

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete

(2004. április 29.)

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre, és különösen annak 152. cikke (4) bekezdésének b) pontjára, tekintettel a Bizottság javaslatára [1],

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére [2],

a Régiók Bizottságával folytatott konzultációt követően,

a Szerződés 251. cikkében [3] megállapított eljárásnak megfelelően,

mivel:

(1) A 852/2004/EK rendelet értelmében az Európai Parlament és a Tanács általános élelmiszer-higiéniai szabályokat állapított meg az élelmiszeripari vállalkozókra vonatkozóan.

(2) Bizonyos élelmiszerek különleges veszélyeket jelentenek az emberi egészségre, amelyek különleges higiéniai szabályok meghatározását teszik szükségessé. Ez vonatkozik különösen az állati eredetű élelmiszerekre, amelyekkel kapcsolatban gyakran jelentenek mikrobiológiai és kémiai veszélyeket.

(3) A közös agrárpolitikával összefüggésben számos irányelvet fogadtak el a Szerződés I. mellékletében felsorolt termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges egészségügyi előírások megállapítására. Ezek az egészségügyi előírások csökkentették az érintett termékekre vonatkozó kereskedelmi akadályokat, és ezzel a közegészségügy magas szintű védelmének biztosítása mellett hozzájárultak a belső piac létrehozásához.

(4) Ezen előírások és eljárások közös elveket tartalmaznak a közegészségügy tekintetében, különösen a gyártók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelősségével, a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményeivel, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárásokkal, a tárolásra, a szállításra és az állat-egészségügyi jelölésekre vonatkozó követelményekkel kapcsolatban.

(5) Ezek az elvek képezik az állati eredetű élelmiszerek higiénikus előállításának alapját, lehetővé téve a meglévő irányelvek egyszerűsítését.

(6) Kívánatos további egyszerűsítések elérése azért, hogy – ahol csak lehet – ugyanazokat a szabályokat kell alkalmazni minden állati eredetű termékre.

(7) A 852/2004/EK rendelet azon előírása, mely szerint azoknak az élelmiszeripari vállalkozóknak, akik az élelmiszerek elsődleges előállítását követően a termelés, feldolgozás és forgalmazás bármely szakaszát, illetve az azokhoz kapcsolódó tevékenységeket végzik, a veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) elvén alapuló eljárásokat kell bevezetniük, alkalmazniuk és fenntartaniuk, szintén lehetővé teszi az egyszerűsítést.

(8) Ezek az elemek együttevén indokolják a meglévő irányelvekben szereplő különleges higiéniai szabályok átdolgozását.

(9) Az átdolgozás elsődleges célkitűzései a fogyasztóvédelem magas szintjének biztosítása az élelmiszerbiztonságra való tekintettel, különösen azért, hogy ugyanazon szabályokat alkalmazzák a Közösség minden élelmiszeripari vállalkozójára, valamint az állati eredetű termékek belső piaca megfelelő működésének biztosítása, így járulva hozzá a közös agrárpolitika célkitűzéseinek megvalósításához.

(10) Fenn kell tartani, és – amennyiben a fogyasztóvédelem biztosításához szükséges – szigorítani kell az állati eredetű termékekre vonatkozó részletes higiéniai szabályokat.

(11) A közösségi szabályokat nem kell alkalmazni sem a magáncélú házi felhasználásra történő elsődleges termelésre, sem a magáncélú, házi fogyasztásra szánt élelmiszerek házi készítésére, kezelésére vagy tárolására. Emellett, amennyiben az alaptermékek kisebb mennyiségeivel vagy a hús bizonyos fajtáival az azokat előállító élelmiszeripari vállalkozó közvetlenül látja el a végső felhasználót vagy egy helyi kiskereskedelmi egységet, célszerű a közegészségügyet a nemzeti jog segítségével védeni, különösen a termelő és a fogyasztó közötti szoros kapcsolat miatt.

(12) A 852/2004/EK rendelet előírásai általában elegendőek ahhoz, hogy garantálják az élelmiszerbiztonságot az állati eredetű élelmiszer végső felhasználónak történő közvetlen eladásával vagy leszállításával járó kiskereskedelmi tevékenységet végző létesítményekben. Ezt a rendeletet általában a nagykereskedelmi tevékenységekre kell alkalmazni (azaz akkor, ha egy kiskereskedelmi egység azzal a céllal végez tevékenységeket, hogy állati eredetű élelmiszerrel lásson el egy másik létesítményt). Az e rendeletben megállapított különleges hőmérsékleti előírások kivételével azonban a 852/2004/EK rendelet előírásainak elegendőnek kell lenniük a csak tárolásból és szállításból álló nagykereskedelmi tevékenységekhez.

(13) A tagállamoknak bizonyos mérlegelési jogkörrel kell rendelkezniük, hogy kiterjesszék vagy korlátozzák e rendelet előírásainak alkalmazását a nemzeti jog szerinti kiskereskedelemre. Azok alkalmazását azonban csak akkor korlátozhatják, ha úgy vélik, hogy a 852/2004/EK rendelet előírásai elegendőek az élelmiszer-higiéniai célkitűzések eléréséhez, és ha az állati eredetű élelmiszer kiskereskedelmi egységek közötti értékesítése csakmarginális, helyi és korlátozott tevékenység. Így az ilyen fajta értékesítés a kiskereskedelmi egység tevékenységének csak kis részét képezheti, az ellátott létesítményeknek a közvetlen közelében kell elhelyezkedniük, és az értékesítés csak bizonyos típusú termékekre vagy létesítményekre vonatkozhat.

(14) A Szerződés 10. cikkével összhangban a tagállamoknak meg kell hozniuk a megfelelő intézkedéseket annak biztosítására, hogy az élelmiszeripari vállalkozók megfeleljenek az e rendeletben megállapított kötelezettségeknek.

(15) Az élelmiszer nyomon követhetősége az élelmiszerbiztonság alapvető tényezője. A 178/2002/EK rendelet [4] általános szabályainak betartása mellett az e rendeletnek megfelelően engedélyezés alá eső létesítményekért felelős

élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az általuk forgalomba hozott valamennyi állati eredetű termék állat-egészségügyi jelölést vagy azonosító jelölést viseljen.

(16) A Közösségbe behozott élelmiszereknek meg kell felelniük a 178/2002/EK rendeletben megállapított általános követelményeknek, vagy a közösségi szabályokkal egyenértékű szabályokat kell kielégíteniük. E rendelet a Közösségbe behozott állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó különleges higiéniai követelményeket határozza meg.

(17) E rendelet elfogadása nem csökkentheti annak a védelemnek a szintjét, amelyet a Finnországgal és Svédországgal a Közösséghez való csatlakozásukkor megállapodott kiegészítő garanciák biztosítanak, és amelyeket a 94/968/EK [5], a 95/50/EK [6], a 95/160/EK [7], a 95/161/EK [8], és a 95/168/EK [9] bizottsági határozat, valamint a 95/409/EK [10], a 95/410/EK [11] és a 95/411/EK [12] tanácsi határozat megerősít. E rendeletnek egy eljárást kell megállapítania, amely egy átmeneti időszakra garanciát nyújt bármely tagállamnak, amely a vonatkozó állati eredetű élelmiszerekre a Finnországra és Svédországra vonatkozó programmal egyenértékű nemzeti ellenőrzési programot hagyott jóvá. A szalmonella és egyéb meghatározott, élelmiszerből származó zoonózis-kórokozók ellenőrzéséről szóló, 2003. november 17-i 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet [13] hasonló eljárást ír elő az élő állatok és a keltetőtojás tekintetében.

(18) Az e rendeletben megállapított szerkezeti és higiéniai előírásokat helyénvaló a létesítmények minden típusára alkalmazni, beleértve a kisvállalkozásokat és a mozgó vágóhidakat.

(19) Helyénvaló a rugalmasság a hagyományos módszerek használata fenntartásának lehetővé tétele érdekében az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában, valamint a létesítmények szerkezeti követelményeivel kapcsolatban. A rugalmasság különösen fontos a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiók esetében, beleértve a Szerződés 299. cikke (2) bekezdésében említett legkülső régiókat. A rugalmasság azonban nem veszélyeztetheti az élelmiszer-higiéniai célkitűzéseket. Ezen felül, mivel a higiéniai szabályokkal összhangban előállított összes élelmiszer szabad forgalomba kerül a Közösségben, a tagállamok rugalmasságát lehetővé tevő eljárásnak teljesen átláthatónak kell lennie. A rendeletnek elő kell írnia, hogy szükség esetén a nézeteltéréseket a 178/2002/EK rendelet által létrehozott Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül kell megvitatni és feloldani, és hogy a Bizottság hangolja össze a folyamatot, és tegye meg a megfelelő intézkedéseket.

(20) A csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) fogalmát olyan általánosan kell megfogalmazni, hogy minden lefejtési módszerre alkalmazható legyen. Az e területen végbement gyors technológiai fejlesztések azt jelzik, hogy célszerű egy rugalmas fogalom meghatározás használata. A különböző módszerek eredményeként létrejövő termékek kockázatértékelésétől függően azonban az MSM-re vonatkozó műszaki előírásoknak is különbözniük kell.

(21) Kölcsönhatás áll fenn az élelmiszeripari vállalkozók között, beleértve a takarmányozási ágazatot is, és az állategészségügy, az állatok kímélete és a közegészségügy szempontjai a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden

szakaszában kapcsolatban állnak egymással. Ez megfelelő kommunikációt igényel a különböző érdekelt felek között az élelmiszerláncban, az elsődleges termeléstől a kiskereskedelemig.

(22) A Közösség piacára kerülő vadászat során elejtett vadak megfelelő vizsgálatának biztosítására a vadászat során elejtett állatok testét és azok belsősegeit egy vadfeldolgozó létesítményben hatósági húsvizsgálatra kell bemutatni. Annak érdekében azonban, hogy az élelmiszerbiztonság sérelme nélkül megőrizhetők legyenek egyes vadászati hagyományok, helyénvaló előírni azon vadászok képzését, akik emberi fogyasztásra szánt vadhúst hoznak forgalomba. Ez lehetővé teszi a vadászok számára, hogy a helyszínen elvégezzék a vad első vizsgálatát. Ilyen körülmények mellett a képzett vadásztól nem kell megkövetelni, hogy az összes belsőseget elszállítsák egy vadfeldolgozó létesítményben végzett, hatósági húsvizsgálatra, amennyiben az első vizsgálatot elvégzik, és nem állapítanak meg rendellenességeket vagy veszélyeket. Meg kell azonban engedni, hogy a tagállamok szigorúbb szabályokat hozzanak saját területükön a sajátos kockázatok figyelembevételével.

(23) E rendeletnek a nyerstej forgalomba hozatalára vonatkozó új előírások elfogadásáig meg kell állapítania a nyerstejre vonatkozó kritériumokat. Ezek a kritériumok küszöbértékek, ami azt jelenti, hogy túllépés esetén az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek helyesbítő intézkedéseket hozni, és erről a hatáskörrel rendelkező hatóságot értesíteni. A kritériumok esetében nem olyan határértékekről van szó, amelyek felett a nyerstej nem hozható forgalomba. Ez azt jelenti, hogy bizonyos körülmények között a kritériumoknak nem teljes mértékben megfelelő nyerstej biztonságosan felhasználható emberi fogyasztásra, ha megfelelő intézkedéseket tesznek. A közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstej és nyers tejszín tekintetében lehetővé kell tenni minden tagállam számára, hogy megfelelő egészségügyi intézkedéseket tartsanak fenn vagy állapítsanak meg, amelyek biztosítják területükön e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(24) Helyénvaló, hogy a tejtermékek előállítására használt nyerstejre vonatkozó kritériumok háromszor olyan magasak legyenek, mint a gazdaságokból összegyűjtött nyerstejre vonatkozóak. A tejtermékek előállítására használt nyerstejre vonatkozó kritérium abszolút érték, míg a gazdaságból összegyűjtött nyerstejre vonatkozóan ez átlagérték. Az e rendeletben megállapított hőmérsékleti előírások betartása nem állítja meg teljesen a baktériumok szaporodását a szállítás és tárolás során.

(25) A jelenlegi átdolgozás azt jelenti, hogy a meglévő higiéniai szabályok hatályon kívül helyezhetők. Ez az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről szóló, 2004. árpilis 21-i 2004/41/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel [14] történik meg.

(26) Emellett az e rendelet tojásokra vonatkozó szabályai az egyes tojásfajták forgalomba hozatalára vonatkozó részletes közegészségügyi feltételek megállapításáról szóló, 1994. június 20-i 94/371/EK tanácsi határozat [15] szabályainak helyébe lépnek, amelyet a 92/118/EGK tanácsi irányelv [16] II. mellékletének hatályon kívül helyezésével nyilvánít semmisnek.

(27) Az élelmiszer-higiénéről szóló közösségi jogszabályoknak tudományosan megalapozottnak kell lenniük. E célból szükség esetén konzultálni kell az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal.

(28) A műszaki és tudományos fejlődés figyelembevétele érdekében szoros és hatékony együttműködést kell biztosítani a Bizottság és a tagállamok között az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében.

(29) Az e rendeletben meghatározott követelményeket addig nem kell alkalmazni, amíg az új élelmiszer-higiéniai jogszabályok valamennyi eleme hatályba nem lép. Helyénvaló előírni, hogy legalább 18 hónap teljen el az új szabályok hatálybalépése és alkalmazása között, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak és az érintett ágazatoknak legyen idejük azokhoz alkalmazkodni.

(30) Az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal [17] összhangban kell elfogadni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. cikk

Hatály

(1) Ez a rendelet különleges higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszeripari vállalkozók számára. Ezek a szabályok kiegészítik a 852/2004/EK rendeletben megállapított szabályokat. A szabályok az állati eredetű feldolgozatlan és feldolgozott termékekre vonatkoznak.

(2) Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában ezt a rendeletet nem kell alkalmazni a növényi eredetű termékeket és feldolgozott állati eredetű termékeket egyaránt tartalmazó élelmiszerekre. Az ilyen élelmiszerek előállításához használt állati eredetű feldolgozott termékeket azonban e rendelet előírásaival összhangban kell beszerezni és kezelni.

(3) Ezt a rendeletet nem kell alkalmazni az alábbiakra:

- a) a magáncélú házi felhasználásra történő elsődleges termelés;
- b) a magáncélú házi fogyasztásra szánt élelmiszerek házi készítése, kezelése vagy tárolása;
- c) a termelők azon tevékenysége, amellyel kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket;
- d) a termelők azon tevékenysége, amellyel a gazdaságban levágott baromfi és nyúlfélék húsának kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket;
- e) azon vadászok, akik a vad vagy a vadhús kis mennyiségével közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket.

(4) A tagállamok a nemzeti joggal összhangban megállapítják a (3) bekezdés c), d) és e) pontjában említett tevékenységekre és személyekre vonatkozó szabályokat. Ezeknek a nemzeti szabályoknak biztosítaniuk kell e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(5) a) Kifejezetten ellenkező rendelkezés hiányában ezt a rendeletet a kiskereskedelemre nem kell alkalmazni.

b) Ezt a rendeletet azonban alkalmazni kell a kiskereskedelemre, ha a tevékenységeket azzal a céllal hajtják végre, hogy az állati eredetű élelmiszerekkel egy másik létesítményt lássanak el, kivéve, ha:

i. a tevékenységek csak tárolást vagy szállítást foglalnak magukba, amely esetben azonban a III. mellékletben megállapított hőmérsékleti előírásokat kell alkalmazni;

vagy

ii. a kiskereskedelmi egység csak más kiskereskedelmi egységeket lát el az állati eredetű élelmiszerekkel, és ez a nemzeti joggal összhangban csak marginális, helyi és korlátozott tevékenység.

c) A tagállamok nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el, amelyekkel e rendelet előírásait alkalmazzák a területükön lévő olyan kiskereskedelmi egységekre, amelyekre azok az a) és b) pontok értelmében nem vonatkoznának.

(6) Ezt a rendeletet a következők sérelme nélkül kell alkalmazni:

a) a vonatkozó állat- és közegészségügyi szabályok, beleértve az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és azok felszámolására megállapított szigorúbb szabályokat;

b) az állatok kíméletére vonatkozó előírások;

és

c) az állatok azonosítására és az állati eredetű termékek nyomon követésére vonatkozó előírások.

2. cikk

Fogalommeghatározások

E rendelet alkalmazásában a következő fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

1. a 178/2002/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;

2. a 852/2004/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározások;

3. az I. mellékletben megállapított fogalommeghatározások;

és

4. a II. és III. mellékletben szereplő bármely műszaki fogalommeghatározás.

II. FEJEZET AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

3. cikk

Általános kötelezettségek

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. és III. melléklet vonatkozó rendelkezéseit.

(2) Az élelmiszeripari vállalkozók az állati eredetű termékek felületi szennyeződésének eltávolításához semmilyen más szert nem használnak, csak ivóvizet – vagy amennyiben a 852/2004/EK rendelet vagy ez a rendelet engedélyezi annak használatát, tiszta vizet –, kivéve, ha a szer használatát a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban engedélyezték. Az élelmiszeripari vállalkozók betartják az említett eljárás szerint a használatra vonatkozóan elfogadott bármely feltételt. Az engedélyezett szer használata nem érinti az élelmiszeripari vállalkozó e rendelet előírásainak betartására vonatkozó kötelezettségét.

4. cikk

A létesítmények nyilvántartásba vétele és engedélyezése

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor hozhatnak forgalomba a Közösségben előállított állati eredetű termékeket, ha azokat kizárólag olyan létesítményekben állították elő és kezelték:

a) amelyek megfelelnek a 852/2004/EK rendelet és e rendelet II. és III. melléklete vonatkozó előírásainak, valamint az élelmiszerjog egyéb vonatkozó előírásainak;

és

b) amelyeket a hatáskörrel rendelkező hatóság nyilvántartásba vett, vagy – amennyiben a (2) bekezdéssel összhangban szükséges – engedélyezett.

(2) A 852/2004/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének sérelme nélkül az olyan állati eredetű termékeket kezelő létesítmények, amelyekre e rendelet III. melléklete előírásokat állapít meg, csak abban az esetben működhetnek, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság e cikk (3) bekezdésnek megfelelően engedélyezi azokat, kivéve azon létesítményeket, amelyek kizárólag az alábbiakat végzik:

a) elsődleges termelés;

b) szállítási tevékenységek;

c) szabályozott hőmérsékletű tárolási feltételeket nem igénylő termékek tárolása;

vagy

d) egyéb olyan kiskereskedelmi tevékenységek, amelyekre az 1. cikk (5) bekezdésének b) pontja szerint ezt rendeletet nem kell alkalmazni.

(3) Az a létesítmény, amelyet a (2) bekezdéssel összhangban engedélyezni kell, nem működhet, amíg a hatáskörrel rendelkező hatóság az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel [18] összhangban:

a) helyszíni szemlét követően nem engedélyezte a létesítmény működését;

vagy

b) a létesítménynek ideiglenes engedélyt nem adott.

(4) Az élelmiszeripari vállalkozók a 854/2004/EK rendelettel összhangban együttműködnek a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal. Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a létesítmény beszünteti működését, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság az engedélyt visszavonja, vagy ideiglenes engedély esetén azt nem hosszabbítja meg, vagy nem ad teljes körű engedélyt.

(5) E cikk nem akadályoz egy létesítményt abban, hogy e rendelet alkalmazásának időpontja és a hatáskörrel rendelkező hatóság azt követő első ellenőrzése között élelmiszert hozzon forgalomba, ha a létesítmény:

a) a (2) bekezdés szerint engedélyezendő, és az e rendelet alkalmazását közvetlenül megelőző közösségi jogszabályokkal összhangban hozott forgalomba állati eredetű termékeket;

vagy

b) olyan típusú, amelyre e rendelet alkalmazását megelőzően nem volt kötelező az engedélyezés.

5. cikk

Állat-egészségügyi és azonosító jelölés

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók csak abban az esetben hozhatnak forgalomba a 4. cikk (2) bekezdése szerint engedélyezendő létesítményben kezelt állati eredetű terméket, ha az vagy rendelkezik:

a) a 854/2004/EK rendelettel összhangban alkalmazott állat-egészségügyi jelöléssel;

vagy

b) amennyiben az említett rendelet nem írja elő állat-egészségügyi jelölés alkalmazását, az e rendelet II. mellékletének I. szakaszával összhangban alkalmazott azonosító jelöléssel.

(2) Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor alkalmazhatnak azonosító jelölést egy állati eredetű terméken, ha azt e rendelettel összhangban, a 4. cikk előírásainak megfelelő létesítményben állították elő.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozók nem távolíthatják el a 854/2004/EK rendelettel összhangban alkalmazott állat-egészségügyi jelölést a húsról, kivéve, ha azt feldarabolják vagy feldolgozzák, illetve más műveletet végeznek rajta.

