Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

VERORDENING (EG) Nr. 2074/2005 VAN DE COMMISSIE

van 5 december 2005

tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

(Voor de EER relevante tekst)

(PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Verordening (EG) nr. 1664/2006 van de Commissie van 6 november 2006	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Verordening (EG) nr. 1244/2007 van de Commissie van 24 oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
►**M3**	Verordening (EG) nr. 1022/2008 van de Commissie van 17 oktober 2008	L 277	18	18.10.2008

▼B

VERORDENING (EG) Nr. 2074/2005 VAN DE COMMISSIE

van 5 december 2005

tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ([1]), en met name op artikel 13, lid 2,

Gelet op Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([2]), en met name op de artikelen 9, 10 en 11,

Gelet op Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong ([3]), en met name op de artikelen 16, 17 en 18,

Gelet op Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn ([4]), en met name op artikel 63,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften vast voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Voor vlees, levende tweekleppige weekdieren, visserijproducten, melk, eieren, kikkerbilletjes en slakken en door verwerking daarvan verkregen producten moeten bepaalde uitvoeringsmaatregelen worden vastgesteld.

(2) Verordening (EG) nr. 854/2004 stelt specifieke voorschriften vast voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong. Bepaalde voorschriften moeten nader worden uitgewerkt en er moeten verdere eisen worden vastgesteld.

(3) Verordening (EG) nr. 882/2004 stelt op communautair niveau een geharmoniseerd kader van algemene voorschriften voor de organisatie van officiële controles vast. Bepaalde voorschriften moeten nader worden uitgewerkt en er moeten verdere eisen worden vastgesteld.

([1]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3.
([2]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.
([3]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83.
([4]) PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1.

▼B

(4) Bij Beschikking 20XX/../EG van de Commissie [1] worden bepaalde beschikkingen ingetrokken die uitvoering gaven aan maatregelen uit hoofde van de richtlijnen die zijn ingetrokken bij Richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 april 2004 houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 92/118/EEG van de Raad en van Beschikking 95/408/EG van de Raad [2]. Daarom moeten bepaalde delen van de desbetreffende beschikkingen bij deze verordening worden gehandhaafd.

(5) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven registers bijhouden en bewaren en de relevante informatie in deze registers desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

(6) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten exploitanten van slachthuizen de informatie over de voedselketen aangaande alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken. Voorts moeten zij ervoor zorgen dat de informatie over de voedselketen alle bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vereiste gegevens omvat.

(7) Aan de hand van de informatie over de voedselketen kan de exploitant van het slachthuis de slacht organiseren en kan de officiële dierenarts de vereiste keuringsprocedures vaststellen. De informatie over de voedselketen moet door de officiële dierenarts worden geanalyseerd en als een integrerend onderdeel van de keuringsprocedures worden gebruikt.

(8) Bestaande informatiesystemen moeten zoveel mogelijk worden gebruikt en moeten worden aangepast aan de eisen betreffende de informatie over de voedselketen van Verordening (EG) nr. 854/2004.

(9) Om het beheer van de dieren op bedrijfsniveau te verbeteren en overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 moet de officiële dierenarts eventuele ziekten of aandoeningen die hij in het slachthuis bij afzonderlijke dieren of beslagen/koppels heeft vastgesteld en die schadelijk zijn voor de gezondheid van mens of dier of die het dierenwelzijn in gevaar brengen, optekenen en zo nodig de exploitant van het levensmiddelenbedrijf van herkomst, de dierenarts van het bedrijf van herkomst of de betrokken bevoegde autoriteiten daarvan in kennis stellen.

(10) De Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 stellen de eisen vast voor de controles op parasieten bij het hanteren van visserijproducten aan wal of aan boord van schepen. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten overeenkomstig hoofdstuk V, punt D, van sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in alle stadia van de productie van visserijproducten eigen controles uitvoeren, zodat vis die duidelijk drager is van parasieten, niet voor menselijke consumptie geschikt wordt verklaard. Met het oog op de vaststelling van gedetailleerde voorschriften voor visuele inspecties moeten de begrippen „zichtbare parasieten” en „visuele inspectie” worden gedefinieerd en moeten de soort en de frequentie van de waarnemingen worden vastgesteld.

---

[1] Nog niet bekendgemaakt in het Publicatieblad.

[2] PB L 157 van 30.4.2004, blz. 33; gerectificeerd in PB L 195 van 2.6.2004, blz. 12.

▼B

(11) De controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 om te voorkomen dat visserijproducten op de markt worden gebracht die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, kunnen bepaalde chemische controles omvatten, waaronder controles van de totale vluchtige-basestikstof (TVB-N). Voor bepaalde categorieën soorten moeten grenswaarden voor TVB-N en analysemethoden worden vastgesteld. De wetenschappelijk erkende analysemethoden voor de controle van TVB-N moeten verder als routinemethode worden gebruikt, maar er moet een referentiemethode worden vastgesteld die moet worden gebruikt bij twijfel over de resultaten of bij geschillen.

(12) De maximumgehalten aan paralytic shellfish poison (PSP), amnesic shellfish poison (ASP) en lipofiele toxines zijn vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Bioassays zijn de referentiemethode om bepaalde toxines te detecteren en te voorkomen dat toxische schelpdieren worden verzameld. Om de volksgezondheid te beschermen, moeten de maximumgehalten en de analysemethoden worden geharmoniseerd en door de lidstaten worden toegepast. Naast biologische testmethoden moeten ook alternatieve detectiemethoden, zoals chemische methoden en in-vitrotests, worden toegestaan indien is aangetoond dat de gekozen methoden ten minste even doeltreffend zijn als de biologische methode en dat de toepassing ervan een gelijkwaardig beschermingsniveau voor de volksgezondheid biedt. De voorgestelde maximumgehalten voor lipofiele toxines zijn gebaseerd op voorlopige gegevens en moeten opnieuw worden geëvalueerd als er nieuwe wetenschappelijke gegevens beschikbaar komen. Door een gebrek aan referentiemateriaal en doordat alleen niet-bioassaytesten worden gebruikt, is het beschermingsniveau voor de volksgezondheid ten aanzien van alle genoemde toxines momenteel niet gelijkwaardig aan dat van biologische testen. Er moet zo snel mogelijk worden voorzien in de vervanging van biologische testen.

(13) Separatorvlees dat is geproduceerd met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen, moet worden beschouwd als verschillend van separatorvlees dat is geproduceerd met technieken die de structuur van de beenderen wel wijzigen.

(14) Separatorvlees van de eerstgenoemde soort met een gespecificeerde samenstelling dat onder gespecificeerde omstandigheden is geproduceerd, moet worden toegestaan in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan. Deze omstandigheden hangen met name samen met het calciumgehalte van het separatorvlees, dat overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 moet worden gespecificeerd. Het bij deze verordening vastgestelde maximumgehalte aan calcium moet worden aangepast zodra er gedetailleerde gegevens over de variaties naar gelang van de verschillende soorten grondstoffen beschikbaar zijn.

(15) Overeenkomstig artikel 31, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 882/2004 moeten de lidstaten geactualiseerde lijsten van erkende inrichtingen bijhouden. Er moet een geharmoniseerd kader worden vastgesteld voor de presentatie van de desbetreffende informatie aan de andere lidstaten en het publiek.

(16) In sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden de eisen voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde kikkerbilletjes en slakken vastgesteld. Daarnaast moeten ook specifieke eisen, waaronder modelgezondheidscertificaten, worden vastgesteld voor de invoer van voor menselijke consumptie bestemde kikkerbilletjes en slakken uit derde landen.

(17) In de secties XIV en XV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voorschriften vastgesteld voor de productie en

▼B

het in de handel brengen van voor menselijke consumptie bestemde gelatine en collageen. Daarnaast moeten ook specifieke eisen, waaronder modelgezondheidscertificaten, worden vastgesteld voor de invoer uit derde landen van voor menselijke consumptie bestemde gelatine en collageen en voor grondstoffen voor de productie daarvan.

(18) Er is flexibiliteit nodig opdat levensmiddelen met traditionele kenmerken verder kunnen worden geproduceerd. Krachtens de wetgeving die tot 1 januari 2006 van kracht is, hebben de lidstaten reeds voor een hele reeks dergelijke levensmiddelen afwijkingen toegestaan. Ook na die datum moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bestaande praktijk zonder onderbreking kunnen voortzetten. De Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 voorzien in een procedure op grond waarvan de lidstaten flexibel kunnen zijn. In de meeste gevallen waarvoor reeds afwijkingen zijn toegestaan, gaat het echter slechts om de voortzetting van de gevestigde praktijk. Een volledige kennisgevingsprocedure met een complete risicoanalyse zou dan ook een onnodige en onevenredige last voor de lidstaten vormen. Daarom moeten levensmiddelen met traditionele kenmerken worden gedefinieerd en moeten, in afwijking van de structurele vereisten van Verordening (EG) nr. 852/2004, algemene voorwaarden voor dergelijke levensmiddelen worden vastgesteld, met inachtneming van de voedselveiligheidsdoelstellingen.

(19) Aangezien de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 vóór de toetreding van de nieuwe lidstaten op 1 mei 2004 zijn goedgekeurd, worden deze lidstaten daarin niet vermeld. De desbetreffende bepalingen van die verordeningen moeten daarom worden aangevuld met de ISO-codes voor deze lidstaten en de afkortingen van „Europese Gemeenschap” in hun talen.

(20) In sectie I van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. In hoofdstuk IV, punt 8, van die sectie worden uitzonderingen vermeld op de regel dat het karkas en de andere, voor menselijke consumptie bestemde delen volledig moeten worden gevild. Er moet ook in een uitzondering worden voorzien voor poten van volwassen runderen, mits deze aan dezelfde voorwaarden voldoen als poten van kalveren.

(21) Bepaalde praktijken kunnen de consument misleiden wat de samenstelling van bepaalde producten betreft. Om de consument niet in zijn verwachtingen teleur te stellen, moet met name de verkoop van met watervasthoudende stoffen behandeld vlees van pluimvee als vers vlees verboden worden.

(22) Uit het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid van 30 augustus 2004 blijkt dat visserijproducten van de familie Gempylidae, en met name Ruvettus pretiosus en Lepidocybium flavobrunneum, maag- en darmklachten kunnen veroorzaken indien ze onder bepaalde omstandigheden worden geconsumeerd. Daarom moet het in de handel brengen van visserijproducten van deze familie aan voorwaarden onderworpen worden.

(23) In sectie IX van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke hygiënevoorschriften vastgesteld voor rauwe melk en zuivelproducten. Overeenkomstig hoofdstuk I, punt II.B.1, onder e), mogen speendippers en andere producten om de uier te reinigen, slechts worden gebruikt als ze door de bevoegde autoriteit zijn erkend. In dit punt II worden echter geen nadere regels voor deze erkenning vastgesteld. Met het oog op een geharmoniseerde aanpak door de lidstaten moet daarom wor-

▼B

den toegelicht volgens welke procedure deze erkenning moet worden toegekend.

(24) Overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat de warmtebehandelingen van rauwe melk en zuivelproducten aan internationaal erkende normen voldoen. Gezien de specificiteit van bepaalde warmtebehandelingen die in deze sector worden toegepast en het effect daarvan op de voedselveiligheid en de diergezondheid, moeten aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven op dit punt duidelijker richtsnoeren worden gegeven.

