II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2021/1374

af 12. april 2021

om ændring af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ([1]), særlig artikel 10, stk. 1, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsættes der særlige hygiejnebestemmelser for fødevarevirksomhedsledere.

(2) Løbe er et kompleks af enzymer, der anvendes i produktionen af visse oste. Det udvindes af maver af unge drøvtyggere. På grundlag af fødevarevirksomhedsledernes erfaringer bør de specifikke hygiejnebestemmelser for maver til produktion af løbe, jf. afsnit I, kapitel IV, punkt 18, litra a), i bilag III til i forordning (EF) nr. 853/2004, ændres med henblik på at optimere udvindingen af løbe fra ungfår og -geder. Navnlig bør det tillades, at maver kan forlade slagteriet uden at være tømt eller renset.

(3) Den teknologiske udvikling har resulteret i en efterspørgsel efter, at hoveder og fødder fra tamhovdyr kan afhudes eller skoldes og skrabes uden for slagteriet på specialiserede autoriserede virksomheder med henblik på videreforarbejdning af fødevarer. Som en praktisk konsekvens bør det derfor være tilladt at transportere hoveder og fødder af tamhovdyr til sådanne virksomheder på visse betingelser, som sikrer fødevaresikkerheden. Afsnit I, kapitel IV, punkt 18, litra c), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.

(4) I overensstemmelse med artikel 4 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 ([2]) kan embedsdyrlægen ved nødslagtning af tamhovdyr foretage inspektion før slagtning uden for et slagteri. I henhold til afsnit I, kapitel VI, punkt 2, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal en dyrlæge ved nødslagtning foretage inspektion før slagtning. Dette krav bør ændres, så det stemmer overens med artikel 4 i delegeret forordning (EU) 2019/624 og i stedet henviser til embedslægen.

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

([2]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 af 8. februar 2019 om særlige regler for gennemførelse af offentlig kontrol af kødproduktion og for produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 (EUT L 131 af 17.5.2019, s. 1).

(5) Forbedring af dyrevelfærden er et af de tiltag, der foreslås i Kommissionens fra »jord til bord«-strategi ([3]) for et fair, sundt og miljøvenligt fødevaresystem som led i den europæiske grønne pagt. Navnlig ændres mønstre for kødforbruget, samtidig med at Europa-Parlamentet, landbrugerne og forbrugerne i højere grad kræver, at det tillades, at visse tamhovdyr slagtes på oprindelsesbedriften for at undgå eventuelle dyrevelfærdsmæssige hensyn ved indsamling og transport.

(6) Bortset fra ved nødslagtning skal tamhovdyr slagtes på et slagteri, der er autoriseret i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004, for at sikre, at hygiejnebestemmelserne i afsnit I, kapitel II og IV i bilag III til nævnte forordning overholdes. Medlemsstaternes kompetente myndigheder kan i overensstemmelse med samme artikel autorisere mobile slagterier. Disse mobile faciliteter kan placeres på alle passende steder, herunder på landbrug, hvor grupper af raske dyr kan slagtes. Under andre omstændigheder kan transporten af visse dyr medføre en risiko for den, der håndterer dyrene, eller for dyrenes velfærd. Slagtning og afblødning på oprindelsesbedriften bør derfor tillades for et begrænset antal tamkvæg og tamsvin og tamdyr af hestefamilien. En sådan praksis bør være underlagt strenge betingelser for at opretholde en høj fødevaresikkerhed for kød fra disse dyr.

(7) Tamkvæg og tamsvin og tamdyr af hestefamilien, der slagtes på oprindelsesdriften, bør ledsages af et officielt certifikat, som dokumenterer, at hygiejnebestemmelserne for slagtning er blevet overholdt. Et sådant officielt certifikat findes i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ([4]).

(8) Den 27. september 2018 vedtog Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) sin anden videnskabelige udtalelse om fareanalysemetoder for visse små detailforretninger og fødevaredonationer ([5]). I denne udtalelse anbefales frysning på detailniveau som et supplerende redskab til at garantere en sikker omfordeling af fødevarer til folk i nød. Fremme af praksis for sikker fødevaredonation forebygger madspild og bidrager til fødevaresikkerheden i overensstemmelse med Kommissionens »fra jord til bord«-strategi og med strategiens overordnede mål om at etablere et fair, sundt og miljøvenligt fødevaresystem som led i den europæiske grønne pagt. Frysning af fødevarer kan være et vigtigt middel til at sikre sikker omfordeling via fødevarebanker og andre velgørende organisationer. Frysning af kød er i øjeblikket ikke tilladt i handelen mellem detailhandlere, da kød bestemt til indfrysning skal fryses straks efter slagtning eller udskæring, jf. afsnit I, kapitel VII, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, for så vidt angår tamhovdyr, og afsnit II, kapitel V, punkt 5, i nævnte bilag, for så vidt angår fjerkræ og lagomorfer. Frysning af kød bør derfor tillades i handelen mellem detailhandlende på visse betingelser for at sikre en sikker distribution for fødevaredonationer.

(9) I Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 ([6]) defineredes »godkendt dyrlæge«. Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 ([7]) ophævedes forordning (EF) nr. 854/2004, og »embedsdyrlæge« defineredes. Da definitionen af »embedslæge« i forordning (EU) 2017/625 omfatter »godkendt dyrlæge«, bør henvisningerne til »godkendt dyrlæge« i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres til »embedsdyrlæge«.

([3]) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_da.pdf.

