



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel, 27.1.2003
COM(2003) 33 definitief

2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

inzake levensmiddelenhygiëne

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

**houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van
dierlijke oorsprong**

(door de Commissie overeenkomstig artikel 250, lid 2 van het EG-verdrag ingediend)

TOELICHTING

I. PROCEDURE

1. Op 14 juli 2000 keurde de Commissie een pakket van vijf voorstellen goed die tot doel hadden de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne te herwerken [Document COM (2000) 438]. Het voorstel werd op 24 juli 2000 in het kader van de medebeslissingsprocedure voor goedkeuring aan de Raad en het Europees Parlement voorgelegd (met uitzondering van voorstel 2000/0181, dat op artikel 37 van het Verdrag is gebaseerd).
2. Op 15 mei 2002 verstrekte het Europees Parlement in eerste lezing een gunstig advies over drie van de vijf voorstellen van het pakket.
3. Het onderhavige voorstel wijzigt het eerste voorstel inzake levensmiddelenhygiëne van het pakket [document 2000/0178 (COD)] en houdt rekening met de amendementen van het Europees Parlement die door de Commissie zijn overgenomen.
4. Met betrekking tot voorstel 2000/0178 (COD) keurde het Europees Parlement 102 amendementen goed. 72 daarvan zijn door de Commissie overgenomen. Tijdens de plenaire vergadering van 14 mei 2002 liet de heer Byrne weten dat hij met de meeste amendementen geheel of gedeeltelijk kon instemmen, onder voorbehoud van redactionele wijzigingen, maar niet met de amendementen 5, 8, 13, 14, 28-30, 35, 37-39, 47, 48, 53, 55, 58, 59, 67, 69, 71, 76, 77, 83, 89, 92, 93, 95, 105, 107 en 108.

De wijzigingen zijn vet gedrukt en onderstreept. Een aantal amendementen is geherformuleerd om de coherentie van de terminologie in het hele voorstel te verzekeren. Ingrijpende redactionele wijzigingen zijn hieronder aangegeven.

Weglatingen zijn niet systematisch aangegeven. Dergelijke vermeldingen zouden in bepaalde gevallen structurele complicaties hebben veroorzaakt, zonder voor meer transparantie te zorgen. De schrappingen betreffen in het bijzonder de definities in artikel 2 (bepaalde definities zijn geschrapt om overlappingsen met Verordening (EG) nr. 178/2002 te voorkomen) en artikel 10 (geschrapt om dezelfde reden). Het gaat om de amendementen 18-24, 50 en 54.

Bijlage I is volledig vervangen door een tekst met een nieuwe structuur.

De nummering van de artikelen is aangepast ingevolge de invoeging van artikel 6 in artikel 4 en de schrapping van artikel 10.

In bepaalde artikelen is de nummering van de leden aangepast om rekening te houden met de toevoeging of de schrapping van elementen in het voorstel van de Commissie.

5. In de tekst zijn een aantal technische wijzigingen aangebracht teneinde de tekst in overeenstemming te brengen met het Interinstitutioneel Akkoord van 22 december 1998 betreffende de gemeenschappelijke richtsnoeren voor de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving (PB C 73 van 17.3.1999, blz. 1), dat is opgesteld overeenkomstig de aan de slotakte van het Verdrag van Amsterdam gehechte verklaring nr. 39 inzake de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving. De tekst is herzien overeenkomstig de punten b) en g) van dat akkoord, teneinde rekening te houden met de gemeenschappelijke richtsnoeren en met de gemeenschappelijke handleiding die overeenkomstig punt d) van dat akkoord is opgesteld.

II. DOELSTELLINGEN VAN HET VOORSTEL

6. Het eerste voorstel van het pakket moet een gemeenschappelijke basis leggen voor de hygiënevoorschriften die alle exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten naleven. Dit zijn de belangrijkste aspecten van het voorstel:
 - Het geldt van bij de boer tot op het bord.
 - De verantwoordelijkheid voor de voedselveiligheid berust in eerste instantie bij de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf.
 - Het HACCP-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Point System) wordt voorgesteld als een instrument dat de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten gebruiken om de microbiologische en chemische gevaren die aan voedsel zijn verbonden, te bestrijden en zodoende de voedselveiligheid te bevorderen.
 - Het opstellen van gidsen voor goede praktijken door de levensmiddelensectoren om de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf richtsnoeren te verstrekken op het gebied van de voedselveiligheid en de toepassing van HACCP.
 - Flexibiliteit voor levensmiddelenbedrijven in afgelegen gebieden, voor traditionele levensmiddelenproductie en voor de toepassing van HACCP in kleine bedrijven.
 - De registratie van alle levensmiddelenbedrijven bij de bevoegde autoriteit.
 - Technische aspecten (voorzieningen, apparatuur enz.) die de levensmiddelenbedrijven moeten respecteren.
7. Het voorstel komt overeen met maatregel 8 in de bijlage bij het witboek over voedselveiligheid.

III. OVERZICHT VAN DE AMENDEMENTEN VAN HET EUROPEES PARLEMENT

8. Technische/redactionele amendementen

De meeste amendementen strekken ertoe het voorstel vanuit technisch of redactioneel oogpunt te verbeteren. Deze amendementen zijn grotendeels door de Commissie overgenomen (de amendementen 2, 4, 6, 9-gedeeltelijk, 10, 23, 25, 26, 39, 41, 51, 52, 65, 66, 68, 70, 72, 73, 74, 75, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 90, 91, 94, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102 en 106).

9. Verband met Verordening 178/2002 (Algemene levensmiddelenwetgeving)

Een aantal amendementen heeft tot doel het voorstel in overeenstemming te brengen met de onlangs goedgekeurde Verordening (EG) nr. 178/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. Deze amendementen zijn grotendeels door de Commissie overgenomen. (Het betreft de amendementen 1, 3, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 50, 54, 56, 57 en 61).

Amendement 107 vormt een overlapping met Verordening (EG) nr. 178/2002 en is daarom niet overgenomen.

10. Werkingssfeer (artikel 1)

Amendement 103 wil duidelijk maken dat het voorstel niet van toepassing is op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel. De Commissie heeft dit amendement overgenomen, aangezien ze van oordeel is dat de verrichtingen die onder dit amendement vallen, een subsidiariteitskwestie zijn. In het gewijzigde voorstel heeft de Commissie niettemin duidelijk gesteld dat met plaatselijke detailhandel, zoals in de verantwoording van het amendement wordt uitgelegd, plaatselijke winkels en restaurants worden bedoeld.

11. Comitologie (artikel 4, leden 1, 2 en 3, en artikel 13)

De Commissie stelde een regelgevingsprocedure voor wat het aanvullen en wijzigen van de bijlagen bij de verordening betreft, alsook voor de toekenning van afwijkingen daarvan (die laatste opdracht was reeds opgenomen in artikel 3, lid 3, van Richtlijn 93/43/EEG). Het Europees Parlement volgde het voorstel van de Commissie niet. De Commissie heeft de amendementen van het Parlement over dit onderwerp niet overgenomen. (Het gaat om de amendementen 28, 29, 30, 58 en 59).

12. Microbiologische en andere criteria of normen

Amendement 106 herschrijft het voorstel van de Commissie wat de vaststelling van microbiologische criteria, criteria voor temperatuurbelijving, doelstellingen inzake voedselveiligheid en prestatienormen betreft. Dit amendement creëert een duidelijk kader voor toekomstige beslissingen over belangrijke voedselveiligheidsfactoren en is daarom een welkome precisering van het Commissievoorstel. Er moet evenwel op worden toegezien dat in het hele amendement consequent dezelfde terminologie wordt gebruikt. Daarom heeft de Commissie in dit amendement een paar redactionele wijzigingen aangebracht.

13. Flexibiliteit (artikel 4, lid 4)

Het voorstel voert flexibiliteit in voor traditionele levensmiddelenproductie, voor afgelegen gebieden en voor de toepassing van HACCP. De tekst biedt bovendien flexibiliteit voor technische aangelegenheden door de invoering van de termen "indien nodig" en "in voorkomend geval". De methode voor de toekenning van flexibiliteit is in grote mate op subsidiariteit gebaseerd. Vooral kleine bedrijven zullen voordeel hebben bij deze flexibiliteit.

In de meeste gevallen is rekening gehouden met deze behoefte aan flexibiliteit. Bepaalde amendementen hebben tot doel beter te beschrijven waar en hoe flexibiliteit van toepassing is. Deze amendementen zijn bijgevolg overgenomen door de Commissie, met een paar redactionele wijzigingen. (Het gaat om de amendementen 31 en 32).

14. Hazard Analysis and Critical Control Points-systeem (HACCP) (artikel 5)

Het voorstel maakt het HACCP-systeem verplicht voor alle levensmiddelenbedrijven, met uitzondering van die op het niveau van de primaire productie (landbouwers), waar de gevaren moeten worden bestreden door gebruik te maken van gidsen voor goede landbouwpraktijken. Verschillende amendementen hadden tot doel het HACCP-systeem in te voeren op het niveau van de primaire productie. De Commissie heeft deze amendementen niet overgenomen, aangezien de algemene toepassing van het HACCP-systeem op het niveau van de primaire productie als te ambitieus wordt beschouwd. (Het gaat om de amendementen 8, 9-eerste deel, 35, 37, 38 en 67).

Eén amendement voert flexibiliteit in voor de toepassing van HACCP (36-eerste deel). De Commissie stemt daarmee in. Het tweede deel van amendement nr. 36 voert de verplichting in om gegevens over HACCP-procedures gedurende lange tijd te bewaren. Een dergelijk voorschrift wordt algemeen als onrealistisch beschouwd, in het bijzonder voor zeer kleine bedrijven.

15. Gidsen voor goede praktijken (artikelen 6 en 7)

Het voorstel voert de mogelijkheid in om gidsen voor goede praktijken op te stellen. Dit zijn instrumenten die de levensmiddelenindustrie op vrijwillige basis kan gebruiken als hulpmiddel om een hoog niveau van levensmiddelenhygiëne te verzekeren. Twee amendementen hebben tot doel duidelijk te vermelden dat deze gidsen op basis van vrijwilligheid in acht kunnen worden genomen (40 en 45). Een amendement wil de status behouden van de gidsen die onder vorige regels zijn ontwikkeld (44). Drie amendementen hebben tot doel de procedure voor het opstellen van de gidsen te verduidelijken (42, 43 en 46). Deze amendementen zijn met een aantal redactionele wijzigingen in het gewijzigd voorstel opgenomen.

Amendement nr. 48 moet ervoor zorgen dat de communautaire gidsen voorrang hebben. De Commissie is van mening dat aangezien zowel de nationale als de communautaire gidsen instrumenten zijn die op basis van vrijwilligheid in acht kunnen worden genomen, de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf vrij moeten kunnen kiezen welke ze toepassen.

16. Registratie van levensmiddelenbedrijven (artikel 8)

Het voorstel voorzagt in de systematische registratie van alle levensmiddelenbedrijven bij de bevoegde autoriteit en in het aanbrengen van het registratienummer op de levensmiddelen die op de markt worden gebracht (ter wille van de traceerbaarheid). Amendement nr. 49 wil flexibiliteit invoeren in de registratieprocedure. Amendement nr. 50 herroept de verplichting om het registratienummer op de levensmiddelen aan te brengen, aangezien de traceerbaarheid voldoende wordt geregeld bij Verordening (EG) nr. 178/2002. Beide amendementen zijn in overeenstemming met het beleid van de Commissie en zijn daarom overgenomen.

Amendement nr. 53 daarentegen voert een nieuwe verplichting in voor de traceerbaarheid van levensmiddelen. Aangezien dit amendement een overlapping vormt met Verordening (EG) nr. 178/2002, is het niet overgenomen.

17. Verplichtingen van de bevoegde autoriteiten

Het voorstel definieert de verplichtingen van de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf, maar niet de verplichtingen van de bevoegde autoriteiten (die onder een andere wetgeving vallen). De amendementen nrs. 55 en 108 voeren evenwel verplichtingen in voor de bevoegde autoriteiten en vallen daardoor buiten de werkingssfeer van het voorstel.

18. Steun voor ontwikkelingslanden

Amendement nr. 13 voert steun voor ontwikkelingslanden in. Hoewel het verlenen van dergelijke steun verplicht is krachtens de SPS-code van de WTO, lijkt het voorstel inzake levensmiddelenhygiëne niet de juiste plaats om een dergelijke verplichting in het Gemeenschapsrecht in te voeren. De Commissie zal over deze kwestie nadenken in de context van eventuele toekomstige voorstellen die een meer algemene invloed hebben op de levensmiddelenwetgeving.

19. Verslag over de uitvoering

Het voorstel bevat een bepaling dat de Commissie binnen zeven jaar na de inwerkingtreding van de verordening verslag moet uitbrengen bij het Europees Parlement en de Raad over de bij de toepassing van de Verordening opgedane ervaring. Amendement nr. 62 verkort die periode van 7 tot 5 jaar. Dat lijkt de Commissie een redelijke termijn om de nodige ervaring op te doen met de nieuwe verordening en om verslag uit te brengen over de toepassing ervan.

20. Datum van inwerkingtreding

Het voorstel bepaalt dat de verordening in werking treedt op de dag van haar bekendmaking, en van toepassing is met ingang van 1.1.2004. Amendement nr. 63 bepaalt dat de verordening van toepassing wordt "een jaar na de inwerkingtreding". Dat lijkt een realistische benadering.

21. Bijlage I over primaire productie

De amendementen 64-74 presenteren de verplichtingen die aan de sector van de primaire productie worden opgelegd op een nieuwe manier en moeten daarom als redactionele amendementen worden beschouwd. De Commissie heeft de belangrijkste ideeën van deze amendementen overgenomen, maar was zo vrij een aantal van de amendementen te herformuleren ter wille van de coherentie met andere delen van het voorstel en van een coherente terminologie.

22. Technische eisen in bijlage II

De amendementen op bijlage II strekken ertoe het voorstel vanuit technisch oogpunt te verbeteren. Sommige van deze amendementen dreigen evenwel problemen te creëren voor zeer kleine bedrijven. Deze amendementen zijn niet overgenomen door de Commissie. Het gaat om de amendementen 76, 83 en 101.

23. Overeenkomstig artikel 250, lid 2, van het EG-Verdrag wijzigt de Commissie haar voorstel in overeenstemming met wat hierboven is uiteengezet.

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

inzake levensmiddelenhygiëne

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 95 EG en artikel 152 EG, lid 4, onder b),

Gelet op het voorstel van de Commissie¹,

Gezien het advies van het **Europees** Economisch en Sociaal Comité²,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's³,

Volgens de procedure van artikel 251 EG van het Verdrag,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) **De bescherming van de volksgezondheid is van primordiaal belang. De grondbeginselen voor het bereiken van een hoog beschermingsniveau zijn opgenomen in Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden**⁴.
- (2) In het kader van de interne markt is Richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne⁵ vastgesteld teneinde de veiligheid van zich in het vrije verkeer bevindende levensmiddelen voor menselijke consumptie te garanderen.
- (3) Bij richtlijn 93/43/EEG zijn de beginselen vastgesteld op het gebied van de levensmiddelenhygiëne, met name:
 - de hygiënenormen in alle stadia van bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding voor verkoop of levering aan de eindverbruiker;

¹ PB C ...

² PB C ...

³ PB C ...

⁴ **PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.**

⁵ PB L 175 van 19.7.1993, blz. 1.

- de noodzaak de hygiënenormen te baseren op het gebruik van hazard analysis, risico-evaluatie en andere beheerstechnieken om kritische punten te identificeren, te controleren en te bewaken;
 - de mogelijkheid tot het vaststellen van microbiologische criteria en criteria voor temperatuurbeheersing voor bepaalde klassen levensmiddelen, overeenkomstig wetenschappelijk aanvaarde algemene beginselen;
 - de opstelling van gidsen voor goede hygiënische praktijken die door levensmiddelenbedrijven kunnen worden gebruikt;
 - de noodzaak voor de bevoegde autoriteiten van de lidstaten om de hygiënevoorschriften in acht te doen nemen teneinde te voorkomen dat de eindverbruiker schade ondervindt ten gevolge van de consumptie van levensmiddelen die niet voor menselijke consumptie geschikt zijn;
 - de verplichting voor levensmiddelenbedrijven erop toe te zien dat alleen levensmiddelen in de handel worden gebracht die niet schadelijk zijn voor de volksgezondheid.
- (4) Gebleken is dat bovenstaande beginselen een degelijke basis vormen om de veiligheid van levensmiddelen te garanderen.
- (5) In het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid zijn specifieke gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van producten die zijn vermeld in de lijst van bijlage I bij het Verdrag.
- (6) Deze gezondheidsregels hebben **niet altijd voldoende** geleid tot de opheffing van de handelsbelemmeringen voor de betrokken producten, waardoor ze **niet volledig** tot de totstandkoming van de interne markt **hebben bijgedragen**.
- (7) Deze specifieke voorschriften zijn vervat in een groot aantal richtlijnen.
- (8) Wat de volksgezondheid betreft, bevatten die richtlijnen gemeenschappelijke beginselen betreffende met name de verantwoordelijkheden van de fabrikanten van producten van dierlijke oorsprong, de verplichtingen van de bevoegde autoriteiten, de technische voorschriften inzake de structuur en de werking van de inrichtingen waar met producten van dierlijke oorsprong wordt gewerkt, de hygiënevoorschriften waaraan deze inrichtingen moeten voldoen, de procedures voor de erkenning van inrichtingen, de voorwaarden voor opslag en vervoer, het aanbrengen van keurmerken op de producten.
- (9) Deze beginselen vallen in veel gevallen samen met de beginselen van Richtlijn 93/43/EEG.
- (10) De bij Richtlijn 93/43/EEG vastgestelde beginselen kunnen derhalve worden beschouwd als gemeenschappelijke basis voor de hygiënische productie van alle levensmiddelen, inclusief producten van dierlijke oorsprong die zijn vermeld in bijlage I bij het Verdrag.

- (11) Afgezien van deze gemeenschappelijke basis zijn ook specifieke hygiënevoorschriften vereist in verband met het specifieke karakter van bepaalde levensmiddelen. Voor producten van dierlijke oorsprong zijn die voorschriften vervat in Verordening (EG) nr. .../.. van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong⁶.
- (12) De algemene en specifieke hygiënevoorschriften hebben in hoofdzaak ten doel een hoog niveau van consumentenbescherming op het vlak van de veiligheid van levensmiddelen te garanderen, waarbij met name rekening wordt gehouden met:
- het beginsel dat de verantwoordelijkheid voor de veiligheid van levensmiddelen in eerste instantie berust bij de **exploitant van het levensmiddelenbedrijf** wat zijn eigen activiteiten betreft;
 - de noodzaak om de veiligheid van de levensmiddelen in de gehele voedselketen te verzekeren, te beginnen bij de primaire productie;
 - de noodzaak om de koudeketen te handhaven voor levensmiddelen die niet op een veilige manier bij omgevingstemperatuur kunnen worden opgeslagen, **en in het bijzonder voor bevroren levensmiddelen**;
 - de algemene toepassing van het "Hazard Analysis Critical Control Points"-systeem (HACCP-systeem), wat, samen met goede hygiënepraktijken, resulteert in een grotere verantwoordelijkheid voor de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf;
 - de waarde van gidsen voor goede praktijken die richtsnoeren bevatten voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven op alle niveaus van de voedselketen met betrekking tot de naleving van de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne;
 - de behoefte aan officiële controles in alle stadia van productie, vervaardiging en in de handel brengen;
 - de vaststelling van microbiologische criteria en voorschriften inzake temperatuurbeheersing, op basis van een wetenschappelijke risico-evaluatie;
 - de noodzaak erop toe te zien dat ingevoerde levensmiddelen voldoen aan dezelfde of aan gelijkwaardige gezondheidsnormen.
- (13) Om de veiligheid van de levensmiddelen te kunnen garanderen van in het stadium van de primaire productie tot op de plaats van verkoop aan de consument, is een geïntegreerde aanpak vereist waarbij alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat de veiligheid van de levensmiddelen niet in het gedrang wordt gebracht.
- (14) De in het stadium van de primaire productie aanwezige gevaren voor de voedselveiligheid moeten worden geïdentificeerd en onder controle worden gehouden.

