II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2021/1374 VAN DE COMMISSIE

van 12 april 2021

tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad betreffende specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ([1]), en met name artikel 10, lid 1,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven specifieke hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgesteld.

(2) Stremsel is een complex van enzymen dat voor de productie van bepaalde kaassoorten wordt gebruikt. Het wordt uit magen van jonge herkauwers gewonnen. Op basis van de door exploitanten van levensmiddelenbedrijven opgedane ervaring moeten de specifieke hygiënevoorschriften voor magen voor de productie van stremsel, zoals vastgesteld in bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 18, a), bij Verordening (EG) nr. 853/2004, worden gewijzigd om de winning van stremsel bij jonge schapen en geiten te optimaliseren. Met name moeten zulke magen het slachthuis mogen verlaten zonder daarvoor te worden leeggemaakt of schoongemaakt.

(3) Technologische ontwikkelingen hebben geleid tot een toenemende vraag naar het toestaan om kop en poten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren buiten het slachthuis in gespecialiseerde erkende inrichtingen voor verdere verwerking van levensmiddelen te onthuiden of broeien en ontharen. Daarom moeten kop en poten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren onder bepaalde voorwaarden die de voedselveiligheid waarborgen naar deze inrichtingen mogen worden vervoerd. Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 18, c), bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet daarom worden gewijzigd.

(4) Overeenkomstig artikel 4 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie ([2]) mag de officiële dierenarts in het geval van een noodslachting van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren een ante-mortemkeuring buiten een slachthuis uitvoeren. Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 2, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 schrijft voor dat in het geval van een noodslachting een dierenarts een ante-mortemkeuring moet uitvoeren. Dat voorschrift moet worden gewijzigd in overeenstemming met het voorgenoemde artikel 4 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 en moet daarom de officiële dierenarts impliceren.

([1]) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

([2]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie van 8 februari 2019 betreffende specifieke voorschriften voor de uitvoering van officiële controles van de productie van vlees en voor de productie- en de heruitzettingsgebieden van levende tweekleppige weekdieren overeenkomstig Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 131 van 17.5.2019, blz. 1).

(5) Het verbeteren van het dierenwelzijn is een van de acties die in de "van boer tot bord"-strategie voor een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem van de Commissie ([3]), als onderdeel van de Europese Green Deal, worden voorgesteld. Er is met name een verandering in de vleesconsumptiepatronen merkbaar met daarbij een toenemende vraag vanuit het Europees Parlement, landbouwers en consumenten om het slachten van bepaalde als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren op het bedrijf van herkomst toe te staan teneinde mogelijke problemen op het gebied van dierenwelzijn bij het verzamelen en tijdens het vervoer te voorkomen.

(6) Afgezien van bij noodslachting moeten als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht in een slachthuis dat overeenkomstig artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 is erkend, om ervoor te zorgen dat de hygiënevoorschriften van bijlage III, sectie I, hoofdstukken II en IV, bij die verordening worden nageleefd. De bevoegde autoriteiten van de lidstaten kunnen mobiele slachthuizen overeenkomstig dat artikel erkennen. Deze mobiele voorzieningen kunnen worden geplaatst op alle geschikte locaties, met inbegrip van boerderijen, waar groepen gezonde dieren kunnen worden geslacht. In andere omstandigheden kan het vervoer van bepaalde dieren een risico voor de personen die met de dieren in contact komen of voor het welzijn van de dieren met zich meebrengen. Het slachten en verbloeden op het bedrijf van herkomst moet daarom worden toegestaan voor een beperkt aantal als landbouwhuisdier gehouden runderen, varkens en als landbouwhuisdier gehouden eenhoevigen. Aan dergelijke praktijken moeten strikte voorwaarden worden verbonden om een hoog niveau van voedselveiligheid voor het van dergelijke dieren afkomstige vlees te kunnen handhaven.

(7) Als landbouwhuisdier gehouden runderen, varkens en als landbouwhuisdier gehouden eenhoevigen die op het bedrijf van herkomst worden geslacht, moeten vergezeld gaan van een officieel certificaat waaruit blijkt dat aan de hygiënevoorschriften voor de slacht is voldaan. Een dergelijk officieel certificaat is vastgesteld bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie ([4]).

(8) Op 27 september 2018 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) een tweede wetenschappelijk advies uitgebracht over de aanpak van gevarenanalyses voor bepaalde kleine detailhandelszaken en voedseldonaties ([5]). In dat advies wordt aanbevolen om op het niveau van de detailhandel in te vriezen, als aanvullend instrument om de veilige herverdeling van voedsel aan hulpbehoevenden te waarborgen. Het faciliteren van veilige praktijken inzake voedseldonatie voorkomt voedselverspilling en draagt bij tot de voedselzekerheid, in overeenstemming met de doelstellingen van de "van boer tot bord"-strategie van de Commissie en haar algemene doel om een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem tot stand te brengen in het kader van de Europese Green Deal. Het invriezen van voedsel kan een belangrijk middel zijn voor de veilige herverdeling ervan door voedselbanken en andere liefdadigheidsinstellingen. Het invriezen van vlees is momenteel niet toegestaan in het geval van activiteiten tussen detailhandelaars, aangezien vlees dat bestemd is om te worden ingevroren na het slachten of uitsnijden onverwijld moet worden ingevroren, overeenkomstig bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 4, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wat als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren betreft en sectie II, hoofdstuk V, punt 5, van die bijlage wat pluimvee en lagomorfen betreft. Daarom moet het invriezen van vlees in het geval van activiteiten tussen detailhandelaars onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan om de veilige distributie van voedseldonaties te waarborgen.

(9) Bij Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad ([6]) is de definitie van "erkende dierenarts" geïntroduceerd. Bij Verordening (EG) nr. 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad ([7]) werd Verordening (EG) 854/2004 ingetrokken en is de definitie van "officiële dierenarts" vastgesteld. Aangezien de definitie van "officiële dierenarts" in Verordening (EU) 2017/625 die van "erkende dierenarts" omvat, moet in bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 in plaats van naar "erkende dierenarts" naar "officiële dierenarts" worden verwezen.