([4]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 af 16. december 2020 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 og (EU) 2017/625 for så vidt angår standarddyresundhedscertifikater, officielle standardcertifikater og kombinerede standarddyresundhedscertifikater/officielle standardcertifikater til brug ved indførsel til Unionen og flytning inden for Unionen af sendinger af visse kategorier af dyr og varer samt officiel certificering vedrørende sådanne certifikater og om ophævelse af forordning (EF) nr. 599/2004, gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 og (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EF samt beslutning 2000/572/EF, 2003/779/EF og 2007/240/EF (EUT L 442 af 30.12.2020, s. 1).

([5]) EFSA Journal 2018: 16(11):5432.

([6]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206).

([7]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevare- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol) (EUT L 95 af 7.4.2017, s. 1).

(10) De specifikke hygiejnebestemmelser for produktion og markedsføring af kød fra opdrættede vilde parrettåede hovdyr, jf. afsnit III i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, finder kun anvendelse på kød fra Cervidae eller Suidae. Lignende bestemmelser bør finde anvendelse på kød fra andre opdrættede vilde parrettåede hovdyr, f.eks. lamaer, for at undgå en eventuel risiko for fødevaresikkerheden som følge af ændringer i forbrugsmønstrene på grund af et øget forbrug af denne form for kød.

(11) Kroppe og indvolde fra nedlagt vildtlevende vildt kan transporteres til og opbevares på en indsamlingscentral før transport til en vildthåndteringsvirksomhed. Der bør indføres særlige hygiejnebestemmelser for håndtering og opbevaring af disse kroppe og indvolde på disse indsamlingscentraler for at sikre fødevaresikkerheden ved kødet ved at ændre hygiejnekravene for vildtlevende vildt, jf. afsnit IV i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

(12) Vildtlevende vildt skal transporteres så hurtigt som muligt til en vildthåndteringsvirksomhed efter undersøgelse af en uddannet person, jf. afsnit IV, kapitel II, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, med hensyn til vildtlevende storvildt og i overensstemmelse med samme afsnit, kapitel III, punkt 3 med hensyn til vildtlevende småvildt for at tillade nedkøling inden for en rimelig tid efter nedlæggelsen. Kravet bør også finde anvendelse på vildtlevende vildt, som ikke er blevet undersøgt.

(13) I afsnit VII, kapitel I, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsættes det, at et parti levende toskallede bløddyr, som en fødevarevirksomhedsleder flytter fra en virksomhed til en anden, skal ledsages af et registreringsdokument. For at harmonisere de oplysninger, der kræves i henhold til afsnit VII, kapitel I, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, bør der fastsættes en fælles model for registreringsdokumentet til brug ved flytning af levende toskallede bløddyr fra en virksomhed til en anden. Desuden er det almindelig praksis, at partier af toskallede bløddyr kan sendes til mellemhandlere, og registreringsdokumentet bør derfor også omfatte denne mulighed.

(14) I henhold til afsnit VII, kapitel IV, del A, punkt 1, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, skal levende toskallede bløddyr inden rensning vaskes rene for mudder og andre belægninger med rent vand. For at spare vand bør det ikke være obligatorisk at vaske rene toskallede bløddyr. Afsnit VII, kapitel IV, del A, punkt 1, bør ændres i overensstemmelse hermed.

(15) Levende toskallede bløddyr, der markedsføres, må ikke indeholde marine biotoksiner, der overskrider de grænseværdier, der er fastsat i afsnit VII, kapitel V, punkt 2, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. EFSA har i sin udtalelse om marine biotoksiner i bløddyr — pectenotoksingruppen ([8]) konkluderet, at der ikke foreligger nogen rapporter om skadelige virkninger hos mennesker forbundet med toksiner tilhørende pectenotoksingruppen (PTX). Desuden forekommer pectenotoksiner i bløddyr altid sammen med toksiner i okadainsyregruppen. Henvisningerne til PTX bør derfor udgå af afsnit VII, kapitel V, punkt 2, litra c), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

(16) Artikel 11 i delegeret forordning 2019/624 fastsætter, at klassificering af produktions- og genudlægningsområder ikke er påkrævet for så vidt angår høstning af søpølser, når de kompetente myndigheder foretager offentlig kontrol af sådanne dyr på fiskeauktioner, ekspeditionscentre og forarbejdningsvirksomheder. Afsnit VII, kapitel IX i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres for at tillade høstning af søpølser uden for klassificerede produktions- og genudlægningsområder.

(17) Fartøjer skal være udformet og konstrueret, så fiskevarerne ikke kontamineres med lænsevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer. Ligeledes bør lastrum, tanke eller containere til opbevaring, nedkøling eller frysning af fiskevarer ikke anvendes til andre formål end opbevaring af fiskevarer. Frysefartøjer og køle-/frysetransportskibe bør udstyres med fryseudstyr med tilstrækkelig kapacitet, til at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en løbende proces og med et så kort fryseplateau som muligt for at opnå en kernetemperatur på − 18 °C eller derunder. Lastrum bør ikke anvendes til indfrysning af varer. Kravene til frysnings- og opbevaringsudstyr bør også gælde for køle-/frysehuse på land. Afsnit VIII, kapitel I, del I, og kapitel III, del B, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres.

([8]) https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109.

(18) Efter den seneste svig med hensyn til tun, som først er blevet nedfrosset i saltlage ved – 9 °C, og som var bestemt til konservesindustrien, men som blev omdirigeret til konsum som ferske fiskevarer, bør det i afsnit VIII, kapitel I, del II, punkt 7, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 præciseres, at hele fiskevarer, som først er blevet nedfrosset i saltlage ved – 9 °C, og som er bestemt til konservesindustrien, selv hvis de er nedfrosset yderligere ved – 18 °C, ikke må have anden destination end konservesindustrien.

