**Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet**

►B

# KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005

**av den 5 december 2005**

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

**(Text av betydelse för EES)**

(EUT L 338, 22.12.2005, s. 27)

Ändrad genom:

| | | Officiella tidningen | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nr | sida | datum |
| ►M1 | Kommissionens förordning (EG) nr 1664/2006 av den 6 november 2006 | L 320 | 13 | 18.11.2006 |
| ►M2 | Kommissionens förordning (EG) nr 1244/2007 av den 24 oktober 2007 | L 281 | 12 | 25.10.2007 |
| ►M3 | Kommissionens förordning (EG) nr 1022/2008 av den 17 oktober 2008 | L 277 | 18 | 18.10.2008 |
| ►M4 | Kommissionens förordning (EG) nr 1250/2008 av den 12 december 2008 | L 337 | 31 | 16.12.2008 |

▼B

# KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005

**av den 5 december 2005**

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

**(Text av betydelse för EES)**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien [1], särskilt artikel 13.2,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung [2], särskilt artiklarna 9, 10 och 11,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel [3], särskilt artiklarna 16, 17 och 18,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd [4], särskilt artikel 63, och

av följande skäl:

(1) I förordning (EG) nr 853/2004 fastställs särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Vissa tillämpningsåtgärder måste fastställas för kött, levande musslor, fiskeriprodukter, mjölk, ägg, grodlår och snäckor samt för bearbetade produkter av dessa.

(2) I förordning (EG) nr 854/2004 fastställs särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel. Vissa bestämmelser behöver ändras, medan andra krav måste specificeras ytterligare.

(3) I förordning (EG) nr 882/2004 fastställs på gemenskapsnivå en harmoniserad ram med allmänna bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll. Vissa bestämmelser behöver ändras, medan andra krav måste specificeras ytterligare.

(4) Genom kommissionens beslut 20XX/…/EG [5] upphävs vissa beslut om åtgärder i Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/41/EG av den 21 april 2004 om upphävande av vissa direktiv om livsmedelshygien och hygienkrav för tillverkning och

[1] EUT L 139, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 3.
[2] EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.
[3] EUT L 139, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 83.
[4] EUT L 165, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 191, 28.5.2004, s. 1.
[5] Ännu ej offentliggjort i EUT.

▼B

utsläppande på marknaden av vissa produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel och om ändring av rådets direktiv 89/662/EEG och 92/118/EEG samt rådets beslut 95/408/EG ([1]). Vissa delar av de berörda besluten bör därför behållas i denna förordning.

(5) Enligt förordning (EG) nr 852/2004 skall livsmedelsföretagare föra och spara journaler och på begäran göra relevanta uppgifter i dessa journaler tillgängliga för den behöriga myndigheten och den mottagande livsmedelsföretagaren.

(6) I förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs dessutom att den som ansvarar för driften på ett slakteri skall begära, ta emot, kontrollera och reagera på information från livsmedelskedjan när det gäller alla djur, utom frilevande vilt, som sänds eller som kommer att sändas till slakteriet. Den driftsansvarige skall också se till att informationen från livsmedelskedjan innehåller alla de uppgifter som krävs enligt förordning (EG) nr 853/2004.

(7) Informationen från livsmedelskedjan hjälper den som ansvarar för driften på slakteriet att organisera slakteriverksamheten och den officiella veterinären att bestämma vilka inspektionsförfaranden som krävs. Informationen från livsmedelskedjan bör analyseras av den officiella veterinären och användas som en del av inspektionsförfarandena.

(8) Befintliga system för informationsförmedling bör i största möjliga utsträckning utnyttjas och anpassas till de krav på information från livsmedelskedjan som föreskrivs i förordning (EG) nr 854/2004.

(9) För att förbättra djurhållningen vid jordbruksanläggningarna och i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004 bör den officiella veterinären dokumentera och vid behov underrätta livsmedelsföretagaren vid den jordbruksanläggning djuren kommer från och den veterinär som anlitas av denna anläggning eller den berörda behöriga myndigheten, om eventuella sjukdomar eller förhållanden som konstateras vid slakterier hos enskilda djur eller hos djurbesättningen och som kan påverka människors eller djurs hälsa eller äventyra djurskyddet.

(10) I förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 fastställs de krav som gäller för kontroll av parasiter vid hantering av fiskeriprodukter på land och ombord på fartyg. Livsmedelsföretagare skall utföra sina egna kontroller av fiskeriprodukterna i samtliga produktionsled i enlighet med bestämmelserna i avsnitt VIII kapitel V del D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, så att fisk som är tydligt angripen av parasiter inte saluförs som livsmedel. För att närmare bestämmelser om okulärbesiktning skall kunna antas måste begreppen synliga parasiter och okulärbesiktning definieras, och observationernas typ och frekvens fastställas.

(11) De kontroller som föreskrivs i förordning (EG) nr 853/2004 för att undvika att fiskeriprodukter som är otjänliga som livsmedel släpps ut på marknaden kan omfatta vissa kemiska undersökningar, inklusive kontroll av total mängd flyktiga kvävebaser (TVB-N). Det är nödvändigt att fastställa gränsvärden för TVB-N i fråga om vissa kategorier av arter och att ange vilka analysmetoder som skall användas. De vetenskapligt erkända analysmetoderna för TVB-N-kontroller bör även fortsättningsvis användas rutinmässigt, men en referensmetod som kan användas vid tvivel om resultaten eller vid tvister bör fastställas.

(12) Gränsvärdena för paralytiskt skaldjursgift (PSP), amnesiframkallande skaldjursgift (ASP) och fettlösliga gifter fastställs i förordning (EG) nr 853/2004. Bioassay (analyser på levande materia)

([1]) EUT L 157, 30.4.2004, s. 33. Rättat i EUT L 195, 2.6.2004, s. 12.

