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

►B ►C1 EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 854/2004

av den 29 april 2004

om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel ◄

(EUT L 139, 30.4.2004, s. 206)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►M1	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004	L 191	1	28.5.2004
►M2	Kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005	L 338	27	22.12.2005
►M3	Kommissionens förordning (EG) nr 2076/2005 av den 5 december 2005	L 338	83	22.12.2005
►M4	Kommissionens förordning (EG) nr 1663/2006 av den 6 november 2006	L 320	11	18.11.2006
►M5	Rådets förordning (EG) nr 1791/2006 av den 20 november 2006	L 363	1	20.12.2006
►M6	Kommissionens förordning (EG) nr 1021/2008 av den 17 oktober 2008	L 277	15	18.10.2008
►M7	Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 219/2009 av den 11 mars 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Kommissionens förordning (EU) nr 505/2010 av den 14 juni 2010	L 149	1	15.6.2010

Rättad genom:

►C1	Rättelse, EUT L 226, 25.6.2004, s. 83 (2010/70)

▼B

▼C1

EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 854/2004

av den 29 april 2004

om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel

EUROPAPARLAMENTET OCH EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen, särskilt artikel 152.4 b i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europeiska ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([2]),

efter att ha hört Regionkommittén,

i enlighet med förfarandet i artikel 251 i fördraget ([3]), och

av följande skäl:

(1) I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 ([4]) fastställs allmänna hygienregler för alla livsmedel, och i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ([5]) fastställs särskilda hygienregler för produkter av animaliskt ursprung.

(2) Särskilda bestämmelser om offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung krävs för att ta hänsyn till särskilda aspekter i samband med sådana produkter.

(3) Räckvidden för de särskilda bestämmelserna om kontroll bör återspegla räckvidden för de särskilda hygienregler för livsmedelsföretagare som fastställs i förordning (EG) nr 853/2004. Medlemsstaterna bör dock även utföra lämplig offentlig kontroll för att se till att de nationella bestämmelser som fastställts i enlighet med artikel 1.4 i den förordningen efterlevs. De får göra detta genom att utvidga principerna i den här förordningen till att omfatta sådana nationella bestämmelser.

(4) Offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung bör omfatta alla aspekter av betydelse för skydd av folkhälsan och, i förekommande fall, djurs hälsa och djurskydd. Den bör bygga på senaste tillgänglig relevant information, och det bör därför vara möjligt att anpassa den allteftersom relevant ny information blir tillgänglig.

([1]) EGT C 262 E, 29.10.2002, s. 449.
([2]) EUT C 95, 23.4.2003, s. 22.
([3]) Europaparlamentets yttrande av den 5 juni 2003 (ännu ej offentliggjort i EUT), rådets gemensamma ståndpunkt av den 27 oktober 2003 (EUT C 48 E, 24.2.2004, s. 82), Europaparlamentets ståndpunkt av den 30 mars 2004 (ännu ej offentliggjord i EUT) och rådets beslut av den 16 april 2004.
([4]) Se sidan 3 i detta nummer av EUT.
([5]) Se sidan 22 i detta nummer av EUT.

▼C1

(5) Gemenskapslagstiftningen om säkra livsmedel bör vila på en solid vetenskaplig grund. Därför bör samråd vid behov ske med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet.

(6) Den offentliga kontrollens inriktning och omfattning bör grunda sig på en bedömning av riskerna för folkhälsan, och i förekommande fall djurs hälsa och djurskydd, produktionsprocessernas typ och kapacitet och berörda livsmedelsföretagare.

(7) Det är lämpligt att särskilda kontrollbestämmelser anpassas genom det öppna förfarande som anges i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 för att ge den flexibilitet som behövs för att tillmötesgå särskilda behov vid anläggningar som använder traditionella metoder, som har liten produktion eller som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar. Förfarandet bör också göra det möjligt att genomföra pilotprojekt för att testa nya metoder för hygienkontroller av kött. Denna flexibilitet bör emellertid inte äventyra målen för livsmedelshygien.

(8) Offentlig kontroll av köttproduktionen är nödvändig för att kontrollera att livsmedelsföretagare efterlever hygienreglerna och uppfyller de kriterier och mål som fastställs i gemenskapslagstiftningen. Den offentliga kontrollen bör omfatta revisioner av livsmedelsföretagarnas verksamhet samt inspektioner, inklusive kontroller av livsmedelsföretagarnas egenkontroll.

(9) Med tanke på de officiella veterinärernas särskilda sakkunskap är det lämpligt att de utför revisioner och inspektioner vid slakterier, vilthanteringsanläggningar och vissa styckningsanläggningar. Medlemsstaterna bör själva få besluta om vilken personal som är lämpligast för revisioner och inspektioner vid övriga typer av anläggningar.

(10) Offentlig kontroll av produktionen av levande musslor och fiskeriprodukter är nödvändig för att kontrollera att kriterierna och målen i gemenskapslagstiftningen uppfylls. Den offentliga kontrollen av produktionen av levande musslor bör särskilt omfatta levande musslors återutläggnings- och produktionsområden och själva slutprodukten.

(11) Offentlig kontroll av produktionen av obehandlad mjölk är nödvändig för att kontrollera att kriterierna och målen i gemenskapslagstiftningen uppfylls. Sådan offentlig kontroll bör särskilt omfatta mjölkproduktionsanläggningar samt obehandlad mjölk i samband med hämtning.

(12) Kraven i denna förordning bör tillämpas först när alla delar av den nya lagstiftningen om livsmedelshygien har trätt i kraft. Det bör också gå minst arton månader mellan ikraftträdandet och tillämpningen av de nya bestämmelserna, så att de behöriga myndigheterna och de berörda företagen får tid att anpassa sig.

▼C1

(13) De åtgärder som är nödvändiga för att genomföra denna förordning bör antas i enlighet med rådets beslut 1999/468/EG av den 28 juni 1999 om de förfaranden som skall tillämpas vid utövandet av kommissionens genomförandebefogenheter ([1]).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Artikel 1

Räckvidd

1. I denna förordning fastställs särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung.

▼M1

1a. Denna förordning skall tillämpas tillsammans med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd ([2]).

▼C1

2. Den skall tillämpas enbart på verksamhet och personer som omfattas av förordning (EG) nr 853/2004.

3. Genomförandet av offentlig kontroll enligt denna förordning skall inte påverka livsmedelsföretagares primära juridiska ansvar för att garantera livsmedelssäkerhet enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet ([3]), och inte heller det civilrättsliga och straffrättsliga ansvar som följer av underlåtenhet att uppfylla sina skyldigheter.

Artikel 2

Definitioner

1. I denna förordning avses med

▼M1

_____

▼C1

c) *behörig myndighet*: den centrala myndighet i en medlemsstat som är behörig att utföra veterinärkontroller eller en myndighet till vilken den har delegerat denna behörighet,

_____

([1]) EGT L 184, 17.7.1999, s. 23.
([2]) EUT L 165, 30.4.2004, s. 1.
([3]) EGT L 31, 1.2.2002, s. 1. Förordningen ändrad genom förordning (EG) nr 1642/2003 (EUT L 245, 29.9.2003, s. 4).

▼M1

_____

▼C1

f) *officiell veterinär*: veterinär med behörighet att i enlighet med denna förordning arbeta som officiell veterinär och som utses av den behöriga myndigheten,

g) *godkänd veterinär*: veterinär som utses av den behöriga myndigheten för att på myndighetens vägnar genomföra särskild offentlig kontroll på jordbruksanläggningar,

h) *officiell assistent*: person med behörighet att i enlighet med denna förordning arbeta som officiell assistent och som utses av den behöriga myndigheten och arbetar under den officiella veterinärens överinseende och ansvar,

i) *kontrollmärke*: ett märke som anger att det, när märket anbringades, hade genomförts offentlig kontroll i enlighet med denna förordning.

2. I förekommande fall skall även de definitioner gälla som fastställs i följande förordningar:

a) Förordning (EG) nr 178/2002.

b) Definitionerna av ”animaliska biprodukter”, ”transmissibel spongiform encefalopati (TSE)” och ”specificerat riskmaterial” i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1774/2002 av den 3 oktober 2002 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter som inte är avsedda att användas som livsmedel ([1]).

▼M1

b)a) Förordning (EG) nr 882/2004.

▼C1

c) Förordning (EG) nr 852/2004, med undantag för definitionen av ”behörig myndighet”.

d) Förordning (EG) nr 853/2004.

KAPITEL II

OFFENTLIG KONTROLL SOM AVSER ANLÄGGNINGAR INOM GEMENSKAPEN

Artikel 3

Godkännande av anläggningar

▼M1

1. De behöriga myndigheterna skall godkänna anläggningarna vid den tidpunkt och på det sätt som anges i artikel 31.2 i förordning (EG) nr 882/2004.

▼C1

2. I fråga om fabriks- och frysfartyg som för medlemsstaternas flagg får de tidsperioder på högst tre eller sex månader som gäller för villkorade godkännanden av övriga anläggningar vid behov förlängas. Ett villkorat godkännande får emellertid inte vara längre än 12 månader sammanlagt. Inspektioner av sådana fartyg skall genomföras i enlighet med bilaga III.

([1]) EGT L 273, 10.10.2002, s. 1. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 813/2003 (EGT L 117, 13.5.2003, s. 22).

▼C1

3. Den behöriga myndigheten skall tilldela varje godkänd anläggning, även sådana som har villkorat godkännande, ett godkännandenummer som får kompletteras med koder som anger vilken typ av produkter av animaliskt ursprung som framställs. För grossistmarknader får godkännandenumret kompletteras med sekundära nummer som anger vilka enheter eller grupper av enheter som säljer eller tillverkar produkter av animaliskt ursprung.

4. ►M1 ——————— ◄

c) I fråga om grossistmarknader får den behöriga myndigheten dra tillbaka eller tillfälligt upphäva godkännandet av vissa enheter eller grupper av enheter.

5. Punkterna 1, 2 och 3 skall tillämpas på både

a) anläggningar som börjar släppa ut produkter av animaliskt ursprung på marknaden från och den dag då denna förordning börjar tillämpas,

och

b) anläggningar som redan släpper ut produkter av animaliskt ursprung på marknaden men för vilka det tidigare inte fanns något krav på godkännande. I det senare fallet skall den behöriga myndighetens besök på plats enligt punkt 1 äga rum så snart som möjligt.

Punkt 4 skall även tillämpas på godkända anläggningar som släppte ut produkter av animaliskt ursprung på marknaden i enlighet med gemenskapslagstiftningen omedelbart före tillämpningen av denna förordning.

▼M1

———————

▼C1

Artikel 4

Allmänna principer för offentlig kontroll av alla produkter av animaliskt ursprung som omfattas av denna förordning

1. Medlemsstaterna skall se till att livsmedelsföretagarna ger de behöriga myndigheterna allt stöd som behövs för att den offentliga kontrollen skall kunna genomföras effektivt.

De skall särskilt

— ge tillträde till sina byggnader, lokaler, anläggningar och annan infrastruktur,

— tillhandahålla alla underlag och register som föreskrivs enligt denna förordning eller som den behöriga myndigheten anser krävs för en bedömning av situationen.

2. Genom offentlig kontroll skall den behöriga myndigheten kontrollera att livsmedelsföretagare uppfyller kraven i

a) förordning (EG) nr 852/2004,

b) förordning (EG) nr 853/2004,

c) förordning (EG) nr 1774/2002.

▼C1

3. Den offentliga kontroll som avses i punkt 1 skall omfatta

a) revision av god hygienpraxis och förfarande baserade på principer för faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP),

b) den offentliga kontroll som anges i artiklarna 5–8,

och

c) alla särskilda revisionsuppgifter som anges i bilagorna till denna förordning.

4. Vid revision av god hygienpraxis skall det kontrolleras att livsmedelsföretagarna tillämpar förfarandena fortlöpande och på rätt sätt åtminstone på följande punkter:

a) Kontroller av information från livsmedelskedjan.

b) Utformning och underhåll av lokaler och utrustning.

c) Hygienen före, under och efter processen.

d) Personlig hygien.

e) Utbildning i hygien och arbetsmetoder.

f) Bekämpning av skadedjur.

g) Vattenkvalitet.

h) Kontroll av temperaturen.

i) Kontroll av livsmedel som anländer till och lämnar anläggningen och alla följedokument.

5. Vid revision av HACCP-baserade förfaranden skall det kontrolleras att livsmedelsföretagarna fortlöpande tillämpar dessa förfaranden på rätt sätt, och särskild vikt skall fästas vid att säkerställa att förfarandena ger de garantier som anges i avsnitt II i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004. Det skall särskilt kontrolleras om förfarandena, så långt det är möjligt, garanterar att produkterna av animaliskt ursprung

a) uppfyller de mikrobiologiska kriterierna i gemenskapslagstiftningen,

b) överensstämmer med gemenskapslagstiftningen om restsubstanser, främmande ämnen och förbjudna ämnen,

c) inte innehåller något som innebär en fysisk fara, till exempel främmande föremål.

När, i enlighet med artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004, en livsmedelsföretagare använder förfaranden som anges i riktlinjer för tillämpningen av HACCP-principer i stället för att fastställa egna specifika förfaranden, skall det vid revisionen kontrolleras att riktlinjerna tillämpas på rätt sätt.

6. Kontroll av efterlevnaden av kraven i förordning (EG) nr 853/2004 när det gäller anbringandet av identifieringsmärken skall äga rum i alla anläggningar som godkänts enligt den förordningen, utöver kontrollen av att andra krav på spårbarhet iakttas.

7. När det gäller slakterier, vilthanteringsanläggningar och styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden, skall den officiella veterinären utföra de revisionsuppgifter som anges i punkterna 3 och 4.

▼C1

8. När den behöriga myndigheten utför revisionsuppgifter skall den fästa särskild vikt vid att

a) fastställa huruvida personalen och personalens arbete i anläggningen under alla skeden i produktionsprocessen uppfyller de relevanta kraven i de förordningar som avses i punkt 1 a och 1 b. Som stöd för revisionen får den behöriga myndigheten kontrollera arbetets genomförande för att konstatera huruvida personalen utför sina uppgifter i enlighet med specificerade krav,

b) verifiera livsmedelsföretagarnas relevanta journaler,

c) ta prover för laboratorieanalys närhelst det är nödvändigt,

d) dokumentera observationer och resultatet av revisionen.

9. Inriktningen och omfattningen av revisionsuppgifterna i fråga om enskilda anläggningar skall anpassas till den risk som bedöms föreligga. Den behöriga myndigheten skall i detta syfte regelbundet bedöma

a) riskerna för folkhälsan och, i förekommande fall, djurs hälsa,

b) när det gäller slakterier, djurskyddsaspekter,

c) produktionsprocessernas typ och kapacitet,

och

d) livsmedelsföretagarens tidigare resultat i fråga om efterlevnad av livsmedelslagstiftningen.

Artikel 5

Färskt kött

Medlemsstaterna skall se till att offentlig kontroll i fråga om färskt kött äger rum i enlighet med bilaga I.

1. Den officiella veterinären skall genomföra inspektionsuppgifter i slakterier, vilthanteringsanläggningar och styckningsanläggningar som släpper ut färskt kött på marknaden i enlighet med de allmänna kraven i avsnitt I kapitel II i bilaga I och de särskilda kraven i avsnitt IV, särskilt när det gäller

a) information från livsmedelskedjan,

b) besiktning före slakt,

c) djurskydd,

d) besiktning efter slakt,

e) specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter,

och

f) laboratorieundersökning.

▼C1

2. Kontrollmärkningen av slaktkroppar av tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur (utom hardjur) och storvilt samt halva slaktkroppar, kvartsparter och styckningsdelar som åstadkommits genom att stycka halva slaktkroppar till tre grovstyckade delar, skall genomföras i slakterier och vilthanteringsanläggningar i enlighet med avsnitt I kapitel III i bilaga I. Kontrollmärken skall anbringas av den officiella veterinären eller på dennes ansvar om offentlig kontroll inte har påvisat några brister som skulle göra köttet otjänligt som livsmedel.