(19) Lever, rogn og mælke af fiskevarer til konsum skal opbevares i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is, eller nedfryses. Det bør tillades, at lever, rogn og mælke også kan køles under andre forhold end i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is. Afsnit VIII, kapitel I, del II, punkt 6, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres, så lever, rogn og mælke af fiskevarer til konsum også kan køles på anden vis end i is.

(20) Containere, der anvendes til forsendelse eller opbevaring af uemballerede forarbejdede ferske fiskevarer, der opbevares i is, bør være indrettet således, at smeltevandet ikke forbliver i kontakt med fiskevarerne. Det er af hygiejnemæssige årsager vigtigt at præcisere, at smeltevand ikke bør forblive i kontakt med fiskevarerne, og at det bør bortledes. Afsnit VIII, kapitel III, del A, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres for at præcisere, at smeltevand ikke bør forblive i kontakt med fiskevarerne, men bør bortledes.

(21) Særlige hygiejnebestemmelser for frølår i afsnit XI i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 finder kun anvendelse på frølår af arten *Rana* (frøfamilien), jf. definitionen af frølår i punkt 6.1 i bilag I til nævnte forordning. Særlige hygiejnebestemmelser for snegle i nævnte afsnit finder kun anvendelse på landsnegle af arterne *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* og arter af Achatinides-familien, jf. definitionen af snegle i punkt 6.2 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004. Som følge af ændringer i spisevaner fremstilles og markedsføres frølår og snegle af andre arter også på markedet med henblik på konsum. De specifikke hygiejnebestemmelser bør derfor udvides til at omfatte disse arter for at sikre sikkerheden ved fødevarer fremstillet af disse arter.

(22) I afsnit XII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsættes der specifikke temperaturkrav til opbevaring af grever til konsum. Den teknologiske udvikling tillader visse emballeringsmetoder, f.eks. vakuumpakning, for hvilken det ikke er nødvendigt med specifikke temperaturkrav for at sikre sikkerheden af fødevarer af grever. Disse temperaturbetingelser bør derfor udgå, og fødevarevirksomhedslederen bør i stedet sikre sikkerheden ved fødevarer hidrørende fra greverne gennem god hygiejnepraksis og procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, jf. artikel 5 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ([9]).

(23) Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor ændres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

([9]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 12. april 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) Afsnit I ændres således:

a) I kapitel IV foretages følgende ændringer:

i) Punkt 2, litra b), nr. ii) affattes således:

»ii) dyr, der er slagtet på oprindelsesbedriften i overensstemmelse med dette afsnits kapitel VIa eller i overensstemmelse med afsnit III, punkt 3,«.

ii) Punkt 18 affattes således:

»18. Medmindre de er bestemt til anvendelse som animalsk biprodukt, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 *:

a) skal maver skoldes eller renses, dog skal maver bestemt til osteløbeproduktion:

i) kun tømmes, når de stammer fra ungkvæg

ii) ikke nødvendigvis tømmes, skoldes eller renses, når de stammer fra unge får og geder

b) skal tarme tømmes og renses

c) skal hoveder og tæer afhudes eller skoldes og skrabes hvis den kompetente myndighed har givet tilladelse hertil, kan synligt rene hoveder, der ikke indeholder specificeret risikomateriale, jf. artikel 8 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 **, og synligt rene tæer til forarbejdning til fødevarer dog transporteres til og afhudes eller skoldes og skrabes på en autoriseret virksomhed.

_____

* Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter) (EUT L 300 af 14.11.2009, s. 1).

** Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatier (EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1).«

b) I kapitel VI foretages følgende ændringer:

i) Punkt 2 og 3 affattes således:

»2. Dyret skal underkastes inspektion af en embedsdyrlæge før slagtning.

3. Det aflivede og afblødte dyr skal på hygiejnisk vis straks transporteres til slagteriet. Udtagning af mave og tarme, men ikke anden slagtemæssig behandling, kan foretages på stedet under tilsyn af embedsdyrlægen. Indvolde, der fjernes, skal ledsage det aflivede dyr til slagteriet og identificeres som tilhørende dyret.«

ii) Punkt 6 affattes således:

»Det officielle certifikat i kapitel 5 i bilag IV til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 * skal ledsage det slagtede dyr til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format.

_____

* Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 af 16. december 2020 om regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 og (EU) 2017/625 for så vidt angår standarddyresundhedscertifikater, officielle standardcertifikater og kombinerede standarddyresundhedscertifikater/officielle standardcertifikater til brug ved indførsel til Unionen og flytning inden for Unionen af sendinger af visse kategorier af dyr og varer samt officiel certificering vedrørende sådanne certifikater og om ophævelse af forordning (EF) nr. 599/2004, gennemførelsesforordning (EU) nr. 636/2014 og (EU) 2019/628, direktiv 98/68/EF samt beslutning 2000/572/EF, 2003/779/EF og 2007/240/EF (EUT L 442 af 30.12.2020, s. 1).«

c) Følgende indsættes som kapitel VIa efter kapitel VI:

»KAPITEL VIa: SLAGTNING PÅ OPRINDELSESBEDRIFTEN AF TAMKVÆG, BORTSET FRA BISONER, OG TAMSVIN OG TAMDYR AF HESTEFAMILIEN, BORTSET FRA NØDSLAGTNING

Højst tre stykker tamkvæg, bortset fra bisoner, eller højst seks tamsvin eller højst tre tamdyr af hestefamilien må slagtes ved samme lejlighed på oprindelsesbedriften, når den kompetente myndighed har tilladt slagtning i overensstemmelse med følgende krav:

a) Dyrene må ikke transporteres til slagteriet for at undgå, at den, der håndterer dem, udsættes for risiko, og for at undgå skader på dyrene under transporten.