⁶

PB L

- (15) Het HACCP-systeem is een instrument dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven helpt de levensmiddelenveiligheid te vergroten. Het HACCP-systeem mag niet als instrument voor zelfregulering worden gezien en is geen vervanging voor officiële controles.
- (16) Om de hygiëne op het landbouwbedrijf te kunnen organiseren, moeten gidsen voor goede praktijken worden vastgesteld, indien nodig aangevuld met specifieke hygiënevoorschriften die in acht moeten worden genomen bij de productie van primaire producten. Hoewel de toepassing van het HACCP-systeem in de gehele primaire sector op dit moment uit praktisch oogpunt over het algemeen niet haalbaar is, dient de mogelijke introductie van de beginselen van dat systeem te worden onderzocht.
- (17) Voedselveiligheid is het resultaat van diverse elementen, waaronder de inachtneming van bindende eisen, de tenuitvoerlegging van door exploitanten van levensmiddelenbedrijven opgestelde en beheerde programma's inzake voedselveiligheid, en de toepassing van het HACCP-systeem.
- (18) Bij een HACCP-systeem in de levensmiddelenproductie moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius en dient terzelfder tijd te worden gezorgd voor de nodige soepelheid om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven.
- (19) Flexibiliteit is ook vereist in verband met het specifieke karakter van de traditionele levensmiddelenproductie en met voorzieningsproblemen die verband houden met een uit geografisch oogpunt moeilijke situatie; die flexibiliteit mag de doelstellingen van de voedselveiligheid evenwel niet in gevaar brengen.
- (20) Voor levensmiddelen die niet veilig bij omgevingstemperatuur kunnen worden opgeslagen, geldt als basisprincipe voor de levensmiddelenhygiëne dat de koudeketen niet mag worden verbroken.
- (21) Voor de toepassing van de hygiënevoorschriften dienen doelstellingen te worden vastgelegd, b.v. de verlaging van de pathogenen of de vaststelling van prestatienormen, en er moet in de daarvoor vereiste procedures worden voorzien.
- (22) De traceerbaarheid van levensmiddelen en levensmiddeleningredienten in de gehele voedselketen is essentieel voor de voedselveiligheid. Verordening (EG) nr. 178/2002 bevat reeds regels inzake de traceerbaarheid van levensmiddelen en levensmiddeleningredienten, alsmede procedures voor de uitvoering van deze voorschriften.
- (23) Levensmiddelenbedrijven moeten bij de bevoegde autoriteit geregistreerd worden ten einde de officiële controles efficiënt te kunnen uitvoeren.
- (24) Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen de nodige bijstand te verlenen om ervoor te zorgen dat de officiële controles op efficiënte wijze door de bevoegde autoriteiten kunnen worden uitgevoerd.

- (25) Overeenkomstig de artikelen 11 en 12 van Verordening (EG) nr. 178/2002 moeten in de Gemeenschap ingevoerde of uit de Gemeenschap uitgevoerde levensmiddelen beantwoorden aan de hygiënevoorschriften van deze verordening, tenzij aan specifieke voorwaarden wordt beantwoord.
- (26) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk advies; daartoe dient de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid indien nodig te worden geraadpleegd.
- (27) Voorzien moet worden in een procedure om bepaalde bij deze verordening voorgeschreven eisen aan te passen, teneinde rekening te houden met de technische en wetenschappelijke vooruitgang.
- (28) Deze verordening houdt rekening met de internationale verplichtingen die zijn vastgelegd in de WTO-overeenkomst op sanitair en fytosanitair gebied en in de Codex Alimentarius.
- (29) Deze herwerking van de bestaande communautaire levensmiddelenhygiënevoorschriften houdt in dat de bestaande hygiënevoorschriften kunnen worden ingetrokken, met inbegrip van die welke zijn vastgesteld bij Richtlijn 93/43/EEG, die bij deze verordening verder zullen worden geharmoniseerd; dat gebeurt bij Richtlijn .../.../EG van het Europees Parlement en de Raad houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG⁷.
- (30) Daar de nodige maatregelen ter uitvoering van deze verordening maatregelen van algemene strekking zijn in de zin van artikel 2 van Besluit 1999/468/EEG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden⁸, dienen deze maatregelen volgens de regelgevingsprocedure van artikel 5 van dat besluit te worden vastgesteld,
- (31) Voor de verwezenlijking van de basisdoelstellingen van deze verordening is het noodzakelijk en passend te voorzien in de verdere harmonisatie van de eerder krachtens Richtlijn 93/43/EEG vastgestelde begrippen, beginselen en procedures. Overeenkomstig het proportionaliteitsbeginsel zoals vastgesteld in artikel 5 van het Verdrag, gaat deze verordening niet verder dan wat nodig is om de doelstellingen te verwezenlijken,

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

⁷ PB L

⁸ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

Artikel 1 *Werkingssfeer*

1. In deze verordening worden de hygiënevoorschriften vastgesteld voor **levensmiddelen in alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie.** Deze verordening geldt onverminderd voor meer specifieke eisen inzake de veiligheid van levensmiddelen die van toepassing zijn op bepaalde categorieën van levensmiddelen, en in het bijzonder op levensmiddelen van dierlijke oorsprong, en voor voorschriften betreffende voedingsaspecten of samenstelling.
2. Deze verordening is niet van toepassing op:
 - a) de primaire productie van levensmiddelen voor particulier huishoudelijk gebruik;
 - b) de huishoudelijke bereiding van levensmiddelen voor particulier verbruik;
 - c) **de rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke winkels en restaurants; dergelijke verrichtingen dienen aan nationale voorschriften onderworpen te zijn.**

Artikel 2 *Definities*

In deze richtlijn **gelden de definities die zijn vastgesteld in Verordening (EG) nr. 178/2002. Voorts wordt verstaan onder:**

- a) "levensmiddelenhygiëne", hierna "hygiëne" te noemen: de maatregelen en voorschriften die nodig zijn in verband met de aan een levensmiddel verbonden gevaren en uit een oogpunt van de geschiktheid van een levensmiddel voor menselijke consumptie, met inachtneming van het doel waarvoor en de wijze waarop het zal worden gebruikt;
- b) "bevoegde autoriteit": de centrale autoriteit van een lidstaat, die verantwoordelijk is voor de bij deze verordening vastgestelde taken en controles, of elke andere autoriteit of instantie waaraan de centrale autoriteit haar bevoegdheid heeft gedelegeerd;
- c) "certificering": de procedure in het kader waarvan de bevoegde autoriteit schriftelijk of op een daaraan gelijkwaardige manier bevestigt dat aan de eisen wordt voldaan;
- d) "gelijkwaardigheid": de mogelijkheid om met verschillende methoden of regelingen dezelfde doelstellingen te bereiken;
- e) "verontreiniging": de onopzettelijke aanwezigheid van een stof in een levensmiddel of in de omgeving van een levensmiddel, waardoor de veiligheid of de geschiktheid voor menselijke consumptie in het gedrang kunnen komen;
- f) "onmiddellijke verpakking": het beschermen van een product door middel van **een omhulsel of een bergingsmiddel** dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken product, alsmede **het omhulsel of het bergingsmiddel** zelf;

- g) "verpakking": het plaatsen van een of meer van een onmiddellijke verpakking voorziene levensmiddelen in een tweede bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf; indien de onmiddellijke verpakking sterk genoeg is om een efficiënte bescherming te bieden, kan zij als verpakking worden beschouwd;
- h) "producten van dierlijke oorsprong": van dieren verkregen levensmiddelen, inclusief honing **en bloed**;
- i) "producten van plantaardige oorsprong": van planten verkregen levensmiddelen;
- j) "onverwerkte producten": levensmiddelen die geen behandeling hebben ondergaan, met inbegrip van producten die bijvoorbeeld zijn verdeeld, in partjes, plakjes of stukjes gesneden, uitgebeend, gehakt, van de huid ontdaan, geschild, gepeld, gemalen, versneden, gereinigd, bijgesneden, gekoeld, bevroren of diepgevroren;
- k) "verwerkte producten": levensmiddelen die zijn ontstaan door op onverwerkte producten een behandeling toe te passen als verhitten, roken, zouten, rijpen, pekelen, drogen, marinieren, extraheren, extruderen, enz. of een combinatie van dergelijke behandelingen en/of producten; aan deze producten kunnen stoffen zijn toegevoegd die nodig zijn voor de vervaardiging ervan of om ze specifieke kenmerken te geven;
- l) "hermetisch gesloten recipiënt": een bergingsmiddel dat zo is ontworpen en vervaardigd dat het volledig afgesloten is voor micro-organismen;
- m) "indien nodig", "in voorkomend geval", "voldoende": wanneer, na gevarenanalyse in het kader van het HACCP-systeem, is gebleken dat iets nodig, wenselijk of voldoende is.

Artikel 3 *Algemene verplichting*

Bovenop de algemene beginselen die in Verordening (EG) nr. 178/2002 zijn vastgesteld, zien exploitanten van een levensmiddelenbedrijf erop toe dat in alle **stadia van de productie, de verwerking en de distributie van levensmiddelen onder hun beheer de hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid en bij deze verordening zijn vastgesteld, in acht worden genomen.**

Artikel 4 *Algemene en specifieke hygiënevoorschriften*

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf in het stadium van de primaire productie zien toe op de naleving van de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I bij deze verordening en van de andere specifieke voorschriften als vermeld in Verordening (EG) nr./. (houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong) en in andere voor hun bedrijvigheid geldende bijlagen die aan deze verordening kunnen worden toegevoegd volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure.

2. Andere dan de in lid 1 bedoelde exploitanten van een levensmiddelenbedrijf zien toe op de naleving van de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II bij deze verordening en van de andere specifieke voorschriften als vermeld in Verordening (EG) nr...../. (houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong) en in andere voor hun bedrijvigheid geldende bijlagen die aan deze verordening kunnen worden toegevoegd volgens de procedure van artikel 13, lid 2.
3. Afwijkingen van het bepaalde in de in de leden 1 en 2 bedoelde bijlagen kunnen worden toegestaan volgens de procedure van artikel 13, lid 2, voor zover die afwijkingen geen gevolgen hebben voor het bereiken van de bij deze verordening vastgestelde doeleinden.
4. Op voorwaarde dat de doelstellingen inzake levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang worden gebracht, mag een lidstaat **in samenwerking met de Commissie en overeenkomstig de in lid 5 bedoelde procedure** de in de bijlagen I en II vastgestelde voorschriften aanpassen in verband met:
 - a) de behoeften van levensmiddelenbedrijven in regio's die te kampen hebben met specifieke problemen van geografische oorsprong of in regio's met voorzieningsproblemen, voor zover die bedrijven uitsluitend aan de lokale markt leveren, of
 - b) om rekening te houden met de traditionele productiemethoden **of het gebruik van grondstoffen, die op grond van wetenschappelijke inzichten, beproefde ervaring of traditie kenmerkend zijn voor het productieproces.**
5. Lidstaten die van de in lid 4 bedoelde mogelijkheid gebruik maken, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis en verstrekken hen **een lijst van producten, alsook van de betrokken regio's en van de wijzigingen die zijn aangebracht om de hygiënevoorschriften aan te passen.** Vervolgens hebben de lidstaten één maand de tijd om hun opmerkingen schriftelijk aan de Commissie mee te delen. In voorkomend geval wordt een besluit genomen volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure.
6. **De exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten:**
 - a) **erop toezien dat wordt voldaan aan de criteria voor temperatuurbelasting met betrekking tot levensmiddelen en dat de ketens wordt gehandhaafd;**
 - b) **erop toezien dat wordt voldaan aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;**
 - c) **de nodige maatregelen nemen en procedures vaststellen om de doelstellingen en prestatienormen te halen die zijn vastgesteld om de doelstellingen van deze verordening te verwezenlijken;**
 - d) **passende bemonsterings- en analysemethoden gebruiken.**
7. **De in lid 6 bedoelde criteria, doelstellingen, prestatienormen en methodes worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13, lid 2.**

8. In afwachting van de vaststelling van de in lid 6 genoemde criteria, doelstellingen, normen en methodes, blijven de desbetreffende criteria, doelstellingen, normen en methodes die zijn vastgelegd in de in artikelen 1 en 2 van Richtlijn .../... (houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG) genoemde richtlijnen en de toepassingsvoorschriften van kracht, alsmede nationale voorschriften die in overeenstemming met deze richtlijnen of toepassingsvoorschriften zijn aangenomen.

Artikel 5

Hazard analysis and critical control points-systeem (HACCP-systeem)

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf, met uitzondering van die in het stadium van de primaire productie, zorgen voor het uitwerken en toepassen van een permanente procedure die gebaseerd is op de onderstaande beginselen van het HACCP-systeem:
 - a) het identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;
 - b) het identificeren van de kritische controlepunten in de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren, dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
 - c) het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een geïdentificeerd gevaar;
 - d) het vaststellen en ten uitvoer leggen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;
 - e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is.
2. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf, met uitzondering van die in het stadium van de primaire productie, stellen procedures vast om na te gaan of de in lid 1 bedoelde maatregelen naar behoren functioneren. Deze procedures dienen te worden toegepast met enige regelmaat en telkens wanneer het productieproces in het levensmiddelenbedrijf op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast.
3. Om de officiële controles te vergemakkelijken, tonen de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf, met uitzondering van die in het stadium van de primaire productie, tegenover de bevoegde controle instantie aan dat zij de leden 1 en 2 naleven. Voor zover dit op grond van de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf noodzakelijk is, omvat dergelijk bewijsmateriaal documentatie. De betrokken documentatie wordt door de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf bewaard gedurende een periode die ten minste overeenkomt met de houdbaarheidstermijn van het product.

4. In het kader van het in de leden 1 tot en met 3 bedoelde systeem kunnen exploitanten van levensmiddelenbedrijven **op vrijwillige basis** gebruik maken van gidsen voor goede praktijken, in combinatie met gidsen voor de toepassing van HACCP, opgesteld overeenkomstig de artikelen 6 en 7. Dergelijke gidsen moeten afgestemd zijn op het productieproces en op de levensmiddelen waarvoor zij door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf worden toegepast.
5. Volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure kunnen maatregelen worden vastgesteld om de tenuitvoerlegging van het bepaalde in dit artikel te vergemakkelijken, vooral in kleine bedrijven.

Artikel 6

Nationale gidsen voor goede praktijken en gidsen voor de toepassing van HACCP

1. De lidstaten stimuleren de opstelling van nationale gidsen voor goede praktijken waarin met name wordt voorzien in richtsnoeren voor de inachtneming van de artikelen 3 en 4 en, in de gevallen waarin artikel 5 van toepassing is, in richtsnoeren voor de toepassing van de beginselen van HACCP (hierna "nationale gidsen" te noemen).
2. Indien **nationale** gidsen worden opgesteld, dient dat te geschieden:
 - door de verschillende sectoren van de levensmiddelenbranche;
 - **in overleg met vertegenwoordigers van andere betrokken partijen, zoals bevoegde instanties en consumentengroeperingen wier belangen wezenlijk kunnen worden geraakt,**
 - in voorkomend geval, rekening houdend met de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk van de Codex Alimentarius.

De nationale gidsen kunnen worden opgesteld onder auspiciën van een nationale normalisatie-instelling als bedoeld in bijlage I bij Richtlijn 98/34/EG⁹ van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften, gewijzigd bij Richtlijn 98/48/EG¹⁰.

3. De lidstaten evalueren de nationale gidsen teneinde erop toe te zien dat:
 - a) de inhoud van de gidsen praktisch bruikbaar is voor de sectoren waarop ze betrekking hebben;
 - b) zij zijn opgesteld **in overleg met** vertegenwoordigers van de betrokken sector en van andere belanghebbende partijen, b.v. bevoegde autoriteiten en consumentengroeperingen;

⁹ PB L 204 van 21.7.1998, blz. 37.

¹⁰ PB L 217 van 5.8.1998, blz. 18.

- c) zij zijn opgesteld met inachtneming van de "Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene" (Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk - Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne) van de Codex Alimentarius;
 - d) alle betrokken partijen zijn geraadpleegd en dat met hun op- en aanmerkingen rekening is gehouden;
 - e) zij bruikbaar zijn met het oog op de inachtneming van het bepaalde in de artikelen 3, 4 en 5 in de betrokken sectoren en/of voor de betrokken levensmiddelen.
4. Twaalf maanden na de inwerkingtreding van deze verordening, en vervolgens om het jaar, brengen de lidstaten bij de Commissie verslag uit over de maatregelen die zijn getroffen voor het opstellen van de in lid 1 bedoelde nationale gidsen.
 5. De lidstaten zenden de Commissie de nationale gidsen toe waarvan zij hebben geconstateerd dat ze voldoen aan het bepaalde in lid 3. De Commissie houdt een register bij van die gidsen en stelt dat ter beschikking van de lidstaten.
 6. **De overeenkomstig de bepalingen van Richtlijn 93/43/EEG reeds opgestelde en toegepaste gidsen voor goede praktijken mogen na de inwerkingtreding van deze verordening verder worden gebruikt, voor zover ze verenigbaar zijn met de doelstellingen van deze verordening.**

Artikel 7 *Communautaire gidsen*

1. Wanneer een lidstaat of de Commissie van oordeel is dat er behoefte is aan uniforme communautaire gidsen voor goede praktijken en/of communautaire gidsen voor de toepassing van de beginselen van HACCP (hierna "communautaire gidsen" te noemen), raadpleegt de Commissie het in artikel 13, lid 1, bedoelde Comité. Deze raadpleging heeft ten doel na te gaan of de gidsen nodig zijn en, zo ja, de werkingssfeer ervan te bepalen.
2. **Indien communautaire gidsen op grond van lid 1 nodig worden geacht, zullen die worden opgesteld:**
 - a) **door vertegenwoordigers van de betrokken Europese sector, met inbegrip van het midden- en kleinbedrijf (MKB);**
 - b) **in overleg met andere belanghebbende partijen, bijvoorbeeld bevoegde autoriteiten en consumentengroeperingen;**
 - c) rekening houdend met de "Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene" (Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk - Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne) van de Codex Alimentarius, en met de nationale gidsen die overeenkomstig artikel 6 zijn opgesteld.

3. Het Comité als bedoeld in artikel 13, lid 1, is verantwoordelijk voor de evaluatie van de communautaire gidsen om ervoor te zorgen dat:
 - a) de inhoud van de gidsen in de gehele Gemeenschap praktisch bruikbaar is voor de sectoren waarop zij betrekking hebben;
 - b) alle betrokken partijen wier belangen wezenlijk door de gidsen worden geraakt, zijn geraadpleegd en dat met hun op- en aanmerkingen rekening is gehouden;
 - c) rekening wordt gehouden met de eventueel bestaande nationale gidsen die aan de Commissie zijn toegezonden op grond van artikel 6, lid 5;
 - d) **zij bruikbaar zijn** met het oog op de inachtneming van het bepaalde in de artikelen 3, 4 en 5 in de betrokken sectoren en/of voor de betrokken levensmiddelen.
4. Wanneer nationale gidsen zijn opgesteld overeenkomstig artikel 6 en later ook communautaire gidsen overeenkomstig dit artikel, mogen exploitanten van een levensmiddelenbedrijf zich op beide soorten gidsen baseren.
5. De titels en referenties van de communautaire gidsen worden bekendgemaakt in de C-reeks van het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen. De lidstaten zien erop toe dat de bekendgemaakte gidsen onder de aandacht van de betrokken sectoren van de levensmiddelenbranche en van de desbetreffende autoriteiten op hun grondgebied worden gebracht.

Artikel 8

Registratie of erkenning van levensmiddelenbedrijven

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf **stellen** de bevoegde autoriteit **in kennis** van alle inrichtingen waarvoor zij verantwoordelijk zijn en die onder deze verordening vallen, met vermelding van de aard van het bedrijf en van de naam en het adres van alle gebouwen.