▼B

används som referensmetod för att påvisa vissa toxiner och för att undvika att giftiga skaldjur tas upp. Medlemsstaterna bör harmonisera och införa de gränsvärden och analysmetoder de använder för att skydda människors hälsa. Utöver biologiska testmetoder bör även andra detektionsmetoder, till exempel kemiska metoder och metoder för *in vitro*-analys tillåtas, om det kan påvisas att den valda metoden är minst lika effektiv som den biologiska metoden och ger motsvarande skydd för människors hälsa när den tillämpas. De föreslagna gränsvärdena för fettlösliga gifter grundas på preliminära data och bör därför ses över när nya vetenskapliga rön blir tillgängliga. Bristen på referensmaterial och det faktum att endast andra än biologiska testmetoder används innebär för närvarande att människors hälsa inte skyddas mot alla angivna toxiner på ett lika bra sätt som genom biologiska test. Åtgärder bör snarast möjligt vidtas för att ersätta de biologiska testmetoderna.

(13) Maskinurbenat kött som framställts med metoder som inte förändrar strukturen på de ben som används vid framställningen av det maskinurbenade köttet bör behandlas på annat sätt än maskinurbenat kött som framställs med metoder som förändrar strukturen på benen.

(14) Maskinurbenat kött av det första slaget som framställts enligt fastställda villkor och som har en fastställd sammansättning bör tillåtas i köttberedningar som uppenbart inte är avsedda att konsumeras utan föregående värmebehandling. Dessa villkor gäller särskilt det maskinurbenade köttets kalciumhalt, som bör fastställas i enlighet med artikel 11.2 i förordning (EG) nr 853/2004. Den högsta kalciumhalt som fastställs i denna förordning bör justeras så snart det finns närmare information om de variationer som förekommer när olika typer av råvaror används.

(15) I artikel 31.2 f i förordning (EG) nr 882/2004 föreskrivs att medlemsstaterna skall hålla förteckningar över godkända anläggningar aktuella. Gemensamma regler för hur relevant information skall lämnas till andra medlemsstater och till allmänheten bör fastställas.

(16) I avsnitt XI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges villkor för beredning av grodlår och snäckor som är avsedda att användas som livsmedel. Särskilda krav, inbegripet förlagor till hälsointyg, bör också fastställas när det gäller import från tredjeländer av grodlår och snäckor avsedda att användas som livsmedel.

(17) I avsnitten XIV och XV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges villkor för framställning och utsläppande på marknaden av gelatin och kollagen avsett att användas som livsmedel. Särskilda krav, inbegripet förlagor till hälsointyg, bör också fastställas när det gäller import från tredjeländer av gelatin och kollagen samt av råvaror för framställning av gelatin och kollagen avsett att användas som livsmedel.

(18) Flexibilitet krävs för att traditionella livsmedel skall kunna fortsätta att tillverkas. Medlemsstaterna har redan beviljat undantag för många typer av sådana livsmedel i enlighet med gällande lagstiftning före den 1 januari 2006. Livsmedelsföretagare bör utan avbrott kunna fortsätta att tillämpa nuvarande praxis efter detta datum. Ett förfarande som ger medlemsstaterna möjlighet till flexibilitet föreskrivs i förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004. I de flesta fall där undantag redan har beviljats handlar det endast om att fortsätta med etablerad praxis. Om ett fullständigt anmälningsförfarande med en komplett riskanalys tillämpas kan detta därför leda till en onödig och oproportionerlig börda för medlemsstaterna. Traditionella livsmedel bör därför definieras och allmänna krav på sådana livsmedel bör fastställas genom undantag från de strukturella krav

▼B

som föreskrivs i förordning (EG) nr 852/2004, med vederbörlig hänsyn till målen för livsmedelssäkerhet.

(19) Eftersom förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 antogs före utvidgningen den 1 maj 2004 hänvisade de inte till de nya medlemsstaterna. ISO-koderna för dessa medlemsstater och förkortningarna för Europeiska gemenskapen på deras språk bör därför läggas till i de tillämpliga bestämmelserna i de förordningarna.

(20) I avsnitt I i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges villkor för framställning och utsläppande på marknaden av kött från tama hov- och klövdjur. Undantag från kravet på fullständig avhudning av slaktkroppen och andra delar av kroppen som är avsedda att användas som livsmedel anges i kapitel IV punkt 8 i det avsnittet. Åtgärder bör vidtas för att utvidga dessa undantag till att även omfatta fötter från vuxna nötkreatur, förutsatt att de uppfyller de villkor som gäller fötter från kalvar.

(21) Viss praxis kan vilseleda konsumenten i fråga om vissa produkters sammansättning. För att konsumenterna inte skall vilseledas bör exempelvis fjäderfäkött som behandlats med vattenbindande ämnen inte få säljas som färskt kött.

(22) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet antog den 30 augusti 2004 ett yttrande som visade att fiskeriprodukter som tillhör familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, kan orsaka problem i matsmältningsorganen, om de konsumeras under vissa förhållanden. Fiskeriprodukter som tillhör denna familj bör därför omfattas av villkor för saluföring.

(23) I avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges särskilda hygienkrav för obehandlad mjölk och mjölkprodukter. Enligt del II.B punkt 1 e i kapitel I får spendoppnings- eller spraymedel endast användas om den behöriga myndigheten har godkänt dem. I denna del finns dock inga närmare föreskrifter om förfarandet för godkännande. För att garantera enhetliga förfaranden i medlemsstaterna är det därför nödvändigt att klargöra hur sådana godkännanden skall beviljas.

(24) Enligt förordning (EG) nr 853/2004 skall livsmedelsföretagare se till att de metoder för värmebehandling som används för bearbetning av obehandlad mjölk och mjölkprodukter uppfyller kraven enligt en internationellt erkänd standard. På grund av den särskilda karaktären hos vissa värmebehandlingsmetoder som används inom denna bransch och deras effekter på livsmedelssäkerheten och djurhälsan bör livsmedelsföretagarna få tydligare vägledning i detta avseende.