(25) Verordening (EG) nr. 853/2004 voert een nieuwe definitie in voor van eieren afgeleide producten die, na verwijdering van de schaal, nog niet verwerkt zijn. Daarom moet worden verduidelijkt welke voorschriften op deze producten van toepassing zijn en moet hoofdstuk II van sectie X van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(26) In sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor gelatine. Het gaat onder meer om eisen betreffende de soort grondstoffen die voor de productie van gelatine mogen worden gebruikt en het vervoer en de opslag van deze grondstoffen, alsook specificaties voor de vervaardiging van gelatine. Er moeten echter ook voorschriften voor de etikettering van gelatine worden vastgesteld.

(27) Op grond van de wetenschappelijke vooruitgang is overeengekomen om ISO 16649-3 te gebruiken als referentiemethode voor de analyse van E. coli in tweekleppige weekdieren. Voor levende tweekleppige weekdieren uit gebieden van klasse A is deze referentiemethode reeds vastgesteld bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ([1]). Bijgevolg moet ISO 16649-3 ook worden vermeld als meest waarschijnlijke aantal (MPN)-referentiemethode voor de analyse van E. coli in levende tweekleppige weekdieren uit gebieden van de klassen B en C. Het gebruik van alternatieve methoden mag alleen worden toegestaan als deze gelijkwaardig met de referentiemethode worden geacht.

(28) De Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 moeten dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(29) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Eisen betreffende de informatie over de voedselketen voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

De eisen betreffende de informatie over de voedselketen als bedoeld in sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en hoofdstuk II, punt A, van sectie I van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage I bij deze verordening.

([1]) Zie bladzijde 1 van dit Publicatieblad.

▼B

Artikel 2

Eisen betreffende visserijproducten voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

De eisen betreffende visserijproducten zoals bedoeld in artikel 11, punt 9, van Verordening (EG) nr. 853/2004 en artikel 18, punten 14 en 15, van Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Erkende testmethoden voor mariene biotoxines voor de toepassing van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004

De erkende testmethoden voor de detectie van mariene biotoxines zoals bedoeld in artikel 11, punt 4, van Verordening (EG) nr. 853/2004 en artikel 18, punt 13, onder a), van Verordening (EG) nr. 854/2004 worden vastgesteld in bijlage III bij deze verordening.

Artikel 4

Calciumgehalte van separatorvlees voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

Het calciumgehalte van separatorvlees zoals bedoeld in artikel 11, punt 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt vastgesteld in bijlage IV van deze verordening.

Artikel 5

Lijst van inrichtingen voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 882/2004

De eisen betreffende de lijsten van inrichtingen zoals bedoeld in artikel 31, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 882/2004 worden vastgesteld in bijlage V bij deze verordening.

▼M1

Artikel 6

Modelgezondheidscertificaten voor de invoer van bepaalde producten van dierlijke oorsprong voor de toepassing van Verordening (EG) nr. 853/2004

De modelgezondheidscertificaten zoals bedoeld in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 die worden gebruikt bij de invoer van in bijlage VI bij deze verordening opgenomen producten van dierlijke oorsprong worden vastgesteld in voornoemde bijlage VI.

Artikel 6 bis

Testmethoden voor rauwe en voor warmtebehandelde melk

De analysemethoden overeenkomstig bijlage VI bis bij deze verordening worden door de bevoegde autoriteiten en, in voorkomend geval, door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven gebruikt om te controleren of de in sectie IX, hoofdstuk I, deel III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgelegde grenswaarden worden nageleefd

▼M1

en om de adequate toepassing van een pasteurisatieproces voor zuivelproducten overeenkomstig sectie IX, hoofdstuk II, deel II, van bijlage III bij voornoemde verordening te waarborgen.

▼M2

Artikel 6 ter

Voorschriften betreffende de officiële controles voor de keuring van vlees ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 854/2004

De voorschriften betreffende de officiële controles voor de keuring van vlees worden vastgesteld in bijlage VI ter.

▼B

Artikel 7

Afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 voor levensmiddelen met traditionele kenmerken

1. Voor de toepassing van deze verordening wordt onder „levensmiddelen met traditionele kenmerken" verstaan: levensmiddelen die in de lidstaat waar deze traditioneel worden vervaardigd:

a) historisch als traditionele producten worden erkend, of

b) worden vervaardigd volgens gecodificeerde of geregistreerde technische referenties naar het traditionele proces of volgens traditionele productiemethoden, of

c) door de communautaire, nationale, regionale of lokale wetgeving als traditionele levensmiddelen worden beschermd.

2. De lidstaten mogen aan bedrijven die levensmiddelen met traditionele kenmerken vervaardigen, afzonderlijke of algemene afwijkingen toestaan van de eisen van:

a) hoofdstuk II, punt 1, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wat betreft de ruimten waarin deze producten worden blootgesteld aan een omgeving die noodzakelijk is voor de gedeeltelijke ontwikkeling van hun kenmerken. Met name hoeven de muren, plafonds en deuren in deze ruimten niet noodzakelijk van glad, ondoordringbaar, niet-absorberend en corrosiebestendig materiaal gemaakt zijn en mogen de muren, plafonds en vloeren op natuurlijke geologische wijze gevormd zijn;

b) hoofdstuk II, punt 1, onder f), en hoofdstuk V, punt 1, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wat betreft het soort materiaal waarvan de instrumenten en de uitrusting die specifiek voor het vervaardigen van deze producten en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking en de verpakking worden gebruikt, zijn gemaakt.

   De maatregelen voor het schoonmaken en ontsmetten van de onder a) bedoelde ruimten en de frequentie daarvan worden aan de activiteit aangepast om rekening te houden met de specifieke omgevingsflora.

   De onder b) bedoelde instrumenten en uitrusting moeten te allen tijde voldoende hygiënisch worden gehouden en regelmatig worden schoongemaakt en ontsmet.

3. De lidstaten die afwijkingen zoals bedoeld in lid 2 toestaan, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan uiterlijk twaalf maanden na het toestaan van de afzonderlijke of algemene afwijking in kennis. Elke kennisgeving omvat:

a) een korte beschrijving van de eisen die zijn aangepast;

b) een beschrijving van de desbetreffende levensmiddelen en bedrijven, en

c) eventuele andere relevante informatie.

▼B

Artikel 8

Wijziging van Verordening (EG) nr. 853/2004

De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd overeenkomstig bijlage VII bij deze verordening.

Artikel 9

Wijziging van Verordening (EG) nr. 854/2004

De bijlagen I, II en III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden gewijzigd overeenkomstig bijlage VIII bij deze verordening.

Artikel 10

Inwerkingtreding en toepassing

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2006, behalve de hoofdstukken II en III van bijlage V, die van toepassing zijn met ingang van januari 2007.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

▼B

BIJLAGE I

INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

SECTIE I:

VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren opfokken die naar een slachthuis worden verzonden, zorgen ervoor dat de in Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde informatie over de voedselketen wordt vermeld in de documenten betreffende de verzonden dieren, zodat de exploitant van het slachthuis deze informatie kan raadplegen.

SECTIE II:

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN

HOOFDSTUK I

VERSTREKKING VAN INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

1. De bevoegde autoriteit van de plaats van verzending deelt de verzendende exploitant van het levensmiddelenbedrijf mee welke minimale informatie over de voedselketen overeenkomstig sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 aan het slachthuis moet worden verstrekt.

2. De bevoegde autoriteit van de slachtplaats controleert of:

   a) de informatie over de voedselketen daadwerkelijk stelselmatig vóór de verzending door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de dieren opgefokt of gehouden heeft, aan de exploitant van het slachthuis wordt verstrekt;

   b) de informatie over de voedselketen geldig en betrouwbaar is;

   c) het bedrijf in voorkomend geval feedback over de desbetreffende informatie krijgt.

3. Wanneer dieren naar een slachthuis in een andere lidstaat worden verzonden, werken de bevoegde autoriteiten van de plaats van verzending en de slachtplaats samen om ervoor te zorgen dat de informatie die de verzendende exploitant van het levensmiddelenbedrijf verstrekt, gemakkelijk kan worden geraadpleegd door de exploitant van het slachthuis die deze informatie ontvangt.

HOOFDSTUK II

FEEDBACK AAN HET BEDRIJF VAN HERKOMST

1. Voor de mededeling van de desbetreffende keuringsresultaten die overeenkomstig sectie II, hoofdstuk I, van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 moeten worden meegedeeld aan het bedrijf waar de dieren zijn opgefokt alvorens in dezelfde lidstaat te zijn geslacht, kan de officiële dierenarts gebruik maken van het modeldocument in aanhangsel I.

2. Indien de dieren op een bedrijf in een andere lidstaat zijn opgefokt, is de bevoegde autoriteit verantwoordelijk voor de mededeling van de desbetreffende keuringsresultaten en moet het modeldocument in het aanhangsel worden gebruikt in zowel de taal van het land van verzending als de taal van het land van ontvangst.

▼B

Aanhangsel bij bijlage I

MODELDOCUMENT

1.	**Identificatiegegevens**	
1.1.	Bedrijf van herkomst (bv. eigenaar of beheerder)	
	Naam/nummer	
	Volledig adres	
	Telefoon	
1.2.	Identificatienummers (afzonderlijke lijst bijvoegen)	
	Totaal aantal dieren (per soort)	
	Identificatieproblemen (in voorkomend geval)	
1.3.	Identificatie van het beslag/het koppel/de kooi (indien van toepassing)	
1.4.	Diersoort	
1.5.	Referentienummer van het gezondheidscertificaat	
2.	**Antemortembevindingen**	
2.1.	Dierenwelzijn	
	Aantal getroffen dieren	
	Type/klasse/leeftijd	
	Waarnemingen (bv. staartbijten)	
2.2.	Dieren die vuil zijn geleverd	
2.3.	Klinische bevindingen (ziekten)	
	Aantal getroffen dieren	
	Type/klasse/leeftijd	
	Waarnemingen	
	Datum van de keuring	
2.4.	Laboratoriumresultaten ([1])	

([1]) Microbiologische, chemische, serologische enz. (resultaten bijvoegen).

▼B

3. **Postmortembevindingen**	
3.1. (Macroscopische) bevindingen	
Aantal getroffen dieren	
Type/klasse/leeftijd	
Getroffen orgaan van of plek op het dier	
Slachtdatum	
3.2. Ziekte (er mogen codes [1]) worden gebruikt)	
Aantal getroffen dieren	
Type/klasse/leeftijd	
Getroffen orgaan van of plek op het dier	
Geheel of gedeeltelijk afgekeurd karkas (reden opgeven)	
Slachtdatum	
3.3. Laboratoriumresultaten [2])	
3.4. Andere resultaten (bv. parasieten, vreemde voorwerpen enz.)	
3.5. Bevindingen met betrekking tot het dierenwelzijn (bv. gebroken poten)	
4. **Aanvullende informatie**	
5. **Contactgegevens**	
5.1. Slachthuis (erkenningsnummer)	
Naam	
Volledig adres	
Telefoon	
5.2 E-mailadres (in voorkomend geval)	
6. **Officiële dierenarts (naam in hoofdletters)**	
Handtekening en stempel	
7. **Datum**	
8. **Aantal bij dit formulier gevoegde bladzijden**	

(1) De bevoegde autoriteiten mogen de volgende codes invoeren: code A voor ziekten op de lijst van de OIE, B100 en B200 voor welzijnsproblemen (sectie I, hoofdstuk II, punt C, van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004) en C100 tot en met C290 voor beslissingen met betrekking tot het vlees (sectie II, hoofdstuk V, punt 1, onder a) tot en met u), van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004). De codes kunnen zo nodig verder worden onderverdeeld, bv. C141 voor een onschuldige gegeneraliseerde ziekte, C142 voor een ernstigere ziekte enz. Indien codes worden gebruikt, moeten deze gemakkelijk beschikbaar zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven en moet de betekenis ervan passend worden toegelicht.