6. cikk

A Közösségen kívülről származó állati eredetű termékek

(1) A harmadik országokból állati eredetű termékeket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a behozatalra csak akkor kerül sor, ha:

a) a küldő harmadik ország szerepel azon harmadik országoknak a 854/2004/EK rendelet 11. cikkével összhangban összeállított jegyzékén, amelyekből az érintett termék behozatala engedélyezett;

b) i. az a létesítmény, amelyből a terméket feladták, és amelyben azt előállították vagy elkészítették, szerepel azon létesítményeknek a 854/2004/EK rendelet 12. cikkével összhangban összeállított jegyzékén, amelyekből az érintett termék behozatala engedélyezett, amennyiben az említett rendeletet kell alkalmazni;

ii. friss hús, darált hús, előkészített húsok, húskészítmények és MSM estében a terméket a 854/2004/EK rendelet 12. cikkével összhangban összeállított és frissített jegyzéken szereplő vágóhidakon és darabolóüzemekben vagy engedélyezett közösségi létesítményekben előállított húsból készítették,

és

iii. élő kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok és tengeri csigák esetében a termelési terület szerepel az e rendelet 13. cikkével összhangban összeállított jegyzéken, amennyiben azt kell alkalmazni;

c) a termék megfelel az alábbiaknak:

i. e rendelet előírásai, beleértve az 5. cikk állat-egészségügyi és azonosító jelölésre vonatkozó előírásait;

ii. a 852/2004/EK rendelet előírásai;

és

iii. az állati eredetű termékek behozatali ellenőrzésére vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított behozatali feltételek,

és

d) teljesülnek a 854/2004/EK rendelet 14. cikkének bizonyítványokra és okmányokra vonatkozó előírásai, amennyiben azokat alkalmazni kell.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérve a halászati termékek behozatala a 854/2004/EK rendelet 15. cikkében megállapított különleges rendelkezésekkel összhangban is történhet.

(3) Az állati eredetű termékeket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy:

a) a termékeket behozatalkor a 97/78/EK irányelvvel [19] összhangban ellenőrzésre bemutatják;

b) a behozatal megfelel a 2002/99/EK irányelv [20] követelményeinek;

és

c) a behozatalt követően az ellenőrzésük alatt zajló tevékenységeket a III. melléklet előírásaival összhangban végzik.

(4) A növényi eredetű termékeket és állati eredetű feldolgozott termékeket egyaránt tartalmazó élelmiszereket behozó élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a termékben található állati eredetű feldolgozott termékek megfelelnek az (1)–(3) bekezdés előírásainak. Erről bizonyítékkal kell rendelkezniük (például megfelelő okmányokkal vagy bizonyítványokkal, amelyeknek nem kell az (1) bekezdés d) pontjában meghatározott formátumnak megfelelniük).

III. FEJEZET KERESKEDELEM

7. cikk

Okmányok

(1) Amennyiben a II. vagy a III. melléklettel összhangban szükséges, az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az állati eredetű termékek szállítmányait bizonyítványok vagy egyéb okmányok kísérik.

(2) A 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően:

a) okmányminták készíthetők;

és

b) rendelkezni lehet az elektronikus dokumentumok használatáról.

8. cikk

Különleges garanciák

(1) Azoknak az élelmiszeripari vállalkozóknak, akik a következő állati eredetű élelmiszereket Svédországban vagy Finnországban kívánják forgalomba hozni, be kell tartaniuk a szalmonellára vonatkozóan a (2) bekezdésben megállapított szabályokat:

a) szarvasmarhafélék és sertésfélék húsa, beleértve a darált húst, az előkészített hús és az MSM kivételével;

b) baromfihús a következő fajokból: házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacska és liba, beleértve a darált húst, az előkészített hús és az MSM kivételével;

és

c) tojás.

(2) a) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa és a baromfihús esetében a szállítmányból a küldő létesítményben mintákat kell venni, és azoknak negatív eredményt kell mutatniuk a közösségi jogszabályokkal összhangban azokon elvégzett mikrobiológiai vizsgálaton.

b) Tojás esetében a csomagolóközpontoknak kell garantálniuk, hogy a tojások olyan állományokból származnak, amelyek negatív eredményt mutattak a közösségi jogszabályokkal összhangban azokon elvégzett mikrobiológiai vizsgálaton.

c) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa esetében az a) albekezdésben előírt vizsgálatot nem kell elvégezni olyan szállítmányok esetében, amelyeket egy létesítménynek pasztörizálás, sterilizálás vagy hasonló hatású kezelés céljából szállítanak. A tojás esetében a b) pontban előírt vizsgálatot nem kell elvégezni olyan szállítmányok esetében, amelyeket olyan eljárással feldolgozott termékek előállítására szántak, amely garantálja a szalmonella elpusztítását.

d) Az a) és b) pontban előírt vizsgálatokat nem kell elvégezni az olyan létesítményből származó élelmiszerek esetében, amelyet az érintett állati eredetű élelmiszerek tekintetében és a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással

összhangban a Svédországra és Finnországra jóváhagyottakkal egyenértékűként elismert ellenőrzési programot alkalmaznak.

e) A szarvasmarha- és sertésfélék húsa és a baromfiús esetében a közösségi jogszabályok által megállapított mintának megfelelő kereskedelmi okmány vagy bizonyítvány kíséri az élelmiszereket, amelyen feltüntetik, hogy

i. az a) pontban említett ellenőrzéseket negatív eredménnyel végezték el;

vagy

ii. a húst a c) pontban megjelölt célok egyikére szánják;

vagy

iii. a hús a d) pont alá tartozó létesítményből származik.

f) Tojás esetében a szállítmányokat olyan bizonyítványnak kell kísérenie, amelyen feltüntetik, hogy az a) pontban említett vizsgálatot negatív eredménnyel végezték el, vagy a tojásokat a c) pontban említett módon szándékozzák felhasználni.

(3) A 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően:

a) az (1) és (2) bekezdés előírásai frissíthetők, hogy figyelembe vegyék különösen a tagállamok ellenőrzési programjaiban végbement változásokat, vagy a mikrobiológiai kritériumok 852/2004/EK rendeletnek megfelelő elfogadását;

és

b) a (2) bekezdésben megállapított szabályokat az (1) bekezdésben említett élelmiszerek bármelyike tekintetében részben vagy egészben ki lehet terjeszteni minden olyan tagállamra, vagy egy tagállam bármelyik régiójára, amelyek az érintett állati eredetű élelmiszerek tekintetében a Svédországra és Finnországra jóváhagyottakkal egyenértékűként elismert ellenőrzési programmal rendelkeznek.

(4) E cikk alkalmazásában "ellenőrzési program" a 2160/2003/EK rendelettel összhangban jóváhagyott ellenőrzési program.

IV. FEJEZET ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

9. cikk

Végrehajtási intézkedések és átmeneti rendelkezések

A végrehajtási intézkedések és átmeneti rendelkezések a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban állapíthatók meg.

10. cikk

A II. és III. melléklet módosítása és kiigazítása

(1) A II. és III. mellékletet a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban lehet kiigazítani vagy naprakésszé tenni, a következők figyelembevételével:

- a) a helyes gyakorlatra vonatkozó útmutatók kidolgozása;
- b) a HACCP-alapú rendszereknek a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének megfelelő alkalmazásából nyert tapasztalatok;
- c) a technológiai fejlesztések és azok gyakorlati következményei, valamint a fogyasztók elvárásai az élelmiszerek összetételére vonatkozóan;
- d) a tudományos szakvélemények, különösen az új kockázatértékelések;
- e) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai és hőmérsékleti kritériumok;
- f) a fogyasztási szokások változásai.

(2) A II. és III. melléklettől a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban eltéréseket lehet megállapítani, feltéve, hogy az ilyen eltérések nem befolyásolják e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(3) A tagállamok – e rendelet célkitűzései elérésének veszélyeztetése nélkül – a (4)–(8) bekezdéssel összhangban a III. mellékletben megállapított követelményeket kiigazító nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el.

(4) a) A (3) bekezdésben említett nemzeti intézkedések célja:

i. a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az élelmiszer, előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;

vagy

ii. a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban elhelyezkedő élelmiszeripari vállalkozások igényeinek kielégítése.

b) Azokat egyéb esetekben csak a létesítmények kivitelezésére, tervezésére és felszerelésére kell alkalmazni.

(5) Az a tagállam, amely a (3) bekezdésben említett bekezdés szerint nemzeti intézkedéseket kíván elfogadni, értesíti erről a Bizottságot és a többi tagállamot. Az értesítés:

a) részletes leírást ad a tagállam által kiigazítandónak tartott követelményekről, valamint a tervezett kiigazítás jellegéről;

b) leírja az érintett élelmiszereket és létesítményeket;

c) magyarázatot ad a kiigazítás okairól, adott esetben beleértve a végrehajtott veszélyelemzés és az annak biztosítására meghozandó intézkedések összefoglalóját, hogy a kiigazítás ne veszélyeztesse e rendelet célkitűzéseinek elérését;

és

d) megad minden vonatkozó információt.

(6) A többi tagállamnak az (5) bekezdésben említett értesítés kézhezvételétől számítva három hónap áll rendelkezésre, hogy írásban észrevételeket küldjön a Bizottságnak. A (4) bekezdés b) pontjából eredő kiigazítások esetén ez az időszak bármely tagállam kérésére négy hónapra meghosszabbítható. A Bizottság konzultálhat, és – amennyiben egy vagy több tagállamtól észrevételt kap – konzultálnia kell a tagállamokkal a 12. cikk (1) bekezdésében említett bizottság keretében. A Bizottság a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban határozhat arról, hogy az előirányzott intézkedések – szükség esetén a megfelelő módosításokkal – végrehajthatók-e. A Bizottság adott esetben e cikk (1) vagy (2) bekezdésével összhangban általános intézkedéseket javasolhat.

(7) Valamely tagállam a III. melléklet előírásait kiigazító nemzeti intézkedéseket csak a következők szerint fogadhat el:

a) a (6) bekezdéssel összhangban elfogadott határozatnak megfelelően;

b) ha a (6) bekezdésben említett időszak lejártá után egy hónappal a Bizottság nem tájékoztatta a tagállamokat arról, hogy írásbeli észrevételeket kapott, vagy hogy a (6) bekezdéssel összhangban egy határozat elfogadását szándékozik javasolni;

vagy

c) a (8) bekezdéssel összhangban.

(8) Egy tagállam saját kezdeményezésére és a Szerződés általános rendelkezéseire is figyelemmel olyan nemzeti szabályokat tarthat fenn vagy hozhat létre, amelyek:

a) területén megtiltják vagy korlátozzák a közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstej vagy nyers tejszín forgalomba hozatalát;

vagy

b) a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével lehetővé teszik a III. melléklet IX. szakaszában megállapított kritériumoknak az összcsíraszám és a szomatikus sejtszám tekintetében meg nem felelő nyerstej használatát a legalább 60 napos érési vagy érlelési idejű sajtok, és az ilyen sajtok készítésével kapcsolatos tejtermékek előállítására, feltéve, hogy ez nem sérti e rendelet célkitűzéseinek megvalósítását.

11. cikk

Egyedi határozatok

A 9. cikk és a 10. cikk (1) bekezdése általános jellegének sérelme nélkül, a 12. cikk (2) bekezdésében említett eljárásnak megfelelően végrehajtási intézkedések állapíthatók meg, illetve a II. vagy III. melléklettel kapcsolatban módosítások fogadhatók el abból a célból, hogy:

1. megállapítsák a még meleg hús szállításának szabályait;

2. az MSM tekintetében meghatározzák, mely kalciumtartalom nem tekintendő jelentősen magasabbnak a darált húsénál;
3. megállapítsák a feldolgozó létesítményekben, a B. vagy C. osztályú termelési területről származó, nem tisztított, nem átválogált kagylókon alkalmazható egyéb kezeléseket;
4. meghatározzák a tengeri biotoxinok elismert vizsgálati módszereit;
5. kiegészítő egészségügyi előírásokat állapítsanak meg a kagylókra az érintett közösségi referencialaboratóriummal együttműködésben, beleértve az alábbiakat:
 - a) az egyéb tengeri biotoxinok határértékei és vizsgálati módszerei;
 - b) vírusvizsgálati eljárások és virológiai előírások;és
 - c) az egészségügyi előírások betartásának ellenőrzésekor alkalmazandó mintavételi tervek, valamint módszerek és laboratóriumi vizsgálati tűréshatárok;
6. egészségügyi előírásokat vagy ellenőrzéseket állapítsanak meg, amennyiben tudományos adatok jelzik, hogy azok szükségesek a közegészség védelmében;
7. kiterjesszék a III. melléklet VII. szakaszának IX. fejezetét azon élő kagylókra, melyek nem tartoznak a fésűskagylók közé;
8. meghatározzák a kritériumokat annak megállapítására, hogy a járványügyi adatok mikor jelzik, hogy egy halászati terület nem jelent egészségügyi veszélyt az élősködők jelenléte tekintetében, és hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság mikor engedélyezheti az élelmiszeripari vállalkozóknak, hogy a halászati termékeket a III. melléklet VIII. szakasza III. fejezetének D. részével összhangban ne fagyasszák le;
9. megállapítsák a frissesség kritériumait és határértékeit a halászati termékekre a hisztamin és az összes illékony nitrogén tekintetében;
10. engedélyezzék a III. melléklet IX. szakaszában megállapított kritériumoknak az összcsíraszám és a szomatikus sejszám tekintetében meg nem felelő nyerstej felhasználásával készülő tejtermékek előállítását;
11. a 96/23/EK irányelv [21] sérelme nélkül meghatározzák a nyerstejben lévő antibiotikus anyagok szermaradványai összességének legnagyobb megengedett értékét;

12. cikk

Bizottsági eljárás

(1) A Bizottságot az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság segíti.

(2) Az e bekezdésre történő hivatkozás esetén az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, tekintettel a 8. cikkének rendelkezéseire.

Az 1999/468/EK határozat 5. cikkének (6) bekezdésében meghatározott időszak három hónap.

(3) A bizottság elfogadja saját eljárási szabályzatát.

13. cikk

Konzultáció az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal

A Bizottság konzultál az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal az e rendelet hatálya alá tartozó bármely olyan kérdésben, amely jelentős hatással lehet a közegészségügyre, és különösen azt megelőzően, hogy javaslatot tenne a III. melléklet III. szakaszának egyéb állatfajokra történő kiterjesztésére.

14. cikk

Jelentés az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak

(1) A Bizottság legkésőbb 2009. május 20-án az e rendelet alkalmazásából származó tapasztalatokat elemző jelentést nyújt be az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak.

(2) A Bizottság – adott esetben – a jelentésben megfelelő javaslatokat tesz.

15. cikk

Ez a rendelet az Európai Unió Hivatalos Lapjában való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 18 hónappal azt követően kell alkalmazni, hogy a következő jogi aktusok hatályba léptek:

a) a 852/2004/EK rendelet;

b) a 854/2004/EK rendelet;

és

c) a 2004/41/EK irányelv.

Ezt a rendelet azonban legkorábban 2006. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Strasbourgban, 2004. április 29-én.

az Európai Parlament részéről

az elnök

P. Cox

a Tanács részéről

az elnök

M. McDowell

[1] HL C 365. E, 2000.12.19., 58. o.

[2] HL C 155., 2001.5.29., 39. o.

[3] Az Európai Parlament 2002. május 15-i véleménye (HL C 180. E, 2003.7.31., 288. o.), a Tanács 2003. október 27-i közös álláspontja (HL C 48. E, 2004.2.24., 23. o.), az Európai Parlament 2004. március 30-i álláspontja (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé) és a Tanács 2004. április 16-i határozata.

[4] Lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 3. oldalát.

[5] Az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.). A legutóbb az 1642/2003/EK rendelettel (HL L 245., 2003.9.29., 4. o.) módosított rendelet.

[6] HL L 371., 1994.12.31., 36. o.

[7] HL L 53., 1995.3.9., 31. o.

[8] HL L 105., 1995.5.9., 40. o.

[9] HL L 105., 1995.5.9., 44. o.

[10] HL L 109., 1995.5.16., 44. o.

[11] HL L 243., 1995.10.11., 21. o.

[12] HL L 243., 1995.10.11., 25. o.

[13] HL L 243., 1995.10.11., 29. o.

[14] HL L 325., 2003.12.12., 1. o.

[15] HL L 157., 2004.4.30., 33. o.

[16] HL L 168., 1994.7.2., 34. o.

[17] A Tanács 1992. december 17-i 92/118/EGK irányelve a 89/662/EGK irányelv, illetve a kórokozók tekintetében a 90/425/EGK irányelv A. mellékletének I. pontjában felsorolt külön közösségi szabályokban megállapított állat-egészségügyi és közegészségügyi követelmények hatálya alá nem tartozó termékek Közösségen belüli kereskedelmére és a Közösségbe történő behozatalára irányadó állat-egészségügyi és közegészségügyi követelmények megállapításáról (HL L 62., 1993.3.15., 49. o.). A legutóbb a 445/2004/EK bizottsági rendelettel (HL L 72., 2004.3.11., 60. o.) módosított irányelv.

[18] HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

[19] Lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 83. oldalát.

[20] A Tanács 1997. december 18-i 97/78/EK irányelve a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésének megszervezésére irányadó elvek megállapításáról (HL L 24., 1998.1.30., 9. o.). A 2003. évi csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

[21] A Tanács 2002. december 16-i 2002/99/EK irányelve az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek termelésére, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára irányadó állat-egészségügyi szabályok megállapításáról (HL L 18., 2003.1.23., 11. o.)

I. MELLÉKLET

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

E rendelet alkalmazásában:

1. HÚS

1.1. "Hús": az 1.2–1.8. pontban említett állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért.

1.2. "Háziasított patás állatok": a háziasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus és Bison fajokat), sertés, juh- és kecskefélék, és a háziasított egypatás állatok.

1.3. "Baromfi": tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztnek, kivéve a futómadarakat.

1.4. "Nyúlfélék": mezei és üregi nyulak és rágcsálók.

1.5. "Vad":

- vadon élő patás állatok és nyúlfélék, valamint egyéb, emberi fogyasztás céljából vadászott szárazföldi emlősök, amelyeket az érintett tagállamban alkalmazott jog szerint vadnak tekintenek, beleértve a vadon élő állatokhoz hasonlóan szabad körülmények között, zárt területen élő emlősöket;

és

- az emberi fogyasztás céljából vadászott vadon élő madarak.

1.6. "Tenyésztett vad": tenyésztett futómadarak és az 1.2. pontban nem említett tenyésztett szárazföldi emlősök.

1.7. "Apróvad": szabadon és vadon élő szárnyasvadak és nyúlfélék.

1.8. "Nagyvad": szabadon és vadon élő szárazföldi emlősök, amelyek nem illenek az apróvadak meghatározásába.

1.9. "Állati test": az állat teste a vágás és zsigerezés után.

1.10. "Friss hús": olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a vákuumcsomagolt vagy a szabályozott nyomás alatt csomagolt húst.

1.11. "Belsőség": friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért.

- 1.12. "Zsiger": a mell-, a has- és a medenceüreg szervei, valamint a légső és a nyelőcső, illetve madaraknál a begy.
- 1.13. "Darált hús": kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1 % sót tartalmaz.
- 1.14. "Csontokról mechanikusan lefejtett hús" vagy "MSM": olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul.
- 1.15. "Előkészített hús": friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez.
- 1.16. "Vágóhid": olyan állatok levágására és zsigerelésére szolgáló létesítmény, amely állatok húsát emberi fogyasztásra szánják.
- 1.17. "Darabolóüzem": a hús csontozására és/vagy darabolására szolgáló létesítmény.
- 1.18. "Vadfeldolgozó létesítmény": bármely létesítmény, amelyben vadászat során elejtett vadat és vadhúst készítenek elő a forgalomba hozatalra.

2. ÉLŐ KAGYLÓK

- 2.1. "Kagylók": szűrővel táplálkozó lemezes kopoltyús puhatestűek.
- 2.2. "Tengeri biotoxinok": kagylókban felhalmozódó mérgező anyagok, különösen a toxinokat tartalmazó planktonnal való táplálkozás eredményeként.
- 2.3. "Feljavítás": A. osztályú termelési területekről, tisztító központokból vagy feladó központokból származó élő kagylók tárolása tartályokban vagy bármely más, tiszta tengervizet tartalmazó berendezésben, illetve természetes helyeken, a homok, sár vagy iszap eltávolítása, az érzékszervi minőség megőrzése vagy javítása, és az egyedi csomagolás vagy gyűjtőcsomagolás előtt a megfelelő életképesség biztosítása érdekében.
- 2.4. "Begyűjtő": bármely természetes vagy jogi személy, aki begyűjtési területről bármely módon élő kagylókat gyűjt kezelés, illetve forgalomba hozatal céljából.
- 2.5. "Termelési terület": bármely tengeri, torkolati vagy lagúnaterület, ahol kagylók természetes telepei találhatóak, illetve amelyet kagylók tenyésztésére használnak, és ahonnan élő kagylókat gyűjtenek be.
- 2.6. "Átmosó terület": bármely olyan bójákkal, cölöpökkel vagy egyéb rögzített eszközzel egyértelműen körülhatárolt tengeri, torkolati vagy lagúnaterület, amelyet kizárólag élő kagylók természetes tisztítására használnak.
- 2.7. "Feladó központ": bármely szárazföldi vagy tengeri létesítmény, amely emberi fogyasztásra alkalmas élő kagylók fogadására, feljavítására, mosására, tisztítására, osztályozására, egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására szolgál.

2.8. "Tisztító központ": tiszta tengervízzel táplált tartályokkal rendelkező létesítmény, amelyben az élő kagylókat a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre elhelyezik, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék.

2.9. "Átmosás": az élő kagylók tengeri, lagúna- vagy torkolati területekre való áthelyezése a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék. Nem tartozik ide az a külön művelet, amelynek során a kagylókat további növesztésükre és hizlalásukra alkalmasabb területre helyezik át.