b) Der foreligger en aftale mellem slagteriet og ejeren af det dyr, der er bestemt til slagtning. Ejeren skal skriftligt informere den kompetente myndighed om en sådan aftale.

c) Slagteriet eller ejeren af de dyr, der er bestemt til slagtning, skal informere embedsdyrlægen mindst tre dage før tidspunktet for den planlagte slagtning af dyrene.

d) Den embedsdyrlæge, som foretager inspektionen før slagtning af det dyr, der er bestemt til slagtning, skal være til stede på slagtetidspunktet.

e) Den mobile enhed, som skal anvendes til afblødning og transport af de slagtede dyr til slagteriet, skal muliggøre hygiejnisk håndtering og afblødning af dyrene samt korrekt bortskaffelse af dyrenes blod og skal være en del af et slagteri, der er autoriseret af den kompetente myndighed i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2; den kompetente myndighed kan dog tillade afblødning uden for den mobile enhed, hvis blodet ikke er bestemt til konsum og slagtningen ikke finder sted i restriktionszoner, jf. artikel 4, nr. 41), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 *, eller på virksomheder, som er omfattet af dyresundhedsrestriktioner, jf. forordning (EU) 2016/429 og andre retsakter, der er vedtaget på grundlag heraf.

f) De slagtede og afblødte dyr skal på hygiejnisk vis straks transporteres direkte til slagteriet; udtagning af mave og tarme, men ikke anden slagtemæssig behandling, kan foretages på stedet under tilsyn af embedsdyrlægen; fjernede indvolde skal ledsage det slagtede dyr til slagteriet og identificeres som tilhørende det enkelte dyr.

g) Hvis der går mere end to timer mellem slagtningen af det første dyr og tidspunktet for de slagtede dyrs ankomst til slagteriet, skal de slagtede dyr nedkøles; når klimaforholdene tillader det, er aktiv nedkøling ikke nødvendig.

h) Ejeren af dyret skal på forhånd informere slagteriet om det forventede ankomsttidspunkt for de slagtede dyr, som skal håndteres straks efter ankomst til slagteriet.

i) Ud over de oplysninger om fødevarekæden, som skal fremlægges i overensstemmelse med denne forordnings bilag II, afsnit III, skal det officielle certifikat i kapitel 3 i bilag IV til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ledsage de slagtede dyr til slagteriet eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format.

* Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 af 9. marts 2016 om overførbare dyresygdomme og om ændring og ophævelse af visse retsakter på området for dyresundhed (»dyresundhedsloven«) (EUT L 84 af 31.3.2016, s. 1).«

d) Kapitel VII, punkt 4, affattes således:

»4. Kød til frysning skal straks indfryses, men kan forinden undergå stabilisering i en periode.

De fødevarevirksomhedsledere, der har aktiviteter i detailleddet, kan dog indfryse kød med henblik på omfordeling til fødevaredonationer i overensstemmelse med følgende betingelser:

i) for kød, for hvilket der gælder en »sidste anvendelsesdato«, jf. artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 * inden denne dato udløber

ii) uden unødigt ophold til en temperatur på – 18 °C eller derunder

iii) idet det sikres, at indfrysningsdatoen er dokumenteret og angivet enten på etiketten eller på anden vis

iv) undtagen kød, som har været frosset før (optøet kød), og

v) i overensstemmelse med betingelser for indfrysning og yderligere anvendelse som fødevarer fastsat af de kompetente myndigheder.

* Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).«

2) I afsnit II foretages følgende ændringer:

a) Kapitel V, punkt 5, affattes således:

»5. Kød til frysning skal straks indfryses.

De fødevarevirksomhedsledere, der har aktiviteter i detailleddet, kan dog indfryse kød med henblik på omfordeling til fødevaredonationer i overensstemmelse med følgende betingelser:

i) for kød, for hvilket der gælder en »sidste anvendelsesdato«, jf. artikel 24 i forordning (EU) nr. 1169/2011, inden denne dato udløber

ii) uden unødigt ophold til en temperatur på – 18 °C eller derunder

iii) idet det sikres, at indfrysningsdatoen er dokumenteret og angivet enten på etiketten eller på anden vis

iv) undtagen kød, som har været frosset før (optøet kød) og

v) i overensstemmelse med bestemmelser for indfrysning og yderligere anvendelse som fødevarer fastsat af de kompetente myndigheder.«

b) I kapitel VI foretages følgende ændringer:

i) Punkt 6 udgår.

ii) Punkt 7 affattes således:

»7. Ud over de oplysninger om fødevarekæden, som skal fremlægges i overensstemmelse med denne forordnings bilag II, afsnit III, skal det officielle certifikat i kapitel 3 i bilag IV til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235 ledsage de aflivede dyr til slagteriet eller opskæringsvirksomheden eller sendes på forhånd i et hvilket som helst format.«

3) Afsnit III ændres således:

a) Punkt 1 affattes således:

»1. Bestemmelserne i afsnit I gælder for produktion og markedsføring af kød af opdrættede vilde parrettåede hovdyr, medmindre myndighederne finder dem uhensigtsmæssige.«

b) Punkt 3, litra j), affattes således:

»j) de slagtede dyr ledsages til slagteriet af et af embedsdyrlægen udstedt og underskrevet certifikat, jf. kapitel 3 i bilag IV til gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235, eller det sendes på forhånd i et hvilket som helst format, med en erklæring om, at resultatet af inspektionen før slagtning er tilfredsstillende, og at slagtningen og afblødningen er udført korrekt, og med angivelse af slagtedatoen og -tidspunktet.«