([3]) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020DC0381

([4]) Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie van 16 december 2020 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van de Verordeningen (EU) 2016/429 en (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft modellen van diergezondheidscertificaten, modellen van officiële certificaten en modellen van diergezondheids-/officiële certificaten, voor de binnenkomst in de Unie en verplaatsingen binnen de Unie van zendingen van bepaalde categorieën dieren en goederen, en officiële certificering met betrekking tot dergelijke certificaten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 599/2004, Uitvoeringsverordeningen (EU) nr. 636/2014 en (EU) 2019/628, Richtlijn 98/68/EG en de Beschikkingen 2000/572/EG, 2003/779/EG en 2007/240/EG (PB L 442 van 30.12.2020, blz. 1).

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

([6]) Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206).

([7]) Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de Richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles) (PB L 95 van 7.4.2017, blz. 1).

(10) De specifieke hygiënevoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vlees van evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren in sectie III van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn alleen van toepassing op vlees van Cervidae of Suidae. Soortgelijke voorschriften moeten gelden voor vlees van andere evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren zoals lama's, om een mogelijk voedselveiligheidsrisico door veranderende consumptiepatronen als gevolg van een toegenomen consumptie van dergelijk vlees te voorkomen.

(11) De karkassen en ingewanden van gejaagd wild mogen worden vervoerd naar en opgeslagen in een verzamelcentrum voordat zij naar een wildbewerkingsinrichting worden vervoerd. Om de voedselveiligheid van dat vlees te waarborgen, moeten specifieke hygiënevoorschriften voor het hanteren en de opslag van deze kadavers en ingewanden in dergelijke verzamelcentra worden vastgesteld door de hygiënevoorschriften voor vrij wild in sectie IV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 te wijzigen.

(12) Vrij wild moet zo snel mogelijk naar een wildbewerkingsinrichting worden vervoerd na onderzoek door een gekwalificeerde persoon, overeenkomstig bijlage III, sectie IV, hoofdstuk II, punt 3, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wat grof vrij wild betreft en hoofdstuk III, punt 3, van die sectie wat klein vrij wild betreft, zodat het binnen een redelijke tijd na het doden kan worden gekoeld. Dat voorschrift moet ook gelden voor vrij wild wanneer geen onderzoek heeft plaatsgevonden.

(13) In bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 3, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 is bepaald dat wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, die partij vergezeld moet gaan van een registratiedocument. Om de op grond van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 4, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vereiste gegevens te harmoniseren, moet een gemeenschappelijk model van het registratiedocument voor de verplaatsing van levende tweekleppige weekdieren tussen inrichtingen worden vastgesteld. Bovendien is het een gangbare praktijk dat partijen tweekleppige weekdieren naar tussenhandelaars worden verzonden. Daarom moet deze mogelijkheid ook in het registratiedocument worden opgenomen.

(14) Overeenkomstig bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, deel A, punt 1, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten levende tweekleppige weekdieren met schoon water van slik en andere vervuiling worden ontdaan voordat met de zuivering wordt begonnen. Om water te besparen, mag het wassen van schone tweekleppige weekdieren echter niet verplicht zijn. Sectie VII, hoofdstuk IV, deel A, punt 1, moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(15) Levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht, mogen geen mariene biotoxines bevatten die de in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde maximumwaarden overschrijden. De EFSA is in haar advies over mariene biotoxines in weekdieren — groep pectenotoxines ([8]) (PTX's) tot de conclusie gekomen dat er geen meldingen zijn van schadelijke effecten bij de mens in verband met toxines uit de pectenotoxinegroep. Bovendien gaan PTX's in schaaldieren altijd samen met toxines uit de okadazuurgroep. Daarom moet de verwijzing naar PTX's in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 2, c), bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden geschrapt.

(16) In artikel 11 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 is bepaald dat de indeling van productie- en heruitzettingsgebieden niet verplicht is met betrekking tot het verzamelen van Holothuroidea wanneer de bevoegde autoriteiten officiële controles van deze dieren uitvoeren in visveilingen, verzendcentra en verwerkingsinrichtingen. Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet worden gewijzigd om het verzamelen van Holothuroidea buiten de ingedeelde productie- en heruitzettingsgebieden toe te staan.

(17) Vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat visserijproducten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen. Daarnaast mogen ruimen, tanks of containers die voor het opslaan, koelen of invriezen van visserijproducten worden gebruikt, niet voor andere doeleinden dan de opslag van visserijproducten worden gebruikt. Vriesvaartuigen en reeferschepen moeten zijn uitgerust met een vriesinstallatie die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen om een kerntemperatuur van ten hoogste — 18 °C te bereiken. Opslagruimen mogen niet voor invriezen worden gebruikt. Voor koelhuizen aan land moeten dezelfde voorschriften voor vries- en opslagapparatuur gelden. Deel I van hoofdstuk I en deel B van hoofdstuk III van bijlage III, sectie VIII, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

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

(18) Naar aanleiding van recente fraude met tonijn die aanvankelijk bij — 9 °C in pekel werd ingevroren en bestemd was voor de conservenindustrie maar in plaats daarvan voor consumptie als verse visserijproducten werd aangeboden, moet in bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 7, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden verduidelijkt dat hele visserijproducten die aanvankelijk in pekel zijn ingevroren bij een temperatuur van — 9 °C en bestemd zijn voor de conservenindustrie, zelfs indien zij verder worden ingevroren bij een temperatuur van — 18 °C, geen andere bestemming dan de conservenindustrie mogen hebben.

(19) Levers, kuit en hom van voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten moeten onder ijs worden bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of moeten worden ingevroren. Het is passend toe te staan dat levers en kuit ook onder andere omstandigheden dan onder ijs worden gekoeld, bij een temperatuur die die van smeltend ijs benadert. Daarom moet bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, deel II, punt 6, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd zodat levers en kuit van voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten niet alleen onder ijs, maar ook onder andere koelomstandigheden mogen worden gekoeld.