3. HALÁSZATI TERMÉKEK

3.1. "Halászati termék": valamennyi vadon élő vagy tenyésztett, tengeri vagy édesvízi állat (kivéve az élő kagylókat, az élő tüskésbőrűeket, az élő tengeri csigákat, valamint minden emlőst, hüllőt és békát), beleértve azok minden ehető formáját, részét és a belőlük készült összes terméket.

3.2. "Feldolgozó hajó": bármely hajó, amelynek fedélzetén a halászati termékeken a védőcsomagolást vagy a csomagolást, és amennyiben szükséges, a hűtést vagy fagyasztást megelőzően a következő műveleteket vagy azok egyikét végzik: filézés, szeletelés, nyúzás, héj vagy páncél eltávolítása, darálás vagy feldolgozás.

3.3. "Fagyasztó hajó": bármely hajó, amelynek fedélzetén halászati termékek fagyasztását végzik, adott esetben előkészítő munkálatokat, azaz kivéreztetést, fej eltávolítását, kizsigelést és az uszonyok eltávolítását követően, és amelyet szükség szerint – egyedi csomagolás vagy gyűjtőcsomagolás követ.

3.4. "Mechanikusan lefejtett halászati termék": bármely termék, amelyet a halászati termékekről mechanikai eszközökkel lefejtett húsból úgy nyernek, hogy a hús szerkezete sérül vagy módosul.

3.5. "Friss halászati termékek": egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumban vagy módosított nyomás alatt csomagolt termékeket, amelyeken a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek.

3.6. "Előkészített halászati termékek": feldolgozatlan halászati termékek, amelyeken bármely, azok anatómiájának teljességét megbontó műveletet végeztek, pl. kizsigelés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás.

4. TEJ

4.1. "Nyerstej": tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40°C fölé, és azon nem végeztek semmilyen, ezzel egyenértékű hatással járó kezelést;

4.2. "Tejtermelő gazdaság": olyan létesítmény, ahol egy vagy több tenyésztett állatot tartanak tejtermelésre, azzal a céllal, hogy a tejet élelmiszerként hozzák forgalomba.

5. TOJÁS

5.1. "Tojás": tenyésztett madarak héjas tojása – kivéve a törött, a keltetett vagy a főtt tojást –, amely közvetlen emberi fogyasztásra vagy tojástermékek előállítására alkalmas.

5.2. "Tojáslé": a tojás feldolgozatlan tartalma a héj eltávolítása után.

5.3. "Repedt tojás": sérült héjú, de ép héjhártyájú tojás.

5.4. "Csomagolóközpont": olyan létesítmény, ahol a tojásokat minőség és tömeg szerint osztályozzák.

6. BÉKACOMB ÉS CSIGÁK

6.1. "Békacomb": Rana fajok (Ranidae család) egyedei testének hátulsó, a mellső végtagok mögött haránt irányú vágással leválasztott része, kizsigerelve és megnyúzva.

6.2. "Csigá": a *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* fajokhoz és az Achatinidae család fajaihoz tartozó szárazföldi csigák.

7. FELDOLGOZOTT TERMÉKEK

7.1. "Húskészítmények": feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.

7.2. "Tejtermékek": feldolgozott termékek, amelyek a nyerstej feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.

7.3. "Tojástermékek": feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.

7.4. "Feldolgozott halászati termékek": feldolgozott termékek, amelyek a halászati termékek feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.

7.5. "Kiolvasztott állati zsiradék": a hús – beleértve a csontokat – kiolvasztásából származó és emberi fogyasztásra szánt zsiradék.

7.6. "Töportyű": a kiolvasztás fehérjetartalmú maradványa a zsír és a víz részleges elválasztását követően.

7.7. "Zselatin": zselésedő vagy nem zselésedő, természetes, oldható fehérje, amelyet az állati csontokból, nyersbőrökből és irhából, inakból és izmokból nyert kollagén részleges hidrolízise során nyernek.

7.8. "Kollagén": fehérjealapú termék, amelyet az állati csontokból, nyersbőrökből, irhából és inakból az e rendelet vonatkozó előírásaival összhangban állítanak elő.

7.9. "Kezelt gyomor, hólyag és belek": gyomor, hólyag és belek, amelyeket kinyerésük és tisztításuk után olyan kezelésnek vetettek alá, mint a sózás, hőkezelés vagy szárítás.

8. EGYÉB FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

8.1. "Állati eredetű termékek":

- állati eredetű élelmiszerek, beleértve a mézet és a vért;

- emberi fogyasztásra szánt élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák;

és

- egyéb állatok, amelyeket azzal a szándékkal készítenek elő, hogy azokat élve szállítsák a végső felhasználóhoz.

8.2. "Nagykereskedelmi piac": olyan élelmiszeripari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszeripari vállalkozóknak értékesítik.

II. MELLÉKLET

A KÜLÖNBÖZŐ ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

I. SZAKASZ: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

Amennyiben az 5. és 6. cikkel összhangban szükséges, és figyelemmel a III. melléklet rendelkezéseire, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek a következő rendelkezéseknek megfelelően elhelyezett azonosító jelöléssel rendelkeznek.

A. AZ AZONOSÍTÓ JELÖLÉS FELHELYEZÉSE

1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a létesítményt.
2. Nem kell új jelölést felhelyezni a termékre, kivéve, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák; ebben az esetben az új jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.
3. Nincs szükség azonosító jelölésre olyan tojások esetében, amelyekre az 1907/90/EK rendelet [1] címkézési és jelölési előírásokat állapít meg.
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket.

B. AZ AZONOSÍTÓ JELÖLÉS FORMÁJA

5. A jelölésnek olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie, könnyen értelmezhető karakterekkel. A hatáskörrel rendelkező hatóságok számára jól látható helyen kell lennie.
6. A jelölésnek jeleznie kell annak az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található; ez kiírható teljes névvel, vagy a vonatkozó ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal.

A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE és UK.

Az élelmiszeripari vállalkozók továbbra is használhatják azokat a készleteket és felszereléseket, amelyeket e rendelet hatályba lépése előtt rendeltek meg, amíg azok ki nem merülnek, illetve cserére nem szorulnak.

7. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben egy létesítmény előállít olyan élelmiszert, amelyre e rendelet vonatkozik, valamint olyan élelmiszert is, amelyre nem, az élelmiszeripari vállalkozó felhelyezheti mindkét típusú élelmiszerre ugyanazt az azonosító jelölést.

8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EK vagy EY.

C. A JELÖLÉS MÓDSZERE

9. A jelölést az állati eredetű termékek kiszerezésétől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függőcímke is lehet.

10. A darabolt húst, illetve belsőséget tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ez azonban nem szükséges, ha nyitás folyamata a gyűjtőcsomagolást tönkreteszi. Amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.

11. Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánnak, a jelölést a tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.

12. Folyékony, szemcsés és por alakú, ömlesztve szállított állati eredetű termékek és ömlesztve szállított halászati termékek esetében azonosító jelölésre nincs szükség, ha a kísérő okmányok tartalmazzák a 6., 7. és megfelelő esetben a 8. pontban meghatározott információkat.

13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetlenül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.

14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.

II. SZAKASZ: A HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK CÉLKITŰZÉSEI

1. A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének általános követelményeivel összhangban alkalmazott eljárások megfelelnek a veszélyelemzés alapján szükséges előírásoknak és a 2. pontban felsorolt különleges követelményeknek.

2. Az eljárásoknak garantálniuk kell, hogy a vágóhid helyiségeibe felvett minden állatra, vagy adott esetben állatok minden tételére teljesülnek az alábbiak:

a) azonosításuk megfelelő;

- b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból;
 - c) nem olyan gazdaságból vagy területről érkeznek, amelyeket állat- és közegészségügyi okokból szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás alatt állnak, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad;
 - d) tiszták;
 - e) egészségesek, amennyire ezt az élelmiszeripari vállalkozó meg tudja ítélni;
- és
- f) a vágóhidra történő megérkezésükkor az állatok kímélete szempontjából kielégítő állapotban vannak.

3. Amennyiben a 2. pontban felsorolt követelmények valamelyike nem teljesül, az élelmiszeripari vállalkozónak értesítenie kell a hatósági állatorvost, és meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket.

III. SZAKASZ: AZ ÉLELMISZERLÁNCRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓ

A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak a vadak kivételével minden – a vágóhidra küldött vagy szánt – állat tekintetében szükséges kérniük, fogadniuk, és ellenőrizniük az élelmiszerláncra vonatkozóan e szakaszban meghatározott információkat, és azok szerint kell eljárniuk.

1. A vágóhid-üzemeltetők nem engedhetnek állatokat a vágóhid helyiségeibe, amíg a 852/2004/EK rendelettel összhangban nem kérik és kapják kézhez a megfelelő, a származási gazdaság nyilvántartásában tartott élelmiszerbiztonsági információkat.
2. A vágóhid üzemeltetőjét legkésőbb 24 órával az állatok vágóhidra való megérkezése előtt kell az információkkal ellátni, kivéve a 7. pontban említett körülmények esetén.
3. Az 1. pontban említett megfelelő élelmiszerbiztonsági információ különösen az alábbiakat fedi le:
 - a) a származási gazdaság állapota vagy a regionális állat-egészségügyi állapot;
 - b) az állatok egészségügyi állapota;
 - c) az állatoknak egy bizonyos időszakon belül adott, nullánál nagyobb élelmezés-egészségügyi várakozási idejű állatgyógyászati készítmények és egyéb kezelések, a kezelés időpontjával és az élelmezés-egészségügyi várakozási idővel egyetemben;
 - d) a hús biztonságosságát érintő betegségek előfordulása;
 - e) amennyiben érinti a közegészség védelmét, az állatokból vett mintákon vagy egyéb, a hús biztonságosságát érintő betegségek diagnosztizálására vett mintákon – beleértve a zoonózis- és a maradékanyagvizsgálat keretében vett mintákat – végzett laboratóriumi vizsgálatok eredményei;
 - f) az ugyanabból a származási gazdaságból érkező állatok korábbi, a levágást megelőző és azt követő húsvizsgálatáról szóló megfelelő jelentések, különösen beleértve a hatósági állatorvos jelentéseit;
 - g) tenyésztési adatok, amennyiben ezek betegség jelenlétére utalhatnak;

és

h) a származási gazdaságot általában látogató magánállatorvos neve és címe.

4. a) Nem kell azonban a vágóhíd üzemeltetőjének rendelkezésére bocsátani az alábbiakat:

i. a 3. a), b), f) és h) pontban említett információ, ha az üzemeltető már ismeri ezen információkat (pl. állandó megállapodás vagy minőségbiztosítási rendszer keretében);

vagy

ii. a 3. a), b), f) és g) pontban említett információ, ha a tenyésztő kijelenti, hogy nincs közölnivaló lényeges információ.

b) Az információt nem szükséges szó szerinti kivonatként szolgáltatni a származási gazdaság nyilvántartásából. Az információ megküldhető elektronikus adatsere vagy a tenyésztő által aláírt, szabványosított nyilatkozat formájában.

5. Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik az élelmiszerláncra vonatkozó idevágó információk értékelése után úgy döntenek, hogy a vágóhíd helyiségeibe fogadnak állatokat, az információkat késedelem nélkül, az állatok vagy a tétel megérkezése előtt legkésőbb 24 órával kötelesek a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátani, kivéve a 7. pontban említett körülményeket. Az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek értesíteni a hatósági állatorvost minden olyan információról, amely az állatok levágását megelőző élőállat vizsgálat előtt egészségügyi problémát vet fel.

6. Ha bármely állat élelmiszerláncra vonatkozó információ nélkül érkezik egy vágóhídra, az üzemeltető köteles azonnal értesíteni a hatósági állatorvost. Az állat levágására nem kerülhet sor, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.

7. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, az alábbi állatok esetén az élelmiszerláncra vonatkozó információ elkísérheti az állatot a vágóhídra, ahelyett, hogy legkésőbb 24 órával korábban érkezne be:

a) sertésfélék, baromfi vagy tenyésztett vad, amely a származási gazdaságban levágást megelőző vizsgálaton esett át, ha olyan, állatorvos által aláírt bizonyítvány kíséri az állatokat, amely szerint az állatorvos a gazdaságban megvizsgálta az állatokat, és azokat egészségesnek találta;

b) házasított egypatás állatok;

c) kényszervágáson átesett állatok, ha olyan, állatorvos által aláírt nyilatkozat kíséri azokat, amely rögzíti a levágást megelőző vizsgálat kedvező eredményeit;

és

d) olyan állatok, amelyeket nem közvetlenül szállítottak a származási gazdaságból a vágóhídra.

A vágóhíd-üzemeltetőknek értékelniük kell a vonatkozó információkat. Ha az állatokat vágásra átveszik, az a) és c) pontban említett okmányokat át kell adniuk a hatósági állatorvosnak. Az állatok vágására vagy zsigerezésére nem kerülhet sor addig, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.

8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak ellenőrizniük kell a házasított egypatás állatokat kísérő marhaleveleket, hogy az állatokat biztosan emberi fogyasztásra kívánják-e levágni. Amennyiben az állatokat vágásra átveszik, a marhalevelet át kell adniuk a hatósági állatorvosnak.

[1] A Tanács 1990. június 26-i 1907/90/EGK rendelete a tojásra vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról (HL L 173., 1990.7.6., 5. o.). A legutóbb a 2052/2003/EK rendelettel (HL L 305., 2003.11.22., 1. o.) módosított rendelet.

III. MELLÉKLET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK

I. SZAKASZ: HÁZIASÍTOTT PATÁS ÁLLATOK HÚSA

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ ÁLLATOK VÁGÓHÍDRA SZÁLLÍTÁSA

Az élő állatokat a vágóhidra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását.

1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.
2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókkal fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhidra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.

II. FEJEZET: A VÁGÓHIDAKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfelel az alábbi követelményeknek.

1. a) A vágóhidaknak megfelelő és higiénikus, könnyen tisztítható és fertőtleníthető élőállatszállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal kell rendelkezniük. Ezeket a létesítményeket fel kell szerelni az állatok itatására és szükség szerint etetésére szolgáló berendezésekkel. A szennyvízelvezetés nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot.
- b) Rendelkezniük kell továbbá zárható és külön szennyvíz elvezetésű elkülönítő szállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámokkal a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára, amelyeket úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a többi állat megfertőzése, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy ítéli meg, hogy ilyen létesítményre nincs szükség.
- c) Az istállók méretének biztosítania kell az állatok kíméletének tiszteletben tartását. Elrendezésüknek lehetővé kell tennie az állatok vágást megelőző vizsgálatát, beleértve az állatok vagy az állatok csoportjainak azonosítását.

2. A hús szennyeződésének és fertőződésének elkerülésére a vágóhidaknak:

- a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;

b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a gyomor és a belek ürítéséhez és tisztításához, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket egy adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;

c) biztosítani kell az alábbi műveletek térben vagy időben történő elkülönítését:

i. kábítás és véreztetés;

ii. sertésfélék esetében forrázás, szórtelenítés, kaparás és perzselés;

iii. zsigerezés és további előkészítés;

iv. a tiszta belek és pacal kezelése;

v. egyéb vágási melléktermék és belseg előkészítése és tisztítása, különösen a lebőrözött fej kezelése, ha arra a vágóvonalon nem kerül sor;

vi. a vágási melléktermék és belseg csomagolása;

és

vii. a hús feladása.

d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;

és

e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat megfelelően el kell különíteni a keresztaszennyeződés megelőzése érdekében.

3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.

4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.

5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.

6. A vágóhídon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az élő állatok szállítóeszközeinek tisztítására, mosására és fertőtlenítésére. A vágóhidaknak azonban nem kell ilyen helyiségekkel és berendezésekkel rendelkezniük, ha ezt a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, és a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatóak.

7. A vágóhidaknak zárható létesítményekkel kell rendelkezniük a beteg vagy betegsége gyanús állatok levágására. Ez nem szükséges, ha erre a vágásra egy másik, a hatáskörrel rendelkező hatóság által erre a célra felhatalmazott vágóhídon, vagy a szokásos vágási időszakot követően kerül sor.

8. Amennyiben a vágóhídon trágyát vagy emésztőtraktus-tartalmat tárolnak, erre a célra speciális területet vagy helyiséget kell fenntartani.

9. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható létesítménnyel, vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állatorvosi szolgálat kizárólagos használatára.

III. FEJEZET: A DARABOLÓÜZEMEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatokat kezelő darabolóüzemek:

1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal:

a) a műveletek folyamatosságának biztosítása;

vagy

b) a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;

2. külön tároló helyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;

3. az V. fejezetben megállapított követelmények betartásának biztosításához megfelelően felszerelt darabolóhelyiségekkel rendelkeznek;

4. olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;

és

5. 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.

IV. FEJEZET: VÁGÁSI HIGIÉNYIA

A házasított patás állatok vágását végző vágóhidat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.

1. A vágóhídra történő megérkezést követően az állatok vágása indokolatlanul nem késleltethető. Amennyiben azonban az állatok kímélete miatt szükséges, az állatokat pihentetni kell a vágás előtt.

2. a) A b) és c) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el.

b) Csak vágásra szánt élő állat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat:

i. a VI. fejezettel összhangban a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett állatok;

ii. a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott állatok;

és

iii. a IV. szakasz II. fejezetével összhangban a vadak.

c) A vágóhídon történt balesetet követően vágásra került állatok húsát fel lehet használni emberi fogyasztásra, ha a vizsgálat során a baleset miatt bekövetkezett elváltozásokon kívül egyéb súlyos elváltozás nem tapasztalható.

3. A vágásra küldött állatokat vagy, adott esetben, az állatok egyes tételeit úgy kell azonosítani, hogy származásuk nyomon követhető legyen.

4. Az állatok legyenek tiszták.

5. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt állatorvos utasításait annak biztosítására, hogy a vágásra váró minden állat vágást megelőző vizsgálatát a megfelelő körülmények között végezzék el.

6. A vágóterembe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül kell levágni.

7. A kábítást, véreztetést, leborozást, zsigereletést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül és oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Különösen:

a) véreztetés során a légcsőnek és a nyelőcsőnek épnak kell maradnia, kivéve a vallási szokások szerint végzett vágás esetén;

b) a bőr és a gyapjú eltávolítása során:

i. el kell kerülni a bőr külső felülete és az állati test közötti érintkezést;

és

ii. a bőrrel és a gyapjúval kapcsolatba kerülő személyzet és eszközök nem érintkezhetnek a hússal;

c) intézkedéseket kell tenni annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigereletés alatt és azt követően kifolyjon, és annak biztosítására, hogy a zsigereletést a kábítást követően a lehető leghamarabb elvégezzék;

és

d) a tőgy eltávolítása nem okozhatja az állati test tejjel vagy főcstejjel való szennyeződését.

8. Az emberi fogyasztásra szánt állati testet vagy egyéb testrészeket teljesen le kell bőrizni, kivéve a sertésfélét és a juh- és kecskefélét fejét és lábát, valamint a borjúkat. A fejeket és a lábakat úgy kell kezelni, hogy elkerüljék a többi hús szennyeződését.

9. Amennyiben a sertésféléket nem bőrizik le, sörtéiket azonnal el kell távolítani. A hús forrázóvízzel történő szennyezésének kockázatát a lehető legkisebbre kell csökkenteni. Ehhez a művelethez csak engedélyezett adalékanyagokat lehet alkalmazni. A sertésféléket ezt követően alaposan le kell öblíteni ivóvízzel.

10. Az állati test nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést. Minden látható szennyeződést lefaragással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani.

11. Az állati test és a belsőség nem érintkezhet a padlóval, a falakkal vagy a munkaállásokkal.

12. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy minden levágott állat húsvizsgálatát a 854/2004/EK rendelettel összhangban, megfelelő körülmények között végezzék el.

13. A vágást követő húsvizsgálatig a levágott állat vizsgálatra váró részeire az alábbi követelmények vonatkoznak:

a) az adott állati test részeként azonosíthatók maradnak;

és

b) nem kerülnek kapcsolatba más állati testtel, vágási melléktermékkel és belsőséggel vagy zsigerekkel, beleértve azokat, amelyeken már elvégezték a vágást követő húsvizsgálatot.

Amennyiben azonban a pénisz nem mutat kórtani károsodásokat, az azonnal eltávolítható.

14. Mindkét vesét el kell távolítani a zsíros borításból. Szarvasmarha- és sertésfélék, valamint egypatás állatok esetében el kell távolítani a vesetokot is.

15. Amennyiben a vágást követő húsvizsgálat elvégzése előtt több állat vérének vagy egyéb vágási melléktermékének és belsőségének ugyanabban a tárolótartályban gyűjtik össze, annak teljes tartalmát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha egy vagy több érintett állati testet emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánították.

16. A vágást követő húsvizsgálat után:

a) a szarvasmarhafélék és egypatás állatok manduláját higiénikusan el kell távolítani;

b) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;

c) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, valamint a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;

és

d) a vese kivételével az állati testben maradó zsigereket vagy azok részeit teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.

17. A vágás és a vágást követő húsvizsgálat után a húst a VII. fejezetben megállapított követelményekkel összhangban kell tárolni.

18. Amennyiben további feldolgozásra szánják:

a) a gyomrot le kell forrázni, vagy meg kell tisztítani;

b) a beleket ki kell üríteni, és meg kell tisztítani;

és

c) a fejet és a lábakat le kell bőrözni, vagy le kell forrázni és szőrteleníteni kell.

19. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett vadak és elejtett vadak testének feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett vadak és az elejtett vadak lebőrözött testének fogadására és tárolására.

20. Amennyiben a vágóhid nem rendelkezik olyan zárható létesítménnyel, amelyet a beteg vagy gyanús állatok vágására tartanak fenn, az ilyen állatok vágására használt létesítményeket hatósági felügyelet mellett meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell, mielőtt egyéb állatok vágása folytatódna.

V. FEJEZET: HIGIÉNYIA A DARABOLÁS ÉS CSONTOZÁS SORÁN

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok húsának darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. A házasított patás állatok testét a vágóhidakon féltestekre vagy negyedekre lehet hasítani, és a hasított féltesteket legfeljebb három nagykereskedelmi darabra lehet vágni. A további darabolást és csontozást darabolóüzemben kell elvégezni.

2. A húson végzett munkát úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:

a) a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;

b) a darabolás, csontozás, nyesés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel, illetve egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel a belsőséget 3 °C vagy az alatti, az egyéb húsokat 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;

és

c) amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztszennyeződés elkerülésére, amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.

3. A VII. fejezet 3. pontjával összhangban azonban a hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet.

4. A hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet olyan esetben is, ha a darabolóterem a vágóhid helyiségeivel egy területen van. Ebben az esetben a húst közvetlenül a vágóhid

helyiségeiből, vagy hűtőteremben, illetve hűtőházban eltelt várakozási idő után kell átszállítani a darabolóterembe. Darabolás és megfelelő esetben csomagolás után a húst a 2. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.

VI. FEJEZET: VÁGÓHÍDON KÍVÜLI KÉNYSZERVÁGÁS

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett háziasított patás állatok húsát csak akkor lehet emberi fogyasztásra felhasználni, ha azok megfelelnek az összes alábbi követelménynek:

1. Egy egyébként egészséges állat olyan balesetet szenved, amely állatkíméleti okokból meggátolja annak vágóhídra történő szállítását.
2. Egy állatorvosnak el kell végeznie az állat vágást megelőző vizsgálatát.
3. A levágott és kivéreztetett állatot higiénikusan és késedelem nélkül a vágóhídra kell szállítani. A gyomor és a belek eltávolítására sor kerülhet a helyszínen az állatorvos felügyelete mellett, de más előkészítésre nem. Minden eltávolított zsigert a levágott állattal együtt a vágóhídra kell szállítani, és azt az állathoz tartozóként kell azonosítani.
4. Amennyiben két óránál több telik el a vágás és a vágóhídra történő megérkezés között, az állatot le kell hűteni. Amennyiben az éghajlati viszonyok lehetővé teszik, az állat aktív hűtésére nincs szükség.
5. A levágott állatot egy, az állatot tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra, amely tartalmazza az állat azonosítását, és feltüntet minden, az állatnak adott állatgyógyászati terméket vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét.
6. A levágott állatot egy, az állatorvos által kibocsátott nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra, amely rögzíti a vágást megelőző élőállat vizsgálat kedvező eredményét, a kényszervágás dátumát és időpontját, valamint okát, és az állatorvos által az állaton végzett minden kezelés jellegét.
7. A levágott állatnak a vágóhídon a 854/2004/EK rendelettel összhangban elvégzett vágást követő húsvizsgálat után, beleértve a kényszervágás esetében megkövetelt minden kiegészítő vizsgálatot, emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lennie.
8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak követniük kell azokat az utasításokat, amelyeket a hatósági állatorvos a vágást követő húsvizsgálat után a hús felhasználásával kapcsolatosan ad.
9. Az élelmiszeripari vállalkozók nem hozhatják forgalomba a kényszervágáson átesett állatok húsát, kivéve, ha azok a 854/2004/EK rendeletben előírt állat-egészségügyi jelöléssel, vagy az e rendelet III. mellékletének I. szakaszában előírt azonosító jelöléssel össze nem téveszthető különleges állat-egészségügyi jelölést viselnek. Az ilyen húst kizárólag a kényszervágás helye szerinti tagállamban lehet forgalomba hozni, és erre a nemzeti joggal összhangban kerülhet sor.

VII. FEJEZET: TÁROLÁS ÉS SZÁLLÍTÁS

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok tárolása és szállítása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. a) Eltérő egyedi rendelkezés hiányában a vágást követő húsvizsgálatot azonnali hűtésnek kell követnie a vágóhídon a belsőség teljes tömegének 3 °C vagy az alatti, és az egyéb húsok teljes tömegének 7 °C vagy az alatti hőmérsékletének biztosítására, olyan hűtési görbe mentén, amely biztosítja a hőmérséklet folyamatos csökkenését. A hús azonban a hűtés során az V. fejezet 4. pontjával összhangban darabolható és csontozható.

b) A hűtési műveletek során megfelelő szellőzést kell biztosítani a hús felszínén kialakuló páralecsapódás elkerülése érdekében.

2. A húsnek el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és a tárolás során azon a hőmérsékleten kell maradnia.

3. A húsnek a szállítás előtt el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és azon a hőmérsékleten kell maradnia a szállítás során. Szállításra azonban akkor is sor kerülhet, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad egyedi termékek előállításához, feltéve, hogy:

a) a szállításra a hatáskörrel rendelkező hatóság által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor;

és

b) a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy az azzal egy telephelyen lévő darabolóüzemet, és a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe.

4. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, szükség szerint fagyasztást megelőző stabilizációs időszak figyelembevételével.

5. A csomagolatlan húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha időbeli eltéréssel tárolják és szállítják azokat, és olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem válhat a hús szennyeződésének forrásává.

II. SZAKASZ: BAROMFIHÚS ÉS NYÚLFÉLÉK HÚSA

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ ÁLLATOK VÁGÓHÍDRA SZÁLLÍTÁSA

Az élő állatokat a vágóhídra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását.

1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.

2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókkal fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhídra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.

3. Az állatok vágóhídra történő szállítására használt ládáknak és – ahol használnak – moduloknak korróziómentes anyagból kell készülniük, valamint könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az állatok begyűjtésére és szállítására használt minden berendezést meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell közvetlenül kiürítésük után, és amennyiben szükséges, újbóli felhasználásuk előtt.

II. FEJEZET: A VÁGÓHIDAKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúlfélék vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfelel az alábbi követelményeknek.

1. A vágóhidaknak rendelkezniük kell az állatok fogadására és vágást megelőző vizsgálatára szolgáló helyiséggel vagy fedett területtel.

2. A hús szennyeződésének elkerülésére a vágóhidaknak:

a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;

b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a zsigereléshez és a további előkészítéshez, beleértve a bontott baromfi fűszerezését, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;

c) biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítését:

i. kábítás és véreztetés;

ii. kopasztás vagy nyúzás, és forrázás;

és

iii. a hús feladása.

d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;

és

e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat a keresztzennyeződés megelőzése érdekében megfelelően el kell különíteni.

3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.

4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.

5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.

6. A vágóhidakon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az alábbiak tisztítására, mosására és fertőtlenítésére:

a) szállítóberendezések, úgymint ládák;

és

b) szállítóeszközök.

Ezek a helyiségek és létesítmények nem kötelezőek a b) pontra nézve, ha a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatóak.

7. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható berendezéssel vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára.

III. FEJEZET: A DARABOLÓÜZEMEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfit és nyúlféléket kezelő darabolóüzemek:

a) úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal:

i. a műveletek folyamatosságának biztosítása;

vagy

ii. a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;

b) külön tárolóhelyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az más időben, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;

c) az V. fejezetben megállapított követelmények betartásához megfelelően felszerelt darabolóhelyiségekkel rendelkeznek;

d) olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;

és

e) egy 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.

2. Amennyiben egy darabolóüzemben a következő műveleteket végzik, az élelmiszeripari vállalkozóknak azok számára külön helyiségeket kell biztosítaniuk:

a) a "hízott máj" előállítására tenyésztett, hizlalógazdaságokban elkábított, kivéreztetett és megkopasztott libák és kacsák kizsigerelese;

vagy

b) késleltetetten zsigerelt baromfi kizsigerelese.

IV. FEJEZET: VÁGÁSI HIGIÉNYIA

A baromfi vagy nyúlfélék vágását végző vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.

1. a) A b) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható fel emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el.

b) Csak vágásra szánt élőállat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat:

i. a VI. fejezettel összhangban a gazdaságban levágott, késleltetve zsigerelt baromfi, "hízott máj" előállítására tenyésztett libák és kacsák, valamint olyan szárnyasok, amelyek nem tekinthetők háziasítottaknak, de amelyeket háziasított állatként tenyésztettek;

ii. a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott tenyésztett vadak;

és

iii. a IV. szakasz III. fejezetével összhangban az apróvadak.

2. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást megelőző vizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el.

3. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett futómadarak és apróvadak feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett futómadarak testének és az apróvadak fogadására és tárolására.

4. A vágóhelyiségbe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül le kell vágni.

5. A kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigerelést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül, oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Intézkedéseket kell tenni különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigereles alatt és azt követően kifolyjon.

6. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást követő húsvizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el, és hogy a levágott állatokat megfelelően vizsgálják meg.

7. A vágást követő húsvizsgálat után:

a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;

b) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, és a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;

és

c) a vese kivételével a hasított testben maradó zsigereket, vagy azok részeit, lehetőség szerint teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.

8. A vizsgálatot és a zsigereletést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve, ha a húst még melegen darabolják.

9. Ha a hasított testet merítéses hűtési folyamatnak vetik alá, figyelembe kell venni a következőket:

a) Minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére, figyelembe véve olyan paramétereket, mint az állati test tömege, a víz hőmérséklete, térfogata, a vízáramlás iránya és a hűtési idő.

b) A berendezést teljesen ki kell üríteni, meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, amikor csak szükséges, de legalább naponta egyszer.

10. A beteg vagy gyanús állatokat, és a betegségek felszámolását vagy az azok elleni védekezést szolgáló programok alkalmazása során levágott állatokat nem lehet a vágóhídon levágni, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad. Ebben az esetben a vágást hatósági felügyelet mellett kell végrehajtani, és lépéseket kell tenni a szennyeződés elkerülésére; a következő használat előtt a vágási helyiségeket meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.

V. FEJEZET: HIGIÉNY A DARABOLÁS ÉS CSONTOZÁS SORÁN ÉS UTÁN

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúlfélék húsának darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:

1. A húson végzett munkálatokat úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:

a) a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;

b) a darabolás, csontozás, nyesés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel vagy egyenértékű hatású alternatív rendszerrel a húst 4 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;

és

c) amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztszennyeződés elkerülésére, amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.

2. A hús azonban kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri az 1. b) pontban említett hőmérsékletet, ha a darabolóterem a vágóhíd helyiségeivel egy területen van, feltéve, hogy a húst

a) közvetlenül a vágóhíd helyiségéből,

vagy

b) egy hűtőteremben illetve hűtőházban történő várakozási idő elteltével szállítják át a darabolóterembe.

3. A darabolást és, amennyiben szükséges, csomagolást követően a húst az 1. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.

4. A csomagolás nélküli húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha azokat időbeli elkülönítéssel tárolják vagy szállítják, vagy olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem válhat a hús szennyeződésének forrásává.

VI. FEJEZET: VÁGÁS A GAZDASÁGBAN

Az élelmiszeripari vállalkozók a IV. fejezet 1. b) i. pontjában említett baromfit csak a hatáskörrel rendelkező hatóságok engedélyével és az alábbi követelmények betartásával vághatják le a gazdaságban.

1. A gazdaság rendszeres állatorvosi felügyelet alatt áll.

2. Az élelmiszeripari vállalkozónak előzetesen tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot a vágás dátumáról és időpontjáról.

3. A gazdaságnak megfelelő létesítményekkel kell rendelkeznie a szárnyasok összegyűjtésére, hogy végrehajtható legyen a csoport vágást megelőző vizsgálata.

4. A gazdaságnak megfelelő helyiségekkel kell rendelkeznie a szárnyasok higiénikus vágásához és további műveletekhez.

5. Be kell tartani az állatok kíméletére vonatkozó követelményeket.

6. A levágott szárnyasokat egy, az állatokat tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérnie a vágóhídra, amely feltünteti minden, az állatnak adott állatgyógyászati készítményt vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét, valamint a vágás dátumát és időpontját.

7. A levágott állatot a hatósági állatorvos vagy a 854/2004/EK rendelettel összhangban megbízott állatorvos által kiállított igazolásnak kell a vágóhídra kísérnie.

8. A "hízott máj" előállítására tenyésztett baromfi esetében a ki nem zsigerelt szárnyasokat azonnal és, amennyiben szükséges, hűtve kell a vágóhídra vagy a darabolóüzembe szállítani. A vágás után 24 órán belül ki kell zsigerelni azokat a hatáskörrel rendelkező hatóság felügyelete mellett.

9. A tenyésztőgazdaságban levágott, késleltetve zsigerelt baromfit 15 napig lehet tartani, 4 °C vagy az alatti hőmérsékleten. Ezt követően ki kell zsigerelni a tenyésztőgazdasággal egy tagállamban lévő vágóhídon vagy darabolóüzemben.

III. SZAKASZ: TENYÉSZTETT VAD HÚSA

1. Az I. szakasz rendelkezéseit a tenyésztett párosujjú patás vadak (Cervidae és Suidae) húsának előállítására és forgalomba hozatalára kell alkalmazni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság azokat nem megfelelőnek ítéli.
2. A II. szakasz rendelkezéseit a futómadarak húsának előállítására és forgalomba hozatalára kell alkalmazni. Gondoskodni kell az állatok méretéhez igazodó, megfelelő helyiségekről és berendezésekről.
3. Az 1. és 2. pont ellenére az élelmiszeripari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével a származás helyén is levághatják a tenyésztett futómadarakat és az 1. pontban említett tenyésztett patás állatokat, ha:
 - a) az állatok nem szállíthatók az azokat kezelő személyzet kockázatának elkerülése, vagy az állatok kíméletének védelme érdekében;
 - b) az állomány rendszeres állatorvosi vizsgálaton esik át;
 - c) az állatok tulajdonosa kérvényt nyújt be;
 - d) a hatáskörrel rendelkező hatóságot előzetesen értesítik az állatok levágásának dátumáról és időpontjáról;
 - e) a gazdaságnak van az állatok összegyűjtésére eljárása, hogy lehetővé váljon az állatok csoportjának vágást megelőző vizsgálata;
 - f) a gazdaság megfelelő létesítményekkel rendelkezik a vágás, a kivéreztetés és, amennyiben futómadarakat kopasztanak, a kopasztás végrehajtására;
 - g) betartják az állatok kíméletére vonatkozó követelményeket;
 - h) a levágott és kivéreztetett állatokat higiénikusan és indokolatlan késedelem nélkül elszállítják a vágóhídra. Ha a szállítás két óránál hosszabb időt vesz igénybe, az állatokat, szükség esetén, hűteni kell. A kizsigerezésre a helyszínen kerülhet sor az állatorvos felügyelete mellett;
 - i) a levágott állatokat az azokat tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozat kíséri a vágóhídra, amely feltünteti azok azonosságát és az állatoknak adott összes állatgyógyászati készítményt vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét;és
 - j) a levágott állatokat az engedélyezett létesítménybe történő szállítás alatt egy, a hatósági állatorvos vagy a megbízott állatorvos által kiállított és aláírt igazolás kíséri, amely igazolja a vágást megelőző vizsgálat kedvező eredményét, a helyes vágást és kivéreztetést, valamint megjelöli a vágás dátumát és időpontját.
4. Az élelmiszeripari vállalkozók rendkívüli körülmények között a 3. ponttal összhangban bölényt is vághatnak a gazdaságban.

IV. SZAKASZ: VADHÚS

I. FEJEZET: A VADÁSZOK EGÉSZSÉGÜGYI ÉS HIGIÉNIAI KÉPZÉSE

1. Azoknak a személyeknek, akik azzal a céllal ejtenek el vadakat, hogy azokat emberi fogyasztásra forgalomba hozzák, kielégítő ismeretekkel kell rendelkezniük a vadak kórtanáról, valamint a vad és a vadhús elejtést követő feldolgozásáról és kezeléséről, hogy végrehajthassák a vad első vizsgálatát a helyszínen.
2. Elegendő azonban, ha egy vadászcsoporthoz legalább egy tagja rendelkezik az 1. pontban említett ismeretekkel. E szakaszban a "képzett személyre" vonatkozó hivatkozások erre a személyre vonatkoznak.
3. A képzett személy lehet a vadgondozó vagy a vadőr is amennyiben tagja a vadászcsoporthoz, vagy az elejtés helyének közvetlen közelében tartózkodik. Ez utóbbi esetben a vadásznak a vadat be kell mutatnia a vadgondozónak vagy a vadőrnek, és tájékoztatnia kell őt minden, a vad elejtése előtt tapasztalt, szokatlan viselkedésről.
4. A képzést a hatáskörrel rendelkező hatóságok megalábilgására úgy kell biztosítani, hogy a vadászok képzett személyekké válhassanak. A képzésnek legalább az alábbi témákat kell lefednie:
 - a) a vadak szokásos anatómiája, élettana és viselkedése;
 - b) a vadak szokásostól eltérő viselkedése és kórtani elváltozásai betegség, környezetszennyezés vagy olyan egyéb tényezők miatt, melyek fogyasztás után hatással lehetnek az emberi egészségre;
 - c) az elejtett vadak kezelésére, szállítására, kizsigerezésére stb. vonatkozó higiéniai szabályok és megfelelő technikák; és
 - d) a vadak forgalomba hozatalát szabályozó állat- és közegészségügyi feltételekre vonatkozó jogszabályok és közigazgatási rendelkezések.
5. A hatáskörrel rendelkező hatóságnak ösztönöznie kell a vadászati szervezeteket ilyen képzés nyújtására.

II. FEJEZET: A NAGYVADAK KEZELÉSE

1. Elejtés után a nagyvadak gyomrát és beleit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és amennyiben szükséges, az állatokat ki kell véreztetni.
2. A képzett személynek el kell végeznie a test és bármely eltávolított zsiger vizsgálatát azoknak a jellemzőknek az azonosítására, amelyek alapján a hús egészségügyi kockázatot jelenthet. Ezt a vizsgálatot az elejtést követően a lehető leghamarabb el kell végezni.
3. A nagyvadak húsát csak akkor lehet forgalomba hozni, ha a testet a 2. pontban említett vizsgálatot követően a lehető leghamarabb egy vadfeldolgozó létesítménybe szállítják. A zsigereket a testtel együtt el kell szállítani, a 4. pont előírásai szerint. A zsigereknek egy adott állathoz tartozóként azonosíthatónak kell lenniük.
4. a) Amennyiben a 2. pontban említett vizsgálat során nem tapasztaltak a szokásostól eltérő jellemzőket, az elejtés előtt nem figyeltek meg a szokásostól eltérő viselkedést, és nem áll fenn a környezeti szennyeződés gyanúja, a képzett személynek erről egy sorszámozott nyilatkozatot kell csatolnia az állat testéhez. E nyilatkozatnak meg kell jelölnie az elejtés dátumát, időpontját és helyét is. Ebben az esetben a fejnek és a zsigereknek nem kell a testet kísérniük, kivéve

a trichinellózisra fogékony fajok esetében (sertésfélék, egypatás állatok és mások), amelyek fejét (kivéve az agyart) és rekeszizmát a testtel együtt kell szállítani. A vadászoknak azonban be kell tartaniuk minden, az elejtés helyszínéül szolgáló tagállam által meghatározott kiegészítő követelményt is, különösen azért, hogy lehetővé tegyék bizonyos maradékanyagok ellenőrzését a 96/23/EK irányelvvel összhangban.

b) Egyéb körülmények között a fejet (az agyarak, agancsok és szarvak kivételével) és az összes zsigert, a gyomor és a belek kivételével, a testtel együtt kell szállítani. A vizsgálatot végző képzett személynek tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot azokról a szokásostól eltérő jellemzőkről, viselkedésről vagy a környezeti szennyeződés gyanújáról, amely megakadályozta őt abban, hogy az a) pont szerinti nyilatkozatot elkészítse;

c) Amennyiben nincs olyan képzett személy, aki elvégezhetné a 2. pontban említett vizsgálatot, a fejet (az agyarak, agancsok és szarvak kivételével) és az összes zsigert, a gyomor és a belek kivételével, a testtel együtt kell szállítani.

5. A hűtésnek az elejtést követően elfogadható időn belül meg kell kezdődnie, és a húsnak teljes tömegében 7 °C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. Amennyiben az éghajlati körülmények ezt lehetővé teszik, aktív hűtésre nincs szükség.

6. A vadfeldolgozó létesítménybe történő szállítás során el kell kerülni az állatok egymásra halmozását.

7. A vadfeldolgozó létesítménybe szállított nagyvadakat vizsgálatra be kell mutatni a hatáskörrel rendelkező hatóságnak.

8. Emellett a bőrében hagyott vadat csak akkor lehet lenyúzni és forgalomba hozni, ha:

a) nyúzás előtt más élelmiszerektől elkülönítve tárolták és kezelték, valamint nem fagyasztották le;

és

b) nyúzás után elvégzik a húsvizsgálatot a 854/2004/EK rendelettel összhangban.

9. A nagyvadak darabolására és csontozására a II. szakasz V. fejezetében megállapított szabályokat kell alkalmazni.

III. FEJEZET: AZ APRÓVADAK KEZELÉSE

1. A képzett személynek el kell végeznie a vizsgálatot azoknak a jellemzőknek az azonosítására, amelyek alapján a hús egészségügyi kockázatot jelenthet. Ezt a vizsgálatot az elejtést követően a lehető leghamarabb el kell végezni.