De bevoegde autoriteit kent een registratienummer toe aan elk levensmiddelenbedrijf en houdt een lijst daarvan bij. **Zij kan gebruik maken van registraties die al voor andere doeleinden zijn toegekend.**

De exploitanten van een levensmiddelenbedrijf verstrekken de bevoegde autoriteit de gegevens, inclusief iedere nieuwe bedrijvigheid, ieder nieuw bedrijf en iedere sluiting van een levensmiddelenbedrijf, die nodig zijn voor het bijhouden van het register van bedrijfsvestigingen.
2. **Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf zien erop toe dat de inrichtingen waarvoor zij verantwoordelijk zijn, door de bevoegde autoriteit zijn erkend wanneer daartoe de verplichting bestaat:**
 - a) **overeenkomstig de nationale wetgeving van de lidstaat waar de inrichting gevestigd is;**

- b) overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong]; of
 - c) krachtens een overeenkomstig de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure genomen maatregel.
3. Wanneer een inrichting op grond van lid 2 een erkenning behoeft, mag een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die inrichting niet exploiteren zonder deze erkenning, nadat bij een inspectie ter plaatse van de inrichting is gebleken dat aan de eisen op infrastructuur- en bedrijfstechnisch gebied is voldaan en alle onderdelen van de hygiëne zijn onderzocht en in overeenstemming zijn met de desbetreffende voorschriften van deze verordening.

Artikel 9
Officiële controles

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf verlenen de nodige assistentie om erop toe te zien dat de door de bevoegde autoriteit te verrichten controles efficiënt kunnen worden uitgevoerd. Zij dienen met name:

- toegang te verlenen tot alle gebouwen, voorzieningen, installaties en andere infrastructuurvoorzieningen,
- alle documentatie en registers beschikbaar te stellen die in het kader van de huidige verordening door de bevoegde autoriteit noodzakelijk worden geacht om de situatie te kunnen beoordelen.

Artikel 10
Invoer/uitvoer

Voor de artikelen 11 en 12 van Verordening (EG) nr. 178/2002 zal rekening worden gehouden met de uitvoering die de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die levensmiddelen respectievelijk in- of uitvoeren geven aan de hygiënevoorschriften die in deze verordening zijn vastgesteld.

Artikel 11
Wijziging van de bijlagen en uitvoeringsbepalingen

1. De bepalingen in de bijlagen bij deze verordening kunnen worden gewijzigd volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure.
2. Uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de artikelen 4, 5, 8 en 10 kunnen worden vastgesteld volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure

Artikel 12
Verwijzing naar internationale normen

Wijzigingen van de in deze verordening vervatte verwijzingen naar de internationale normen, bijvoorbeeld de Codex Alimentarius, kunnen worden vastgesteld volgens de in artikel 13, lid 2, bedoelde procedure.

Artikel 13
Procedures van het Permanent Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het **Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid**.
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing overeenkomstig artikel 8 van dat besluit.
3. De periode bedoeld in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedraagt drie maanden.

Artikel 14
Verslag aan de Raad en het Parlement

Binnen vier jaar na de inwerkingtreding van deze verordening dienen de lidstaten bij de Commissie verslagen in over de werking van de verordening.

Op basis van die verslagen herzielt de Commissie binnen **vijf** jaar na de inwerkingtreding de werking van deze verordening en dient ze bij het Europees Parlement en de Raad een verslag in, dat indien nodig van wetgevingsvoorstellen vergezeld gaat.

Artikel 15
Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij wordt van toepassing ...*

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

Gedaan te Brussel,

Voor het Europees Parlement
De voorzitter

Voor de Raad
De voorzitter

*

[een jaar na de inwerkingtreding van deze verordening]

BIJLAGE I

ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRIMAIRE PRODUCTIE

HOOFDSTUK I

Toepassingsgebied en voorschriften

I. TOEPASSINGSGEBIED

Deze bijlage is van toepassing op de productie van primaire producten en omvat daarmee verbonden handelingen zoals vervoer, opslag en hanteren van primaire producten op de plaats van productie.

II. ALGEMENE VOORSCHRIFTEN

1. De exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten er zo veel mogelijk voor zorgen dat primaire producten beschermd worden tegen verontreinigingen, met het oog op de verwerking die de primaire producten achteraf ondergaan.
2. Niettegenstaande de in lid 1 vastgestelde algemene verplichting moeten de exploitanten van een levensmiddelenbedrijf voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wetgevingsbepalingen met betrekking tot de risicobestrijding in de primaire productie, met inbegrip van:
 - a) maatregelen ter bestrijding van verontreiniging door lucht, bodem, water, diervoeder, meststoffen, diergeneesmiddelen, gewasbeschermingsmiddelen en biociden, en de opslag en de verwijdering van afval, alsook
 - b) maatregelen met betrekking tot de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten die gevolgen hebben voor de volksgezondheid, met inbegrip van programma's voor de bewaking en de bestrijding van zoönoses en zoönoseverwekkers.
 - c) de verplichting om de bevoegde autoriteit in te lichten indien er een vermoeden is van een probleem dat de volksgezondheid in gevaar kan brengen.

III. VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dat dieren fokt, oogst of jaagt, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceert, moeten indien nodig adequate maatregelen nemen:

- a) om alle voorzieningen die voor de primaire productie worden gebruikt, met inbegrip van de voorzieningen die voor de opslag en het omgaan met voeder worden gebruikt, schoon te houden, en indien nodig na het schoonmaken adequaat te ontsmetten;
- b) om apparatuur, recipiënten, kisten, voertuigen en vaten schoon te houden, en indien nodig na het schoonmaken adequaat te ontsmetten;

- c) om er zo veel mogelijk voor te zorgen dat de dieren die voor de slacht worden aangeboden, en indien nodig gebruiksdieren, schoon zijn;
- d) om zo veel mogelijk te voorkomen dat ongedierte verontreiniging veroorzaakt;
- e) om afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging wordt voorkomen;
- f) om de insleep en de verspreiding van besmettelijke, via voedsel op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, inclusief door voorzorgsmaatregelen te nemen bij het binnenbrengen van nieuwe dieren en door vermoedelijke uitbraken van dergelijke ziekten aan de bevoegde autoriteit te rapporteren;
- g) om rekening te houden met de resultaten van de relevante analyses die zijn uitgevoerd op bij dieren genomen monsters of andere monsters die belangrijk zijn voor de volksgezondheid, en tevens
- h) om diergeneesmiddelen en toevoegingsmiddelen voor diervoeders correct te gebruiken, zoals voorgeschreven door de toepasselijke wetgeving.

IV. VOORSCHRIFTEN VOOR PRODUCTEN VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dat plantaardige producten produceert of oogst, moeten waar nodig adequate maatregelen nemen:

- a) om voorzieningen, apparatuur, recipiënten, kisten en voertuigen [die voor plantaardige producten worden gebruikt] schoon te houden, en indien nodig na het schoonmaken adequaat te ontsmetten;
- b) om er indien nodig voor te zorgen dat de plantaardige producten schoon zijn;
- c) om zo veel mogelijk te voorkomen dat ongedierte verontreiniging veroorzaakt;
- d) om verontreiniging met gevaarlijke biologische, chemische of fysische agentia zoals mycotoxines, zware metalen enz. te vermijden;
- e) om afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging wordt voorkomen, en tevens
- f) om rekening te houden met de resultaten van de relevante analyses die zijn uitgevoerd op bij planten genomen monsters of andere monsters die belangrijk zijn voor de volksgezondheid.

HOOFDSTUK II

Registratie

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten registers bijhouden van de maatregelen die zijn genomen om de gevaren voor de veiligheid van de levensmiddelen te bestrijden.
2. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dat dieren fokt of primaire producten van dierlijke oorsprong produceert, moeten registers bijhouden van:
 - a) de aard en de oorsprong van de diervoeders;
 - b) de veterinaire producten of andere behandelingen die aan de dieren zijn toegediend, de data van toediening en de wachttijden;
 - c) het uitbreken van ziekten die een negatief effect kunnen hebben op de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong;
 - d) de resultaten van de analyses die zijn uitgevoerd op bij dieren genomen monsters of andere voor diagnosedoeleinden genomen monsters die belangrijk zijn voor de volksgezondheid, en tevens
 - e) de relevante verslagen over controles die op dieren of producten van dierlijke oorsprong zijn uitgevoerd.

Wanneer dieren naar het slachthuis worden gebracht, dient relevante informatie uit de registers te worden meegedeeld aan de bevoegde autoriteit en aan de ontvangende exploitant van het levensmiddelenbedrijf.
3. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dat plantaardige producten produceert of oogst, moeten in het bijzonder een register bijhouden van:
 - a) het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en herbiciden;
 - b) het uitbreken van ziekten die een negatief effect kunnen hebben op de veiligheid van producten van plantaardige oorsprong, en tevens
 - c) de resultaten van de relevante analyses die zijn uitgevoerd op bij planten genomen monsters of andere monsters die belangrijk zijn voor de volksgezondheid.
4. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf moeten relevante informatie uit dergelijke registers op verzoek ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en de ontvangende exploitant van het levensmiddelenbedrijf.
5. Andere personen, zoals dierenartsen, agronomen en landbouwtechnici helpen de exploitant van een levensmiddelenbedrijf de registers bij te houden.
6. De registers kunnen worden gecombineerd met of worden vervangen door andere registers die op grond van communautaire of nationale wetgeving vereist zijn.

HOOFDSTUK III

Gidsen voor goede praktijken

1. De in de artikelen 6 en 7 van deze verordening bedoelde nationale en communautaire gidsen moeten richtsnoeren bevatten voor goede hygiënische praktijken voor de bestrijding van gevaren tijdens de primaire productie.
2. Gidsen voor goede hygiënische praktijken moeten geschikte informatie bevatten over de gevaren die zich bij de primaire productie kunnen voordoen, alsook over de maatregelen om die gevaren te bestrijden, met inbegrip van de relevante maatregelen die in de communautaire en nationale wetgeving of in nationale en communautaire programma's zijn omschreven. Dit zijn een paar voorbeelden van dergelijke gevaren en maatregelen:
 - a) de bestrijding van contaminanten zoals mycotoxines, zware metalen en radioactief materiaal;
 - b) het gebruik van water, organisch afval en meststoffen;
 - c) het correcte en adequate gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en hun traceerbaarheid;
 - d) het correcte en adequate gebruik van diergeneesmiddelen en toevoegingsmiddelen voor diervoeders en hun traceerbaarheid;
 - e) de bereiding, de opslag, het gebruik en de traceerbaarheid van diervoeders;
 - f) het op een correcte wijze verwijderen van dode dieren, afval en stalmest;
 - g) beschermingsmaatregelen ter voorkoming van de insleep en de verspreiding van besmettelijke, via voedsel op de mens overdraagbare ziekten, en de verplichting om de bevoegde autoriteit in kennis te stellen;
 - h) procedures, praktijken en methodes om ervoor te zorgen dat levensmiddelen onder adequate hygiënische omstandigheden worden geproduceerd, gehanteerd, verpakt, opgeslagen en vervoerd, met inbegrip van doeltreffende reiniging en doeltreffende bestrijding van plagen;
 - i) maatregelen om te zorgen voor schone slacht- en gebruiksdieren, en tevens
 - j) maatregelen met betrekking tot het bijhouden van registers.

BIJLAGE II
ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE
LEVENS MIDDELENBEDRIJVEN (MET UITZONDERING VAN DE PRIMAIRE
PRODUCTIE)

Inleiding

De hoofdstukken V tot en met XII van deze bijlage zijn van toepassing op alle stadia na de primaire productie, d.w.z. tijdens bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, handling en aanbieding voor verkoop of levering aan de eindverbruiker.

Voor de toepassing van de overige hoofdstukken van de bijlage geldt het volgende:

- Hoofdstuk I is van toepassing op alle bedrijfsruimten voor levensmiddelen, behalve de ruimten die vallen onder hoofdstuk III.
- Hoofdstuk II is van toepassing op alle ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, behalve de ruimten die vallen onder hoofdstuk III en met uitzondering van restauratieruimten.
- Hoofdstuk III is van toepassing op de ruimten die worden opgesomd in de titel van het hoofdstuk.
- Hoofdstuk IV is van toepassing op alle vormen van vervoer.

HOOFDSTUK I

**Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen, inclusief ruimten in de open
lucht
(andere dan vermeld in hoofdstuk III)**

1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud worden gehouden.
2. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:
 - a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
 - b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
 - c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen **verontreiniging** tussen en tijdens de diverse processtappen door levensmiddelen, materiaal voor verpakking en onmiddellijke verpakking, uitrusting, materialen, water, luchttoevoer, personeel en externe bronnen van verontreiniging, b.v. ongedierte;

- d) voor zover dit nodig is voor het bereiken van de doelstellingen van deze verordening, voldoende opslagruimte aanwezig is met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen bij de vereiste temperatuur kunnen worden opgeslagen, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en te registreren.
3. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.
4. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Indien dat nodig is om een onaanvaardbaar risico van verontreiniging van de levensmiddelen te vermijden, moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.
5. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van verontreinigde naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.
6. Alle sanitaire installaties in de inrichtingen moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.
7. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
8. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel; zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico voor verontreiniging van de levensmiddelen wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone of naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.
9. **Indien nodig en volgens de behoeften** moeten er passende voorzieningen aanwezig zijn voor het personeel om zich om te kleden.
10. **Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar met levensmiddelen wordt omgegaan.**

HOOFDSTUK II

Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III genoemde ruimten)

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten **en de in hoofdstuk III gespecificeerde bedrijfsruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen**), dienen het ontwerp en de schikking zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name kruisverontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen; met name gelden de volgende voorschriften:
 - a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. In voorkomend geval moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;
 - b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte is vereist, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - c) plafonds, **voorzieningen aan het plafond en de binnenkant van het dak** moeten zo zijn ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;
 - d) ramen en andere openingen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Rechtstreekse verbindingen met de buitenlucht moeten indien nodig worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen ertoe zouden leiden dat levensmiddelen vanuit de buitenomgeving worden verontreinigd, moeten de ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;
 - e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en indien nodig ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

- f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat **roestvrij**, glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.
2. Gezorgd moet worden voor de nodige voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur, voor zover dit nodig is om de doeleinden van deze verordening te bereiken. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, moeten gemakkelijk schoon te maken zijn en moeten een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.
3. Gezorgd moet worden voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen, voor zover dit noodzakelijk is om de doeleinden van deze verordening te bereiken. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van voedsel, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater, naargelang van de behoefte, en moet worden schoongehouden **en indien nodig ontsmet**.

HOOFDSTUK III

Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (b.v. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar levensmiddelen worden bereid voor andere doeleinden dan eigen en particuliere consumptie, ruimten die af en toe voor catering worden gebruikt, en automaten

1. Bedrijfsruimten en automaten moeten zodanig zijn gesitueerd, ontworpen, geconstrueerd en zodanig worden schoongehouden en onderhouden dat het risico van **verontreiniging van** levensmiddelen, in het bijzonder door **dieren** en ongedierte, zoveel mogelijk wordt voorkomen.
2. Met name moeten indien nodig:
- a) passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire regelingen en voorzieningen om zich om te kleden);
 - b) oppervlakken die in contact komen met voedsel goed onderhouden zijn en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig ontsmet. Dit houdt in dat **roestvrij**, glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - c) passende voorzieningen aanwezig zijn voor het reinigen en indien nodig ontsmetten van de gereedschappen en de uitrusting;

- d) wanneer het schoonmaken van levensmiddelen tot de normale activiteiten van een levensmiddelenbedrijf behoort, passende voorzieningen aanwezig zijn om dat hygiënisch te laten verlopen;
- e) voldoende heet en/of koud drinkwater beschikbaar zijn;
- f) passende regelingen en/of voorzieningen voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar) beschikbaar zijn;
- g) passende voorzieningen en/of regelingen beschikbaar zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;
- h) de levensmiddelen zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

HOOFSTUK IV

Vervoer

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud worden gehouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zodanig zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.
2. Ruimten en/of recipiënten mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging van de levensmiddelen kan leiden.
3. **Vervoermiddelen en/of recipiënten die zijn gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te voorkomen.**
4. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten afdoende van elkaar gescheiden zijn om verontreiniging te vermijden.
5. Levensmiddelen in bulk in vloeibare, korrelvormige of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding "uitsluitend voor levensmiddelen" dragen.
6. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zodanig worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.

7. Voor zover dat nodig is om de doelstellingen van deze verordening te bereiken, moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en moeten zij zo zijn ontworpen dat die temperatuur kan worden bewaakt.

HOOFDSTUK V

Voorschriften inzake de uitrusting

Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met producten in aanraking komen, moeten worden schoongehouden en

- a) zo zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat elk risico van verontreiniging van levensmiddelen wordt **vermeden**;
- b) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakking, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij grondig schoon kunnen worden gehouden en indien nodig ontsmet, voldoende voor de beoogde doeleinden;
- c) zodanig worden geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt.

HOOFDSTUK VI

Levensmiddelenafval

- 1. Levensmiddelenafval, **niet-eetbare bijproducten** en andere afvalfen moeten **zo spoedig mogelijk** worden **verwijderd uit ruimten waar levensmiddelen aanwezig zijn** om te vermijden dat ze zich ophopen **en om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen**.
- 2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.
- 3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag **en verwijdering** van levensmiddelenafval, **niet-eetbare bijproducten** en andere afvalfen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon **en indien nodig vrij van dieren en ongedierte** kunnen worden gehouden.
- 4. **Alle afval, hetzij vloeibaar, vast of gasvormig**, moet hygiënisch en op milieuvriendelijke wijze worden **verwijderd** overeenkomstig de communautaire regelgeving ter zake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging van levensmiddelen.

HOOFDSTUK VII

Watervoorziening

1. Drinkwater als omschreven in Richtlijn 98/83/EG van de Raad betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water¹¹ moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn. Dit drinkwater moet worden gebruikt wanneer erop moet worden toegezien dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.
2. Water dat wordt gerecycleerd om te worden gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging van het voedsel in microbiologisch, chemisch of fysisch opzicht inhouden en moet voldoen aan de bij Richtlijn 98/83/EG vastgestelde normen voor drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten van de lidstaten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.
3. IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat een bron van verontreiniging zou kunnen zijn, moet worden vervaardigd van water dat aan de normen van Richtlijn 98/83/EG voldoet. Het moet zo worden vervaardigd, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen elke vorm van verontreiniging wordt beschermd.
4. Stoom die rechtstreeks in aanraking komt met voedsel mag geen stoffen bevatten die een risico voor de gezondheid vormen of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.
5. Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.
6. **Wanneer hittebehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het water dat wordt gebruikt voor de verhitting van de recipiënten en voor de koeling van de recipiënten na de hittebehandeling, geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen is.**

HOOFDSTUK VIII

Persoonlijke hygiëne

1. Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, indien dat nodig is in verband met de doelstellingen van deze verordening, beschermende kleding te dragen.

¹¹ PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

2. Niemand die lijdt aan of van wie bekend is dat hij drager is van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree heeft, mag een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd, betreden indien de kans bestaat dat hij die levensmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks met pathogene micro-organismen verontreinigt. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

HOOFDSTUK IX

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

1. Een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door levensmiddelenbedrijven hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.
2. Grondstoffen en **alle** ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.
3. Alle levensmiddelen die worden gehanteerd, opgeslagen, verpakt, uitgesteld en vervoerd, worden beschermd tegen verontreiniging waardoor zij ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk voor de gezondheid kunnen worden, dan wel zodanig kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijs niet in die staat kunnen worden geconsumeerd. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om ongedierte te bestrijden.
4. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor de **ontwikkeling** van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines, moeten bewaard worden bij temperaturen die geen risico voor de gezondheid opleveren. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten om verontreiniging te vermijden.
5. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de hittebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen hittebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.

6. Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de ontwikkeling van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de ontwikkeling van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.
7. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en in afzonderlijke en veilige recipiënten worden bewaard.
8. Grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van verwerkte producten, moeten zijn vervaardigd en in de handel gebracht of ingevoerd overeenkomstig deze verordening.