(25) I förordning (EG) nr 853/2004 införs en ny definition för att täcka produkter från ägg som inte har bearbetats efter det att skalet har avlägsnats. De bestämmelser som gäller för dessa produkter måste därför förtydligas och avsnitt X kapitel II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ändras i enlighet med detta.

(26) I avsnitt XIV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges särskilda hygienkrav för gelatin. I dessa bestämmelser ingår krav på de typer av råvaror som får användas för att framställa gelatin samt transport och lagring av sådana råvaror. Bestämmelserna omfattar också specifikationer för framställningen av gelatin. Det bör dock även fastställas bestämmelser om märkning av gelatin.

(27) Vetenskapliga framsteg har lett till att ISO 16649-3 har etablerats som en godkänd referensmetod för analys av *E. coli* i musslor.

▼B

Denna referensmetod är redan vedertagen för levande musslor från A-områden i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel [1] ISO 16649-3 bör därför fastställas som MPN-referensmetod (Most Probable Number) även för analys av *E. coli* i musslor från B- och C-områden. Användning av andra metoder bör tillåtas endast om de anses vara likvärdiga med referensmetoden.

(28) Förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(29) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

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

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

*Artikel 2*

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

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

*Artikel 3*

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

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

*Artikel 4*

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

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

*Artikel 5*

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

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

[1] Se sidan 1 i detta nummer av EUT.

▼M1

*Artikel 6*

**Förlagor till hälsointyg för import av vissa produkter av animaliskt ursprung i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004**

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

*Artikel 6a*

**Testmetoder för obehandlad mjölk och värmebehandlad mjölk**

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

▼M2

*Artikel 6b*

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

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

▼B

*Artikel 7*

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

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

a) av hävd är erkända som traditionella produkter, eller

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

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

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

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

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

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

▼B

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

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

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

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

c) all annan relevant information.

*Artikel 8*

**Ändringar av förordning (EG) nr 853/2004**

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

*Artikel 9*

**Ändringar av förordning (EG) nr 854/2004**

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

*Artikel 10*

**Ikraftträdande och tillämpning**

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

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

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

▼B

*BILAGA I*

**INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN**

AVSNITT I

**LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER**

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

AVSNITT II

**DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNAS SKYLDIGHETER**

*KAPITEL I*

***BESTÄMMELSER OM INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN***

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

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

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

   b) Att informationen från livsmedelskedjan är giltig och tillförlitlig.

   c) Att relevant information vid behov återrapporteras till jordbruksanläggningen.

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

*KAPITEL II*

***RAPPORTERING TILL JORDBRUKSFÖRETAG SOM DJUREN KOMMER IFRÅN***

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

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

▼B

*Tillägg till bilaga I*

**FÖRLAGA**

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

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

▼B

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

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

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

▼B

*BILAGA II*

**FISKERIPRODUKTER**

AVSNITT I

**LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER**

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

*KAPITEL I*

***DEFINITIONER***

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

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

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

*KAPITEL II*

***OKULÄRBESIKTNING***

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

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

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

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

AVSNITT II

**DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNAS SKYLDIGHETER**

*KAPITEL I*

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

▼M3

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

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

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

▼M3

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

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

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

▼B

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

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

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

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

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

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

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

*KAPITEL II*

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

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

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

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

*KAPITEL III*

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

**Referensmetod**

1. *Syfte och tillämpningsområde*

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

2. *Definition*

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

Halten skall uttryckas i mg/100 g.

3. *Kortfattad beskrivning*

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

▼B

4. *Kemikalier*

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

a) Perklorsyralösning = 6 g/100 ml.

b) Natriumhydroxidlösning = 20 g/100 ml.

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

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

d) Borsyrelösning = 3 g/100 ml.

e) Skumhämmande silikonemulsion.

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

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

5. *Instrument och tillbehör*

a) En köttkvarn som ger en tillräckligt homogen fiskfärs.