2. Amennyiben a vizsgálat során a szokásostól eltérő jellemzőket találtak, az elejtés előtt a szokásostól eltérő viselkedést figyeltek meg, és a környezeti szennyeződés gyanúja áll fenn, a képzett személynek értesítenie kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot.

3. Az apróvadak húsa csak akkor hozható forgalomba, ha a testet az 1. pontban említett vizsgálat után a lehető leghamarabb egy vadfeldolgozó létesítménybe szállítják.

4. A hűtésnek az elejtést követően elfogadható időn belül meg kell kezdődnie, és a húsnak teljes tömegében 4 °C vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. Amennyiben az éghajlati körülmények ezt lehetővé teszik, aktív hűtésre nincs szükség.

5. A zsigelést indokolatlan késedelem nélkül el kell végezni vagy be kell fejezni, amint az állat megérkezett a vadfeldolgozó létesítménybe, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság másként engedélyezi.

6. A vadfeldolgozó létesítménybe szállított apróvadakat vizsgálatra be kell mutatni a hatáskörrel rendelkező hatóságnak.

7. Az apróvadak darabolására és csontozására a II. szakasz V. fejezetében megállapított szabályokat kell alkalmazni.

V. SZAKASZ: DARÁLT HÚS, ELŐKÉSZÍTETT HÚS ÉS A CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT HÚS (MSM)

I. FEJEZET: AZ ELŐÁLLÍTÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A darált húst, előkészített hús vagy MSM-t előállító létesítményeket üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a létesítmények:

1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen:

a) a műveletek folyamatosságának biztosításával;

vagy

b) a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosításával;

2. külön tárolóhelyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;

3. a III. fejezetben megállapított hőmérsékleti követelmények betartásának biztosítására felszerelt helyiségekkel rendelkeznek;

4. olyan, a csomagolatlan hús és termékek kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;

és

5. 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezésekkel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A darált húst, előkészített hús vagy a csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált alapanyag megfelel az alábbi követelményeknek:

1. A darált hús készítésére használt alapanyagnak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

a) Meg kell felelnie a friss hústra vonatkozó követelményeknek.

b) A vázizomból kell származnia, beleértve a hozzákapcsolódó zsírszövetet;

c) Nem származhat:

i. vágási melléktermékből és húsnyesedékből (kivéve a teljes izomdarabokat);

ii. MSM-ből

iii. csonttörmelékkel vagy bőrt tartalmazó húsból;

vagy

iv. fejhúsból, kivéve a rágóizmot, a linea alba nem izmos részéből, az elülső és hátulsó lábtő területeiről, csonttól lefejtett húsnyesedékből, és a rekeszizom izmaiból (kivéve, ha a savóshártyát eltávolították).

2. Az alábbi alapanyag használható fel előkészített hús előállítására:

a) friss hús;

b) az 1. pont követelményeinek megfelelő hús;

és

c) amennyiben az előkészített húst egyértelműen nem szánják fogyasztásra előzetes hőkezelés nélkül:

i. az 1. c) i. pont kivételével az 1. pont követelményeinek megfelelő hússok ledarálásából vagy darabolásából származó hús;

és

ii. a III. fejezet 3. d) pontjában említett követelményeknek megfelelő MSM.

3. Az MSM előállítására használt alapanyagnak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

a) Meg kell felelnie a friss hústra vonatkozó követelményeknek.

b) Az alábbi anyagok nem használhatók MSM előállításához:

i. baromfi esetében a láb, a nyakbőr és a fej;

és

ii. egyéb állatok esetében a fejcsontok, a lábak, a farok, a combsont, a sípcsont, a szárkapocsont, a felkarcsont, az orsócsont és a singcsont.

III. FEJEZET: HIGIÉNIA AZ ELŐÁLLÍTÁS SORÁN ÉS UTÁN

A darált húst, előkészített húst vagy csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását:

1. A húson végzett munkálatokat úgy kell megszervezni, hogy elkerüljék, vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy a felhasznált hús:

a) hőmérséklete baromfi esetében 4 °C vagy az alatti, belseg esetében 3 °C vagy az alatti és egyéb hús esetében 7 °C vagy az alatti;

és

b) szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.

2. A darált hús és az előkészített hús előállítására az alábbi követelmények vonatkoznak.

a) A darált hús vagy előkészített hús előállítására használt fagyasztott vagy mélyhűtött húst a fagyasztás előtt ki kell csontozni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, hogy a csontozásra közvetlenül a darálás előtt kerüljön sor. Az ilyen húst csak korlátozott ideig lehet tárolni.

b) Amennyiben a darált hús hűtött húsból készül, azt el kell készíteni:

i. baromfi esetében legfeljebb három nappal a vágás után;

ii. a baromfi kivételével a többi állat esetében legfeljebb hat nappal a vágás után;

vagy

iii. csontozott, vákuum-csomagolt marha és borjúhús esetében az állatok vágását követő legfeljebb 15 napon belül.

c) A darált húst és az előkészített húst az előállítást követően azonnal egyedi csomagolással vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, és:

i. darált hús esetében 2 °C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig 4 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni;

vagy

ii. -18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani.

Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.

3. Az alábbi követelmények az olyan technológiával készült MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak, amely nem változtatja meg az MSM előállítása során felhasznált csontok szerkezetét, és amelynek kalciumtartalma nem magasabb jelentős mértékben a darált hús kalciumtartalmánál.

a) A helyszínen lévő vágóhidról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi.

b) A mechanikus lefejtésnek közvetlenül a csontozás után kell történnie.

c) Amennyiben az MSM-et az előállítás követően nem használják fel azonnal, azt egyedi vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, majd 2 °C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni, vagy –18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.

d) Ha az élelmiszeripari vállalkozó elvégezte azokat a laboratóriumi vizsgálatokat, amelyek bizonyítják, hogy az MSM megfelel a darált húsról a 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumoknak, az MSM felhasználható az előzetes hőkezelés nélkül fogyasztásra egyértelműen nem szánt előkészített húsokban és húskészítményekben.

e) Az MSM-et, amelyről nem bizonyítható, hogy megfelel a d) pontban említett kritériumoknak, csak hőkezelt húskészítmények előállításához lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményekben.

4. Az alábbi követelmények a 3. pontban említett technikáktól eltérő technikákkal előállított MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak.

a) A helyszínen lévő vágóhídról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi.

b) Amennyiben a mechanikus lefejtésre nem közvetlenül a csontozás után kerül sor, a húsos csontokat 2 °C vagy az alatti, vagy fagyasztás esetén –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.

c) A fagyasztott állati testből származó húsos csontokat nem lehet újra fagyasztani.

d) Amennyiben az előállítástól számított egy órán belül nem használják fel, az MSM-et azonnal 2 °C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni.

e) Amennyiben a hűtést követően az MSM-et 24 órán belül nem használják fel, az előállítástól számított 12 órán belül le kell fagyasztani, és hat órán belül –18 °C vagy az alatti maghőmérsékletet kell elérnie.

f) A fagyasztott MSM-et a tárolás és a szállítás előtt egyedi vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, három hónapnál hosszabb ideig nem lehet tárolni, valamint a tárolás és a szállítás alatt –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten kell tartani.

g) Az MSM-et csak hőkezelt húskészítmények előállítására lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményben.

5. A darált húst, az előkészített húst és az MSM-et felengedés után nem lehet újra fagyasztani.

IV. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

1. A 2000/13/EK irányelv [1] követelményei mellett az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a 2. pont követelményeinek betartását is, ha és amennyiben a termék forgalomba hozatalának helyszínéül szolgáló tagállam nemzeti szabályai úgy kívánják.

2. A baromfiból vagy egypatás állatokból készült darált húst, vagy MSM-ből készült előkészített húst tartalmazó csomagokon, amelyeket közvetlenül a végső felhasználónak szánnak értékesíteni, figyelmeztetést kell elhelyezni arról, hogy a terméket a fogyasztás előtt meg kell főzni.

VI. SZAKASZ: HÚSKÉSZÍTMÉNYEK

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az alábbi tételeket nem használják fel húskészítmények előállításához:

- a) a nőstény vagy hím állatok nemi szervei, kivéve a heréket;
- b) a húgyszervek, kivéve a veséket és a húgyhólyagot;
- c) a gége porcai, a légcső és a lebezyen kívüli hörgők;
- d) a szemek és szemhéjak;
- e) a külső hallójárat;
- f) a szaruszövet;

és

g) a baromfi esetében, a fej – kivéve a taréj és a fülek, a toroklebezyek és a húskinövésék – a nyelöcsö, a begy, a belek és a nemi szervek.

2. Minden húsnak, beleértve darált húst és előkészített húst, amelyet húskészítmények előállításához használnak, meg kell felelnie a friss hústra vonatkozó követelményeknek. Azonban a húskészítmények előállításához használt darált húsnak és előkészített húsnak nem kell az V. szakasz többi különleges követelményének megfelelniük.

VII. SZAKASZ: ÉLÖ KAGYLÓK

1. Ez a szakasz az élő kagylókra vonatkozik. A tisztításra vonatkozó rendelkezéseket kivételével e szakasz az élő tuskésbőrűekre, zsákállatokra és tengeri csigákra is alkalmazni kell.

2. Az I–VIII. fejezet a hatáskörrel rendelkező hatóság által a 854/2004/EK rendelettel összhangban osztályozott termelési területekről begyűjtött állatokra vonatkozik. A IX. fejezet az említett területeken kívül begyűjtött fésűskagylókra vonatkozik.

3. Az V., VI., VIII. és IX. fejezet, valamint a VII. fejezet 3. pontja a kiskereskedelemre vonatkozik.

4. E szakasz követelményei kiegészítik a 852/2004/EK rendeletben megállapított követelményeket:

a) Olyan műveletek esetében, amelyekre az élő kagylók feladó vagy tisztító központba történő megérkezése előtt kerül sor, az említett rendelet I. mellékletének követelményeit egészítik ki.

b) Egyéb műveletek esetében az említett rendelet II. mellékletének követelményeit egészítik ki.

I. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓK FORGALOMBA HOZATALÁRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

1. Az élő kagylót csak feladó központon keresztül lehet kiskereskedelmi forgalomba hozni, ahol azokra a VII. fejezettel összhangban azonosító jelölést kell felhelyezni.
2. Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor vehetik át az élő kagylók tételeit, ha a 3–7. pontban megállapított, okmányokra vonatkozó követelmények teljesülnek.
3. Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó az élő kagylók egy tételét létesítmények között szállítja, a tételt egy feladó vagy tisztító központba történő beérkezéséig nyilvántartási okmánynak kell kísérnie.
4. A nyilvántartási okmányt a fogadó létesítmény tagállamának legalább egy hivatalos nyelvén kell kiállítani, és annak legalább az alábbi információkat kell tartalmaznia:
 - a) Egy termelési területről küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmánynak legalább az alábbi információkat kell tartalmaznia:
 - i. a begyűjtő azonossága és címe;
 - ii. a begyűjtés dátuma;
 - iii. a termelési terület helye a lehető legpontosabb részletekig, vagy kódszámmal leírva;
 - iv. a termelési terület egészségügyi helyzete;
 - v. a kagylófajok és mennyiségük;és
 - vi. a tétel rendeltetési helye.
 - b) Egy átmosó területről küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmánynak legalább az a) pontban említett információkat és az alábbi adatokat kell tartalmaznia:
 - i. az átmosó terület helye;és
 - ii. az átmosás időtartama.
 - c) Egy tisztító központból küldött élő kagylók tétele esetében a nyilvántartási okmánynak legalább az a) pontban említett információkat és az alábbi adatokat kell tartalmaznia:
 - i. a tisztító központ címe;
 - ii. a tisztítás időtartama;és
 - iii. a tétel tisztító központba történő érkezésének, illetve tisztító központból történő elszállításának dátuma.

5. Az élő kagyló tételeit feladó élelmiszeripari vállalkozóknak jól olvashatóan, és oly módon kell kitöltenie a nyilvántartási okmány vonatkozó szakaszait, hogy azt ne lehessen megváltoztatni. A tételeket átvevő élelmiszeripari vállalkozóknak dátumbélyegzővel kell ellátniuk az okmányt a tétel átvételkor, vagy más módon kell rögzíteniük az átvétel dátumát.

6. Az élelmiszeripari vállalkozóknak minden feladott és átvett tételre vonatkozó nyilvántartási okmány egy példányát legalább a feladást vagy átvételt követő tizenkét hónapon keresztül (vagy hosszabb ideig, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy rendelkezik) meg kell őrizniük.

7. Ha azonban:

a) a kagylót begyűjtő személyzet élő kagyló átvevő, feladó és tisztító központot, átmosó területet vagy feldolgozó létesítményt is üzemeltet;

és

b) egyetlen hatáskörrel rendelkező hatóság felügyeli az összes érintett létesítményt

nincsen szükség nyilvántartási okmányra, ha az említett hatáskörrel rendelkező hatóság ezt engedélyezi.

II. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓK TENYÉSZTÉSÉNEK ÉS BEGYŰJTÉSÉNEK HIGIÉNIAI ELŐÍRÁSAI

A. A TERMELÉSI TERÜLETEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A begyűjtők csak olyan állandó helyszínnel és határokkal rendelkező termelési területekről gyűjthetnek be élő kagylót, amelyet a hatáskörrel rendelkező hatóság – adott esetben, az élelmiszeripari vállalkozóval együttműködve – a 854/2004/EK rendelet szerint A., B. vagy C. osztályba sorolt be.

2. Az élelmiszeripari vállalkozók csak akkor hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba az A. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót, ha az megfelel az V. fejezet követelményeinek.

3. Az élelmiszeripari vállalkozók csak tisztító központban végzett kezelést vagy átmosást követően hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba a B. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót.

4. Az élelmiszeripari vállalkozók csak az e fejezet C. részével összhangban végzett, hosszú ideig tartó átmosást követően hozhatják emberi fogyasztásra forgalomba a C. osztályba sorolt termelési területen begyűjtött élő kagylót.

5. Tisztítás vagy átmosás után a B. vagy C. osztályba sorolt termelési területről származó élő kagylónak meg kell felelnie az V. fejezet minden követelményének. Az ilyen területekről származó, tisztításra vagy átmosásra nem került élő kagylót azonban feldolgozó létesítménybe lehet küldeni, ahol annak át kell esnie a kórokozó mikroorganizmusok elpusztítását célzó kezelésen (amennyiben szükséges, a homok, sár vagy iszap ugyanabban vagy másik létesítményben történő eltávolítása után). Az engedélyezett kezelési módszerek az alábbiak:

a) sterilizálás légmentesen zárt tároló tartályokban;

és

b) hőkezelés, amely az alábbiakat foglalja magában:

i. forró vízbe merítés, amíg a kagylóhús maghőmérséklete el nem éri legalább a 90 °C-t, és legalább 90 másodpercen keresztül e minimum hőmérsékleten marad;

ii. három-öt percen át tartó főzés olyan zárt helyen, ahol a hőmérséklet 120 és 160 °C között, a nyomás pedig 2 és 5 kg/cm² között van, ezt követően a kagyló héjának eltávolítása és a hús fagyasztása –20 °C maghőmérsékletre;

és

iii. nyomás alatti gőzölés az i. pontban szereplő, a kagylóhús főzési idejére és maghőmérsékletére vonatkozó előírásoknak megfelelő zárt helyen. Jóváhagyott módszert kell alkalmazni. A HACCP elvein alapuló eljárásokat kell használni az egységes hőeloszlás ellenőrzésére.

6. Az élelmiszeripari vállalkozók nem tenyészhetnek élő kagylót olyan területeken, illetve nem gyűjthetik be azokat olyan területekről, amelyeket a hatáskörrel rendelkező hatóság nem osztályozott, vagy amelyek egészségügyi okokból nem megfelelőek. Az élelmiszeripari vállalkozóknak figyelembe kell venniük minden, az érintett terület tenyésztésre és begyűjtésre való alkalmasságára vonatkozó lényeges információt, beleértve a saját ellenőrzésből és a hatáskörrel rendelkező hatóságtól származó információkat. Ezeket az információkat, különös tekintettel a környezeti és időjárási feltételekre vonatkozó információkra, fel kell használniuk a begyűjtött tételre vonatkozó megfelelő kezelés meghatározására.

B. A BEGYŰJTÉSRE ÉS A BEGYŰJTÉST KÖVETŐ KEZELÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élő kagylót begyűjtő, vagy azokat közvetlenül a begyűjtés után kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A begyűjtési technika és a további kezelés nem okozhatja az élő kagyló héjának vagy szöveteinek további szennyeződését vagy jelentős sérülését, vagy eredményezhet olyan változásokat, amelyek jelentősen befolyásolják a kagyló tisztításra, feldolgozásra vagy átmosásra való alkalmasságát. Az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen az alábbiakra kell figyelemmel lenniük:

a) megfelelően védeniük kell az élő kagylókat a zúzódástól, a karcolódástól vagy a rázkódástól;

b) nem teheti ki az élő kagylókat szélsőséges hőmérsékletnek;

c) nem merítheti újra az élő kagylót olyan vízbe, ami további szennyeződést okozhat;

és

d) amennyiben feljavításra kerül sor természetes körülmények között, csak olyan területeket vehet igénybe, amelyeket a hatáskörrel rendelkező hatóság A. osztályú területként sorolt be.

2. A szállítóeszközöknek lehetővé kell tenniük a víz megfelelő elvezetését, azokat úgy kell felszerelni, hogy a lehető legjobb túlélési feltételeket biztosítsák, és hatékony védelmet nyújtsanak a szennyeződés ellen.

C. AZ ÉLŐ KAGYLÓK ÁTMOSÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élő kagylók átmosásával foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az élelmiszeripari vállalkozók csak a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott területeket használhatják élő kagylók átmosásra. A területek határait bójákkal, cölöpökkel és egyéb rögzített eszközökkel egyértelműen azonosítani kell. Az átmosó területek között, valamint az átmosó és a termelési területek között egy minimális távolságot kell biztosítani a szennyeződés terjedési kockázatának minimalizálására.

2. Az átmosás körülményeinek biztosítania kell a tisztítás optimális feltételeit. Az élelmiszeripari vállalkozóknak:

a) az átmosásra szánt élő kagylók kezelésére olyan technikákat kell alkalmazniuk, amelyek lehetővé teszik azok természetes vizekbe történő merítését követően a szűrő táplálkozás folytatását;

b) az élő kagylók átmosását nem végezhetik olyan sűrűség mellett, amely meggátolja azok tisztítását;

c) az élő kagylót megfelelő, a vízhőmérséklet függvényében rögzített időtartamra kell az átmosó területen tengervízbe meríteniük, amely időtartamnak legalább két hónaposnak kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság az élelmiszeripari vállalkozó kockázatértékelése alapján rövidebb időtartamba is beleegyezik;

és

d) adott átmosó területen belül biztosítaniuk kell a helyszínek megfelelő elkülönítését a tételek összekeveredésének elkerülésére; az "egyszerre betelepítés, egyszerre kitelepítés" rendszerét kell alkalmazniuk úgy, hogy új tétel ne kerülhessen be, mielőtt az előző teljes tételt el nem távolították.

3. Az átmosó területeket kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak a hatáskörrel rendelkező hatóság vizsgálata számára folyamatos nyilvántartást kell vezetniük az élő kagylók forrásáról, az átmosási időszakokról, az átmosó területekről és a tétel átmosást követően azok következő rendeltetési helyéről.

III. FEJEZET: A FELADÓ ÉS TISZTÍTÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ SZERKEZETI KÖVETELMÉNYEK

1. A helyiségeket úgy kell elhelyezni a szárazföldön, hogy ne árássa el azokat a szokásos dagály vagy a környező területekről lefolyó víz.

2. A tartályoknak és a víztároló tartályoknak meg kell felelniük a következő követelményeknek:

a) A belső felületek legyenek simák, tartósak, vízhatlanok és könnyen tisztíthatók.

b) Kialakításuknak lehetővé kell tenni az összes víz elvezetését.

c) A vízbefolyásokat úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészlet szennyeződése.

3. Emellett a tisztító központokban a tisztítótartályoknak meg kell felelniük a tisztítandó termékek mennyiségének és típusának.

IV. FEJEZET: A TISZTÍTÓ ÉS FELADÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

A. A TISZTÍTÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élő kagylók tisztításával foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A tisztítás megkezdése előtt az élő kagylókról tiszta vízzel le kell mosni az iszapot és a felhalmozódott törmelékét.
2. A tisztítórendszer működésének lehetővé kell tennie, hogy az élő kagylók gyorsan folytathassák és fenntartsák szűrőgető táplálkozási tevékenységüket a salakanyagokkal való szennyeződés kiküszöbölésére, hogy ne szennyeződjenek újra, és hogy a tisztítást követően a fogalomba hozatal előtti egyedi csomagoláshoz, tároláshoz és szállításhoz megfelelő állapotban életben maradjanak.
3. A tisztításra váró élő kagylók mennyisége nem haladhatja meg a tisztító központ kapacitását. Az élő kagylókat folyamatosan, annyi ideig kell tisztítani, ami biztosítja, hogy megfeleljenek az V. fejezet egészségügyi előírásainak és a 852/2004/EK irányelvvel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumoknak.
4. Amennyiben egy tisztítótartály több tétel élő kagylót tartalmaz, azoknak azonos fajhoz kell tartozniuk, és a kezelési időt a leghosszabb tisztítási időt igénylő tételhez kell igazítani.
5. A tisztítórendszerben az élő kagylók tárolására használt tárolótartályok kialakításának lehetővé kell tenni a tiszta tengervíz átfolyását. Az élő kagylók rétegeinek mélysége nem akadályozhatja a kagylók kinyílását a tisztítás alatt.
6. Rák, hal vagy egyéb tengeri állat nem tartható olyan tisztítótartályban, amelyben élő kagylók tisztítása folyik.
7. Minden feladó központba küldött, tisztított élő kagylót tartalmazó csomagot címkével kell ellátni, amely igazolja, hogy a kagylókat megtisztították.