HOOFDSTUK X

Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen

1. De nodige maatregelen moeten worden getroffen om erop toe te zien dat materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking geen bron van verontreiniging van levensmiddelen is. Het materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking moet worden vervaardigd, vervoerd en aan het levensmiddelenbedrijf geleverd op zodanige wijze dat het beschermd blijft tegen elke vorm van verontreiniging die een gezondheidsrisico kan inhouden.
2. Materiaal voor onmiddellijke verpakking moet op zodanige wijze worden opgeslagen dat er geen kans op verontreiniging bestaat **die afbreuk kan doen aan de voedselveiligheid.**
3. **Bij het aanbrengen van de verpakking en van de onmiddellijke verpakking moet de verontreiniging van levensmiddelen worden voorkomen.** Met name moet het lokaal waar de verpakking plaatsvindt, groot genoeg zijn en zo zijn gebouwd en ontworpen dat alle bewerkingen op hygiënische wijze kunnen verlopen. Het verpakkingsmateriaal moet **schoon** zijn voordat het in het lokaal wordt binnengebracht en het moet onmiddellijk worden gebruikt. Wanneer een onmiddellijke verpakking moet worden aangebracht als voering van een verpakking, moet dat op hygiënische wijze plaatsvinden.
4. Materiaal voor onmiddellijke verpakking en voor verpakking mag slechts opnieuw voor levensmiddelen worden gebruikt indien het is vervaardigd uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en, indien dat nodig is uit een oogpunt van levensmiddelenhygiëne, ontsmet.

HOOFDSTUK XI

Bijzondere voorschriften voor bepaalde verwerkingsprocédés

1. Hittebehandeling

- Het voedsel moet worden verwerkt overeenkomstig een geprogrammeerde hittebehandeling, indien mogelijk vergezeld van andere methoden om microbiologische gevaren te bestrijden; de hittebehandelingsapparatuur moet uitgerust zijn met de nodige controlevoorzieningen om erop toe te zien dat een adequate hittebehandeling wordt toegepast.
- Als de hittebehandeling, eventueel in combinatie met andere methoden, ontoereikend is om de stabiliteit van de producten te garanderen, moeten de producten na de hittebehandeling snel tot de aangegeven opslagtemperatuur worden gekoeld zodat de kritische temperatuurzone waarin sporevorming en -groei plaatsvinden, zo snel mogelijk wordt doorlopen.
- Indien de hittebehandeling wordt toegepast vóórdát de onmiddellijke verpakking wordt aangebracht, moeten de nodige maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het voedsel na verhitting en vóór het vullen opnieuw wordt verontreinigd.
- In voorkomend geval, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet worden gecontroleerd of de recipiënt intact en schoon is voordat het wordt gevuld.
- Wanneer de hittebehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron van verontreiniging voor het levensmiddel is. Chemische toevoegingsmiddelen om corrosie van apparatuur en recipiënten te voorkomen, moeten worden gebruikt in overeenstemming met de goede praktijken.
- In geval van een continue hittebehandeling van vloeibaar voedsel moet ervoor worden gezorgd dat vermenging van verhitte vloeistof met onvolledig verhitte vloeistof op afdoende wijze wordt voorkomen.

2. Roken

- Rook en hitte mogen geen effect hebben op andere bewerkingen.
- Materiaal voor de rookproductie moet zo worden opgeslagen en gebruikt dat verontreiniging van levensmiddelen wordt voorkomen.
- Voor het produceren van de rook mag geen hout worden verbrand dat is geverfd, gelakt of gelijmd of dat een behandeling met chemische conserveringsmiddelen heeft ondergaan.

3. Zouten

Het voor de behandeling van levensmiddelen gebruikte zout moet schoon zijn en moet zo worden opgeslagen dat verontreiniging wordt voorkomen. Zout mag, nadat het gereinigd is, opnieuw worden gebruikt, voor zover uit de HACCP-procedures is gebleken dat er geen enkel risico is van verontreiniging.

HOOFDSTUK XII

Opleiding

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien erop toe dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of geschoold op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien erop toe dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van het HACCP-systeem **of voor de invoering van de in de artikelen 6 en 7 van deze verordening bedoelde gidsen** in een levensmiddelenbedrijf, de nodige opleiding heeft gekregen inzake de beginselen van HACCP en de gebieden die door de gidsen worden geregeld.

TOELICHTING

I. PROCEDUREVERLOOP

1. Op 14 juli 2000 keurde de Commissie een pakket van vijf voorstellen goed die tot doel hadden de communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne te herwerken [document COM(2000) 438]. Het voorstel werd op 24 juli 2000 in het kader van de medebeslissingsprocedure voor goedkeuring aan de Raad en het Europees Parlement voorgelegd (met uitzondering van voorstel 2000/0181, dat op artikel 37 van het Verdrag is gebaseerd).
2. Op 15 mei 2002 verstrekte het Europees Parlement in eerste lezing een gunstig advies over drie van de vijf voorstellen van het pakket.
3. Het onderhavige voorstel wijzigt het tweede voorstel van het pakket, tot vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong [document 2000/0179 (COD)], en houdt rekening met de amendementen van het Europees Parlement die door de Commissie zijn overgenomen.
4. Het Parlement heeft 122 amendementen op voorstel 2000/0179 (COD) goedgekeurd. Over de amendementen 36, 39, 48, 78, 99, 119, 121, 126 en 127 is niet gestemd, aangezien die van taalkundige aard zijn.

De Commissie kan de meeste amendementen geheel of gedeeltelijk en met redactionele wijzigingen overnemen, maar niet de amendementen 8, 17, 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101, 116 en 132.

De aangebrachte wijzigingen zijn vet gedrukt en onderstreept. Een aantal amendementen is geherformuleerd met het oog op coherentie van de terminologie in het hele voorstel. Ingrijpende redactionele wijzigingen zijn hieronder aangegeven.

Belangrijke weglatingen zijn doorgestreept.

In de tekst zijn een aantal technische wijzigingen aangebracht teneinde de tekst in overeenstemming te brengen met het Interinstitutioneel Akkoord van 22 december 1998 betreffende de gemeenschappelijke richtsnoeren voor de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving (PB C73 van 17.3.1999, blz. 1), dat is opgesteld overeenkomstig de aan de slotakte van het Verdrag van Amsterdam gehechte verklaring nr. 39 inzake de redactionele kwaliteit van de communautaire wetgeving. De tekst is herzien overeenkomstig de punten b) en g) van dat akkoord, teneinde rekening te houden met de gemeenschappelijke richtsnoeren en met de gemeenschappelijke handleiding die overeenkomstig punt a) van dat akkoord is opgesteld.

II. DOELSTELLINGEN VAN HET VOORSTEL

5. Het tweede voorstel van het pakket beoogt uitvoerige hygiënevoorschriften vast te stellen die moeten worden nageleefd door alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven die met levensmiddelen van dierlijke oorsprong werken. Dit zijn de belangrijkste aspecten van het voorstel:

- het is van toepassing op onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong;
 - het geldt ook voor producten van dierlijke oorsprong die worden gebruikt voor de vervaardiging van producten die bestaan uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong;
 - exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong alleen in de handel brengen als zij volledig zijn verwerkt in inrichtingen die door de bevoegde autoriteit geregistreerd en zo nodig goedgekeurd zijn;
 - de bevoegde autoriteit mag inrichtingen alleen erkennen wanneer uit een inspectie vóór het in bedrijf nemen is gebleken dat zij voldoen aan de hygiënevoorschriften van de verordening;
 - de lidstaten kunnen bepaalde voorschriften van de bijlagen bij de verordening aanpassen in verband met de behoeften van inrichtingen in regio's die te kampen hebben met bijzondere geografische beperkingen en die alleen de lokale markt verzorgen;
 - uit derde landen ingevoerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten voldoen aan de voorschriften van de verordening.
6. Het voorstel komt overeen met actie 8 in de bijlage bij het witboek over voedselveiligheid.

III. OVERZICHT VAN DE AMENDEMENTEN VAN HET EUROPEES PARLEMENT

7. Technische/redactionele amendementen

De meeste amendementen strekken ertoe het voorstel vanuit technisch of redactioneel oogpunt te verbeteren. Deze amendementen heeft de Commissie grotendeels overgenomen (amendementen 1-3, 7 gedeeltelijk, 9-12, 15, 16, 18-32, 34-37, 39-43, 45-54, 56, 57, 59, 61-64, 66-68, 70-77, 80-90, 92-100, 102-110, 113-115, 117, 118, 122-125).

8. Verband met Verordening 178/2002 (Algemene levensmiddelenwetgeving)

Een aantal amendementen heeft tot doel het voorstel in overeenstemming te brengen met de onlangs goedgekeurde Verordening (EG) nr. 178/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden. Deze amendementen zijn grotendeels door de Commissie overgenomen (amendementen 4, 6, 14, 60, 78, 79, 111, 112, 119, 120, 121, 126-128).

9. Werkingssfeer (artikel 1)

Amendement 5 beoogt de werkingssfeer beter te omschrijven door delen van de bijlagen naar de artikelen te verplaatsen. De Commissie heeft dit amendement overgenomen aangezien dat de rechtszekerheid van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten goede komt.

10. Definities (artikel 2)

Amendement 6 wil dat de definities van bijlage I in artikel 2 worden opgenomen. Hoewel de Commissie met het doel van dit amendement kan instemmen, zijn in het gewijzigde voorstel de definities in bijlage I blijven staan omdat opname in artikel 2 de tekst niet overzichtelijker zou maken. Wel is in artikel 8 een bepaling opgenomen dat bijlage I niet volgens de in artikel 9 bedoelde procedure kan worden gewijzigd.

11. Flexibiliteit (artikel 4)

Het voorstel voert flexibiliteit in voor traditionele levensmiddelenproductie, voor afgelegen gebieden en voor levensmiddelenbedrijven. De methode voor de toekenning van flexibiliteit is in grote mate op subsidiariteit gebaseerd. Vooral kleine bedrijven zullen voordeel hebben bij deze flexibiliteit.

In de meeste gevallen is rekening gehouden met deze behoefte aan flexibiliteit. Om echter consequent te blijven met voorstel 2000/0178 (COD) inzake levensmiddelenhygiëne is de Commissie van mening dat amendement 9 moet worden aangepast aan de beginselen van amendement 31 op voorstel 2000/0178 (COD). Daarom is dat amendement in het gewijzigde voorstel verwerkt in plaats van amendement 9 op voorstel 2000/0179 (COD).

12. Procedure voor het wijzigen van de bijlagen (artikel 8)

Amendement 13 beoogt de procedure vast te stellen die de Commissie moet volgen om de bijlagen te wijzigen. Het is overgenomen omdat het het initiatiefrecht van de Commissie erkent. Punt 3 van het amendement houdt echter in dat de Commissie een verslag over de tenuitvoerlegging van de nieuwe verordening uitbrengt. Dat deel van amendement 13 is niet overgenomen omdat het het initiatiefrecht van de Commissie aantast.

13. Vlees van wild

Een groot aantal amendementen (82-97, 129 en 132) hebben betrekking op de afdeling betreffende wild en vlees van wild. Al deze amendementen tezamen maken die afdeling er niet samenhangender op. Daarom is in het gewijzigde voorstel getracht deze afdeling uit redactioneel oogpunt te verbeteren, daarbij rekening houdend met de door het Parlement nagestreefde doelen, met name:

- het eigen gebruik en de bereiding van vlees van wild voor eigen gebruik, alsmede de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden vrij wild en vlees van wild aan de eindverbruiker of de lokale detailhandel van de werkingssfeer uit te sluiten;

- ervoor te zorgen dat voor de handel bestemd wild en vlees van wild door de bevoegde autoriteit wordt onderzocht;
- voldoende flexibiliteit aan te brengen om rekening te houden met tradities en gebruiken bij de jacht die van lidstaat tot lidstaat kunnen verschillen.

14. Datum van inwerkingtreding

Amendement 15 stelt dat de verordening op de dag van haar bekendmaking in werking moet treden en één jaar na de datum van inwerkingtreding van toepassing wordt. Dat lijkt een realistische benadering.

15. Specifieke eisen in bijlage II

De amendementen op bijlage II strekken ertoe het voorstel vanuit technisch oogpunt te verbeteren. Sommige van deze amendementen kunnen echter een onnodige belasting voor kleine bedrijven opleveren of overlappen met voorstel 2000/0178 (COD). De Commissie heeft deze amendementen niet overgenomen. Het gaat hier om de amendementen 33, 38, 44, 55, 58, 65, 69, 91, 101 en 116.

Gewijzigd voorstel voor een

VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 152, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie¹²,

Gezien het advies van het **Europees** Economisch en Sociaal Comité¹³,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's¹⁴,

Volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag¹⁵,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening (EG) nr. .../... van ... van het Europees Parlement en de Raad [inzake levensmiddelenhygiëne] zijn de fundamentele hygiënevoorschriften vastgesteld die door exploitanten van levensmiddelenbedrijven in acht moeten worden genomen om de voedselveiligheid te garanderen.
- (2) Bepaalde levensmiddelen kunnen specifieke gevaren inhouden voor de volksgezondheid, zodat specifieke hygiënevoorschriften moeten worden vastgesteld om de voedselveiligheid te garanderen.
- (3) Dat geldt met name voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarbij herhaaldelijk microbiologische en chemische gevaren zijn gemeld.
- (4) In het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid zijn specifieke gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van producten die zijn vermeld in de lijst van bijlage I bij het Verdrag.
- (5) Deze gezondheidsvoorschriften hebben geleid tot de opheffing van de handelsbelemmeringen voor de betrokken producten waardoor zij tot de totstandkoming van de interne markt hebben bijgedragen en tegelijk een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid garanderen.

¹² PB C ...

¹³ PB C ...

¹⁴ PB C ...

¹⁵ PB C ...

(6) Deze specifieke voorschriften zijn vervat in een groot aantal richtlijnen en met name in:

- Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees¹⁶, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 95/23/EG¹⁷;
- Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee¹⁸, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG¹⁹;
- Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen²⁰, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 94/59/EG²¹;
- Richtlijn 77/99/EEG van de Raad van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong²², laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/76/EG²³;
- Richtlijn 89/437/EEG van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten²⁴, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 96/23/EG²⁵;
- Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren²⁶, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG;
- Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten²⁷, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG;
- Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnenvlees en vlees van gekweekt wild²⁸, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van toetreding van Oostenrijk, Finland en Zweden;

¹⁶ PB 121 van 29.7.1964, blz. 2012-2032.

¹⁷ PB L 243 van 11.10.1995, blz. 7.

¹⁸ PB L 55 van 8.3.1971, blz. 23.

¹⁹ PB L 24 van 30.1.1998, blz. 31.

²⁰ PB L 26 van 31.1.1977, blz. 67.

²¹ PB L 315 van 8.12.1994, blz. 18.

²² PB L 26 van 31.1.1977, blz. 85.

²³ PB L 10 van 16.1.1998, blz. 25.

²⁴ PB L 212 van 22.7.1989, blz. 87.

²⁵ PB L 125, van 23.5.1996, blz. 10.

²⁶ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 1.

²⁷ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 15.

²⁸ PB L 268 van 24.9.1991, blz. 41.

- Richtlijn 92/45/EEG van de Raad van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild²⁹, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG;
 - Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk³⁰, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 96/23/EG;
 - Richtlijn 92/48/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling, overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder a) i), van Richtlijn 91/493/EEG, van de minimale hygiënische voorschriften die van toepassing zijn op visserijproducten die zijn verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen³¹;
 - Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG³², laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 1999/724/EG van de Commissie³³;
 - Richtlijn 94/65/EG van de Raad van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen³⁴.
- (7) Wat de volksgezondheid betreft, bevatten die richtlijnen gemeenschappelijke beginselen betreffende met name de verantwoordelijkheden van de fabrikanten van producten van dierlijke oorsprong, de verplichtingen van de bevoegde autoriteiten, de technische voorschriften inzake de structuur en de werking van de inrichtingen waar met producten van dierlijke oorsprong wordt gewerkt, de hygiënevoorschriften waaraan deze inrichtingen moeten voldoen, de procedures voor de erkenning van inrichtingen, de voorwaarden voor opslag en vervoer, het aanbrengen van keurmerken op de producten, enz.
- (8) Veel van deze beginselen komen voor in Verordening.... [inzake levensmiddelenhygiëne] en gelden voor alle levensmiddelen.
- (9) Deze gemeenschappelijke basis maakt een vereenvoudiging van bovengenoemde richtlijnen mogelijk.
- (10) Deze specifieke voorschriften kunnen verder worden vereenvoudigd door de incoherenties die sinds de vaststelling daarvan mogelijk zijn ontstaan, weg te werken.

²⁹ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 35.

³⁰ PB L 268 van 14.9.1992, blz. 1.

³¹ PB L 187 van 7.7.1992, blz. 41.

³² PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49.

³³ PB L 290 van 12.11.1999, blz. 32.

³⁴ PB L 368 van 31.12.1994, blz. 10.

- (11) De invoering van de Hazard Analysis Critical Control Points procedure (de HACCP-procedure) verplicht de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ertoe methoden uit te werken om biologische, chemische en materiële gevaren te bestrijden en te reduceren of helemaal te elimineren.
- (12) De specifieke hygiënevoorschriften moeten bijgevolg worden herwerkt.
- (13) De herwerking heeft hoofdzakelijk ten doel om, met betrekking tot voedselveiligheid, een hoog niveau van bescherming van de consument te garanderen, door voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven in de gehele Europese Unie dezelfde rechtelijke bepalingen te doen gelden en door een grotere transparantie te garanderen.**
- (14) Gedetailleerde hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong moeten daarom worden gehandhaafd en, indien nodig om de bescherming van de consument te garanderen, worden verscherpt.
- (15) Primaire productie, **met inbegrip van de diervoedersector**, het transport van dieren, de slacht- en verwerkingsvoorzieningen tot op de plaats van verkoop in de detailhandel, moeten als onderling nauw verweven eenheden worden beschouwd waarbinnen diergezondheid, dierenwelzijn en volksgezondheid elkaar raken.
- (16) Daarom is goede communicatie tussen alle betrokkenen in de hele voedselketen, **in alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie**, vereist.
- (17) Microbiologische criteria, doelstellingen en/of prestatienormen kunnen worden vastgesteld volgens de daartoe bij Verordening... [inzake levensmiddelenhygiëne] vastgestelde procedures. Totdat nieuwe microbiologische criteria worden vastgesteld, blijven de in bovengenoemde richtlijnen vastgestelde criteria van toepassing overeenkomstig Richtlijn .../... houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG³⁵.
- (18) De lidstaten moeten de mogelijkheid krijgen om, voor inrichtingen met een beperkte capaciteit inzake de be- en verwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die aan bepaalde beperkingen onderhevig zijn of die uitsluitend leveren op de lokale markt, specifieke hygiënevoorschriften vast te stellen, op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet in het gedrang wordt gebracht en met inachtneming van het feit dat de lokale markt in sommige gevallen de nationale grenzen kan overschrijden.
- (19) Ingevoerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten aan hygiënenormen voldoen die ten minste gelijk of gelijkwaardig zijn aan de in de Gemeenschap geldende hygiënenormen en voorzien moet worden in uniforme procedures om te garanderen dat dat doel ook wordt bereikt.

- (20) Ten gevolge van deze herwerking van de bestaande communautaire levensmiddelenhygiënevoorschriften kunnen de bestaande levensmiddelenhygiënevoorschriften worden ingetrokken bij Richtlijn .../.../EG van de Raad.
- (21) De onder deze verordening vallende producten zijn vermeld in bijlage I bij het Verdrag.
- (22) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet wetenschappelijk onderbouwd zijn. Daartoe ~~moeten de wetenschappelijke comités voor de sectoren consumentenbescherming en voedselveiligheid, die zijn ingesteld bij Besluit 97/579/EG van de Commissie van 23 juli 1997 (1) en de Wetenschappelijke Stuurgroep die is ingesteld bij Beschikking 97/404/EG van de Commissie van 10 juni 1997 (2),~~ **moet de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid die is opgericht bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden**³⁶ worden geraadpleegd wanneer dat nodig is.
- (23) Teneinde rekening te kunnen houden met de technische en wetenschappelijke vooruitgang, moet worden voorzien in een procedure voor de aanpassing van de bepalingen van deze verordening. Er moet ook een procedure zijn die zo nodig een geleidelijke overgang naar het vereiste gezondheidsniveau mogelijk maakt.
- (24) De nodige maatregelen ter uitvoering van deze verordening zijn maatregelen van algemene strekking in de zin van artikel 2 van Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden³⁷, en dienen daarom volgens de regelgevingsprocedure van artikel 5 van dat besluit te worden vastgesteld.