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

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

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

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

6. *Utförande*

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

a) Preparering av provet

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

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

b) Ångdestillation

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

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

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

c) Titrering

▼B

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

d) B l a n k p r o v

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

7. *Beräkning av TVB-N*

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

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

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

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

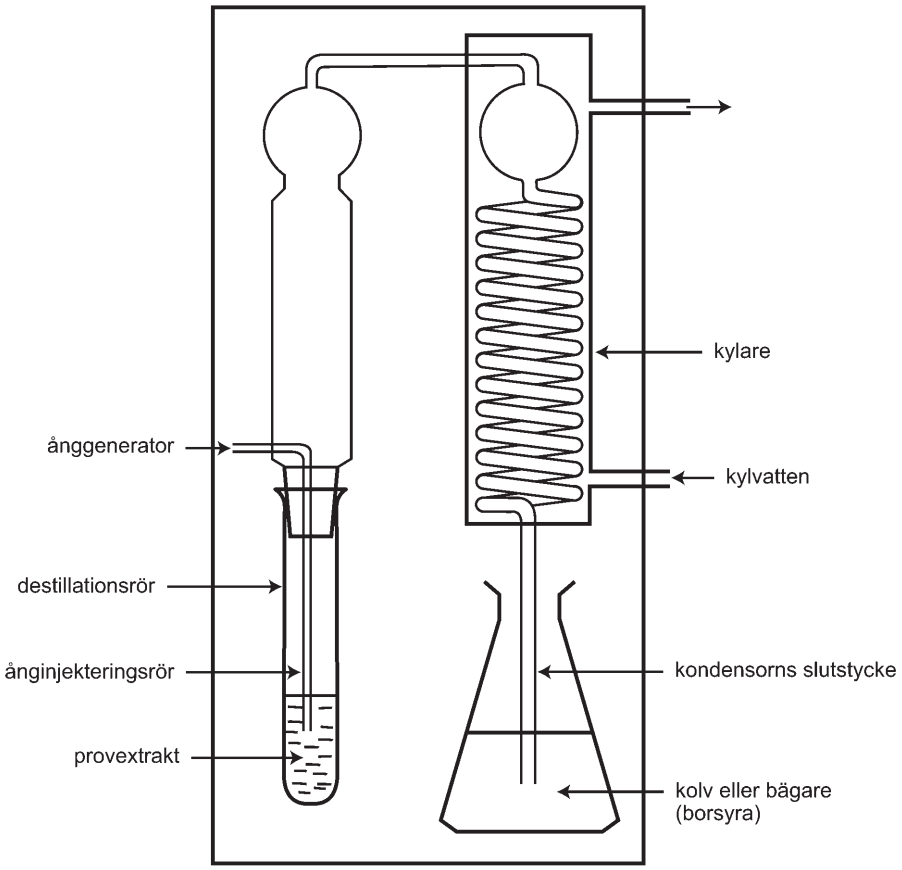
M = vikt per prov i g

***Anmärkningar***

1. Analyserna skall utföras två gånger. Den metod som tillämpas är riktig om skillnaden mellan de båda analyserna inte överstiger 2 mg/100 g.
2. Kontrollera utrustningen genom att destillera $NH_4Cl$–lösningar motsvarande 50 mg TVB-N/100 g.
3. Reproducerbarhetens standardavvikelse $S_r$ = 1,20 mg/100 g. Jämförbarhetens standardavvikelse $S_R$ = 2,50mg/100 g.

*KAPITEL IV*

***ÅNGDESTILLATIONSAPPARAT FÖR TVB-N***



▼B

*BILAGA III*

**ERKÄNDA TESTMETODER FÖR DETEKTION AV MARINA BIOTOXINER**

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

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

▼M1

KAPITEL I

**METOD FÖR DETEKTION AV PARALYTISKT SKALDJURSGIFT (PSP)**

1. Halten paralytiskt skaldjursgift (PSP) i blötdjurets ätbara delar (hela kroppen eller varje ätbar del separat) måste påvisas i enlighet med den biologiska testmetoden eller någon annan internationellt erkänd metod. Den s.k. Lawrencemetoden, som publicerades i AOAC Official Method 2005.06 (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish)*, får också användas som alternativ metod för att påvisa dessa toxiner.

2. Om det råder tvivel om resultaten skall den biologiska metoden vara referensmetod.

3. Punkterna 1 och 2 kommer att ses över när gemenskapens referenslaboratorium för marina biotoxiner har lyckats harmonisera genomförandestegen för Lawrencemetoden.

▼M2

KAPITEL II

**METOD FÖR DETEKTION AV AMNESIFRAMKALLANDE SKALDJURSGIFT (ASP)**

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

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

Om resultaten ifrågasätts skall HPLC vara referensmetod.

▼B

KAPITEL III

**METODER FÖR DETEKTION AV FETTLÖSLIGA GIFTER**

A. **Biologiska metoder**

1. En rad förfaranden för bioassay på möss som skiljer sig åt vad gäller provstorlek (hepatopancreas eller hela kroppen) och vad gäller de lösningsmedel som använts för extraktion och rening kan användas för detektion av de marina toxiner som anges i avsnitt VII kapitel V punkt 2 c, 2 d och 2 e i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Känslighet och selektivitet beror vilket lösningsmedel som används för extraktion och rening, vilket bör beaktas när det bestäms vilken metod som skall användas så att samtliga toxiner omfattas.

2. En enkel bioassay på möss som inkluderar acetonextraktion kan användas för detektion av okadasyra, dinophysistoxiner, pectenotoxiner och yessotoxiner. Denna bioassay kan vid behov kompletteras med vätske-vätskeextraktion med etylacetat/vatten eller diklormetan/vatten för att avlägsna eventuella interferenser. Vid detektion av azaspiracider vid gränsvärdena genom detta förfarande skall hela kroppen användas som analysprov.

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

▼B

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

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

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

B. **Alternativa detektionsmetoder**

1. En rad metoder såsom högtrycksvätskekromatografi (HPLC) med flourescensdetektion och vätskekromatografi (LC), masspektrometri (MS), immunanalys och funktionella analysmetoder såsom fosfatasinhibieringsmetoden kan användas som alternativa eller kompletterande metoder till de biologiska testmetoderna, förutsatt att man med en av dessa metoder eller med en kombination av metoderna åtminstone kan påvisa nedanstående analoger, att de inte är mindre effektiva än de biologiska metoderna och att man genom att tillämpa dessa uppnår ett likvärdigt skydd för människors hälsa:

   — Okadasyra och dinophysistoxiner: en hydrolysfas kan krävas för detektion av DTX3,

   — Pectenotoxiner: PTX1 och PTX2,

   — Yessotoxiner: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX och 45 OH Homo YTX,

   — Azaspiracider: AZA1, AZA2 och AZA3.

2. Om nya analoger av betydelse för människors hälsa påvisas skall dessa inbegripas i analysen. Standarder måste finnas tillgängliga innan en kemisk analys är möjlig. Den totala toxiciteten skall beräknas med hjälp av omvandlingsfaktorer grundade på de toxicitetsdata som finns för varje toxin.

3. Metodernas prestanda skall fastställas efter validering enligt ett internationellt avtalat protokoll.

4. Biologiska metoder skall ersättas med alternativa detektionsmetoder så fort referensmaterialen är tillgängliga för detektion av de toxiner som anges i avsnitt VI kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, metoderna har validerats och detta kapitel har ändrats i enlighet med detta.

▼B

*BILAGA IV*

**KALCIUMHALTEN I MASKINURBENAT KÖTT**

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

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

2. skall bestämmas genom en standardiserad internationell metod.

▼B

*BILAGA V*

## FÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA LIVSMEDELSANLÄGGNINGAR

### KAPITEL I

### TILLGÅNG TILL FÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA LIVSMEDELSANLÄGGNINGAR

För att medlemsstaterna lättare skall kunna ge övriga medlemsstater och allmänheten tillgång till aktuella förteckningar över godkända livsmedelsanläggningar skall kommissionen tillhandahålla en webbplats med länkar till varje medlemsstats nationella webbplats.

