne forordning.

2. Definitionerne i følgende forordninger finder også anvendelse i relevant omfang:

a) forordning (EF) nr. 178/2002

b) definitionerne af »animalske biprodukter«, »TSE« (transmissibel spongiform encephalopati) og »specificeret risikomateriale« i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum ([1])

▼M1

ba) forordning (EF) nr. 882/2004

▼C1

c) forordning (EF) nr. 852/2004, med undtagelse af definitionen af »kompetent myndighed«,

og

d) forordning (EF) nr. 853/2004.

KAPITEL II

OFFENTLIG KONTROL AF EF-VIRKSOMHEDER

Artikel 3

Autorisation af virksomheder

▼M1

1. De kompetente myndigheder autoriserer en virksomhed på det tidspunkt og den måde, der fremgår af bestemmelserne i artikel 31, stk. 2, i forordning (EF) nr. 882/2004.

▼C1

2. Perioderne på højst tre og seks måneder for en betinget autorisation af en virksomhed kan om nødvendigt forlænges for fabriks- og frysefartøjer, der fører medlemsstaternes flag. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 12 måneder. Inspektion af sådanne fartøjer finder sted efter bestemmelserne i bilag III.

([1]) EFT L 273 af 10.10.2002, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 813/2003 (EUT L 117 af 13.5.2003, s. 22).

▼C1

3. Den kompetente myndighed tildeler hver autoriseret virksomhed, også dem, der har fået betinget autorisation, et autorisationsnummer, som kan suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.

4. ►M1 ——————— ◄

c) For engrosmarkeder kan den kompetente myndighed tilbagetrække eller suspendere autorisationen for visse enheder eller grupper af enheder.

5. Stk. 1-3 finder anvendelse på både:

a) virksomheder, som begynder at markedsføre animalske produkter på eller efter datoen for denne forordnings anvendelse,

og

b) virksomheder, som allerede markedsfører animalske produkter, men som ikke tidligere har været underlagt krav om autorisation. I sidstnævnte tilfælde foretages den kompetente myndigheds besøg på stedet i henhold til stk. 1 snarest muligt.

Stk. 4 finder også anvendelse på autoriserede virksomheder, som markedsførte animalske produkter i henhold til fællesskabsbestemmelserne umiddelbart forud for denne forordnings anvendelse.

▼M1

_____

▼C1

Artikel 4

Generelle principper for offentlig kontrol af alle animalske produkter, der er omfattet af denne forordning

1. Medlemsstaterne sikrer, at fødevirksomhedslederne yder al den bistand, der kræves, for at myndighederne kan foretage effektiv offentlig kontrol.

De skal især:

— give adgang til alle bygninger, lokaliteter, anlæg og andre infrastrukturer

— stille dokumentation og data til rådighed, som kræves i henhold til denne forordning, eller som myndighederne finder nødvendige for at kunne bedømme situationen.

2. Den kompetente myndighed foretager offentlig kontrol for at verificere, at ledere af fødevarevirksomheder overholder kravene i:

a) forordning (EF) nr. 852/2004

b) forordning (EF) nr. 853/2004,

og

c) forordning (EF) nr. 1774/2002.

▼C1

3. Den i stk. 1 nævnte offentlige kontrol omfatter:

a) audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer (Hazard Analysis Critical Control Point)

b) den offentlige kontrol, der er omhandlet i artikel 5-8,

og

c) alle særlige auditopgaver, der er omhandlet i bilagene.

4. Audit af god hygiejnepraksis for at verificere, at fødevarevirksomhedslederen følger procedurerne kontinuerligt og korrekt, og omfatter mindst følgende:

a) kontrol af informationen om fødevarekæden

b) udformning og vedligeholdelse af lokaler og udstyr

c) hygiejnen før, under og efter produktion

d) personlig hygiejne

e) uddannelse i hygiejne og arbejdsprocedurer

f) skadedyrsbekæmpelse

g) vandkvalitet

h) kontrol af temperatur,

og

i) kontrol af fødevarer, der går ind og ud af virksomheden, og al ledsagende dokumentation.

5. Ved audit af HACCP-procedurer verificeres det, at ledere af fødevarevirksomheder anvender disse procedurer kontinuerligt og korrekt, idet undersøgelsen navnlig skal sikre, at procedurerne indebærer de garantier, der er anført i bilag II, kapitel II, i forordning (EF) nr. 853/2004. Det bestemmes især, om procedurerne i videst muligt omfang sikrer, at de animalske produkter:

a) overholder de mikrobiologiske kriterier i fællesskabsbestemmelserne

b) overholder fællesskabsbestemmelserne om restkoncentrationer, forurenende og forbudte stoffer,

og

c) ikke indeholder fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer).

Når en leder af en fødevarevirksomhed i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. 852/2004 anvender de procedurer, der er fastsat i retningslinjerne for anvendelsen af HACCP-principper, i stedet for at udarbejde sine egne specifikke procedurer, skal auditten omfatte den korrekte anvendelse af disse retningslinjer.

6. Der foretages verifikation af overholdelsen af kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 vedrørende anvendelse af identifikationsmærker i alle virksomheder, der er autoriseret i henhold til nævnte forordning, ud over verifikation af overholdelsen af andre sporbarhedskrav.

7. Med hensyn til slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, udfører en embedsdyrlæge de auditopgaver, der er nævnt i stk. 3 og 4.

▼C1

8. Ved gennemførelsen af de forskellige auditopgaver skal den kompetente myndighed især:

a) afgøre, om personalet og dets aktiviteter i virksomheden i alle faser af produktionsprocessen opfylder de relevante krav i de i stk. 1, litra a) og b), nævnte forordninger. Som et supplement til auditten kan den kompetente myndighed gennemføre præstationstest for at afgøre, om personalets præstationer opfylder de fastsatte parametre

b) verificere virksomhedslederens relevante optegnelser

c) udtage prøver til laboratorieanalyse, når det er nødvendigt,

og

d) dokumentere de elementer, der tages i betragtning, og resultaterne af auditten.

9. Arten og omfanget af auditopgaverne i forbindelse med enkelte virksomheder afhænger af den vurderede risiko. Med henblik herpå vurderer den kompetente myndighed regelmæssigt:

a) sundhedsrisici for mennesker og, hvor det er relevant, dyr

b) for slagteriers vedkommende dyrevelfærdsaspekter

c) de procestyper, der udføres, og de mængder, der behandles,

og

d) fødevarevirksomhedslederens hidtidige overholdelse af fødevarelovgivningen.

Artikel 5

Fersk kød

Medlemsstaterne sikrer, at der foretages offentlig kontrol af fersk kød i henhold til bilag I.

1) Embedsdyrlægen foretager inspektion i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, i overensstemmelse med de generelle krav i bilag I, afsnit I, kapitel II, og de specifikke krav i afsnit IV, især med hensyn til:

   a) information om fødevarekæden

   b) inspektion før slagtning

   c) dyrevelfærd

   d) inspektion efter slagtning

   e) specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter,

   og

   f) laboratorieundersøgelser.

▼C1

2) Kroppe af tamhovdyr, opdrættet hårvildt, bortset fra lagomorfer, og vildtlevende storvildt samt halve kroppe, fjerdinger og udskæringer af halve kroppe i tre engrosudskæringer sundhedsmærkes i slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden i henhold til bilag I, afsnit I, kapitel III. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet nogen mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum.

3) Efter at have foretaget den i stk. 1 og 2 nævnte kontrol træffer embedsdyrlægen passende foranstaltninger i henhold til bilag I, afsnit II, især med hensyn til:

a) meddelelse af inspektionsresultaterne

b) beslutninger om information om fødevarekæden

c) beslutninger om levende dyr

d) beslutninger om dyrevelfærd,

og

e) beslutninger om kød.

4) Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med den offentlige kontrol, der foretages i henhold til bilag I, afsnit I og II, som anført i afsnit III, kapitel I. I så tilfælde indgår de i et uafhængigt hold.

5) a) Medlemsstaterne sørger for, at de har den tilstrækkelige offentlige bemanding til at foretage den offentlige kontrol i henhold til bilag I med den hyppighed, der er fastsat i afsnit III, kapitel II.

b) Der anvendes en risikobaseret metode til at fastsætte den offentlige bemanding, der er nødvendig på slagtelinjen på et givet slagteri. Den kompetente myndighed træffer afgørelse om den involverede offentlige bemanding, som skal have et omfang, der sikrer, at alle kravene i denne forordning overholdes.

6) a) Medlemsstaterne kan tillade, at slagteripersonale under embedsdyrlægens tilsyn bistår med den offentlige kontrol ved at udføre visse specifikke opgaver i forbindelse med produktionen af kød af fjerkræ og lagomorfer i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel III, del A. Tillader medlemsstaterne dette, skal de sikre, at det personale, der udfører sådanne opgaver:

i) er kvalificeret og uddannes i henhold til nævnte bestemmelser

ii) optræder uafhængigt af produktionspersonalet,

og

iii) indberetter enhver manglende opfyldelse til embedsdyrlægen.

b) Medlemsstaterne kan også tillade, at slagteripersonale foretager specifikke prøveudtagnings- og undersøgelsesopgaver i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel III, del B.

▼C1

7) Medlemsstaterne sørger for, at embedsdyrlæger og officielle medhjælpere er kvalificerede og uddannes i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel IV.

Artikel 6

Levende toskallede bløddyr

Medlemsstaterne sørger for, at produktionen og markedsføringen af levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle underkastes offentlig kontrol som beskrevet i bilag II.

Artikel 7

Fiskevarer

Medlemsstaterne sørger for, at der foretages offentlig kontrol af fiskevarer i henhold til bilag III.

Artikel 8

Rå mælk og mejeriprodukter

Medlemsstaterne sørger for, at der foretages offentlig kontrol af rå mælk og mejeriprodukter i henhold til bilag IV.

▼M1

———————

▼C1

KAPITEL III

PROCEDURER VEDRØRENDE IMPORT

▼M1

Artikel 10

Med henblik på at sikre ensartet anvendelse af principperne og betingelserne i artikel 11 i forordning (EF) nr. 178/2002 og afsnit VI, kapitel II, i forordning (EF) nr. 882/2004, finder procedurerne i dette kapitel anvendelse.

▼C1

Artikel 11

Lister over tredjelande og dele af tredjelande, hvorfra import af bestemte animalske produkter er tilladt

1. Animalske produkter importeres kun fra et tredjeland eller en del af et tredjeland, som er opført på en liste, der er udarbejdet og ajourført efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

▼M1

2. Et tredjeland opføres kun på denne liste, hvis der er foretaget en fællesskabskontrol i landet, som har påvist, at landets kompetente myndighed fremlægger passende garantier som anført i artikel 48, stk. 3, i forordning (EF) nr. 882/2004. Et tredjeland kan imidlertid opføres på en sådan liste, uden at der er foretaget fællesskabskontrol, hvis:

▼M1

a) den risiko, der fastlægges i overensstemmelse med artikel 46, stk. 3, litra a), i forordning (EF) nr. 882/2004, ikke berettiger det,

og

b) det, når det besluttes at opføre et bestemt tredjeland på en liste i henhold til stk. 1, bestemmes, at den kompetente myndighed ifølge andre oplysninger fremlægger de nødvendige garantier.

▼C1

3. Lister, som udarbejdes i henhold til denne artikel, kan kombineres med andre lister, som udarbejdes med henblik på folkesundhed og dyresundhed.

▼M1

4. Ved udarbejdelse eller ajourføring af lister skal der især tages hensyn til de kriterier, der er angivet i artikel 46 og artikel 48, stk. 3, i forordning (EF) nr. 882/2004. Der skal også tages hensyn til:

▼C1

a) tredjelandets lovgivning om:

i) animalske produkter

ii) anvendelse af veterinære lægemidler, herunder regler vedrørende forbud eller godkendelse, distribution og markedsføring af sådanne lægemidler samt regler vedrørende forvaltning og inspektion

iii) fremstilling og anvendelse af foderstoffer, herunder procedurerne for anvendelse af tilsætningsstoffer og fremstilling og anvendelse af foderlægemidler samt hygiejnekvaliteten af de råvarer, som anvendes til fremstilling af foderstoffer, og af det færdige produkt

▼M1

_____

▼C1

i) hygiejnebetingelserne for produktion, fremstilling, håndtering, opbevaring og forsendelse af animalske produkter til Fællesskabet

j) erfaringen med afsætningen af produktet fra tredjelandet og resultaterne af en eventuelt foretaget importkontrol

k) resultaterne af EF-kontrol i tredjelandet, navnlig resultaterne af vurderingen af de kompetente myndigheder, og de foranstaltninger, som de kompetente myndigheder har truffet på baggrund af eventuelle henstillinger, der er rettet til dem efter en EF-kontrol

l) eksistensen, gennemførelsen og meddelelsen af et godkendt zoonosekontrolprogram,

og

m) eksistensen, gennemførelsen og meddelelsen af et godkendt kontrolprogram for restkoncentrationer.