3. Efter att ha utfört de kontroller som avses i punkterna 1 och 2 skall den officiella veterinären vidta lämpliga åtgärder enligt avsnitt II i bilaga I, särskilt i fråga om

   a) meddelande om inspektionsresultat,

   b) beslut om information från livsmedelskedjan,

   c) beslut om levande djur,

   d) beslut i djurskyddsfrågor,

   och

   e) beslut om kött.

4. Officiella assistenter får bistå den officiella veterinären med offentlig kontroll som genomförs i enlighet med avsnitten I och II i bilaga I och på det sätt som anges i avsnitt III kapitel I. I sådana fall skall de arbeta i en oberoende inspektionsgrupp.

5. a) Medlemsstaterna skall se till att de har tillräckligt med kontrollpersonal för att genomföra den offentliga kontroll som krävs enligt bilaga I med den frekvens som anges i avsnitt III kapitel II.

   b) Ett riskbaserat tillvägagångssätt skall användas för att göra en bedömning av det antal kontrollpersonal som måste närvara vid slaktlinjen i ett visst slakteri. Kontrollpersonalens storlek skall bestämmas av den behöriga myndigheten och vara sådan att alla krav i denna förordning kan uppfyllas.

6. a) Medlemsstaterna får tillåta slakteripersonal att bistå den officiella veterinären vid offentlig kontroll genom att under dennes tillsyn utföra vissa specifika uppgifter vid framställning av kött från fjäderfän och hardjur i enlighet med avsnitt III kapitel III del A i bilaga I. Om medlemsstaterna gör detta skall de säkerställa att personal som utför sådana uppgifter

      i) är kvalificerad och genomgår utbildning i enlighet med de bestämmelserna,

      ii) agerar utan att låta sig påverkas av produktionspersonalen,

      och

      iii) rapporterar eventuella brister till den officiella veterinären.

   b) Medlemsstaterna får även tillåta slakteripersonalen att genomföra särskilda provtagningar och undersökningar i enlighet med avsnitt III kapitel III del B i bilaga I.

▼C1

7. Medlemsstaterna skall säkerställa att officiella veterinärer och officiella assistenter är kvalificerade och genomgår den utbildning som avses i avsnitt III kapitel IV i bilaga I.

Artikel 6

Levande musslor

Medlemsstaterna skall se till att produktion och utsläppande på marknaden av levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor genomgår offentlig kontroll i enlighet med bilaga II.

Artikel 7

Fiskeriprodukter

Medlemsstaterna skall säkerställa att offentlig kontroll av fiskeriprodukter äger rum i enlighet med bilaga III.

Artikel 8

Obehandlad mjölk och mjölkprodukter

Medlemsstaterna skall säkerställa att offentlig kontroll av obehandlad mjölk och mejeriprodukter äger rum i enlighet med bilaga IV.

▼M1

—————

▼C1

KAPITEL III

FÖRFARANDEN VID IMPORT

▼M1

Artikel 10

För att garantera en enhetlig tillämpning av principerna och villkoren i artikel 11 i förordning (EG) nr 178/2002 och avdelning VI kapitel II i förordning (EG) nr 882/2004 skall förfarandena i detta kapitel tillämpas.

▼C1

Artikel 11

Förteckningar över tredjeländer och delar av tredjeländer från vilka import av specificerade produkter av animaliskt ursprung är tillåten

1. Produkter av animaliskt ursprung får importeras endast från ett tredjeland eller en del av ett tredjeland som finns med i en förteckning som skall upprättas och uppdateras enligt förfarandet i artikel 19.2.

▼M1

2. Ett tredjeland skall upptas i sådana förteckningar endast om en gemenskapskontroll i det landet har ägt rum och visar att den behöriga myndigheten lämnar tillräckliga garantier enligt artikel 48.3 i förordning (EG) nr 882/2004. Ett tredjeland får emellertid upptas i sådana förteckningar utan att en gemenskapskontroll har ägt rum om:

▼M1

a) den risk som fastställs i enlighet med artikel 46.3 a i förordning (EG) nr 882/2004 inte motiverar detta,

och

b) det fastställs, när beslut fattas om att uppta ett visst tredjeland i förteckningen i enlighet med punkt 1, att annan information visar att den behöriga myndigheten ger de nödvändiga garantierna.

▼C1

3. Förteckningar som upprättas i enlighet med denna artikel får kombineras med andra förteckningar som upprättats av folk- eller djurhälsoskäl.

▼M1

4. När förteckningar upprättas eller uppdateras skall särskilt de kriterier beaktas som förtecknas i artikel 46 och artikel 48.3 i förordning (EG) nr 882/2004. Hänsyn skall även tas till följande:

▼C1

a) Tredjelandets lagstiftning om

i) produkter av animaliskt ursprung,

ii) användning av veterinärmedicinska preparat, bland annat bestämmelser om förbud eller tillstånd, distribution, utsläppande på marknaden samt bestämmelser om administration och inspektion,

iii) beredning och användning av foder, såväl i fråga om förfarandena för användning av fodertillsatser samt beredning och användning av foder med medicinska tillsatser som i fråga om den hygieniska kvaliteten på de råvaror som används för att bereda fodret och på själva slutprodukten.

▼M1

_____

▼C1

i) De hygienkrav som faktiskt tillämpas för produktion, tillverkning, hantering, lagring och leverans av produkter av animaliskt ursprung som är avsedda för gemenskapen.

j) Erfarenheter av saluföring av produkten från tredjelandet och resultaten av genomförda importkontroller.

k) Resultaten av gemenskapskontroller som har genomförts i tredjelandet, särskilt resultaten av bedömningen av de behöriga myndigheterna och de åtgärder som de behöriga myndigheterna har vidtagit mot bakgrund av rekommendationer som har riktats till dem efter gemenskapskontroll.

l) Förekomst, genomförande och tillkännagivande av ett godkänt program för bekämpning av zoonoser.

m) Förekomst, genomförande och tillkännagivande av ett godkänt kontrollprogram för restsubstanser.

▼C1

5. Kommissionen skall se till att aktuella versioner av alla förteckningar som har upprättats eller uppdateras i enlighet med denna artikel finns tillgängliga för allmänheten.

Artikel 12

Förteckning över anläggningar från vilka import av specificerade produkter av animaliskt ursprung är tillåten

1. Produkter av animaliskt ursprung får importeras till gemenskapen endast om de har avsänts från och kommit från eller beretts i anläggningar som finns med på förteckningar som upprättas och uppdateras i enlighet med denna artikel utom

a) när det från fall till fall beslutas, i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2, att de garantier som ett särskilt tredjeland lämnar avseende import av specificerade produkter av animaliskt ursprung är sådana att det förfarande som föreskrivs i den här artikeln är onödigt för att garantera överensstämmelse med kraven i punkt 2,

och

b) i de fall som avses i bilaga V.

Därutöver gäller att färskt kött, malet kött, köttberedningar, köttprodukter och maskinurbenat kött får importeras till gemenskapen endast om de har tillverkats av kött som kommit från slakterier och styckningsanläggningar som finns med på förteckningar som upprättas och uppdateras i enlighet med denna artikel eller från godkända anläggningar inom gemenskapen.

2. En anläggning får upptas i förteckningen endast om den behöriga myndigheten i det tredjeland där produkterna har sitt ursprung garanterar att

a) anläggningen, tillsammans med alla anläggningar som hanterar råvaror av animaliskt ursprung som används vid tillverkningen av de berörda produkterna av animaliskt ursprung, uppfyller relevanta gemenskapskrav, särskilt kraven i förordning (EG) nr 853/2004, eller motsvarande krav som fastställs i samband med beslut om att införa detta tredjeland i den relevanta förteckningen i enlighet med artikel 11,

b) ett officiellt inspektionsorgan i det tredjelandet utövar tillsyn över anläggningarna och vid behov förser kommissionen med all relevant information om anläggningar som levererar råvaror,

och att

c) den har faktisk befogenhet att hindra anläggningarna från att exportera till gemenskapen, om anläggningarna inte uppfyller kraven enligt led a.

3. De behöriga myndigheter i tredjeländer som finns upptagna i förteckningar som upprättats och uppdaterats i enlighet med artikel 11 skall garantera att förteckningar över de anläggningar som avses i punkt 1 upprättas, uppdateras och meddelas kommissionen.

▼C1

4. a) Kommissionen skall regelbundet underrätta de kontaktpunkter som medlemsstaterna i detta syfte har utsett om nya eller uppdaterade förteckningar som den mottagit från de behöriga myndigheterna i berörda tredjeland i enlighet med punkt 3.

b) Om ingen medlemsstat invänder mot den nya eller uppdaterade förteckningen inom 20 arbetsdagar efter kommissionens underrättelse skall import godkännas från anläggningar som finns med i förteckningen 10 arbetsdagar efter den dag då kommissionen offentliggjort den.

c) Om minst en medlemsstat lämnar skriftliga kommentarer eller om kommissionen anser att det är nödvändigt att ändra en förteckning mot bakgrund av relevant information, t.ex. gemenskapens inspektionsrapporter eller en anmälan via systemet för tidig varning, skall kommissionen underrätta alla medlemsstater och ta upp punkten på dagordningen för nästa möte i den berörda avdelningen av Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa för eventuellt beslut i enlighet med förfarandet i artikel 19.2.

5. Kommissionen skall se till att aktuella versioner av alla förteckningar finns tillgängliga för allmänheten.

Artikel 13

Levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor

1. Trots vad som sägs i artikel 12.1 b skall levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor komma från produktionsområden i tredjeländer som finns med i förteckningar som upprättas och uppdateras i enlighet med artikel 12.

2. Kravet i punkt 1 skall inte gälla kammusslor som tagits upp utanför klassificerade produktionsområden. Offentlig kontroll av kammusslor skall dock genomföras i enlighet med kapitel III i bilaga II.

3. a) Innan de förteckningar som avses i punkt 1 upprättas skall särskild hänsyn tas till de garantier som den behöriga myndigheten i tredjelandet kan lämna om efterlevnaden av kraven i denna förordning i fråga om klassificering och kontroll av produktionsområden.

b) En gemenskapsinspektion skall utföras vid besök på plats innan sådana förteckningar upprättas, såvida inte

i) den risk som fastställs i enlighet med artikel 18.18 inte motiverar detta,

och

ii) det fastställs, när beslut fattas om att införa ett särskilt produktionsområde i en förteckning i enlighet med punkt 1, att annan information visar att den behöriga myndigheten ger de nödvändiga garantierna.

▼C1

4. Kommissionen skall se till att aktuella versioner av alla förteckningar som har upprättats eller uppdaterats i enlighet med denna artikel finns tillgängliga för allmänheten.

Artikel 14

Dokument

1. Ett dokument som uppfyller kraven i bilaga VI skall åtfölja sändningar av produkter av animaliskt ursprung när de importeras till gemenskapen.

2. Dokumentet skall styrka att produkterna uppfyller

a) kraven för sådana produkter i förordning (EG) nr 852/2004 och förordning (EG) nr 853/2004 eller bestämmelser som är likvärdiga med dessa krav,

och

▼M1

b) alla särskilda importkrav som fastställs enligt artikel 48 i förordning (EG) nr 882/2004.

▼C1

3. Dokumenten kan innehålla uppgifter som krävs enligt annan gemenskapslagstiftning om folk- och djurhälsofrågor.

4. Undantag från punkt 1 får beviljas i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2 när de garantier som avses i punkt 2 i den här artikeln kan erhållas på annat sätt.

Artikel 15

Särskilda bestämmelser för fiskeriprodukter

1. De förfaranden som fastställs i detta kapitel skall inte tillämpas på färska fiskeriprodukter som landas i gemenskapen direkt från ett fiskefartyg som för ett tredjelands flagg.

Offentlig kontroll av sådana fiskeriprodukter skall genomföras i enlighet med bilaga III.

2. a) Fiskeriprodukter importerade från ett fabriks- eller frysfartyg som för ett tredjelands flagg skall komma från fartyg som finns i en förteckning som upprättats och uppdaterats i enlighet med förfarandet i artikel 12.4.

b) Utan hinder av vad som sägs i artikel 12.2 b får dock ett fartyg även införas i sådana förteckningar

i) på grundval av ett gemensamt meddelande från den behöriga myndigheten i det tredjeland vars flagg fartyget för och från den behöriga myndigheten i ett annat tredjeland, till vilken den förstnämnda behöriga myndigheten delegerat ansvaret för inspektionen av det berörda fartyget, på villkor att

— tredjelandet finns i den i enlighet med artikel 11 upprättade förteckningen över tredjeländer från vilka import av fiskeriprodukter är tillåten,

▼C1

— alla fiskeriprodukter från fartyget i fråga som är avsedda att släppas ut på gemenskapens marknad landas direkt i tredjelandet,

— den behöriga myndigheten i tredjelandet har inspekterat fartyget och förklarat att det uppfyller gemenskapskraven,

och

— den behöriga myndigheten i tredjelandet har förklarat att den regelbundet kommer att inspektera fartyget för att se till att det fortsätter att uppfylla gemenskapskraven,

eller

ii) på grundval av ett gemensamt meddelande från den behöriga myndigheten i det tredjeland vars flagg fartyget för och från en medlemsstats behöriga myndighet, till vilken den förstnämnda behöriga myndigheten delegerat ansvaret för inspektionen av det berörda fartyget, på villkor att

— alla fiskeriprodukter från fartyget i fråga som är avsedda att släppas ut på gemenskapens marknad landas direkt i den medlemsstaten,

— den behöriga myndigheten i den medlemsstaten har inspekterat fartyget och förklarat att det uppfyller gemenskapskraven,

och

— den behöriga myndigheten i den medlemsstaten förklarar att den regelbundet kommer att inspektera fartyget för att se till att det fortsätter att uppfylla gemenskapskraven.

c) Kommissionen skall se till att aktuella versioner av alla förteckningar som har upprättats eller uppdateras i enlighet med denna artikel finns tillgängliga för allmänheten.

3. När fiskeriprodukter importeras direkt från ett fiske- eller frysfartyg får ett av kaptenen undertecknat dokument ersätta det dokument som krävs enligt artikel 14.

4. Närmare bestämmelser för genomförandet av denna artikel får fastställas i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2.

KAPITEL IV

SLUTBESTÄMMELSER

▼M7

Artikel 16

Övergångsåtgärder med allmän räckvidd som avser att ändra icke väsentliga delar i denna förordning, bland annat genom att komplettera den med nya icke väsentliga delar, särskilt ytterligare specificeringar av kraven i denna förordning, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 19.3.

▼M7

Andra genomförande- eller övergångsåtgärder kan antas i enlighet med det föreskrivande förfarande som anges i artikel 19.2.

▼C1

Artikel 17

Ändring och anpassning av bilagorna

▼M7

1. Bilagorna I, II, III, IV, V och VI får ändras eller kompletteras av kommissionen för att beakta vetenskapliga och tekniska framsteg. Dessa åtgärder, som avser att ändra icke väsentliga delar i denna förordning, bland annat genom att komplettera den, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 19.3.

2. Undantag från bestämmelserna i bilagorna I, II, III, IV, V och VI får beviljas av kommissionen, under förutsättning att dessa undantag inte motverkar denna förordnings syften. Dessa åtgärder, som avser att ändra vissa icke väsentliga delar i denna förordning genom att komplettera den, ska antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 19.3.

▼C1

3. Medlemsstaterna får, utan att det äventyrar denna förordnings syften och i enlighet med punkterna 4-7, anta nationella åtgärder som anpassar kraven i bilaga I.