B. A FELADÓ KÖZPONTOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A feladó központokat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az élő kagylók kezelése, különösen a feljavítás, az osztályozás, az egyedi és a gyűjtőcsomagolás nem okozhatja a termék szennyeződését, illetve nem befolyásolhatja a kagylók életképességét.
2. Feladás előtt az élő kagylók héját alaposan meg kell mosni tiszta vízzel.
3. Az élő kagylónak az alábbi helyekről kell származnia:
 - a) A. osztályba sorolt termelési terület;
 - b) átmosó terület;
 - c) tisztító központ;vagy
 - d) egy másik feladó központ.

4. Az 1. és 2. pontban megállapított követelmények a hajók fedélzetén működő feladó központokra is vonatkoznak. Az ilyen központokban kezelt kagylóknak A. osztályba sorolt termelési területről vagy egy átmosó területről kell származnia.

V. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓKRA VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOK

A 852/2004/EK rendelettel összhangban megállapított mikrobiológiai kritériumok betartásán túlmenően az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az emberi fogyasztásra forgalomba hozott élő kagylók megfeleljenek az ebben a fejezetben megállapított előírásoknak.

1. Frissességre és életképességre utaló érzékszervi jellemzőket kell mutatniuk, beleértve a tiszta héjat, a megfelelő reakciót kopogtatásra, és a normális mennyiségű folyadékot a héjak között.

2. Nem tartalmazhatnak (a teljes testben vagy a külön fogyasztható részekben mért) az alábbi határértékeket meghaladó összmenyiségű tengeri biotoxint:

a) bénulásos kagylóméreg (PSP) esetében 800 mikrogramm kilogrammonként;

b) amnéziás kagylóméreg (ASP) esetében 20 milligramm domoic-sav kilogrammonként;

c) okadaic-sav, dinofizistoxinok és pectenotoxinok esetében, 160 mikrogramm okadaic-sav-ekvivalens kilogrammonként;

d) yessotoxinok esetében, 1 milligramm yessotoxin-ekvivalens kilogrammonként

és

e) azasprisavak esetén, 160 mikrogramm azasprisav-ekvivalens kilogrammonként.

VI. FEJEZET: AZ ÉLŐ KAGYLÓ EGYEDI ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSA

1. Az osztrigákat a homorú héjjal lefelé kell egyedi csomagolásba helyezni vagy becsomagolni.

2. Az élő kagylók egyéni fogyasztói méretű csomagolásait le kell zárni, és annak zárva kell maradnia, miután az áru elhagyta a feladó központot, egészen addig, amíg fel nem kínálják a végső felhasználónak.

VII. FEJEZET: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS ÉS CÍMKÉZÉS

1. A címkének -beleértve az azonosító jelölést – vízhatlannak kell lennie.

2. Az azonosító jelölésre vonatkozó, a II. melléklet I. szakaszában szereplő általános követelmények mellett a címkén az alábbi információknak kell szerepelnie:

a) a kagylók faji besorolása (köznapi és tudományos névvel)

és

b) a csomagolás dátuma, amely legalább a hónap és nap jelölését tartalmazza.

A 2000/13/EK irányelvtől eltérve, a minőségmegőrzési idő jelölése helyébe az "állatoknak az értékesítéskor életben kell lenniük" jelölés léphet.

3. A kiskereskedőknek a nem egyéni fogyasztói méretű csomagolásban lévő élő kagylók csomagolásához tartozó címkét legalább a csomag tartalmának felosztását követő 60 napig meg kell őrizniük.

VIII. FEJEZET: EGYÉB KÖVETELMÉNYEK

1. Az élő kagylót tároló és szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kagylókat olyan hőmérsékleten tartják, amely nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és az állatok életképességét.

2. Az élő kagylókat nem lehet újra vízbe meríteni vagy vízzel lelocsolni, miután azokat kiskereskedelmi kiszereelésbe csomagolták, és elhagyták a feladó központot.

IX. FEJEZET: AZ OSZTÁLYOZOTT TERMELÉSI HELYEKEN KÍVÜL BEGYŰJTÖTT FÉSŰSKAGYLÓKRA VONATKOZÓ EGYEDI KÖVETELMÉNYEK

Az osztályozott termelési helyeken kívül fésűskagylót begyűjtő, vagy az ilyen fésűskagylókat kezelő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Csak olyan fésűskagylókat lehet forgalomba hozni, amelyeket a II. fejezet B. részével összhangban gyűjtöttek be és kezeltek, illetve amelyek egy saját ellenőrzési rendszer által bizonyítottan megfelelnek az V. fejezetben megállapított előírásoknak.

2. Emellett, amennyiben hivatalos monitoring programok adatai lehetővé teszik a hatáskörrel rendelkező hatóságok számára a halászati területek osztályozását – adott esetben, élelmiszeripari vállalkozókkal együttműködve – a II. fejezet A. részének rendelkezéseit hasonlóan alkalmazni kell fésűskagylókra is.

3. A fésűskagylókat emberi fogyasztásra csak halárveréseken, feladó központokon vagy feldolgozó létesítményeken keresztül lehet forgalomba hozni. Amennyiben a létesítményekben fésűskagylót is kezelnek, az azokat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak tájékoztatniuk kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és a feladó központok tekintetében be kell tartaniuk a III. és IV. fejezet vonatkozó követelményeit.

4. A fésűskagyló kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak meg kell felelniük:

a) amennyiben alkalmazandó, az I. fejezet 3–7. pontjában foglalt dokumentációs követelményeknek. Ebben az esetben a nyilvántartási okmányoknak egyértelműen jeleznie kell azt a területet, ahol a fésűskagylót begyűjtötték.

vagy

b) a csomagolt és – amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással azonos védelmet nyújt – az egyedi csomagolással ellátott fésűskagylók tekintetében a VII. fejezet azonosító jelölésre és címkézésre vonatkozó követelményeinek.

VIII. SZAKASZ: HALÁSZATI TERMÉKEK

1. Ez a szakasz nem vonatkozik a kagylókra, a tüskésbőrűekre, a zsákállatokra és a tengeri csigákra, amennyiben azokat élve hozzák forgalomba. Az I. és II. fejezet kivételével e szakaszt kell alkalmazni ezekre az állatokra is, amennyiben azokat nem élve hozzák forgalomba, amely esetben beszerzésüknek a VII. szakasszal összhangban kell történnie.

2. A III. fejezet A., C. és D. része, valamint a IV. és V. fejezet a kiskereskedelemre vonatkozik.

3. E szakasz követelményei kiegészítik a 852/2004/EK rendelet követelményeit:

a) Az elsődleges termelésben és a kapcsolódó műveletekben részt vevő létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet I. mellékletének követelményeit egészítik ki.

b) Egyéb létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet II. mellékletének követelményeit egészítik ki.

4. A halászati termékek vonatkozásában:

a) az elsődleges termelés a halászati termékek forgalomba hozatalát célzó tenyésztését, halászatát és begyűjtését foglalja magában;

és

b) a kapcsolódó műveletek a következő műveleteket foglalják magukban, amennyiben azokat halászhajókon végzik el: vágás, véreztetés, a fej eltávolítása, zsigereles, az uszonyok eltávolítása, hűtés és egyedi csomagolás; idetartozik még:

1. olyan halászati termékek szállítása és tárolása, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket a szárazföldi halgazdaságokban;

és

2. olyan halászati termékek szállítása az előállítás helyétől az első rendeltetési létesítményig, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket.

I. FEJEZET: A HAJÓKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:

1. a halászati termékeket természetes környezetükből begyűjtő, vagy a begyűjtés után azokat kezelő vagy feldolgozó hajók megfeleljenek az I. részben megállapított szerkezeti és felszerelési követelményeknek;

és

2. a hajók fedélzetén végrehajtott műveletek a II. részben megállapított szabályok szerint zajlanak.

I. SZERKEZETI ÉS FELSZERELÉSI KÖVETELMÉNYEK

A. Minden hajóra vonatkozó követelmények

1. A hajókat úgy kell kialakítani és megépíteni, hogy a termékek ne szennyeződjenek fenékvízzel, szennyvízzel, füsttel, üzemanyaggal, olajjal, kenőanyagokkal vagy egyéb nemkívánatos anyagokkal.
2. Azoknak a felületeknek, amelyekkel a halászati termékek érintkezésbe kerülnek, megfelelő, sima és könnyen tisztítható korrózióálló anyagból kell készülniük. A felületi bevonatok legyenek tartósak és nem mérgezőek.
3. A halászati termékek feldolgozásához használt berendezéseknek és anyagoknak könnyen tisztítható és fertőtleníthető, korrózióálló anyagból kell készülniük.
4. Amennyiben a hajókon a halászati termékekhez felhasznált vizet vízbeeresztő berendezés adja, azt úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészletek szennyeződése.

B. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelmények

1. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókat fel kell szerelni tárolóhelyiségekkel, tartályokkal és tárolótartályokkal a halászati termékek VII. fejezetben megállapított hőmérsékleten történő tárolásához.
2. A tárolóhelyiségeket olyan válaszfalakkal kell elkülöníteni a gépháztól és a légénységi hálólhelyektől, amelyek alkalmasak a tárolt halászati termékek szennyeződésének megakadályozására. A halászati termékek tárolására használt tárolóhelyiségeknek és tárolótartályoknak biztosítaniuk kell a halászati termékek megfelelő higiéniai feltételek mellett történő megőrzését, és amennyiben szükséges, biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.
3. A halászati termékek hűtött, tiszta tengervízben történő lehűtésre felszerelt hajókon a tartályoknak olyan készülékeket kell tartalmazniuk, amely biztosítja egy egységes hőmérséklet elérését a tartályban. Ezeknek a készülékeknek olyan hűtési sebességet kell elérniük, amely biztosítja, hogy a halak és a tiszta tengervíz keveréke a berakodást követően hat órán belül 3 °C vagy az alatti, és 16 óra múltán 0 °C vagy az alatti hőmérsékletre süllyed, valamint lehetővé kell tennie a hőmérsékleti adatok ellenőrzését, és – amennyiben szükséges – rögzítését.

C. A fagyasztó hajókra vonatkozó követelmények

A fagyasztó hajóknak:

1. megfelelő kapacitású fagyasztó berendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet gyors csökkentéséhez, amivel –18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;
2. megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeket –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartsák. A tárolóhelyiségeket fel kell szerelni egy a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel és azt úgy kell elhelyezni, hogy az könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni;

és

3. meg kell felelniük a B. rész 2. pontjában megállapított, a kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelményeknek.

D. A feldolgozó hajókra vonatkozó követelmények

1. A feldolgozó hajóknak rendelkezniük kell legalább:

a) egy fogadóterülettel a fedélzetre érkező halászati termékek fogadására, amelyet úgy terveznek meg, hogy elkülöníthetők legyenek az egymást követő fogások. Ez a terület legyen könnyen tisztítható, és védje a termékeket a naptól vagy más elemektől és minden szennyezőforrástól;

b) egy higiénikus rendszerrel a halászati termékek fogadó területéről munkaterületre történő elszállítására;

c) a halászati termékek higiénikus előkészítéséhez és feldolgozásához megfelelően nagy, könnyen tisztítható és fertőtleníthető munkaterületekkel, amelyeket úgy terveztek és helyeztek el, hogy elkerüljék a termékek bármilyen szennyeződését;

d) a késztermékek számára megfelelően nagy, könnyen tisztítható tárolóterületekkel. Amennyiben működik a fedélzeten hulladék-feldolgozó egység, az ilyen hulladék tárolására különálló tárolóhelyiséget kell kijelölni;

e) a termék-előkészítő és -feldolgozó területektől elkülönülő, a csomagolóanyag tárolására szolgáló területtel;

f) speciális berendezéssel a hulladék vagy az emberi fogyasztásra alkalmatlan halászati termékek közvetlenül a tengerbe, vagy amennyiben a körülmények úgy kívánják, erre a célra fenntartott, vízhatlan tartályba történő elhelyezésére. Amennyiben a hulladékot higiéniai okokból a fedélzeten tárolják és dolgozzák fel, erre a célra külön területeket kell meghatározni;

g) vízbeeresztő berendezéssel, amelyet úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészlet szennyeződése;

és

h) a csomagolatlan halászati termék kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a fertőzés terjedését.

2. Azoknak a feldolgozó hajóknak azonban, amelyek fedélzetén rákokat és kagylókat főznek, hűtenek és látnak el egyedi csomagolással, nem kell megfelelniük az 1. pont követelményeinek, ha a kezelés vagy feldolgozás egyéb formáira nem kerül sor a hajó fedélzetén.

3. Azoknak a feldolgozó hajóknak, amelyeken halászati termékeket fagyasztanak le, meg kell felelniük a C. rész 1. és 2. pontjában a fagyasztó hajókra megállapított követelményeknek.

II. HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

1. Használat közben a halászati termékek tárolására szolgáló hajórészeket vagy tárolótartályokat tisztán és jó állapotban kell tartani. Különösen nem szennyeződhetnek be üzemanyaggal vagy fenékvízzel.

2. A halászati termékeket a fedélzetre kerülést követően a lehető leghamarabb védeni kell a szennyeződéstől és a nap hatásától vagy egyéb hőhatásoktól. A halászati termékeket ivóvízzel vagy adott esetben tiszta vízzel kell lemosni.
3. A halászati termékeket úgy kell kezelni és tárolni, hogy ne sérüljenek meg. A kezelőszemélyzet hegyes eszközöket használhat a nagy halak vagy olyan halak mozgatására, amelyek megsebezhetik azokat, feltéve, hogy a termékek húsa nem károsodik.
4. Az élő halászati termékek kivételével a termékeket a berakodást követően a lehető leghamarabb le kell hűteni. Ha azonban a hűtés nem lehetséges, a halászati termékeket a lehető leggyorsabban partra kell vinni.
5. A halászati termékek hűtésére használt jeget ivóvízből vagy tiszta vízből kell készíteni.
6. Amennyiben a hal fejét a fedélzeten távolítják el, illetve ott zsigerelek ki, a műveleteket a fogást követően a lehető leghamarabb, higiénikus körülmények között kell végrehajtani, és a termékeket azonnal és alaposan le kell mosni ivóvízzel vagy tiszta vízzel. Ebben az esetben a közegészségre veszélyt jelentő zsigereket és azok részeit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és el kell különíteni az emberi fogyasztásra szánt termékektől. Az emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát illetve tejet jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani.
7. A konzervgyártásra szánt, egész hal páclében történő fagyasztása esetén a terméknek $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. A páclé nem lehet a hal szennyeződésének forrása.

II. FEJEZET: KÖVETELMÉNYEK A PARTRA SZÁLLÍTÁS ALATT ÉS UTÁN

1. A halászati termékekért a kirakodás és partra szállítás során felelős élelmiszeripari vállalkozóknak:
 - a) biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékekkel kapcsolatba kerülő, a kirakodásban és partra szállításban használt berendezések könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készülnek, és azokat megfelelően karbantartják, és tisztán tartják;
 - és
 - b) meg kell előzniük a halászati termékek kirakodás és partra szállítás alatti szennyeződését, különösen úgy, hogy:
 - i. a kirakodási és partra szállítási műveleteket gyorsan hajtják végre;
 - ii. a halászati termékeket késedelem nélkül egy a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletű, védett környezetben helyezik el;
 - és
 - iii. nem alkalmaznak olyan berendezést és technikát, amely szükségtelenül károsítaná a halászati termékek ehető részeit.
2. Az olyan árverésekért és nagykereskedelmi piacokért, illetve azok részeiért felelős élelmiszeripari vállalkozóknak, amelyeken halászati termékeket kínálnak értékesítésre, biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

a) i. Zárható helyiséget vagy berendezést kell biztosítani a visszatartott halászati termékek hűtött tárolására, és külön zárható helyiség vagy berendezés szükséges az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített halászati termékek tárolására.

ii. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy kívánja, megfelelően felszerelt, zárható berendezést, vagy szükség szerint helyiséget kell biztosítani a hatáskörrel rendelkező hatóság kizárólagos használatára.

b) A halászati termékek kiállításakor vagy raktározásakor:

i. a helyiségeket más célra nem lehet felhasználni;

ii. a halászati termékek minőségét valószínűleg károsító kipufogógázt kibocsátó járművek nem hajthatnak be a helyiségekbe;

iii. azok a személyek, akik bemehetnek a helyiségekbe, nem vihetnek be más állatokat,

és

iv. a helyiségeknek megfelelő világítással kell rendelkezniük a hatósági ellenőrzések megkönnyítésére.

3. Amennyiben a hajó fedélzetén nem volt lehetőség hűtésre, a friss halászati termékeket, amelyeket nem kívánnak életben tartani, a partra szállítás után a lehető leghamarabb le kell hűteni, és az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten kell tárolni.

4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak együtt kell működniük a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal, hogy lehetővé tegye számukra a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatósági ellenőrzések végrehajtását, különösen, ami az olyan halászati termékek partra szállítására vonatkozó értesítési eljárást illeti, amelyet annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelynek lobogója alatt a hajó hajózik, vagy annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelyben a halászati termékeket partra szállították, szükségesnek tart.

III. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEKET KEZELŐ LÉTESÍTMÉNYEKRE, BELEÉRTVE A HAJÓKAT, VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy – amennyiben alkalmazandó – az alábbi követelményeket betartják a halászati termékeket kezelő létesítményekben.

A. A FRISS HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Amennyiben a hűtött, csomagolatlan termékeket a szárazföldi létesítménybe érkezést követően nem osztják fel, adják fel, készítik elő vagy dolgozzák fel azonnal, azokat megfelelő létesítményekben jég alatt kell tárolni. A jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. A csomagolt, friss halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletre kell hűteni.

2. A fejtávoltítás és zsigerelés műveleteit higiénikusan kell végrehajtani. Amennyiben zsigerelésre technikai és kereskedelmi szempontból is lehetőség van, azt a termék kifogása vagy partra szállítása után a lehető leggyorsabban

kell végrehajtani. A termékeket a művelet végrehajtását követően alaposan le kell mosni ivóvízzel, vagy – a hajó fedélzetén – tiszta vízzel.

3. A filézés és darabolás műveleteit úgy kell végrehajtani, hogy a filék és a szeletek szennyeződése vagy megromlása elkerülhető legyen. A filék és a szeletek nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően. A filéket és szeleteket egyedi csomagolással kell ellátni, és, adott esetben, gyűjtőcsomagolásba kell helyezni, valamint előkészítésük után a lehető leghamarabb le kell hűteni.

4. A jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására alkalmazott tárolótartályoknak biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.

5. Az egész és zsigereit, friss halászati termékeket hűtött vízben lehet szállítani és tárolni a hajók fedélzetén. A partra szállítás után is hűtött vízben szállíthatók tovább, és az akvakultúraágazati létesítményekből így szállíthatják azokat egészen az első olyan szárazföldi létesítményig, amelyben a szállításon és osztályozáson kívül egyéb műveletet végeznek azokon.

B. A FAGYASZTOTT TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A halászati termékeket fagyasztó szárazföldi létesítményeknek a fagyasztó hajókra a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. és 2. pontjában megállapított követelményeknek megfelelő berendezésekkel kell rendelkezniük.

C. A MECHANIKUSAN LEFEJTETT HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A mechanikusan lefejtett halászati termékeket előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az alapanyagoknak meg kell felelniük az alábbi követelményeknek.

a) Csak egész hal és filézés utáni csont használható fel a mechanikusan lefejtett halászati termékek előállításához.

b) Minden alapanyagnak beletől mentesnek kell lennie.

2. A gyártási folyamatnak meg kell felelnie az alábbi követelményeknek

a) A mechanikai lefejtésnek a filézést követően indokolatlan késedelem nélkül meg kell történnie.

b) Egész hal felhasználása esetén azokat előzőleg zsigereit kell, és meg kell mosni.

c) Az előállítást követően a mechanikusan lefejtett halászati termékeket a lehető leggyorsabban le kell fagyasztani, vagy olyan termékkel kell egyesíteni, amelyet fagyasztásra vagy stabilizáló kezelésre szánunk.

D. ÉLŐSKÖDŐKKEL KAPCSOLATOS KÖVETELMÉNYEK

1. Az alábbi halászati termékeket legalább 24 órán át kell fagyasztani $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékleten a termék minden részében; ezt a kezelést a nyersterméken vagy a készterméken kell alkalmazni:

a) a nyers vagy szinte nyers fogyasztásra szánt halászati termékek;

b) az alábbi fajok egyedeiből származó halászati termékek, amennyiben hideg füstölési folyamaton esnek át, amely során a halászati termék maghőmérséklete nem haladja meg a 60 °C-t:

i. hering;

ii. makréla;

iii. spratt;

iv. (vadon élő) atlanti-óceáni és csendes-óceáni lazac;

és

c) marinált és/vagy sózott halászati termékek, amennyiben a kezelés nem alkalmas a fonálféreglárvák elpusztítására.