▼C1

5. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, som udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, bliver gjort tilgængelige for offentligheden.

Artikel 12

Liste over virksomheder, fra hvilke import af bestemte animalske produkter er tilladt

1. Animalske produkter kan kun importeres til Fællesskabet, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i virksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, undtagen:

a) når det fra sag til sag efter proceduren i artikel 19, stk. 2, besluttes, at de garantier, som et bestemt tredjeland giver med hensyn til import af bestemte animalske produkter, er så gode, at proceduren i denne artikel ikke er nødvendig for at sikre overholdelsen af kravene i stk. 2,

og

b) i de tilfælde, der er anført i bilag V.

Desuden kan fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, kødprodukter og maskinsepareret kød kun importeres til Fællesskabet, hvis de er fremstillet af kød, der hidrører fra slagterier og opskæringsvirksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, eller fra autoriserede EF-virksomheder.

2. En virksomhed kan kun opføres på en sådan liste, såfremt tredjelandets kompetente myndighed garanterer:

a) at denne virksomhed sammen med eventuelle andre virksomheder, der håndterer råvarer af animalsk oprindelse, som anvendes til fremstilling af de pågældende animalske produkter, opfylder de relevante fællesskabskrav, især kravene i forordning (EF) nr. 853/2004, eller krav, der fastsættes som svarende til sådanne krav, når det besluttes at opføre dette tredjeland på den relevante liste i henhold til artikel 11

b) at en offentlig inspektionstjeneste i tredjelandet fører tilsyn med virksomhederne og om nødvendigt stiller alle relevante oplysninger om virksomheder, der leverer råvarer, til rådighed for Kommissionen,

og

c) at den har reelle beføjelser til at forhindre virksomhederne i at eksportere til Fællesskabet, hvis disse ikke opfylder de krav, der er omhandlet i litra a).

3. De kompetente myndigheder i tredjelande, der er opført på en liste, som er udarbejdet og ajourført i henhold til artikel 11, garanterer, at der udarbejdes og ajourføres lister over de virksomheder, der er omhandlet i stk. 1, og at disse meddeles Kommissionen.

▼C1

4. a) Kommissionen underretter regelmæssigt de kontaktpunkter, som medlemsstaterne har udpeget dertil, om nye eller ajourførte lister, som den har modtaget fra de kompetente myndigheder i de pågældende tredjelande i henhold til stk. 3.

b) Er der 20 arbejdsdage efter Kommissionens meddelelse ikke modtaget indvendinger mod den nye eller ajourførte liste fra medlemsstaterne, tillades import fra virksomheder, der er opført på listen, 10 arbejdsdage efter den dato, hvor Kommissionen gør den tilgængelig for offentligheden.

c) Når mindst én medlemsstat fremsætter skriftlige bemærkninger, eller når den skønner, at det er nødvendigt at ændre en liste på baggrund af relevante oplysninger som f.eks. EF-inspektionsrapporter eller en anmeldelse under det hurtige varslingssystem (Rapid Alert System), underretter Kommissionen medlemsstaterne herom og sætter punktet på dagsordenen for det næste møde i den relevante afdeling af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed med henblik på afgørelse, hvor dette er relevant, efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

5. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister er tilgængelige for offentligheden.

Artikel 13

Levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle

1. Uanset artikel 12, stk. 1, litra b), skal levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle hidrøre fra produktionsområder i tredjelande, der er opført på lister, som udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med artikel 12.

2. Kravet i stk. 1 gælder ikke for kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder. Offentlig kontrol vedrørende kammuslinger skal dog finde sted i overensstemmelse med bilag II, kapitel III.

3. a) Inden de i stk. 1 omhandlede lister udarbejdes, tages der særligt hensyn til de garantier, som den kompetente myndighed i tredjelandet kan give vedrørende overholdelsen af kravene i denne forordning om klassificering og kontrol af produktionsområder.

b) Der foretages EF-inspektion på stedet, før sådanne lister udarbejdes, medmindre:

i) den risiko, der er fastlagt i henhold til artikel 18, nr. 18), ikke berettiger en sådan inspektion,

og

ii) det, når det besluttes at opføre et bestemt produktionsområde på en liste i henhold til stk. 1, kan fastslås, at den kompetente myndighed ifølge andre oplysninger giver de nødvendige garantier.

▼C1

4. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, som udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, bliver gjort tilgængelige for offentligheden.

Artikel 14

Dokumenter

1. Alle forsendelser af animalske produkter ledsages ved import til Fællesskabet af et dokument, der opfylder kravene i bilag VI.

2. Dokumentet attesterer, at produkterne opfylder:

a) kravene til de pågældende produkter i medfør af forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004 eller bestemmelser svarende til disse krav,

og

▼M1

b) særlige betingelser for import i henhold til artikel 48 i forordning (EF) nr. 882/2004.

▼C1

3. Dokumenterne kan indeholde sådanne nærmere enkeltheder, som fællesskabslovgivningen om folke- og dyresundhed kræver.

4. Der kan dog meddeles undtagelser fra stk. 1 efter proceduren i artikel 19, stk. 2, når de garantier, der er omhandlet i stk. 2 i denne artikel, kan opnås på anden måde.

Artikel 15

Særlige bestemmelser for fiskevarer

1. De procedurer, der fastsættes i dette kapitel, finder ikke anvendelse på ferske fiskevarer, der landes i Fællesskabet direkte fra et fiskerfartøj, der fører et tredjelands flag.

Den offentlige kontrol af sådanne fiskevarer foretages i henhold til bilag III.

2. a) Fiskevarer, der importeres fra et fabriks- eller frysefartøj, der fører et tredjelands flag, skal hidrøre fra fartøjer, der er opført på en liste, der er udarbejdet og ajourført efter proceduren i artikel 12, stk. 4.

b) Som en undtagelse fra artikel 12, stk. 2, litra b), kan et fartøj imidlertid også opføres på sådanne lister:

i) på grundlag af en fælles meddelelse fra den kompetente myndighed i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører, og fra den kompetente myndighed i et andet tredjeland, til hvilken førstnævnte myndighed har overdraget ansvaret for inspektionen af det pågældende fartøj, forudsat:

— at dette tredjeland er opført på listen over tredjelande, der er udarbejdet i overensstemmelse med artikel 11, og hvorfra import af fiskevarer er tilladt

▼C1

— at alle fiskevarer fra det pågældende fartøj, der er bestemt til markedsføring i Fællesskabet, landes direkte i dette tredjeland

— at dette tredjelands kompetente myndighed har inspiceret dette fartøj og erklæret, at det opfylder Fællesskabets krav,

og

— at dette tredjelands kompetente myndighed har erklæret, at den regelmæssigt vil inspicere fartøjet for at sikre, at det fortsat opfylder Fællesskabets krav,

eller

ii) på grundlag af en fælles meddelelse fra den kompetente myndighed i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører, og fra den kompetente myndighed i en medlemsstat, til hvilken førstnævnte kompetente myndighed har overdraget ansvaret for inspektionen af det pågældende fartøj, forudsat:

— at alle fiskevarer fra det pågældende fartøj, der er bestemt til markedsføring i Fællesskabet, landes direkte i denne medlemsstat

— at den kompetente myndighed i denne medlemsstat har inspiceret fartøjet og erklærer, at det opfylder Fællesskabets krav,

og

— at denne medlemsstat kompetente myndighed erklærer, at den regelmæssigt vil inspicere fartøjet for at sikre, at det fortsat opfylder Fællesskabets krav.

c) Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, der udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, er tilgængelige for offentligheden.

3. Når fiskevarer importeres direkte fra et fiskerfartøj eller et frysefartøj, kan et dokument underskrevet af fartøjsføreren erstatte det dokument, der kræves i henhold til artikel 14.

4. Detaljerede regler for gennemførelsen af denne artikel kan fastsættes efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

KAPITEL IV

AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

▼M7

Artikel 16

Overgangsforanstaltninger af generel karakter, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, herunder ved at supplere den med nye ikke-væsentlige bestemmelser, navnlig i form af en uddybning af kravene heri, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 19, stk. 3.

▼M7

Der kan vedtages andre gennemførelses- eller overgangsbestemmelser efter forskriftsproceduren i artikel 19, stk. 2.

▼C1

Artikel 17

Ændring og tilpasning af bilagene

▼M7

1. Bilag I, II, III, IV, V og VI kan ændres eller suppleres af Kommissionen for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling. Disse foranstaltninger, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, herunder ved at supplere den, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 19, stk. 3.

2. Der kan af Kommissionen indrømmes fravigelser af bilag I, II III, IV, V og VI, hvis fravigelserne ikke er til hinder for at nå forordningens mål. Disse foranstaltninger, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning ved at supplere den, vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 19, stk. 3.

▼C1

3. Medlemstaterne kan, når de derved ikke tilsidesætter forordningens målsætninger, vedtage nationale foranstaltninger om tilpasning af bestemmelserne i bilag I i overensstemmelse med stk. 4-7.

4. De nationale foranstaltninger i stk. 3 skal:

a) tage sigte på:

i) at muliggøre fortsat brug af traditionelle metoder i produktions-, forarbejdnings- eller distributionsleddet

ii) at tilgodese behovene i fødevarevirksomheder, som har en lille produktion, eller som ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder,

eller

iii) at tillade pilotprojekter for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød

b) især vedrøre følgende elementer i bilag I:

i) oplysninger om fødevarekæden

ii) den kompetente myndigheds tilstedeværelse i virksomhederne.

5. Medlemsstater, der ønsker at vedtage nationale foranstaltninger som omhandlet i stk. 3, giver Kommissionen og de øvrige medlemsstater meddelelse herom. Alle meddelelser skal indeholde:

a) en detaljeret beskrivelse af de bestemmelser, medlemsstaten anser det for nødvendigt at tilpasse, samt arten af tilpasningen

b) en beskrivelse af de pågældende virksomheder

▼C1

c) en begrundelse for tilpasningen, herunder, når det er relevant, en sammenfatning af den gennemførte risikoanalyse, og af alle foranstaltninger, der skal træffes for at sikre, at tilpasningen ikke tilsidesætter forordningens målsætninger,

og

d) alle andre relevante oplysninger.

6. De øvrige medlemsstater har tre måneder, fra de har modtaget den i stk. 5 nævnte meddelelse, til at sende Kommissionen skriftlige bemærkninger. Kommissionen kan høre medlemsstaterne i den komité, der er nævnt i artikel 19, stk. 1, og skal gøre dette, når den modtager skriftlige bemærkninger fra en eller flere medlemsstater. Kommissionen kan efter proceduren i artikel 19, stk. 2, beslutte, om de påtænkte foranstaltninger kan gennemføres, om nødvendigt med passende ændringer. Kommissionen kan efter behov foreslå generelle foranstaltninger i overensstemmelse med denne artikels stk. 1 eller 2.

7. En medlemsstat må kun vedtage nationale foranstaltninger om tilpasning af bestemmelserne i bilag I:

a) i overensstemmelse med en beslutning vedtaget i henhold til stk. 6

b) hvis Kommissionen en måned efter udløbet af den i stk. 6 nævnte periode ikke har meddelt medlemsstaterne, at den har modtaget skriftlige bemærkninger, eller at den agter at fremsætte forslag om vedtagelse af en beslutning i henhold til stk. 6.

8. Når en medlemsstat vedtager nationale foranstaltninger til gennemførelse af et pilotprojekt for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød i henhold til stk. 3-7, meddeler den resultaterne til Kommissionen, så snart de foreligger. Kommissionen overvejer derefter at foreslå generelle foranstaltninger i henhold til stk. 1.