4) Afsnit IV ændres således:

a) Følgende indledning indsættes:

»I dette afsnit forstås ved »indsamlingscentral« en virksomhed til opbevaring af kroppe og indvolde af vildtlevende vildt, inden de transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed.«

b) Kapitel II ændres således:

i) Punkt 4, litra c), affattes således:

»c) Hvis der ikke er en uddannet person til stede, der kan foretage den undersøgelse, der er nævnt i punkt 2, i et bestemt tilfælde, skal hovedet, bortset fra stødtænder, gevirer og horn, og indvoldene, bortset fra maven og tarmene, ledsage kroppen, som skal transporteres til en vildthåndteringsvirksomhed, hurtigst muligt efter aflivningen.«

ii) Punkt 8, litra b), første afsnit, affattes således:

»b) må kun sendes til en vildthåndteringsvirksomhed i en anden medlemsstat, hvis det under transporten til den pågældende vildthåndteringsvirksomhed ledsages af et officielt certifikat, jf. kapitel 2 i bilag II i gennemførelsesforordning (EU) 2020/2235, som er udstedt og underskrevet af en embedsdyrlæge og attesterer, at de i dette kapitel, punkt 4, fastsatte krav for så vidt angår tilgængeligheden af en erklæring, hvor det er relevant, og ledsagelse af relevante dele af kroppen, er opfyldt.«

iii) Følgende tilføjes som punkt 10:

»10. Kroppe og indvolde af vildtlevende storvildt kan transporteres til og opbevares på en indsamlingscentral, inden de sendes til en vildthåndteringsvirksomhed, forudsat at:

a) indsamlingscentralen er enten:

1) registreret hos den kompetente myndighed som en fødevarevirksomhed, der udfører primærproduktion, jf. artikel 4, stk. 2, litra a), når den kun modtager kroppe som første indsamlingscentral, eller

2) autoriseret af den kompetente myndighed som en fødevarevirksomhed, jf. artikel 4, stk. 2, når den modtager kroppe fra andre indsamlingscentraler

b) hvis dyrene er renset, er det forbudt at lægge dyrene i bunker oven på hinanden under transporten og opbevaringen på indsamlingscentralen

c) aflivede dyr straks transporteres til indsamlingscentralen på hygiejnisk vis

d) temperaturbetingelserne i punkt 5 er overholdt

e) opbevaringstiden begrænses til et minimum

f) kroppe og indvolde af vildtlevende storvildt ikke håndteres på anden vis; en uddannet person kan dog foretage en undersøgelse, og indvoldene kan flyttes på de betingelser, der er fastsat i punkt 2, 3 og 4.«

c) I kapitel III foretages følgende ændringer:

i) Punkt 3 affattes således:

»3. Kød fra vildtlevende småvildt kan kun markedsføres, hvis kroppen er transporteret til en vildthåndteringsvirksomhed snarest muligt efter den undersøgelse, der er nævnt i punkt 1, eller hvis der ikke er en uddannet person, som kan udføre undersøgelsen så hurtigt som muligt efter nedlæggelsen.«

ii) Følgende tilføjes som punkt 8:

»8. Kroppe, herunder indvolde, af vildtlevende småvildt kan transporteres til og opbevares på en indsamlingscentral, inden de sendes til en vildthåndteringsvirksomhed, forudsat at:

a) indsamlingscentralen er enten:

1) registreret hos den kompetente myndighed som en fødevarevirksomhed, der udfører primærproduktion, jf. artikel 4, stk. 2, litra a), når den kun modtager kroppe som første indsamlingscentral, eller

2) autoriseret af den kompetente myndighed som en fødevarevirksomhed, jf. artikel 4, stk. 2, når den modtager kroppe fra andre indsamlingscentraler

b) hvis dyrene er renset, er det forbudt at lægge dyrene i bunker oven på hinanden under transporten og opbevaringen på indsamlingscentralen

c) aflivede dyr straks transporteres til indsamlingscentralen på hygiejnisk vis

d) temperaturbetingelserne i punkt 4 er overholdt

e) opbevaringstiden begrænses til et minimum

f) kroppe, herunder indvolde, af vildtlevende småvildt ikke håndteres på anden vis; en uddannet person kan dog foretage en undersøgelse, og indvoldene kan flyttes på de betingelser, der er fastsat i punkt 1 og 2.«

5) I afsnit VII foretages følgende ændringer:

a) I indledningen indsættes følgende som punkt 1a:

»1a. I dette afsnit forstås ved »mellemhandler« en anden fødevarevirksomhedsleder, herunder forhandlere, end den første leverandør, med eller uden lokaler, som udfører sine aktiviteter mellem produktionsområder, genudlægningsområder eller andre virksomheder.«

b) I kapitel I foretages følgende ændringer:

i) Punkt 3 affattes således:

»3. Hvis lederen af en fødevarevirksomhed flytter et parti levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde til et andet, fra et genudlægningsområde til et andet eller fra en virksomhed til en anden, skal partiet ledsages af et registreringsdokument.«

ii) I punkt 4 tilføjes følgende som litra d):

»d) Hvis et parti levende toskallede bløddyr forsendes af en mellemhandler, skal partiet ledsages af et nyt registreringsdokument, der er udfyldt af mellemhandleren. Registreringsdokumentet skal mindst indeholde de i litra a), b) og c) anførte samt følgende oplysninger:

i) mellemhandlerens navn og adresse

ii) ved konditionering eller genneddykning med henblik på opbevaring, start- og slutdatoen og konditioneringsstedet eller genneddykningsstedet

iii) hvis der er foretaget konditionering på et naturligt voksested, skal mellemhandleren bekræfte, at det naturlige voksested, hvor konditioneringen har fundet sted, på konditioneringstidspunktet var klassificeret som et klasse A-produktionsområde til høstning

iv) hvis der er foretaget genneddykning på et naturligt voksested, skal mellemhandleren bekræfte, at det naturlige voksested, hvor genneddykningen har fundet sted, på genneddykningstidspunktet var klassificeret med samme klassificering som det produktionsområde, hvor de levende toskallede bløddyr blev høstet.