(2) Microbiologische, chemische, serologische enz. (resultaten bijvoegen).

▼B

BIJLAGE II

VISSERIJPRODUCTEN

SECTIE I:

VERPLICHTINGEN VAN EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

In deze sectie worden gedetailleerde voorschriften vastgesteld voor visuele inspecties met het oog op het detecteren van parasieten in visserijproducten.

HOOFDSTUK I

DEFINITIES

1. „Zichtbare parasiet”: parasiet of groep parasieten die door grootte, kleur of weefselstructuur duidelijk van het visweefsel kan worden onderscheiden;

2. „Visuele controle”: niet-destructief onderzoek van vis of visserijproducten, al dan niet met optische vergrotingsmiddelen en onder goede lichtomstandigheden voor het menselijke oog, zo nodig door middel van doorlichten;

3. „Doorlichten”: met betrekking tot platvis of visfilets, in een donkere kamer tegen het licht houden om parasieten te detecteren.

HOOFDSTUK II

VISUELE CONTROLE

1. De visuele controle wordt steekproefsgewijze verricht op een representatief aantal monsters. De personen die verantwoordelijk zijn voor inrichtingen aan wal en gekwalificeerd personeel aan boord van fabriecksschepen stellen de schaal en de frequentie van de controles vast naar gelang van de soort visserijproducten, de geografische oorsprong ervan en het gebruik dat ervan wordt gemaakt. Tijdens de productie verrichten gekwalificeerde personen op de gestripte vis een visuele controle van de buikholte en de voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom. Naar gelang van de wijze van strippen wordt de visuele controle als volgt verricht:

   a) bij manueel strippen, continue controle door de arbeider tijdens het strippen en spoelen;

   b) bij mechanisch strippen, steekproefsgewijze controle van een representatief aantal monsters van ten minste tien vissen per partij.

2. De visuele controle van visfilets en vismoten wordt door gekwalificeerd personeel verricht tijdens het opmaken en na het fileren of het in moten snijden. Indien door de grootte van de filets of de fileerbewerkingen een individueel onderzoek onmogelijk is, wordt overeenkomstig sectie VIII, hoofdstuk II, punt 4, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 een bemonsteringsschema opgesteld en ter beschikking van de bevoegde autoriteit gehouden. Indien de filets om technische redenen moeten worden doorgelicht, wordt dit in het bemonsteringsschema opgenomen.

SECTIE II

VERPLICHTINGEN VAN DE BEVOEGDE AUTORITEITEN

HOOFDSTUK I

GRENSWAARDEN VOOR TOTALE VLUCHTIGE-BASESTIKSTOF (TVB-N) IN BEPAALDE CATEGORIEËN VISSERIJPRODUCTEN EN TE GEBRUIKEN ANALYSEMETHODEN

▼M3

1. Niet-verwerkte visserijproducten worden als niet geschikt voor menselijke consumptie beschouwd indien op grond van de organoleptische beoordeling twijfel over de versheid bestaat en bij chemische controles blijkt dat de volgende grenswaarden voor TVB-N worden overschreden:

   a) 25 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 1 van hoofdstuk II bedoelde soorten;

▼M3

b) 30 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 2 van hoofdstuk II bedoelde soorten;

c) 35 mg stikstof/100 g vlees voor de in punt 3 van hoofdstuk II bedoelde soorten;

d) 60 mg stikstof/100 g visserijproducten in gehele staat die rechtstreeks voor de bereiding van visolie voor menselijke consumptie worden gebruikt, zoals bedoeld in sectie VIII, hoofdstuk IV, deel B, punt 1), tweede alinea, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004; indien de grondstof echter voldoet aan de punten a), b) en c) van deel B, punt 1), van dat hoofdstuk, mogen de lidstaten in afwachting van specifieke Gemeenschapswetgeving hogere grenswaarden vaststellen voor bepaalde soorten.

De voor de controle op de grenswaarden voor TVB-N te gebruiken referentiemethode is de in hoofdstuk III beschreven methode waarbij een met perchloorzuur eiwitvrij gemaakt extract wordt gedestilleerd.

▼B

2. De in punt 1 bedoelde destillatie wordt uitgevoerd met een apparaat dat aan het diagram in hoofdstuk IV beantwoordt.

3. Voor de controle op de grenswaarde voor TVB-N mogen de volgende routinemethoden worden gebruikt:

— de microdiffusiemethode als beschreven door Conway en Byrne (1933);

— de directe destillatiemethode als beschreven door Antonacopoulos (1968);

— de destillatie van een met trichloorazijnzuur eiwitvrij gemaakt extract (Comité van de Codex Alimentarius voor vis en visserijproducten (1968)).

4. Het monster bestaat uit ongeveer 100 g vlees dat op ten minste drie verschillende plaatsen wordt weggenomen en vervolgens wordt fijngemalen en vermengd.

Voor routinebepalingen bevelen de lidstaten de officiële laboratoria aan, bovengenoemde referentiemethode te gebruiken. Bij twijfelachtige resultaten of bij geschillen over de resultaten van de volgens een van de routinemethoden uitgevoerde analyse mag ter controle van de resultaten uitsluitend de referentiemethode worden gebruikt.

HOOFDSTUK II

CATEGORIEËN SOORTEN WAARVOOR GRENSWAARDEN VOOR TVB-N WORDEN VASTGESTELD

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

2. Soorten die behoren tot de familie Pleuronectidae (met uitzondering van de heilbot: Hippoglossus spp.).

3. Salmo salar, soorten die behoren tot de familie Merlucciidae, soorten die behoren tot de familie Gadidae.

HOOFDSTUK III

BEPALING VAN DE TVB-N-CONCENTRATIE IN VIS EN VISSERIJPRODUCTEN

Referentieprocedure

1. *Doel en toepassingsgebied*

Deze methode beschrijft een referentieprocedure voor de bepaling van de TVB-N-concentratie in vis en visserijproducten. Deze procedure is bruikbaar voor TVB-N-concentraties van 5 mg/100 g tot ten minste 100 mg/100 g.

2. *Definitie*

Onder „TVB-N-concentratie” wordt verstaan: het volgens de beschreven procedure bepaalde gehalte aan stikstof in de vorm van vluchtige stikstofbasen.

De concentratie wordt uitgedrukt in mg/100 g.

3. *Korte omschrijving*

De vluchtige stikstofbasen worden uit het monster geëxtraheerd met een 0,6 mol perchloorzuuroplossing. Na alkaliseren wordt op het extract stoomdes-

▼B

tillatie uitgevoerd en worden de vluchtige basen in een opvangvat met zuur geabsorbeerd. De TVB-N-concentratie wordt door titratie van de geabsorbeerde basen bepaald.

4. *Chemicaliën*

Tenzij anders vermeld moeten de gebruikte reagentia p.a. zijn. Het gebruikte water moet worden gedestilleerd of gedemineraliseerd en minimaal dezelfde zuiverheid hebben. Tenzij anders vermeld wordt met „oplossing" een van de volgende oplossingen in water bedoeld:

a) perchloorzuuroplossing: 6 g/100 ml;

b) natriumhydroxideoplossing: 20 g/100 ml;

c) gestelde zoutzuuroplossing: 0,05 mol/l ((0,05 N);

NB: Indien een automatisch destillatieapparaat wordt gebruikt, moet worden getitreerd met een gestelde zoutzuuroplossing van 0,01 mol/l ((0,01 N).

d) boorzuuroplossing: 3 g/100 ml;

e) siliconenantischuimmiddel;

f) fenolftaleïneoplossing: 1 g/100 ml 95 % ethanol;

g) indicatoroplossing (Tashiro-indicatormengsel): 2 g methylrood en 1 g methyleenblauw worden opgelost in 1 000 ml 95 % ethanol.

5. *Instrumenten en accesoires*

a) een vleesmolen waarmee een voldoende homogeen visgehakt kan worden gemaakt;

b) een snelle mixer met een snelheid van 8 000 à 45 000 toeren per minuut;

c) een snel filtrerende vouwfilter met een diameter van 150 mm;

d) een buret van 5 ml met een schaalverdeling van 0,01 ml;

e) een stoomdestillatieapparaat. Dit apparaat moet op verschillende hoeveelheden stoom kunnen worden ingesteld en gedurende een bepaalde tijd een constante hoeveelheid stoom produceren. Het moet zodanig zijn geconstrueerd dat bij de toevoeging van base om te alkaliseren de ontstane vrije basen niet kunnen ontsnappen.

6. *Uitvoering*

Waarschuwing: bij het werken met het zeer corrosieve perchloorzuur is voorzichtigheid geboden en moeten de nodige voorzorgsmaatregelen worden genomen. De monsters moeten zo spoedig mogelijk na binnenkomst als volgt worden voorbereid:

a) Voorbereiding van het monster

Het te analyseren monster wordt grondig fijngemalen in een vleesmolen als beschreven in punt 5, onder a). In een geschikte houder wordt 10 g ± 0,1 g van het gemalen monster nauwkeurig afgewogen. Dit wordt gemengd met 90,0 ml perchloorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder a), gedurende twee minuten gehomogeniseerd in een mixer als beschreven in punt 5, onder b), en vervolgens gefiltreerd.

Het op deze wijze verkregen extract kan gedurende minimaal zeven dagen bij een temperatuur van ongeveer 2 à 6 °C worden bewaard.

b) Stoomdestillatie

Van het volgens a) verkregen extract wordt 50,0 ml in een stoomdestillatieapparaat als beschreven in punt 5, onder e), gebracht. Om later te kunnen controleren of het extract voldoende gealkaliseerd is, worden enkele druppels fenolftaleïneoplossing als beschreven in punt 4, onder f), toegevoegd. Nadat enkele druppels siliconenantischuimmiddel zijn toegevoegd, wordt 6,5 ml natriumhydroxideoplossing als beschreven in punt 4, onder b), aan het extract toegevoegd en wordt onmiddellijk begonnen met de stoomdestillatie.

De stoomdestillator wordt zodanig ingesteld dat in tien minuten ongeveer 100 ml destillaat wordt opgevangen. De uitlaatbuis wordt ondergedompeld in een opvangvat met 100 ml boorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder d), waaraan 3 à 5 druppels indicatoroplossing als beschreven in punt

▼B

4, onder g), zijn toegevoegd. Na precies tien minuten wordt de destillatie stopgezet. De uitlaatbuis wordt uit het opvangvat gehaald en met water afgespoeld. De vluchtige basen in de oplossing in het opvangvat worden bepaald door titratie met een gestelde zoutzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder c).