### KAPITEL II

### DE NATIONELLA WEBBPLATSERNAS UTFORMNING

A. **Huvudförteckning**

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

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

B. **Utformning**

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

2. Huvudförteckningen skall innehålla länkar till

   a) andra webbsidor på samma webbplats,

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

### KAPITEL III

### LAYOUT OCH KODER FÖR FÖRTECKNINGAR ÖVER GODKÄNDA ANLÄGGNINGAR

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

### KAPITEL IV

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

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

▼M1

*BILAGA VI*

## FÖRLAGOR TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV VISSA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

### AVSNITT I

### GRODLÅR OCH SNÄCKOR

Hälsointygen för import av grodlår och snäckor skall enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 följa förlagorna i del A respektive del B i tillägg I till denna bilaga.

### AVSNITT II

### GELATIN

Utan att det påverkar tillämpningen av annan särskild gemenskapslagstiftning, särskilt lagstiftning om transmissibla spongiforma encefalopatier och hormoner, skall hälsointygen för import av gelatin och råvaror för framställning av gelatin enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 följa förlagorna i del A respektive del B i tillägg II till denna bilaga.

### AVSNITT III

### KOLLAGEN

Utan att det påverkar tillämpningen av annan särskild gemenskapslagstiftning, särskilt lagstiftning om transmissibla spongiforma encefalopatier och hormoner, skall hälsointygen för import av kollagen och råvaror för framställning av kollagen enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 följa förlagorna i del A respektive del B i tillägg III till denna bilaga.

### AVSNITT IV

### FISKERIPRODUKTER

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

### AVSNITT V

### LEVANDE MUSSLOR

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

### AVSNITT VI

### HONUNG OCH ANDRA BIODLINGSPRODUKTER

Hälsointyget för import av honung och andra biodlingsprodukter skall enligt artikel 6.1 d i förordning (EG) nr 853/2004 följa förlagan i tillägg VI till denna bilaga.

▼M1

*Tillägg I till bilaga VI*

DEL A

**FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV KYLDA, FRYSTA ELLER BEREDDA GRODLÅR AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.1 Avsändare<br>Namn<br><br>Adress<br>Postnr<br>Tfn | | I.2 Intygets referensnummer | I.2.a |
| | | I.3 Central behörig myndighet | |
| | | I.4 Lokal behörig myndighet | |
| I.5 Mottagare<br>Namn<br><br>Adress<br>Postnr<br>Tfn | | I.6 | |
| I.7 Ursprungsland ISO-kod | I.8 | I.9 Bestämmelseland ISO-kod | I.10 |
| I.11 Ursprungsort/fiskeplats<br>Namn Godkännande nr<br>Adress | | I.12 | |
| I.13 Lastningsort | | I.14 Datum för avsändning | |
| I.15 Transportmedel<br>Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐<br>Vägtransport ☐ Övriga ☐<br>Identifikation:<br>Dokumentreferens: | | I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU | |
| | | I.17 | |
| I.18. Beskrivning av varan | | I.19 Varukod (KN)<br>**0208 20** | |
| | | I.20 Antal/kvantitet | |
| I.21 Temperatur<br>Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐ | | I.22 Antal förpackningar | |
| I.23 Containernummer/förseglingens nummer | | I.24 Typ av förpackning | |
| I.25 Varorna intygas vara avsedda som/för<br>Livsmedel ☐ | | | |
| I.26 | | I.27 För import och införsel till EU ☐ | |

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av behandling | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Grodlår**

**Del II: Intyg**

| II. **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

Jag intygar att jag är förtrogen med de tillämpliga bestämmelserna i förordningarna (EG) nr 178/2002, (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 53/2004 och att de ovan beskrivna grodlåren har framställts i enlighet med kraven i dessa förordningar, särskilt när det gäller följande:

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

— De kommer från grodor som har tappats på blod, beretts och, i förekommande fall, kylts ned, frysts in, bearbetats, förpackats och lagrats under hygieniska förhållanden i enlighet med kraven i avsnitt XI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
— Fält I.28: Typ av behandling: kylda, frysta, bearbetade.

**Del II:**

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

Officiell inspektör

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

▼M1

DEL B

**FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV KYLDA, FRYSTA, SKALADE, KOKTA, BEREDDA ELLER KONSERVERADE SNÄCKOR AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

I.1 Avsändare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.2 Intygets referensnummer | I.2.a

I.3 Central behörig myndighet

I.4 Lokal behörig myndighet

I.5 Mottagare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.6

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

I.9 Bestämmelseland | ISO-kod | I.10

I.11 Ursprungsort/fiskeplats
Namn | Godkännande nr
Adress

I.12

I.13 Lastningsort

I.14 Datum för avsändning

I.15 Transportmedel
Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐
Vägtransport ☐ Övriga ☐
Identifikation:
Dokumentreferens:

I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU

I.17

I.18 Beskrivning av varan

I.19 Varukod (KN)

I.20 Antal/kvantitet

I.21 Temperatur
Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐

I.22 Antal förpackningar

I.23 Containernummer/förseglingens nummer

I.24 Typ av förpackning

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

I.26

I.27 För import och införsel till EU ☐

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av behandling | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Snäckor**

**Del II: Intyg**

| **II.** | **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|---|

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

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

— De har hanterats och, i förekommande fall, skalats, kokats, beretts, konserverats, frysts, förpackats och lagrats under hygieniska förhållanden i enlighet med kraven i avsnitt XI i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.19: Ange lämpligt KN-nr: 03.07.60, 16.05.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
— Fält I.28: Typ av behandling: kylda, frysta, skalade, kokta, beredda, konserverade.