Artikel 18

Specifikke afgørelser

▼M7

Uden at det berører den generelle anvendelse af artikel 16 og artikel 17, stk. 1, kan der fastsættes gennemførelsesforanstaltninger efter forskriftsproceduren i artikel 19, stk. 2, og ændringer af bilag I, II, III, IV, V eller VI, der har til formål at ændre ikke-væsentlige bestemmelser i denne forordning, kan vedtages efter forskriftsproceduren med kontrol i artikel 19, stk. 3, vedrørende:

▼C1

1) prøver til vurdering af fødevarevirksomhedsledereres og deres personales præstation

2) metoden til meddelelse af inspektionsresultater

3) kriterier til afgørelse af, hvornår embedsdyrlægen på grundlag af en risikoanalyse ikke behøver at være permanent til stede ved inspektion før og efter slagtning i slagterier og vildthåndteringsvirksomheder

▼C1

4) regler om indholdet af prøverne for embedsdyrlæger og officielle medhjælpere

5) mikrobiologiske kriterier for proceskontrol vedrørende hygiejnen i virksomheder

6) alternative procedurer, serologiske analyser eller andre laboratorieundersøgelser, der giver mindst samme garantier som de specifikke procedurer for inspektion efter slagtning, der er beskrevet i bilag I, afsnit IV, og derfor kan erstatte dem, hvis den kompetente myndighed træffer beslutning herom

7) tilfælde, hvor nogle af de specifikke procedurer for inspektion efter slagtning, der er beskrevet i bilag I, afsnit IV, ikke er nødvendige under henvisning til bedriften eller oprindelsesområdet eller -landet og principperne for risikoanalyse

8) regler for laboratorieundersøgelser

9) den kuldebehandling, kød skal underkastes i tilfælde af cysticercose og trikinose

10) betingelserne for, at bedrifter og regioner kan certificeres som officielt fri for cysticercose eller trikiner

11) de metoder, der skal anvendes ved de i bilag I, afsnit IV, kapitel IX, omhandlede undersøgelser

12) for slagtesvin kriterier for kontrollerede opstaldningsforhold og integrerede produktionssystemer

13) kriterier for klassificering af produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr i samarbejde med det relevante EF-referencelaboratorium, herunder:

   a) grænseværdier og analysemetoder for marine biotoksiner

   b) metoder til undersøgelse for virus og virologiske normer

   c) prøveudtagningsplaner samt de metoder og analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere, at kriterierne overholdes

14) organoleptiske kriterier for bedømmelsen af fiskevarers friskhed

15) detektionsgrænser, analysemetoder og prøveudtagningsplaner, der skal anvendes ved gennemførelsen af den offentlige kontrol af fiskevarer i henhold til bilag III, herunder med hensyn til parasitter og miljøforurening

16) den metode, hvorefter Kommissionen vil gøre lister over tredjelande og virksomheder i tredjelande tilgængelige for offentligheden i henhold til artikel 11, 12, 13 og 15.

▼M1

_____

▼C1

Artikel 19

Komitéprocedure

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, der er nedsat ved artikel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002.

2. Når der henvises til dette stykke, finder artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF anvendelse, jf. dennes artikel 8.

Perioden i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF fastsættes til tre måneder.

▼M7

3. Når der henvises til dette stykke, anvendes artikel 5a, stk. 1–4, og artikel 7 i afgørelse 1999/468/EF, jf. dennes artikel 8.

▼C1

Artikel 20

Høring af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet

Kommissionen hører Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet om anliggender inden for denne forordnings anvendelsesområde, når det er nødvendigt, og især:

1) før den foreslår ændring af de særlige krav vedrørende procedurer for inspektion efter slagtning, der er fastsat i bilag I, afsnit IV

2) før den foreslår ændring af bestemmelserne i bilag I, afsnit IV, kapitel IX, om kød af dyr, hos hvilke der ved inspektion efter slagtning er konstateret forandringer, der tyder på akut infektion med brucellose eller tuberculose,

og

3) før den foreslår gennemførelsesforanstaltninger som omhandlet i artikel 18, nr. 5)-15).

Artikel 21

Rapport til Europa-Parlamentet og Rådet

1. Kommissionen forelægger senest den 20. maj 2009 Europa-Parlamentet og Rådet en rapport, der indeholder en oversigt over de erfaringer, der er gjort med anvendelsen af denne forordning.

2. Kommissionen lader eventuelt rapporten ledsage af relevante forslag.

Artikel 22

Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft 20 dage efter datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den finder anvendelse 18 måneder efter den dato, hvor alle nedenstående retsakter er trådt i kraft:

▼C1

a) forordning (EF) nr. 852/2004

b) forordning (EF) nr. 853/2004,

og

c) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2004/41/EF af 29. april 2004 om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum ([1]).

Den anvendes dog tidligst fra 1. januar 2006.

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

([1]) EUT L 157 af 30.4.2004, s. 33.

▼C1

BILAG I

FERSK KØD

AFSNIT I: EMBEDSDYRLÆGENS OPGAVER

KAPITEL I: AUDITOPGAVER

1. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i artikel 4, stk. 4, om audit af god hygiejnepraksis en kontrol af, om fødevarevirksomhedslederens egne procedurer permanent følges med hensyn til enhver form for indsamling, transport, opbevaring, håndtering, forarbejdning og anvendelse eller bortskaffelse af animalske biprodukter, herunder specificeret risikomateriale, som fødevarevirksomhedslederen er ansvarlig for.

2. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i artikel 4, stk. 5, om audit af HACCP-baserede procedurer en kontrol af, at virksomhedslederens procedurer så vidt muligt sikrer, at kødet:

   a) ikke indeholder patofysiologiske abnormiteter eller forandringer

   b) ikke har fækal forurening eller anden forurening,

   og

   c) ikke indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge EF-bestemmelserne, og er blevet produceret i overensstemmelse med EF-bestemmelserne om TSE.

KAPITEL II: INSPEKTIONSOPGAVER

Når embedsdyrlægen udfører inspektionsopgaver i henhold til dette kapitel, tager han hensyn til resultaterne af de auditopgaver, der er udført i henhold til artikel 4 og kapitel I i dette bilag. Når det er hensigtsmæssigt, skal han indrette sine inspektionsopgaver herefter.

A. **Information om fødevarekæden**

1. Embedsdyrlægen skal kontrollere og analysere de relevante oplysninger i registrene på den bedrift, som de dyr, der skal slagtes, kommer fra, og tage hensyn til de dokumenterede resultater af denne kontrol og analyse, når han foretager inspektionfør og efter slagtning.

2. Ved udførelsen af inspektionsopgaver skal embedsdyrlægen tage hensyn til officielle certifikater, der ledsager dyr, og eventuelle erklæringer fra dyrlæger, der foretager kontrol i primærproduktionen, herunder embedsdyrlæger og godkendte dyrlæger.

3. Hvis fødevarevirksomhedsledere i fødevarekæden træffer yderligere foranstaltninger for at garantere fødevaresikkerheden ved at tage integrerede systemer, private kontrolsystemer, certificering af uafhængig tredjepart eller andre midler i brug, og hvis der foreligger dokumentation om disse foranstaltninger, og de dyr, der er omfattet af systemerne, entydigt kan identificeres, kan embedsdyrlægen tage hensyn til dette, når han udfører inspektionsopgaver og verificerer de HACCP-baserede procedurer.

B. **Inspektion før slagtning**

1. Med forbehold af punkt 4 og 5:

   a) skal embedsdyrlægen foretage en inspektion før slagtning af alle dyr

   b) skal inspektionen finde sted senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen.

   Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en inspektion.

▼C1

2. Inspektion før slagtning skal for så vidt angår det dyr, der undersøges, bl. a. fastslå, om der er tegn på:

a) mangler i forbindelse med velfærden,

eller

b) forhold, som kan have negative følger for menneskers eller dyrs sundhed, navnlig med henblik på påvisning af zoonoser og sygdomme på liste A eller, hvis det er relevant, liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE) (Verdensorganisationen for Dyresundhed).

3. Ud over rutineinspektionen før slagtning skal embedsdyrlægen foretage en klinisk inspektion af alle dyr, som fødevarevirksomhedslederen eller en officiel medhjælper har taget til side.

4. I tilfælde af nødslagtning uden for slagteriet og for så vidt angår nedlagt vildtlevende vildt undersøger embedsdyrlægen på slagteriet eller i vildthåndteringsvirksomheden den erklæring, der ledsager dyrekroppen, og som dyrlægen eller den uddannede person har udstedt, jf. forordning (EF) nr. 853/2004.

5. Når det er fastsat i afsnit III, kapitel II, eller afsnit IV, kan inspektionen før slagtning foretages på den bedrift, som dyrene kommer fra. I så fald behøver embedsdyrlægen på slagteriet kun foretage inspektion før slagtning i det omfang, det er fastsat.

C. **Dyrevelfærd**

Embedsdyrlægen skal verificere, om relevante EF-bestemmelser og nationale bestemmelser om dyrevelfærd er overholdt, f.eks. bestemmelser om beskyttelse af dyrene på slagtetidspunktet og under transport.

D. **Inspektion efter slagtning**

1. Slagtekroppe og ledsagende spiselige slagtebiprodukter skal straks efter slagtningen underkastes en inspektion efter slagtning. Alle overflader skal besigtiges. Der kan i den forbindelse være behov for minimal håndtering af slagtekroppen og slagtebiprodukterne eller for særligt teknisk udstyr. Der skal især fokuseres på at påvise zoonoser og sygdomme på OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B. Slagtelinjens hastighed og antallet af kontrolpersonale, der er til stede, skal tillade, at der kan udføres korrekt inspektion.

2. Der skal foretages yderligere undersøgelser, herunder palpering af og indsnit i dele af kroppen og de spiselige slagtebiprodukter og laboratorieundersøgelser, når det findes nødvendigt

a) for at nå frem til en endelig diagnose,

eller

b) for at bestemme forekomst af

i) en dyresygdom

ii) restkoncentrationer eller forurenende stoffer i mængder, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne

iii) manglende overholdelse af mikrobiologiske kriterier,

eller

iv) andre forhold, der gør det påkrævet at erklære kødet uegnet til konsum eller indføre restriktioner for dets anvendelse,

navnlig hvis der er tale om nødslagtede dyr.

▼C1

3. Embedsdyrlægen skal kræve, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes en inspektion efter slagtning og deles langs rygsøjlen i halve slagtekroppe. Hvis inspektionen tilsiger det, kan embedsdyrlægen også kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs. For at tage hensyn til særlige spisevaner, den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold kan den kompetente myndighed dog tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes inspektion uden at være delt i halve.

4. Der skal i forbindelse med inspektionen træffes forholdsregler for at sikre, at forurening af kødet, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit, er mindst mulig.

5. I tilfælde af nødslagtning underkastes slagtekroppen hurtigst muligt en inspektion i overensstemmelse med punkt 1-4, inden den erklæres for egnet til konsum.

E. **Specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter**

I henhold til særlige fællesskabsbestemmelser om specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter skal embedsdyrlægen kontrollere fjernelsen, adskillelsen og i givet fald mærkningen af specificeret risikomateriale. Embedsdyrlægen skal sikre, at ledere af fødevarevirksomheder træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med specificeret risikomateriale under slagtning (herunder bedøvelse) og fjernelse af specificeret risikomateriale.

F. **Laboratorieundersøgelser**

1. Embedsdyrlægen skal sikre, at der udtages stikprøver, og at de identificeres på passende måde, behandles og sendes til det relevante laboratorium i forbindelse med:

a) overvågning og kontrol med zoonoser og zoonotiske agenser

b) særlige laboratorieundersøgelser til diagnosticering af TSE i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 ([1])

c) påvisning af forbudte stoffer eller produkter og kontrol af regulerede stoffer, navnlig i forbindelse med nationale planer vedrørende restkoncentrationer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF ([2]),

og

d) påvisning af sygdomme på OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B.

2. Embedsdyrlægen skal også sikre, at der foretages enhver anden nødvendig laboratorieundersøgelse.

KAPITEL III: SUNDHEDSMÆRKNING

1. Embedsdyrlægen skal føre tilsyn med sundhedsmærkningen og de mærker, der anvendes.

2. Embedsdyrlægen skal navnlig sikre, at:

([1]) EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2245/2003 (EUT L 333 af 20.12.2003, s. 28).