(20) Het is passend dat de voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater niet met visserijproducten in contact blijft. Met het oog op de hygiëne is het belangrijk te verduidelijken dat smeltwater niet alleen niet in contact met visserijproducten mag blijven, maar moet worden afgevloeid. Daarom moet bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, deel A, punt 4, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd om te verduidelijken dat smeltwater niet alleen niet met visserijproducten in contact mag blijven, maar moet worden afgevloeid.

(21) De specifieke hygiënevoorschriften voor kikkerbilletjes in sectie XI van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 zijn alleen van toepassing op kikkerbilletjes van de soorten Rana (familie Ranidae) overeenkomstig de definitie van kikkerbilletjes in bijlage I, punt 6.1, bij die verordening. De specifieke hygiënevoorschriften voor slakken in die sectie zijn alleen van toepassing op terrestrische buikpotigen van de soorten *Helix pomatia Linné*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* en tot de Achatinidae behorende soorten overeenkomstig de definitie van slakken in bijlage I, punt 6.2, bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Als gevolg van veranderende eetgewoonten worden ook kikkerbilletjes en slakken van andere soorten geproduceerd en in de handel gebracht voor menselijke consumptie. De specifieke hygiënevoorschriften moeten daarom worden uitgebreid tot deze soorten, om de veiligheid van van deze soorten afkomstige levensmiddelen te waarborgen.

(22) Bijlage III, sectie XII, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat specifieke temperatuurvoorschriften voor de opslag van voor menselijke consumptie bestemde kanen. Technologische ontwikkelingen hebben bepaalde verpakkingstechnieken mogelijk gemaakt, zoals vacuümverpakking die de specifieke temperatuurvoorschriften om de veiligheid van van kanen afkomstige levensmiddelen te waarborgen overbodig maken. Deze temperatuurvoorschriften moeten daarom worden geschrapt, terwijl de exploitant van een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad ([9]) zorg moet dragen voor de veiligheid van van kanen afgeleide levensmiddelen door goede hygiënepraktijken en -procedures op basis van de beginselen van risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) toe te passen.

(23) Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

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

([9]) Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1).

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

Gedaan te Brussel, 12 april 2021.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

1) Sectie I wordt als volgt gewijzigd:

a) Hoofdstuk IV wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 2, b), ii), wordt vervangen door:

"ii) dieren die overeenkomstig hoofdstuk VI bis van deze sectie of sectie III, punt 3, op het bedrijf van herkomst zijn geslacht;";

ii) punt 18 wordt vervangen door:

"18. Tenzij zij bestemd zijn voor gebruik als dierlijke bijproducten overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad *, moeten:

a) magen worden gebroeid of schoongemaakt; wanneer de magen echter bestemd zijn voor de productie van stremsel:

i) hoeven zij in het geval van jonge runderen enkel te worden leeggemaakt;

ii) hoeven zij in het geval van jonge schapen en geiten niet te worden leeggemaakt, gebroeid of schoongemaakt;

b) darmen worden geledigd en schoongemaakt,

c) koppen en poten worden gevild of gebroeid en onthaard; wanneer de bevoegde autoriteit daar echter toestemming voor geeft, mogen de koppen die duidelijk schoon zijn, wanneer die geen gespecificeerd risicomateriaal bevatten overeenkomstig artikel 8 van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad **, en poten die duidelijk schoon zijn, en bestemd zijn voor verwerking tot levensmiddelen, vervoerd worden naar en gevild of gebroeid en onthaard worden in een erkende inrichting.

---

* Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten) (PB L 300 van 14.11.2009, blz. 1).

** Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën (PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1).";

b) hoofdstuk VI wordt als volgt gewijzigd:

i) de punten 2 en 3 worden vervangen door:

"2. De officiële dierenarts moet een antemortemkeuring van het dier verrichten.

3. Het geslachte en verbloede dier is zonder nodeloos uitstel onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd. Maag en darmen mogen ter plaatse onder toezicht van de officiële dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslachting. Verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van dat dier.";

ii) punt 6 wordt vervangen door:

"Het officiële certificaat van bijlage IV, hoofdstuk 5, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie * wordt samen met het geslachte dier naar het slachthuis gebracht of van tevoren verzonden in welke vorm dan ook.

---

* Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie van 16 december 2020 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van de Verordeningen (EU) 2016/429 en (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft modellen van diergezondheidscertificaten, modellen van officiële certificaten en modellen van diergezondheids-/officiële certificaten, voor de binnenkomst in de Unie en verplaatsingen binnen de Unie van zendingen van bepaalde categorieën dieren en goederen, en officiële certificering met betrekking tot dergelijke certificaten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 599/2004, Uitvoeringsverordeningen (EU) nr. 636/2014 en (EU) 2019/628, Richtlijn 98/68/EG en de Beschikkingen 2000/572/EG, 2003/779/EG en 2007/240/EG (PB L 442 van 30.12.2020, blz. 1).";

c) na hoofdstuk VI wordt het volgende hoofdstuk VI bis ingevoegd:

"HOOFDSTUK VI BIS ANDERE SLACHT OP HET BEDRIJF VAN HERKOMST VAN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN RUNDEREN, MET UITZONDERING VAN BIZONS, EN VARKENS EN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN EENHOEVIGEN DAN NOODSLACHTINGEN