4. De nationella åtgärder som avses i punkt 3 skall

a) syfta till att

i) möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder vid alla stadier av tillverkning, bearbetning eller distribution av livsmedel,

ii) tillgodose behoven hos livsmedelsföretag med liten produktion eller som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar,

eller

iii) göra det möjligt att genomföra pilotprojekt för att pröva nya metoder för hygienkontroller av kött,

b) särskilt gälla följande punkter i bilaga I:

i) Information från livsmedelskedjan.

ii) Den behöriga myndighetens närvaro i anläggningarna.

5. Alla medlemsstater som önskar anta nationella åtgärder som avses i punkt 3 skall anmäla detta till kommissionen och övriga medlemsstater. Varje anmälan skall

a) innehålla en detaljerad beskrivning av de krav som den medlemsstaten anser behöver anpassas samt arten av den eftersträvade anpassningen,

b) beskriva de berörda anläggningarna,

▼C1

c) förklara skälen till anpassningen, genom att i förekommande fall även lämna en sammanfattning av den riskbedömning som utförts och alla åtgärder som skall vidtas för att säkerställa att anpassningen inte motverkar denna förordnings syften,

och

d) lämna övrig relevant information.

6. De övriga medlemsstaterna skall ha tre månader på sig från det att den anmälan som avses i punkt 5 har mottagits för att översända skriftliga kommentarer till kommissionen. Kommissionen får, och skall när den mottar skriftliga kommentarer från en eller flera medlemsstater, samråda med medlemsstaterna i den kommitté som avses i artikel 19.1. Kommissionen får besluta, i enlighet med det förfarande som avses i artikel 19.2, om de planerade åtgärderna får genomföras, vid behov med förbehåll för lämpliga ändringar. När så är lämpligt får kommissionen föreslå allmänna åtgärder i enlighet med punkterna 1 eller 2 i den här artikeln.

7. En medlemsstat får anta nationella åtgärder som anpassar kraven i bilaga I endast

a) i överensstämmelse med ett beslut som antagits i enlighet med punkt 6,

b) om kommissionen, en månad efter det att den tid som anges i punkt 6 har löpt ut, inte har underrättat medlemsstaterna om att den mottagit skriftliga kommentarer eller att den avser att föreslå att ett beslut i enlighet med punkt 6 skall antas.

8. När en medlemsstat antar nationella åtgärder för att genomföra ett pilotprojekt som gäller utprovning av nya metoder för hygienkontroller av kött i enlighet med punkterna 3–7, skall medlemsstaten underrätta kommissionen om resultaten så snart dessa finns att tillgå. Kommissionen skall sedan överväga om den skall föreslå allmänna åtgärder i enlighet med punkt 1.

Artikel 18

Särskilda beslut

▼M7

Utan att det påverkar den generella tillämpningen av artikel 16 och artikel 17.1 får genomförandebestämmelser fastställas i enlighet med det föreskrivande förfarande som avses i artikel 19.2, och ändringar av bilagorna I, II, III, IV, V eller VI, som är sådana åtgärder som avser att ändra icke väsentliga delar i denna förordning, får antas i enlighet med det föreskrivande förfarande med kontroll som avses i artikel 19.3, för att specificera

▼C1

1. undersökningar för att utvärdera hur livsmedelsföretagare och deras personal utför sina uppgifter,

2. sättet att meddela resultaten av inspektioner,

3. kriterierna för att på grundval av en riskanalys bestämma när den officiella veterinären inte behöver vara närvarande i slakterier och vilthanteringsanläggningar under besiktningen före och efter slakt,

▼C1

4. bestämmelser om innehållet i prov för officiella veterinärer och officiella assistenter,

5. mikrobiologiska kriterier för processkontroll när det gäller hygienen vid anläggningar,

6. alternativa förfaranden, serologiska eller andra laboratorieundersökningar som ger åtminstone motsvarande garantier som de särskilda förfaranden för besiktning efter slakt som anges i avsnitt IV i bilaga I, och därför får ersätta dem, om den behöriga myndigheten så beslutar,

7. omständigheter under vilka vissa av de särskilda förfaranden för besiktning efter slakt som anges i avsnitt IV i bilaga I inte är nödvändiga, med tanke på jordbruksanläggningen, regionen eller ursprungslandet och principerna om riskanalys,

8. bestämmelser om laboratorieundersökning,

9. den frys- eller kylbehandling som kött skall genomgå med avseende på dynt och trikiner,

10. villkoren för att jordbruksanläggningar och regioner officiellt kan förklaras fria från dynt eller trikiner,

11. de metoder som skall användas vid undersökning av de betingelser som avses i avsnitt IV kapitel IX i bilaga I,

12. för slaktsvin, kriterier för kontrollerade uppfödningsförhållanden och integrerade produktionssystem,

13. kriterier för klassificeringen av produktions- och återutläggningsområden för levande musslor, i samarbete med berört referenslaboratorium i gemenskapen, inbegripet

    a) gränsvärden och analysmetoder för marina biotoxiner,

    b) metoder för provtagning av virus samt virologiska standarder,

    och

    c) provtagningsplaner, analysmetoder och mätosäkerhet för kontroll av att kriterierna uppfylls,

14. organoleptiska kriterier för utvärderingen av fiskeriprodukters färskhet,

15. analysgränser, analysmetoder och provtagningsplaner som skall användas vid den offentliga kontroll av fiskeriprodukter som krävs enligt bilaga III, bland annat när det gäller parasiter och miljöföroreningar,

16. kommissionens metod för att göra förteckningar över tredjeländer och anläggningar i tredjeländer tillgängliga för allmänheten i enlighet med artiklarna 11, 12, 13 och 15.

▼M1

_____

▼C1

Artikel 19

Kommittéförfarande

1. Kommissionen skall biträdas av den ständiga kommitté för livsmedelskedjan och djurhälsa som inrättats genom artikel 58 i förordning (EG) nr 178/2002.

2. När det hänvisas till denna punkt skall artiklarna 5 och 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

Den tid som avses i artikel 5.6 i beslut 1999/468/EG skall vara tre månader.

▼M7

3. När det hänvisas till denna punkt, ska artikel 5a.1–5a.4 och artikel 7 i beslut 1999/468/EG tillämpas, med beaktande av bestämmelserna i artikel 8 i det beslutet.

▼C1

Artikel 20

Samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet

Kommissionen skall vid behov samråda med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet i frågor som faller inom denna förordnings räckvidd, särskilt

1. innan den föreslår en ändring av de särskilda krav för förfaranden vid besiktning efter slakt som anges i avsnitt IV i bilaga I,

2. innan den föreslår en ändring av bestämmelserna i avsnitt IV kapitel IX i bilaga I om kött från djur hos vilka besiktning efter slakt påvisat skador som tyder på infektion av brucellos eller tuberkulos,

och

3. innan den föreslår genomförandebestämmelser om de frågor som avses i artikel 18.5–18.15.

Artikel 21

Rapport till Europaparlamentet och rådet

1. Kommissionen skall senast den 20 maj 2009 överlämna en rapport till Europaparlamentet och rådet med en genomgång av de erfarenheter som gjorts vid tillämpningen av denna förordning.

2. Kommissionen skall om så är lämpligt låta rapporten åtföljas av lämpliga förslag.

Artikel 22

Ikraftträdande

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

Den skall börja tillämpas 18 månader efter den dag då samtliga följande rättsakter har trätt i kraft:

▼C1

a) Förordning (EG) nr 852/2004.

b) Förordning (EG) nr 853/2004.

c) Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/41/EG av den 29 april 2004 om upphävande av vissa direktiv om livsmedelshygien och hygienkrav för tillverkning och utsläppande på marknaden av vissa produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel ([1]).

Den skall dock börja tillämpas tidigast den 1 januari 2006.

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

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

▼C1

BILAGA I

FÄRSKT KÖTT

AVSNITT I: DEN OFFICIELLA VETERINÄRENS UPPGIFTER

KAPITEL I: REVISIONSUPPGIFTER

1. Utöver de allmänna kraven i artikel 4.4 när det gäller revision av god hygienpraxis skall den officiella veterinären kontrollera att livsmedelsföretagarnas egna förfaranden alltid följer bestämmelserna för all insamling, transport, lagring, hantering, bearbetning och användning eller bortskaffande av animaliska biprodukter, inbegripet specificerat riskmaterial, som livsmedelsföretagaren har ansvaret för.

2. Utöver de allmänna kraven i artikel 4.5 när det gäller revision av HACCP-baserade förfaranden skall den officiella veterinären kontrollera att företagarnas förfaranden så långt det är möjligt garanterar att köttet

   a) inte uppvisar några patologiska och fysiologiska avvikelser eller förändringar,

   b) inte har någon fekal eller annan förorening,

   och

   c) inte innehåller specificerat riskmaterial, förutom sådant som är tillåtet enligt gemenskapslagstiftningen, och har tillverkats i enlighet med gemenskapslagstiftningen om typer av TSE.

KAPITEL II: INSPEKTIONSUPPGIFTER

När den officiella veterinären utför inspektionsuppgifter i enlighet med detta kapitel, skall han eller hon beakta resultatet av de revisioner som utförts i enlighet med artikel 4 och kapitel I i denna bilaga. I förekommande fall skall han eller hon anpassa inspektionerna i enlighet därmed.

A. **Information från livsmedelskedjan**

1. Den officiella veterinären skall kontrollera och analysera relevant information från journalerna vid den jordbruksanläggning varifrån de djur som skall slaktas kommer samt beakta det dokumenterade resultatet av denna kontroll och analys när han eller hon utför besiktning före och efter slakt.

2. När den officiella veterinären utför sina inspektionsuppgifter skall han eller hon ta hänsyn till de officiella intyg som åtföljer djuren och eventuella försäkringar från veterinärer som utför kontroller inom primärproduktionen, däribland officiella veterinärer och godkända veterinärer.

3. Om livsmedelsföretagare i livsmedelskedjan vidtar ytterligare åtgärder för att garantera säkra livsmedel genom att tillämpa integrerade system, egenkontroller, certifiering av tredje part eller på annat sätt, och om dessa åtgärder är dokumenterade och de djur som omfattas av dessa system klart kan identifieras, får den officiella veterinären ta hänsyn till detta vid inspektionen och granskningen av de HACCP-baserade förfarandena.

B. **Besiktning före slakt**

1. Om inte annat följer av punkterna 4 och 5

   a) skall den officiella veterinären besiktiga alla djur före slakt,

   b) skall besiktningen äga rum inom 24 timmar efter ankomsten till slakteriet och mindre än 24 timmar före slakten.

   Den officiella veterinären kan dessutom när som helst begära att få utföra ytterligare inspektioner.

▼C1

2. För det enskilda besiktigade djuret måste det av besiktningen före slakt särskilt framgå huruvida det finns tecken på

   a) brister i djurskyddshänseende,

   eller

   b) andra omständigheter som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa, med särskild hänsyn till påvisande av zoonotiska sjukdomar och sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista eller i förekommande fall på OIE:s B-lista (OIE = Internationella byrån för epizootiska sjukdomar).

3. Förutom den rutinmässiga besiktningen före slakt skall den officiella veterinären utföra en klinisk besiktning av alla djur som livsmedelsföretagaren eller en officiell assistent eventuellt har gallrat ut.

4. Vid nödslakt utanför slakteriet och nedlagt frilevande vilt skall den officiella veterinären vid slakteriet eller vilthanteringsanläggningen granska det intyg som åtföljer djurkroppen och som utfärdats av veterinären eller den kvalificerade personen i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004.

5. När så anges i avsnitt III kapitel II eller i avsnitt IV får besiktning före slakt utföras vid den jordbruksanläggning varifrån djuret kommer. I sådana fall behöver den officiella veterinären vid slakteriet utföra besiktning före slakt endast när och i den omfattning som anges.

C. **Djurskydd**

Den officiella veterinären skall verifiera att tillämpliga gemenskapsbestämmelser och nationella bestämmelser om djurskydd har följts, däribland bestämmelser om skydd av djur vid tidpunkten för slakt och under transport.

D. **Besiktning efter slakt**

1. Slaktkroppar och åtföljande slaktbiprodukter skall besiktigas efter slakten utan dröjsmål. Alla yttre ytor skall granskas. Minimal hantering av slaktkroppen och slaktbiprodukter eller särskilda tekniska hjälpmedel krävs eventuellt för detta. Särskild uppmärksamhet skall ägnas åt att upptäcka förekomst av zoonotiska sjukdomar och sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista och i förekommande fall på OIE:s B-lista. Slaktlinjens hastighet och antalet närvarande inspektörer skall vara sådana att en ändamålsenlig besiktning kan utföras.

2. Ytterligare undersökningar, såsom palpation och anskärning av delar av slaktkroppen och slaktbiprodukter, samt laboratorieundersökningar, skall göras närhelst det anses nödvändigt

   a) för att ställa en definitiv diagnos,

   eller

   b) för att fastställa om

      i) en djursjukdom föreligger,

      ii) restsubstanser eller främmande ämnen finns utöver de nivåer som fastställs i gemenskapslagstiftningen,

      iii) mikrobiologiska krav inte uppfylls,

      eller

      iv) andra faktorer föreligger som kan leda till att köttet förklaras otjänligt som livsmedel eller att begränsningar införs för dess användning,

   särskilt i fråga om djur som har nödslaktats.

▼C1

3. Den officiella veterinären skall kräva att slaktkroppar av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor överlämnas för besiktning efter slakt kluvna längs med ryggraden. Om det är nödvändigt för besiktningen, får den officiella veterinären kräva att även huvudet eller andra slaktkroppar klyvs på längden. För att ta hänsyn till särskilda konsumtionsvanor, den tekniska utvecklingen eller särskilda sanitära förhållanden får den behöriga myndigheten tillåta att besiktning av tama hästdjur, nötkreatur äldre än sex månader och tamsvin äldre än fyra veckor görs på slaktkroppar som inte kluvits.

4. Under besiktningen skall försiktighetsåtgärder vidtas för att se till att risken för att köttet förorenas, t.ex. vid palpation, avskärning och anskärning, minimeras.

5. Vid nödslakt skall slaktkroppen snarast genomgå en besiktning av kött i enlighet med punkterna 1–4 ovan, innan köttet kan förklaras tjänligt som livsmedel.

E. **Specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter**

I enlighet med de specifika gemenskapsbestämmelserna om specificerat riskmaterial och andra animaliska biprodukter skall den officiella veterinären kontrollera avlägsnande, separering och i förekommande fall märkning av sådana produkter. Den officiella veterinären skall se till att livsmedelsföretagaren vidtar alla nödvändiga åtgärder för att undvika att köttet förorenas av specificerat riskmaterial under slakten (inklusive bedövningen) och vid avlägsnandet av sådant riskmaterial.

F. **Laboratorieundersökningar**

1. Den officiella veterinären skall se till att det tas prover och att dessa identifieras på lämpligt sätt, hanteras och sänds till lämpliga laboratorier inom ramen för

a) övervakningen och bekämpning av zoonoser och zoonotiska agens,

b) särskilda laboratorieundersökningar för diagnostisering av TSE i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 999/2001 ([1]),

c) upptäckt av otillåtna ämnen eller produkter och kontroll av reglerade ämnen, särskilt inom ramen för nationella planer för resthalter enligt rådets direktiv 96/23/EG ([2]),

och

d) påvisande av sjukdomar som är upptagna på OIE:s A-lista och i förekommande fall på OIE:s B-lista.

2. Den officiella veterinären skall också se till att andra nödvändiga laboratorieundersökningar utförs.

KAPITEL III: KONTROLLMÄRKNING

1. Den officiella veterinären skall övervaka kontrollmärkningen och de märken som används.

2. Den officiella veterinären skall särskilt se till att

([1]) EGT L 147, 31.5.2001, s. 1. Förordningen senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 2245/2003 (EUT L 333, 20.12.2003, s. 28).