([2]) EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10. Ændret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 af 16.5.2003, s. 1).

▼C1

a) sundhedsmærket kun anbringes på dyr (tamhovdyr, opdrættet hårvildt, bortset fra lagomorfer, og vildtlevende storvildt), der er underkastet inspektion før og efter slagtning i overensstemmelse med denne forordning, og hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum. Sundhedsmærket kan dog anbringes, inden resultaterne af en undersøgelse for trikinose foreligger, hvis embedsdyrlægen er tilfreds med, at kød fra det pågældende dyr kun markedsføres, hvis resultaterne er tilfredsstillende,

og

b) sundhedsmærket anbringes på den udvendige side af kroppen i form af et farvestempel eller et brændemærke og således, at sundhedsmærket, hvis kroppene opskæres i halve kroppe eller fjerdinger, eller hvis halve kroppe opskæres i tre stykker, findes på hvert enkelt stykke.

3. Sundhedsmærket skal være et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:

a) Mærket skal angive navnet på det land, hvor virksomheden er beliggende, og som kan skrives helt ud eller angives med en 2-bogstavers kode i overensstemmelse med den pågældende ISO-standard.

Koderne for medlemsstaterne er imidlertid ►M2 BE, ►M5 BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, ►M5 RO, ◄ SI, SK, FI, SE og UK. ◄

b) Mærket skal angive slagteriets autorisationsnummer.

▼M6

c) Når mærket anvendes på et slagteri i Fællesskabet, skal det omfatte forkortelsen CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK eller WE.

Forkortelserne må ikke indgå i mærker, der anbringes på kød, som importeres til Fællesskabet fra slagterier uden for Fællesskabet.

▼C1

4. Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje og tallene mindst 1 cm høje. Mærkets størrelse og tal og bogstaver kan reduceres ved sundhedsmærkning af lam, gedekid og smågrise.

5. De farver, der anvendes til sundhedsmærkning, skal være godkendt i henhold til EF-bestemmelserne om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.

6. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget inspektionen af kødet. ►M3 ——————— ◄

7. Kød fra dyr, der er blevet nødslagtet uden for slagteriet, skal bære et særligt mærke, der hverken kan forveksles med sundhedsmærket i dette kapitel eller med identifikationsmærket i bilag II, afsnit I, i forordning (EF) nr. 853/2004.

8. Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, må ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen i en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en inspektion og er erklæret egnet til konsum.

9. Dette kapitel berører ikke de dyresundhedsmæssige bestemmelser om sundhedsmærkning.

▼C1

AFSNIT II: FORANSTALTNINGER EFTER KONTROL

KAPITEL I: MEDDELELSE AF INSPEKTIONSRESULTATERNE

1. Resultaterne af inspektionerne registreres og evalueres af embedsdyrlægen.

2. a) Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrenes velfærd negativt, skal embedsdyrlægen underrette lederen af fødevarevirksomheden.

   b) Hvis det konstaterede problem er opstået i forbindelse med primærproduktionen, skal embedsdyrlægen underrette den dyrlæge, der er tilknyttet den bedrift, dyrene kommer fra, den fødevarevirksomhedsleder, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra (under forudsætning af, at sådanne oplysninger ikke foregriber efterfølgende retsforfølgning), og, hvor det er relevant, den myndighed, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift eller det jagtområde, dyrene kommer fra.

   c) Hvis de pågældende dyr er opdrættet i en anden medlemsstat eller i et tredjeland, skal embedsdyrlægen underrette den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvor virksomheden befinder sig. Den kompetente myndighed skal træffe relevante foranstaltninger i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser.

3. Resultaterne af inspektioner og analyser optages i de relevante databaser.

4. Hvis embedsdyrlægen ved inspektionen før eller efter slagtning eller i forbindelse med anden inspektion får mistanke om forekomst af et smitstof, der er opført på OIE's liste A, eller efter behov OIE's liste B, underretter embedsdyrlægen straks den kompetente myndighed og begge skal træffe alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre eventuel spredning af smitstoffet i overensstemmelse med gældende fællesskabslovgivning.

KAPITEL II: BESLUTNINGER OM INFORMATION OM FØDEVAREKÆDEN

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at dyr ikke slagtes, medmindre lederen af slagteriet har modtaget og kontrolleret relevant information om fødevarekæden.

2. Embedsdyrlægen kan imidlertid tillade, at dyr slagtes på slagteriet, også selv om der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden. I så fald skal al relevant information om fødevarekæden dog foreligge, inden slagtekroppen godkendes til konsum. Indtil der er truffet en endelig beslutning, skal slagtekroppene og de relaterede spiselige slagtebiprodukter opbevares adskilt fra det øvrige kød.

3. Uanset pkt. 2 skal alt kød fra dyret erklæres uegnet til konsum, hvis der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden inden 24 timer efter dyrets ankomst til slagteriet. Hvis dyret endnu ikke er slagtet, skal det aflives separat.

4. Såfremt de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger viser:

   a) at dyr kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed

   b) at regler om anvendelse af veterinære lægemidler ikke er blevet overholdt,

▼C1

eller

c) at der foreligger andre betingelser, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed

må dyr kun godtages til slagtning i overensstemmelse med procedurer, der er fastsat i de gældende fællesskabsbestemmelser, for at udelukke enhver risiko for menneskers og dyrs sundhed.

Hvis dyrene allerede er til stede på slagteriet, skal de aflives separat og erklæres uegnede til konsum, idet der i givet fald træffes forholdsregler for at beskytte dyrs og menneskers sundhed. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.

5. Den kompetente myndighed skal træffe passende foranstaltninger, hvis den opdager, at de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger ikke svarer til de faktiske forhold på den bedrift, dyrene kommer fra, eller til dyrenes faktiske tilstand, eller at de bevidst har til formål at vildlede embedsdyrlægen. Den kompetente myndighed skrider ind over for den fødevarevirksomhedsleder, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller over for andre involverede personer. Disse foranstaltninger kan især bestå af ekstra kontrol. Udgifter til denne ekstra kontrol afholdes af den fødevarevirksomhedsleder, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller af andre involverede personer.

KAPITEL III: BESLUTNINGER OM LEVENDE DYR

1. Embedsdyrlægen skalverificere, at lederen af fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 til at sikre, at dyr, der godtages til slagtning til konsum, er korrekt identificeret. Embedsdyrlægen skal sikre, at dyr, hvis identitet ikke med rimelighed kan fastslås, aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.

2. Hvis vægtige dyrevelfærdsbetragtninger tilsiger det, kan heste slagtes på slagteriet, selv om de oplysninger, der kræves om deres identitet, ikke foreligger. Oplysningerne skal dog foreligge, inden slagtekroppen kan erklæres egnet til konsum. Disse krav gælder også i tilfælde af nødslagtning af heste uden for slagteriet.

3. Embedsdyrlægen skal verificere, at lederen af fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 til at sikre, at dyr med huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at der er en uacceptabel risiko for forurening af kødet under slagtningen, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden.

4. Dyr, der lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af håndtering og spisning af kød, og generelt dyr, der viser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring, må ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr skal aflives separat under forhold, der sikrer, at andre dyr eller slagtekroppe ikke kan smittes, og de erklæres uegnede til konsum.

5. Slagtningen skal udsættes for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed. Sådanne dyr skal underkastes en grundig inspektion før slagtning, så der kan stilles en diagnose. Desuden kan embedsdyrlægen bestemme, at udtagning af stikprøver og laboratorieundersøgelser skal finde sted som supplement til inspektionen efter slagtning. Om nødvendigt skal dyrene slagtes separat, eller når normal slagtning er slut, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at undgå forurening af andet kød.

▼C1

6. Dyr, der kan indeholde restkoncentrationer af veterinære lægemidler, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i overensstemmelse med EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer, behandles i henhold til direktiv 96/23/EF.

7. Embedsdyrlægen fastsætter betingelserne for behandling af dyr efter en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller zoonotiske agenser, såsom salmonella, under hans/hendes direkte tilsyn. Den kompetente myndighed fastsætter betingelserne for slagtning af sådanne dyr. Disse betingelser skal have til formål at minimere kontamination af andre dyr og kød af andre dyr.

8. Dyr, der indleveres på et slagteri til slagtning, skal generelt slagtes på stedet. Under ganske særlige omstændigheder, som f.eks. at slagtefaciliteterne i alvorlig grad er brudt sammen, kan embedsdyrlægen dog tillade direkte transport af dyrene til et andet slagteri.

KAPITEL IV: BESLUTNINGER OM DYREVELFÆRD

1. Hvis bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes på slagte- eller nedslagningstidspunktet, skal embedsdyrlægen kontrollere, at lederen af fødevarevirksomheden straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse.

2. Embedsdyrlægen skal træffe forholdsmæssige og gradvist strengere foranstaltninger med hensyn til retshåndhævelse, der går fra at udstede påbud om at nedsætte produktionens tempo til at standse den, afhængigt af problemets art og alvor.

3. Embedsdyrlægen skal i givet fald underrette andre kompetente myndigheder om dyrevelfærdsproblemer.

4. Hvis embedsdyrlægen konstaterer, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport ikke overholdes, skal den pågældende træffe de fornødne foranstaltninger i overensstemmelse med de relevante fællesskabsbestemmelser.

5. Hvis:

   a) en officiel medhjælper foretager kontrol af dyrevelfærd i henhold til afsnit III eller IV,

   og

   b) denne kontrol påviser, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes

   skal den pågældende straks underrette embedsdyrlægen og om nødvendigt i hastende tilfælde træffe de nødvendige foranstaltninger omhandlet i punkt 1-4, indtil embedsdyrlægen kommer.

KAPITEL V: BESLUTNINGER OM KØD

1. Kød erklæres uegnet til konsum, hvis det:

   a) stammer fra dyr, der ikke er blevet underkastet en inspektion før slagtning, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt

   b) stammer fra dyr, for hvis vedkommende slagtebiprodukter ikke er blevet underkastet en inspektion efter slagtning, medmindre andet er fastsat i denne forordning eller forordning (EF) nr. 853/2004

▼C1

c) stammer fra dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden syv dage efter fødslen

d) stammer fra renskæring af stikkesår

e) stammer fra dyr med en sygdom, der er opført på OIE's liste A eller, hvis det er relevant, på OIE's liste B, medmindre andet er fastsat i afsnit IV

f) stammer fra dyr med en generaliseret sygdom, såsom generaliseret septikæmi, pyæmi, toxiæmi eller viræmi

g) ikke overholder de mikrobiologiske kriterier i fællesskabsbestemmelserne til, hvornår fødevarer må markedsføres

h) udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i afsnit IV

i) indeholder restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Enhver overskridelse af grænseværdien bør føre til supplerende analyser, hvor det er relevant

j) stammer fra dyr eller slagtekroppe, der indeholder restkoncentrationer af forbudte stoffer, eller fra dyr, der er blevet behandlet med forbudte stoffer, jf. dog mere specifikke fællesskabsbestemmelser

k) består af lever og nyrer fra dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af planer i henhold til artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet

l) ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer

m) ulovligt er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling

n) indeholder fremmedlegemer (undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt, hvor fremmedlegemet er materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret)

o) er radioaktivt i en grad, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne

p) har patofysiologiske forandringer eller unormal konsistens, er utilstrækkeligt afblødt (undtagen vildtlevende vildt) eller udviser organoleptiske afvigelser, især en udtalt kønslugt

q) stammer fra afmagrede dyr

r) indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge fællesskabsbestemmelserne

s) udviser urenheder, fækal forurening eller anden forurening

t) indholder blod, som kan udgøre en risiko for folke- eller dyresundheden på grund af sundhedsstatus for ethvert dyr, som det kommer fra, eller kontamination under slagtningen

u) ifølge embedsdyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevante oplysninger kan udgøre en risiko for menneskers og dyrs sundhed eller af andre årsager ikke er egnet til konsum.

2. Embedsdyrlægen kan opstille krav med hensyn til, hvordan kød fra dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet, må anvendes.