2. Az élelmiszeripari vállalkozónak nem kell végrehajtania az 1. pontban megkövetelt kezelést, ha:

a) járványügyi adatok állnak rendelkezésre, amelyek azt mutatják, hogy a származási halászati terület az élősködők jelenléte tekintetében nem jelent egészségügyi kockázatot;

és

b) a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad.

3. Az 1. pontban említett halászati termékeket a forgalomba hozatalkor olyan, a gyártótól származó okmánynak kell kísérnie, amely megállapítja azt a folyamatot, amelyen a termékek átestek, kivéve, ha a termékeket a végső felhasználónak szállítják.

IV. FEJEZET: A FELDOLGOZOTT HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

A rákok és kagylók főzésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A főzést gyors hűtésnek kell követnie. Az erre a célra használt víz ivóvíz, vagy – a hajók fedélzetén – tiszta víz legyen. Amennyiben más tartósítási módszert nem alkalmaznak, a hűtésnek addig kell folytatódnia, amíg a hőmérséklet meg nem közelíti az olvadó jég hőmérsékletét.

2. A héj és a páncél eltávolításának higiénikusan kell történnie, a termék szennyeződése nélkül. Amennyiben ezeket a műveleteket kézzel végzik, a munkásoknak különös figyelmet kell fordítaniuk a kézmosásra.

3. A héj és a páncél eltávolítását követően a főzött termékeket azonnal le kell fagyasztani, vagy a lehető leghamarabb le kell hűteni a VII. fejezetben megállapított hőmérsékletre.

V. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI ELŐÍRÁSOK

A 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumok betartásának biztosítása mellett az élelmiszeripari vállalkozóknak – a termék vagy a faj természetétől függően – biztosítaniuk kell, hogy az emberi fogyasztásra forgalomba hozott halászati termékek megfelelnek e fejezet előírásainak.

A. A HALÁSZATI TERMÉKEK ÉRZÉKSZERVI JELLEMZŐI

Az élelmiszeripari vállalkozóknak végre kell hajtaniuk a halászati termékek érzékszervi vizsgálatát. E vizsgálatnak különösen azt kell biztosítani, hogy a halászati termékek megfelelnek minden frissességre vonatkozó kritériumnak.

B. HISZTAMIN

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a hisztaminra vonatkozó határértékeket nem lépik túl.

C. ÖSSZES ILLÉKONY NITROGÉN

A fel nem dolgozott halászati termékek nem hozhatók forgalomba, ha a kémiai vizsgálatok azt mutatják, hogy a TVB-N és a TMA-N határértékeket túllépték.

D. ÉLŐSKÖDŐK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékek a forgalomba hozatal előtt vizuális vizsgálaton esnek át a látható élősködők kimutatása érdekében. Emberi fogyasztásra nem hozhatnak forgalomba élősködők által nyilvánvalóan fertőzött halászati termékeket.

E. AZ EMBERI EGÉSZSÉGRE ÁRTALMAS TOXINOK

1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae és Canthigasteridae
2. A biotoxinokat, úgymint ciguatoxint vagy izombénító toxinokat tartalmazó halászati termékeket tilos forgalomba hozni. Az élő kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból nyert halászati termékek azonban forgalomba hozhatók, ha azokat a VII. szakasszal összhangban állították elő, és megfelelnek az említett szakasz V. fejezete 2. pontjában megállapított előírásoknak.

VI. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK EGYEDI CSOMAGOLÁSA ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSA

1. Azoknak a tartályoknak, amelyekben a friss halászati termékeket jég alatt tartják, vízállónak kell lenniük, és biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.
2. A hajók fedélzetén készült fagyasztott tömböket megfelelő egyedi csomagolással kell ellátni a partra szállítás előtt.
3. Amennyiben a halászati termékeket a halászhajók fedélzetén látják el egyedi csomagolással, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:
 - a) az egyedi csomagolás anyaga nem válik szennyeződés forrásává;
 - b) az egyedi csomagolás anyagát olyan módon tárolják, hogy az nincs kitéve szennyeződés kockázatának;
 - c) az újbóli felhasználásra szánt egyedi csomagolás anyaga könnyen tisztítható, és amennyiben szükséges, fertőtleníthető.

VII. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK TÁROLÁSA

A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani.
2. A fagyasztott halászati termékeket a termék minden részében $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékleten kell tartani; a konzervgyártásra szánt, páclében fagyasztott egész hal azonban tartható $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékleten is.
3. Az élő halászati termékeket olyan hőmérsékleten és módon kell tárolni, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.

VIII. FEJEZET: A HALÁSZATI TERMÉKEK SZÁLLÍTÁSA

A halászati termékeket szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A szállítás alatt a halászati termékeket a kívánt hőmérsékleten kell tartani. Különösen:
 - a) a friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten kell tartani;
 - b) a fagyasztott halászati termékeket, a konzervgyártásra szánt, páclében fagyasztott hal kivételével, $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb egyenletes hőmérsékleten kell tartani a termék minden részében, lehetőleg $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb, rövid hőmérsékletemelkedések mellett.
2. Az élelmiszeripari vállalkozónak nem kell megfelelnie az 1. b) pontnak, ha a fagyasztott halászati terméket hűtőházból szállítják egy engedélyezett létesítménybe, hogy azt odaérkezéskor felengedjék előkészítés és/vagy feldolgozás céljából, amennyiben az út rövid, és a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad.
3. Ha a halászati terméket jég alatt tartják, az olvadásból keletkező víz nem maradhat érintkezésben a termékekkel.
4. Az élő állapotban forgalomba hozott halászati termékeket olyan módon kell szállítani, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.

IX. SZAKASZ: NYERSTEJ ÉS TEJTERMÉKEK

I. FEJEZET: NYERSTEJ – ELSŐDLEGES TERMELÉS

A nyerstejet előállító vagy, adott esetben, begyűjtő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az e fejezetben megállapított követelmények betartását.

I. A NYERSTEJ TERMELÉSÉRE VONATKOZÓ EGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEK

1. A nyerstejnek olyan állatokból kell származnia,
 - a) amelyek nem mutatják a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit;
 - b) amelyek jó általános egészségi állapotban vannak, nem mutatják olyan betegség jeleit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, és különösen nem szenvednek az ivarszervek váladékos fertőzésében, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban, vagy a tőgy felismerhető gyulladásában;

c) amelyeknek nincs olyan tőgysebük, amely hatással lenne a tejre;

d) amelyek a 96/23/EK irányelv értelmében nem kaptak tiltott szereket vagy készítményeket, és amelyek nem estek át illegális kezelésen;

és

e) amelyek vonatkozásában, amennyiben kaptak engedélyezett szereket vagy készítményeket, betartották az említett szerekre vagy készítményekre előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időket.

2. a) Különösen brucellózis tekintetében a nyerstejnek:

i. olyan tehenekből vagy bivalyokból kell származnia, amelyek a 64/432/EGK irányelv [2] szerint brucellózistól mentes vagy hivatalosan mentes állományba tartoznak;

ii. olyan juhokból vagy kecskékből kell származnia, amelyek a 91/68/EGK irányelv [3] szerint brucellózistól mentes vagy hivatalosan mentes állományba tartoznak;

vagy

iii. egyéb fajok nőivarú egyedeitől kell származnia, amelyek – a brucellózisra fogékony fajok esetében – olyan állományba tartoznak, amelyeket a betegség szempontjából rendszeresen ellenőriznek a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott ellenőrzési terv szerint.

b) A gümőkór tekintetében a nyerstejnek

i. olyan tehenekből vagy bivalyokból kell származnia, amelyek a 64/432/EGK irányelv szerint gümőkórtól hivatalosan mentes állományba tartoznak;

vagy

ii. egyéb fajok nőivarú egyedeitől kell származnia, amelyek – a gümőkórra fogékony fajok esetében – olyan állományba tartoznak, amelyeket a betegség szempontjából rendszeresen ellenőriznek a hatáskörrel rendelkező hatóság által jóváhagyott ellenőrzési terv szerint.

c) Amennyiben a kecskéket a tehenekkel együtt tartják, a kecskéket is meg kell vizsgálni, és tesztelni kell gümőkóra.

3. A hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyével azonban a 2. pont követelményeinek meg nem felelő állatoktól származó nyerstejet is fel lehet használni:

a) olyan tehenek vagy bivalyok esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a gümőkór- vagy brucellózis-tesztre, és amelyeken nem tapasztalhatóak e betegségek tünetei sem, miután a nyerstej hőkezelésen esett át, és negatív reakciót mutat a foszfatáz-próbára;

b) olyan juhok vagy kecskék esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a brucellózis-tesztre, vagy amelyeket egy jóváhagyott mentesítési program keretében beoltottak brucellózis ellen, és amelyeken nem tapasztalhatóak e betegség tünetei,

i. a legalább kéthónapos érlelési idejű sajtok készítésére;

vagy

ii. miután a nyerstej hőkezelésen esett át és negatív reakciót mutat a foszfátáz-próbára;

és

c) egyéb fajok nőivarú egyedeitől esetében, amelyek nem mutatnak pozitív reakciót a gümőkór- vagy brucellózis-tesztre, és amelyekben nem tapasztalhatóak e betegségek tünetei sem, de olyan állományhoz tartoznak, ahol a 2. a) iii. vagy 2. b) ii. pontban említett ellenőrzéseket követően gümőkórt vagy brucellózist fedeztek fel, ha a nyerstejet olyan kezelésnek vetik alá, ami garantálja a biztonságosságát.

4. Az 1–3. pont előírásainak meg nem felelő állat – különösen olyan állat, amely pozitív reakciót mutat a 64/432/EGK és a 91/68/EGK irányelvben megállapított, gümőkórra vagy brucellózisra vonatkozó profilaktikus tesztre – nyersteje nem használható fel emberi fogyasztásra.

5. Az 1. vagy 2. pontban említett betegségek bármelyikével fertőzött vagy fertőzés gyanús állatok elkülönítésének hatékonynak kell lennie, hogy elkerülhető legyen bármely, a más állatok tejére hátrányos hatás.

II. A TEJTERMELŐ GAZDASÁGOK HIGIÉNIÁJA

A. A helyiségekre és berendezésekre vonatkozó követelmények

1. A fejőberendezéseket és azokat a helyiségeket, amelyekben a tejet tárolják, kezelik vagy hűtik, úgy kell elhelyezni és kialakítani, hogy a tej szennyeződésének kockázata minimális legyen.

2. A tej raktározására használt helyiségeket védeni kell a kártevők ellen, megfelelően el kell különíteni azoktól a helyiségektől, ahol az állatokat tartják, és – amennyiben szükséges a B. részben megállapított követelmények betartására – megfelelő hűtőberendezéssel kell felszerelni.

3. A berendezések olyan felületei, amelyek érintkezésbe kerülnek a tejjel (a fejésre, begyűjtésre és szállításra szolgáló tartályok, tárolótartályok, tartályok stb.), legyenek könnyen tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők, valamint jó állapotban legyenek. Ez sima, mosható és nem mérgező anyagok használatát igényli.

4. Használat után a felületeket le kell tisztítani, amennyiben szükséges fertőtleníteni kell. Minden szállítás után, vagy – ha a kirakodás és a következő berakodás között igen rövid idő telik el – minden szállítási sorozat után, de minden esetben legalább naponta egyszer a nyerstej szállítására használt tárolótartályokat és a tartályokat megfelelő módon ki kell tisztítani, és fertőtleníteni kell az újbóli használat előtt.

B. Higiénia a fejés, a begyűjtés és a szállítás alatt

1. A fejést higiénikusan kell végezni, különösen annak biztosítása mellett:

a) hogy a fejés megkezdése előtt a tőgybimbók, a tőgy és a környező részek tiszták;

b) hogy az egyes állatoktól származó tejet érzékszervi vagy fizikai-kémiai rendellenességek tekintetében ellenőrzi a fejő, vagy hasonló eredményeket elérő módszer, és hogy az ilyen rendellenességeket mutató tejet nem használják emberi fogyasztásra;

c) hogy a tőgy betegségeinek klinikai tüneteit mutató állatoktól származó tejet nem használják emberi fogyasztásra máshogy, csak az állatorvos utasításaival összhangban;

d) hogy az olyan állatorvosi kezelésen átesett állatokat, amelyek kezelése során maradékanyagok juthatnak a tejbe, azonosítják, valamint hogy az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte előtt az ilyen állatoktól származó tejet nem használják emberi fogyasztásra;

és

e) hogy a tőgybimbók merítéses és permetező kezelését csak a hatáskörrel rendelkező hatóság jóváhagyásával alkalmazzák, és olyan módon, hogy az ne okozzon elfogadhatatlan maradékanyag mennyiséget a tejben.

2. A tejet a közvetlenül a fejest követően tiszta helyen kell tartani, amelynek kialakítása és felszereltsége megakadályozza a szennyeződést. A tejet azonnal le kell hűteni legalább 8 °C hőmérsékletre napi begyűjtés esetén, vagy legalább 6 °C hőmérsékletre, ha a begyűjtés nem naponta történik.

3. A szállítás alatt fenn kell tartani a hűtési láncot, és a rendeltetési létesítménybe történő megérkezéskor a tej hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 °C-ot.

4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak nem kell eleget tenniük a 2. és 3. pontban megállapított hőmérsékleti követelményeknek, ha a tej megfelel a III. részben előírt feltételeknek, és:

a) a tejet a fejés után két órával feldolgozzák;

vagy

b) bizonyos tejtermékek előállításához kapcsolódó technológiai okokból magasabb hőmérsékletre van szükség, és erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.

C. Személyzeti higiénia

1. A fejest végző és/vagy a nyerstejet kezelő személyeknek megfelelő, tiszta ruházatot kell viselniük.

2. A fejest végző személyeknek magas szintű személyes tisztaságot kell fenntartaniuk. A fejés helyének közelében megfelelő berendezéseket kell biztosítani ahhoz, hogy a fejest és a nyerstej kezelését végző személyek megmoshassák a kezüket és a karjukat.

III. A NYERSTEJRE VONATKOZÓ KRITÉRIUMOK

1. A nyerstejre vonatkozó alábbi kritériumokat addig kell alkalmazni, amíg specifikusabb jogszabályok keretében meg nem állapítják a tej és a tejtermékek minőségére vonatkozó előírásokat.

2. A tejtermelő gazdaságokban összegyűjtött nyerstejből véletlenszerű mintavétellel vett reprezentatív számú mintákat ellenőrizni kell, hogy eleget tesznek-e a 3. és 4. pontnak.

Az ellenőrzést az alábbiak vagy az alábbiak nevében hajtják végre:

- a) a tejet előállító élelmiszeripari vállalkozó;
- b) a tejet összegyűjtő és feldolgozó élelmiszeripari vállalkozó;
- c) élelmiszeripari vállalkozók egy csoportja;

vagy

d) országos vagy regionális ellenőrzési program keretein belül.

3. a) Az élelmiszeripari vállalkozóknak olyan eljárásokat kell kezdeményezniük, amelyek biztosítják, hogy a nyerstej megfelel az alábbi kritériumoknak:

i. nyers tehéntej esetében:

Összcsíraszám 30 °C-on (ml-enként) | 100 000 [4] |

Szomatikus sejtszám (ml-enként) | 400 000 [5] |

ii. egyéb fajok egyediből származó nyerstej esetében:

Összcsíraszám 30 ° C-on (ml-enként) | 1 500 000 [6] |

b) Ha azonban a tehéntől különböző fajok nyerstejét hőkezelést nem tartalmazó folyamat során nyerstejjel készült termékek előállítására szándékozzák felhasználni, az élelmiszeripari vállalkozóknak lépéseket kell tenniük annak biztosítására, hogy a felhasznált nyerstej megfelel az alábbi követelménynek:

Összcsíraszám 30 ° C-on (ml-enként) | 500 000 [7] |

4. A 96/23/EK irányelv sérelme nélkül az élelmiszeripari vállalkozóknak eljárásokat kell kezdeményezniük annak biztosítására, hogy a nyerstejet nem hozzák forgalomba, ha

a) olyan mennyiségben tartalmaz gátlóanyagokat, ami a 2377/90/EGK rendelet [8] I. és III. mellékletében említett anyagok valamelyikének tekintetében meghaladja az említett rendelet által engedélyezett mennyiséget;

vagy

b) a gátlóanyagok összevont mennyisége meghaladja valamely engedélyezett legnagyobb mennyiséget.

5. Amennyiben a nyerstej nem felel meg a 3. vagy 4. pontnak, az élelmiszeripari vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és intézkedéseket kell tennie a helyzet javítására.

II. FEJEZET: A TEJTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

I. HŐMÉRSÉKLETI KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tejfeldolgozó létesítményben történő átvételkor a tejet gyorsan legalább 6 °C hőmérsékletre hűtik le, és feldolgozásig ezen a hőmérsékleten tartják.

2. Az élelmiszeripari vállalkozók azonban magasabb hőmérsékleten is tarthatják a tejet, ha:

- a) a feldolgozás a fejés után azonnal, vagy a feldolgozó létesítményben történő átvétel után négy órával megkezdődik; vagy
- b) a hatáskörrel rendelkező hatóság bizonyos tejtermékek előállításával kapcsolatos technológiai okokból engedélyezi a magasabb hőmérsékletet.

II. A HŐKEZELÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Amikor a nyerstej vagy a tejtermék hőkezelésen esik át, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az megfelel a 852/2004/EK rendelet II. melléklete XI. fejezete követelményeinek.

2. Amikor az élelmiszeripari vállalkozó azt mérlegeli, végezzen-e hőkezelést a nyerstejen:

- a) figyelembe kell vennie a 854/2004/EK rendelet szerinti HACCP-elvekkel összhangban kialakított eljárásokat; és
- b) meg kell felelnie a hatáskörrel rendelkező hatóság által a létesítmények engedélyezése, vagy a 854/2004/EK rendelettel összhangban végrehajtott ellenőrzések alkalmával e tekintetben meghatározott követelményeknek.

III. A NYERS TEHÉNTÉJRE VONATKOZÓ KRITÉRIUMOK

1. A tejtermékeket előállító élelmiszeripari vállalkozóknak eljárásokat kell kezdeményezniük annak biztosítására, hogy a feldolgozás előtt közvetlenül:

- a) a tejtermékek előállítására használt nyerstej összcsíraszama 30 °C hőmérsékleten nem haladja meg a 300000-et milliliterenként;

és

- b) a tejtermékek előállítására használt feldolgozott tehéntej összcsíraszama 30 °C hőmérsékleten nem haladja meg a 100000-et milliliterenként.

2. Amennyiben a tej nem felel meg az 1. pontban megállapított kritériumoknak, az élelmiszeripari vállalkozónak tájékoztatnia kell a hatáskörrel rendelkező hatóságot, és intézkedéseket kell hoznia a helyzet javítására.

III. FEJEZET: EGYEDI CSOMAGOLÁS ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁS

A fogyasztói csomagokat közvetlenül a töltés után szennyeződést megakadályozó záróelemmel kell lezárni abban a létesítményben, ahol a folyékony tejtermékek utolsó hőkezelésére sor kerül. A záró rendszer kialakítása olyan legyen, hogy nyitás után a nyitott állapot egyértelmű és könnyen ellenőrizhető legyen.

IV. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

1. A 2000/13/EK irányelv előírásai mellett, kivéve annak a 13. cikke (4) és (5) bekezdésében előírányzott eseteket, a címkézésnek egyértelműen mutatnia kell:

a) a közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstej esetében a "nyerstej" szavakat;

b) azon nyerstejjel készült termékek esetében, amelyek előállítási folyamata nem tartalmaz hőkezelést, illetve fizikai vagy kémiai kezelést, a "nyerstejjel készült" szavakat.

2. Az 1. pont előírásai a kiskereskedelmi forgalomba szánt termékekre vonatkoznak. A "címkézés" kifejezés magába foglal bármilyen csomagolást, terméket kísérő vagy arra vonatkozó okmányt, értesítést, címkét, gyűrűt vagy karikát.

V. FEJEZET: AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

A II. melléklet I. szakaszának előírásaitól eltérve:

1. a létesítmény engedélyezési számának feltüntetése helyett, az azonosító jelölés utalást tartalmazhat arra, hogy a védőcsomagoláson vagy a csomagoláson hol van feltüntetve a létesítmény engedélyezési száma;

2. újra felhasználható palackok esetén elég, ha az azonosító jelölés csak a szállító ország kezdőbetűit és a létesítmény engedélyezési számát tartalmazza.

X. SZAKASZ: TOJÁSOK ÉS TOJÁSTERMÉKEK

I. FEJEZET: TOJÁSOK

1. A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve kell tartani a termelő helyiségeiben a fogyasztónak történő értékesítésig.

2. A tojásokat olyan, lehetőleg állandó, hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, ami a legjobban megfelel higiéniai tulajdonságaik optimális megőrzésére.

3. A tojásokat, a tojásrakást követően 21 napon belül a fogyasztóhoz kell szállítani.

II. FEJEZET: TOJÁSTERMÉKEK

I. A LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékeket előállító létesítményeket úgy alakítják ki, tervezik meg és szerelik fel, hogy biztosítható legyen az alábbi műveletek elkülönítése:

1. mosás, szárítás és a szennyezett tojások fertőtlenítése, amennyiben ilyen műveleteket végeznek;

2. a tojások feltörése, tartalmuk összegyűjtése, valamint a héj és a héjhártya eltávolítása;

és

3. az 1. és 2. pontban említettektől eltérő műveletek.