v) hvis genneddykningen er foretaget på en virksomhed, skal mellemhandleren bekræfte, at virksomheden på genneddykningstidspunktet var autoriseret. Genneddykningen må ikke forårsage yderligere kontaminering af de levende toskallede bløddyr.

vi) ved gruppering angives oplysninger om arterne, start- og slutdatoen for grupperingen, status for det område, hvor de levende toskallede bløddyr blev høstet, samt om det parti i grupperingen, som altid består af de samme arter, fanget på samme dato og i samme produktionsområde.«

iii) Følgende tilføjes som punkt 8 og 9:

»8. Mellemhandlere skal være:

a) registreret hos den kompetente myndighed som en fødevarevirksomhed, der udfører primærproduktion, jf. artikel 4, stk. 2, litra a), hvis de ikke har lokaler, eller hvis de har lokaler, hvor de kun håndterer, vasker og opbevarer levende toskallede bløddyr ved omgivelsestemperatur uden gruppering eller konditionering, eller

b) autoriseret af den kompetente myndighed som fødevarevirksomhedsleder, jf. artikel 4, stk. 2, hvis de ud over de aktiviteter, der er nævnt i litra a), har et køle-/frysehus, eller de grupperer eller opdeler partier af levende toskallede bløddyr, eller de foretager konditionering eller genneddykning.

9. Mellemhandlere kan modtage levende toskallede bløddyr fra produktionsområder, der er klassificeret som A, B eller C, fra genudlægningsområder eller fra andre mellemhandlere. Mellemhandlere kan sende levende toskallede bløddyr:

a) fra klasse A-produktionsområder til ekspeditionscentre eller en anden mellemhandler

b) fra klasse B-produktionsområder kun til ekspeditionscentre, forarbejdningsvirksomheder eller en anden mellemhandler

c) fra klasse C-produktionsområder til forarbejdningsvirksomheder eller en anden mellemhandler med lokaler.«

c) Kapitel IV, del A, punkt 1, affattes således:

»1. De levende toskallede bløddyr skal inden rensning være fri for mudder og andre belægninger og om nødvendigt vaskes med rent vand.«

d) Kapitel V, punkt 2, ændres således:

a) Litra a) affattes således: »a) for paralytisk skaldyrsgift (PSP) 800 mikrogram saxitoksin-ækvivalenter diHCl pr. kg«.

b) Litra c) affattes således: »c) for det samlede indhold af okadainsyre og dinophysistoksiner 160 mikrogram okadainsyreækvivalenter pr. kg«.

e) Kapitel IX affattes således:

»KAPITEL IX: SÆRLIGE BESTEMMELSER FOR KAMMUSLINGER OG IKKE-FILTRERENDE HAVSNEGLE OG SØPØLSER, DER ER HØSTET UDEN FOR KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

Ledere af fødevarevirksomheder, der høster kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og søpølser uden for de klassificerede produktionsområder eller håndterer sådanne kammuslinger og/eller sådanne havsnegle og/eller søpølser, skal opfylde følgende krav:

1. Kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og søpølser må ikke markedsføres, medmindre de er høstet og behandlet i overensstemmelse med kapitel II, del B, og opfylder normerne i kapitel V som dokumenteret ved et system til egenkontrol hos de fødevarevirksomhedsledere, der driver en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed.

2. Hvis oplysninger fra offentlige overvågningsprogrammer sætter myndighederne i stand til at klassificere høstområderne, eventuelt i samarbejde med fødevarevirksomheder, finder bestemmelserne i kapitel II, del A, som supplement til punkt 1 tilsvarende anvendelse på kammuslinger.

3. Kammuslinger, ikke-filtrerende havsnegle og søpølser må kun markedsføres til konsum gennem en fiskeauktion, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed. Når fødevarevirksomheder håndterer kammuslinger og/eller sådanne havsnegle og/eller søpølser, skal de underrette den kompetente myndighed herom, og ekspeditionscentre skal opfylde de relevante krav i kapitel III og IV.

4. Ledere af fødevarevirksomheder, der håndterer kammuslinger og ikke-filtrerende havsnegle og søpølser, skal opfylde følgende krav:

a) dokumentationskravene i kapitel I, punkt 3-7, hvor dette er relevant. I så fald skal det i registreringsdokumentet klart anføres, i hvilket område, med angivelse af det system, der er anvendt til beskrivelse af koordinaterne, kammuslingerne og/eller de levende havsnegle og/eller de levende søpølser er blevet høstet, eller

b) kravene i kapitel VI, punkt 2, om lukning af alle pakninger af levende kammuslinger, levende havsnegle og levende søpølser, som afsendes til detailsalg, og i kapitel VII om identifikationsmærkning og etikettering.«

f) Følgende tilføjes som kapitel X:

»KAPITEL X: MODEL TIL REGISTRERINGSDOKUMENT FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR, LEVENDE PIGHUDER, LEVENDE SÆKDYR OG LEVENDE HAVSNEGLE

REGISTRERINGSDOKUMENT FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR, LEVENDE PIGHUDER, LEVENDE SÆKDYR OG LEVENDE HAVSNEGLE