▼C1

AFSNIT III: ANSVARSOMRÅDER OG KONTROLHYPPIGHED

KAPITEL I: OFFICIELLE MEDHJÆLPERE

Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med alle arbejdsopgaver med følgende begrænsninger og med forbehold af eventuelle særlige bestemmelser i afsnit IV:

1) i forbindelse med auditopgaver må officielle medhjælpere kun indsamle oplysninger vedrørende god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer

2) i forbindelse med inspektioner før slagtning og kontrol af dyrevelfærd må de officielle medhjælpere kun foretage en indledende kontrol af dyr og bistå med udførelsen af arbejde af rent praktisk art,

og

3) i forbindelse med inspektioner efter slagtning skal embedsdyrlægen regelmæssigt kontrollere de officielle medhjælperes arbejde og, hvis der er tale om dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet, selv foretage inspektionen.

KAPITEL II: KONTROLHYPPIGHED

1. Den kompetente myndighed skal sikre, at der er mindst én embedsdyrlæge til stede:

   a) i slagterier såvel under hele inspektionen før slagtning som inspektionen efter slagtning,

   og

   b) i vildthåndteringsvirksomheder under hele inspektionen efter slagtning.

2. Den kompetente myndighed kan imidlertid tilpasse denne fremgangsmåde i visse slagterier og vildthåndteringsvirksomheder, der identificeres på grundlag af en risikoanalyse og i overensstemmelse med eventuelle kriterier fastlagt i henhold til artikel 18, nr. 3). I sådanne tilfælde:

   a) behøver embedsdyrlægen ikke at være til stede ved inspektionen før slagtning på slagteriet, forudsat:

      i) at en embedsdyrlæge eller en godkendt dyrlæge har foretaget inspektion før slagtning på den bedrift, som dyrene kommer fra, har kontrolleret informationen om fødevarekæden og har meddelt resultaterne af kontrollen til den officielle medhjælper på slagteriet

      ii) at den officielle medhjælper på slagteriet finder det godtgjort, at informationen om fødevarekæden ikke peger hen imod noget problem for fødevaresikkerheden, og at dyrets generelle sundheds- og velfærdstilstand er tilfredsstillende,

      og

      iii) at embedsdyrlægen regelmæssigt sikrer sig, at den officielle medhjælper foretager denne kontrol korrekt

   b) behøver embedsdyrlægen ikke permanent at være til stede ved inspektionen efter slagtning, forudsat:

      i) at en officiel medhjælper foretager en inspektion efter slagtning og tager alt kød, der udviser abnormiteter, og alt andet kød fra det samme dyr til side

      ii) at embedsdyrlægen efterfølgende inspicerer alt sådant kød,

      og

      iii) at den officielle medhjælper forelægger dokumentation for sine procedurer og konstateringer, så det over for embedsdyrlægen kan godtgøres, at normerne overholdes.

▼C1

I forbindelse med fjerkræ og lagomorfer kan den officielle medhjælper imidlertid kassere kød, der udviser abnormiteter, og embedsdyrlægen behøver ikke systematisk foretage en inspektion af alt sådant kød, jf. dog afsnit IV.

3. Den i punkt 2 fastsatte fleksibilitet anvendes ikke:

a) på dyr, der er nødslagtede

b) på dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers sundhed

c) på kvæg fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for tuberkulose

d) på kvæg, får og geder fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for brucellose

e) ved udbrud af en sygdom opført på OIE's liste A eller i givet fald OIE's liste B. Dette vedrører dyr, der er modtagelige for den pågældende sygdom, og som kommer fra den bestemte region som defineret i artikel 2 i Rådets direktiv 64/432/EØF ([1])

f) når strengere kontrol er nødvendig for at tage hensyn til nye sygdomme eller specifikke liste B-sygdomme.

4. Den kompetente myndighed skal sikre, at der i opskæringsvirksomheder under arbejdet med kødet er en embedsdyrlæge eller en officiel medhjælper til stede så tilpas hyppigt, at målene med denne forordning opfyldes.

KAPITEL III: INDDRAGELSE AF SLAGTERIETS PERSONALE

A. SPECIFIKKE OPGAVER VEDRØRENDE PRODUKTION AF KØD AF FJERKRÆ OG LAGOMORFER

Medlemsstaterne kan tillade, at slagteriets ansatte fungerer som officielle faguddannede medhjælpere ved kontrollen af produktionen af fjerkrækød og kaninkød. Der gælder følgende betingelser:

▼M6

a) Såfremt virksomheden har anvendt god hygiejnepraksis i henhold til artikel 4, stk. 4, i denne forordning og HACCP-procedurerne i mindst 12 måneder, kan den kompetente myndighed tillade, at ansatte i virksomheden udfører officielle faguddannede medhjælperes opgaver. Tilladelsen må kun gives, hvis de ansatte i virksomheden til den kompetente myndigheds tilfredshed har gennemgået en tilsvarende uddannelse som de officielle faguddannede medhjælpere med henblik på at udføre sådanne medhjælperes opgaver eller er blevet uddannet til at udføre de specifikke opgaver, de har tilladelse til at udføre. De ansatte underlægges embedsdyrlægens tilsyn og ansvar og skal arbejde efter dennes anvisninger. Embedsdyrlægen skal i så fald være til stede ved inspektionen både før og efter slagtning og skal overvåge disse aktiviteter og gennemføre regelmæssige præstationstest for at sikre, at slagteripersonalets præstationer opfylder de specifikke kriterier, den kompetente myndighed har fastsat, og skal fremlægge dokumentation for resultaterne af disse præstationstest. Hvis hygiejneniveauet på virksomheden påvirkes som følge af dette personales arbejde, eller hvis dette personale ikke udfører opgaverne korrekt eller udfører sine opgaver på en måde, som den kompetente myndighed ikke anser for tilfredsstillende, erstattes dette personale af officielle faguddannede medhjælpere.

([1]) EFT 121 af 29.7.1964, s. 1977/64. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 21/2004 (EUT L 5 af 9.1.2004, s. 8).

▼C1

b) Medlemsstatens kompetente myndighed træffer principbeslutning om, hvorvidt det er tilladt at anvende den beskrevne ordning, og den beslutter i hvert enkelt tilfælde, om ordningen må benyttes. Hvis medlemsstaten træffer principbeslutning om at tillade ordningen, underretter den Kommissionen herom og om de dertil knyttede betingelser. Det er valgfrit for fødevarevirksomhedsledere i en medlemsstat, hvor ordningen er tilladt, at anvende den. Den kompetente myndighed må ikke pålægge virksomhederne at indføre ordningen. Hvis den kompetente myndighed ikke er overbevist om, at fødevarevirksomhedsledere opfylder kravene, må ordningen ikke indføres i virksomheden. For at vurdere dette skal den kompetente myndighed analysere produktions- og kontroloptegnelser, virksomhedens aktivitetstyper, den hidtidige overholdelse af forskrifter, sagkundskab, faglig holdning og ansvarsfølelse hos slagteriets personale med hensyn til fødevaresikkerhed samt andre relevante oplysninger.

B. SPECIFIKKE OPGAVER I FORBINDELSE MED PRØVEUDTAGNING OG ANALYSER

Personale på slagteriet, der har fået en særlig oplæring under embedsdyrlægens tilsyn, kan under embedsdyrlægens ansvar og tilsyn foretage bestemte prøveudtagninger og analyser på alle dyrearter.

KAPITEL IV: FAGLIGE KVALIFIKATIONER

A. EMBEDSDYRLÆGER

1. Den kompetente myndighed må kun udpege dyrlæger til embedsdyrlæger, der har bestået en prøve, der opfylder kravene i punkt 2.

2. Den kompetente myndighed sørger for afholdelse af prøven. Prøven skal bekræfte kendskab til følgende emner, i det omfang det er nødvendigt afhængigt af dyrlægens baggrund og kvalifikationer:

a) nationale bestemmelser og fællesskabsbestemmelser om veterinærforanstaltninger med hensyn til folkesundhed, fødevaresikkerhed, dyresundhed, dyrevelfærd og farmaceutiske stoffer

b) principperne i den fælles landbrugspolitik, markedsforanstaltninger, eksportrestitutioner og afsløring af svig (også set i et globalt perspektiv: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE)

c) vigtige aspekter af fødevareforarbejdning og fødevareteknologi

d) principper, begreber og metoder i forbindelse med god fremstillingspraksis og kvalitetsstyring

e) kvalitetsstyring i primærproduktionen (god landbrugspraksis)

f) fremme og anvendelse af fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed (god hygiejnepraksis)

g) principper, begreber og metoder i forbindelse med risikoanalyse

h) principper, begreber og metoder i forbindelse med HACCP og anvendelse af HACCP i hele fødevareproduktionskæden

i) forebyggelse og bekæmpelse af fødevarebårne farer for menneskers sundhed

j) populationsdynamik ved infektion og forgiftning

k) diagnostisk epidemiologi

l) kontrol- og overvågningssystemer

▼C1

m) audit og forskriftsmæssig vurdering af styringssystemer vedrørende fødevaresikkerhed

n) principper for moderne testmetoder og anvendelsen heraf til diagnoser

o) informations- og kommunikationsteknologi i forbindelse med veterinærforanstaltninger med henblik på folkesundheden

p) behandling og anvendelse af biostatistiske data

q) undersøgelser af udbrud af fødevarebårne sygdomme hos mennesker

r) relevante aspekter ved TSE

s) dyrevelfærd i forbindelse med produktion, transport og slagtning

t) miljøspørgsmål i forbindelse med fødevareproduktion (herunder affaldshåndtering)

u) forsigtighedsprincippet og forbrugerholdninger,

og

v) principper for uddannelse af personale, der arbejder i produktionskæden.

Kandidaterne kan erhverve sig den nødvendige viden som en del af deres grundlæggende dyrlægeuddannelse eller ved efteruddannelse eller faglig erfaring efter bestået dyrlægeeksamen. Den kompetente myndighed kan sørge for forskellige prøver for at tage hensyn til kandidaternes baggrund. Hvis den kompetente myndighed finder det godtgjort, at en kandidat har erhvervet hele den nødvendige viden som del af en universitetsuddannelse eller gennem efter- og videreuddannelse på ph.d.-niveau, kan den dispensere fra kravet om en prøve.

3. Dyrlægen skal være i stand til at samarbejde på tværs af faggrænser.

4. En embedsdyrlæge skal desuden have været i praktik i mindst 200 timer, inden vedkommende begynder at arbejde selvstændigt. I denne periode skal praktikanten arbejde under tilsyn af embedsdyrlægerne på slagterier, opskæringsvirksomheder, steder, hvor der foretages inspektion af fersk kød, og på bedrifter. Praktikken skal især omfatte audit af styringssystemer vedrørende fødevaresikkerhed.

5. Embedsdyrlægen skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal embedsdyrlægen deltage i videreuddannelse hvert år.

6. Dyrlæger, der er allerede er udpeget som embedsdyrlæger, skal have passende viden om de emner, der er nævnt i punkt 2. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem efter- og videreuddannelse. Den kompetente myndighed skal indføre passende bestemmelser herom.

7. Medlemsstaterne kan uanset punkt 1-6 fastlægge særlige bestemmelser for embedsdyrlæger, der udøver denne funktion som bierhverv, og som er ansvarlige for kontrollen med små virksomheder.

▼C1

B. OFFICIELLE MEDHJÆLPERE

1. Den kompetente myndighed må som officielle medhjælpere kun udpege personer, der har været i praktik og har bestået en prøve i overensstemmelse med nedennævnte krav.

2. Den kompetente myndighed skal sørge for afholdelse af sådanne prøver. For at kunne gå op til disse prøver skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt:

   a) en teoretisk uddannelse af mindst 500 timers varighed og har været i praktik i mindst 400 timer, således at de områder, der er nævnt i punkt 5, er dækket

   b) den ekstra uddannelse, der kræves, for at officielle medhjælpere kan varetage deres opgaver på kompetent vis.

3. Praktikperioden, der er omhandlet i punkt 2, litra a), skal foregå i slagterier og opskæringsvirksomheder, under en embedsdyrlæges tilsyn, og i bedrifter og andre relevante virksomheder.

4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød eller fjerkrækød. Personer, der er uddannet i en af de to kategorier og har bestået prøven, behøver kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne bør omfatte vildtlevende vildt, opdrættet vildt og lagomorfer, hvor det er relevant.

5. Officielle medhjælperes uddannelse skal omfatte følgende emner, og prøver skal bekræfte deres viden herom:

   a) i forbindelse med bedrifter:

      i) den teoretiske del:

         — godt kendskab til landbruget - struktur, produktionsmetoder, international handel osv.