II. A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ HASZNÁLT ALAPANYAGOK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékek előállításához használt alapanyagok megfelelnek az alábbi követelményeknek.

1. A tojástermékek előállításához használt tojások héjának teljesen kialakultnak és repedésmentesnek kell lennie. A repedt tojásokat azonban fel lehet használni tojástermékek előállításához, ha a termelőlétesítmény vagy a csomagoló központ közvetlenül egy feldolgozó létesítménybe szállítja azokat, ahol azokat a lehető leghamarabb feltörik.

2. Az arra a célra engedélyezett létesítményből származó tojáslét alapanyagként fel lehet használni. A tojáslét a III. rész 1., 2., 3., 4. és 7. pontjának követelményeivel összhangban kell előállítani.

III. A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÜLÖNLEGES HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékek előállítása, kezelése és tárolása alatt minden műveletet a szennyeződés elkerülésével hajtanak végre, különösen az alábbi követelmények betartásával.

1. A tojásokat nem lehet addig feltörni, amíg nem tiszták és szárazak.

2. A tojásokat a szennyeződés a minimalizálása mellett kell feltörni, különösen a többi művelettől történő megfelelő elkülönítés biztosításával. A repedt tojásokat a lehető leghamarabb fel kell dolgozni.

3. A tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojástól különböző tojásokat elkülönítve kell kezelni és feldolgozni. Minden berendezést meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, mielőtt a tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojás feldolgozása folytatódna.

4. A tojás tartalma nem nyerhető ki a tojás centrifugálásával vagy sajtolásával, és a tojáshéjban maradt, emberi fogyasztásra szánt tojásfehérje sem nyerhető ki centrifugálással.

5. A feltörés után a tojástermék minden részét a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni a mikrobiológiai veszélyek elkerülése, vagy azok elfogadható szintre való csökkentése érdekében. A nem megfelelően feldolgozott tétel azonnal ismét feldolgozható ugyanabban a létesítményben, ha a feldolgozás azt emberi fogyasztásra alkalmassá teszi. Amennyiben egy tételt emberi fogyasztásra alkalmatlannak találnak, azt denaturálni kell annak biztosítására, hogy nem kerül emberi fogyasztásra.

6. Az olyan tojásfehérjét nem kell feldolgozni, amely a később hőkezelésre szánt, szárított vagy kristályosított albumin előállítására szolgál.

7. Amennyiben a feldolgozást nem végzik el azonnal a feltörés után, a tojáslét fagyasztva vagy 4 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni. Feldolgozás előtt a 4 °C hőmérsékleten történő tárolás ideje nem haladhatja meg a 48 órát. Ezek a követelmények azonban nem vonatkoznak a cukormentesítésre kerülő termékekre, ha a cukormentesítést a lehető leghamarabb elvégzik.

8. Azokat a termékeket, amelyeket szobahőmérsékleten való tároláshoz nem stabilizáltak, legalább 4 °C hőmérsékletre kell lehűteni. A fagyasztani való termékeket a feldolgozás után azonnal le kell fagyasztani.

IV. VIZSGÁLATI ELŐÍRÁSOK

1. A 3-OH-vajsav koncentrációja nem haladhatja meg a 10 mg/kg mennyiséget a nem módosított tojástermékek szárazanyag tartalmában.
2. A tojástermékek előállítására használt alapanyag tejsav tartalma nem haladhatja meg az 1 g/kg értéket a szárazanyag tartalomban. Erjesztett tojástermékek esetében azonban ez az az érték, amelyet az erjesztési folyamat előtt regisztrálni kell.
3. A tojáshéjmaradék, a héjhártya és egyéb részek mennyisége a feldolgozott tojástermékben nem haladhatja meg a 100 mg/kg értéket.

V. CÍMKÉZÉS ÉS AZONOSÍTÓ JELÖLÉS

1. A II. melléklet I. szakaszában megállapított, az azonosító jelölésre vonatkozó általános követelmények mellett a nem kiskereskedelmi célra, hanem egyéb termékek összetevőjeként felhasználásra szánt tojástermékek szállítmányainak olyan címkével kell rendelkezniük, amely megadja azt a hőmérsékletet, amelyen a tojástermékeket tartani kell, és azt az időszakot, amely alatt az eltarthatóság így még biztosítható.
2. Tojáslé esetében az 1. pontban említett címkének a "nem pasztörizált tojástermék – a rendeltetési helyen kezelendő" szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie a feltörés dátumát és óráját is.

XI. SZAKASZ: BÉKACOMB ÉS CSIGÁK

A békacombot vagy csigát emberi fogyasztásra előkészítő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. A békákat és csigákat az arra a célra kialakított, tervezett és felszerelt létesítményekben kell leölni.
2. A békacomb előkészítésével foglalkozó létesítményeknek egy az élő békák tárolására és mosására, valamint vágására és kivéreztetésére fenntartott helyiséggel kell rendelkezniük. E helyiséget fizikailag el kell különíteni az előkészítő teremtől.
3. Azokat a békákat és csigákat, amelyek nem a leölés következtében pusztulnak el a létesítményben, nem lehet emberi fogyasztásra előkészíteni.
4. A békákat és csigákat mintavétel alapján végzett érzékszervi vizsgálatnak kell alávetni. Amennyiben a vizsgálat azt mutatja, hogy az állatok veszélyt jelenthetnek, azokat nem lehet emberi fogyasztásra felhasználni.
5. Az előkészítést követően a békacombot azonnal folyó ivóvízben meg kell mosni, és azonnal az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletűre kell hűteni, le kell fagyasztani vagy fel kell dolgozni.
6. A leölést követően a csigák hepatopancreasát el kell távolítani, és nem lehet emberi fogyasztásra felhasználni, amennyiben az veszélyt jelenthet.

XII. SZAKASZ: KIOLVASZTOTT ÁLLATI ZSIRADÉK ÉS TÖPÖRTYŰ

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKAT BEGYŰJTŐ VAGY FELDOLGOZÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kiolvasztott állati zsiradék és töpörtyű előállítására szolgáló alapanyagokat begyűjtő vagy feldolgozó létesítmények megfelelnek az alábbi követelményeknek.

1. Az alapanyagok begyűjtésével és feldolgozó létesítménybe történő továbbszállításával foglalkozó központokat fel kell szerelni az alapanyagok 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten való tárolására.

2. Minden feldolgozó létesítménynek rendelkeznie kell az alábbiakkal:

a) hűtőberendezések;

b) egy feladó terem, kivéve, ha a létesítmény a kiolvasztott állati zsiradékot csak tartálykocsikban vagy -hajókban adja fel;

és

c) adott esetben, megfelelő berendezések az egyéb élelmiszerekkel és/vagy fűszerekkel kevert kiolvasztott állati zsiradékból álló termékek elkészítésére.

3. Az 1. és 2. a) pontban előírt hűtőberendezések azonban nem szükségesek, ha az alapanyag-ellátási intézkedések biztosítják, hogy azokat nem tárolják vagy szállítják aktív hűtés nélkül a II. fejezet 1. d) pontjában előírtaktól eltérően.

II. FEJEZET: A KIOLVASZTOTT ÁLLATI ZSIRADÉK ÉS TÖPÖRTYŰ ELŐKÉSZÍTÉSÉRE VONATKOZÓ HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK

A kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előkészítő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Az alapanyagoknak

a) olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágtak le, és amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;

b) zsírszövetekből vagy csontokból kell állnia, amelyek ésszerű határokon belül mentesek vértől és szennyeződésektől;

c) a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia;

és

d) higiénikus körülmények között és 7 °C vagy annál alacsonyabb maghőmérsékleten kell szállítani és tárolni a kiolvasztásig. Az alapanyagot azonban aktív hűtés nélkül is szállíthatják és tárolhatják, ha a kinyerésük napját követően azokat 12 órán belül kiolvasztják.

2. A kiolvasztás alatt tilos oldószereket alkalmazni.

3. Amennyiben a finomítandó zsír megfelel a 4. pontban megállapított szabványoknak, az 1. és 2. ponttal összhangban előkészített kiolvasztott állati zsiradékot ugyanabban a létesítményben, vagy egy másik létesítményben finomíthatják fizikai-kémiai minőségének javítására.

4. A kiolvasztott állati zsiradéknak, típusától függően, az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:

| Kérődzők | Sertésfélék | Egyéb állati zsiradék |

Étkezési faggyú | Finomítandó faggyú | Étkezési zsír | Sertészsír és egyéb finomítandó zsír | Étkezési | Finomítandó |

Premier jus [9] | Egyéb | Sertészsír [10] | Egyéb |

Maximum FFA (m/m % olajsav) | 0,75 | 1,25 | 3,0 | 0,75 | 1,25 | 2,0 | 1,25 | 3,0 |

Maximum peroxid | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 4 meq/kg | 6 meq/kg | 4 meq/kg | 10 meq/kg |

Összes oldhatatlan szennyeződés | Maximum 0,15 % | Maximum 0,5 % |

Illat, íz, szín | Normális |

5. Az emberi fogyasztásra szánt töpörtyűt az alábbi hőmérsékleti követelményeknek megfelelően kell tárolni.

a) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy az alatti hőmérsékleten olvasztották ki, azt az alábbiak szerint kell tárolni:

i. 24 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten;

vagy

ii. -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.

b) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10 % (m/m) vagy annál magasabb, az alábbiak szerint kell tárolni:

i. 48 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten, vagy ezzel egyenértékű garanciát nyújtó idő/hőmérséklet arány mellett;

vagy

ii. -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.

c) Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10 %-nál (m/m) alacsonyabb, arra nem vonatkoznak egyedi követelmények.

XIII. SZAKASZ: KEZELT GYOMOR, HÓLYAG ÉS BELEK

A gyomor, hólyag és belek kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.

1. Állati belek, hólyag és gyomor csak akkor hozhatók forgalomba, ha

a) vágóhídon levágott állatokból származnak, amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;

b) sózottak, hőkezelték vagy szárítottak;

és

c) a b) pontban említett kezelést követően az újra szennyeződés megelőzésére hatékony intézkedéseket hoztak.

2. A kezelt gyomrot, hólyagot és beleket, amelyeket nem lehet környezeti hőmérsékleten tartani, feladásukig az arra a célra szolgáló helyiségben vagy berendezésben hűtve kell tárolni. Különösen a nem sózott vagy szárított termékeket kell 3 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tartani.

XIV. SZAKASZ: ZSELATIN

1. A zselatint előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell e szakasz előírásainak a betartását.

2. E szakasz alkalmazásában a "cserzés" a bőr keményítését jelenti növényi cserzőanyagok, króm sók és egyéb anyagok, úgymint alumíniumsók, vassók, szilíciumsók, aldehidek és kinonok, vagy egyéb szintetikus keményítőszerrel felhasználásával.

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszerben történő felhasználásra szánt zselatin előállítására az alábbi alapanyagokat lehet felhasználni:

a) csontok;

b) tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája;

c) sertésbőr;

d) baromfibőr;

e) inak és ínszalagok;

f) vadak nyersbőre és irhája;

és

g) halbőr és -csont.

2. A nyersbőr és irha felhasználása tilos, ha azok bármilyen cserzőfolyamaton átesnek, függetlenül attól, hogy a folyamat befejeződött-e.

3. Az 1. a)–e) pontban felsorolt alapanyagoknak olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágta le, és amelyek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták, vagy – a vadak nyersbőre és irhája esetén – amelyeket emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.

4. Az alapanyagoknak a 852/2004/EK rendelet szerint, vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia.

5. A gyűjtőközpontok és cserzőüzemek is szállíthatnak alapanyagot az emberi fogyasztásra szánt zselatin előállításához, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre kifejezetten felhatalmazza őket, és megfelelnek az alábbi követelményeknek:

- a) Könnyen tisztítható és fertőtleníthető, kemény burkolatú és sima falú tároló helyiségekkel kell rendelkezniük, amelyek megfelelő esetben hűtőberendezéseket is tartalmaznak.
- b) A tárolóhelyiségeket megfelelően tisztán és jó állapotban kell tartani, hogy ne képezhessék az alapanyag szennyeződésének forrását.
- c) Amennyiben az e fejezetnek meg nem felelő alapanyagot tárolnak és/vagy dolgoznak fel e helyiségekben, azokat el kell különíteni az e fejezetnek megfelelő alapanyagoktól az átvétel, a tárolás, a feldolgozás és a feladás teljes ideje alatt.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOK SZÁLLÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

1. Amennyiben az alapanyagot egy gyűjtőközpontba vagy cserzőüzembe, illetve a zselatin-feldolgozó üzembe szállítják, a szállítás során a II. melléklet I. szakaszában előírt azonosító jelölés helyett olyan okmányoknak kell kísélnie az alapanyagot, amelyen fel van tüntetve a származási létesítmény, és tartalmazza azokat az információkat, amelyeket e melléklet függeléke előír.

2. Az alapanyagot hűtve vagy fagyasztva kell szállítani és tárolni, kivéve, ha a szállítás kezdetét követő 24 órán belül feldolgozásra kerülnek. A zsírtalanított és szárított csontokat vagy csontenyvet, a sózott, szárított és meszezett bőrt, valamint a lúggal vagy savval kezelt nyersbőrt és irhát azonban környezeti hőmérsékleten lehet szállítani és tárolni.

III. FEJEZET: A ZSELATIN ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A zselatin előállítási folyamatának biztosítania kell, hogy

a) minden kérődző eredetű csontanyag, amely olyan országokban vagy régiókban született, tenyésztett vagy levágott állatból származik, amelyeket a közösségi jogszabályokkal összhangban alacsony BSE előfordulást mutató országnak vagy régiónak soroltak be, olyan eljárás alá kerül, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot apróra összeaprítanak, forró vízzel zsírtalanítanak, és legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezelnek, ezt követően legalább 20 napon át lúgos kezelést kapnak telített mészsoldatban (pH<12,5), négy másodperces, 138–140 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel, vagy ezzel egyenértékű, jóváhagyott eljáráson esnek át;

és

b) az egyéb alapanyag savas vagy lúgos kezelés alá esik, amelyet egy vagy több öblítés követ. A pH értéket ezt követően kell beállítani. A zselatint egy vagy több, egymást követő melegítéssel kell kinyerni, amelyet a szűréssel és sterilizációval végzett tisztítás követ.

2. Amennyiben a zselatint előállító élelmiszeripari vállalkozó betartja az emberi fogyasztásra szánt zselatinra vonatkozó követelményeket az összes általa előállított zselatin tekintetében, ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő és tárolhatja a nem emberi fogyasztásra szánt zselatint.

IV. FEJEZET: A KÉSZTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a zselatin megfelel az alábbi táblázatban foglalt maradékanyag-határértékeknek:

Maradékanyag | Határérték |

As | 1 ppm |

Pb | 5 ppm |

Cd | 0,5 ppm |

Hg | 0,15 ppm |

Cr | 10 ppm |

Cu | 30 ppm |

Zn | 50 ppm |

SO₂ (Reith Williams) | 50 ppm |

H₂O₂ (Európai Gyógyszerkönyv 1986 (V2 O₂)) | 10 ppm |

XV. SZAKASZ: KOLLAGÉN

1. A kollagént előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell e szakasz előírásainak a betartását.

2. E szakasz alkalmazásában a "cserzés" a bőr keményítését jelenti növényi cserzőanyagok, króm sók és egyéb anyagok, úgymint alumíniumsók, vassók, szilíciumsók, aldehidek és kinonok, vagy egyéb szintetikus keményítő szerek felhasználásával.

I. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az élelmiszerben történő felhasználásra szánt kollagén előállítására az alábbi alapanyagokat lehet felhasználni:

a) tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája;

b) sertésbőr és -csont;

c) baromfibőr és -csont;

d) inak;

e) vadak nyersbőre és irhája;

és

f) halbőr és -csont.

2. A nyersbőr és irha felhasználása tilos, ha azok bármilyen cserzőfolyamaton átestek, függetlenül attól, hogy a folyamat befejeződött-e.

3. Az 1. a)–d) pontban felsorolt alapanyagoknak olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágtak le, és amelyek hasított testét a vágást megelőző és a vágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták, vagy – a vadak nyersbőre és irhája esetén – amelyeket emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak.

4. Az alapanyagok a 852/2004/EK rendelet szerint, vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia.

5. A gyűjtőközpontok és cserzőüzemek is szállíthatnak alapanyagot az emberi fogyasztásra szánt kollagén előállításához, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre kifejezetten felhatalmazza őket, és megfelelnek az alábbi követelményeknek:

a) Könnyen tisztítható és fertőtleníthető, kemény burkolatú és sima falú tároló helyiségekkel kell rendelkezniük, amelyek megfelelő esetben hűtőberendezéseket is tartalmaznak.

b) A tároló helyiségeket megfelelően tisztán és jó állapotban kell tartani, hogy ne képezhessék az alapanyag szennyeződésének forrását.

c) Amennyiben az e fejezetnek meg nem felelő alapanyagot tárolnak és/vagy dolgoznak fel e helyiségekben, azokat el kell különíteni az e fejezetnek megfelelő alapanyagoktól az átvétel, a tárolás, a feldolgozás és a feladás teljes ideje alatt.

II. FEJEZET: AZ ALAPANYAGOK SZÁLLÍTÁSA ÉS TÁROLÁSA

1. Amennyiben az alapanyagot egy gyűjtőközpontba vagy egy cserzőüzembe, illetve a kollagén-feldolgozó üzembe szállítják, a szállítás során a II. melléklet I. szakaszában előírt azonosító jelölés helyett olyan okmányoknak kell kísérmie az alapanyagot, amelyen fel van tüntetve a származási létesítményt és tartalmazza azokat az információkat, amelyeket e melléklet függeléke előír.

2. Az alapanyagot hűtve vagy fagyasztva kell szállítani és tárolni, kivéve, ha a szállítás kezdetét követő 24 órán belül feldolgozásra kerülnek. A zsirtalanított és szárított csontokat vagy csontenyvet, a sózott, szárított és meszezett bőrt, valamint a lúggal vagy savval kezelt nyersbőrt és irhát azonban környezeti hőmérsékleten lehet szállítani és tárolni.

III. FEJEZET: A KOLLAGÉN ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A kollagént az alapanyag mosását, pH értékének sav vagy lúg felhasználásával végzett beállítását, az azt követő egy vagy több öblítést, valamint szűrést és extrudálást, magába foglaló eljárással, vagy ezzel egyenértékű, jóváhagyott eljárással kell előállítani.

2. Az 1. pontban említett eljárás után a kollagén szárítási folyamatnak lehet alávetni.

3. Amennyiben a kollagént előállító élelmiszeripari vállalkozó betartja az emberi fogyasztásra szánt kollagénnel szembeni követelményeket az összes általa előállított kollagén tekintetében, ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő, és tárolhatja a nem emberi fogyasztásra szánt kollagént.

IV. FEJEZET: A KÉSZTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kollagén megfelel az alábbi táblázatban foglalt maradékanyag-határértékeknek:

Maradékanyag | Határérték |

As | 1 ppm |

Pb | 5 ppm |

Cd | 0,5 ppm |

Hg | 0,15 ppm |

Cr | 10 ppm |

Cu | 30 ppm |

Zn | 50 ppm |

SO₂ (Reith Williams) | 50 ppm |

H₂O₂ (Európai Gyógyszerkönyv 1986 (V2 O₂)) | 10 ppm |

V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

A kollagént tartalmazó egyedi csomagolásnak és gyűjtőcsomagolásnak az "emberi fogyasztásra alkalmas kollagén" feliratot kell tartalmaznia, és meg kell jelölnie a gyártási időt.

[1] Az Európai Parlament és a Tanács 2000. március 20-i 2000/13/EK irányelve az élelmiszerek címkézésére, kizserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 109., 2000.5.6., 29. o.). A legutóbb a 2003/89/EK irányelvvel (HL L 308., 2003.11.25., 15. o.) módosított irányelv.

[2] A Tanács 1964. június 26-i 64/432/EGK irányelve a szarvasmarhafélék és a sertések Közösségen belüli kereskedelmét érintő állat-egészségügyi problémákról (HL 121., 1964.7.29., 1977/64. o.). A legutóbb a 2003. évi csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

[3] A Tanács 1991. január 28-i 91/68/EGK irányelve a juh- és kecskefélék Közösségen belüli kereskedelmére irányadó állat-egészségügyi feltételekről (HL L 46., 1991.2.19., 19. o.). A legutóbb a 806/2003/EK rendelettel (HL L 122., 2003.5.16., 1. o.) módosított irányelv.

[4] Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

[5] Három hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi egy mintával, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más módszert határoz meg a termelési szintekben jelentkező szezonális változások figyelembevételére.

[6] Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

[7] Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

[8] A Tanács 1990. június 26-i 2377/90/EGK rendelete az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról (HL L 224., 1990.8.18., 1. o.). A legutóbb az 546/2004/EK bizottsági rendelettel (HL L 87., 2004.3.25., 13. o.) módosított rendelet.

[9] Szarvasmarhafélék szívéből, csepleszéből, veséjéből és bélfodrából származó friss zsírból és a darabolóteremből származó zsírból alacsony hőmérsékletű olvasztással nyert, kiolvasztott állati zsiradék.

[10] A sertésfélék zsírszövetéből nyert kiolvasztott állati zsiradék.

A III. MELLÉKLET függeléke

+++++ TIFF +++++