**Del II:**

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

Officiell inspektör

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

▼M1

*Tillägg II till bilaga VI*

DEL A

**FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV GELATIN AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Part Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.1 Avsändare<br>Namn<br>Adress<br>Postnr<br>Tf n° | | I.2 Intygets referensnummer | I.2.a |
| | | I.3 Central behörig myndighet | |
| | | I.4 Lokal behörig myndighet | |
| I.5 Mottagare<br>Namn<br>Adress<br>Postnr<br>Tf n° | | I.6 | |
| I.7 Ursprungsland | ISO-kod I.8 | I.9 Bestämmelseland | ISO-kod I.10 |
| I.11 Ursprungsort/fiskeplats<br>Namn<br>Adress | Godkännande nr | I.12 | |
| I.13 Lastningsort | | I.14 Datum för avsändning | |
| I.15 Transportmedel<br>Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐<br>Vägtransport ☐ Övriga ☐<br>Identifikation:<br>Dokumentreferens: | | I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU | |
| | | I.17 | |
| I.18 Beskrivning av varan | | I.19 Varukod (KN)<br>**35.03** | |
| | | I.20 Antal/kvantitet | |
| I.21 Temperatur<br>Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐ | | I.22 Antal förpackningar | |
| I.23 Containernummer/förseglingens nummer | | I.24 Typ av förpackning | |
| I.25 Varorna intygas vara avsedda som/för<br>Livsmedel ☐ | | | |
| I.26 | | I.27 För import och införsel till EU ☐ | |

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av behandling | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Gelatin avsett att användas som livsmedel**

**Del II: Intyg**

| II. **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

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

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

— Det har framställts av råvaror som uppfyller kraven i avsnitt XIV kapitlen I och II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— Det har tillverkats i enlighet med villkoren i avsnitt XIV kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— Det uppfyller kriterierna i avsnitt XIV kapitel IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

Och (1)

— gelatin från idisslare innehåller inte och härrör inte från

vare sig (1)

specificerat riskmaterial enligt definitionen i avsnitt A i bilaga XI till förordning (EG) nr 999/2001 som framställts efter den 31 mars 2001, eller maskinurbenad köttmassa som erhållits från ben från nötkreatur, får eller getter efter den 31 mars 2001. Nötkreatur, får och getter som denna produkt kommer från har efter den 31 mars 2001 inte slaktats efter bedövning genom insprutning av gas i hjärnskålen eller avlivats med samma metod och har inte efter bedövning slaktats genom laceration av vävnad i centrala nervsystemet med ett avlångt, stavformigt instrument som förs in i hjärnskålen,

eller

material från andra nötkreatur, får och getter än sådana som härstammar från djur som är födda, kontinuerligt uppfödda och slaktade i ……(2) (3).

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
— Fält I.28: Typ av behandling: tillverkningsdag (dd/mm/åååå).

**Del II:**

(1) Stryk det som inte är tillämpligt.
(2) Ange landets namn.
(3) Enligt förteckningen i punkt 15 b i bilaga XI till förordning (EG) nr 999/2001 i dess ändrade lydelse.
— Stämpeln och namnteckningen skall vara i en annan färg än övriga uppgifter i intyget.

Officiell veterinär

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

▼M1

DEL B

## FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV RÅVAROR FÖR FRAMSTÄLLNING AV GELATIN AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

I.1 Avsändare
Namn
Adress
Postnr
Tf n°

I.2 Intygets referensnummer | I.2.a

I.3 Central behörig myndighet

I.4 Lokal behörig myndighet

I.5 Mottagare
Namn
Adress
Postnr
Tf n°

I.6

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

I.9 Bestämmelseland | ISO-kod | I.10

I.11 Ursprungsort/fiskeplats
Namn | Godkännande nr
Adress

I.12

I.13 Lastningsort

I.14 Datum för avsändning

I.15 Transportmedel
Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐
Vägtransport ☐ Övriga ☐
Identifikation:
Dokumentreferens:

I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU

I.17

I.18 Beskrivning av varan

I.19 Varukod (KN)

I.20 Antal/kvantitet

I.21 Temperatur
Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐

I.22 Antal förpackningar

I.23 Containernummer/förseglingens nummer

I.24 Typ av förpackning

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

I.26

I.27 För import och införsel till EU ☐

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Varuslag | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Råvaror för framställning av gelatin avsett att användas som livsmedel**

**Del II: Intyg**

| II. **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

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

— De ben, hudar och skinn från tama och hägnade idisslare, svinhudar, skinn av fjäderfä, ligament och senor som beskrivs ovan härrör från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar vid en besiktning före och efter slakt har befunnits tjänliga som livsmedel(1).

Och/eller

— de hudar och skinn av vilt som beskrivs ovan härrör från nedlagda djur vars slaktkroppar vid en besiktning efter slakt har befunnits tjänliga som livsmedel (1)

Och/eller

— de fiskskinn och fiskben som beskrivs ovan kommer från anläggningar som tillverkar fiskprodukter avsedda som livsmedel och är godkända för export (1)

Och (1)

— råvaror från idisslare innehåller inte och härrör inte från:

vare sig (1)

specificerat riskmaterial enligt definitionen i avsnitt A i bilaga XI till förordning (EG) nr 999/2001 som framställts efter den 31 mars 2001, eller maskinurbenad köttmassa som erhållits från ben från nötkreatur, får eller getter efter den 31 mars 2001. Nötkreatur, får och getter som denna produkt kommer från har efter den 31 mars 2001 inte slaktats efter bedövning genom insprutning av gas i hjärnskålen eller avlivats med samma metod och har inte efter bedövning slaktats genom laceration av vävnad i centrala nervsystemet med ett avlångt, stavformigt instrument som förs in i hjärnskålen,

eller

material från andra nötkreatur, får och getter än sådana som härstammar från djur som är födda, kontinuerligt uppfödda och slaktade i.....(2) (3).

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.8: Ursprungsregion (i förekommande fall).
— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.19: Ange lämpligt KN-nr: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
— Fält I.28: Varuslag: (hudar), (skinn), (ben), (ligament) och (senor).
Tillverkningsanläggning: omfattar slakteri, fabriksfartyg, styckningsanläggning, vilthanteringsanläggning och bearbetningsanläggning.

**Del II:**

(1) Stryk det som inte är tillämpligt.
(2) Ange landets namn.
(3) Enligt förteckningen i punkt 15 b i bilaga XI till förordning (EG) nr 999/2001 i dess ändrade lydelse.
— Stämpeln och namnteckningen skall vara i en annan färg än övriga uppgifter i intyget.