Del I — Leverandør

I.1 IMSOC-referencenummer	**I.2 Internt referencenummer**
I.3 Leverandør Navn Adresse Registrerings- eller autorisationsnr. Land ISO-landekode Aktivitet	**I.4 Modtagende fødevarevirksomhedsleder** Navn Adresse Registrerings- eller autorisationsnr. Land ISO-landekode Aktivitet
I.5 Varebeskrivelse **Akvakultur** ☐ Naturlige voksesteder ☐ • KN-kode eller FAO alpha-3-kode | art | mængde | kolli | parti | høstdato | startdato for konditionering | slutdato for konditionering | konditioneringssted| startdato for genneddykning | slutdato for genneddykning |genneddykningssted| startdato for gruppering | slutdato for gruppering | produktionsområde | sundhedsstatus herunder, hvis relevant, høstet i overensstemmelse med artikel 62, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 2019/627	
I.6 Fra genudlægningsområder Ja ☐ Nej ☐ Genudlægningsområde Genudlægningens varighed Startdato Slutdato	**I.7 Fra renseanlæg/ekspeditionscenter** **Auktionshal Ja ☐ Nej ☐** **Autorisationsnummer på renseanlæg/ ekspeditionscenter/auktionshal** **Ankomstdato** **Afsendelsesdato** **Rensningens varighed**
I.8 Fra mellemhandler **Ja ☐ Nej ☐** **Navn** **Adresse** **Registrerings- eller autorisationsnr.** **Land** **ISO-landekode** **Aktivitet** **Ankomstdato** **Afsendelsesdato**	
I.9 Leverandørens erklæring Undertegnede fødevarevirksomhedsleder med ansvar for afsendelse af sendingen erklærer, at de i del I af dette dokument angivne oplysninger efter min bedste overbevisning er fuldstændige og korrekte.	
Dato Underskriverens navn Underskrift	

Del II — Modtagende operatør

II.1 Internt referencenummer (modtagende)
II.2 Den modtagende fødevarevirksomhedsleders erklæring Undertegnede fødevarevirksomhedsleder med ansvar for modtagelse af sendingen erklærer, at sendingen ankom til mine lokaler den [DATO]. Underskriverens navn Underskrift

Forklarende noter

Rubrik	Beskrivelse
	Del I — Leverandør Denne del af dokumentet skal udfyldes af den fødevarevirksomhedsleder, som afsender et parti levende toskallede bløddyr.
I.1	**IMSOC-referencenummer** Den unikke alfanumeriske kode, som er tildelt af IMSOC.
I.2	**Internt referencenummer** Den **afsendende** fødevarevirksomhedsleder kan anvende denne rubrik til at angive et internt referencenummer.
I.3	**Leverandør** Angiv navn og adresse (gade, by og region/provins/stat, som det er relevant), land og ISO-landekode på oprindelsesvirksomheden. For produktionsområder angives det område, som er godkendt af de kompetente myndigheder. For levende kammuslinger, havsnegle eller søpølser angives høstområdets beliggenhed. Angiv i påkommende tilfælde virksomhedens registrerings- eller autorisationsnummer. Angiv aktiviteten bløddyrshøster, renseanlæg, ekspeditionscenter, auktionshal eller formidlingsaktiviteter). Hvis partiet af levende toskallede bløddyr afsendes fra et renseanlæg/ekspeditionscenter, eller hvis kammuslinger og ikke-filtrerede havsnegle og søpølser, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, afsendes fra en fiskeauktion, angives renseanlæggets/ekspeditionscentrets eller fiskeauktionens autorisationsnummer og adresse.
I.4	**Modtagende fødevarevirksomhedsleder** Angiv navn og adresse (gade, by og region/provins/stat, som det er relevant), land og ISO-landekode på bestemmelsesforarbejdningsvirksomheden. Angiv for produktions- eller genudlægningsområder det område, som er godkendt af de kompetente myndigheder. Angiv, hvor det er relevant, virksomhedens registrerings- eller autorisationsnummer. Angiv aktiviteten (bløddyrshøster, renseanlæg, ekspeditionscenter, forarbejdningsvirksomhed eller formidlingsaktiviteter).
I.5	**Varebeskrivelse** Angiv, alt efter hvad der er påkrævet, KN-koden eller alfa-3-FAO-koden, art, mængde, kollitype (poser, i løs vægt osv.), parti, høstdato, start- og slutdato for konditionering (hvis relevant), konditioneringssted (angiv produktionsstedets klassificering og dets geografiske placering eller virksomhedens autorisationsnummer, (hvis relevant), start- og slutdato for genneddykning (hvis relevant), genneddykningssted (angiv produktionsområdets klassificering og dets geografiske placering eller virksomhedens autorisationsnummer (hvis relevant), start- og slutdato for gruppering (hvis relevant), produktionsområde og dets sundhedsstatus (produktionsområdets klassificering, hvis relevant). Hvis de levende toskallede bløddyr er høstet i overensstemmelse med artikel 62, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) 2019/627, skal dette angives udtrykkeligt. Hvis de levende toskallede bløddyr grupperes, skal partiet indeholde toskallede bløddyr af samme art, der er høstet samme dag og i samme produktionsområde. Det ikke relevante overstreges/slettes.
I.6	**Fra genudlægningsområde** Hvis partiet af levende toskallede bløddyr afsendes fra et genudlægningsområde, angives genudlægningsområdet efter den kompetente myndigheds godkendelse samt varigheden af genudlægningen (start- og slutdato).
I.7	**Fra renseanlæg/ekspeditionscenter eller fiskeauktion** Hvis partiet af levende toskallede bløddyr afsendes fra et renseanlæg/ekspeditionscenter, eller hvis kammuslinger og ikke-filtrerede havsnegle og søpølser, der er høstet uden for klassificerede produktionsområder, afsendes fra en auktionshal, angives renseanlæggets/ekspeditionscentrets eller auktionshallens autorisationsnummer og adresse. Hvis partiet afsendes fra et renseanlæg, angives rensningens varighed og dato for ankomst og afsendelse fra renseanlægget. Det ikke relevante overstreges/slettes.