([2]) EGT L 125, 23.5.1996, s. 10. Direktivet ändrat genom förordning (EG) nr 806/2003 (EUT L 122, 16.5.2003, s. 1).

▼C1

a) kontrollmärket anbringas endast på kött från djur (tama hov- och klövdjur, hägnat vilt av däggdjur – utom hardjur – och storvilt) som har besiktigats före och efter slakt i enlighet med denna förordning och när det inte föreligger något skäl att förklara köttet otjänligt som livsmedel. Kontrollmärket kan dock anbringas innan resultatet av en eventuell trikinundersökning föreligger, om den officiella veterinären har försvissat sig om att kött från det berörda djuret kommer att släppas ut på marknaden endast om resultaten är tillfredsställande,

och

b) kontrollmärkningen sker på den yttre ytan av slaktkroppen genom märkning med färg- eller brännstämpel på ett sådant sätt att om slaktkropparna har delats i halva slaktkroppar eller kvartsparter eller om halva slaktkroppar har delats i tre delar skall varje del ha ett kontrollmärke.

3. Kontrollmärket skall vara ett ovalt märke som är minst 6,5 cm brett och 4,5 cm högt med följande information återgiven med fullt läsliga tecken:

a) Märket skall ange namnet på det land där anläggningen är belägen, utskrivet i sin helhet med versaler eller angivet med en tvåbokstavskod i enlighet med tillämplig ISO-standard.

För medlemsstaterna är dessa koder emellertid ►M2 BE, ►M5 BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, ►M5 RO, ◄ SI, SK, FI, SE och UK. ◄

b) Märket skall ange slakteriets godkännandenummer.

▼M6

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

Dessa förkortningar får inte ingå i märken som anbringas på kött som importerats till gemenskapen från slakterier utanför gemenskapen.

▼C1

4. Bokstäverna skall vara minst 0,8 cm höga och siffrorna minst 1 cm höga. Märket och bokstäverna på märket får vara mindre vid kontrollmärkning av lamm, killingar och spädgrisar.

5. De färger som används för kontrollmärkning skall vara godkända enligt gemenskapsreglerna för färgämnen i livsmedel.

6. Kontrollmärket får även innehålla en uppgift om vilken officiell veterinär som utfört kontrollbesiktningen av köttet. ►M3 ——————— ◄

7. Kött från djur som har nödslaktats utanför slakteriet skall ha särskild märkning som inte kan förväxlas med vare sig det kontrollmärke som avses i detta kapitel eller det identifieringsmärke som avses i avsnitt I i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004.

8. Kött från oavhudat vilt får kontrollmärkas endast om det efter avhudning på en vilthanteringsanläggning har genomgått besiktning efter slakt och godkänts som livsmedel.

9. Detta kapitel skall tillämpas utan att det påverkar djurhälsoregler om kontrollmärkning.

▼C1

AVSNITT II: ÅTGÄRDER EFTER KONTROLL

KAPITEL I: MEDDELANDE OM INSPEKTIONSRESULTAT

1. Den officiella veterinären skall dokumentera och utvärdera resultaten av sin inspektionsverksamhet.

2. a) Om en sjukdom eller ett tillstånd som kan påverka människors eller djurs hälsa eller brister i djurskyddshänseende upptäcks vid besiktningen, skall den officiella veterinären meddela livsmedelsföretagaren.

   b) Om det identifierade problemet uppstod i primärproduktionen skall den officiella veterinären meddela den veterinär som anlitas av den jordbruksanläggning djuren kommer från, den livsmedelsföretagare som ansvarar för denna jordbruksanläggning (under förutsättning att sådan information inte skulle påverka senare rättsliga förfaranden) och i förekommande fall den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av den jordbruksanläggning eller det jaktområde som djuren kommer ifrån.

   c) Om de berörda djuren har fötts upp i en annan medlemsstat eller i tredjeland, skall den officiella veterinären informera den behöriga myndigheten i den medlemsstat där anläggningen ligger. Denna behöriga myndighet skall vidta lämpliga åtgärder i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning.

3. Resultatet av inspektionerna och undersökningarna skall införas i relevanta databaser.

4. Om den officiella veterinären i samband med besiktningar före eller efter slakt eller annan inspektionsverksamhet misstänker förekomst av ett smittämne som är upptaget på OIE:s A-lista, eller i förekommande fall på OIE:s B-lista, skall den officiella veterinären omedelbart underrätta den behöriga myndigheten och bägge skall, i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, vidta alla nödvändiga och förebyggande åtgärder för att hindra smittämnet från att spridas.

KAPITEL II: BESLUT OM INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN

1. Den officiella veterinären skall kontrollera att djur endast slaktas om den som ansvarar för driften på slakteriet har fått och kontrollerat relevant information från livsmedelskedjan.

2. Den officiella veterinären får emellertid tillåta att djur slaktas i slakteriet även om relevant information från livsmedelskedjan inte är tillgänglig. All relevant information från livsmedelskedjan skall i detta fall tillhandahållas innan slaktkroppen godkänns för användning som livsmedel. I avvaktan på ett slutligt avgörande skall sådana slaktkroppar och slaktbiprodukter lagras separat från övrigt kött.

3. Trots vad som sägs i punkt 2 gäller att, om relevant information från livsmedelskedjan inte finns tillgänglig inom 24 timmar efter det att ett djur har anlänt till slakteriet, skall allt kött från djuret förklaras otjänligt som livsmedel. Om djuret ännu inte har slaktats skall det avlivas skilt från andra djur.

4. Om åtföljande journaler, dokumentation eller annan information visar att

   a) djur kommer från en jordbruksanläggning eller ett område som varit föremål för transportbegränsningar eller andra restriktioner som motiveras av djurs hälsa eller folkhälsan,

   b) reglerna för användningen av veterinärmedicinska preparat inte efterlevts,

▼C1

eller

c) det föreligger andra omständigheter som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa,

får djuren inte tas emot för slakt annat än i enlighet med förfaranden enligt gemenskapslagstiftningen för att undanröja risker för människors eller djurs hälsa. Om djuren redan befinner sig i slakteriet, skall de avlivas separat och förklaras otjänliga som livsmedel, och försiktighetsåtgärder skall vid behov vidtas för att skydda djurs hälsa och folkhälsan. Närhelst den officiella veterinären anser det nödvändigt, skall offentlig kontroll genomföras på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån.

5. Den behöriga myndigheten skall vidta lämpliga åtgärder om den upptäcker att åtföljande journaler, dokumentation eller annan information inte motsvarar den verkliga situationen på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån eller djurens verkliga tillstånd eller avsiktligt syftar till att vilseleda den officiella veterinären. Den behöriga myndigheten skall vidta åtgärder mot den livsmedelsföretagare som ansvarar för den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån eller andra inblandade personer. Dessa åtgärder kan särskilt bestå av extra kontroller. Den livsmedelsföretagare som ansvarar för den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån eller andra inblandade personer skall bära kostnaderna för de extra kontrollerna.

KAPITEL III: BESLUT OM LEVANDE DJUR

1. Den officiella veterinären skall kontrollera att livsmedelsföretagarens skyldighet enligt förordning (EG) nr 853/2004 uppfylls för att garantera att djur som tas emot för slakt för att användas som livsmedel är korrekt identifierade. Den officiella veterinären skall se till att djur vars identitet det inte är praktiskt möjligt att fastställa avlivas separat och förklaras otjänliga som livsmedel. Närhelst den officiella veterinären anser det nödvändigt, skall offentlig kontroll genomföras på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån.

2. När det föreligger tungt vägande djurskyddsskäl får hästar slaktas i slakteriet även om den information som krävs enligt lagstiftningen om deras identitet inte har tillhandahållits. Denna information skall dock lämnas innan slaktkroppen får förklaras tjänlig som livsmedel. Dessa krav gäller även i det fall hästar nödslaktas utanför slakteriet.

3. Den officiella veterinären skall kontrollera att livsmedelsföretagarens skyldighet enligt förordning (EG) nr 853/2004 uppfylls för att garantera att djur vars hud, skinn eller päls är i sådant tillstånd att det finns en oacceptabel risk för förorening av köttet under slakten inte skall slaktas för att användas som livsmedel, om de inte rengörs i förväg.

4. Djur som lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött och i allmänhet djur som uppvisar kliniska tecken på systemiska sjukdomar eller fysiskt lidande får inte slaktas för användning som livsmedel. Dessa djur skall avlivas separat, under sådana förhållanden att andra djur eller slaktkroppar inte kan förorenas, och förklaras otjänliga som livsmedel.

5. Slakt av djur som misstänks ha en sjukdom eller som visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa skall uppskjutas. Sådana djur skall genomgå en grundlig undersökning före slakt så att en diagnos kan ställas. Den officiella veterinären kan dessutom besluta att provtagningar och laboratorieundersökningar skall genomföras för att komplettera besiktningen efter slakt. Vid behov skall djuren slaktas separat eller efter övriga djur, och alla nödvändiga försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undvika att annat kött förorenas.

▼C1

6. Djur som kan innehålla resthalter av veterinärmedicinska preparat utöver de nivåer som slås fast enligt gemenskapslagstiftningen, eller resthalter av förbjudna ämnen, skall behandlas enligt direktiv 96/23/EG.

7. Den officiella veterinären skall tillse att de villkor iakttas, enligt vilka djur skall hanteras när de omfattas av ett särskilt utrotnings- eller bekämpningsprogram, under hans eller hennes direkta överinseende, för en särskild sjukdom som brucellos eller tuberkulos eller zoonotiska agens som salmonella. Den behöriga myndigheten skall fastställa på vilka villkor sådana djur får slaktas. Syftet med dessa villkor skall vara att minska risken för att smitta andra djur och kött från andra djur.

8. Djur som överförs till ett slakteri för slakt skall i regel slaktas där. Under exceptionella omständigheter, t.ex. ett allvarligt haveri i slakterianläggningen, får emellertid den officiella veterinären tillåta att djuren flyttas direkt till ett annat slakteri.

KAPITEL IV: BESLUT I DJURSKYDDSFRÅGOR

1. Om bestämmelserna om skydd av djur under slakt eller avlivning inte respekteras, skall den officiella veterinären verifiera att livsmedelsföretagaren omedelbart vidtar nödvändiga åtgärder för att rätta till detta och hindra att det upprepas.

2. Den officiella veterinären skall ha en proportionerlig och progressiv inställning till tvångsåtgärder, från att ge instruktioner till att sakta ned och avbryta produktionen, beroende på problemets art och allvar.

3. I förekommande fall skall den officiella veterinären underrätta övriga behöriga myndigheter om djurskyddsproblemen.

4. Om den officiella veterinären upptäcker att bestämmelserna om skydd av djur under transport inte respekteras, skall han eller hon vidta nödvändiga åtgärder i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning.

5. Om

   a) en officiell assistent utför kontroller av djurskyddet enligt avsnitt III eller IV,

   och

   b) dessa kontroller visar att bestämmelserna om djurskydd inte efterlevs,

   skall den officiella assistenten omedelbart underrätta den officiella veterinären och, vid behov i brådskande fall, vidta de nödvändiga åtgärder som avses i punkterna 1–4 i avvaktan på att den officiella veterinären anländer.

KAPITEL V: BESLUT OM KÖTT

1. Kött skall förklaras otjänligt som livsmedel om det

   a) härrör från djur som inte har genomgått besiktning före slakt, med undantag för nedlagt frilevande vilt,

   b) härrör från djur vars slaktbiprodukter inte har genomgått besiktning efter slakt, om inget annat anges i denna förordning eller förordning (EG) nr 853/2004,

▼C1

c) härrör från djur som har dött före slakt, är dödfödda, ofödda eller har slaktats före sju dagars ålder,

d) härrör från rensning av området kring stickkanalen,

e) härrör från djur som lidit av en sjukdom som är upptagen på OIE:s A-lista eller i förekommande fall på OIE:s B-lista, om inte annat anges i avsnitt IV,

f) härrör från djur som haft en allmänt utbredd sjukdom, såsom allmänt utbredd sepsis, pyemi, toxemi eller viremi,

g) inte uppfyller de mikrobiologiska kriterier enligt gemenskapslagstiftningen som avgör om livsmedel får släppas ut på marknaden,

h) visat sig vara angripet av parasiter, om inte annat anges i avsnitt IV,

i) innehåller restsubstanser eller främmande ämnen utöver de nivåer som anges i gemenskapslagstiftningen. Om relevant nivå överskrids, skall ytterligare analyser göras vid behov,

j) utan att det påverkar mer specifika bestämmelser i gemenskapslagstiftningen, härrör från djur eller slaktkroppar som innehåller resthalter av förbjudna ämnen eller från djur som har behandlats med förbjudna ämnen,

k) består av lever och njurar av djur som är äldre än två år och härrör från områden där genomförandet av planer som godkänts enligt artikel 5 i direktiv 96/23/EG påvisat allmänt utbredd förekomst av tungmetaller i miljön,

l) i strid med lagen har behandlats med dekontaminerande ämnen,

m) i strid med lagen har behandlats med joniserande strålning eller UV-strålning,

n) innehåller främmande föremål (utom, när det gäller vilt, jaktmaterial),

o) överskrider den högsta tillåtna halten av radioaktivitet enligt gemenskapslagstiftningen,

p) uppvisar patofysiologiska förändringar, avvikelser i fråga om konsistens, otillräcklig avblodning (utom för vilt) eller organoleptiska avvikelser, särskilt en uttalad könslukt,

q) härrör från avmagrade djur,

r) innehåller specificerat riskmaterial, förutom sådant som föreskrivs i gemenskapslagstiftningen,

s) är nedsmutsat eller förorenat med fekalier eller annat,

t) består av blod som kan innebära en risk för folkhälsan eller djurhälsan på grund av hälsotillståndet hos det djur som det härrör ifrån eller förorening under slaktprocessen,

u) enligt den officiella veterinärens bedömning, efter att denne gått igenom den relevanta informationen, kan utgöra en risk för människors eller djurs hälsa eller av annan orsak inte är lämpligt som livsmedel.

2. Den officiella veterinären får fastställa villkor för användning av kött från djur som nödslaktats utanför slakteriet.

▼C1

AVSNITT III: ANSVAR OCH KONTROLLFREKVENS

KAPITEL I: OFFICIELLA ASSISTENTER

De officiella assistenterna får bistå den officiella veterinären med alla arbetsuppgifter, dock med följande begränsningar och om inte annat följer av eventuella särskilda bestämmelser i avsnitt IV:

1. När det gäller revisionsuppgifter får de officiella assistenterna endast samla in information om god hygienpraxis och HACCP-baserade förfaranden.

2. När det gäller besiktning före slakt och kontroll av djurskyddet får officiella assistenter endast göra en inledande kontroll av djuren och hjälpa till med rent praktiska arbetsmoment.

3. När det gäller besiktning efter slakt skall den officiella veterinären regelbundet kontrollera de officiella assistenternas arbete och om ett djur nödslaktats utanför slakteriet personligen utföra besiktningen.

KAPITEL II: KONTROLLFREKVENS

1. Den behöriga myndigheten skall sörja för att minst en officiell veterinär är närvarande

   a) på slakterier under hela besiktningen såväl före som efter slakt,

      och

   b) på vilthanteringsanläggningar under hela besiktningen efter slakt.