         — god husdyravlspraksis

         — grundlæggende kendskab til sygdomme, især zoonoser - virus, bakterier, parasitter osv.

         — sygdomskontrol, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer

         — hygiejne- og sundhedskontrol

         — dyrevelfærd på bedriften og under transport

         — miljøkrav - i bygninger, på bedrifter og i almindelighed

         — relevante love og administrative bestemmelser

         — forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol

      ii) den praktiske del:

         — besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder

         — besøg i produktionsvirksomheder

         — observering af på- og aflæsning af dyr

▼C1

— laboratorieøvelser

— veterinærkontrol

— dokumentation

b) i forbindelse med slagterier og opskæringsvirksomheder:

i) den teoretiske del:

— godt kendskab til kødbranchen - struktur, produktionsmetoder, international handel samt slagte- og opskæringsteknologi

— grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejdshygiejne

— HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer

— dyrevelfærd ved aflæsning efter transport og på slagteriet

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi

— relevant kendskab til TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser

— kendskab til metoder og procedurer for slagtning, inspektion, tilvirkning, emballering, indpakning og transport af fersk kød

— grundlæggende kendskab til mikrobiologi

— inspektion før slagtning

— undersøgelse for trikinose

— inspektion efter slagtning

— administrativt arbejde

— kendskab til relevante love og administrative bestemmelser

— prøveudtagningsprocedure

— aspekter vedrørende svig

ii) den praktiske del:

— dyreidentifikation

— kontrol af alder

— inspektion og bedømmelse af slagtede dyr

— inspektion efter slagtning på et slagteri

— undersøgelse for trikinose

— bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret

— bestemmelse af og kommentarer til dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer

— hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer

▼C1

— registrering af resultaterne af inspektion før slagtning

— prøveudtagning

— køds sporbarhed

— dokumentation.

6. Officielle medhjælpere skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal officielle medhjælpere deltage i videreuddannelse hvert år.

7. Personer, der allerede er udpeget til officielle medhjælpere, skal have tilstrækkelig viden om de emner, der er nævnt i punkt 5. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem videreuddannelse. Den kompetente myndighed skal fastsætte passende bestemmelser med henblik herpå.

8. Hvis de officielle medhjælpere kun foretager prøveudtagning og analyser i forbindelse med undersøgelse for trikinose, behøver den kompetente myndighed kun at sikre, at de får den nødvendige uddannelse til at varetage disse opgaver.

AFSNIT IV: SPECIFIKKE KRAV

KAPITEL I: TAMKVÆG

A. KVÆG UNDER SEKS UGER

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af kvæg under seks uger skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

1) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales*). Undersøgelse af munden og mund- og svælgslimhinderne. Palpering af tungen. ►M4 ——————— ◄

2) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifucationes, eparteriales* og *mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4) Besigtigelse af mellemgulvet.

5) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder.

6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.

7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

▼C1

9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

B. KVÆG OVER SEKS UGER

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af kvæg over seks uger skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

1) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn retropharyngiales, mandibulares og parotidei*). Undersøgelse af de udvendige tyggemuskler ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemuskler (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit. Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. ►M4 ——————— ◄

2) Besigtigelse af luftrøret og spiserøret. Besigtigelse og palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4) Besigtigelse af mellemgulvet.

5) Besigtigelse og palpering af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spiegelske lap for undersøgelse af galdegangen.

6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.

7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8) Besigtigelse af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).

11) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (*sinus lactiferes*), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til konsum.

▼C1

KAPITEL II: TAMFÅR OG -GEDER

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af får og geder skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

1) Besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af bestemmelserne om dyresundhed, kræves disse undersøgelser ikke, hvis myndighederne kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke anvendes til konsum.

2) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder.

3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.

4) Besigtigelse af mellemgulvet.

5) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.

6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*).

7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).

11) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.

12) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

KAPITEL III: TAMDYR AF HESTEFAMILIEN

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af dyr af hestefamilien skal underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

1) Besigtigelse af hovedet og besigtigelse af svælget, efter at tungen er løsnet. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares* og *parotidei*). Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. ►M4 ——————— ◄

2) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

▼C1

3) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4) Besigtigelse af mellemgulvet.

5) Besigtigelse og palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og portal-lymfeknuderne (*Lnn. portales*).

6) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallym-feknuderne.

7) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8) Besigtigelse og palpering af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

9) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10) Besigtigelse af genitalierne hos hingste (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret) og hopper.

11) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*) og om nødvendigt indsnit i yverets lymfeknuder.

12) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synovales.

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

KAPITEL IV: TAMSVIN

A. INSPEKTION FØR SLAGTNING

1. Den kompetente myndighed kan beslutte, at svin, der skal slagtes, underkastes en inspektion før slagtning på den bedrift, de kommer fra. I så fald kan slagtning af et parti svin fra en bedrift kun tillades:

   a) hvis svinene, der skal slagtes, er ledsaget af det sundhedscertifikat, der er omhandlet i kapitel X, del A,

   og

   b) hvis bestemmelserne i stk. 2-5 er overholdt.

2. Inspektion før slagtning, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:

   a) kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden;

   b) undersøgelser af svinene til konstatering af, om:

      i) de lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme

      ii) de udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum,

▼C1

eller

iii) der er tegn på eller grund til mistanke om, at de kan indeholde restkoncentrationer af kemiske stoffer, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

3. Embedsdyrlægen eller en godkendt dyrlæge foretager inspektionen før slagtning på bedriften. Svinene skal sendes direkte til slagtning og må ikke blandes med andre svin.

4. Inspektionen før slagtning på slagteriet skal kun omfatte:

a) identifikationskontrol af dyrene,

og

b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed. Denne screening kan foretages af en officiel medhjælper.

5. Når svinene ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i punkt 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt:

a) skal svinene, hvis de ikke har forladt oprindelsesbedriften for at transporteres til slagteriet, undersøges igen, og der udstedes et nyt sundhedscertifikat

b) kan der, hvis svinene allerede er på vej til eller befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at svinene gennemgår en yderligere veterinærinspektion før slagtning.

B. INSPEKTION EFTER SLAGTNING

1. Slagtekroppe og slagtebiprodukter af svin undtagen dem, der er nævnt i punkt 2, underkastes følgende procedure for inspektion efter slagtning:

a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (*Lnn. mandibulares*). Besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen.

b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (*Lnn. bifurcationes, eparteriales* og *mediastinales*). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

d) Besigtigelse af mellemgulvet.

e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (*Lnn. portales*). Palpering af leveren og dens lymfeknuder.

f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* og *caudales*). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.

▼C1

g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (*Lnn. renales*).

i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

j) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret)

k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (*Lnn. supramammarii*). Hos søer indsnit i yverets lymfeknuder.

l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

2. Den kompetente myndighed kan på grundlag af epidemiologiske data eller andre oplysninger beslutte, at slagtesvin, der er opdrættet under kontrollerede opstaldningsforhold i integrerede produktionssystemer, i nogle eller alle af de i punkt 1 omhandlede tilfælde efter afvænningen kun underkastes besigtigelse.

KAPITEL V: FJERKRÆ

A. INSPEKTION FØR SLAGTNING

1. Den kompetente myndighed kan beslutte, at fjerkræ, der skal slagtes, underkastes en inspektion før slagtning på den bedrift, det kommer fra. I så fald kan slagtning af et parti fjerkræ fra en bedrift kun tillades:

a) hvis fjerkræet, der skal slagtes, er ledsaget af det sundhedscertifikat, der er omhandlet i kapitel X, del A,

og

b) hvis bestemmelserne i punkt 2-5 er overholdt.

2. Inspektionen før slagtning, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:

a) kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden

b) inspektion af fjerkræpartiet til konstatering af, om fuglene:

i) lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme

ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum,

eller

iii) udviser tegn på, at de måske indeholder restkoncentrationer af kemiske stoffer, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

3. Embedsdyrlægen eller en godkendt dyrlæge foretager inspektion før slagtning på bedriften.

▼C1

4. Inspektion før slagtning på slagteriet behøver kun omfatte:

   a) identifikationskontrol af dyrene,

      og

   b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed. Denne screening kan foretages af en officiel medhjælper.

5. Når fjerkræet ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i punkt 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt:

   a) skal fjerkræet, hvis det ikke har forladt oprindelsesbedriften for at transporteres til slagteriet, undersøges igen, og der skal udstedes et nyt sundhedscertifikat

   b) kan der, hvis fjerkræet allerede er på vej til eller befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at fjerkræet på ny undersøges.

6. Hvis der ikke foretages inspektion før slagtning på bedriften, foretager embedsdyrlægen en inspektion af partiet i slagteriet.

7. Hvis fjerkræet udviser kliniske symptomer på en sygdom, må det ikke slagtes til konsum. Det er dog tilladt at slagte det pågældende fjerkræ ved afslutningen af den normale slagteproces, hvis der træffes forholdsregler med henblik på at undgå risikoen for spredning af patogene organismer, og slagtefaciliteterne rengøres og desinficeres umiddelbart efter slagtningen.

8. Hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som er slagtet på oprindelsesbedriften, foretages inspektionen før slagtning i overensstemmelse med punkt 2 og 3. Et certifikat efter modellen i del C skal ledsage de ikke-udtagede slagtekroppe til slagteriet eller opskæringsvirksomheden.

B. INSPEKTION EFTER SLAGTNING

1. Alt fjerkræ underkastes inspektion efter slagtning i henhold til afsnit I og III. Desuden udfører embedsdyrlægen personligt følgende kontrol:

   a) daglig inspektion af organer og kropshuler i en repræsentativ stikprøve af dyr

   b) grundig inspektion af stikprøver af dyr fra hvert fjerkræparti med samme oprindelse eller dele af fjerkræ eller hele stykker fjerkræ, som ved inspektionen efter slagtning er blevet erklæret uegnet til konsum,

      og

   c) yderligere nødvendige undersøgelser, hvis der er grund til at formode, at kødet fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til konsum.

2. Hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som kommer fra oprindelsesbedriften, skal inspektionen efter slagtning omfatte en kontrol af det certifikat, der ledsager slagtekroppene. Når sådanne slagtekroppe transporteres direkte fra bedriften til en opskæringsvirksomhed, finder inspektionen efter slagtning sted i opskæringsvirksomheden.

▼C1

C. SUNDHEDSCERTIFIKAT — MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som er slagtet på oprindelsesbedriften

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af de ikke-udtagede slagtekroppe

Art: .....

Antal: .....

2. De ikke-udtagede slagtekroppes oprindelse

Bedriftens adresse: .....

3. De ikke-udtagede slagtekroppes bestemmelsessted

De ikke-udtagede slagtekroppe transporteres til følgende opskæringsvirksomhed: .....

.....

4. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte ikke-udtagede slagtekroppe hidrører fra fjerkræ, som blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. .....(klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sundt

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at fjerkræet slagtes.

Udfærdiget i .....

(sted)

den .....

(dato)

Stempel

.....

(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

▼C1

KAPITEL VI: OPDRÆTTEDE LAGOMORFER

Kravene med hensyn til fjerkræ gælder for opdrættede lagomorfer.

KAPITEL VII: OPDRÆTTET VILDT

A. **Inspektion før slagtning**

1. Inspektionen før slagtning kan foregå på bedriften, hvis kravene i bilag III, afsnit III, til forordning (EF) nr. 853/2004 er opfyldt. I så fald skal en embedsdyrlæge eller en godkendt dyrlæge foretage inspektionen før slagtning.

2. Undersøgelsen før slagtning omfatter kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden.

3. Hvis inspektionen før slagtning finder sted på bedriften ikke mere end tre dage, før dyrene ankommer til slagteriet, og dyrene afleveres levende til slagteriet, skal inspektionen før slagtning på slagteriet kun omfatte:

   a) identifikationskontrol af dyrene,

      og

   b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed.

▼M9

4. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel X, del A, skal ledsage levende dyr, der er inspiceret på bedriften. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel X, del B, skal ledsage dyr, der er inspiceret og slagtet på bedriften. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel X, del C, skal ledsage dyr, der er inspiceret og slagtet på bedriften i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3a, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

5. Når den kompetente myndighed tillader, at fødevarevirksomhedslederen kan attestere for korrekt udført slagtning og afblødning af dyrene, kontrollerer embedsdyrlægen eller den godkendte dyrlæge regelmæssigt det arbejde, der udføres af de personer, der varetager slagtningen og afblødningen af dyrene.