³⁶ PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1.

³⁷ PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1
Voorwerp en werkingssfeer

~~Bij deze verordening worden specifieke hygiënevoorschriften vastgesteld om de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong te garanderen.~~

1. Bij deze verordening worden specifieke hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die een aanvulling moeten vormen op de voorschriften van Verordening (EG) nr. .../... [inzake levensmiddelenhygiëne].

2. Deze verordening is van toepassing op:

- a) onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong,
- b) producten van dierlijke oorsprong die gebruikt worden voor de vervaardiging van producten die bestaan uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong.

Ze is niet van toepassing op:

- a) verkooppunten voor de detailhandel, tenzij elders anders is bepaald;
- b) primaire productie van levensmiddelen voor eigen gebruik;
- c) bereiding van levensmiddelen voor eigen gebruik;
- d) producten die bestaan uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong.

3. Deze verordening is van toepassing onverminderd

- a) de desbetreffende veterinaire rechtelijke en gezondheidsvoorschriften die inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën zijn vastgesteld;
- b) de desbetreffende voorschriften inzake officiële controles die zijn vastgesteld in of goedgekeurd met het oog op de tenuitvoerlegging van Verordening van het Europees Parlement en de Raad (EG) nr. .../... inzake officiële controles van diervoeders en levensmiddelen³⁸;
- c) Verordening (EG) nr. .../... van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong³⁹.

³⁸ PB L ...
³⁹ PB L ...

Artikel 2
Definities

Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities die zijn vastgesteld bij **Verordening (EG) nr. 178/2002**, bij Verordening (EG) nr. .../... [inzake levensmiddelenhygiëne], en in bijlage I bij deze verordening.

Artikel 3
Registratie en erkenning van inrichtingen

- 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen in de Gemeenschap vervaardigde producten van dierlijke oorsprong alleen in de handel brengen wanneer deze volledig verwerkt zijn in inrichtingen die:**
 - a) voldoen aan de eisen van bijlage II en**
 - b) bij de bevoegde autoriteit zijn geregistreerd en zo nodig overeenkomstig de leden 2 en 3 zijn erkend.**
- 2. Inrichtingen die werken met producten van dierlijke oorsprong waarvoor de bepalingen van bijlage II gelden, mogen met uitzondering van inrichtingen in de primaire productie of het vervoerswezen, niet werken zonder voorafgaande erkenning door de bevoegde autoriteit overeenkomstig lid 3.**
- 3. Inrichtingen mogen alleen worden erkend wanneer uit een inspectie vóór het in bedrijf nemen is gebleken dat voldaan is aan de voorwaarden van deze verordening. Een inrichting kan echter voorlopig worden erkend:**
 - a) overeenkomstig artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. .../... [houdende vaststelling van uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de organisatie van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong]; of**
 - b) wanneer een inrichting slechts kleine hoeveelheden levensmiddelen produceert en hoofdzakelijk voor de lokale markt, in afwachting van een bezoek ter plaatse.**

Artikel 4
Invoer uit derde landen

~~Uit derde landen ingevoerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld in bijlage III bij de onderhavige verordening.~~

Artikel 4
Bijzondere voorschriften

1. Op voorwaarde dat de doelstellingen van de levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang komen, mag een lidstaat **in samenwerking met de Commissie en overeenkomstig de in lid 2 bedoelde procedure** de in bijlage II vastgestelde voorschriften aanpassen:
 - a) om tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die de lokale markt bedienen in regio's die te kampen hebben met specifieke problemen van geografische oorsprong of in regio's met voorzieningsproblemen, of
 - b) om rekening te houden met de traditionele productiemethoden of het gebruik van grondstoffen, die op grond van wetenschappelijke inzichten, beproefde ervaring of traditie kenmerkend zijn voor het productieproces.
2. Lidstaten die van de in lid 1 bedoelde mogelijkheid gebruik maken, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis en bezorgen hen **een lijst van producten, van de betrokken regio's en van de wijzigingen die zijn aangebracht om de hygiënevoorschriften aan te passen**. Vervolgens hebben de lidstaten één maand de tijd om hun opmerkingen schriftelijk aan de Commissie mee te delen. In voorkomend geval wordt daarover een besluit genomen volgens de in artikel 9, lid 2, bedoelde procedure.

Artikel 5
Wijziging van de bijlagen en uitvoeringsbepalingen

Volgens de in artikel 6 bedoelde procedure

1. ~~kunnen de bepalingen van de bijlagen bij deze verordening worden ingetrokken, gewijzigd, aangepast of aangevuld teneinde rekening te houden met het opstellen van gidsen voor goede praktijken, de tenuitvoerlegging van voedselveiligheidsprogramma's door exploitanten van levensmiddelenbedrijven, nieuwe risico-evaluaties en de eventuele vaststelling van doelstellingen en/of prestatienormen inzake voedselveiligheid;~~
2. ~~kunnen uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld om een uniforme toepassing van de bijlagen te garanderen.~~

Artikel 5
Aanvullende garanties

1. **Zendingen van vlees van runderen, kalveren en varkens, met inbegrip van gehakt vlees, vlees van pluimvee, alsmede eieren, bestemd voor Zweden en Finland moeten een microbiologische test voor salmonella hebben ondergaan na bemonstering in de inrichting van herkomst overeenkomstig artikel 4, lid 6, 7 en 8, van Verordening (EG) nr. .../... [inzake levensmiddelenhygiëne].**

2. De in lid 1 bedoelde test is niet vereist voor zendingen van rund-, kalfs-, varkens- en pluimveevlees wanneer zij worden vervoerd naar een inrichting om daar te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd, dan wel een behandeling met een soortgelijk effect te ondergaan.
3. De in lid 1 bedoelde test is niet vereist wanneer het vlees komt uit een inrichting waar een operationeel controleprogramma wordt toegepast dat door de Commissie volgens de in artikel 9, lid 2, bedoelde procedure is goedgekeurd als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.

Artikel 6

Algemene voorschriften

Onverminderd de bij Verordening (EG) nr. .../... [inzake levensmiddelenhygiëne] vastgestelde voorschriften moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toezien dat levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden verkregen en in de handel gebracht overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Alle stoffen, met uitzondering van drinkwater, waarmee de producten worden behandeld om de gevaren te verminderen, alsmede de gebruiksvoorschriften voor dergelijke stoffen, moeten vóór gebruik en na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid worden goedgekeurd overeenkomstig de in artikel 9, lid 2, bedoelde procedure. Het gebruik van deze producten laat de correcte toepassing van deze verordening onverlet.

Artikel 7

Invoer uit derde landen

Onverminderd de veterinairerechtelijke voorschriften voor de invoer van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die zijn vastgesteld bij Verordening .../... van de Raad [houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, het in de handel brengen en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong]⁴⁰, zorgen exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor dat levensmiddelen van dierlijke oorsprong uit derde landen worden ingevoerd overeenkomstig de voorschriften van bijlage III.

Artikel 8

Wijziging van de bijlagen en uitvoeringsbepalingen

1. De bepalingen van bijlage II kunnen volgens de in artikel 9, lid 2, bedoelde procedure worden gewijzigd teneinde rekening te houden met:
 - de opstelling van gidsen voor goede hygiënepraktijken;
 - de uitvoering van voedselveiligheidsprogramma's door exploitanten van levensmiddelenbedrijven;

⁴⁰ PB L ...

- nieuwe risico-evaluaties en adviezen van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid;
 - de eventuele vaststelling van doelstellingen en/of prestatienormen inzake voedselveiligheid.
2. Om een uniforme toepassing van de bijlagen te garanderen, **worden** uitvoeringsbepalingen vastgesteld overeenkomstig de in artikel 9, lid 2, bedoelde procedure.

Artikel 9 **Procedure Permanent Comité**

- ~~1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Veterinair Comité, dat is ingesteld bij Besluit 68/361/EEG van de Raad⁴¹.~~
- 1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat is opgericht ingevolge artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002.**
2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.
3. De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn bedraagt drie maanden.

Artikel 10

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na haar bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen.

Zij is van toepassing ~~met ingang van 1 januari 2004~~ **met ingang van DD/MM/JJ.**

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

Gedaan te Brussel,

Voor het Europees Parlement
De Voorzitter

Voor de Raad
De Voorzitter

~~41 — PB L 225 van 18.10.1968, blz. 23.~~

BIJLAGE I

DEFINITIES

1. VLEES

- 1.1 vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van dieren, **inclusief bloed**;
- 1.1.1 vlees van als huisdier gehouden hoefdieren: vlees van als huisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen;
- 1.1.2 vlees van pluimvee: vlees van gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als huisdier worden beschouwd, maar wel als huisdier worden gekweekt (gekweekt vederwild);
- 1.1.3 vlees van lagomorfen: vlees van voor menselijke consumptie gekweekte konijnen, hazen en knaagdieren;
- 1.1.4 vlees van vrij wild: vlees van:
- bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild;
 - bejaagde niet-gedomesticeerde vogels;
- 1.1.5 vlees van gekweekt wild: vlees van gekweekte evenhoevige niet-gedomesticeerde zoogdieren (met inbegrip van Cervidae en Suidae) en van gekweekte loopvogels;
- 1.2 grof vrij wild: niet-gedomesticeerde zoogdieren van de orden Artiodactyla, Perissodactyla en Marsupialia, alsmede andere zoogdieren die krachtens de nationale jachtwetgeving als grof wild worden aangemerkt;
- 1.3 klein vrij wild: vrij vederwild en niet-gedomesticeerde zoogdieren die niet als grof wild zijn aangemerkt;
- 1.4 karkas (van als huisdier gehouden hoefdieren): het hele geslachte als huisdier gehouden hoefdier na verbloeding, dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en, in voorkomend geval, de uier zijn verwijderd; runderen, schapen, geiten en eenhoevigen moeten bovendien zijn onthuid;
- 1.5 pluimveekarkas: het hele lichaam van een vogel na het verbloeden, het plukken en het verwijderen van de ingewanden; het wegnemen van het hart, de lever, de longen, de spiermaag, de krop en de nieren, het afsnijden van de poten ter hoogte van het spronggewricht, en het verwijderen van de kop, de slokdarm en de luchtpijp zijn evenwel facultatief;

- 1.6 "New-York dressed" pluimvee: pluimveekarkassen waarbij de verwijdering van de ingewanden is uitgesteld;
- 1.7 vers vlees: vlees, ook vacuümverpakt of in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer), dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen;
- 1.8 slachtafval: vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas, ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft;
- 1.9 ingewanden: de slachtafvallen uit de borst-, buik- en bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm, en bij vogels de krop;
- 1.10 slachthuis: een inrichting voor het slachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor verkoop met het oog op menselijke consumptie, met inbegrip van elke daaraan verbonden plaats voor het onderbrengen van de dieren totdat zij daar worden geslacht;
- 1.11 uitsnijderij: een inrichting die wordt gebruikt voor het uitbenen en/of uitsnijden van karkassen, delen van karkassen en andere eetbare delen van dieren, met inbegrip van de aan verkooppunten grenzende ruimten waar die bewerkingen worden uitgevoerd met het oog op levering aan de consument of aan andere verkooppunten;
- 1.12 wildverzamelcentrum: een inrichting waar gedood vrij wild wordt bewaard totdat het naar een wildverwerkingsinrichting wordt vervoerd;
- 1.13 ~~wildbewerkingsinrichting~~ **wildverwerkingsinrichting: een inrichting waarin wild dat bij de jacht is gedood, verwerkt wordt om vlees van vrijlevend wild voor commerciële doeleinden te verkrijgen** ~~voor het onthuiden van wild en voor de verdere handling van vlees van wild, dat is verkregen na de jacht;~~
- 1.14 gehakt vlees: vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt of door een gehaktmolen is gehaald;
- 1.15 separatorvlees: het product dat wordt verkregen nadat vleesresten die na het uitbenen nog aan de beenderen vastzitten, daarvan mechanisch zijn afgescheiden op een zodanige wijze dat de celstructuur van het vlees wordt aangetast;
- 1.16 vleesbereidingen: vers vlees, met inbegrip van gehakt vlees, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een behandeling heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige celstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen.

2. LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

- 2.1 tweekleppige weekdieren: plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata), en bij uitbreiding ook stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen;

- 2.2 mariene biotoxines: giftige stoffen die door tweekleppige weekdieren worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxines bevat;
- 2.3 verwatering: de behandeling waarbij levende tweekleppige weekdieren die komen uit gebieden van klasse A, **van een zuiveringscentrum waar zij gezuiverd zijn, of een verzendingscentrum,** worden opgeslagen in bassins of andere installaties met schoon zeewater, dan wel op natuurlijke gronden teneinde zand, slik of slijm te verwijderen en de organoleptische eigenschappen te verbeteren **en voor hun verpakking een goede staat van vitaliteit te waarborgen;**
- 2.4 producent: iedere natuurlijke persoon of rechtspersoon die op enigerlei wijze levende tweekleppige weekdieren verzamelt in een productiegebied om deze te hanteren en in de handel te brengen;
- 2.5 productiegebied: een gebied in zee, in een lagune of in een estuarium waarin zich hetzij natuurlijke gronden voor tweekleppige weekdieren, hetzij voor de kweek van tweekleppige weekdieren gebruikte gebieden bevinden en waar levende tweekleppige weekdieren worden verzameld;
- 2.6 heruitzettingsgebied: door de bevoegde autoriteit erkend gebied in zee, in een lagune of in een estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor de natuurlijke zuivering van levende tweekleppige weekdieren;
- 2.7 verzendingscentrum: iedere erkende, op het land gevestigde of drijvende installatie, die is bedoeld voor ontvangst, verwatering, wassen, reiniging, sortering en onmiddellijke verpakking van levende tweekleppige weekdieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie;
- 2.8 zuiveringscentrum: erkende inrichting die over waterbekkens beschikt die van schoon zeewater worden voorzien en waarin levende tweekleppige weekdieren worden gehouden gedurende de tijd die nodig is om de microbiologische contaminanten te elimineren, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie;
- 2.9 heruitzetting: handeling die erin bestaat levende tweekleppige weekdieren onder toezicht van de bevoegde autoriteit over te brengen naar erkende gebieden in zee, in een lagune of in een estuarium, voor de tijd die nodig is om de contaminanten te elimineren. Het overbrengen van tweekleppige weekdieren naar gebieden die beter geschikt zijn voor de verdere groei, is hier niet onder begrepen;
- 2.10 fecale coliformen: facultatief aërobe, gramnegatieve, niet-sporenvormende, cytochromoxidase-negatieve, staafvormige bacteriën die in staat zijn om lactose te fermenteren met productie van gas in aanwezigheid van galzouten, of andere oppervlakteactieve agentia met soortgelijke groeiremmende eigenschappen, bij $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ binnen 24 uur;
- 2.11 E. coli: fecale coliformen die indool vormen uit tryptofaan, bij $44\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$ binnen 24 uur;

- 2.12 schoon zeewater: zeewater, brak water of uit zoetwater verkregen zeewater, dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke bestanddelen en/of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die, uit gezondheidsoogpunt, de kwaliteit van tweekleppige weekdieren en van visserijproducten kunnen aantasten. **Wanneer de leveringsomstandigheden het vereisen, wordt dit water gezuiverd door een passende behandeling.**

3. VISSERIJPRODUCTEN

- 3.1 visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren of delen daarvan, levers, kuit en hom daaronder begrepen, met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, in het water levende zoogdieren en kikkers;
- 3.2 aquacultuurproducten: alle visserijproducten die onder gecontroleerde omstandigheden uit eieren worden voortgebracht en opgekweekt totdat zij als levensmiddel in de handel worden gebracht, alsmede zee- en zoetwatervis of zee- en zoetwaterschaaldieren die in het juveniele stadium in hun natuurlijke milieu zijn gevangen en zijn opgekweekt totdat zij de gewenste maat hebben bereikt om voor menselijke consumptie te worden afgezet. Vis en schaaldieren van voor de handel geschikte maat die zijn gevangen in hun natuurlijke milieu en levend zijn gehouden om op een later tijdstip te worden verkocht, worden niet als aquacultuurproducten beschouwd als zij alleen in leven worden gehouden zonder dat wordt getracht hun maat of gewicht te doen toenemen;
- 3.3 fabrieksvaartuig: vaartuig, al dan niet een visserijvaartuig, waar visserijproducten een of meer van de volgende behandelingen ondergaan en nadien van een onmiddellijke verpakking worden voorzien: fileren, in moten verdelen, stropen, hakken, verwerken; visserijvaartuigen aan boord waarvan alleen schaal- en schelpdieren en weekdieren worden gekookt, worden niet als fabrieksvaartuigen beschouwd;
- 3.4 vriesvaartuig: vaartuig, al dan niet een visserijvaartuig, waar visserijproducten worden ingevroren, eventueel na het verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals verbloeden, koppen, kaken en verwijderen van de vinnen. Deze behandelingen worden eventueel gevolgd door het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking;
- 3.5 vispulp: visvlees dat machinaal is verkregen van hele gestripte vis of van de na het fileren overblijvende graten;
- 3.6 schoon zeewater: zie punt 2.12;
- 3.7 rivier- of meerwater: water van rivieren of meren, dat geen microbiologische verontreinigingen of schadelijke bestanddelen bevat in hoeveelheden die, uit gezondheidsoogpunt, de kwaliteit van visserijproducten kunnen aantasten.

4. EIEREN

- 4.1 eieren: vogeleieren in de schaal, geschikt voor onmiddellijke consumptie of voor de bereiding van eiprodukten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren;
- 4.2 vloeibaar ei: de onbehandelde ei-inhoud na verwijdering van de schaal;
- 4.3 eiproduktiebedrijf: bedrijf voor de productie van eieren bestemd voor menselijke consumptie;
- 4.4 gebarsten eieren: eieren waarvan de schaal beschadigd maar niet gebroken is, en waarvan de vliezen niet zijn gebroken.

5. MELK

- 5.1 melk: de melkachtige afscheiding van de melkklier, zonder colostrum;
- 5.2 rauwe melk: niet gemodificeerde melk van gebruiksvet die niet is verhit tot boven 40°C en geen behandelingen met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan;

~~rauwe melk: melk die niet is verhit tot boven 40°C; bepaalde behandelingen, b.v. homogenisatie en standaardisatie, die gevolgen hebben voor de kwaliteit van de melk, zijn wel toegestaan;~~
- 5.3 melkproduktiebedrijf: een bedrijf met een of meer stuks gebruiksvet koeien, ~~oien, geiten, buffelkoeien of vrouwelijke dieren van andere soorten~~ voor de melkproduktie;
- 5.4 zuivelinrichting: een inrichting waar melk wordt verwerkt of waar reeds verwerkte melk verdere verwerking ondergaat.

6. KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

- 6.1 kikkerbilletjes: het achterste gedeelte van tot de soorten Rana (familie Ranidae) behorende dieren, transversaal doorgesneden achter de voorste ledematen, gestript en gevild;
- 6.2 slakken: terrestrische buikpotigen van de soorten Helix pomatia L., Helix aspersa Muller en Helix lucorum en de tot de Achatinidae behorende soorten.

7. VERWERKTE PRODUCTEN

- ~~7.1 verwerkt produkt : levensmiddel dat is verkregen door toepassing op een onbewerkt produkt van een behandeling zoals verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, enz. of een combinatie van die behandelingen en/of producten; aan deze producten kunnen stoffen zijn toegevoegd die nodig zijn voor de vervaardiging ervan of om ze specifieke kenmerken te geven;~~
- 7.1 vleesproducten: producten die zijn verkregen door behandeling van vlees;

- 7.2 visproducten: producten die zijn verkregen door behandeling van visserijproducten;
- 7.3 eiproducten: producten die zijn verkregen door behandeling van eieren, bestanddelen van eieren of mengsels daarvan, na verwijdering van schaal en vliezen. Zij kunnen gedeeltelijk worden aangevuld met andere levensmiddelen of additieven. Zij kunnen vloeibaar, geconcentreerd, gedroogd, gekristalliseerd, bevroren, diepgevroren of gecoaguleerd zijn;
- 7.4 melkproducten: producten die zijn verkregen door behandeling van rauwe melk, bijvoorbeeld hittebehandelde consumptiemelk, melkpoeder, wei, boter, kaas, yoghurt (al dan niet met toevoeging van zuur, zout, kruiden of fruit) en gereconstitueerde drinkmelk;
- 7.5 gesmolten dierlijke vetten: voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;
- 7.6 kanen: het eiwithoudende residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;
- 7.7 gelatine: natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren (met inbegrip van vis en pluimvee);
- 7.8 behandelde magen, blazen en darmen: magen, blazen en darmen die, nadat zij zijn gereinigd, een behandeling hebben ondergaan (bv. zouten, verhitten, drogen).