Het eindpunt van de titratie moet liggen bij pH 5,0 ± 0,1.

c) Titratie

De bepaling moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan 2 mg/100 g.

d) Blanco

Er wordt een blancobepaling uitgevoerd als beschreven onder b). In plaats van het extract wordt 50,0 ml perchloorzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder a), gebruikt.

7. *Berekening van de TVB-N*

Na titratie van de oplossing in het opvangvat met de zoutzuuroplossing als beschreven in punt 4, onder c), wordt de TVB-N-concentratie als volgt berekend:

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

V_1 = volume 0,01 mol zoutzuuroplossing in ml voor het monster

V_0 = volume 0,01 mol zoutzuuroplossing in ml voor de blanco

M = gewicht van het monster in g.

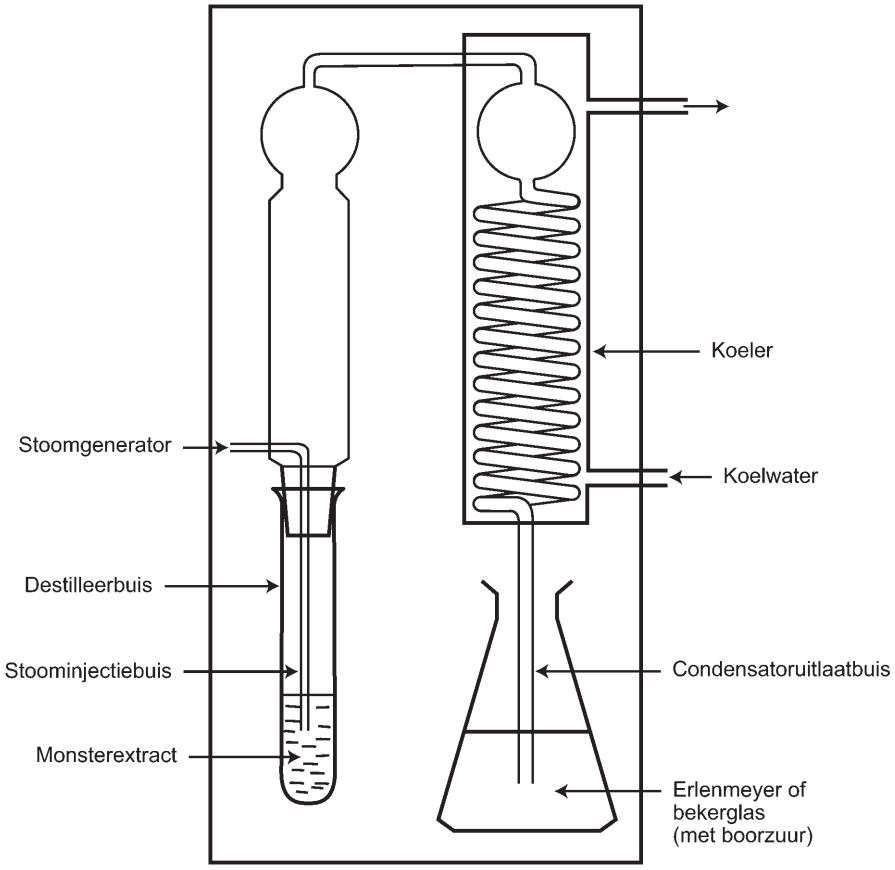
Opmerkingen

1. De bepaling moet in duplo worden uitgevoerd. De methode is correct toegepast als het verschil tussen de duplo's niet groter is dan 2 mg/100 g.
2. Controleer de opstelling door NH_4Cl-oplossingen te destilleren die overeenkomen met een TVB-N van 50 mg/100 g.
3. Standaardafwijking (reproduceerbaarheid): S_r = 1,20 mg/100 g. Standaardafwijking (vergelijkbaarheid): S_R = 2,50 mg/100 g.

▼B

HOOFDSTUK IV

TVB-N-STOOMDESTILLATIEAPPARAAT



▼B

BIJLAGE III

ERKENDE TESTMETHODEN VOOR DE DETECTIE VAN MARIENE BIOTOXINES

Voor de controle op de naleving van de grenswaarden in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 gebruiken de bevoegde autoriteiten en, in voorkomend geval, exploitanten van levensmiddelenbedrijven de volgende analysemethoden.

Overeenkomstig artikel 7, leden 2 en 3, van Richtlijn 86/609/EEG van de Raad [1] moeten bij het gebruik van biologische methoden elementen van vervanging, verfijning en vermindering in acht worden genomen.

▼M1

HOOFDSTUK I

DETECTIEMETHODE VOOR PARALYTIC SHELLFISH POISON (PSP)

1. Het gehalte aan paralytic shellfish poison (PSP) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) wordt gedetecteerd met de biologische testmethode of om het even welke andere internationaal erkende methode. Als alternatieve methode voor de detectie van die toxines kan ook de zogenaamde Lawrence-methode, zoals gepubliceerd in AOAC Official Method 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish) worden gebruikt.

2. Indien de resultaten worden betwist, geldt de biologische methode als referentiemethode.

3. De punten 1 en 2 zullen worden geëvalueerd in het licht van de geslaagde harmonisatie van de uitvoering van de Lawrence-methode door het communautair referentielaboratorium voor de controle op mariene biotoxines.

▼M2

HOOFDSTUK II

DETECTIEMETHODE VOOR AMNESIC SHELLFISH POISON (ASP)

Het totaalgehalte aan amnesic shellfish poison (ASP) in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) wordt gedetecteerd met de hogeprestatievloeistofchromatografiemethode (HPLC-methode) of een andere internationaal erkende methode.

Voor screeningdoeleinden mag echter ook de 2006.02 ASP ELISA-methode, als gepubliceerd in het AOAC Journal van juni 2006, worden gebruikt voor de detectie van het totaalgehalte aan ASP in de eetbare delen van weekdieren.

Indien de resultaten worden betwist, geldt de HPLC-methode als referentiemethode.

▼B

HOOFDSTUK III

DETECTIEMETHODEN VOOR LIPOFIELE TOXINES

A. **Biologische methoden**

1. Voor het detecteren van mariene toxines zoals bedoeld in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c), d) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 kan een reeks bioassayprocedures in muizen met verschillende analyseporties (de hepatopancreas of het gehele dier) en verschillende oplosmiddelen voor de extractie en opzuivering worden toegepast. De gevoeligheid en selectiviteit hangen af van de keuze van de voor de extractie en opzuivering gebruikte oplosmiddelen; daarmee moet bij de keuze van de gebruikte methode rekening worden gehouden zodat alle toxines worden bestreken.

2. Voor het detecteren van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en yessotoxines kan één bioassay in muizen met acetonextractie worden gebruikt. Deze test kan zo nodig worden aangevuld met vloeistof-vloeistofverdeling met ethylacetaat/water of dichloormethaan/water om eventuele storingen te verwijderen. Om met deze procedure azaspiracides in een

[1] PB L 358 van 18.12.1986, blz. 1.

▼B

concentratie rond de grenswaarde te detecteren, moet het gehele dier als analyseportie worden genomen.

3. Voor elke test moeten drie muizen worden gebruikt. Wanneer na inoculatie van de muizen met een extract dat overeenkomt met 5 g hepatopancreas of 25 g van het gehele dier, twee van de drie muizen binnen 24 uur sterven, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van een of meer van de toxines zoals bedoeld in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c), d) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in een concentratie hoger dan de vastgestelde grenswaarden.

4. Voor het detecteren van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en azaspiracides kan een bioassay in muizen met acetonextractie gevolgd door vloeistof-vloeistofverdeling met diethylether worden gebruikt, maar yessotoxines kunnen hiermee niet worden gedetecteerd aangezien tijdens de vloeistof-vloeistofverdeling verliezen van deze toxines kunnen optreden. Voor elke test moeten drie muizen worden gebruikt. Wanneer na inoculatie van de muizen met een extract dat overeenkomt met 5 g hepatopancreas of 25 g van het gehele dier, twee van de drie muizen binnen 24 uur sterven, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van okadazuur, dinophysistoxines, pectenotoxines en azaspiracides in een concentratie hoger dan de in sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, onder c) en e), van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde grenswaarden.

5. Okadazuur, dinophysistoxines en azaspiracides kunnen met een bioassay in ratten worden gedetecteerd. Voor elke test moeten drie ratten worden gebruikt. Wanneer bij een of meer van de ratten diarree optreedt, wordt de uitslag beschouwd als positief voor de aanwezigheid van okadazuur, dinophysistoxines en azaspiracides in een concentratie hoger dan de in hoofdstuk V, punt 2, onder c) en e), van sectie VII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde grenswaarden.

B. **Alternatieve detectiemethoden**

1. Als alternatief voor de biologische testmethoden of als aanvulling daarop kan een reeks methoden worden gebruikt, zoals hogeprestatievloeistofchromatografie (HPLC) met fluorimetrische detectie, vloeistofchromatografie-massaspectroscopie (LC-MS), immunoassays en functionele testen zoals de fosfataseremmingstest, mits zij afzonderlijk of in combinatie ten minste de volgende analogen kunnen aantonen en ten minste even doeltreffend zijn als de biologische methode, en de toepassing ervan een gelijkwaardig beschermingsniveau voor de volksgezondheid biedt:

   — okadazuur en dinophysistoxines: een hydrolysestap kan nodig zijn om de aanwezigheid aan te tonen van DTX3;

   — pectenotoxines: PTX1 en PTX2;

   — yessotoxines: YTX, 45-OH-YTX, homo-YTX en 45-OH-homo-YTX;

   — azaspiracides: AZA1, AZA2 en AZA3.

2. Indien nieuwe voor de volksgezondheid relevante analogen worden ontdekt, moeten deze in de analyse worden meegenomen. Een chemische analyse is pas mogelijk als er standaarden beschikbaar zijn. De totale toxiciteit wordt berekend met behulp van conversiefactoren op basis van de voor elk toxine beschikbare toxiciteitsgegevens.

3. De prestatiekenmerken van deze methoden moeten na validatie volgens een internationaal erkend protocol worden vastgesteld.

4. De biologische methoden worden door alternatieve detectiemethoden vervangen zodra het referentiemateriaal voor de detectie van de toxines als bedoeld in sectie VI, hoofdstuk V van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 beschikbaar is, de methoden zijn gevalideerd en dit hoofdstuk is dienovereenkomstig gewijzigd.

▼B

BIJLAGE IV

CALCIUMGEHALTE VAN SEPARATORVLEES

Het calciumgehalte van separatorvlees zoals bedoeld in Verordening (EG) nr. 853/2004:

1. mag niet meer bedragen dan 0,1 % (= 100 mg/100 g of 1 000 ppm) van het verse product;

2. wordt bepaald met een gestandaardiseerde internationale methode.

▼B

BIJLAGE V

LIJST VAN ERKENDE LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

HOOFDSTUK I

TOEGANG TOT DE LIJSTEN VAN ERKENDE LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Om de lidstaten te helpen bij het opstellen van geactualiseerde lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven die voor de andere lidstaten en het publiek toegankelijk zijn, stelt de Commissie een website ter beschikking waarop elke lidstaat een link naar zijn eigen nationale website zet.