Officiell veterinär

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

▼M1

*Tillägg III till bilaga VI*

DEL A

**FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV KOLLAGEN AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.1 Avsändare<br>Namn<br>Adress<br>Postnr<br>Tfn | | I.2 Intygets referensnummer | I.2.a |
| | | I.3 Central behörig myndighet | |
| | | I.4 Lokal behörig myndighet | |
| I.5 Mottagare<br>Namn<br>Adress<br>Postnr<br>Tfn | | I.6 | |
| I.7 Ursprungsland | ISO-kod I.8 | I.9 Bestämmelseland | ISO-kod I.10 |
| I.11 Ursprungsort/fiskeplats<br>Namn<br>Adress | Godkännande nr | I.12 | |
| I.13 Lastningsort | | I.14 Datum för avsändning | |
| I.15 Transportmedel<br>Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐<br>Vägtransport ☐ Övriga ☐<br>Identifikation:<br>Dokumentreferens: | | I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU | |
| | | I.17 | |
| I.18 Beskrivning av varan | | I.19 Varukod (KN)<br>**35.04** | |
| | | I.20 Antal/kvantitet | |
| I.21 Temperatur<br>Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐ | | I.22 Antal förpackningar | |
| I.23 Containernummer/förseglingens nummer | | I.24 Typ av förpackning | |
| I.25 Varorna intygas vara avsedda som/för<br>Livsmedel ☐ | | | |
| I.26 | | I.27 För import och införsel till EU ☐ | |

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av behandling | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Kollagen avsett att användas som livsmedel**

**Del II: Intyg**

| II. Hälsodeklaration | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

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

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

— Det har framställts av råvaror som uppfyller kraven i avsnitt XV kapitlen I och II i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

— Det har tillverkats i enlighet med villkoren i avsnitt XV kapitel III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. (EC) No 853/2004,

— Det uppfyller kriterierna i avsnitt XV kapitel IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel.

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
— Fält I.28: Typ av behandling: tillverkningsdag (dd/mm/åååå).

**Del II:**

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

Officiell veterinär

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

▼M1

DEL B

## FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV RÅVAROR FÖR FRAMSTÄLLNING AV KOLLAGEN AVSETT ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

I.1 Avsändare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.2 Intygets referensnummer | I.2.a

I.3 Central behörig myndighet

I.4 Lokal behörig myndighet

I.5 Mottagare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.6

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

I.9 Bestämmelseland | ISO-kod | I.10

I.11 Ursprungsort/fiskeplats
Namn
Adress
Godkännande nr

I.12

I.13 Lastningsort

I.14 Datum för avsändning

I.15 Transportmedel
Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐
Vägtransport ☐ Övriga ☐
Identifikation:
Dokumentreferens:

I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU

I.17

I.18 Beskrivning av varan

I.19 Varukod (KN)

I.20 Antal/kvantitet

I.21 Temperatur
Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐

I.22 Antal förpackningar

I.23 Containernummer/förseglingens nummer

I.24 Typ av förpackning

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

I.26

I.27 För import och införsel till EU ☐

I.28 Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Varuslag | Godkännandenummer för anläggningar: Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

▼M1

**LAND** **Råvaror för framställning av kollagen avsett att användas som livsmedel**

**Del II: Intyg**

| II. **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

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

— De hudar och skinn från tama och hägnade idisslare/skinn, ben och inälvor från svin/skinn och ben av fjäderfän/ligament och senor som beskrivs ovan härrör från djur som har slaktats på ett slakteri och vars slaktkroppar vid en besiktning före och efter slakt har befunnits tjänliga som livsmedel (1),

Och/eller

— de hudar och skinn av vilt som beskrivs ovan härrör från nedlagda djur vars slaktkroppar vid en besiktning efter slakt har befunnits tjänliga som livsmedel (1),

Och/eller

— de fiskskinn och fiskben som beskrivs ovan kommer från anläggningar som tillverkar fiskprodukter avsedda som livsmedel och är godkända för export (1).

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.8: Ursprungsregion (i förekommande fall).

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

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

— Fält I.19: Ange lämpligt KN-nr: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).

— Fält I.28: Varuslag: (hudar), (skinn), (ben), (inälvor), (ligament) och (senor).
Tillverkningsanläggning: omfattar slakteri, fabriksfartyg, styckningsanläggning, vilthanteringsanläggning och bearbetningsanläggning.

**Del II:**

(1) Stryk det som inte är tillämpligt.

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

Officiell veterinär

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

▼M4

Tillägg IV till bilaga VI

FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV FISKERIPRODUKTER AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

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

I.28. Identifiering av varorna

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av vara | Godkännandenummer för anläggningar: Typ av behandling | Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▼M4

**LAND** **Fiskeriprodukter**

**Del II: Intyg**

| II. | Hälsodeklaration | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|---|

II.1 (1) **Hälsointyg**

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

— De kommer från en anläggning (anläggningar) som tillämpar ett HACCP-baserat program i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004. No 852/2004.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II.2.3 **Transport- och märkningskrav**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag följande:

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

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

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

**'(4)[Fiskar](4)[Kräftdjur] avsedda att användas som livsmedel i gemenskapen'.**

▼M4

**LAND** **Fiskeriprodukter**

| II. Hälsodeklaration | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

**Anmärkningar**

**Del I:**

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

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

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

— Fält I.19: Ange lämplig HS-kod: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

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

— Fält I.28: Varuslag: Ange om odlade eller vildfångade.

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

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

**Del II:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Officiell inspektör

Namn (med versaler): Titel och befattning:

Datum: Underskrift:"

Stämpel:

▼M4

Tillägg V till bilaga VI

DEL A

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

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

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

I.28. Identifiering av varorna

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

▼M4

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

**Del II: Intyg**

| II. | Hälsodeklaration | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|---|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II.2.3 **Transport- och märkningskrav**

I egenskap av officiell inspektör intygar jag följande:

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

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

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

'Levande musslor avsedda att användas som livsmedel i gemenskapen'

▼M4

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

| II. Hälsodeklaration | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.8: Ursprungsregion: Ange produktionsområde.