2. Den behöriga myndigheten får dock anpassa detta tillvägagångssätt i vissa slakterier och vilthanteringsanläggningar som identifierats på grundval av en riskanalys och i enlighet med eventuella kriterier som fastställts i enlighet med artikel 18.3. I sådana fall

   a) behöver den officiella veterinären inte vara närvarande vid besiktningen före slakt på slakteriet om

      i) en officiell veterinär eller en godkänd veterinär genomförde besiktning före slakt vid den jordbruksanläggning varifrån djuret kommer, kontrollerade informationen från livsmedelskedjan och meddelade resultaten av kontrollen till den officiella assistenten vid slakteriet,

      ii) den officiella assistenten vid slakteriet kan kontrollera att informationen från livsmedelskedjan inte antyder några problem för livsmedelssäkerheten och att djurets allmänna hälsotillstånd och djurskyddet är tillfredsställande,

         och

      iii) den officiella veterinären regelbundet kontrollerar att den officiella assistenten genomför sådana kontroller på ett riktigt sätt,

   b) behöver den officiella veterinären inte vara närvarande hela tiden under besiktningen efter slakt, om

      i) en officiell assistent genomför besiktningen efter slakt och lägger undan allt kött som uppvisar förändringar liksom allt annat kött från samma djur,

      ii) den officiella veterinären senare inspekterar allt sådant kött,

         och

      iii) den officiella assistenten dokumenterar sina förfaranden och iakttagelser på ett sätt som gör det möjligt för den officiella veterinären att kontrollera att alla krav uppfylls.

▼C1

När det gäller fjäderfän och hardjur får den officiella assistenten dock kassera kött som uppvisar förändringar och, om inte annat följer av avsnitt IV, behöver den officiella veterinären inte systematiskt inspektera allt sådant kött.

3. Den flexibilitet som nämns i punkt 2 gäller inte i följande fall:

a) Nödslaktade djur.

b) Djur som misstänks ha en sjukdom eller som visar tecken på ett tillstånd som kan inverka menligt på människors hälsa.

c) Nötkreatur från besättningar som inte officiellt har förklarats vara tuberkulosfria.

d) Nötkreatur, får och getter från besättningar som inte officiellt har förklarats vara brucellosfria.

e) Vid utbrott av en sjukdom som är upptagen på OIE:s A-lista eller i förekommande fall på OIE:s B-lista. Detta gäller för djur som är mottagliga för den särskilda sjukdomen i fråga och som kommer från den särskilda region som anges i artikel 2 i rådets direktiv 64/432/EEG ([1]).

f) När strängare kontroller är nödvändiga för att beakta nya sjukdomar eller särskilda sjukdomar som är upptagna på B-listan.

4. När det gäller styckningsanläggningar skall den behöriga myndigheten sörja för att en officiell veterinär eller en officiell assistent är närvarande när köttet hanteras, tillräckligt ofta för att målen i denna förordning skall uppnås.

KAPITEL III: MEDVERKAN AV SLAKTERIPERSONAL

A. SÄRSKILDA ARBETSUPPGIFTER I SAMBAND MED PRODUKTION AV KÖTT FRÅN FJÄDERFÄ OCH HARDJUR

Medlemsstaterna får tillåta att slakteripersonal övertar de uppgifter den officiella assistenten med examensbevis skall utföra vid offentlig kontroll av framställning av kött från fjäderfän och kaniner. Följande villkor gäller för detta:

▼M6

a) Om anläggningen under minst 12 månader har tillämpat god hygienpraxis i enlighet med artikel 4.4 i denna förordning och HACCP-baserade metoder får den behöriga myndigheten tillåta att personal vid anläggningen utför en del av de officiella assistenternas arbetsuppgifter. Ett sådant tillstånd förutsätter att den behöriga myndigheten fått belägg för att personalen har utbildats på samma sätt som de officiella assistenterna för dessas arbetsuppgifter eller för de specifika arbetsuppgifter som tillståndet avser. Denna personal ska vara föremål för den officiella veterinärens övervakning och handledning och ska stå under dennes ansvar. Den officiella veterinären ska i så fall vara närvarande under besiktningen såväl före som efter slakt, och för att förvissa sig om att slakteripersonalen utför sina uppgifter i enlighet med de särskilda krav som den behöriga myndigheten har fastställt, ska den officiella veterinären regelbundet kontrollera utförandet och dokumentera resultaten av dessa kontroller. Om hygiennivån vid företaget sjunker på grund av denna personals arbete, om denna personal inte utför uppgifterna på ett riktigt sätt, eller om den allmänt sett inte utför sina uppgifter på ett sätt som är tillfredsställande enligt den behöriga myndigheten, ska den ersättas av officiella assistenter.

([1]) EGT 121, 29.7.1964, s. 1977/64. Direktivet senast ändrat genom förordning (EG) nr 21/2004 (EUT L 5, 9.1.2004, s. 8).

▼C1

b) Den behöriga myndigheten i medlemsstaten skall fatta principbeslut och från fall till fall besluta om den godkänner tillämpningen av ovanstående system. Om medlemsstaten principiellt beslutar sig för detta system skall den meddela kommissionen detta beslut och de villkor som hänger samman därmed. Livsmedelsföretagen i en medlemsstat som tillämpar det ovan beskrivna systemet får välja om de vill använda det i praktiken. Den behöriga myndigheten får inte tvinga livsmedelsföretagen att införa ovanstående system. Om den behöriga myndigheten inte är övertygad om att livsmedelsföretagen uppfyller kraven skall systemet inte tillämpas i detta företag. För att bedöma detta skall den behöriga myndigheten gå igenom produktions- och inspektionsjournaler, vilken typ av verksamhet som bedrivs vid företaget, hur bestämmelserna hittills uppfyllts, slakteripersonalens sakkunskap, yrkesetik och ansvarskänsla när det gäller livsmedelssäkerhet samt övriga relevanta uppgifter.

B. SÄRSKILDA PROVTAGNINGAR OCH UNDERSÖKNINGAR

Slakteripersonal som genomgått särskild utbildning får under den officiella veterinärens tillsyn och på dennas ansvar utföra särskilda provtagningar och undersökningar när det gäller djur av alla arter.

KAPITEL IV: YRKESKVALIFIKATIONER

A. OFFICIELLA VETERINÄRER

1. Den behöriga myndigheten får endast förordna veterinärer som klarat ett prov som uppfyller kraven i punkt 2 till officiella veterinärer.

2. Den behöriga myndigheten skall ansvara för förberedelserna av provet. Av provet skall det framgå att det finns tillräckliga kunskaper i följande ämnen, beroende på veterinärens bakgrund och kvalifikationer:

a) Nationell lagstiftning och gemenskapslagstiftning om veterinära åtgärder med avseende på livsmedelssäkerhet, djurs hälsa och djurskydd samt farmaceutiska ämnen.

b) Principerna för den gemensamma jordbrukspolitiken, marknadsåtgärder, exportbidrag och spårning av bedrägeri (inklusive det globala sammanhanget: WTO, sanitära och fytosanitära åtgärder, Codex Alimentarius, OIE).

c) Grunderna för bearbetning av livsmedel och i livsmedelsteknik.

d) Principer, upplägg och metoder som används inom ramen för god tillverkningssed och kvalitetsstyrning.

e) Kvalitetsledning före skörd (goda jordbruksmetoder).

f) Främjande och tillämpning av livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet (god hygienpraxis).

g) Principer, upplägg och metoder för riskanalys.

h) Principer, upplägg och metoder när det gäller HACCP, användning av HACCP genom hela livsmedelsproduktionskedjan.

i) Förebyggande och kontroll av livsmedelsburna risker för människors hälsa.

▼C1

j) Populationsdynamik när det gäller infektioner och förgiftningar.

k) Diagnostisk epidemiologi.

l) Övervakningssystem.

m) Revision och lagstadgad bedömning av ledningssystem för livsmedelssäkerhet.

n) Principer om och diagnostisk tillämpning av moderna testmetoder.

o) Informations- och kommunikationsteknik med anknytning till veterinära åtgärder med avseende på folkhälsan.

p) Datahantering och användning av biostatistik.

q) Undersökning av utbrott av livsmedelsburna sjukdomar hos människor.

r) Relevanta aspekter av TSE.

s) Djurskydd vid produktion, transport och slakt.

t) Miljöfrågor med anknytning till livsmedelsproduktion (inklusive avfallshantering).

u) Försiktighetsprincipen och konsumentfrågor.

v) Principer för utbildning av personal som arbetar inom produktionskedjan.

Sökande kan förvärva den kunskap som krävs som en del i den grundläggande veterinärutbildningen, genom vidareutbildning eller genom yrkeserfarenheter som förvärvats efter avlagd veterinärexamen. Den behöriga myndigheten får anordna olika prov anpassade efter sökandenas bakgrund. När den behöriga myndigheten har kontrollerat att en sökande har förvärvat den kunskap som krävs som del i en universitetsexamen eller genom vidareutbildning som lett till en högre akademisk examen får myndigheten dock göra undantag från kravet på prov.

3. Veterinären skall ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.

4. Varje officiell veterinär skall dessutom genomgå en provanställningsperiod med praktisk utbildning på minst 200 timmar innan han eller hon inleder ett självständigt arbete. Under denna period skall den provanställde arbeta under överinseende av befintliga officiella veterinärer i slakterier, styckningsanläggningar, inspektionsplatser för färskt kött och jordbruksanläggning. Utbildningen skall särskilt gälla revision av ledningssystem för livsmedelssäkerhet.

5. Den officiella veterinären skall uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. Den officiella veterinären skall, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.

6. Veterinärer som redan har utsetts till officiella veterinärer skall ha tillräckliga kunskaper om de ämnesområden som anges i punkt 2. I förekommande fall skall de skaffa sig dessa kunskaper genom fortbildning. Den behöriga myndigheten skall fastställa lämpliga bestämmelser i detta avseende.

7. Medlemsstaterna får, oavsett vad som anges i punkterna 1–6, fastställa undantagsbestämmelser för officiella veterinärer som arbetar deltid och är ansvariga för kontroller av hantverksmässiga småföretag.

▼C1

B. OFFICIELLA ASSISTENTER

1. Den behöriga myndigheten får endast utse personer till officiella assistenter om de genomgått en utbildning och klarat ett prov i enlighet med nedanstående krav.

2. Den behöriga myndigheten skall ansvara för förberedelserna av sådana prov. För att få göra dessa prov måste sökandena visa att de har genomgått

   a) en teoretisk utbildning på minst 500 timmar och en praktisk utbildning på minst 400 timmar inom de områden som anges i punkt 5,

   och

   b) sådan ytterligare utbildning som krävs för att officiella assistenter skall kunna utföra sina uppgifter på ett kompetent sätt.

3. Den praktiska utbildning som avses i punkt 2 a skall äga rum vid slakterier och styckningsanläggningar, under tillsyn av en officiell veterinär, samt vid jordbruksanläggningar och andra relevanta anläggningar.

4. Utbildning och prov skall huvudsakligen vara inriktade på rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som genomgått utbildning i någon av de två kategorierna och klarat provet behöver dock endast genomgå en förkortad utbildning för att få göra provet i den andra kategorin. Utbildning och prov skall i förekommande fall omfatta frilevande och hägnat vilt samt hardjur.

5. Utbildning för officiella assistenter skall omfatta, och proven skall bekräfta, kunskaper på följande ämnesområden:

   a) När det gäller jordbruksanläggningar:

      i) Teoretisk del:

         — Kännedom om jordbruksnäringen: organisation, produktionsmetoder och internationell handel osv.

         — Goda djurhållningsmetoder.

         — Grundläggande kunskaper om sjukdomar, särskilt zoonoser, bland annat om virus, bakterier och parasiter.

         — Övervakning av sjukdomar, användning av mediciner och vacciner, restsubstanskontroll.

         — Hygien- och hälsokontroller.

         — Djurskydd på gården och under transport.

         — Miljökrav i byggnader, på gårdar och allmänt.

         — Relevanta lagar och andra författningar.

         — Konsumentfrågor och kvalitetskontroll.

      ii) Praktisk del:

         — Besök på olika typer av jordbruksanläggningar där olika uppfödningsmetoder tillämpas.

         — Besök på produktionsanläggningar.

         — Observation av lastning och lossning av djur.

▼C1

— Laborationer.

— Veterinärkontroller.

— Dokumentation.

b) När det gäller slakterier och styckningsanläggningar:

i) Teoretisk del:

— Kännedom om köttnäringen: organisation, produktionsmetoder, internationell handel samt slakt- och styckningsteknik.

— Grundläggande kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, slakt-, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.

— HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.

— Djurskydd vid avlastningen efter transport och på slakterierna.

— Grundläggande kunskaper i slaktdjurens anatomi och fysiologi.

— Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologi.

— Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologiska anatomi.

— Relevanta kunskaper om TSE och andra viktiga zoonoser och zoonotiska agens.

— Kunskap om metoder och förfaranden vid slakt, inspektion, beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.

— Grundläggande kunskaper i mikrobiologi.

— Besiktning före slakt.

— Trikinundersökning.

— Besiktning efter slakt.

— Administrativa uppgifter.

— Kunskap om relevanta lagar och andra författningar.

— Provtagningsmetoder.

— Bedrägerifrågor.

ii) Praktisk del:

— Identifiering av djur.

— Ålderskontroller.

— Besiktning och bedömning av slaktade djur.

— Besiktning efter slakt på ett slakteri.

— Trikinundersökning.

— Identifiering av olika djurarter genom undersökning av typiska delar av djuren.

— Identifiering av och kommentarer till delar av slaktade djur där förändringar har ägt rum.

— Hygienkontroll, inbegripet revision av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.

▼C1

— Registrering av resultaten av besiktningen före slakt.

— Provtagning.

— Spårbarhet för kött.

— Dokumentation.

6. De officiella assistenterna skall uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. De officiella assistenterna skall, om så är möjligt, årligen delta i vidareutbildning.

7. Personer som redan har utsetts till officiella assistenter skall ha tillräckliga kunskaper om de ämnesområden som anges i punkt 5. I förekommande fall skall de skaffa sig dessa kunskaper genom fortbildning. Den behöriga myndigheten skall fastställa lämpliga bestämmelser i detta avseende.

8. När officiella assistenter endast genomför provtagning och analys i samband med trikinundersökning behöver den behöriga myndigheten emellertid endast säkerställa att de får lämplig utbildning för dessa arbetsuppgifter.

AVSNITT IV: SÄRSKILDA KRAV

KAPITEL I: TAMA NÖTKREATUR

A. NÖTKREATUR YNGRE ÄN SEX VECKOR

Slaktkroppar och slaktbiprodukter av nötkreatur yngre än sex veckor skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

1. Okulär besiktning av skalle och svalg. Anskärning och undersökning av retrofaryngeallymfknutorna (*Lnn. retropharyngiales*). Inspektion av munhåla och svalg. Palpation av tungan. ►M4 ———— ◄

2. Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor. Anskärning och undersökning av bronkial och mediastinallymfknutor (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt, och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt behöver bara göras om lungorna skall användas som livsmedel.

3. Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt, varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.

4. Okulär besiktning av mellangärde.

5. Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknutor (*Lnn. portales*). Palpation och, vid behov, anskärning av dessa lymfknutor.

6. Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Palpation och, vid behov, anskärning av mag- och kröslymfknutor.

7. Okulär besiktning och, vid behov, palpation av mjälte.

8. Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*Lnn. renales*).

▼C1

9. Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

10. Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

B. NÖTKREATUR ÄLDRE ÄN SEX VECKOR

Slaktkroppar och slaktbiprodukter av nötkreatur äldre än sex veckor skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

1. Okulär besiktning av skalle och svalg. Anskärning och undersökning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (*Lnn. mandibulares, retropharyngiales et parotidei*). Undersökning av de yttre tuggmusklerna, i vilka två snitt skall läggas parallellt med underkäken, och de inre tuggmusklerna, som skall anskäras längs med ett enda plan. Tungan skall frigöras så mycket att munhåla och svalg kan okulärbesiktigas i detalj, varefter tungan okulärbesiktigas och palperas. ►M4 ———— ◄

2. Undersökning av luftstrupe och foderstrupe. Okulär besiktning och palpation av lungorna. Anskärning och undersökning av bronkial- och mediastinallymfknutor (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt, och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt behöver bara göras om lungorna skall användas som livsmedel.

3. Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt, varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.

4. Okulär besiktning av mellangärde.

5. Okulär besiktning och palpation av lever och portallymfknutor (*Lnn. portales*). Snitt vid porta hepatis och vid basen av lobus caudatus för att undersöka gallgångarna.

6. Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Palpation och, vid behov, anskärning av mag- och kröslymfknutor.

7. Okulär besiktning och, vid behov, palpation av mjälte.

8. Okulär besiktning av njurar och, vid behov, anskärning av njurar och njurlymfknutor (*Lnn. renales*).

9. Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

10. Okulär besiktning av könsorgan (med undantag för penis, om denna redan kasserats).

11. Okulär besiktning och, vid behov, palpation och anskärning av juver med lymfknutor (*Lnn. supramammarii*). Hos kor skall vardera halvan av juvret öppnas med ett långt snitt ända ned till mjölkcisternerna (*sinus lactiferes*), och juvrets lymfknutor skall anskäras, utom när juvret inte skall användas som livsmedel.

▼C1

KAPITEL II: TAMFÅR OCH TAMGETTER

Slaktkroppar och slaktbiprodukter från får och getter skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

1. Okulär besiktning av skallen efter avhudning och i tveksamma fall undersökning av svalg, munhåla, tunga samt retrofaryngeal- och parotideallymfknutor. Utan att det påverkar djurhälsobestämmelserna är dessa undersökningar inte nödvändiga om den behöriga myndigheten kan garantera att skallen, inklusive tungan och hjärnan, inte kommer att användas som livsmedel.

2. Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor och bronkial- och mediastinallymfknutor (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). I tveksamma fall skall dessa organ och lymfknutor anskäras och undersökas.

3. Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. I tveksamma fall skall hjärtat anskäras och undersökas.

4. Okulär besiktning av mellangärde.

5. Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknutor (*Lnn. portales*). Palpation av lever med lymfknutor. Anskärning av leverns yta mot löpmagen för att undersöka gallgångarna.

6. Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*).

7. Okulär besiktning och, vid behov, palpation av mjälte.

8. Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*Lnn. renales*).

9. Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

10. Okulär besiktning av könsorgan (med undantag för penis, om denna redan kasserats).

11. Okulär besiktning av juver med lymfknutor.

12. Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

KAPITEL III: TAMA HÄSTDJUR

Slaktkroppar och slaktbiprodukter från hästdjur skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

1. Okulär besiktning av skalle och, efter det att tungan frigjorts, av svalg. Palpation och, vid behov, anskärning av mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna (*Lnn. mandibulares, retropharyngiales et parotidei*). Tungan skall frigöras så mycket att munhåla och svalg kan okulärbesiktigas i detalj, varefter tungan okulärbesiktigas och palperas. ►M4 ——————— ◄

2. Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor. Palpation och, vid behov, anskärning av bronkial- och mediastinallymfknutor (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt, och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt är endast nödvändiga om lungorna skall användas som livsmedel.

▼C1

3. Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt, varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.

4. Okulär besiktning av mellangärde.

5. Okulär besiktning, palpation och, vid behov, anskärning av lever och portallymfknutor (*Lnn. portales*).

6. Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Vid behov anskärning av mag- och kröslymfknutor.

7. Okulär besiktning och, vid behov, palpation av mjälte.

8. Okulär besiktning och palpation av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*Lnn. renales*).

9. Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

10. Okulär besiktning av könsorgan hos hingstar (med undantag för penis, om denna redan kasserats) och ston.

11. Okulär besiktning av juver med lymfknutor (*Lnn. supramammarii*) och, vid behov, anskärning av juverlymfknutor.

12. Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas. Ledvätskan skall undersökas.

13. Alla grå och vita hästar skall undersökas avseende melanos och melanomatos genom avlossning av ena bogen och granskning av bogmuskler och boglymfknutor (*Lnn. subrhomboidei*) under skulderbladsbrosket. Njurarna skall friläggas och undersökas efter klyvning.

KAPITEL IV: TAMSVIN

A. BESIKTNING FÖRE SLAKT

1. Den behöriga myndigheten får besluta att svin avsedda för slakt skall besiktigas före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån. Slakten av en grupp svin från en jordbruksanläggning får då endast godkännas om

   a) djuren åtföljs av det hälsointyg som avses i kapitel X, del A,

      och

   b) kraven i punkterna 2–5 är uppfyllda.

2. Besiktningen före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån skall omfatta följande:

   a) Granskning av journaler eller dokumentation vid jordbruksanläggningen, däribland information från livsmedelskedjan.

   b) Undersökningar av svinen för att fastställa om de

      i) lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött eller om enskilda djur eller grupper av djur uppvisar symtom som tyder på att en sådan sjukdom kan förekomma,

      ii) uppvisar störningar när det gäller allmänt beteende eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel,

▼C1

eller

iii) uppvisar tecken på, eller om det finns anledning att misstänka, att de kan innehålla kemiska restsubstanser utöver de nivåer som slagits fast i gemenskapslagstiftningen eller resthalter av förbjudna ämnen.

3. En officiell veterinär eller en godkänd veterinär skall genomföra en besiktning före slakt på jordbruksanläggningen. Svinen skall sändas direkt till slakt och får inte blandas med andra svin.

4. Besiktningen före slakt på slakteriet behöver bara gälla

a) en identitetskontroll av djuren

och

b) en undersökning av att djurskyddsbestämmelserna har följts och av förekomst av tecken på tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa. En officiell assistent får genomföra denna undersökning.

5. Om svinen inte slaktas inom tre dagar efter utfärdandet av det hälsointyg som avses i punkt 1 a gäller följande:

a) Om svinen inte har flyttats från den jordbruksanläggning varifrån de kommer till slakteriet, skall de inspekteras på nytt och ett nytt hälsointyg skall utfärdas.

b) Om svinen redan är på väg till slakteriet, får slakt av dem tillåtas efter en bedömning av skälen till fördröjningen, under förutsättning att en veterinär genomför en ny besiktning av dem före slakt.

B. BESIKTNING EFTER SLAKT

1. Slaktkroppar och slaktbiprodukter av andra svin än de som avses i punkt 2 skall genomgå följande förfaranden för besiktning efter slakt:

a) Okulär besiktning av skalle och svalg. Anskärning och undersökning av mandibularlymfknutorna (*Lnn. mandibulares*). Okulär besiktning av munhåla, svalg och tunga.

b) Okulär besiktning av lungor, luftstrupe och foderstrupe. Palpation av lungor och bronkial- och mediastinallymfknutor (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). Luftstrupen och huvudbronkerna skall öppnas med ett längssnitt, och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel. Dessa snitt behöver inte göras om lungorna inte skall användas som livsmedel.

c) Okulär besiktning av hjärtsäck och hjärta. Hjärtkamrarna skall öppnas med ett längssnitt, varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskärs.

d) Okulär besiktning av mellangärde.

e) Okulär besiktning av lever samt lever- och portallymfknutor (*Lnn. portales*). Palpation av lever med lymfknutor.

f) Okulär besiktning av mag-tarmkanal, krös, mag- och kröslymfknutor (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*). Palpation och, vid behov, anskärning av mag- och kröslymfknutor.

▼C1

g) Okulär besiktning och, vid behov, palpation av mjälte.

h) Okulär besiktning av njurarna. Vid behov anskärning av njurar och njurlymfknutor (*Lnn. renales*).

i) Okulär besiktning av lungsäck och bukhinna.

j) Okulär besiktning av könsorgan (med undantag för penis, om denna redan kasserats).

k) Okulär besiktning av juver med lymfknutor (*Lnn. supramammarii*). Anskärning av juverlymfknutorna hos suggor.

l) Okulär besiktning och palpation av navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

2. Den behöriga myndigheten får på grundval av epidemiologiska eller andra uppgifter från jordbruksanläggningen besluta att slaktsvin som fötts upp under kontrollerade uppfödningsförhållanden i integrerade produktionssystem efter avvänjning endast behöver genomgå okulär besiktning i alla eller några av de fall som anges i punkt 1.

KAPITEL V: FJÄDERFÄ

A. BESIKTNING FÖRE SLAKT

1. Den behöriga myndigheten får besluta att fjäderfä avsedda för slakt skall besiktigas före slakt på den jordbruksanläggning varifrån de kommer. Slakten av en flock fjäderfä från en jordbruksanläggning får då endast godkännas om

a) djuren åtföljs av det hälsointyg som avses i kapitel X, del A,

och

b) kraven i punkterna 2–5 är uppfyllda.

2. Besiktningen före slakt på den jordbruksanläggning som djuren kommer ifrån skall omfatta följande:

a) Granskning av journaler eller dokumentation vid jordbruksanläggningen, däribland information från livsmedelskedjan.

b) Besiktning av en flock fjäderfä för att fastställa om djuren

i) lider av en sjukdom eller ett tillstånd som kan överföras till djur eller människor genom hantering eller förtäring av kött eller uppvisar symtom som tyder på att en sådan sjukdom kan förekomma,

ii) uppvisar störningar när det gäller allmänt beteende eller symtom på sjukdom som kan göra köttet otjänligt som livsmedel,

eller

iii) uppvisar tecken på att de kan innehålla kemiska restsubstanser utöver de nivåer som fastställts i gemenskapslagstiftningen eller resthalter av förbjudna ämnen.

3. En officiell veterinär eller en godkänd veterinär skall genomföra en besiktning före slakt på jordbruksanläggningen.

▼C1

4. Besiktningen före slakt på slakteriet behöver bara gälla

   a) en identitetskontroll av djuren

      och

   b) en undersökning för att avgöra om djurskyddsbestämmelserna har följts och om det förekommer tecken på tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa. Denna undersökning får göras av en officiell assistent.

5. Om fjäderfäna inte slaktas inom tre dagar efter utfärdandet av det hälsointyg som avses i punkt 1 a gäller följande:

   a) Om fjäderfäna inte har flyttats från den jordbruksanläggning varifrån de kommer till slakteriet, skall de inspekteras på nytt, och ett nytt hälsointyg skall utfärdas.

   b) Om fjäderfäna redan är på väg till slakteriet, får slakt av dem tillåtas efter en bedömning av skälen till fördröjningen, under förutsättning att de inspekteras på nytt.

6. Om en besiktning före slakt inte har utförts på jordbruksanläggningen, skall den officiella veterinären genomföra en besiktning av hela flocken vid slakteriet.

7. Om fjäderfäna uppvisar kliniska symtom på sjukdom, får de inte slaktas för användning som livsmedel. Avlivande av dessa fjäderfän på slaktlinjen är dock tillåtet i slutet av den normala slaktprocessen om försiktighetsåtgärder vidtas för att avvärja risken för att patogena organismer sprids och anläggningarna rengörs och desinficeras omedelbart efter avlivning.

8. För fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej (foie gras) och för fjäderfän med senarelagd urtagning som slaktas på den jordbruksanläggning varifrån de kommer skall besiktning före slakt genomföras enligt punkterna 2 och 3. Ett intyg som motsvarar förlagan i del C skall åtfölja de icke urtagna slaktkropparna till slakteriet eller styckningsanläggningen.

B. BESIKTNING EFTER SLAKT

1. Alla fjäderfän skall besiktigas efter slakt i enlighet med avsnitten I och III. Dessutom skall den officiella veterinären personligen göra följande kontroller:

   a) Daglig inspektion av inälvor och kroppskaviteter av ett representativt urval av fjäderfän.

   b) En detaljerad inspektion av ett slumpmässigt urval, från varje flock fjäderfä med samma ursprung, av delar av fjäderfän eller hela kroppar vars kött vid besiktning efter slakt har bedömts vara otjänligt som livsmedel.

   c) Ytterligare nödvändiga undersökningar om det finns skäl att misstänka att köttet från fjäderfäna i fråga skulle kunna vara otjänligt som livsmedel.

2. För fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej (”foie gras”) och för fjäderfän med senarelagd urtagning på den jordbruksanläggning varifrån de kommer skall besiktningen efter slakt omfatta en kontroll av intyget som åtföljer slaktkropparna. När sådana slaktkroppar transporteras direkt från jordbruksanläggningen till styckningsanläggningen, skall besiktningen efter slakt utföras på styckningsanläggningen.

▼C1

C. FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG

HÄLSOINTYG

för fjäderfän avsedda för produktion av ank- eller gåsleverpastej ("foie gras") och för fjäderfän som styckhanterats enligt metoden med senarelagd urtagning på den jordbruksanläggning varifrån de kommer

Behörig myndighet: .....

Nr: .....

1. Identifiering av icke urtagna slaktkroppar

Arter: .....

Antal: .....

2. De icke urtagna slaktkropparnas ursprung

Jordbruksanläggningens adress: .....

3. Destination för de icke urtagna slaktkropparna

De icke urtagna slaktkropparna skall transporteras till följande styckningsanläggning: .....

.....

4. Deklaration

Undertecknad intygar härmed att

— de icke urtagna slaktkroppar som beskrivs ovan härrör från fjäderfän som besiktigats före slakt på ovanstående jordbruksanläggning kl. ..... den ..... (datum) och befunnits vara friska,

— journaler och dokumentation som gäller dessa djur uppfyllde de rättsliga kraven och utgör inget hinder för slakt av dessa fjäderfän.

Utfärdat i .....

(Ort)

den .....

(Datum)

Stämpel

.....

(Den officiella eller godkända veterinärens underskrift)

▼C1

KAPITEL VI: HÄGNADE HARDJUR

Bestämmelserna för fjäderfä skall tillämpas på hägnade hardjur.

KAPITEL VII: HÄGNAT VILT

A. **Besiktning före slakt**

1. Besiktningen före slakt får utföras på den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer när kraven i avsnitt III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 är uppfyllda. I detta fall skall en officiell eller en godkänd veterinär utföra besiktningen före slakt.

2. Besiktningen före slakt på jordbruksanläggningen skall inbegripa granskning av jordbruksanläggningens journaler eller dokumentation, däribland information från livsmedelskedjan.

3. Om besiktning före slakt utförs högst tre dagar innan djuren anländer till slakteriet och om djuren levereras levande till slakteriet, behöver besiktningen före slakt i slakteriet bara gälla

   a) en identitetskontroll av djuren

   och

   b) en undersökning för att avgöra om djurskyddsbestämmelserna har följts och om det förekommer tecken på tillstånd som kan inverka menligt på människors eller djurs hälsa.

4. Levande djur som inspekterats på jordbruksanläggningen skall åtföljas av ett intyg enligt förlagan i kapitel X, del A. Djur som inspekterats och avlivats på jordbruksanläggningen skall åtföljas av ett intyg enligt förlagan i kapitel X, del B.

B. **Besiktning efter slakt**

1. Besiktningen skall omfatta palpation och, om det bedöms nödvändigt, anskärning i de delar av djurkroppen som på något sätt uppvisar förändringar eller som väcker misstanke av andra skäl.

2. Den besiktning efter slakt som anges för nötkreatur, får, tamsvin och fjäderfä skall gälla för motsvarande arter av hägnat vilt.

3. När djuren har avlivats på jordbruksanläggningen, skall den officiella veterinären på slakteriet kontrollera det intyg som åtföljer dem.

KAPITEL VIII: FRILEVANDE VILT

A. **Besiktning efter slakt**

1. Kött av vilt skall besiktigas så snart som möjligt efter ankomsten till vilthanteringsanläggningen.

2. Den officiella veterinären skall beakta det intyg eller den information som lämnats i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004 av den utbildade person som deltog vid jakten av djuret.

3. Vid besiktning efter slakt skall den officiella veterinären genomföra följande:

▼C1

a) En okulär besiktning av slaktkroppen, dess kroppskaviteter och, vid behov, tillhörande organ i syfte att

i) upptäcka eventuella avvikelser från det normala som inte är ett resultat av själva jakten; för detta ändamål får diagnosen grundas på uppgifter från den utbildade personen om djurets beteende före nedläggning,

ii) kontrollera att djuret inte har dött av någon annan orsak än jakt.