HOOFDSTUK II

STRUCTUUR VAN DE NATIONALE WEBSITES

A. **Hoofdlijst**

1. Elke lidstaat deelt de Commissie een link mee naar één nationale website met de hoofdlijst van lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven voor producten van dierlijke oorsprong zoals gedefinieerd in punt 8.1 van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

2. De in punt 1 bedoelde hoofdlijst beslaat één blad en wordt ingevuld in een of meer officiële talen van de Gemeenschap.

B. **Operationeel schema**

1. De website met de hoofdlijst wordt ontwikkeld door de bevoegde autoriteit of, in voorkomend geval, door een van de bevoegde autoriteiten zoals bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004.

2. De hoofdlijst bevat links naar:

   a) andere webpagina's op dezelfde website;

   b) indien bepaalde lijsten van erkende levensmiddelenbedrijven niet door de in punt 1 bedoelde bevoegde autoriteit worden bijgehouden, andere websites die door andere bevoegde autoriteiten, diensten of organen worden beheerd.

HOOFDSTUK III

MODELLEN EN CODES VOOR DE LIJSTEN VAN ERKENDE BEDRIJVEN

Om de informatie over de erkende levensmiddelenbedrijven op ruime schaal toegankelijk te maken en de leesbaarheid van de lijsten te bevorderen, worden modellen met de nodige informatie en codes opgesteld.

HOOFDSTUK IV

TECHNISCHE SPECIFICATIES

De in de hoofdstukken II en III bedoelde taken en activiteiten worden uitgevoerd overeenkomstig de door de Commissie gepubliceerde technische specificaties.

▼M1

BIJLAGE VI

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICATEN VOOR DE INVOER VAN BEPAALDE VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE BESTEMDE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

SECTIE I

KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

De in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van kikkerbilletjes en slakken beantwoorden aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel I bij deze bijlage.

SECTIE II

GELATINE

Onverminderd andere specifieke communautaire wetgeving, met name de wetgeving inzake overdraagbare spongiforme encefalopathieën en hormonen, beantwoorden de in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van gelatine en grondstoffen voor de productie van gelatine aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel II bij deze bijlage.

SECTIE III

COLLAGEEN

Onverminderd andere specifieke communautaire wetgeving, met name de wetgeving inzake overdraagbare spongiforme encefalopathieën en hormonen, beantwoorden de in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaten voor de invoer van collageen en grondstoffen voor de productie van collageen aan het model in deel A, respectievelijk deel B van aanhangsel III bij deze bijlage.

SECTIE IV

VISSERIJPRODUCTEN

Het in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaat voor de invoer van visserijproducten beantwoordt aan het model in aanhangsel IV bij deze bijlage.

SECTIE V

LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

Het in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaat voor de invoer van levende tweekleppige weekdieren beantwoordt aan het model in aanhangsel V bij deze bijlage.

SECTIE VI

HONING EN ANDERE PRODUCTEN VAN BIJENTEELT

Het in artikel 6, lid 1, onder d), van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde gezondheidscertificaat voor de invoer van honing en andere producten van bijenteelt beantwoordt aan het model in aanhangsel VI bij deze bijlage.

▼M1

Aanhangsel I bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GEKOELDE, DIEPGEVROREN OF BEREIDE KIKKERBILLETJES BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8.

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)
0208 20

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor:
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Kikkerbilletjes**

Deel II: Certificering

II. **Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven kikkerbilletjes overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

— afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

en

— afkomstig zijn van kikkers die overeenkomstig de voorschriften van sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 op hygiënische wijze zijn verbloed, bereid en, in voorkomend geval gekoeld, diepgevroren of verwerkt, verpakt en opgeslagen

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.
— Vak I.28: Soort behandeling: gekoeld, diepgevroren, verwerkt.

Deel II:

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

DEEL B

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GEKOELDE, DIEPGEVROREN, VAN HET SLAKKENHUIS ONTDANE, GEKOOKTE OF BEREIDE SLAKKEN OF SLAKKENCONSERVEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8.

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Slakken**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven slakken overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

— afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

en

— overeenkomstig de voorschriften van sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 op hygiënische wijze zijn gehanteerd en, in voorkomend geval van het slakkenhuis ontdaan, gekookt, bereid, verwerkt tot conserven, diepgevroren, verpakt en opgeslagen.

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.19: gebruik de juiste GS-codes: 03.07.60, 16.05.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.
— Vak I.28: Soort behandeling: gekoeld, diepgevroren, van het slakkenhuis ontdaan, gekookt, bereid of verwerkt tot conserven.

Deel II:

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

Aanhangsel II bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GELATINE BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8.

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)
35.03

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor:
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Gelatine bestemd voor menselijke consumptie**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr.178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven gelatine overeenkomstig deze voorschriften is geproduceerd en met name:

— afkomstig is van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

— is geproduceerd met grondstoffen die voldoen aan de voorschriften van sectie XIV, hoofdstukken I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— is vervaardigd overeenkomstig de voorschriften van sectie XIV, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— voldoet aan de criteria van sectie XIV, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

en ([1])

— indien de gelatine afkomstig is van runderen, geen materiaal zoals hieronder omschreven bevat en daar niet van afkomstig is:

hetzij ([1])

na 31 maart 2001 geproduceerd gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven in bijlage XI, deel A, bij Verordening (EG) nr. 999/2001, of na 31 maart 2001 geproduceerd separatorvlees van beenderen van runderen, schapen of geiten. Dit product is niet afgeleid van runderen, schapen of geiten die na 31 maart 2001 zijn geslacht met gebruikmaking van de methode waarbij de dieren worden bedwelmd of onmiddellijk gedood door middel van een gasinjectie in de schedelholte, of waarbij, na bedwelming van het dier, het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang en staafvormig, in de schedelholte ingebracht instrument wordt beschadigd;

of

materiaal afkomstig van runderen, schapen en geiten, die niet geboren, ononderbroken gehouden en geslacht zijn in ..... ([2]) ([3]).

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.
— Vak I.28: Soort behandeling: datum van vervaardiging (dd/mm/jjjj).

Deel II:

([1]) Doorhalen wat niet van toepassing is.
([2]) De naam van het land invullen.
([3]) Zoals vermeld in de lijst in punt 15, onder b), van bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 999/2001 (zoals gewijzigd).
— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

DEEL B

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GELATINE BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8. Regio van oorsprong | Code

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort product	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Grondstoffen voor de productie van gelatine bestemd voor menselijke consumptie**

Deel II: Certificering

II. **Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 en dat de hierboven omschreven grondstoffen aan deze voorschriften voldoen en met name dat:

— de hierboven omschreven beenderen en huiden van als huisdier gehouden herkauwers, varkenshuiden, huid van pluimvee en ligamenten en pezen verkregen zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden (1);

en/of

— de hierboven omschreven huiden van vrij wild verkregen zijn van gedode dieren waarvan de karkassen op grond van een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden (1);

en/of

— de hierboven beschreven huid en graten van vis afkomstig zijn van voor de uitvoer erkende bedrijven waar visproducten voor menselijke consumptie worden vervaardigd (1);

en (1)

— indien de grondstoffen afkomstig zijn van runderen, de grondstoffen geen materiaal zoals hieronder omschreven bevatten en daar niet van afkomstig zijn:

hetzij (1)

na 31 maart 2001 geproduceerd gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven in bijlage XI, deel A, bij Verordening (EG) nr. 999/2001, of na 31 maart 2001 geproduceerd separatorvlees van beenderen van runderen, schapen of geiten. Dit product is niet afgeleid van runderen, schapen of geiten die na 31 maart 2001 zijn geslacht met gebruikmaking van de methode waarbij de dieren worden bedwelmd of onmiddellijk gedood door middel van een gasinjectie in de schedelholte, of waarbij, na bedwelming van het dier, het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang en staafvormig, in de schedelholte ingebracht instrument wordt beschadigd;

of

materiaal afkomstig van runderen, schapen en geiten, die niet geboren, ononderbroken gehouden en geslacht zijn in …… (2) (3).

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.8: Regio van oorsprong: indien nodig,
— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.19: gebruik de juiste GS-codes: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.
— Vak I.28: Soort product: (huiden), (botten), (ligamenten) en (pezen);
Productiebedrijf: omvat slachthuis, fabrieksvaartuig, uitsnijderij, wildbewerkingsinrichting en verwerkingsbedrijf.

Deel II:

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.
(2) De naam van het land invullen.
(3) Zoals vermeld in de lijst in punt 15, onder b), van bijlage XI bij Verordening (EG) nr. 999/2001 (zoals gewijzigd).
— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

Aanhangsel III bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN COLLAGEEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8.

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)
35.04

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Collageen bestemd voor menselijke consumptie**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat het hierboven omschreven collageen overeenkomstig deze voorschriften is geproduceerd en met name:

— afkomstig is van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

— is geproduceerd met grondstoffen die voldoen aan de voorschriften van sectie XV, hoofdstukken I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— is vervaardigd overeenkomstig de voorschriften van sectie XV, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

en

— voldoet aan de criteria van sectie XV, hoofdstuk IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.
— Vak I.28: Soort behandeling: datum van vervaardiging (dd/mm/jjjj).

Deel II:

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

DEEL B

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN GRONDSTOFFEN VOOR DE PRODUCTIE VAN COLLAGEEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8. Regio van oorsprong | Code

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort product	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Grondstoffen voor de productie van collageen bestemd voor menselijke consumptie**

Deel II: Certificering

II. **Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven grondstoffen aan deze voorschriften voldoen en met name dat:

— de hierboven omschreven huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers/huiden, beenderen en darmen van varkens/huid en beenderen van pluimvee/ligamenten en pezen verkregen zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden (1);

en/of

— de hierboven omschreven huiden van vrij wild verkregen zijn van gedode dieren waarvan de karkassen op grond van een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden (1);

en/of

— de hierboven beschreven huid en graten van vis afkomstig zijn van voor de uitvoer erkende bedrijven waar visproducten voor menselijke consumptie worden vervaardigd (1).

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.8: Regio van oorsprong: indien nodig,

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.

— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.

— Vak I.19: gebruik de juiste GS-codes: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.

— Vak I.28: Soort product: (huiden), (beenderen), (darmen), (ligamenten) en (pezen);
Productiebedrijf: omvat slachthuis, fabrieksvaartuig, uitsnijderij, wildbewerkingsinrichting en verwerkingsbedrijf.

Deel II:

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële dierenarts

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

Aanhangsel IV bij bijlage VI

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN VISSERIJPRODUCTEN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8. Regio van oorsprong | Code

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort product	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Visserijproducten**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a.	Referentienummer van het certificaat:	II.b.

II.1. Verklaring inzake de volksgezondheid

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 en dat de hierboven omschreven visserijproducten overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

— afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

— zijn gevangen en aan boord van de vaartuigen zijn behandeld, op hygiënische wijze zijn gelost, behandeld en, in voorkomend geval, bewerkt, verwerkt, ingevroren, ontdooid en opgeslagen overeenkomstig de voorschriften van sectie VIII, hoofdstukken I tot en met IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— voldoen aan de gezondheidsnormen van sectie VIII, hoofdstuk V, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en de criteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

— zijn verpakt, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig sectie VIII, hoofdstukken VI tot en met VIII, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— voorzien zijn van een merk overeenkomstig sectie I van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— met betrekking tot levende dieren en producten daarvan, indien afkomstig van aquacultuur, alle garanties worden geboden die zijn vervat in de overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG, en met name artikel 29, ingediende plannen betreffende residuen;

en

— op afdoende wijze de officiële controles overeenkomstig bijlage III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 hebben ondergaan.