8. ANDERE DEFINITIES

- 8.1 mengproduct: een levensmiddel dat al dan niet verwerkte producten van dierlijke en van plantaardige oorsprong bevat;
- 8.2 opnieuw van een onmiddellijke verpakking voorzien: het verwijderen van de oorspronkelijke onmiddellijke verpakking van het product teneinde die te vervangen door een nieuwe onmiddellijke verpakking, eventueel na bij het onverpakte product een materiële bewerking te hebben uitgevoerd zoals in stukken of in plakjes snijden;
- 8.3 groothandelsmarkt: een levensmiddelenbedrijf, bestaande uit een aantal onafhankelijke eenheden die gebruik maken van gemeenschappelijke voorzieningen en ruimten, waar levensmiddelen worden verkocht aan levensmiddelenbedrijven maar niet aan de eindverbruiker.

BIJLAGE II

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN

IDENTIFICATIEMERKEN Voorwoord

~~1. Deze bijlage betreft onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong. Mengproducten vallen niet onder de voorschriften van deze bijlage. Toch moet erop worden toegezien dat mogelijke gevaren die het gevolg zijn van het gebruik van ingrediënten van dierlijke oorsprong, worden geïdentificeerd en gecontroleerd, en indien nodig ook geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd.~~

~~2. Tenzij elders is bepaald, zijn de in deze bijlage vastgestelde voorschriften niet van toepassing op verkooppunten voor de detailhandel.~~

1. Wanneer deze bijlage **artikel 3** voorziet in de erkenning van inrichtingen, zijn de volgende bepalingen van toepassing:

- a) Erkende inrichtingen krijgen een erkenningsnummer waaraan codes worden toegevoegd om aan te geven welke soorten producten van dierlijke oorsprong er worden vervaardigd. Voor groothandelsmarkten kan het erkenningsnummer worden aangevuld met een secundair nummer ter aanduiding van de eenheden waar de producten van dierlijke oorsprong worden verkocht of vervaardigd, of van de groepen van deze eenheden.
- b) De lidstaten houden de lijsten bij van erkende bedrijven met vermelding van hun erkenningsnummer.

Voorts is een erkenning ook vereist voor groothandelsmarkten waar verwerkte of onverwerkte producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd.

2. Voorzover dit op grond van deze bijlage vereist is, moeten producten van dierlijke oorsprong voorzien zijn van een ovaal keurmerk, met inachtneming van de onderstaande voorschriften:

- a) Het keurmerk wordt aangebracht tijdens of onmiddellijk na de vervaardiging in de inrichting, op zodanige wijze dat het niet opnieuw kan worden gebruikt.
- b) Het keurmerk moet leesbaar, onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht; het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de controlerende autoriteiten.
- c) Het keurmerk moet **ten minste** de volgende informatie bevatten:
 - de naam van het land van verzending, voluit geschreven of aangegeven met een van de volgende afkortingen:

A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,
 - het erkenningsnummer van de inrichting.

- d) Het keurmerk mag, naar gelang van de aanbiedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het keurmerk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

Wanneer producten van dierlijke oorsprong in containers of grote verpakkingen voor verdere hantering, verwerking of onmiddellijke verpakking naar een andere inrichting worden vervoerd, mag het keurmerk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking. In dat geval moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de producten in ontvangst neemt, de hoeveelheden, de aard, de herkomst en de bestemming van de producten van dierlijke oorsprong registreren.

- e) Producten van dierlijke oorsprong die deel uitmaken van een voor de detailhandel bestemde verkoopeenheid, hoeven niet individueel van een keurmerk te worden voorzien indien het keurmerk is aangebracht op de buitenkant van die verkoopeenheid.
- f) Als het keurmerk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.
- g) Wanneer producten van dierlijke oorsprong in een andere inrichting van hun onmiddellijke verpakking worden ontdaan en van een nieuwe onmiddellijke verpakking worden voorzien, worden bewerkt of verder verwerkt, moet deze laatste inrichting erkend zijn en haar eigen keurmerk op het product aanbrengen. **Op het begeleidend formulier moet de oorspronkelijke productie-inrichting of in voorkomend geval het toeleverende bedrijf worden vermeld.**

Producten die niet van het hierboven genoemde keurmerk moeten worden voorzien, moeten wel een merkteken krijgen aan de hand waarvan de oorsprong van de producten kan worden getraceerd en dat duidelijk verschilt van het ovale keurmerk.

5. ~~Andere stoffen dan drinkwater die op de producten worden toegepast om de gevaren te verminderen, alsmede de gebruiksvoorschriften voor dergelijke stoffen moeten worden goedgekeurd volgens de in artikel 6 bedoelde procedure, na advies van het Wetenschappelijk Comité. De toepassing van dit punt laat de correcte toepassing van de bepalingen van deze verordening onverlet.~~
6. ~~Indien nodig kunnen door de bevoegde autoriteit bijzondere voorwaarden worden toegestaan, met name om rekening te houden met traditionele productiemethoden.~~
7. ~~Deze bijlage geldt onverminderd de relevante veterinairerechtelijke voorschriften en eventuele stringenter voorschriften die zijn vastgesteld met het oog op de preventie en de bestrijding van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathiën.~~

SECTIE I: VLEES VAN ALS HUISDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

~~Naar het slachthuis verzonden dieren of, in voorkomend geval, partijen dieren, moeten zo worden geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd.~~

~~Dieren mogen niet komen van een bedrijf of een gebied waarvoor om veterinaire redenen een verplaatsingsverbod van toepassing is, tenzij daartoe uitdrukkelijk toestemming is gegeven door de bevoegde autoriteit.~~

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN

Op het gebied van bouw en uitrusting moeten slachthuizen aan de onderstaande voorschriften voldoen:

1. Zij moeten beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om de dieren te drenken en eventueel te voederen. De afvoer van het afvalwater mag de voedselveiligheid niet in het gedrang brengen.

~~Wanneer dat door de bevoegde autoriteit nodig wordt geacht, moeten zij~~ **Zij moeten** ook beschikken over afzonderlijke afsluitbare lokale **stallen** of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen voor zieke of verdachte dieren, met een afzonderlijk waterafvoersysteem en zo gelegen dat verontreiniging van andere dieren wordt vermeden, **tenzij de bevoegde autoriteiten dit niet nodig achten**.

De huisvestingsvoorzieningen moeten groot genoeg zijn om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen. Zij moeten zo ontworpen zijn dat de antemortemkeuringen, inclusief de identificatie van de dieren of groepen dieren, gemakkelijk kunnen plaatsvinden.

2. Zij moeten beschikken over een slachtruimte en, indien nodig, over een voldoende aantal ruimten die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren en die zo zijn gebouwd dat verontreiniging van het vlees **zo veel mogelijk** wordt voorkomen door ervoor te zorgen dat:
 - a) er een duidelijk gescheiden ruimte is voor het bedwelmen en het verbloeden van de dieren;
 - b) wanneer het gaat om varkensslachthuizen, er een aparte ruimte is voor het broeien, het ontharen, het afschrapen en het schroeien van de varkens;
 - c) de nodige voorzieningen aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat het vlees niet in contact komt met vloeren, muren of apparatuur.

In ambachtelijke slachterijen en in slachterijen zonder slachtlijnen moeten de ophangingen zodanig zijn geconstrueerd dat de bewerkingen zoveel mogelijk aan het hangende karkas kunnen worden uitgevoerd; contact met de vloer moet te allen tijde worden vermeden;

- d) wanneer slachtlijnen worden gebruikt, die zo ontworpen zijn dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden;

als in dezelfde ruimte **verschillende slachtlijnen** worden gebruikt, tussen deze lijnen een adequate scheiding is aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen;

- e) de onderstaande activiteiten gescheiden worden gehouden van het verkrijgen van vlees:
- het ledigen van magen en darmen; ~~in slachthuizen met een geringe capaciteit kan~~ **tenzij** de bevoegde autoriteit toestaan **van geval tot geval toestaat** dat de magen en darmen **deze handelingen** in de slachtruimte **worden verricht op een ander ogenblik dan tijdens de activiteit van het slachten** ~~worden schoongemaakt op ogenblikken waarop niet wordt geslacht~~;
 - het verder verwerken van darmen en pensen, indien dit in het slachthuis plaatsvindt;
 - het bereiden en schoonmaken van andere slachtafvallen; van de huid ontdane koppen moeten worden gehanteerd op voldoende afstand van het vlees en de andere slachtafvallen, indien deze bewerkingen plaatsvinden in het slachthuis maar niet aan de slachtlijn;
- f) er een aparte plaats is voor het verpakken van slachtafvallen indien dat in het slachthuis plaatsvindt;
- g) er een adequate en goed afgeschermd ruimte is voor de verzending van het vlees.

3. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.
4. Voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, moeten uitgerust zijn met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees en voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees.
6. Er moet een aparte ruimte zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van transportmiddelen voor vee. Deze ruimte en voorzieningen zijn niet vereist wanneer in de directe omgeving officieel erkende ruimten en voorzieningen beschikbaar zijn.

7. Zij moeten beschikken over afsluitbare lokalen voor het slachten van ziekte en verdachte dieren. Een dergelijk afsluitbaar lokaal is niet absoluut noodzakelijk indien de betrokken dieren worden geslacht in andere daartoe door de bevoegde autoriteit erkende inrichtingen, of na beëindiging van de normale slachtwerkzaamheden. De lokalen moeten onder officieel toezicht worden gereinigd en ontsmet voordat weer met de normale slachtwerkzaamheden wordt begonnen.
8. Indien op het terrein van het slachthuis mest en de inhoud van magen of darmen worden opgeslagen, moet een speciaal daarvoor bestemde plaats of ruimte beschikbaar zijn.
9. **Zij moeten beschikken over een voldoende geoutilleerde, afsluitbare inrichting of eventueel over een ruimte die alleen de veterinaire dienst ter beschikking staat.**
10. **Alle verrichtingen met betrekking tot het slachten van rendieren die voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd zijn, mogen in mobiele slachteenheden worden uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen voor vlees van als huisdier gehouden hoefdieren. Na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid kan worden bepaald onder welke voorwaarden mobiele slachthuizen mogen worden gebruikt voor het slachten van andere diersoorten.**

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN

Voor uitsnijderijen gelden de onderstaande voorschriften.

1. Zij moeten zo gebouwd zijn dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen **en er moeten voorzieningen worden getroffen om kruisverontreiniging van vlees te voorkomen**~~of dat twee opeenvolgende productiepartijen toch van elkaar gescheiden blijven.~~
2. Zij moeten beschikken over ruimten om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen.
3. In de uitsnijruimten dienen de nodige voorzieningen aanwezig te zijn om ervoor te zorgen dat de koudeketen tijdens het uitsnijden niet wordt verbroken **zodat voldaan wordt aan de temperatuurvereisten van hoofdstuk IV van deze sectie.**
4. Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, moeten er voorzieningen zijn voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

HOOFDSTUK III: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

1. Na aankomst in het slachthuis mag het slachten van de dieren niet onnodig worden uitgesteld. Wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, moeten de dieren evenwel kunnen rusten voordat ze worden geslacht. In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, tenzij het gaat om dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis, om gekweekt wild dat op de productieplaats is geslacht of om vrij wild.

Dieren die tijdens het vervoer, **voor het bedwelmen of voor het verbloeden** ~~of in de stallen~~ zijn gestorven, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

2. **De dieren moeten schoon zijn.** ~~De dieren moeten schoon zijn teneinde elk onnodig risico van verontreiniging van het vlees tijdens het slachten te voorkomen.~~
3. Vóór het slachten moeten de dieren overeenkomstig de voorschriften van Verordening (EG) nr. .../... [houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong] bij een door de bevoegde autoriteit **aangewezen dierenarts** worden aangeboden voor een antemortemkeuring. Exploitanten van een slachthuis volgen de instructies van de bevoegde autoriteit om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.
4. Zodra de slachtdieren in de slachtruimte zijn binnengebracht, moeten zij onverwijd worden geslacht.
5. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Er moet vooral op worden toegezien dat:
 - de luchtpijp en de slokdarm tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen **volgens religieus gebruik**;
 - tijdens het verwijderen van huiden en vachten, de buitenkant daarvan niet in aanraking komt het karkas en dat personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;
 - maatregelen worden genomen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het uitnemen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien;
 - het verwijderen van de uier niet resulteert in verontreiniging van het karkas met melk **of colostrum**.

6. **Met uitzondering van varkens** moeten de dieren volledig worden gevild; het onthuiden van de kop is evenwel niet vereist:
- bij koppen van kalveren en schapen, op voorwaarde dat de kop zo wordt gehanteerd dat elke verontreiniging van vlees wordt vermeden;
 - indien de kop, met inbegrip van de tong en de hersenen, niet bestemd is voor menselijke consumptie.

Wanneer varkens niet worden onthuid, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Alleen erkende additieven mogen daarbij worden gebruikt, op voorwaarde dat de varkens nadien grondig met drinkwater worden afgespoeld.

7. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet worden weggesneden.
8. Karkassen en slachtafvallen mogen niet in contact komen met vloeren, wanden of werkplaatsen.
9. Geslachte dieren moeten bij de bevoegde autoriteit worden aangeboden voor een postmortemkeuring. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.

Van delen van geslachte dieren die vóór de postmortemkeuring zijn verwijderd, moet op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen. De penis mag evenwel onmiddellijk worden weggegooid, tenzij er sprake is van ziektesymptomen of van laesies.

De beide nieren moeten van alle aanhangend vet worden ontdaan en ook het nierkapsel moet worden verwijderd.

Wanneer het bloed of de slachtafvallen van verschillende dieren in dezelfde recipiënt worden verzameld voordat de postmortemkeuring is voltooid, wordt de volledige inhoud ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien het karkas van een of meer van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard.

Karkassen en slachtafvallen mogen niet in contact komen met elkaar voordat de postmortemkeuring is voltooid.

10. Na de postmortemkeuring:
- moeten bij runderen van minder dan zes weken, ~~en~~ bij varkens **en bij eenhoevigen** de amandelen op hygiënische wijze worden verwijderd;
 - moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen ~~onmiddellijk~~ **zo spoedig mogelijk** uit de schone afdeling van de inrichting worden verwijderd;

- mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt voor menselijke consumptie is verklaard;
 - moeten ingewanden of delen van ingewanden, met uitzondering van nieren of elders genoemde organen, die niet vóór de postmortemkeuring uit het karkas zijn verwijderd, indien mogelijk in hun geheel en in elk geval zo snel mogelijk nadat de keuring is voltooid, worden verwijderd.
11. Na het slachten en de postmortemkeuring moet het vlees worden opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk IX van deze sectie.
 12. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

1. Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren mogen in erkende slachthuizen worden verdeeld in halve karkassen, en de halve karkassen verder in voor- en achtervoeten of in ten hoogste drie deelstukken. Het verder uitsnijden en uitbenen moeten plaatsvinden in een uitsnijderij.
2. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines of andere pathogene stoffen worden voorkomen; met name moet op het volgende worden toegezien:
 - a) voor uitsnijding bestemd vlees moet naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen worden binnengebracht;
 - b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken of blokken snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, mag de koeling van het vlees niet worden onderbroken.

Wanneer vlees wordt uitgebeend en versneden voordat de in hoofdstuk IX van dit deel vastgestelde temperatuur voor opslag en vervoer is bereikt, moet het vlees rechtstreeks en zonder onderbreking van de slachtruimte naar de uitsnijruimte worden gebracht, of anders tijdelijk koel worden opgeslagen. Zodra het vlees is uitgesneden en, in voorkomend geval, verpakt, moet het worden gekoeld tot 7 °C (karkasvlees) of tot 3 °C (slachtafval);

 - c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

HOOFDSTUK V : BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN

~~De lidstaten mogen de in de hoofdstukken I en II vastgestelde voorschriften aanpassen aan de behoeften van inrichtingen in regio's die te kampen hebben met bijzondere geografische beperkingen of waar de voorziening moeilijk verloopt, of van inrichtingen die de lokale markt verzorgen. De hygiëne mag nooit in het gedrang komen. De lidstaten brengen de Commissie op de hoogte van alle gegevens betreffende die bijzondere voorschriften.~~

~~Inrichtingen die de lokale markt verzorgen zijn slachthuizen en uitsnijderijen die hun vlees afzetten in de omgeving van het slachthuis of de uitsnijderij.~~

HOOFDSTUK V: ONGEVALLEN EN NOODSLACHTINGEN

1. Vlees van dieren waarbij na ernstige fysiologische of functionele problemen een noodslachting is uitgevoerd, mag niet voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard.
2. Vlees van dieren waarbij na een ongeval een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis, mag ten behoeve van de lokale markt voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - het dier wordt vóór het slachten door een dierenarts gekeurd; wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, mag het dier evenwel worden geslacht voordat het door een dierenarts is gekeurd;
 - het dier wordt, na bedwelming, ter plaatse geslacht, verbloed en van de ingewanden ontdaan; in speciale gevallen kan de dierenarts toestaan dat het dier wordt neergeschoten;
 - het geslachte en verbloede dier wordt zo snel mogelijk na het slachten onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar een daartoe erkend slachthuis vervoerd. Wanneer het geslachte dier niet binnen **een twee** uur naar een dergelijk slachthuis kan worden gebracht, wordt het vervoerd in een container of een vervoermiddel waarin de omgevingstemperatuur tussen 0 en 4 °C wordt gehouden. De ingewanden worden zo snel mogelijk verwijderd. Indien te veel tijd verstrijkt tussen het slachten en het verwijderen van de ingewanden, kan de officiële dierenarts eisen dat een speciale controle wordt verricht bij de postmortemkeuring. Indien de ingewanden ter plaatse worden verwijderd, moeten zij samen met het karkas naar het slachthuis worden gebracht;
 - het geslachte dier en, in voorkomend geval, de ingewanden worden onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd en gaan daarbij vergezeld van het door de dierenarts die het slachten heeft bevolen, afgegeven certificaat waarin het resultaat van de antemortemkeuring is opgenomen en waarin melding wordt gemaakt van het tijdstip waarop het dier is geslacht, de aard van eventuele behandelingen van het dier en, in voorkomend geval, het resultaat van de keuring van de ingewanden;

- het geslachte dier wordt, na een grondige postmortemkeuring, indien nodig aangevuld met een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek op residuen, geheel of gedeeltelijk geschikt voor menselijke consumptie verklaard;
 - op het vlees wordt geen keurmerk aangebracht, maar wel een door de bevoegde autoriteit goedgekeurd identificatiemerk.
3. ~~Vlees van dieren waarbij na een ongeval een noodslachting is uitgevoerd in een slachthuis, mag in de handel worden gebracht als de dieren vóór het slachten zijn gekeurd, geen andere lesies zijn gevonden dan die welke onmiddellijk vóór het slachten zijn opgelopen en het karkas na een grondige postmortemkeuring geheel of gedeeltelijk geschikt voor menselijke consumptie is verklaard.~~

~~HOOFDSTUK VII : ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN~~

~~Pluimveeslachterijen, uitsnijderijen en koelhuizen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en moeten een erkenningsnummer krijgen. Inrichtingen met een geringe capaciteit evenwel die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen worden geregistreerd. Die inrichtingen mogen het in hoofdstuk VIII bedoelde keurmerk niet aanbrengen.~~

HOOFDSTUK VI: KEURMERK

1. Vlees wordt gemerkt onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts die het merken moet superviseren en die het stempel onder zijn controle bewaart en het aan de assistenten of de daartoe aangewezen werknemers van het bedrijf overhandigt op het ogenblik waarop het keurmerk moet worden aangebracht en voor de daarvoor vereiste duur.