▼C1

B. **Inspektion efter slagtning**

1. Inspektionen omfatter palpering og, hvis det findes nødvendigt, indsnit i de dele af dyret, der har undergået forandringer eller af andre grunde er mistænkelige.

2. De procedurer for inspektion efter slagtning, der er fastlagt for kvæg, får, tamsvin og fjerkræ, gælder også for tilsvarende arter af opdrættet vildt.

3. Hvis dyrene er blevet slagtet på bedriften, kontrollerer embedsdyrlægen på slagteriet det ledsagende certifikat.

KAPITEL VIII: VILDTLEVENDE VILDT

A. **Inspektion efter slagtning**

1. Vildtlevende vildt skal inspiceres hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildthåndteringsvirksomheden.

2. Embedslægen skal tage hensyn til den erklæring eller de oplysninger, som den uddannede person, der har deltaget i nedlæggelsen af dyret, har forelagt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004.

3. Under inspektionen efter slagtning skal embedsdyrlægen:

▼C1

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

i) at fastslå eventuelle abnormiteter, der ikke stammer fra jagten. I den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra den uddannede person vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen

ii) at undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse.

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

b) undersøge, om der forekommer organoleptiske abnormiteter

c) palpere organerne, hvis det er relevant

d) hvis der er begrundet mistanke om forekomst af restkoncentrationer eller forurenende stoffer, foretage en stikprøveanalyse af restkoncentrationer, der ikke stammer fra jagten, herunder miljøforurenende stoffer. Når der foretages en mere omfattende inspektion som følge af en sådan mistanke, skal dyrlægen udsætte sin vurdering af alle dyr fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som må formodes at udvise de samme abnormiteter, indtil nævnte inspektion er afsluttet

e) undersøge om der er kendetegn, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, herunder:

i) unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på

ii) generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen

iii) arthritis, orchitis, patologiske forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse

iv) fremmedlegemer, der ikke stammer fra jagten, i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet (når de relevante organer foreligger)

v) forekomst af parasitter

vi) betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer (når de relevante organer foreligger)

vii) betydelige abnormiteter i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt

viii) gamle, åbne knoglebrud

ix) kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer

x) nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde,

og

xi) andre tydelige og omfattende forandringer, som f.eks. forrådnelse.

4. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.

▼C1

5. Når der er tale om hele stykker småvildt, som ikke er blevet udtaget umiddelbart efter nedlæggelsen, skal embedsdyrlægen foretage inspektion efter slagtning af en repræsentativ stikprøve af dyrene fra samme jagtudbytte. Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom, der kan overføres til mennesker, eller nogen af de kendetegn, der er anført i punkt 3, litra e), skal embedsdyrlægen foretage yderligere kontrol af hele partiet med henblik på at afgøre, om partiet skal erklæres uegnet til konsum, eller om der skal foretages en individuel inspektion af hver enkelt dyrekrop.

6. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og inspektioner af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

B. **Beslutninger efter kontrol**

Ud over de tilfælde, der er omhandlet i afsnit II, kapitel V, erklæres kød, der under inspektion efter slagtning udviser nogen af de kendetegn, som er anført i del A, punkt 3, litra e), uegnet til konsum.

KAPITEL IX: SÆRLIGE FARER

A. **Transmissible spongiforme encephalopatier**

I forbindelse med offentlig kontrol, der foretages i forbindelse med TSE, skal der tages hensyn til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 og alle andre relevante EF-bestemmelser.

B. **Cysticercose**

1. Procedurerne for inspektion efter slagtning, der er beskrevet i kapitel I og IV, udgør mindstekrav til undersøgelse for cysticercose hos kvæg over seks uger og hos svin. Derudover kan specifikke serologiske analyser anvendes. Ved kvæg over seks uger er indsnit i tyggemusklerne ikke obligatorisk ved inspektionen efter slagtning, hvis der anvendes en specifik serologisk analyse. Det samme gælder, hvis kvæg over sels uger er opdrættet på en bedrift, der officielt er certificeret som fri for cysticercose.

2. Kød inficeret med cysticercus skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyret ikke er generelt inficeret med cysticercus, kan de ikke-inficerede dele dog erklæres egnede til konsum efter at være underkastet en kuldebehandling.

C. **Trikinose**

1. Slagtekroppe af svin (tamsvin, opdrættet vildsvin og vildtlevende vildsvin), af dyr af hestefamilien og af andre arter, der er modtagelige for trikinose, skal undersøges for trikinose i overensstemmelse med gældende fællesskabsbestemmelser, medmindre andet er fastsat i disse bestemmelser.

2. Kød af dyr inficeret med trikiner erklæres uegnet til konsum.

D. **Snive**

1. Dyr af hestefamilien skal undersøges for snive, hvis det er relevant. Undersøgelse for snive hos dyr af hestefamilien skal omfatte en omhyggelig undersøgelse af slimhinderne i luftrøret, svælget, næsehulen og bihulerne efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.

2. Kød af heste med snive erklæres uegnet til konsum.

▼C1

E. **Tuberkulose**

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, slagtes de separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.

2. Alt kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis der er konstateret tuberkuløse forandringer i lymfeknuderne i kun ét organ eller én del af slagtekroppen, er det imidlertid kun nødvendigt at erklære det pågældende organ eller den pågældende del af slagtekroppen og de tilhørende lymfeknuder uegnet til konsum.

F. **Brucellose**

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, skal de slagtes separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.

2. Kød af dyr, hos hvilke der ved inspektionen efter slagtning er konstateret forandringer, der tyder på akut brucelloseinfektion, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyr reagerer positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, skal yver, kønsorganer og blod erklæres uegnet til konsum, også selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer.

▼C1

KAPITEL X: SUNDHEDSCERTIFIKAT — MODEL

A. SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR LEVENDE DYR — MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for levende dyr, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af dyrene

Art: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærkning: .....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

Identifikation af hus/stald (*): .....

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

med følgende transportmiddel: .....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sunde

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i .....
(sted)

den .....
(dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

(*) Kan udelades.

▼C1

B. SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR DYR SLAGTET PÅ BEDRIFTEN — MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for dyr slagtet på bedriften

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af dyrene

Art: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærkning: .....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

Identifikation af hus/stald (*): .....

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmiddel: .....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sunde

— at de blev slagtet på bedriften kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato), og at slagtningen og afblødningen blev udført korrekt

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i .....
(sted)

den .....
(dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

(*) Kan udelades.

▼M9

C. MODEL — SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR OPDRÆTTET VILDT SLAGTET PÅ BEDRIFTEN i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3a, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for opdrættet vildt slagtet på bedriften i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3a, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af dyrene

Art: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærkning: .....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

Identifikation af hus/stald (*): .....

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmiddel: .....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sunde

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i ..... ,
(Sted)

Den .....
(Dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

(*) Kan udelades.

▼C1

BILAG II

LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

KAPITEL I: ANVENDELSESOMRÅDE

Dette bilag gælder for levende toskallede bløddyr og i analogi hermed for levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROL FOR SÅ VIDT ANGÅR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR FRA KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

A. KLASSIFICERING AF PRODUKTIONS- OG GENUDLÆGNINGSOMRÅDER

1. Den kompetente myndighed fastsætter beliggenhed og grænser for genudlægnings- og produktionsområder. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhedslederne.

2. Den kompetente myndighed skal klassificere de produktionsområder, hvor det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr, som hørende ind under en af tre kategorier afhængigt af det fækale forureningsniveau. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhedslederne.

3. Den kompetente myndighed kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. bilag III, afsnit VII, kapitel V, til forordning (EF) nr. 853/2004.

▼M6

4. Den kompetente myndighed kan klassificere områder som klasse B-områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men hvorfra bløddyrene først må bringes i omsætning til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. 90 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra disse områder må ikke indeholde over 4 600 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. De resterende 10 % af prøverne af levende toskallede bløddyr må ikke indeholde over 46 000 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

Referencemetoden til denne analyse er en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger som specificeret i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er blevet valideret i forhold til referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i EN/ISO 16140.

▼M2

5. Den kompetente myndighed kan klassificere områder som klasse C-områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men hvorfra bløddyrene først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ikke indeholde over 46 000 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. Referencemetoden til denne analyse er en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger som specificeret i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er blevet valideret i forhold til referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i EN/ISO 16140.

▼C1

6. Hvis den kompetente myndighed principielt beslutter at klassificere et genudlægnings- eller produktionsområde, skal den:

▼C1

a) udarbejde en oversigt over sandsynlige kilder til forurening af produktionsområdet forårsaget af mennesker eller dyr

b) undersøge de mængder af organiske forurenende stoffer, som udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving både i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandingsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.

c) bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet,

og

d) udarbejde et program for prøveudtagning af toskallede bløddyr i produktionsområdet, som er baseret på en undersøgelse af konstaterede data, med sammenligning af en række prøver med en geografisk fordeling af prøveudtagningsstederne og en prøveudtagningsfrekvens, der sikrer, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

B. TILSYN MED KLASSIFICEREDE GENUDLÆGNINGS- OG PRODUKTIONSOMRÅDER

1. Der skal regelmæssigt føres tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder for at kontrollere:

a) at der ikke gives vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyrs oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål

b) den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne

c) om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr,

og

d) om der forekommer forurenende kemiske stoffer i levende toskallede bløddyr.

2. Med henblik på gennemførelsen af punkt 1, litra b), c) og d), skal der opstilles prøveudtagningsplaner, hvori der sørges for, at gennemførelsen af en sådan kontrol finder sted med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvis høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

3. I prøveudtagningsplanen for kontrol af levende toskallede bløddyrs mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:

a) de sandsynlige udsving i den fækale forurening,

og

b) de parametre, der er omhandlet i punkt 6 i del A.

4. I prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i levende toskallede bløddyr, skal der især tages hensyn til de mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner. Prøveudtagningen skal omfatte:

a) periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og dens geografiske fordeling. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning

b) periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.

▼C1

5. Frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i bløddyrene skal som hovedregel være én gang pr. uge i de perioder, hvor høstning er tilladt. Frekvensen kan reduceres i særlige områder, eller for specifikke typer bløddyr, hvis en risikovurdering af forekomst af toksiner og planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser. Frekvensen skal øges, hvis en sådan risikovurdering tyder på, at en ugentlig prøveudtagning ikke er tilstrækkelig. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i levende toskallede bløddyr i de pågældende områder.

6. Hvis der foreligger data om ophobning af toksiner for en gruppe af arter, der vokser i samme område, kan en art med den højeste forekomst anvendes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan således udnyttes, hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger under de foreskrevne grænseværdier. Hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger over de foreskrevne grænseværdier, skal høstning af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.

7. Hvad angår overvågning af plankton skal prøverne være repræsentative for vandsøjlen, og de skal give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, skal prøveudtagningsfrekvensen for bløddyr øges, eller områderne skal lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af toksinanalysen.

8. Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at opdage enhver overskridelse af de grænseværdier, der er fastlagt i Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001 ([1]).

C. BESLUTNINGER EFTER TILSYN

1. Hvis prøveresultaterne viser, at sundhedsnormerne for bløddyr ikke er overholdt, eller at der på anden måde er en risiko for menneskers sundhed, skal den kompetente myndighed lukke det pågældende produktionsområde for at forhindre høstning af levende toskallede bløddyr. Den kompetente myndighed kan dog omklassificere et produktionsområde til klasse B- eller C-område, hvis det opfylder de relevante kriterier i del A og ikke frembyder nogen anden sundhedsrisiko.

2. Den kompetente myndighed må kun genåbne et lukket produktionsområde, hvis sundhedsnormerne for bløddyr i henhold til fællesskabsbestemmelser atter overholdes. Hvis den kompetente myndighed lukker et område som følge af forekomsten af plankton eller for højt indhold af toksiner i bløddyr, er det nødvendigt med mindst to på hinanden følgende resultater, der ligger under den foreskrevne grænseværdi, og som stammer fra prøveudtagninger foretaget med mindst 48 timers mellemrum, for at området kan genåbnes. Den kompetente myndighed kan tage hensyn til oplysninger om planteplanktontendenser, når en sådan beslutning træffes. Når der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger oplysninger af nyere dato om faldende toksicitet, kan den relevante myndighed beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den foreskrevne grænseværdi fra én prøveudtagning.