Ten hoogste drie als landbouwhuisdier gehouden runderen, met uitzondering van bizons, of ten hoogste zes als landbouwhuisdier gehouden varkens of ten hoogste drie als landbouwhuisdier gehouden eenhoevigen mogen bij dezelfde gelegenheid op het bedrijf van herkomst worden geslacht, mits de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven overeenkomstig de volgende voorschriften:

a) de dieren kunnen niet naar het slachthuis vervoerd worden vanwege een mogelijk risico voor de personen die met de dieren in contact komen en om te voorkomen dat de dieren tijdens het vervoer letsel oplopen;

b) het slachthuis en de eigenaar van het voor de slacht bestemde dier hebben een overeenkomst gesloten; de eigenaar moet de bevoegde autoriteit schriftelijk van een dergelijke overeenkomst in kennis stellen;

c) het slachthuis of de eigenaar van de voor de slacht bestemde dieren moet de officiële dierenarts ten minste drie dagen van tevoren in kennis stellen van de datum en het tijdstip van de voorgenomen slacht;

d) de officiële dierenarts die de antemortemkeuring van het voor de slacht bestemde dier verricht, moet bij het slachten aanwezig zijn;

e) de voor het verbloeden en het vervoer van de geslachte dieren naar het slachthuis te gebruiken mobiele eenheid moet het hygiënisch hanteren en verbloeden van de dieren mogelijk maken, alsmede de correcte verwijdering van hun bloed en moet deel uitmaken van een slachthuis dat overeenkomstig artikel 4, lid 2, door de bevoegde autoriteit is erkend; de bevoegde autoriteit mag evenwel verbloeding buiten de mobiele eenheid toestaan indien het bloed niet voor menselijke consumptie bestemd is en het slachten niet plaatsvindt in beperkingszones als gedefinieerd in artikel 4, punt 41, van Verordening (EU) 2016/429 van het Europees Parlement en de Raad * of inrichtingen waar overeenkomstig Verordening (EU) 2016/429 en de op basis daarvan vastgestelde handelingen veterinairrechtelijke beperkingen gelden;

f) de geslachte en verbloede dieren moeten zonder nodeloos uitstel onder hygiënische omstandigheden rechtstreeks naar het slachthuis worden vervoerd; maag en darmen mogen ter plaatse onder toezicht van de officiële dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslachting; verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van het afzonderlijke dier;

g) indien er tussen de slacht van het eerste dier en de aankomst bij het slachthuis van de geslachte dieren meer dan twee uur verstrijkt, moeten de geslachte dieren gekoeld worden; actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten;

h) de eigenaar van het dier moet het slachthuis vooraf in kennis stellen van het geplande tijdstip van aankomst van de geslachte dieren, die na aankomst in het slachthuis onverwijld moeten worden gehanteerd;

(i) naast de informatie over de voedselketen die overeenkomstig sectie III van bijlage II bij deze verordening moet worden ingediend, moet het in bijlage IV, hoofdstuk 3, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 vastgestelde officiële certificaat samen met de geslachte dieren naar het slachthuis worden gebracht of van tevoren worden verzonden in welke vorm dan ook.

---

* Verordening (EU) 2016/429 van het Europees Parlement en de Raad van 9 maart 2016 betreffende overdraagbare dierziekten en tot wijziging en intrekking van bepaalde handelingen op het gebied van diergezondheid („diergezondheidswetgeving") (PB L 84 van 31.3.2016, blz. 1).".

d) in hoofdstuk VII wordt punt 4 vervangen door:

"4. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een activiteit met betrekking tot de detailhandel uitvoeren, mogen vlees evenwel met het oog op latere herverdeling als voedseldonaties overeenkomstig de volgende voorwaarden invriezen:

i) in het geval van vlees waarvoor overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad * een uiterste consumptiedatum is toegepast, vóór het verstrijken van die datum;

ii) onverwijld tot een temperatuur van — 18 °C of lager;

iii) er wordt voor gezorgd dat de datum van invriezing wordt gedocumenteerd en op het etiket of op andere wijze wordt vermeld;

iv) vlees dat eerder bevroren is geweest (ontdooid vlees) is, wordt uitgesloten, en

v) overeenkomstig de door de bevoegde autoriteiten gestelde voorwaarden voor invriezing en verder gebruik als levensmiddel.

---

* Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad, en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).".

2) Sectie II wordt als volgt gewijzigd:

a) in hoofdstuk V wordt punt 5 vervangen door:

"5. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een activiteit met betrekking tot de detailhandel uitvoeren, mogen vlees evenwel met het oog op latere herverdeling als voedseldonaties overeenkomstig de volgende voorwaarden invriezen:

i) in het geval van vlees waarvoor overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 een uiterste consumptiedatum is toegepast, vóór het verstrijken van die datum;

ii) onverwijld tot een temperatuur van — 18 °C of lager;

iii) er wordt voor gezorgd dat de datum van invriezing wordt gedocumenteerd en op het etiket of op andere wijze wordt vermeld;

iv) vlees dat eerder bevroren is geweest (ontdooid vlees) is, wordt uitgesloten, en

v) overeenkomstig de door de bevoegde autoriteiten gestelde voorwaarden voor invriezing en verder gebruik als levensmiddel.";

b) hoofdstuk VI wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 6 wordt geschrapt;

ii) punt 7 wordt vervangen door:

"7. Naast de informatie over de voedselketen die overeenkomstig sectie III van bijlage II bij deze verordening moet worden ingediend, moet het in bijlage IV, hoofdstuk 3, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 vastgestelde officiële certificaat samen met het geslachte dier naar het slachthuis of de uitsnijderij worden gebracht of van tevoren worden verzonden in welke vorm dan ook.".

3) sectie III wordt als volgt gewijzigd:

a) punt 1 wordt vervangen door:

"1. De bepalingen van sectie I zijn van toepassing op de productie en het in de handel brengen van vlees van evenhoevige gekweekte wilde zoogdieren, tenzij deze door de bevoegde autoriteit ongeschikt worden geacht.";

b) punt 3, j), wordt vervangen door:

"j) het door de officiële dierenarts afgegeven en ondertekende officiële certificaat van bijlage IV, hoofdstuk 3, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235, waarmee het gunstige resultaat van de antemortemkeuring alsmede een correcte slachting en bloeding en datum en tijdstip van de slachting worden gestaafd, wordt samen met het geslachte dier naar het slachthuis gebracht of van tevoren verzonden in welke vorm dan ook.".