II.2. (1) **[Verklaring inzake de diergezondheid voor producten afkomstig van aquacultuur**

Ondergetekende verklaart dat de hierboven omschreven visserijproducten afkomstig zijn van vis of schaaldieren die klinisch gezond waren op de vangstdatum en vervoerd zijn onder omstandigheden die geen gevolgen hebben voor de gezondheidsstatus van de producten en dat zij met name:

— (1) [(2) indien behorend tot soorten die vatbaar (3) zijn voor ISA en/of EHN,

  — (1) [afkomstig zijn van een bron (4) die als vrij van ISA en/of EHN wordt beschouwd overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving of OIE-norm (5)],

  — (1) [geslacht en gestript zijn]];

— (1) [(6) indien behorend tot soorten die vatbaar (3) zijn voor VHS en/of IHN,

  — (1) [afkomstig zijn van een bron (4) die als vrij van (1)VHS/(1)IHN wordt beschouwd overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving of OIE-norm (5)],

  — (1) [geslacht en gestript zijn]].]

▼M1

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.8: Regio van oorsprong: voor producten afkomstig van aquacultuur: geef zo nodig de in de Beschikkingen 2002/308/EG en 2003/634/EG van de Commissie vermelde gebieden aan. Voor diepgevroren of verwerkte tweekleppige weekdieren: geef het productiegebied aan.

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.

— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.

— Vak I.19: gebruik de juiste GS-codes: 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.

— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.

— Vak I.28: Soort product: vermeld of product afkomstig is van aquacultuur of uit het wild.
Soort behandeling: levend, gekoeld, diepgevroren, verwerkt.
Productiebedrijf: omvat fabrieksvaartuig, vriesschip, koelhuis, verwerkingsfabriek.

Deel II:

— Deel II.2 is niet van toepassing op zendingen die voor de detailhandel bestemd zijn, mits zij voldoen aan de voorschriften inzake verpakking en etikettering van Verordening (EG) nr. 853/2004.

([1]) Doorhalen wat niet van toepassing is.

([2]) Dit deel van de verklaring inzake de diergezondheid is uitsluitend van toepassing indien de zending soorten omvat die vatbaar zijn voor ISA en/of EHN. Het voorschrift geldt voor de uitvoer naar alle lidstaten, waarbij een van de beide verklaringen moet worden bewaard, tenzij de zending bestemd is voor verdere verwerking in een erkend invoercentrum.

([3]) Bekende vatbare soorten

Ziekte	***Vatbare gastheersoort***
EHN	*Baars (*Perca fluviatilis*), regenboogforel (*Oncorhynchus mykiss*)*
ISA	*Atlantische zalm (*Salmo salar*), regenboogforel (*Oncorhynchus mykiss*), zeeforel (*Salmo trutta*)*
VHS	*Groenlandse kabeljauw (*Gadus morhua*), (Atlantische) haring (*Clupea harengus*), zeeforel (*Salmo trutta*), koningszalm (*Oncorhynchus tshawytscha*), coho zalm (*O. kisutch*), vlagzalm (*Thymallus thymallus*), schelvis (*Melanogrammus aeglefinus*), Pacifische kabeljauw (*Gadus macrocephalus*), Pacifische haring (*Clupea harengus pallasi*), snoek (*Esox lucius*), regenboogforel (*Oncorhynchus mykiss*), meun (*Rhinonemus cimbrius*), sprot (*Sprattus sprattus*), tarbot (*Scophthalmus maximus*), witvis (*Coregonus *sp.*)*
IHN	*regenboogforel, ook "Amerikaanse forel" genoemd (*Oncorhynchus mykiss*), de Pacifische zalmsoorten [koningszalm (*O. tshawytscha*), sockeye zalm (*O. nerka*), chumzalm (*O. keta*), "masou zalm" (*O. masou*), roze zalm (*O. rhodurus*) en coho zalm (*O. kisutch*)], en Atlantische zalm (*Salmo salar*).*

([4]) De bron kan een land, een gebied of een afzonderlijke kwekerij zijn.

([5]) Vrij van ziekte overeenkomstig de bepalingen van bijlagen B of C bij Richtlijn 91/67/EEG en de Beschikkingen 2001/183/EEG en 2003/466/EG van de Commissie. Als ziektevrij erkend overeenkomstig de meest recente versie van de Code en het Manual van de OIE.

([6]) Dit deel van de verklaring inzake de diergezondheid is uitsluitend van toepassing indien de zending soorten omvat die vatbaar zijn voor VHS en/of IHN. Voor de invoer van de zending in een lidstaat of een gedeelte daarvan (vak I.9 en I.10 van deel I van de verklaring), die (dat) vrij van VHS en/of IHN is verklaard of onderworpen is aan een programma met het oog daarop, moet een van de beide verklaringen worden bewaard, tenzij de zending bestemd is voor verdere verwerking in een erkend invoercentrum.

De Beschikkingen 2002/308/EG en 2003/634/EG van de Commissie bevatten een lijst van deze lidstaten en gebieden.

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

Aanhangsel V bij bijlage VI

DEEL A

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8. Regio van oorsprong | Code

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam | Erkenningsnummer
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)
03 07

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21.

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Levende tweekleppige weekdieren**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

II.1. Verklaring inzake de volksgezondheid

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven levende tweekleppige weekdieren overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

— afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

— zijn verzameld, in voorkomend geval heruitgezet, en vervoerd overeenkomstig sectie VII, hoofdstukken I en II, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— zijn gehanteerd, in voorkomend geval gezuiverd, en verpakt overeenkomstig sectie VII, hoofdstukken III en IV, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— voldoen aan de gezondheidsnormen van sectie VII, hoofdstuk V, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 en de criteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

— zijn verpakt, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig sectie VII, hoofdstukken VI tot en met VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— zijn voorzien van een merk en geëtiketteerd overeenkomstig sectie I van bijlage II en sectie VII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

— in het geval van *pectinidae* die buiten de geclassificeerde productiegebieden zijn verzameld, voldoen aan de specifieke voorschriften van sectie VII, hoofdstuk IX, van bijlage III bij Verordening nr. 853/2004;

en

— op afdoende wijze de officiële controles overeenkomstig bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 hebben ondergaan.

II.2. (1) **[Verklaring inzake de diergezondheid**

Ondergetekende verklaart dat de hierboven omschreven levende weekdieren afkomstig zijn van een bron (2) waar onder de weekdierpopulatie geen onopgehelderde abnormale mortaliteit heerst, en dat zij met name:

— (1) [(3)indien behorend tot soorten die vatbaar zijn (4) voor besmetting met *Bonamia exitiosa, Mikrocytos roughleyi, Marteilia sydneyi, Mikrocytos mackini, Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus; Haplosporidium nelsoni, H. costale* en/of *Candidatus Xenohaliotis californiensis:*

  — (1) [afkomstig zijn van een bron (2) die als vrij wordt beschouwd van bonamiose (Bonamia exitiosa en Mikrocytos roughleyi); marteiliose (Marteilia sydneyi); mikrocytose (Mikrocytos mackini); perkinsose (Perkinsus marinus en P. olseni/atlanticus); haplosporidiose (Haplosporidium nelsoni en H. costale) en verwelkingssyndroom (Candidatus Xenohaliotis californiensis) overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving of OIE-norm (5)],

  — (1) [worden verzonden als onverwerkte of verwerkte producten]];

— (1) [(6) indien behorend tot soorten die vatbaar zijn (3) voor besmetting met *Marteilia refringens* of *Bonamia ostrea:*

  — (1) [afkomstig zijn van een bron (2) die als vrij van (1) *Marteilia refringens*/(1) *Bonamia ostrea* wordt beschouwd overeenkomstig de desbetreffende EU-wetgeving of OIE-norm (5)],

  — (1) [worden verzonden als onverwerkte of verwerkte producten]].]

▼M1

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.8: Regio van oorsprong: geef het productiegebied aan.

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.

— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.

— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.

— Vak I.28: Productiebedrijf: omvat verzendingscentrum, zuiveringscentrum.

Deel II:

— Deel II.2 is niet van toepassing voor zendingen die voor de detailhandel bestemd zijn, mits zij voldoen aan de voorschriften inzake verpakking en etikettering van Verordening (EG) nr. 853/2004.

([1]) Doorhalen wat niet van toepassing is.

([2]) De bron kan een land, een gebied of een afzonderlijke kwekerij zijn.

([3]) Dit voorschrift geldt voor de uitvoer naar alle lidstaten. Het is echter uitsluitend van toepassing indien de zending soorten omvat die vatbaar zijn voor bonamiose (Bonamia exitiosa en Mikrocytos roughleyi); marteiliose (Marteilia sydneyi); mikrocytose (Mikrocytos mackini); perkinsose (Perkinsus marinus en P. olseni/atlanticus); haplosporidiose (Haplosporidium nelsoni en H. costale) en verwelkingssyndroom (Candidatus Xenohaliotis californiensis), waarbij een van de beide verklaringen moet worden bewaard.

([4]) Bekende vatbare soorten

Ziekte (besmetting met)	**Vatbare gastheersoort**
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis and Ostrea angasi*
Bonamia ostreae	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas*; *C. virginica*; *Ostrea edulis*; *O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* and *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates*; *H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum and R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* and C. gigas
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	zwarte zeeoren *(Haliotis. cracherodii)*, rode zeeoren *(H. rufescens)*, paarse zeeoren *(H. corrugata)*, groene zeeoren *(H. fulgens)* en witte zeeoren*(H. sorenseni)*

([5]) Vrij van ziekte overeenkomstig de bepalingen van bijlagen B of C bij Richtlijn 91/67/EEG en de Beschikking 2002/878/EG van de Commissie. Als ziektevrij erkend overeenkomstig de meest recente versie van de Code en het Manual van de OIE.

([6]) Dit deel van de verklaring inzake de diergezondheid is uitsluitend van toepassing indien de zending soorten omvat die vatbaar zijn voor besmetting met *Marteilia refringens* en/of *Bonamia ostrea*. Voor de invoer van de zending in een lidstaat of een gedeelte daarvan (vak I.9 en I.10 van deel I van de verklaring), die (dat) vrij van *Marteilia refringens* en/of *Bonamia ostrea* is verklaard of onderworpen is aan een programma met het oog daarop, moet een van de beide verklaringen worden bewaard. De Beschikkingen 2002/300/EG en 1994/722/EEG van de Commissie bevatten een lijst van deze lidstaten en gebieden.

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

DEEL B

AANVULLEND MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR VERWERKTE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN BEHOREND TOT DE SOORT *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM*

Ondergetekende, officieel inspecteur, verklaart hierbij dat de verwerkte tweeklep-pige weekdieren van de soort *Acanthocardia tuberculatum*, waarvoor gezond-heidscertificaat nr. is afgegeven,… .....