Keurmerken mogen niet worden verwijderd, tenzij het vlees verder wordt bewerkt in een andere erkende inrichting waar het originele keurmerk wordt vervangen door het eigen keurmerk van de inrichting.
2. Na voltooiing van de postmortemkeuring worden de karkassen, de halve karkassen, de voor- en achtervoeten en elk van de drie delen waarin een karkas kan zijn verdeeld, aan de buitenkant gemerkt met een inktstempel of een brandmerk, aan de hand waarvan het slachthuis van herkomst gemakkelijk kan worden geïdentificeerd.
3. Levers moeten worden gebrandmerkt, tenzij zij van een onmiddellijke verpakking of een verpakking zijn voorzien.
4. Bij verpakte deelstukken van vlees en verpakte deelstukken van slachtafvallen die zijn verkregen in een uitsnijderij, moet het keurmerk van die uitsnijderij zijn aangebracht op een etiket dat aan de verpakking is bevestigd, of op de verpakking worden gedrukt. Wanneer deelstukken van vlees of van slachtafvallen evenwel van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, mag het etiket worden vastgemaakt aan de onmiddellijke verpakking op zodanige wijze dat het etiket wordt vernietigd wanneer de onmiddellijke verpakking wordt geopend.
5. In het keurmerk kan worden vermeld welke officiële dierenarts het vlees heeft gekeurd.

HOOFDSTUK VII: OPSLAG, VERVOER EN RIJPING

1. Tenzij het vlees warm wordt uitgesneden en uitgebeend, moet het na de postmortemkeuring worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van niet meer dan + 7 °C voor karkassen en deelstukken en niet meer dan + 3 °C voor slachtafvallen, waarbij de temperatuur constant moet dalen. Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.

Om technische redenen die verband houden met de rijping van vlees, kan in individuele gevallen een afwijking worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke omgeving van een slachthuis, op voorwaarde dat het vervoer ten hoogste ~~één~~ **twee** uur duurt.

2. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, eventueel na een stabilisatieperiode.
3. Onverpakt vlees en verpakt vlees mogen niet in dezelfde ruimte worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende perioden plaatsvindt.
4. Karkassen, halve karkassen, voor- en achtervoeten en halve karkassen die in ten hoogste drie delen zijn verdeeld, mogen worden vervoerd bij een temperatuur die hoger is dan de in punt 1 genoemde temperatuur onder voorwaarden die worden vastgesteld na raadpleging van **de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid** het Wetenschappelijk Comité.
5. Vlees mag niet in contact komen met de vloer. Containers mogen niet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst.
6. Verpakt vlees mag niet samen met onverpakt vlees worden vervoerd, tenzij wordt gezorgd voor een afdoende materiële scheiding. Magen mogen alleen worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten als zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.

HOOFDSTUK X: AANVULLENDE GARANTIES

~~Met betrekking tot salmonella gelden de volgende voorschriften voor voor Zweden en Finland bestemd vlees van runderen, kalveren en varkens:~~

- ~~a) de zendingen moeten een microbiologische test hebben ondergaan na bemonstering in de inrichting van herkomst;~~
- ~~b) rund- en varkensvlees hoeft de onder a) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij wordt vervoerd naar een inrichting om daar te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd, dan wel een behandeling met een soortgelijke werking te ondergaan;~~

- ~~e) de onder a) bedoelde test hoeft niet te worden verricht wanneer het vlees komt uit een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Gemeenschap volgens de in artikel 6 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.~~

~~De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.~~

SECTIE II: VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

De bepalingen van deze sectie zijn van overeenkomstige toepassing op vlees van lagomorfen.

~~Voor loopvogels gelden de onderstaande voorschriften, met dien verstande dat de huisvesting aangepast moet zijn aan de grootte van de dieren ten einde de hygiënevoorschriften in acht te kunnen nemen.~~

HOOFDSTUK I: VERVOER VAN PLUIMVEE NAAR HET SLACHTHUIS

1. Bij het verzamelen van het pluimvee op het landbouwbedrijf en tijdens het vervoer moeten de dieren voorzichtig worden gehanteerd, zonder dat onnodig leed wordt veroorzaakt. Alleen pluimvee dat geen ziektesymptomen of andere gebreken vertoont, mag worden vervoerd. In voorkomend geval moeten dieren met ziektesymptomen of afkomstig uit beslagen waarvan bekend is dat zij zijn besmet met agentia die relevant zijn voor de volksgezondheid, worden vervoerd onder controle van de bevoegde autoriteit.
2. Materieel dat is gebruikt om levend pluimvee te verzamelen, mag slechts na reiniging en ontsmetting opnieuw worden gebruikt. Kratten voor de levering van pluimvee aan het slachthuis moeten zijn vervaardigd uit niet-corrosief materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.
3. Bij aankomst in het slachthuis moeten de dieren kunnen rusten voordat zij worden geslacht.

HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR PLUIMVEESLACHTERIJEN

Pluimveeslachterijen moeten aan de volgende voorschriften voldoen:

1. Zij moeten beschikken over een lokaal of overdekte ruimte om de dieren te ontvangen en vóór het slachten te keuren.
2. Zij moeten zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen en er dient met name voor te zijn gezorgd dat:
 - er een slachtruimte is waar het bedwelmen en verbloeden enerzijds en het plukken en eventueel broeien anderzijds op afzonderlijke plaatsen kunnen plaatsvinden;

- er een ruimte is voor het verwijderen van de ingewanden en voor het verder uitslachten, groot genoeg om het uitnemen van de ingewanden te laten plaatsvinden op een plaats die ver genoeg van de andere werkplekken verwijderd is of die daarvan door een schot is afgescheiden, teneinde verontreiniging te voorkomen;
 - de slachtlijnen zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken, dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt voorkomen en dat de karkassen niet in aanraking komen met muren, installaties, enz.;
 - er een adequate en goed afgeschermd ruimte is voor de verzending van het vlees.
- ~~3. Zij moeten beschikken over voldoende koelruimte in verhouding tot de omvang van de productie.~~
3. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees **en voor consumptie ongeschikt verklaarde producten.**
4. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
5. Het personeel dat betrokken is bij de hantering van onverpakt vlees, moet gebruik kunnen maken van voorzieningen voor het wassen van de handen, met kranen die niet met hand kunnen worden bediend.
6. Er moet een aparte ruimte zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van transportmiddelen en, in voorkomend geval, bij het transport gebruikte apparatuur, bijvoorbeeld kratten. Deze ruimte en voorzieningen zijn niet vereist wanneer in de directe omgeving officieel erkende ruimten en voorzieningen beschikbaar zijn.
7. **Zij moeten beschikken over een voldoende geoutilleerde, afsluitbare inrichting of eventueel over een ruimte die alleen de veterinaire dienst ter beschikking staat.**

HOOFDSTUK III: VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN

Voor uitsnijderijen gelden de onderstaande voorschriften.

1. Zij moeten zo gebouwd zijn dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen of dat twee opeenvolgende productiepartijen toch van elkaar gescheiden blijven.

2. Zij moeten beschikken over ruimten om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen.
3. In de uitsnijruimten dienen de nodige voorzieningen aanwezig te zijn om ervoor te zorgen dat de koudeketen tijdens het uitsnijden niet wordt verbroken.
4. Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, moeten er voorzieningen zijn voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
6. Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:
 - het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en die op het mestbedrijf zijn bedwelmd en na verbloeding geplukt,
 - het verwijderen van de ingewanden van "New York dressed"-pluimvee,moet die uitsnijderij over de daarvoor vereiste lokalen beschikken, tenzij deze bewerkingen op een ander tijdstip plaatsvinden dan het uitsnijden en in de nodige reinigings- en ontsmettingsprocedures is voorzien.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

- ~~1. — Telkens als de voor de levering van levend pluimvee gebruikte kratten zijn leeggemaakt, moeten zij worden gereinigd en ontsmet.~~
1. In de slachthinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van gekweekte loopvogels die op de plaats van productie zijn geslacht, "New York dressed"-pluimvee dat op het bedrijf is geslacht, klein vrij wild en ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en die op het mestbedrijf zijn bedwelmd en na verbloeding geplukt.

Dieren die tijdens het vervoer of vóór het slachten zijn gestorven, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
2. ~~Wanneer dat in de communautaire wetgeving is voorgeschreven, moeten de dieren vóór het slachten bij de bevoegde autoriteit worden aangeboden voor een antemortemkeuring.~~ Exploitanten van een slachthuis volgen de instructies van de bevoegde autoriteit om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.

3. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het bewerken van gekweekte loopvogels en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslachte gekweekte loopvogels en voor vrij wild.
4. Dieren die in de slachtruimte worden gebracht, moeten onmiddellijk worden bedwelmd en geslacht, tenzij het om rituele slachtingen gaat.
5. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst.
6. ~~Bij geslachte dieren moet een postmortemkeuring worden verricht onder toezicht van de bevoegde autoriteit.~~ Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd; zij zien er met name op toe dat geslacht pluimvee naar behoren kan worden gekeurd.
7. Ingewanden of delen van ingewanden die niet uit het karkas zijn verwijderd voordat de postmortemkeuring wordt verricht, moeten, met uitzondering van de nieren, indien mogelijk volledig en in elk geval zo snel mogelijk na de keuring worden verwijderd, **tenzij de bevoegde autoriteit iets anders toestaat.**
8. Na keuring en verwijdering van de ingewanden moet geslacht pluimvee zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4°C, tenzij het vlees warm wordt uitgesneden. **Het uitgesneden vlees moet onverwijld worden afgekoeld tot een temperatuur van 4 °C.**

~~"New-York dressed"-pluimvee dat op het productiebedrijf is verkregen, mag gedurende ten hoogste 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4°C; uiterlijk aan het einde van deze periode moet het pluimvee van de ingewanden worden ontdaan in een pluimveeslachterij of een uitsnijderij. Het pluimvee moet vergezeld gaan van een door de bevoegde autoriteit ondertekend certificaat waarin wordt verklaard dat de niet van de ingewanden ontdane karkassen komen van dieren die vóór het slachten op het bedrijf van herkomst zijn onderzocht en daarbij gezond zijn bevonden.~~
9. Voor pluimveekarkassen die door onderdompeling worden gekoeld, dient rekening te worden gehouden met de onderstaande voorschriften:
 - a) de nodige voorzorgen moeten worden genomen om kruisverontreiniging van de karkassen te voorkomen, rekening houdend met factoren als karkasgewicht, watertemperatuur, volume en stroomrichting van het water, en koeltijd;
 - b) de installatie moet telkens als dat nodig is, **maar ten minste eenmaal per dag,** volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet;

- c) de volgende gegevens moeten voortdurend worden geregistreerd met geijkte controleapparatuur:
- het waterverbruik tijdens het sproeireinigen vóór de onderdompeling,
 - de temperatuur van het water in de bak of de bakken bij de in- en uitgang voor de karkassen,
 - het waterverbruik tijdens de onderdompeling,
 - het totale gewicht van de ondergedompelde karkassen.
10. Zieke of verdachte dieren en dieren die worden geslacht in het kader van een programma voor de bestrijding en de uitroeiing van een dierziekte, mogen niet in de inrichting worden geslacht tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven. In dat geval moet worden geslacht onder officieel toezicht en moeten maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen. De gebouwen moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw mogen worden gebruikt.

HOOFDSTUK V: HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat **verontreiniging wordt** ~~de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines of andere pathogene stoffen worden~~ voorkomen; met name moet op het volgende worden toegezien:

1. voor uitsnijding bestemd vlees moet naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen worden binnengebracht;
2. tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken of blokken snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken mag de koeling van het vlees niet worden onderbroken.

Wanneer vlees wordt uitgebeend en versneden voordat een temperatuur van 4 °C is bereikt, moet het vlees rechtstreeks en zonder onderbreking van de slachtruimte naar de uitsnijruimte worden gebracht, of anders tijdelijk koel worden opgeslagen. Het uitsnijden moet onmiddellijk na het vervoer plaatsvinden;

3. zodra het vlees is uitgesneden en, in voorkomend geval, van een onmiddellijke verpakking en een verpakking is voorzien, moet het worden gekoeld tot 4 °C;
4. als de uitsnijderij erkend is voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten of voor het bewerken van "New York dressed"-pluimvee en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

HOOFDSTUK VI: SLACHTING OP DE PRODUCTIEPLAATS

1. De bevoegde autoriteit kan onder de volgende voorwaarden toestaan dat pluimvee in de zin van hoofdstuk IV, punt 1, geslacht wordt op de productieplaats:
 - a) op het bedrijf worden regelmatig veterinaire inspecties verricht en er gelden geen beperkingen op veterinaire rechten of in verband met de volksgezondheid;
 - b) de bevoegde autoriteit wordt vooraf in kennis gesteld van de datum waarop de dieren worden geslacht;
 - c) het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
 - d) het bedrijf beschikt over de nodige ruimten om de dieren hygiënisch te slachten en verder uit te slachten;
 - e) aan alle eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan;
 - f) de dieren gaan vergezeld van relevante informatie afkomstig uit de registers of documenten overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk II, punt 2, van Verordening (EG) nr. .../... [inzake levensmiddelenhygiëne] en van een door de bevoegde autoriteit ondertekend certificaat waarin wordt verklaard dat de dieren vóór het slachten door het productiebedrijf zijn onderzocht en gezond zijn bevonden.
2. De niet van de ingewanden ontdane karkassen van pluimvee dat voor de productie van "foie gras" wordt gehouden, worden onmiddellijk, zonder de koudeketen te onderbreken, vervoerd naar een pluimveeslachterij of een uitsnijderij. De karkassen worden binnen 24 uur onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden ontdaan.
3. "New-York dressed"-pluimvee dat op het productiebedrijf is verkregen, mag gedurende ten hoogste 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Vervolgens moet het pluimvee van de ingewanden worden ontdaan in een pluimveeslachterij of een uitsnijderij.

HOOFDSTUK VII: BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN

1. De lidstaten mogen de in de hoofdstukken II en III vastgestelde voorschriften aanpassen aan de behoeften van inrichtingen in regio's die te kampen hebben met bijzondere geografische beperkingen of waar de voorziening moeilijk verloopt, of van inrichtingen die de lokale markt verzorgen. De hygiëne mag nooit in het gedrang komen. De lidstaten brengen de Commissie op de hoogte van alle gegevens betreffende die bijzondere voorschriften.

Inrichtingen die de lokale markt verzorgen, zijn bedrijven met een jaarlijkse productie van minder dan 10 000 dieren, die vers vlees van pluimvee, afkomstig van hun eigen bedrijf, in kleine hoeveelheden leveren:

- hetzij rechtstreeks aan de eindverbruiker op het bedrijf of op weekmarkten in de nabijheid van een bedrijf,
- hetzij aan detailhandelaars die op hun beurt rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen, op voorwaarde dat die detailhandelaars hun activiteiten uitoefenen op dezelfde plaats als of in de onmiddellijke omgeving van de producent.

2. De lidstaten:

- mogen toestaan dat gekweekt vederwild en klein gekweekt wild dat op het bedrijf is geslacht en verbloed, verder wordt bewerkt in daartoe erkende inrichtingen;
- mogen toestaan dat van de bepalingen inzake het slachten en het verwijderen van de ingewanden wordt afgeweken als het gaat om gekweekt vederwild waarvan de ingewanden slechts gedeeltelijk of helemaal niet worden verwijderd.

3. Het slachten, verbloeden en plukken van pluimvee dat is gehouden en geslacht voor de productie van "foie gras", mag plaatsvinden op het bedrijf, op voorwaarde dat die bewerkingen worden uitgevoerd in een aparte ruimte die aan alle hygiënevoorschriften voldoet. De niet van de ingewanden ontdane karkassen worden onmiddellijk, met inachtneming van de beginselen van de koudeketen, vervoerd naar een pluimveeslachterij of een uitsnijderij die over een speciaal lokaal beschikt waar de karkassen binnen 24 uur onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden worden ontdaan. Tijdens het vervoer gaan de karkassen vergezeld van een door de officiële dierenarts ondertekend certificaat met informatie over de gezondheidsstatus van het beslag van herkomst en de hygiëne op het productiebedrijf.

4. Wanneer de bevoegde autoriteit toestemming geeft om dieren op het bedrijf te slachten overeenkomstig punt 3, moet aan de onderstaande voorwaarden worden voldaan:

- op het bedrijf worden regelmatig veterinaire inspecties verricht en er gelden geen beperkingen op veterinairerechtelijke gronden of in verband met de volksgezondheid;
- de bevoegde autoriteit wordt vooraf in kennis gesteld van de datum waarop de dieren worden geslacht;
- het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
- het bedrijf beschikt over de nodige ruimten om de dieren hygiënisch te slachten en verder uit te slachten;
- aan alle eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan.

HOOFDSTUK VII: ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

~~Pluimveeslachterijen, uitsnijderijen en koelhuizen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en moeten een erkenningsnummer krijgen. Inrichtingen met geringe capaciteit, als bedoeld in hoofdstuk VI, die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen evenwel worden geregistreerd.~~

HOOFDSTUK VIII: AANVULLENDE GARANTIES

~~Met betrekking tot salmonella gelden de volgende voorschriften voor voor Zweden en Finland bestemd vlees van als huisdier gehouden kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen:~~

- ~~a) de partijen moeten een microbiologische test hebben ondergaan met gebruikmaking van een in de inrichting van herkomst genomen monster;~~
- ~~b) de onder a) bedoelde test hoeft niet te worden verricht wanneer het vlees komt uit een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Gemeenschap volgens de in artikel 6 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.~~

~~De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.~~

SECTIE III: VLEES VAN GEKWEKT WILD

1. De bepalingen voor vlees van als huisdier gehouden hoefdieren gelden ook voor de productie en het in de handel brengen van vlees van gekweekte evenhoevige niet-gedomesticeerde zoogdieren (Cervidae en Suidae).
2. De bepalingen voor vlees van pluimvee gelden ook voor de productie en het in de handel brengen van vlees van loopvogels. **Er moeten passende inrichtingen aanwezig zijn die zijn afgestemd op de grootte van de dieren.**
3. In afwijking van het bepaalde in de punten 1 en 2 kan de bevoegde autoriteit toestaan dat gekweekt wild op de plaats van oorsprong wordt geslacht wanneer het niet kan worden vervoerd, om elk risico voor de begeleider te voorkomen of om het welzijn van de dieren te beschermen. Deze afwijking kan worden toegestaan indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
 - **de dieren kunnen, om ieder risico voor de vervoerder te vermijden of om redenen van dierenwelzijn, niet worden vervoerd;**
 - het beslag wordt regelmatig aan veterinaire inspecties onderworpen en voor het beslag gelden geen beperkingen op veterinaire gerechtelijke gronden of in verband met de volksgezondheid;
 - de eigenaar van de dieren heeft een verzoek daartoe ingediend;

- de bevoegde autoriteit wordt vooraf in kennis gesteld van de datum waarop de dieren worden geslacht;
 - het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
 - het bedrijf beschikt over een adequate ruimte voor het slachten, het steken en het verbloeden, alsmede, wanneer loopvogels moeten worden geplukt, voor het plukken van de dieren;
 - het slachten door steken en verbloeden wordt voorafgegaan door bedwelming overeenkomstig Richtlijn 93/119/EG; ook kan worden toegestaan dat de dieren worden neergeschoten;
 - geslachte en verbloede dieren worden zo snel mogelijk na het slachten, onder bevredigende hygiënische omstandigheden en opgehangen, naar een erkende inrichting vervoerd. Als wild dat is geslacht op de plaats waar het is gekweekt, niet binnen een uur naar een erkende inrichting kan worden gebracht, wordt het vervoerd in een container of een vervoermiddel waarin een omgevingstemperatuur tussen 0 en 4 °C wordt gehandhaafd. De ingewanden worden zo snel mogelijk na het bedwelmen en verbloeden uitgenomen;
 - tijdens het vervoer naar de erkende inrichting gaan de geslachte dieren vergezeld van een door de officiële dierenarts afgegeven en ondertekend certificaat waaruit blijkt dat de antemortemkeuring een gunstig resultaat heeft opgeleverd en dat het slachten en verbloeden op correcte wijze zijn geschied, en waarin wordt vermeld op welk tijdstip het slachten heeft plaatsgevonden.
4. ~~Alle verrichtingen met betrekking tot het slachten van rendieren die voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd zijn, mogen in mobiele slachteenheden worden uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen voor vlees van als huisdier gehouden hoefdieren. Volgens de in artikel 6 bedoelde procedure en na advies van het Wetenschappelijk Comité kan worden bepaald onder welke voorwaarden mobiele slachthuizen mogen worden gebruikt voor het slachten van andere diersoorten.~~

SECTIE IV: VLEES VAN VRIJ WILD

Deze sectie is niet van toepassing op:

- 1. eigen gebruik, respectievelijk het toebereiden voor eigen gebruik van vlees dat van wild afkomstig is;**
- 2. de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden vrij wild en vlees dat van wild afkomstig is aan de eindverbruiker of de lokale detailhandel. Bovenstaande handelingen vallen onder de nationale regelgeving.**

~~trofeeën of gedood vrij wild, wanneer het gaat om vervoer door reizigers, voor zover het gaat om een geringe hoeveelheid klein vrij wild of slechts één exemplaar grof vrij wild, wanneer uit de omstandigheden blijkt dat het wild niet bestemd is voor commerciële doeleinden, en bovendien op voorwaarde dat het niet komt uit een gebied of een regio waarvoor beperkende maatregelen zijn vastgesteld op veterinaire rechten gronden of in verband met de aanwezigheid van residuen.~~

HOOFDSTUK I: OPLEIDING VAN JAGERS OP HET GEBIED VAN GEZONDHEID EN HYGIËNE

1. Personen die tijdens de jacht gedood wild en vlees van wild ~~op vrij wild jagen en dat wild~~ voor menselijke consumptie in de handel brengen, moeten over voldoende kennis op het gebied van hygiëne en pathologie van vrij wild beschikken om dat wild ter plaatse aan een eerste onderzoek te kunnen onderwerpen.