Om resultatet av den okulära besiktningen inte möjliggör någon bedömning, skall en mer omfattande laboratorieundersökning utföras.

b) En undersökning avseende organoleptiska avvikelser.

c) Palpation av organ, om det är nödvändigt.

d) Analys, genom provtagning, av restsubstanser som inte är ett resultat av själva jakten, inklusive miljöbetingad förorening, om det finns starka skäl att anta att restsubstanser eller främmande ämnen förekommer. Om en mer omfattande undersökning utförs på grundval av sådana misstankar, skall veterinären vänta tills undersökningen är avslutad innan en bedömning görs av alla djur som har nedlagts under en viss jakt, eller de delar av djuren som misstänks uppvisa samma avvikelser.

e) Undersökning av egenskaper som tyder på att köttet utgör en hälsorisk, bland annat följande:

i) Onormalt beteende eller störning i det levande djurets allmäntillstånd enligt jägarens rapport.

ii) Allmän förekomst av tumörer eller varbölder som påverkar olika inre organ eller muskler.

iii) Artrit, orkit, sjukliga förändringar i lever eller mjälte, inflammation i tarmarna eller navelregionen.

iv) Förekomst av främmande kroppar som inte är ett resultat av själva jakten i kroppskaviteterna, buken, tarmarna eller urinen, när lungsäcken eller bukhinnan är missfärgad (om de berörda inälvorna är tillgängliga).

v) Förekomst av parasiter.

vi) Betydande gasbildning i mag- och tarmkanal, med missfärgning av de inre organen (om dessa inälvor är tillgängliga).

vii) Betydande avvikelser i muskulaturens eller organens färg, konsistens eller lukt.

viii) Gamla, öppna frakturer.

ix) Avmagring och/eller allmänt eller lokalt ödem.

x) Tecken på akuta adherenser mellan organ och lungsäcken eller bukhinnan.

xi) Andra tydliga och omfattande förändringar, t.ex. förruttnelse.

4. Om den officiella veterinären så begär, skall ryggraden och skallen klyvas på längden.

▼C1

5. När det gäller småvilt, som inte omedelbart efter nedläggningen har blivit urtagna, skall den officiella veterinären besiktiga ett representativt urval från samma parti efter slakt. Om man vid besiktningen finner en sjukdom som kan överföras till människor, eller någon av de egenskaper som anges i punkt 3 e, skall den officiella veterinären utföra fler kontroller på hela partiet för att fastställa om det måste förklaras otjänligt som livsmedel eller om varje slaktkropp måste besiktigas individuellt.

6. I tveksamma fall får den officiella veterinären ytterligare skära och besiktiga de delar av slaktkroppen som behövs för att ställa en slutlig diagnos.

B. **Beslut efter kontroller**

Utöver de fall som avses i avsnitt II kapitel V skall kött som vid besiktning efter slakt uppvisar någon av de egenskaper som förtecknas i punkt 3 e i del A förklaras otjänligt som livsmedel.

KAPITEL IX: SPECIFIKA RISKER

A. **Transmissibla spongiforma encefalopatier**

Vid genomförandet av offentlig kontroll avseende TSE skall kraven i förordning (EG) nr 999/2001 och annan relevant gemenskapslagstiftning beaktas.

B. **Dynt**

1. Den besiktning efter slakt som beskrivs i kapitlen I och IV är minimikrav för undersökning avseende förekomst av dynt hos nötkreatur äldre än 6 veckor och hos svin. Dessutom får särskilda serologiska tester användas. När det gäller nötkreatur äldre än 6 veckor är anskärning av tuggmusklerna vid besiktning efter slakt inte obligatorisk om en särskild serologisk test används. Samma gäller nötkreatur äldre än 6 veckor som är uppfödda på en jordbruksanläggning som enligt ett officiellt intyg är fri från dynt.

2. Kött som infekterats av dynt skall förklaras otjänligt som livsmedel. Om djuret inte är allmänt infekterat av dynt, kan emellertid de delar som inte är infekterade förklaras tjänliga som livsmedel efter att ha genomgått en frysbehandling.

C. **Trikinos**

1. Slaktkroppar från svindjur (tama, hägnat vilt och vilt), hästdjur och andra arter som är mottagliga för trikinos skall genomgå en undersökning avseende förekomst av trikiner, i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, om inte annat anges i den lagstiftningen.

2. Kött från djur som infekterats av trikiner skall förklaras otjänligt som livsmedel.

D. **Rots**

1. Vid behov skall hästdjur genomgå en undersökning avseende förekomst av rots. En undersökning av rots skall hos hästdjur omfatta en noggrann undersökning av slemhinnorna i luftstrupen, svalget, näshålan och dess bihålor efter det att huvudet delats i medianplanet och näsans skiljevägg tagits bort.

2. Kött från hästar som konstaterats ha rots skall förklaras otjänligt som livsmedel.

▼C1

E. **Tuberkulos**

1. Om djur reagerar positivt eller oklart på ett tuberkulinprov eller om det finns andra skäl att misstänka infektion skall de slaktas åtskilt från andra djur, och försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undanröja risken för att andra slaktkroppar, slaktlinjen och slakteriets personal smittas ner.

2. Allt kött från djur där besiktningen efter slakt påvisat begränsade tuberkulosskador hos ett antal organ eller områden på slaktkroppen skall förklaras otjänligt som livsmedel. Om det visar sig att tuberkulosskadan är begränsad till lymfknutorna i endast ett organ eller en del av slaktkroppen skall dock endast det angripna organet eller den angripna delen av slaktkroppen förklaras otjänligt som livsmedel.

F. **Brucellos**

1. Om djur reagerar positivt eller oklart på ett test för påvisande av brucellos eller om det finns andra skäl att misstänka infektion skall de slaktas åtskilt från andra djur, och försiktighetsåtgärder skall vidtas för att undanröja risken för att andra slaktkroppar, slaktlinjen och slakteriets personal smittas ner.

2. Kött från djur hos vilka besiktningen efter slakt påvisat skador som tyder på akut infektion av brucellos skall förklaras otjänligt som livsmedel. När det gäller djur som reagerar positivt eller oklart på ett test för påvisande av brucellos skall juver, könsorgan och blod förklaras otjänligt som livsmedel även om inga sådana skador påträffas.

▼C1

KAPITEL X: FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG

A. FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR LEVANDE DJUR

HÄLSOINTYG

för levande djur som transporteras från jordbruksanläggningen till slakteriet

Behörig myndighet: .....

Nr: .....

1. Djurens identitet

Arter: .....

Antal djur: .....

Identitetsmärkning: .....

2. Djurens ursprung

Adress till den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer: .....

Identifiering av gården (*): .....

3. Djurens destination

Djuren sänds till följande slakteri: .....

Transportmedel: .....

4. Övriga upplysningar

.....

5. Deklaration

Undertecknad intygar härmed att

— de djur som beskrivs ovan inspekterades före slakt på ovanstående jordbruksanläggning kl. ..... den ..... (datum) och har befunnits vara friska,

— journaler och dokumentation som gäller dessa djur uppfyllde de rättsliga kraven och utgör inget hinder för slakt av dessa djur.

Utfärdat i .....

(Ort)

den .....

(Datum)

Stämpel

.....

(Den officiella eller godkända veterinärens underskrift)

(*) Ej obligatoriskt.

▼C1

B. FÖRLAGA TILL HÄLSOINTYG FÖR DJUR SLAKTADE PÅ JORDBRUKSANLÄGGNINGEN

HÄLSOINTYG

för djur slaktade på jordbruksanläggningen

Behörig myndighet: .....

Nr: .....

1. Djurens identitet

Arter: .....

Antal djur: .....

Identitetsmärkning: .....

2. Djurens ursprung

Adress till den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer: .....

Identifiering av gården (*): .....

3. Djurens destination

Djuren sänds till följande slakteri: .....

.....

Transportmedel: .....

4. Övriga upplysningar

.....

5. Deklaration

Undertecknad intygar härmed att

— de djur som beskrivs ovan inspekterades före slakt på ovanstående jordbruksanläggning kl. ..... den ..... (datum) och har befunnits vara friska,

— de slaktades på jordbruksanläggningen kl. ..... den ..... (datum) och slakt och avblodning genomfördes korrekt,

— journaler och dokumentation som gäller dessa djur uppfyllde de rättsliga kraven och utgör inget hinder för slakt av dessa djur.

Utfärdat i .....
(Ort)

den .....
(Datum)

Stämpel

.....
(Den officiella eller godkända veterinärens underskrift)

(*) Ej obligatoriskt.

▼C1

BILAGA II

LEVANDE MUSSLOR

KAPITEL I: RÄCKVIDD

Denna bilaga gäller levande musslor och, i tillämpliga delar, levande tagghudingar, levande manteldjur och levande marina snäckor.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROLL AV LEVANDE MUSSLOR FRÅN KLASSIFICERADE PRODUKTIONSOMRÅDEN

A. KLASSIFICERING AV PRODUKTIONSOMRÅDEN OCH ÅTERUTLÄGGNINGSOMRÅDEN

1. Den behöriga myndigheten skall fastställa läget och gränserna för de produktionsområden och återutläggningsområden som den fastställer. Den får, när det är lämpligt, göra detta i samarbete med livsmedelsföretagaren.

2. Den behöriga myndigheten skall klassificera produktionsområden från vilka den godkänner upptagning av levande musslor i tre kategorier efter halten av fekal förorening. Den får, när det är lämpligt, göra detta i samarbete med livsmedelsföretagaren.

3. Den behöriga myndigheten får klassificera områden från vilka upptagning av levande musslor avsedda för direkt konsumtion är tillåten som kategori A-områden. Levande musslor som tas upp från dessa områden skall uppfylla de hälsokrav för levande musslor som fastställs i avsnitt VII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

▼M6

4. Den behöriga myndigheten får som kategori B-områden klassificera områden från vilka levande musslor får tas upp, men endast släppas ut på marknaden som livsmedel efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning så att de hälsokrav som avses i punkt 3 uppfylls. Hos levande musslor från dessa områden får i 90 % av proven gränsvärdet 4 600*E. coli* per 100 g kött och intravalvulär vätska inte överskridas. I resterande 10 % av proven får hos levande musslor gränsvärdet 46 000*E. coli* per 100 g kött och intravalvulär vätska inte överskridas.

Referensmetoden för denna analys är MPN-femrörstest med tre utspädningar enligt ISO 16649-3. Andra metoder får användas om de har validerats mot denna referensmetod i enlighet med kriterierna i EN/ISO 16140.

▼M2

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

▼C1

6. Om den behöriga myndigheten fattar ett principbeslut om att klassificera ett produktions- eller återutläggningsområde skall den

▼C1

a) göra en inventering av de källor till förorening från människor eller djur som kan komma att kontaminera produktionsområdet,

b) undersöka mängden organiska föroreningar som släpps ut under olika tider på året och relatera dem till bland annat säsongsvariationerna i fråga om folkmängd och antal djur i omgivningen, regnmängden och reningen av avfallsvatten,

c) bestämma föroreningarnas rörelsemönster genom batymetri samt genom kartläggning av strömmarna och tidvattencykeln i upptagningsområdet,

och

d) upprätta ett provtagningsprogram för musslor i produktionsområdet. Programmet skall bygga på granskning av kända data och av ett antal prover, med en geografisk spridning av provtagningspunkterna och en provtagningsfrekvens som ger ett så representativt urval som möjligt för analysen av produktionsområdet.

B. ÖVERVAKNING AV KLASSIFICERADE ÅTERUTLÄGGNINGS- OCH PRODUKTIONSOMRÅDEN

1. Klassificerade återutläggnings- och produktionsområden skall övervakas regelbundet för att kontrollera

a) att det inte förekommer några oegentligheter beträffande de levande musslornas ursprung, härkomst och destination,

b) de levande musslornas mikrobiologiska status i relation till produktions- och återutläggningsområdena,

c) eventuell förekomst av toxinproducerande plankton i vattnet i produktions- och återutläggningsområdena och av biotoxiner i levande musslor,

och

d) eventuell förekomst av kemiska föroreningar i levande musslor.

2. För att tillämpa punkt 1 b, 1 c och 1 d skall det upprättas provtagningsplaner för kontroller med jämna mellanrum eller, i händelse av oregelbundna upptagningsperioder, från fall till fall. Den geografiska spridningen av provtagningspunkterna och provtagningsfrekvensen måste ge ett så representativt urval som möjligt för analysen av produktionsområdet.

3. Provtagningsplanerna för kontroll av de levande musslornas mikrobiologiska status måste ta särskild hänsyn till

a) sannolika variationer av halterna av fekal förorening,

och

b) de faktorer som avses i punkt 6 i del A.

4. Provtagningsplanerna för kontroll av eventuell förekomst av toxinproducerande plankton i vattnet i produktions- och återutläggningsområden och av biotoxiner i levande musslor måste ta särskild hänsyn till eventuella variationer beträffande närvaron av plankton som innehåller marina biotoxiner. Provtagningen skall omfatta följande:

a) Regelbunden provtagning för att påvisa förändringar i sammansättning och geografisk fördelning av plankton som innehåller toxiner. Resultat som ger anledning att misstänka att toxin ansamlas i musselkött skall leda till intensiv provtagning.

b) Regelbundna toxicitetskontroller av de musslor från det angripna området som är mest mottagliga för kontaminering.

▼C1

5. Provtagning för analys av toxiner i musslor skall som regel ske en gång per vecka under de perioder då upptagning är tillåten. Frekvensen kan minskas i särskilda områden eller för särskilda typer av musslor om en riskbedömning avseende förekomsten av toxiner eller växtplankton tyder på en mycket liten risk för toxiska episoder. Frekvensen skall ökas om en sådan bedömning tyder på att det inte är tillräckligt med provtagning en gång per vecka. Riskbedömningen skall ses över regelbundet för att bedöma risken för förekomst av toxiner i levande musslor från dessa områden.

6. Om det finns uppgifter om ansamling av toxiner för en grupp arter som förekommer på samma område, kan den art som uppvisar de högsta halterna användas som indikatorart. På så sätt kan alla arter i gruppen användas om toxinhalten hos indikatorarten är lägre än det föreskrivna gränsvärdet. Om toxinhalten i indikatorarten överskrider det föreskrivna gränsvärdet, är upptagning av de övriga arterna tillåten endast om ytterligare analyser av de övriga arterna visar att toxinhalterna i dessa arter ligger under gränsvärdena.

7. När det gäller övervakning av plankton skall urvalet vara representativt för vattenpelaren och ge information om förekomsten av toxiska arter och populationstrender. Om förändringar i toxiska populationer upptäcks som kan leda till toxisk ansamling, skall antingen provtagningsfrekvensen ökas eller områdena avstängas av försiktighetsskäl tills man har fått resultaten av toxinanalyserna.

8. Provtagningsplanerna för kontroll av förekomsten av kemiska föroreningar skall göra det möjligt att upptäcka om de gränsvärden som fastställs i förordning (EG) nr 466/2001 ([1]) har överskridits.

C. BESLUT EFTER ÖVERVAKNINGEN

1. Om resultaten av en provtagning visar att hälsokraven för musslor inte uppfylls eller att musslorna på annat sätt utgör en risk för människors hälsa, skall den behöriga myndigheten stänga produktionsområdet för att förhindra att levande musslor tas upp där. Den behöriga myndigheten får emellertid klassificera om ett produktionsområde som kategori B eller C om det uppfyller de relevanta kriterierna enligt del A och inte innebär någon annan risk för människors hälsa.