4) Sectie IV wordt als volgt gewijzigd:

a) de volgende inleidende zin wordt toegevoegd:

"Voor de toepassing van deze sectie wordt onder "verzamelcentrum" een inrichting verstaan waar de karkassen en ingewanden van vrij wild worden opgeslagen voordat zij naar een wildbewerkingsinrichting worden vervoerd.";

b) hoofdstuk II wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 4, c), wordt vervangen door:

"c) Indien in een specifiek geval geen gekwalificeerd persoon beschikbaar is om het in punt 2 bedoelde onderzoek te verrichten, moeten de kop, behalve de slagtanden, geweien en horens, en alle ingewanden behalve maag en darmen zo spoedig mogelijk na het doden naar een wildverwerkingsinrichting worden vervoerd.";

ii) in punt 8, b), wordt de eerste alinea vervangen door:

"b) alleen naar een wildbewerkingsinrichting in een andere lidstaat worden verzonden wanneer het tijdens het vervoer naar die wildbewerkingsinrichting vergezeld gaat van een door de officiële dierenarts afgegeven en ondertekend officieel certificaat overeenkomstig bijlage II, hoofdstuk 2, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie, waarin wordt verklaard dat is voldaan aan de voorschriften van punt 4 van dit hoofdstuk met betrekking tot de beschikbaarheid van een verklaring, voor zover van toepassing, en de begeleiding van de relevante delen van het kadaver.";

iii) het volgende punt 10 wordt toegevoegd:

"10. De karkassen en ingewanden van grof vrij wild mogen worden vervoerd naar en opgeslagen in een verzamelcentrum voordat zij naar een wildbewerkingsinrichting worden verzonden, mits:

a) het verzamelcentrum:

1) hetzij bij de bevoegde autoriteit geregistreerd staat als levensmiddelenbedrijf waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot primaire productie als bedoeld in artikel 4, lid 2, onder a), wanneer het alleen als eerste verzamelcentrum karkassen ontvangt,

2) hetzij door de bevoegde autoriteit is erkend als levensmiddelenbedrijf overeenkomstig artikel 4, lid 2, wanneer het van andere verzamelcentra karkassen ontvangt;

b) indien de dieren van de ingewanden worden ontdaan, het tijdens het vervoer naar en de opslag in het verzamelcentrum verboden is deze dieren te stapelen;

c) de gedode dieren onder hygiënische omstandigheden en onverwijld naar het verzamelcentrum worden vervoerd;

d) aan de in punt 5 vastgestelde temperatuursomstandigheden wordt voldaan;

e) de opslagduur tot een minimum wordt beperkt;

f) de karkassen en ingewanden van het grof vrij wild niet ook op een andere manier worden gehanteerd; het onderzoek door een gekwalificeerde persoon en de verwijdering van de ingewanden mogen echter onder de in de punten 2, 3 en 4 vastgestelde voorwaarden plaatsvinden.".

c) hoofdstuk III wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 3 wordt vervangen door:

"3. Vlees van klein vrij wild mag uitsluitend in de handel gebracht worden indien het gedode dier zo spoedig mogelijk na het in punt 1 bedoelde onderzoek naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht of, indien in een specifiek geval geen gekwalificeerd persoon beschikbaar is om dat onderzoek te verrichten, zo spoedig mogelijk na het doden.";

ii) het volgende punt 8 wordt toegevoegd:

"8. De karkassen, inclusief ingewanden, van klein vrij wild mogen worden vervoerd naar en opgeslagen in een verzamelcentrum voordat zij naar een wildbewerkingsinrichting worden verzonden, mits:

a) het verzamelcentrum:

1) hetzij bij de bevoegde autoriteit geregistreerd staat als levensmiddelenbedrijf waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot primaire productie als bedoeld in artikel 4, lid 2, onder a), wanneer het alleen als eerste verzamelcentrum karkassen ontvangt,

2) hetzij door de bevoegde autoriteit is erkend als levensmiddelenbedrijf overeenkomstig artikel 4, lid 2, wanneer het van andere verzamelcentra karkassen ontvangt;

b) indien de dieren van de ingewanden worden ontdaan, het tijdens het vervoer naar en de opslag in het verzamelcentrum verboden is deze dieren te stapelen;

c) de gedode dieren onder hygiënische omstandigheden en onverwijld naar het verzamelcentrum worden vervoerd;

d) aan de in punt 4 vastgestelde temperatuursomstandigheden wordt voldaan;

e) de opslagduur tot een minimum wordt beperkt;

f) de karkassen, met inbegrip van ingewanden, van het klein vrij wild niet ook op een andere manier worden gehanteerd; het onderzoek door een gekwalificeerde persoon en de verwijdering van de ingewanden mogen echter onder de in de punten 1 en 2 vastgestelde voorwaarden plaatsvinden.".

5) Sectie VII wordt als volgt gewijzigd:

a) in het inleidende gedeelte wordt het volgende punt 1 bis ingevoegd:

"1 bis. Voor de toepassing van deze sectie wordt onder "tussenliggende exploitant" verstaan: een andere exploitant van een levensmiddelenbedrijf, met inbegrip van handelaren, dan de eerste leverancier, al dan niet met eigen bedrijfsruimte, die zijn activiteiten verricht tussen productiegebieden, heruitzettingsgebieden of inrichtingen.";

b) hoofdstuk I wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 3 wordt vervangen door:

"3. Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren tussen productiegebieden, heruitzettingsgebieden of inrichtingen van enige aard verplaatst, moet die partij vergezeld gaan van een registratiedocument.";

ii) in punt 4 wordt het volgende punt d) toegevoegd:

"d) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren door een tussenliggende exploitant wordt verzonden, moet de partij vergezeld gaan van een nieuw, door de tussenliggende exploitant ingevuld registratiedocument. Het registratiedocument moet ten minste de in de punten a), b) en c) bedoelde gegevens bevatten, alsook de volgende gegevens:

i) de naam en het adres van de tussenliggende exploitant;

ii) in het geval van verwatering of opnieuw onderdompelen in water met het oog op opslag, de begindatum, de einddatum en de plaats van de verwatering of het opnieuw onderdompelen in water;

iii) indien de verwatering in een natuurgebied heeft plaatsgevonden, moet de tussenliggende exploitant bevestigen dat het natuurgebied waar de verwatering heeft plaatsgevonden op het moment van verwatering was ingedeeld als productiegebied van klasse A waar mag worden verzameld;

iv) indien het opnieuw onderdompelen in water in een natuurgebied heeft plaatsgevonden, moet de tussenliggende exploitant bevestigen dat het natuurgebied waar het opnieuw onderdompelen in water heeft plaatsgevonden op het moment van het opnieuw onderdompelen in water in dezelfde klasse was ingedeeld als het productiegebied waar de levende tweekleppige weekdieren zijn verzameld;

v) indien het opnieuw onderdompelen in een inrichting heeft plaatsgevonden, moet de tussenliggende exploitant bevestigen dat de inrichting op het moment van het opnieuw onderdompelen erkend was. Het opnieuw onderdompelen mag niet resulteren in extra verontreiniging van de levende tweekleppige weekdieren;

vi) in het geval van groepage, de soort, de datum waarop de groepage is begonnen, de datum waarop de groepage is beëindigd, de status van het gebied waar de levende tweekleppige weekdieren zijn verzameld, en de partij van de groepage, die altijd uit dezelfde soort bestaat, die op dezelfde datum en in hetzelfde productiegebied is gevangen.";

iii) de volgende punten 8 en 9 worden toegevoegd:

"8. Tussenliggende exploitanten moeten:

a) bij de bevoegde autoriteit geregistreerd staan als levensmiddelenbedrijf waarin uitsluitend handelingen worden verricht met betrekking tot primaire productie als bedoeld in artikel 4, lid 2, onder a), indien zij geen eigen bedrijfsruimte hebben of indien zij bedrijfsruimte hebben waar zij alleen levende tweekleppige weekdieren bij omgevingstemperatuur hanteren, wassen en opslaan, zonder groepage of verwatering, of

b) door de bevoegde autoriteit als exploitant van een levensmiddelenbedrijf zijn erkend overeenkomstig artikel 4, lid 2, indien zij naast de onder a) bedoelde activiteiten ook een koelhuis hebben of partijen levende tweekleppige weekdieren groeperen of splitsen of verwatering of opnieuw onderdompelen toepassen.

9. Tussenliggende exploitanten mogen uit productiegebieden van klasse — A, B of C, uit heruitzettingsgebieden of van andere tussenliggende exploitanten levende tweekleppige weekdieren ontvangen. Tussenliggende exploitanten kunnen levende tweekleppige weekdieren:

a) van productiegebieden van klasse A naar verzendingscentra of een andere tussenliggende exploitant verzenden;

b) van productiegebieden van klasse B uitsluitend naar zuiveringscentra, verwerkingsinrichtingen of een andere tussenliggende exploitant verzenden;

c) van productiegebieden van klasse C naar verwerkingsinrichtingen of naar een andere tussenliggende exploitant met bedrijfsruimte verzenden.";

c) in bijlage IV, deel A, wordt punt 1 vervangen door:

"1. Voordat met de zuivering wordt begonnen, moeten de levende tweekleppige weekdieren vrij van slik en andere vervuiling zijn en indien nodig worden gewassen, met schoon water.";

d) in hoofdstuk V, punt 2:

a) wordt punt a) vervangen door: "a) voor PSP ("Paralytic Shellfish Poison"), 800 microgram saxitoxine-equivalent diHCl per kilogram;";

b) punt c) wordt vervangen door: "c) voor okadazuur en dinophysistoxines tezamen, 160 microgram okadazuur-equivalent per kilogram;";

e) hoofdstuk IX wordt vervangen door:

"HOOFDSTUK IX: SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR PECTINIDAE, MARIENE BUIKPOTIGEN EN HOLOTHUROIDEA DIE GEEN FILTRERENDE DIEREN ZIJN, VERZAMELD BUITEN DE INGEDEELDE PRODUCTIEGEBIEDEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn, verzamelen buiten de ingedeelde productiegebieden of dergelijke pectinidae en/of dergelijke mariene buikpotigen en/of dergelijke Holothuroidea hanteren, moeten aan de volgende voorschriften voldoen:

1. pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn, mogen niet in de handel worden gebracht, tenzij zij overeenkomstig hoofdstuk II, deel B, verzameld en gehanteerd zijn, en gestaafd door een systeem van interne controles van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf exploiteren, voldoen aan de normen van hoofdstuk V;

2. wanneer de bevoegde autoriteit op grond van gegevens uit officiële toezichtsprogramma's visgronden kan indelen, zo nodig in samenwerking met de exploitanten van levensmiddelenbedrijven, zijn de bepalingen van hoofdstuk II, deel A, naar analogie met punt 1 ook van toepassing op pectinidae;

3. pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn, mogen alleen via een visveiling, een verzendingscentrum of een verwerkingsbedrijf voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dergelijke inrichtingen beheren, moeten de bevoegde autoriteit ervan in kennis stellen dat zij ook pectinidae en/of mariene buikpotigen en/of Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, en wat de verzendingscentra betreft, aan de desbetreffende eisen van de hoofdstukken III en IV voldoen;

4. exploitanten van levensmiddelenbedrijven die pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn, hanteren, moeten voldoen:

a) aan de in hoofdstuk I, punten 3 tot en met 7, bedoelde documentenvereisten, indien deze van toepassing zijn. In dat geval moet in het registratiedocument duidelijk, en onder vermelding van het voor de beschrijving van de coördinaten gebruikte systeem, vermeld worden waar de levende pectinidae en/of levende mariene buikpotigen en/of levende Holothuroidea verzameld zijn, of

b) aan de voorschriften van hoofdstuk VI, punt 2, betreffende het sluiten van alle verpakkingen van levende pectinidae, levende mariene buikpotigen en levende Holothuroidea die voor verkoop in de detailhandel worden verzonden, en hoofdstuk VII betreffende het aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering.";

f) het volgende hoofdstuk X wordt toegevoegd:

"HOOFDSTUK X MODEL VAN REGISTRATIEDOCUMENT VOOR LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN, LEVENDE STEKELHUIDIGEN, LEVENDE MANTELDIEREN EN LEVENDE MARIENE BUIKPOTIGEN

REGISTRATIEDOCUMENT VOOR LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN, LEVENDE STEKELHUIDIGEN, LEVENDE MANTELDIEREN EN LEVENDE MARIENE BUIKPOTIGEN

Deel I — Leverancier

I.1 Imsoc-referentienummer	**I.2 Intern referentienummer**
I.3 Leverancier Naam Adres Registratie-/erkenningsnummer Land ISO-landcode Activiteit	**I.4 Ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf** Naam Adres Registratie-/erkenningsnummer Land ISO-landcode Activiteit
I.5 Beschrijving van de goederen **Aquacultuur** Natuurlijke gronden • GN-code of FAO-drielettercode | soort | hoeveelheid | verpakking | partij | datum van verzameling | begindatum van verwatering | einddatum van verwatering | plaats van verwatering | begindatum opnieuw onderdompelen in water | einddatum opnieuw onderdompelen in water | plaats van opnieuw onderdompelen in water | begindatum van groepage | einddatum van groepage | productiegebied | gezondheidsstatus, met inbegrip van verzameling overeenkomstig artikel 62, lid 2, bij Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627, indien van toepassing	
I.6 Uit een heruitzettingsgebied Ja Nee Heruitzettingsgebied Duur van de heruitzetting Begindatum Einddatum	**I.7 Uit een zuiverings-/verzendingscentrum** Visafslag Ja ☐ Nee ☐ **Erkenningsnummer van zuiverings-/verzendingscentrum/visafslag** **Datum van binnenkomst** **Datum van vertrek** **Duur van de zuivering**
I.8 Van tussenliggende exploitant **Ja ☐ Nee ☐** **Naam** **Adres** **Registratie-/erkenningsnummer** **Land** **ISO-landcode** **Activiteit** **Datum van aankomst** **Datum van vertrek**	
I.9 Verklaring van de leverancier Ondergetekende voor de zending verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf verklaart dat, voor zover zij/hij weet, de in deel I van dit document opgenomen gegevens waar en volledig zijn.	
Datum Naam van de ondertekenaar Handtekening	

Deel II — Ontvangende exploitant

II.1 Intern referentienummer (ontvanger)
II.2 Verklaring van de ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf Ondergetekende voor de ontvangst van de zending verantwoordelijke exploitant van een levensmiddelenbedrijf verklaart dat de zending op [DATUM] in haar/zijn bedrijfsruimte is aangekomen. Naam van de ondertekenaar Handtekening"

Toelichting

Vak	Beschrijving
	Deel I — Leverancier Dit deel van het document wordt ingevuld door de exploitant van een levensmiddelenbedrijf die een partij levende tweekleppige weekdieren verzendt.
I.1	**Imsoc-referentienummer** Dit is de unieke alfanumerieke code die door Imsoc wordt toegewezen.
I.2	**Intern referentienummer** Dit vak kan door de **verzendende** exploitant van een levensmiddelenbedrijf worden gebruikt om een intern referentienummer te vermelden.
I.3	**Leverancier** Vermeld naam en adres (straat, stad en regio/provincie/staat, naargelang het geval), land en ISO-landcode van de inrichting van oorsprong. Vermeld in het geval van productiegebieden het door de bevoegde autoriteiten (BA's) toegestane gebied. Vermeld in het geval van levende pectinidae, mariene buikpotigen of Holothuroidea de locatie van het verzamelgebied. Vermeld in voorkomend geval het registratie- of erkenningsnummer van de inrichting. Vermeld de activiteit (producent, zuiveringscentrum, verzendingscentrum, visafslag of tussenliggende activiteiten). Vermeld, wanneer de partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum wordt verzonden of, in het geval van pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn die buiten de ingedeelde productiegebieden zijn verzameld, het erkenningsnummer en het adres van het zuiveringscentrum/verzendingscentrum of de visafslag.
I.4	**Ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf** Vermeld naam en adres (straat, stad en regio/provincie/staat, naargelang het geval), land en ISO-landcode van de inrichting van bestemming. Vermeld in het geval van productie- of heruitzettingsgebieden het door de BA's toegestane gebied. Vermeld in voorkomend geval ook het registratie- of erkenningsnummer van de inrichting. Vermeld de activiteit (producent, zuiveringscentrum, verzendingscentrum, visafslag of tussenliggende activiteiten).
I.5	**Beschrijving van de goederen** Vermeld, naargelang van het geval, de code van de gemeenschappelijke nomenclatuur of de FAO-drielettercode, de soort, de hoeveelheid, de soort verpakking (zakken, bulk enz.), de partij, de datum van verzameling, de begin- en einddatum van de verwatering (indien van toepassing), plaats van verwatering (vermeld de indeling van het productiegebied en de plaats van de inrichting, indien van toepassing), de begin- en einddatum van het opnieuw onderdompelen in water (indien van toepassing), de plaats van het opnieuw onderdompelen in water (vermeld de indeling van het productiegebied en de locatie ervan of het erkenningsnummer van de inrichting, indien van toepassing), de begin- en einddatum van de groepage (indien van toepassing), het productiegebied en de gezondheidsstatus ervan (de indeling van het productiegebied, indien van toepassing). Wanneer levende tweekleppige weekdieren zijn verzameld overeenkomstig artikel 62, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627, moet dit expliciet worden vermeld. In het geval van groepage van levende tweekleppige weekdieren moet de partij bestaan uit tweekleppige weekdieren van dezelfde soort, die op dezelfde dag zijn geoogst en afkomstig zijn uit hetzelfde productiegebied. Schrappen wat niet van toepassing is.
I.6	**Uit een heruitzettingsgebied** Vermeld wanneer de partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een heruitzettingsgebied wordt verzonden, het door de BA's toegestane heruitzettingsgebied en de duur van de heruitzetting (begin- en einddatum).
I.7	**Uit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum of van een visveiling** Vermeld wanneer de partij levende tweekleppige weekdieren wordt verzonden vanuit een zuiveringscentrum/verzendingscentrum of, in het geval van pectinidae, mariene buikpotigen en Holothuroidea die geen filtrerende dieren zijn die buiten de ingedeelde productiegebieden zijn verzameld, het erkenningsnummer en het adres van het zuiveringscentrum/verzendingscentrum of de visafslag. Vermeld wanneer zij vanuit een zuiveringscentrum wordt verzonden de data waarop de partij weekdieren het zuiveringscentrum is binnengekomen en weer heeft verlaten. Schrappen wat niet van toepassing is.