I.8	**Fra mellemhandler** Angiv mellemhandlerens navn og adresse (gade, by og region/provins/stat, som det er relevant), land og ISO-landekode. Angiv, hvis det er relevant, registrerings- eller autorisationsnummeret og aktiviteten.
I.9	**Leverandørerklæring** Angiv dato, underskriverens navn og underskriften.

Del II — Modtagende fødevarevirksomhedsleder

Denne del af dokumentet skal udfyldes af den fødevarevirksomhedsleder, som modtager et parti levende toskallede bløddyr.

II.1	**Internt referencenummer (modtagende)** I denne rubrik kan den modtagende fødevarevirksomhedsleder angive et internt referencenummer.
II.2	**Den modtagende fødevarevirksomhedsleders erklæring** Angiv ankomstdatoen for partiet af levende toskallede bløddyr hos den modtagende fødevarevirksomhedsleder. For en mellemhandler uden lokaler angives datoen for indkøb af partiet. Angiv underskriverens navn og underskriften.«

6) I afsnit VIII foretages følgende ændringer:

a) I kapitel I foretages følgende ændringer:

i) Nr. 1) affattes således:

»1) at fartøjer, der benyttes til at høste fiskevarer i deres naturlige miljø eller til at håndtere eller forarbejde dem efter høsten, og køle-/frysetransportskibe opfylder de strukturelle krav og krav til udstyr, der findes i del I, og«.

ii) I del I.A tilføjes følgende som punkt 5:

»5. Fartøjer skal være udformet og konstrueret, så fiskevarerne ikke forurenes med lænsevand, spildevand, røg, brændstof, olie, smørefedt eller andre uacceptable stoffer. Lastrum, tanke eller containere, der anvendes til opbevaring, køling eller frysning af ubeskyttede fiskevarer, herunder fiskevarer til fremstilling af foder, må ikke anvendes til andre formål end opbevaring, køling eller frysning af disse produkter, herunder også is eller saltlage som anvendes til disse formål. Ved køle-/frysetransportskibe finder bestemmelserne for ubeskyttede fiskevarer anvendelse på alle transporterede varer.«

iii) Del I.C, nr. 1) og 2), affattes således:

»1) have et fryseanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at indfrysning kan ske så hurtigt som muligt i en kontinuerlig proces med et så kort fryseplateau som muligt for at sænke kernetemperaturen til – 18 °C eller derunder

2) have et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til, at fiskevarerne kan opbevares i lastrummene ved en temperatur på – 18 °C eller derunder. Lastrummene må ikke anvendes til nedfrysning, medmindre de opfylder betingelserne i nr. 1), og skal være udstyret med en termograf, der er anbragt på et sted, hvor den let kan aflæses. Temperaturføleren skal være placeret dér, hvor temperaturen i lastrummet er højest,«.

iv) I del I tilføjes følgende som punkt E:

»E. Krav til køle-/frysetransportskibe

Køle-/frysetransportskibe, som transporterer og/eller opbevarer frosne fiskevarer i løs vægt, skal have udstyr, der opfylder kravene for frysefartøjer, jf. punkt C, nr. 2), for så vidt angår deres kapacitet til at holde temperaturen.«

v) Del II, punkt 6, affattes således:

»6. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskevarerne skal vaskes omgående. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, skal fjernes hurtigst muligt og holdes adskilt fra fiskevarer til konsum. Lever, rogn og mælke til konsum skal køles og opbevares i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is eller indfryses.«

vi) Del II, punkt 7, affattes således:

»7. Når hel fisk, hvoraf der skal fremstilles konserves, nedfryses i saltlage, skal fiskevaren bringes ned på en temperatur på – 9 °C eller derunder. Hel fisk, som først blev nedfrosset i saltlage ved en temperatur på – 9 ° C eller derunder, skal anvendes til konserves, selv om den senere nedfryses til en temperatur på – 18 °C. Saltlagen må ikke være en kilde til forurening af fisken.«

b) I kapitel III foretages følgende ændringer:

i) Del A, punkt 4, affattes således:

»4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af uemballerede tilberedte ferske fiskevarer, der opbevares i is, skal sikre, at smeltevandet bortledes og ikke forbliver i kontakt med fiskevarerne.«

ii) Del B affattes således:

»B. BESTEMMELSER FOR FROSNE VARER

Virksomheder på land, der fryser eller opbevarer frosne fiskevarer, skal have udstyr, som er tilpasset til den foretagne aktivitet, og som opfylder kravene til frysefartøjer i afsnit VIII, kapitel I, del I.C, punkt 1 og 2.«

7) I afsnit XI tilføjes følgende som punkt 7 og 8:

»7. Kravene i punkt 1, 3, 4 og 6 finder også anvendelse på alle andre snegle af familierne Helicidae, Hygromiidae eller Sphincterochilidae, når de er bestemt til konsum.

8. Kravene i punkt 1-5 finder også anvendelse på frølår af slægten *Pelophylax* af familien Ranidae, og slægterne *Fejervarya*, *Limnonectes* og *Hoplobatrachus* af familien Dicroglossidae, når de er bestemt til konsum.«

8) Afsnit XII, kapitel II, punkt 5 udgår.