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

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

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

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

**Del II:**

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

([2]) Del II.2 gäller inte

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Officiell inspektör

Namn (med versaler): Titel och befattning:

Datum: Underskrift:"

Stämpel:

▼M1

DEL B

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

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

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

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

   … .....

   … .....

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

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

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| Officiell inspektör | |
| Namn (med versaler):<br>Titel och befattning:<br>Datum: | Underskrift:<br>Stämpel: |

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

▼M1

*Tillägg VI till bilaga VI*

**FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR IMPORT AV HONUNG OCH ANDRA BIODLINGSPRODUKTER AVSEDDA ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL**

**LAND** **Veterinärintyg för EU**

**Del I: Närmare uppgifter om sändningen**

I.1 Avsändare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.2 Intygets referensnummer | I.2.a

I.3 Central behörig myndighet

I.4 Lokal behörig myndighet

I.5 Mottagare
Namn
Adress
Postnr
Tfn

I.6

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

I.9 Bestämmelseland | ISO-kod | I.10

I.11 Ursprungsort/fiskeplats
Namn
Adress

I.12

I.13 Lastningsort

I.14 Datum för avsändning

I.15 Transportmedel
Flyg ☐ Fartyg ☐ Järnvägsvagn ☐
Vägtransport ☐ Övriga ☐
Identifikation:
Dokumentreferens:

I.16 Gränskontrollstation för införsel till EU

I.17

I.18 Beskrivning av varan

I.19 Varukod (KN)

I.20 Antal/kvantitet

I.21 Temperatur
Rumstemperatur ☐ Kyld ☐ Fryst ☐

I.22 Antal förpackningar

I.23 Identification of container/Seal number

I.24 Typ av förpackning

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

I.26

I.27 För import och införsel till EU ☐

I.28 Containernummer/förseglingens nummer

Approval number of establishments

| Arter (Vetenskapligt namn) | Typ av behandling | Tillverkningsanläggning | Antal förpackningar | Nettovikt |
|---|---|---|---|---|

▼M1

**LAND** **Honung och biodlingsprodukter**

**Del II: Intyg**

| II. **Hälsodeklaration** | II.a. Intyg nr | II.b. |
|---|---|---|

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

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

— De har hanterats och, i förekommande fall, beretts, förpackats och lagrats under hygieniska förhållanden i enlighet med kraven i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004

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

**Anmärkningar**

**Del I:**

— Fält I.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.
— Fält I.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn eller containrar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter skall lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
— Fält I.19: Ange lämpligt KN-nr: 04.09, 04.10.
— Fält I.23: Identifiering av container/förseglingsnummer (i tillämpliga fall).

**Del II:**

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

Officiell inspektör

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

▼M1

*BILAGA VIA*

## TESTMETODER FÖR OBEHANDLAD MJÖLK OCH VÄRMEBEHANDLAD MJÖLK

### KAPITEL I

### BESTÄMNING AV ANTAL BAKTERIER OCH SOMATISKT CELLTAL

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

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

   b) ISO 13366-1 för det somatiska celltalet.

2. Användning av alternativa analysmetoder kan godtas:

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

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

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

### KAPITEL II

### BESTÄMNING AV ALKALISK FOSFATASAKTIVITET

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

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

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

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

▼M2

*BILAGA VIb*

**KRAV SOM SKALL GÄLLA FÖR OFFENTLIG KONTROLL VID BESIKTNING AV KÖTT**

1. I denna bilaga skall följande definitioner gälla:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      ii) En officiell assistent genomför besiktningen efter slakt.

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

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

         — övervakning av de individuella prestationerna,

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

         — kontroll av slaktkropparna i förvaringslokalen.

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

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

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

      iii) Anläggningens kapacitet.

      iv) Tidigare resultat av slakt- eller vilthanteringsverksamhet.

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

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

▼M2

vii) Revisionsrapporter.

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

3. Krav för riskbaserad köttbesiktning utan anskärning.

a) I enlighet med avdelning IV kapitel IV del B punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004 får den behöriga myndigheten begränsa besiktningen efter slakt av slaktsvin till okulär besiktning, om följande villkor är uppfyllda:

i) Livsmedelsföretagaren försäkrar sig om att djuren hålls under kontrollerade uppfödningsförhållanden i integrerade produktionssystem i enlighet med tillägget till denna bilaga.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Ytterligare krav för besiktning efter slakt av hästdjur.

a) Färskt kött av hästdjur som fötts upp i länder som inte är fria från rots i enlighet med artikel 2.5.8.2 i Internationella byrån för epizootiska sjukdomars (OIE) kodex för landlevande djur (*Terrestrial Animal Health Code*) får inte släppas ut på marknaden om inte köttet kommer från häst-

▼M2

djur som har undersökts med avseende på rots i enlighet med avdelning IV kapitel IX punkt D i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004.

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

▼M2

*Tillägg till bilaga VIb*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

i) Djuren kan inte komma åt avstjälpningsplatser eller hushållsavfall.

j) Det finns ett program för skadedjursbekämpning.

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

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

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

▼B

*BILAGA VII*

**ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 853/2004**

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

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

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

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

b) Punkt 8 skall ersättas med följande:

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

2) Bilaga III skall ändras på följande sätt:

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

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

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

”KAPITEL VII: VATTENBINDANDE ÄMNEN

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

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

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

d) Avsnitt IX skall ändras på följande sätt:

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

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

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

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

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

a) Pastörisering uppnås genom en behandling

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

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

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

▼B

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

b) Ultrahög temperaturbehandling (UHT) uppnås genom en behandling

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

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

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

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

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

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

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

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

”KAPITEL V: MÄRKNING

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

▼B

*BILAGA VIII*

**ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 854/2004**

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

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

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

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

   b) Led c skall ersättas med följande:

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

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

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

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

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

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