1. verzameld zijn in productiegebieden die door de bevoegde autoriteit duidelijk geïdentificeerd, gecontroleerd en erkend zijn met het oog op de toepassing van Beschikking 2006/766/EG van de Commissie ([1]), en waar het PSP-gehalte in de eetbare delen van deze weekdieren lager is dan 300 μg per 100 g;

2. in containers of voertuigen die door de bevoegde autoriteit zijn verzegeld, rechtstreeks vervoerd zijn naar de inrichting:

   … .....

   … .....

   (naam en officieel erkenningsnummer van de inrichting die van de bevoegde autoriteit een speciale vergunning heeft om de behandeling ervan uit te voe-ren);

3. tijdens het vervoer naar deze inrichting vergezeld gingen van een door de bevoegde autoriteit afgegeven document waarin het vervoer wordt toegestaan en de aard en de hoeveelheid van het product, het gebied van herkomst en de inrichting van bestemming zijn aangegeven;

4. de in de bijlage bij Beschikking 96/77/EG vastgestelde warmtebehandeling hebben ondergaan;

5. geen PSP bevatten in een hoeveelheid die met de biologische analysemethode kan worden opgespoord, zoals blijkt uit het (de) bijgevoegde verslag(en) van de analyse die is uitgevoerd op elke partij van de zending waarop deze verklaring betrekking heeft.

Ondergetekende, officieel inspecteur, verklaart dat de bevoegde autoriteit erop heeft toegezien dat de interne controle in de in punt 2 bedoelde inrichting specifiek van toepassing is op de warmtebehandeling als bedoeld in punt 4.

Ondergetekende, officieel inspecteur, verklaart dat hij/zij op de hoogte is van de bepalingen van Beschikking 96/77/EG en dat het (de) bijgevoegde analyseverslag(en) betrekking heeft (hebben) op de analyse van de producten na verwerking.

Officiële inspecteur	
Naam (in hoofdletters): Datum: Stempel:	Kwalificatie en titel: Handtekening:

([1]) Zie bladzijde 53 van dit Publicatieblad.

▼M1

Aanhangsel VI bij bijlage VI

MODELGEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE INVOER VAN HONING EN ANDERE PRODUCTEN VAN BIJENTEELT BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

LAND **Veterinair certificaat voor de invoer in de EU**

Deel I: Gegevens betreffende de zending

I.1. Verzender
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.2. Referentienummer certificaat | I.2.a.

I.3. Bevoegde centrale autoriteit

I.4. Bevoegde lokale autoriteit

I.5. Geadresseerde
Naam
Adres
Postcode
Tel.

I.6.

I.7. Land van oorsprong | ISO-code | I.8.

I.9. Land van bestemming | ISO-code | I.10.

I.11. Plaats van oorsprong/Plaats van de vangst
Naam
Adres

I.12.

I.13. Plaats van lading

I.14. Vertrekdatum

I.15. Vervoermiddelen
Vliegtuig ☐ Vaartuig ☐ Treinwagon ☐
Wegvoertuig ☐ Andere ☐
Identificatie:
Referentiedocumenten:

I.16. Grensinspectiepost van binnenkomst in EU

I.17.

I.18. Omschrijving van de goederen

I.19. Productcode (GN-code)

I.20. Aantal/Hoeveelheid

I.21. Temperatuur producten
Omgevingstemperatuur ☐ Gekoeld ☐ Bevroren ☐

I.22. Aantal verpakkingen

I.23. Nr. zegel en nr. container

I.24. Aard van de verpakking

I.25. Goederen gecertificeerd voor:
Menselijke consumptie ☐

I.26.

I.27. Voor invoer of toelating in EU ☐

I.28. Identificatie van de goederen

Soort (Wetenschappelijke benaming)	Soort behandeling	Erkenningsnummer van inrichtingen Verwerkingsbedrijf	Aantal verpakkingen	Nettogewicht

▼M1

LAND **Honing en producten van bijenteelt**

Deel II: Certificering

II.	**Gezondheidsverklaring**	II.a. Referentienummer van het certificaat:	II.b.

Ondergetekende verklaart dat hij kennis heeft van de bepalingen van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 en dat de hierboven omschreven honing en producten van bijenteelt overeenkomstig deze voorschriften zijn geproduceerd en met name:

— afkomstig zijn van een bedrijf dat (bedrijven die) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepast (toepassen);

— overeenkomstig de voorschriften van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 op hygiënische wijze zijn gehanteerd en, in voorkomend geval bereid, verpakt en opgeslagen;

en

— met betrekking tot levende dieren en producten daarvan, alle garanties worden geboden die zijn vervat in de overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG, en met name artikel 29, ingediende plannen betreffende residuen.

Opmerkingen

Deel I:

— Vak I.11: Plaats van oorsprong: naam en adres van de verzendende inrichting.
— Vak I.15: Registratienummer (voor wagons, containers en vrachtwagens), vluchtnummer (vliegtuig) of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
— Vak I.19: gebruik de juiste GS-codes: 04.09, 04.10.
— Vak I.23: Nr. zegel en nr. container: uitsluitend indien van toepassing.

Deel II:

— De kleur van het stempel en de handtekening moet verschillen van de kleur van de andere gegevens op het certificaat.

Officiële inspecteur

Naam (in hoofdletters): Kwalificatie en titel:
Datum: Handtekening:
Stempel:

▼M1

BIJLAGE VI BIS

TESTMETHODEN VOOR RAUWE MELK EN WARMTEBEHANDELDE MELK

HOOFDSTUK I

BEPALING VAN HET KIEMGETAL EN HET AANTAL SOMATISCHE CELLEN

1. Bij de controle aan de hand van de criteria van sectie IX, hoofdstuk I, deel III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden de volgende normen als referentiemethoden gebruikt:

   a) EN/ISO 4833 voor het kiemgetal bij 30 °C;

   b) ISO 13366-1 voor het aantal somatische cellen.

2. Het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar:

   a) Voor het kiemgetal bij 30 °C als die methoden ten opzichte van de in de punt 1, onder a), vermelde referentiemethode gevalideerd worden overeenkomstig het protocol dat is vastgesteld in EN/ISO-norm 16140 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen.

      De wijze van omrekening van een alternatieve methode naar de in punt 1, onder a), vermelde referentiemethode wordt overeenkomstig ISO-norm 21187 vastgesteld;

   b) Voor het aantal somatische cellen als die methoden ten opzichte van de in de in punt 1, onder b), vermelde referentiemethode gevalideerd worden overeenkomstig het protocol dat is vastgesteld in ISO 8196 en zij worden toegepast overeenkomstig ISO 13366-2 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen.

HOOFDSTUK II

BEPALING VAN DE ALKALISCHE-FOSFATASEACTIVITEIT

1. Bij de bepaling van de alkalische-fosfataseactiviteit wordt ISO-norm 11816-1 als referentiemethode gebruikt.

2. De alkalische-fosfataseactiviteit wordt uitgedrukt in milli-eenheden enzymactiviteit per liter (mU/l). Een eenheid alkalische-fosfataseactiviteit is de hoeveelheid alkalische-fosfatase-enzym die de omzetting van 1 micromol substraat per minuut katalyseert.

3. De uitslag van een test ter bepaling van de alkalische fosfatase geldt als negatief, indien de gemeten activiteit in de koemelk maximaal 350 mU/l bedraagt.

4. Het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar als die methoden worden gevalideerd ten opzichte van de in punt 1 vermelde referentiemethode overeenkomstig internationaal aanvaarde protocollen.

▼M2

BIJLAGE VI ter

VOORSCHRIFTEN VOOR DE OFFICIËLE CONTROLES VOOR DE KEURING VAN VLEES

1. Voor de toepassing van deze bijlage gelden de volgende definities:

   a) „gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en geïntegreerde productiesystemen”: een type veehouderij waarbij de dieren worden gehouden onder voorwaarden die voldoen aan de in het aanhangsel vastgestelde criteria;

   b) „jong rund”: mannelijk of vrouwelijk rund dat niet ouder is dan acht maanden;

   c) „jong schaap”: mannelijk of vrouwelijk schaap waarbij nog geen van de blijvende snijtanden door het tandvlees is gebroken en dat niet ouder is dan twaalf maanden;

   d) „jonge geit”: mannelijke of vrouwelijke geit die niet ouder is dan zes maanden;

   e) „beslag”: een dier of groep dieren dat/die als epizoötiologische eenheid op een bedrijf wordt gehouden; wanneer op een bedrijf meer dan een beslag wordt gehouden, vormt elk van deze beslagen een aparte epizoötiologische eenheid;

   f) „bedrijf”: een op het grondgebied van een lidstaat gelegen inrichting, constructie of, in het geval van een boerderij in de open lucht, elke plaats waar dieren worden gehouden, opgefokt of verzorgd;

   g) „inrichting die niet op continue basis slacht- of wildverwerkingsactiviteiten verricht”: een door de bevoegde autoriteit op grond van een risicoanalyse aangewezen slachthuis of wildverwerkingsinrichting waarin met name geen slacht- of wildverwerkingsactiviteiten plaatsvinden gedurende de gehele werkdag of gedurende opeenvolgende werkdagen van de week.

2. Postmortemkeuringen in inrichtingen die niet op continue basis slacht- of verwerkingsactiviteiten verrichten.

   a) Overeenkomstig punt 2, onder b), van hoofdstuk II van sectie III van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 mag de bevoegde autoriteit besluiten dat de officiële dierenarts niet voortdurend aanwezig hoeft te zijn tijdens de postmortemkeuring, indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

      i) de betrokken inrichting is een inrichting die niet op continue basis slacht- of wildverwerkingsactiviteiten verricht en beschikt over voldoende voorzieningen om vlees met afwijkingen op te slaan totdat een definitieve postmortemkeuring door de officiële dierenarts kan plaatsvinden;

      ii) een officiële assistent voert de postmortemkeuring uit;

      iii) de officiële dierenarts is ten minste één keer per dag in de inrichting aanwezig wanneer slachtactiviteiten plaatsvinden of hebben plaatsgevonden;

      iv) de bevoegde autoriteit heeft een procedure vastgesteld om de prestaties van de officiële assistenten in deze inrichtingen regelmatig te beoordelen, omvattende:

         — monitoring van de individuele prestaties,

         — verificatie van de documenten ten aanzien van de bevindingen van de keuring en vergelijking met de overeenkomstige karkassen,

         — controles van de karkassen in de opslagruimte.

   b) De door de bevoegde autoriteit, als bedoeld in punt 1, onder g), uitgevoerde risicoanalyse voor de aanwijzing van de inrichtingen die in aanmerking komen voor de afwijking, als vastgesteld in punt 2, onder a), houdt ten minste rekening met de volgende elementen:

      i) het aantal per uur of per dag geslachte of verwerkte dieren;

      ii) de soort en de klasse van de geslachte of verwerkte dieren;

      iii) de capaciteit van de inrichting;

▼M2

iv) de antecedenten van de inrichting met betrekking tot slacht- of verwerkingsactiviteiten;

v) de effectiviteit van de aanvullende maatregelen in de voedselketen die met betrekking tot de aanvoer van slachtdieren zijn genomen ter garantie van de voedselveiligheid;

vi) de effectiviteit van het toegepaste HACCP-systeem;

vii) auditgegevens;

viii) historische gegevens van de bevoegde autoriteit over antemortem- en postmortemkeuringen.