I.8	**Van tussenliggende exploitant** Vermeld naam en adres (straat, stad en regio/provincie/staat, naargelang het geval), land en ISO-landcode van de tussenliggende exploitant. Vermeld in voorkomend geval het registratie- of erkenningsnummer en de activiteit.
I.9	**Verklaring van de leverancier** Vermeld de datum, de naam van de ondertekenaar en de handtekening.

Deel II — Ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf

Dit deel van het document wordt ingevuld door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die een partij levende tweekleppige weekdieren ontvangt.

II.1	**Intern referentienummer (ontvanger)** In dit vak kan door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de partij ontvangt een intern referentienummer worden vermeld.
II.2	**Verklaring van de ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf** Vermeld de datum van aankomst van de partij levende tweekleppige weekdieren in de bedrijfsruimte van de ontvangende exploitant van een levensmiddelenbedrijf. Vermeld in het geval van een tussenliggende exploitant zonder bedrijfsruimte de datum van aankoop van de partij. Vermeld de naam van de ondertekenaar en de handtekening.

6) Sectie VIII wordt als volgt gewijzigd:

a) Hoofdstuk I wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 1 wordt vervangen door:

"1. vaartuigen die gebruikt worden om visserijproducten in hun natuurlijk milieu te verzamelen, dan wel deze producten na het verzamelen te hanteren of te verwerken, evenals reeferschepen voldoen aan de structurele en uitrustingsvoorschriften van deel I van dit hoofdstuk, en";

ii) in deel I, onderdeel A, wordt het volgende punt 5 toegevoegd:

"5. De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de visserijproducten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen. Daarnaast mogen ruimen, tanks of containers die voor het opslaan, koelen of invriezen van onbeschermde visserijproducten, met inbegrip van die welke bestemd zijn voor de productie van diervoeders, worden gebruikt, niet voor andere doeleinden dan het opslaan, koelen of invriezen van die producten, en voor dergelijke doeleinden gebruikt ijs of pekel, worden gebruikt. In het geval van reeferschepen zijn de bepalingen voor onbeschermde visserijproducten op alle vervoerde producten van toepassing.";

iii) in deel I, onderdeel C, worden de punten 1 en 2 vervangen door:

"1. een vriesinstallatie hebben die krachtig genoeg is om zo snel mogelijk in een continu proces en met een zo kort mogelijk temperatuurplateau in te vriezen, tot een kerntemperatuur van ten hoogste — 18 °C;

2. een koelinstallatie hebben die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimten te bewaren bij ten hoogste — 18 °C. De opslagruimten mogen niet worden gebruikt voor invriezen, tenzij zij voldoen aan de voorwaarden van pun 1, en moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in het gedeelte van het ruim waar de temperatuur het hoogste is;";

iv) in deel I wordt het volgende punt E toegevoegd:

"E. Voorschriften voor reeferschepen

Reeferschepen die ingevroren visserijproducten in bulk vervoeren en/of opslaan, moeten beschikken over installaties die aan de voorschriften voor vriesvaartuigen van deel C, punt 2, voldoet wat betreft krachtig genoeg zijn om de temperatuur te kunnen handhaven.";

v) in deel II wordt punt 6 vervangen door:

"6. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de visserijproducten onmiddellijk worden gewassen. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid moeten zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom moeten worden gekoeld of onder ijs worden bewaard bij een temperatuur die die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.";

vi) in deel II wordt punt 7 vervangen door:

"7. Wanneer hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het visserijproduct op een temperatuur van ten hoogste — 9 °C worden gebracht. Zelfs indien het daarna wordt ingevroren bij een temperatuur van — 18 °C, moet hele vis die aanvankelijk in pekel is ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste — 9 °C, bestemd zijn voor de conservenindustrie. De pekel mag voor de vis geen bron van verontreiniging zijn.";

b) Hoofdstuk III wordt als volgt gewijzigd:

i) in deel A wordt punt 4 vervangen door:

"4. De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater wordt afgevloeid en niet in contact met visserijproducten blijft.";

ii) deel B wordt vervangen door:

"B. VOORSCHRIFTEN VOOR INGEVROREN PRODUCTEN

Inrichtingen op het vasteland die visserijproducten invriezen of opslaan, moeten beschikken over op de activiteit afgestemde installaties die in overeenstemming zijn met de voorschriften voor vriesvaartuigen in sectie VIII, hoofdstuk I, deel I, onderdeel C, punten 1 en 2.".

7) In sectie XI worden de volgende punten 7 en 8 toegevoegd:

"7. De voorschriften van de punten 1, 3, 4 en 6 zijn ook van toepassing op alle andere slakken van de familie Helicidae, Hygromiidae of Sphincterochilidae wanneer zij voor menselijke consumptie bestemd zijn.

8. De voorschriften van de punten 1 tot en met 5 zijn ook van toepassing op kikkerbilletjes van het geslacht *Pelophylax* van de familie Ranidae, en van de geslachten *Limnonectes*, *Fejervarya* en *Hoplobatrachus* van de familie Dicroglossidae wanneer zij voor menselijke consumptie bestemd zijn.".

8) In sectie XII, hoofdstuk II, wordt punt 5 geschrapt.