D. YDERLIGERE TILSYNSKRAV

1. Den kompetente myndighed skal føre tilsyn med klassificerede produktionsområder, hvor den har besluttet, at høstning af toskallede bløddyr er forbudt eller undergivet særlige betingelser, så det sikres, at produkter, som er sundhedsskadelige for mennesker, ikke markedsføres.

([1]) EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 655/2004 (EUT L 104 af 8.4.2004, s. 48).

▼C1

2. Ud over overvågningen af produktions- og genudlægningsområder, jf. punkt 1 i del B, skal der indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at fødevarevirksomhedslederne opfylder de fastsatte krav for det endelige produkt på alle stadier i produktionen, forarbejdningen og distributionen. Denne kontrolordning skal navnlig sikre, at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

E. DOKUMENTATION OG UDVEKSLING AF OPLYSNINGER

Den kompetente myndighed skal

a) opstille og ajourføre en liste over godkendte produktions- og genudlægningsområder med oplysning om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvorfra det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i henhold til dette bilag. Denne liste skal meddeles de parter, der berøres af dette bilag, herunder producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre

b) straks underrette de parter, der berøres af dette bilag, som f.eks. producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i et produktionsområdes beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det,

og

c) reagere hurtigt, hvis den kontrol, der er foreskrevet i dette bilag, viser, at et produktionsområde skal lukkes eller omklassificeres eller kan genåbnes.

F. FØDEVAREVIRKSOMHEDSLEDERNES EGEN KONTROL

For at træffe beslutning om klassificering, åbning eller lukning af produktionsområder kan den kompetente myndighed tage hensyn til resultater af kontrol foretaget af fødevarevirksomhedslederne eller af de organisationer, der repræsenterer fødevarevirksomhedslederne. I så fald skal den kompetente myndighed have udpeget det laboratorium, der udfører analysen, og om fornødent skal prøveudtagningen og analysen være foretaget i overensstemmelse med en protokol, som den kompetente myndighed og de berørte virksomheder eller organisationer har truffet aftale om.

▼M8

KAPITEL III: OFFENTLIG KONTROL AF KAMMUSLINGER OG LEVENDE IKKE-FILTRERENDE HAVSNEGLE, DER ER HØSTET UDEN FOR KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

Offentlig kontrol af kammuslinger og levende ikke-filtrerende havsnegle, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, skal foretages på fiskeauktioner, i forsendelsescentre og forarbejdningsvirksomheder.

Ved en sådan offentlig kontrol skal det navnlig verificeres, at der er overensstemmelse med de sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr, der er fastlagt i bilag III, afsnit VII, kapitel V, i forordning (EF) nr. 853/2004, og at de øvrige krav i forordningens bilag III, afsnit VII, kapitel IX er opfyldt.

▼C1

BILAG III

FISKEVARER

KAPITEL I: OFFENTLIG KONTROL MED PRODUKTION OG MARKEDSFØRING

1. Den offentlige kontrol med produktion og markedsføring af fiskevarer skal navnlig omfatte:

   a) regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene på landingstidspunktet og ved første auktion

   b) regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder på land, herunder af fiskeauktioner og engrosmarkeder, navnlig for at kontrollere:

      i) om betingelserne for godkendelse stadig er til stede, hvor dette er relevant

      ii) om fiskevarerne håndteres korrekt,

      og

      iii) overholdelse af hygiejne- og temperaturkravene,

      og

      iv) renhed af virksomheden, herunder fartøjer og deres faciliteter og udstyr, samt personalehygiejne

   c) kontrol af opbevarings- og transportvilkår.

2. Offentlig kontrol med fartøjer, jf. dog punkt 3:

   a) kan finde sted, når fartøjer anløber en havn i en medlemsstat

   b) vedrører alle fartøjer, der lander fiskevarer i en havn i Fællesskabet, uanset flag,

   og

   c) kan om nødvendigt, når den offentlige kontrol foretages af den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, finde sted, mens fartøjet befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

3. a) I tilfælde af inspektion på et fabriksfartøj eller et frysefartøj, der fører en medlemsstats flag, skal den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, foretage inspektionerne på en sådan måde, at de opfylder kravene i artikel 3, især tidsfristerne i artikel 3, stk. 2. Om nødvendigt kan den kompetente myndighed foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

   b) Hvis den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, har givet fartøjet betinget autorisation i henhold til artikel 3, kan denne kompetente myndighed imidlertid give en kompetent myndighed i:

      i) en anden medlemsstat,

      eller

      ii) et tredjeland, der er anført på en i henhold til artikel 11 udarbejdet liste over tredjelande, hvorfra import af fiskevarer er tilladt tilladelse til at udføre opfølgende inspektion med henblik på at give fuld autorisation eller forlænge den betingede autorisation i henhold til artikel 3, punkt 1, litra b), eller tage autorisationen op til revision i henhold til artikel 3, stk. 4. Om nødvendigt kan den kompetente myndighed foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

▼C1

4. Når den kompetente myndighed i en medlemsstat giver en kompetent myndighed i en anden medlemsstat eller et tredjeland tilladelse til at foretage inspektioner på sine vegne i henhold til punkt 3, skal de to kompetente myndigheder aftale vilkårene for sådanne inspektioner. Disse vilkår skal navnlig sikre, at den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, snarest muligt modtager rapport om resultaterne af inspektionerne og om enhver mistanke om manglende overholdelse, så den kan træffe de nødvendige foranstaltninger.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROL MED FISKEVARER

Offentlig kontrol med fiskevarer skal mindst omfatte følgende:

A. ORGANOLEPTISKE UNDERSØGELSER

Der skal på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution foretages organoleptisk stikprøvekontrol. Et af formålene med denne stikprøvekontrol er at verificere, at de friskhedskriterier, der er fastsat i henhold til fællesskabsbestemmelserne, er opfyldt. Dette omfatter navnlig, at det på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution verificeres, at fiskevarerne mindst ligger over de grundlæggende friskhedskriterier, som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne.

B. FRISKHEDSINDIKATORER

Hvis den organoleptiske undersøgelse giver anledning til tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme niveauerne for Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) og Trimethylamine Nitrogen (TMA-N).

Den kompetente myndighed skal anvende de kriterier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne.

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

C. HISTAMIN

Der skal gennemføres stikprøvekontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, er overholdt.

D. RESTKONCENTRATIONER OG FORURENENDE STOFFER

Der skal etableres en overvågningsordning til at kontrollere, at indholdet af restkoncentrationer og forurenende stoffer er i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

E. MIKROBIOLOGISK KONTROL

Om fornødent gennemføres en sådan kontrol i overensstemmelse med de relevante regler og kriterier i fællesskabsbestemmelserne.

F. PARASITTER

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, at fællesskabsbestemmelserne vedrørende parasitter er overholdt.

▼M6

G. GIFTIGE FISKEVARER

Der foretages kontrol for at sikre, at:

1. fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier ikke bringes i omsætning: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae

▼M6

2. ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra Gempylidae-familien, navnlig Ruvettus pretiosus og Lepidocybium flavobrunneum, kun bringes i omsætning indpakket/emballeret, og at de er mærket med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedningen og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Fiskevarens videnskabelige navn og trivialnavn skal anføres på mærkningen

3. fiskevarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera eller andre sundhedsfarlige toksiner, ikke bringes i omsætning. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog bringes i omsætning, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med afsnit VII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme afsnit.

▼C1

KAPITEL III: BESLUTNINGER EFTER KONTROL

Fiskevarer skal erklæres uegnede til konsum, såfremt:

1) den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol eller kontrol for parasitter har vist, at de ikke er i overensstemmelse med de relevante fællesskabsbestemmelser

2) de i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer eller restkoncentrationer ud over de grænseværdier, der er fastlagt i EF-bestemmelser eller i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse gennem føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker

3) de stammer fra:

   i) giftige fisk

   ii) fiskevarer, der ikke opfylder kravet i kapitel II, del G, punkt 2, med hensyn til biotoksiner,

   eller

   iii) toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der indeholder marine biotoksiner, hvis samlede mængde overskrider de grænseværdier, der er omhandlet i forordning (EF) nr. 853/2004,

   eller

4) den kompetente myndighed finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre grunde er uegnet til konsum.

▼M4

BILAG IV

RÅ MÆLK, COLOSTRUM, MEJERIPRODUKTER OG COLOSTRUMBASEREDE PRODUKTER

KAPITEL I: KONTROL AF BEDRIFTER, DER PRODUCERER MÆLK OG COLOSTRUM

1. Dyr på bedrifter, der producerer mælk og colostrum, skal underkastes offentlig kontrol for at verificere, at sundhedskravene til produktion af rå mælk og colostrum og særlig dyrenes sundhedstilstand og anvendelsen af veterinærlægemidler overholdes.

   Sådan kontrol kan finde sted i forbindelse med veterinærkontrol i henhold til fællesskabsbestemmelser om dyre- og folkesundhed eller dyrevelfærd og kan udføres af en godkendt dyrlæge.

2. Hvis der er grund til mistanke om, at dyresundhedskravene ikke overholdes, skal dyrenes generelle sundhedstilstand kontrolleres.

3. Bedrifter, der producerer mælk og colostrum, skal underkastes offentlig kontrol for at sikre, at hygiejnekravene overholdes. Den offentlige kontrol kan omfatte inspektioner og/eller overvågning af kontrol, som udføres af faglige organisationer. Hvis det påvises, at hygiejnen er utilstrækkelig, verificerer den kompetente myndighed, at der træffes de fornødne skridt til at sikre, at forholdene bringes i orden.

KAPITEL II: KONTROL AF MÆLK OG COLOSTRUM EFTER INDSAMLING

1. Hvad angår rå mælk og colostrum overvåger den kompetente myndighed den kontrol, der udføres i overensstemmelse med bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, til forordning (EF) nr. 853/2004.

2. Hvis lederen af fødevarevirksomheden ikke har bragt forholdene i orden senest tre måneder efter, at den manglende overholdelse af kriterierne vedrørende kimtal og/eller celletal for første gang er blevet meddelt til den kompetente myndighed, skal leverancen af rå mælk og colostrum fra den producerende bedrift suspenderes eller — i overensstemmelse med en specifik tilladelse eller generelle instrukser fra den kompetente myndighed — underkastes de krav til behandling og anvendelse, som er nødvendige for at beskytte den offentlige sundhed. Denne suspension eller disse krav gælder, indtil lederen af fødevarevirksomheden har godtgjort, at den rå mælk og colostrummet atter overholder kriterierne.

▼C1

BILAG V

VIRKSOMHEDER, SOM IKKE ER UNDERKASTET KRAVET OM LISTER I ARTIKEL 12, STK. 1

Følgende tredjelandsvirksomheder behøver ikke stå på de lister, som udarbejdes og ajourføres i henhold til artikel 12, stk. 4:

1) virksomheder, der håndterer animalske produkter, for hvilke der i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ikke fastsættes nogen krav

2) virksomheder, som udelukkende udfører primærproduktion

3) virksomheder, som udelukkende udfører transport

4) virksomheder, der udelukkende tager sig af at opbevare animalske produkter, som ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold.

▼C1

BILAG VI

KRAV TIL CERTIFIKATER, DER LEDSAGER IMPORT

1. Den kompetente myndigheds repræsentant i afsendelsestredjelandet. der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til Fællesskabet, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan den kompetente myndighed give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.

▼M4

2. Certifikaterne skal som minimum være udformet på det eller de officielle sprog i bestemmelsesmedlemsstaten og på det eller de officielle sprog i den medlemsstat, der gennemfører grænsekontrollen, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. En medlemsstat kan dog indvillige i at anvende et andet fællesskabssprog end sit eget.

▼C1

3. Ved import i Fællesskabet skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.

4. Certifikaterne skal bestå af:

   a) et enkelt ark papir,

      eller

   b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir,

      eller

   c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).

5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.

6. Certifikatet skal udstedes, før den forsendelse, som det vedrører, forlader afsendelsestredjelandets kompetente myndigheds kontrol.