2. Den behöriga myndigheten får på nytt öppna stängda produktionsområden endast om hälsokraven för musslor åter uppfyller kraven i gemenskapslagstiftningen. Om den behöriga myndigheten stänger ett produktionsområde på grund av förekomst av plankton eller för höga halter av toxiner i musslor, skall minst två provtagningar i följd som tagits med minst 48 timmars mellanrum visa resultat som ligger under de föreskrivna gränsvärdena innan området åter får öppnas. Den behöriga myndigheten får ta hänsyn till information om trender i fråga om växtplankton när den fattar beslutet. När det finns övertygande belägg för förändringar i toxiciteten i ett visst område och under förutsättning att det finns nya uppgifter om en trend mot minskad toxicitet, kan den behöriga myndigheten besluta att åter öppna ett område där resultaten från en enda provtagning ligger under det föreskrivna gränsvärdet.

D. KOMPLETTERANDE ÖVERVAKNINGSKRAV

1. Den behöriga myndigheten skall övervaka klassificerade produktionsområden där upptagning av musslor är förbjuden eller underkastad särskilda villkor, för att se till att hälsovådliga produkter inte släpps ut på marknaden.

([1]) EGT L 77, 16.3.2001, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 655/2004 (EUT L 104, 8.4.2004, s. 48).

▼C1

2. Utöver den övervakning av produktions- och återutläggningsområden som avses i punkt 1 i del B skall ett kontrollsystem upprättas med laboratorieundersökningar för kontroll av att livsmedelsföretagarna uppfyller kraven för slutprodukten på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Detta kontrollsystem skall särskilt verifiera att halterna av marina biotoxiner och främmande ämnen inte överstiger gränsvärdena och att musslornas mikrobiologiska status inte är hälsovådlig.

E. REGISTRERING OCH UTBYTE AV INFORMATION

Den behöriga myndigheten skall göra följande:

a) Fastställa och uppdatera en förteckning över godkända produktions- och återutläggningsområden, med uppgifter om deras läge och gränser samt klassificering, från vilka levande musslor får tas upp enligt bestämmelserna i denna bilaga. Förteckningen skall delges de personer som berörs av bestämmelserna i denna bilaga, till exempel producenter, upptagare och driftspersonal vid renings- och leveransanläggningar.

b) Omedelbart underrätta de parter som berörs av bestämmelserna i denna bilaga, t.ex. producenter, upptagare och driftspersonal vid renings- och leveransanläggningar, om ett produktionsområdes läge, gränser eller klassificering ändras eller om området stängs tillfälligt eller definitivt.

c) Omgående vidta åtgärder om de kontroller som föreskrivs i denna bilaga visar att produktionsområdet skall stängas eller klassificeras om eller åter kan öppnas.

F. LIVSMEDELSFÖRETAGARES EGENKONTROLL

Vid beslut om klassificering, öppnande eller stängning av produktionsområden kan den behöriga myndigheten ta hänsyn till resultaten av kontroller som utförts av livsmedelsföretagarna eller av de organisationer som företräder livsmedelsföretagarna. I sådana fall krävs det att den behöriga myndigheten har utsett det laboratorium som genomför analysen och, om så är nödvändigt, att provtagningen och analysen genomförts i enlighet med ett protokoll som den behöriga myndigheten och de berörda livsmedelsföretagarna eller den berörda organisationen har enats om.

▼M8

KAPITEL III: OFFENTLIG KONTROLL AV KAMMUSSLOR (*PECTINIDAE*) OCH LEVANDE MARINA SNÄCKOR SOM INTE ÄR FILTRERARE, NÄR DESSA TAGITS UPP UTANFÖR KLASSIFICERADE PRODUKTIONSOMRÅDEN

Offentlig kontroll av kammusslor (*Pectinidae*) och levande marina snäckor som inte är filtrerare, ska när dessa tagits upp utanför klassificerade produktionsområden göras i fiskauktionshallar, leveransanläggningar och anläggningar för bearbetning.

Sådan offentlig kontroll syftar till att övervaka efterlevnaden av de hälsonormer för levande musslor som fastställs i avsnitt VII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 samt efterlevnaden av andra krav i avsnitt VII kapitel IX i bilaga III till den förordningen.

▼C1

BILAGA III

FISKERIPRODUKTER

KAPITEL I: OFFENTLIG KONTROLL AV PRODUKTION OCH UTSLÄPPANDE PÅ MARKNADEN

1. Offentlig kontroll av produktion och utsläppande på marknaden av fiskeriprodukter skall särskilt innefatta följande:

   a) Regelbunden kontroll av hygienförhållanden vid landning och första försäljning.

   b) Regelbundna inspektioner av fartyg och anläggningar på land, bland annat fiskauktionshallar och grossistmarknader, för att särskilt kontrollera

      i) i förekommande fall, att villkoren för godkännande fortfarande uppfylls,

      ii) att fiskeriprodukterna hanteras på rätt sätt,

      iii) att hygien- och temperaturkrav är uppfyllda,

      och

      iv) att kraven på renlighet för anläggningar, inklusive fartyg, och deras installationer och utrustning samt personalhygien uppfylls.

   c) Kontroller av lagrings- och transportförhållanden.

2. Om inte annat följer av punkt 3 gäller dock följande för offentlig kontroll av fartyg:

   a) De får utföras när ett fartyg anlöper en hamn i en medlemsstat.

   b) De skall gälla alla fartyg som landar fiskeriprodukter i gemenskapens hamnar, oavsett vilken flagg fartyget för.

   c) När den offentliga kontrollen utförs av den behöriga myndigheten i den medlemsstat vars flagg fartyget för får kontrollen vid behov utföras till sjöss eller när fartyget ligger i hamn i en annan medlemsstat eller i ett tredjeland.

3. a) Vid en inspektion för godkännande av ett fabriks- eller frysfartyg som för en medlemsstats flagg skall den behöriga myndigheten i den medlemsstat vars flagg fartyget för genomföra inspektionerna på ett sätt som överensstämmer med kraven i artikel 3, i synnerhet tidsfristerna i artikel 3.2. Vid behov får denna behöriga myndighet inspektera fartyget till sjöss eller när det ligger i hamn i en annan medlemsstat eller i ett tredjeland.

   b) När den behöriga myndigheten i den medlemsstat vars flagg fartyget för har beviljat fartyget villkorat godkännande i enlighet med artikel 3, får denna behöriga myndighet uppdra åt en behörig myndighet

      i) i en annan medlemsstat,

      eller

      ii) i ett tredjeland som finns med i en sådan förteckning över tredjeländer från vilka import av fiskeriprodukter är tillåten som har upprättats i enlighet med artikel 11, att genomföra en uppföljningsinspektion för att bevilja ett slutligt godkännande, förlänga det villkorade godkännandet i enlighet med artikel 3.1 b eller se över godkännandet i enlighet med artikel 3.4. Denna behöriga myndighet får vid behov inspektera fartyget till sjöss eller när det ligger i hamn i en annan medlemsstat eller i ett tredjeland.

▼C1

4. När den behöriga myndigheten i en medlemsstat uppdrar åt den behöriga myndigheten i en annan medlemsstat eller i ett tredjeland att genomföra inspektioner för dess räkning i enlighet med punkt 3 skall de båda behöriga myndigheterna avtala om villkoren för inspektionerna. Dessa villkor skall särskilt garantera att den behöriga myndigheten i den medlemsstat vars flagg fartyget för utan dröjsmål får rapporter om resultatet av inspektionerna och om fall där det misstänks att kraven inte uppfylls, så att den kan vidta nödvändiga åtgärder.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROLL AV FISKERIPRODUKTER

Offentlig kontroll av fiskeriprodukter skall minst omfatta följande:

A. ORGANOLEPTISKA UNDERSÖKNINGAR

Organoleptiska stickprover skall tas på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Ett av syftena med dessa stickprover är att verifiera att de krav på färskhet uppfylls som har fastställts i enlighet med gemenskapslagstiftningen. Detta innebär särskilt att på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan verifiera att fiskeriprodukternas färskhet åtminstone överstiger de minimikrav som har fastställts i enlighet med gemenskapslagstiftningen.

B. FÄRSKHETSINDIKATORER

När den organoleptiska undersökningen visar att det råder tvivel om huruvida fiskeriprodukterna är färska, får prover tas för laboratorieundersökningar för bestämning av de totala halterna av flyktiga kvävebaser (TVB-N) och trimetylaminkväve (TMA-N).

Den behöriga myndigheten skall använda de kriterier som fastställs i gemenskapslagstiftningen.

Om den organoleptiska undersökningen ger anledning att misstänka andra tillstånd som skulle kunna påverka människors hälsa, skall lämpliga prover tas för att kontrollera detta.

C. HISTAMIN

Stickprovsundersökningar av histaminhalten skall utföras för att verifiera att de tillåtna halter som fastställs i gemenskapslagstiftningen inte överskrids.

D. RESTSUBSTANSER OCH FRÄMMANDE ÄMNEN

Halterna av restsubstanser och främmande ämnen skall övervakas i enlighet med gemenskapslagstiftningen.

E. MIKROBIOLOGISKA KONTROLLER

När så är nödvändigt skall mikrobiologiska kontroller genomföras i enlighet med de relevanta regler och kriterier som fastställs i gemenskapslagstiftningen.

F. PARASITER

Stickprover skall tas för att kontrollera att gemenskapslagstiftningen om parasiter efterlevs.

▼M6

G. GIFTIGA FISKERIPRODUKTER

Kontroller ska göras för att säkerställa följande:

1. Att fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer inte släpps ut på marknaden: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* och *Canthigasteridae*.

▼M6

2. Att färska, beredda, frysta och bearbetade fiskeriprodukter från fiskar av familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, endast tillåts släppas ut på marknaden i förpackad form och märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten upplysningar om metoderna för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen. Det vetenskapliga namnet och det vanliga namnet ska anges i märkningen.

3. Att fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, t.ex. *Ciguatera* eller andra toxiner som är farliga för människors hälsa inte släpps ut på marknaden. Fiskeriprodukter som härrör från musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor får dock släppas ut på marknaden om de har framställts i överensstämmelse med bestämmelserna i avsnitt VII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 och uppfyller kraven i kapitel V punkt 2 i det avsnittet.

▼C1

KAPITEL III: BESLUT EFTER KONTROLLER

Fiskeriprodukter skall förklaras otjänliga som livsmedel om

1. organoleptiska, kemiska, fysikaliska eller mikrobiologiska undersökningar eller parasitkontroller har visat att de inte följer bestämmelserna i den relevanta gemenskapslagstiftningen,

2. de i sina ätliga delar innehåller främmande ämnen eller restsubstanser som överstiger de gränsvärden som fastställs i gemenskapslagstiftningen eller förekommer i sådana mängder att det beräknade intaget överstiger det för människan acceptabla dags- eller veckointaget,

3. de härrör från

   i) giftiga fiskar,

   ii) fiskeriprodukter som inte uppfyller kraven i punkt G.2 i kapitel II när det gäller biotoxiner,

   eller

   iii) musslor, tagghudingar, manteldjur eller marina snäckor som innehåller marina biotoxiner som sammanlagt överstiger gränsvärdena i förordning (EG) nr 853/2004,

   eller

4. den behöriga myndigheten anser att de kan utgöra en risk för människors eller djurs hälsa eller av annan orsak inte är lämpliga som livsmedel.

▼M4

BILAGA IV

OBEHANDLAD MJÖLK, RÅMJÖLK, MEJERIPRODUKTER OCH RÅMJÖLKSPRODUKTER

KAPITEL I: KONTROLL AV MJÖLK- OCH RÅMJÖLKPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR

1. Djur på mjölk- och råmjölkproduktionsanläggningar skall vara föremål för offentlig kontroll för att man skall kunna verifiera att hälsokraven uppfylls när det gäller produktion av obehandlad mjölk och råmjölk, särskilt djurens hälsotillstånd och användningen av veterinärmedicinska preparat.

   Dessa kontroller får äga rum samtidigt med de veterinärkontroller som utförs i enlighet med gemenskapsbestämmelserna om folkhälsa samt djurs hälsa och djurskydd och får utföras av en godkänd veterinär.

2. Om det finns skäl att misstänka att djurhälsobestämmelserna inte följs, skall djurens allmänna hälsotillstånd granskas.

3. Mjölk- och råmjölkproduktionsanläggningar skall genomgå offentlig kontroll för att verifiera att hygienkraven uppfylls. Denna offentliga kontroll kan omfatta inspektioner och/eller övervakning av de kontroller som utförs av branschorganisationer. Om det visar sig att hygienen är bristfällig skall den behöriga myndigheten kontrollera att lämpliga åtgärder vidtas för att avhjälpa bristerna.

KAPITEL II: KONTROLL AV OBEHANDLAD MJÖLK OCH RÅMJÖLK I SAMBAND MED HÄMTNING

1. När det gäller obehandlad mjölk och råmjölk skall den behöriga myndigheten övervaka de kontroller som utförs i enlighet med avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

2. Om livsmedelsföretagaren inte har avhjälpt bristerna inom tre månader efter den första anmälan till den behöriga myndigheten om att kriterierna när det gäller antal mikroorganismer och/eller somatiskt celltal inte uppfylls, skall leverans av obehandlad mjölk och råmjölk från produktionsanläggningen tillfälligt förbjudas eller, i enlighet med ett särskilt tillstånd eller allmänna instruktioner från den behöriga myndigheten, underkastas sådana krav beträffande dess behandling och användning som är nödvändiga för att skydda folkhälsan. Detta tillfälliga förbud eller dessa krav skall upprätthållas till dess att livsmedelsföretagaren har bevisat att den obehandlade mjölken och råmjölken på nytt uppfyller gällande kriterier.

▼C1

BILAGA V

ANLÄGGNINGAR SOM INTE OMFATTAS AV KRAVET PÅ ATT VARA UPPTAGNA I EN FÖRTECKNING ENLIGT ARTIKEL 12.1

Följande anläggningar i tredjeland behöver inte tas upp i de förteckningar som upprättas och uppdateras enligt artikel 12.4:

1. Anläggningar som hanterar produkter av animaliskt ursprung för vilka det inte fastställs några krav i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

2. Anläggningar som enbart bedriver primärproduktion.

3. Anläggningar som enbart bedriver transportverksamhet.

4. Anläggningar som enbart lagrar produkter av animaliskt ursprung vilka inte kräver temperaturreglerade lagringsförhållanden.

▼C1

BILAGA VI

KRAV PÅ DE INTYG SOM SKALL MEDFÖLJA IMPORTVAROR

1. Den företrädare för den behöriga myndigheten i avsändande tredjeland som utfärdar ett intyg som skall medfölja en sändning med produkter av animaliskt ursprung avsedd för gemenskapen skall underteckna intyget och se till att det är försett med en officiell stämpel. Detta krav gäller för vart och ett av intygets blad om det består av mer än ett blad. När det gäller fabriksfartyg får den behöriga myndigheten tillåta att kaptenen eller en annan befälsperson undertecknar intyget.

▼M4

2. Intygen skall upprättas åtminstone på det eller de officiella språken i den medlemsstat som är bestämmelseland och i den medlemsstat där gränskontrollen äger rum, eller åtföljas av en bestyrkt översättning till det eller de språken. En medlemsstat kan emellertid samtycka till att ett annat officiellt gemenskapsspråk används än medlemsstatens eget eller egna.

▼C1

3. Originalet till intyget skall medfölja sändningarna vid införsel till gemenskapen.

4. Intygen skall bestå av

   a) ett enda pappersark,

      eller

   b) två eller fler sidor som ingår i ett helt och odelbart pappersark,

      eller

   c) flera sidor som är numrerade så att en enskild sida anges som en viss sida i en begränsad följd (t.ex. sidan 2 av 4 sidor).

5. Intygen skall ha ett unikt identifieringsnummer. Om intyget består av flera sidor skall identifieringsnumret stå på varje sida.

6. Intyget skall utfärdas innan den sändning som intyget gäller lämnar den behöriga myndighetens kontroll i det avsändande tredjelandet.