3. Voorschriften voor een op een risicobeoordeling gebaseerde vleeskeuring zonder insnijdingen.

a) Overeenkomstig punt 2 van deel B van hoofdstuk IV van sectie IV van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 mag de bevoegde autoriteit de postmortemkeuringsprocedures voor vleesvarkens beperken tot een visueel onderzoek, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

i) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat de dieren worden gehouden onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen, als vastgesteld in het aanhangsel bij deze bijlage;

ii) op de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zijn de overgangsregelingen ten aanzien van de informatie over de voedselketen, als vastgesteld in artikel 8 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie, niet van toepassing;

iii) de bevoegde autoriteit voert een regelmatige serologische en/of microbiologische monitoring van een geselecteerd aantal dieren uit op grond van een risicoanalyse van de gevaren voor de voedselveiligheid, die aanwezig zijn bij levende dieren en op het niveau van het bedrijf relevant zijn, of gelast de uitvoering van een dergelijke monitoring.

b) In afwijking van de specifieke voorschriften van de hoofdstukken I en II van sectie IV van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 mogen de postmortemkeuringsprocedures voor jonge runderen, schapen en geiten worden beperkt tot een visueel onderzoek met beperkte palpatie, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

i) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat de jonge runderen worden gehouden onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen, als vastgesteld in het aanhangsel bij deze bijlage;

ii) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat de jonge runderen worden opgefokt in een beslag dat officieel vrij van rundertuberculose is;

iii) op de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zijn de overgangsregelingen ten aanzien van de informatie over de voedselketen, als vastgesteld in artikel 8 van Verordening (EG) nr. 2076/2005, niet van toepassing;

iv) de bevoegde autoriteit voert een regelmatige serologische en/of microbiologische monitoring van een geselecteerd aantal dieren uit op grond van een risicoanalyse van de gevaren voor de voedselveiligheid, die aanwezig zijn bij levende dieren en op het niveau van het bedrijf relevant zijn, of gelast de uitvoering van een dergelijke monitoring;

v) de postmortemkeuring van de jonge runderen omvat steeds de palpatie van de retrofaryngeale, bronchiale en mediastinale lymfklieren.

c) Als afwijkingen worden geconstateerd, worden het karkas en het slachtafval onderworpen aan een volledige postmortemkeuring, als bedoeld in de hoofdstukken I en II van sectie IV van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004. De bevoegde autoriteit mag echter op grond van een risicoanalyse besluiten dat vlees met bepaalde kleine afwijkingen, als vastgesteld door de bevoegde autoriteiten en die geen risico voor de gezondheid van mens of dier vormen, niet aan een volledige postmortemkeuring hoeft te worden onderworpen.

d) Jonge runderen, schapen en geiten en gespeende varkens die niet direct van het geboortebedrijf naar een slachthuis gaan, mogen één keer naar een

▼M2

ander bedrijf (voor opfokken of vetmesten) worden vervoerd voordat zij naar een slachthuis worden verzonden. In dergelijke gevallen:

i) mogen gereglementeerde verzamelplaatsen voor de jonge runderen, schapen of geiten worden gebruikt tussen het bedrijf van herkomst en het opfok- of mestbedrijf, alsook tussen deze bedrijven en het slachthuis;

ii) wordt gezorgd voor de nodige traceerbaarheid op het niveau van het afzonderlijke dier of de partij dieren.

4. Aanvullende voorschriften voor het postmortemonderzoek van eenhoevigen.

a) Vers vlees van eenhoevigen die zijn opgefokt in landen die niet vrij zijn van kwade droes overeenkomstig artikel 2.5.8.2. van de *Terrestrial Animal Health Code* van de Werelddiergezondheidsorganisatie mag niet in de handel worden gebracht, tenzij dergelijk vlees afkomstig is van eenhoevigen die op kwade droes zijn onderzocht overeenkomstig punt D van hoofdstuk IX van sectie IV van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004.

b) Vers vlees van eenhoevigen waarbij kwade droes is gediagnosticeerd, wordt ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard overeenkomstig punt D van hoofdstuk IX van sectie IV van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004.

▼M2

Aanhangsel bij bijlage VI ter

Voor de toepassing van deze bijlage geldt voor „gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en geïntegreerde productiesystemen" dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf aan de onderstaande criteria moet voldoen:

a) al het diervoeder is betrokken van een bedrijf dat diervoeder produceert overeenkomstig de voorschriften van de artikelen 4 en 5 van Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad [1]; wanneer ruwvoeder of gewassen als diervoeder aan de dieren worden verstrekt, worden zij naar behoren behandeld en zo mogelijk gedroogd en/of gepelletiseerd;

b) voor zover mogelijk wordt een „all in-all out" systeem toegepast. Wanneer dieren in het beslag worden binnengebracht, worden zij zolang geïsoleerd gehouden als door de veterinaire diensten wordt voorgeschreven om de insleep van ziekten te voorkomen;

c) geen van de dieren heeft toegang tot buitenvoorzieningen, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf door een risicoanalyse tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat de periode, de voorzieningen en de omstandigheden van de toegang tot buiten geen gevaar opleveren voor de insleep van ziekten in het beslag;

d) er is gedetailleerde informatie beschikbaar over de dieren van geboorte tot slacht en hun beheersomstandigheden, als vastgesteld in sectie III van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004;

e) als strooisel voor de dieren wordt verstrekt, wordt het voorkomen of de insleep van ziekten vermeden door een passende behandeling van het strooisel;

f) het personeel van het bedrijf voldoet aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004;

g) er zijn procedures vastgesteld voor de controle van de toegang tot de gebouwen waar de dieren worden gehouden;

h) het bedrijf biedt geen voorzieningen voor toeristen of kampeerders, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf door een risicoanalyse tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat de voorzieningen voldoende zijn afgeschermd van de eenheden waar de dieren worden gehouden, zodat noch direct noch indirect contact tussen mens en dier mogelijk is;

i) de dieren hebben geen toegang tot afvalstortplaatsen of huishoudelijk afval;

j) er is een plan opgesteld voor het beheersen en bestrijden van ongedierte;

k) er wordt geen kuilvoer gebruikt, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf door een risicoanalyse tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat het voeder geen gevaren voor de dieren kan overdragen;

l) het effluent en het sediment van afvalwaterzuiveringsinstallaties worden niet geloosd of verspreid op voor de dieren toegankelijke gebieden en worden niet gebruikt voor de bemesting van akkers waar gewassen worden gekweekt die als diervoeder worden gebruikt, tenzij zij op passende wijze en tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit worden behandeld.

[1] PB L 35 van 8.2.2005, blz. 1.

▼B

BIJLAGE VII

WIJZIGING VAN VERORDENING (EG) Nr. 853/2004

De bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage II, sectie I, punt B, wordt als volgt gewijzigd:

a) in punt 6 komt de tweede alinea als volgt te luiden:

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

b) punt 8 komt als volgt te luiden:

„8. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE bevatten.".

2) Bijlage III wordt als volgt gewijzigd:

a) in sectie I, hoofdstuk IV, komt punt 8 als volgt te luiden:

„8. De karkassen en andere, voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve varkens, de koppen van schapen, geiten en kalveren en de poten van runderen, schapen en geiten. Koppen en poten moeten zo worden gehanteerd dat verontreiniging wordt voorkomen.";

b) aan sectie II wordt het volgende hoofdstuk VII toegevoegd:

„HOOFDSTUK VII: WATERVASTHOUDENDE STOFFEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat vlees van pluimvee dat speciaal is behandeld om het vasthouden van water te bevorderen, niet als vers vlees in de handel wordt gebracht, maar hetzij als vleesbereidingen in de handel wordt gebracht, hetzij voor de productie van verwerkte producten wordt gebruikt.";

c) in sectie VIII, hoofdstuk V, punt E, komt punt 1 als volgt te luiden:

„1. Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. Verse, bereide en verwerkte visserijproducten van de familie Gempylidae, met name Ruvettus pretiosus en Lepidocybium flavobrunneum, mogen uitsluitend voorzien van een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam worden vermeld.";

d) sectie IX wordt als volgt gewijzigd:

i) in hoofdstuk I, punt II.B.1, komt punt e) als volgt te luiden:

„e) speendippers of sprays uitsluitend worden gebruikt na erkenning of registratie volgens de procedures van Richtlijn 98/8/EG van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 1998 betreffende het op de markt brengen van biociden (*).

(*) PB L 123 van 24.4.1998, blz. 1.";

ii) in hoofdstuk II, punt II, komt punt 1 als volgt te luiden:

„1. Wanneer rauwe melk of zuivelproducten een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan:

a) pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:

i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden);

ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten), of

▼B

iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft,

zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.

b) ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling:

i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard, en

ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.”;

e) in sectie X wordt hoofdstuk II als volgt gewijzigd:

i) in deel III komt punt 5 als volgt te luiden:

„5. Na het breken moeten alle delen van het vloeibaare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt.”;

ii) in deel V komt punt 2 als volgt te luiden:

„2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: „niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei — te behandelen op de plaats van bestemming” en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld.”;

f) aan sectie XIV wordt het volgende hoofdstuk V toegevoegd:

„HOOFDSTUK V: ETIKETTERING

Op de onmiddellijke verpakking en de verpakking van gelatine moeten de tekst „Voor menselijke consumptie geschikte gelatine” en de bereidingsdatum vermeld staan.”.

▼B

BIJLAGE VIII

WIJZIGING VAN VERORDENING (EG) Nr. 854/2004

De bijlagen I, II en III bij Verordening (EG) nr. 854/2004 worden als volgt gewijzigd:

1) Bijlage I, sectie I, hoofdstuk III, punt 3, wordt als volgt gewijzigd:

   a) in punt a) komt de tweede alinea als volgt te luiden:

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

   b) punt c) komt als volgt te luiden

      „c) wanneer het wordt aangebracht in een slachthuis in de Gemeenschap, een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE.”.

2) In bijlage II, hoofdstuk II, punt A, komen de punten 4 en 5 als volgt te luiden:

   „4. De bevoegde autoriteit kan in klasse B gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld maar pas voor menselijke consumptie op de markt mogen worden gebracht na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting om aan de in punt 3 bedoelde gezondheidsnormen te voldoen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen niet meer dan 4 600 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden. De referentiemethode voor deze analyse is de MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen als gespecificeerd in ISO 16649-3. Er mogen alternatieve methoden worden gebruikt mits deze ten opzichte van deze referentiemethode worden gevalideerd volgens de criteria van EN/ISO 16140.

   5. De bevoegde autoriteit kan in klasse C gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, maar pas in de handel mogen worden gebracht na langdurige heruitzetting om aan de gezondheidsnormen van punt 3 te voldoen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen niet meer dan 46 000 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden. De referentiemethode voor deze analyse is de MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen als gespecificeerd in ISO 16649-3. Er mogen alternatieve methoden worden gebruikt mits deze ten opzichte van deze referentiemethode worden gevalideerd volgens de criteria van EN/ISO 16140.”.

3) In hoofdstuk III, hoofdstuk II, punt G, komt punt 1 als volgt te luiden:

   „1. Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. Verse, bereide en verwerkte visserijproducten van de familie Gempylidae, met name Ruvettus pretiosus en Lepidocybium flavobrunneum, mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam worden vermeld.”.