De lidstaten zien er ~~organiseren~~ derhalve op toe dat er trainings- en opleidingsprogramma's zijn voor jagers, ~~jachtopzieners, wildbeheerders, enz.~~, waarin ten minste de volgende onderwerpen aan bod moeten komen:

- normale anatomie, fysiologie en gedrag van vrij wild;
- abnormaal gedrag en pathologische veranderingen bij vrij wild als gevolg van ziekten, milieuverontreiniging of andere factoren die negatieve gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid als het vlees wordt geconsumeerd;
- hygiënevoorschriften en adequate technieken om vrij wild na het doden te hanteren, te vervoeren, van de ingewanden te ontdoen, enz.
- wetgeving, voorschriften en administratieve bepalingen op het gebied van gezondheid en hygiëne, waaraan moet worden voldaan om vrij wild in de handel te mogen brengen.

Indien mogelijk worden deze programma's opgesteld en uitgevoerd in samenwerking met officieel erkende jachtverenigingen zodat de jagers een permanente opleiding en vorming krijgen betreffende de risico's voor de volksgezondheid die verbonden kunnen zijn aan de consumptie van vlees van vrij wild.

2. Jagers, of ten minste één persoon in een jachtgezelschap, moeten over de hierboven bedoelde kwalificaties beschikken om bij de geschoten dieren een gezondheidscontrole te verrichten.

HOOFDSTUK II: HET DODEN, VERWIJDEREN VAN DE INGEWANDEN EN VERVOEREN VAN VRIJ WILD NAAR EEN ERKENDE INRICHTING

1. Grof vrij wild moet zo snel mogelijk na het doden worden opengesneden en van maag en darmen worden ontdaan; klein vrij wild mag ter plaatse of in een wildverwerkingsinrichting geheel of gedeeltelijk van de ingewanden worden ontdaan.

2. Personen die verantwoordelijk zijn voor het in de handel brengen van het wild zorgen ervoor dat bejaagde dieren **die verkocht zullen worden of in de handel zullen worden gebracht**, zo spoedig mogelijk na het doden **en in ieder geval voordat het vlees in de handel wordt gebracht aan een door de bevoegde autoriteit vastgestelde controle worden onderworpen**. Daartoe worden onderstaande procedures gevolgd:

a) Karkassen en ingewanden moeten binnen ~~12 uur~~ **een redelijke termijn** na het doden van het dier naar een wildverwerkingsinrichting of een wildverzamelcentrum worden gebracht om daar tot de vereiste temperatuur te worden gekoeld. In een wildverzamelcentrum mag het wild niet worden bewerkt. Als het wild eerst naar een wildverzamelcentrum wordt gebracht, moet het naar een wildverwerkingsinrichting worden overgebracht ~~binnen 12 uur na aankomst in het wildverzamelcentrum of, wanneer het gaat om afgelegen regio's waar de weersomstandigheden gunstig zijn, binnen een door de bevoegde autoriteit vast te stellen termijn~~. Tijdens het vervoer naar het wildverzamelcentrum en naar de wildverwerkingsinrichting mogen de karkassen niet op elkaar worden gestapeld. **Wildverzamelcentra en wildverwerkingsinrichtingen die toebehoren aan jachtgezelschappen in afgelegen regio's kunnen, als de weersomstandigheden dat toelaten, worden vrijgesteld van de eis dat zij over een koelinstallatie moeten beschikken.**

b) Indien het karkas vergezeld gaat van een verklaring van de persoon die verantwoordelijk is voor het in de handel brengen van het wild, waarin wordt verklaard dat het wild geen abnormale kenmerken vertoont en dat geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, mogen de ingewanden voor eigen gebruik, zoals de lever en de milt, vóór het vervoer naar de wildverwerkingsinrichting zijn verwijderd; de kop mag zijn verwijderd om als jachttrofee te dienen.

~~b) Als tijdens het onderzoek anomalieën vóór het omleggen of pathologische aandoeningen worden geconstateerd, of als effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet het karkas samen met de ingewanden naar de wildbewerkingsinrichting worden gebracht voor een volledige postmortemkeuring en moet de bevoegde autoriteit erop toezien dat de jager de officiële dierenarts daarvan in kennis stelt. De officiële dierenarts voert op het karkas de nodige tests uit om een diagnose te kunnen stellen over de aard van de aandoening. Nadat de officiële dierenarts een diagnose heeft gesteld, bepaalt hij of het karkas geschikt is voor menselijke consumptie.~~

~~Er dient op te worden toegezien dat soorten die vatbaar zijn voor trichinella spiralis, in een officieel laboratorium op deze parasiet worden onderzocht vóórdat het vlees van die dieren wordt vrijgegeven voor menselijke consumptie. De jagers of gekwalificeerde personen als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, zijn aansprakelijk voor elk besluit dat zij nemen met betrekking tot het onderzoek van vrij wild op mogelijke risico's voor de gezondheid.~~

~~Wanneer een jager niet gekwalificeerd is of wanneer een jachtgezelschap geen enkel gekwalificeerd persoon telt als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, dient het geschoten dier samen met de ingewanden te worden aangeboden voor keuring door de bevoegde autoriteit in een wildbewerkingsinrichting.~~

c) Als tijdens het onderzoek anomalieën vóór het omleggen of pathologische aandoeningen worden geconstateerd, of als effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet het karkas samen met de ingewanden (behalve magen en darmen), waarvan op elk moment bepaald moet kunnen worden bij welk karkas zij horen, naar de wildverwerkingsinrichting worden gebracht voor een volledige postmortemkeuring en moet de bevoegde autoriteit erop toezien dat de jager de officiële dierenarts daarvan in kennis stelt. De officiële dierenarts voert op het karkas de nodige tests uit om een diagnose te kunnen stellen over de aard van de aandoening. Nadat de officiële dierenarts een diagnose heeft gesteld, bepaalt hij of het karkas geschikt is voor menselijke consumptie.

3. Er dient op te worden toegezien dat soorten die vatbaar zijn voor *Trichinella spiralis*, in een officieel laboratorium op deze parasiet worden onderzocht vóórdát het vlees van die dieren wordt vrijgegeven voor menselijke consumptie.

4. Karkassen van vrij wild moeten worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 7 °C voor grof wild en ten hoogste 4 °C voor klein wild **en slachtafval**.

5. Wanneer niet-onthuid grof wild in de handel wordt gebracht:

- a) moeten de ingewanden een postmortemkeuring ondergaan in een vrijwildverwerkingsinrichting;
- b) moet het vergezeld gaan van een door de officiële dierenarts ondertekend gezondheidscertificaat waarin wordt verklaard dat de uitkomst van de portmortemkeuring bevredigend was;
- c) moet het zijn gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste:
 - +7 °C en bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C worden bewaard tot ten hoogste 7 dagen na de postmortemkeuring, of
 - +1 °C en bij een temperatuur van ten hoogste 1 °C worden bewaard tot ten hoogste 15 dagen na de postmortemkeuring;
- d) moet het tijdens de opslag en de hantering gescheiden worden gehouden van andere levensmiddelen.

~~Vlees van dergelijk niet-onthuid wild kan geen keurmerk krijgen, tenzij het, nadat het in een wildbewerkingsinrichting is onthuid, een postmortemkeuring heeft ondergaan en geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.~~

HOOFDSTUK III: HET HANTEREN VAN KLEIN VRIJ WILD

1. Na het doden van het wild moet zo spoedig mogelijk worden nagegaan of de dieren kenmerken vertonen die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Dit onderzoek moet worden verricht door de deskundige persoon of eventueel een dierenarts
2. Als tijdens het onderzoek geen opvallende kenmerken worden gevonden en geen anomalieën vóór het doden worden geconstateerd en er verder geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, kan het wild voor directe particuliere consumptie of - onder door de bevoegde autoriteit bepaalde voorwaarden - voor de detailhandel worden vrijgegeven.
3. Als klein wild naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht, moet het binnen 24 uur na het doden tot een temperatuur van ten minste 4 °C worden gekoeld. Na aankomst van de karkassen in de wildbewerkingsinrichting moeten de ingewanden zonder onnodige vertraging geheel of gedeeltelijk worden verwijderd.

HOOFDSTUK IV: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR WILDVERWERKINGS- INRICHTINGEN

Dit hoofdstuk geldt niet voor wildverwerkingsinrichtingen die worden gebruikt voor de inzameling of bewerking van vlees van wild voor particuliere consumptie.

1. Vlees van vrij wild moet worden verkregen in een erkende wildverwerkingsinrichting.
2. Het uitnemen van de ingewanden moet plaatsvinden zo spoedig mogelijk nadat het dier in de vrijwildverwerkingsinrichting is binnengebracht, tenzij dat reeds ter plaatse is geschied. De longen, het hart, de nieren en het mediastinum, en in voorkomend geval de lever en de milt, mogen van het karkas worden losgemaakt of daaraan verbonden blijven met de natuurlijke hechtmiddelen.
3. Tijdens het uitsnijden, het ontbenen, het aanbrenge van de onmiddellijke verpakking en het verpakken mag de interne temperatuur van vrij wild nooit meer dan +7 °C bedragen voor grof vrij wild en nooit meer dan +4 °C voor klein vrij wild.

~~HOOFDSTUK IV : REGISTRATIE EN ERKENNING VAN INRICHTINGEN~~

1. ~~Wildverzamelcentra moeten worden geregistreerd.~~
2. ~~Wildbewerkingsinrichtingen moeten worden erkend.~~

SECTIE V: GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN EN SEPARATORVLEES

Deze sectie is niet van toepassing op de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees voor de verwerkende industrie, aangezien voor dat vlees de voorschriften voor vers vlees blijven gelden.

HOOFDSTUK I: PRODUCTIE-INRICHTINGEN

1. Voor inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees produceren geldt het volgende:
 - a) zij moeten zo gebouwd zijn dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen en twee opeenvolgende productiepartijen toch van elkaar gescheiden blijven;
 - b) zij moeten beschikken over ruimten om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen;
 - c) in de ruimten dienen de nodige voorzieningen aanwezig te zijn om ervoor te zorgen dat wordt voldaan aan de temperatuurvereisten overeenkomstig hoofdstuk III;
 - d) voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, moeten er voorzieningen zijn voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend. Andere technische voorzieningen moeten zo zijn gebouwd dat een verontreiniging niet kan worden verspreid;
 - e) zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
- ~~1. — De productielokalen moeten over de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat de koudeketen op geen enkel moment wordt verbroken.~~
2. De producten moeten uit microbiologisch oogpunt veilig zijn.
- ~~3. — De inrichtingen moeten door de bevoegde autoriteiten worden erkend.~~

HOOFDSTUK II: ~~GEHAKT VLEES~~ VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

1. Grondstoffen voor de productie van gehakt vlees moeten voldoen aan de volgende vereisten:
 - ~~1. — Voorschriften met betrekking tot de grondstoffen.~~
 - a) gehakt vlees moet bereid zijn met skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel);
 - b) bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees is gebruikt, moet vóór het invriezen zijn uitgebeend en moet na het uitbenen gedurende een beperkte tijd zijn opgeslagen;
 - c) ~~de bevoegde autoriteit kan toestaan dat vlees ter plaatse wordt uitgebeend onmiddellijk vóórdat het wordt gehakt, voor zover dit kan gebeuren onder bevredigende omstandigheden op het gebied van hygiëne en kwaliteit;~~

c) als gehakt vlees is bereid met gekoeld vlees, moet dit laatste zijn gebruikt:

- **binnen ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht, of**
- **binnen ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees;**

d) vlees met organoleptische gebreken mag ~~in geen geval voor de bereiding van gehakt vlees~~ **niet** worden gebruikt;

e) gehakt vlees mag niet zijn verkregen van:

- snijresten, afsnijdsels, bankvlees (met uitzondering van volledige spieren) ~~of, separatorvlees,~~ **of vlees met beensplinters of huid;**
- vlees van de volgende delen van runderen, varkens, schapen of geiten: hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt. ~~De spieren van het middenrif – waarvan het sereus vlies is weggenomen – en de kauwspieren mogen slechts worden gebruikt na een onderzoek op cysticercosis;~~
- ~~vlees met beensplinters of huid.~~

~~Varkens of paardenvlees dat voor de bereiding van gehakt vlees wordt gebruikt, moet op trichinen zijn onderzocht.~~

2. Grondstoffen voor de productie van separatorvlees moeten voldoen aan de volgende vereisten:

a) zij moeten voldoen aan de vereisten voor vers vlees;

b) de volgende grondstoffen mogen niet worden gebruikt voor de productie van separatorvlees:

i) bij pluimvee: poten, nekvel, nekbotten en kop

ii) bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen onder de voorknie en het spronggewricht (femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna).

HOOFDSTUK III: HYGIËNE TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging zoveel mogelijk wordt tegengegaan. Hiertoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er met name op toezien dat het vlees:

- a) ten hoogste een temperatuur heeft van 4 °C bij pluimvee, 3 °C bij slachtafval en 7 °C bij ander vlees;**
- b) naar gelang van de behoefte in de verwerkingslokalen wordt binnengebracht.**

2. Voor de productie van gehakt vlees gelden de volgende voorschriften:

- a) het vlees moet worden gehakt binnen een uur nadat het in het productielokaal is binnengebracht. In individuele gevallen kan een langere periode worden toegestaan wanneer dat om technische redenen verantwoord is in verband met de toevoeging van zout of wanneer uit de gevarenanalyse blijkt dat het gevaar voor de volksgezondheid daardoor niet toeneemt.

Indien deze bewerkingen meer tijd in beslag nemen dan de hierboven bedoelde maxima, mag het verse vlees pas worden gebruikt nadat de inwendige temperatuur ervan tot ten hoogste +4 °C is teruggebracht;

- b) onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en vervolgens worden gekoeld tot en opgeslagen bij ten hoogste +2 °C;
- c) gehakt vlees mag slechts éénmaal worden diepgevroren;
- d) voor gehakt vlees waaraan ten hoogste 1% zout is toegevoegd, gelden dezelfde voorschriften. Als meer dan 1% zout is toegevoegd, wordt het product als vleesbereiding beschouwd;
- e) in verband met specifieke consumptiegewoonten kunnen de lidstaten, op voorwaarde dat de producten van dierlijke oorsprong geen gevaar voor de volksgezondheid opleveren, afwijkingen van de punten 1 tot en met 5 toestaan. In dat geval mag het gehakte vlees niet van een communautair keurmerk worden voorzien;

f) als voor de productie van gehakt vlees bevroren of diepgevroren vlees wordt gebruikt, moet het vóór het invriezen zijn uitgebeend, tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat het vlees wordt uitgebeend onmiddellijk vóórdat het wordt gehakt. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen;

g) als gehakt vlees is bereid met gekoeld vlees, moet dit laatste zijn gebruikt:

- **binnen ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht, of**
- **binnen ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees;**

- h) onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en
- i) worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste +2 °C, of
- ii) worden diepgevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C.

Tijdens het vervoer en de opslag moet het bij deze temperaturen worden bewaard.

3. Voor de productie van separatorvlees gelden de volgende voorschriften:

- a) voor uitbening bestemde grondstoffen die afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen. In andere gevallen mogen zij niet ouder zijn dan vijf dagen;
- b) indien separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de na uitbening verkregen beenderen met restvlees op ten hoogste +2 °C, respectievelijk bij ingevroren producten op ten hoogste -18°C worden opgeslagen en vervoerd;
- c) van bevroren karkassen afkomstige beenderen met restvlees mogen niet opnieuw worden ingevroren;
- d) als het separatorvlees niet wordt gebruikt binnen één uur nadat het is verkregen, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste +2 °C;
- e) Gekoeld separatorvlees mag tot 24 uur na het koelen worden verwerkt, zo niet moet het binnen 12 uur na de productie worden bevroren. Bij het invriezen moet binnen 6 uur een kerntemperatuur van -18 °C of lager worden bereikt;
- f) bevroren separatorvlees moet, voordat het wordt opgeslagen en vervoerd, van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en mag niet langer dan drie maanden opgeslagen blijven. Tijdens vervoer en opslag moet het bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C worden bewaard;
- g) separatorvlees mag alleen worden gebruikt in vleesproducten die een hittebehandeling ondergaan waarbij de temperatuur gedurende 30 minuten tot +70 °C wordt opgevoerd, of waarbij een andere tijd-temperatuurcombinatie wordt gebruikt die dezelfde garanties biedt.

4. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na het ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

HOOFDSTUK IV: VLEESBEREIDINGEN

1. Uit gehakt vlees verkregen vleesbereidingen moeten aan de voor gehakt vlees vastgestelde eisen voldoen.
2. De toevoeging van kruiden aan hele pluimveekarkassen kan worden toegestaan wanneer dat plaatsvindt in een apart lokaal dat duidelijk gescheiden is van het slachtlokaal.
3. Wanneer vlees is bevroren of diepgevroren, moet het snel genoeg na het slachten worden gebruikt.
4. Toegestaan kan worden dat vlees ter plaatse onmiddellijk vóór het bereiden wordt uitgebeend, op voorwaarde dat dit onder bevredigende hygiënische omstandigheden plaatsvindt.
5. Vleesbereidingen mogen slechts éénmaal worden diepgevroren.
6. Na de productie en het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en een verpakking moeten vleesbereidingen zo spoedig mogelijk worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste +4 °C.

Diepgevroren vleesbereidingen moeten een inwendige temperatuur hebben van minder dan -18 °C, overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Richtlijn 89/108/EEG.

HOOFDSTUK IV: SEPARATORVLEES

~~Separatorvlees moet zijn verkregen onder de volgende omstandigheden:~~

1. ~~Grondstoffen~~
 - a) ~~De bij de productie van separatorvlees gebruikte grondstoffen moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.~~
 - b) ~~De volgende delen mogen niet voor de productie van separatorvlees worden gebruikt:~~
 - ~~– bij pluimvee: poten, nekvel, nekbotten en kop;~~
 - ~~— bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart (behalve staarten van runderen), de beenderen onder de voorknie en het spronggewricht (femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna), de wervelkolom van runderen, schapen en geiten.~~
 - c) ~~Gekoelde grondstoffen die voor uitbening zijn bestemd en afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen.~~

~~Gekoelde grondstoffen die voor uitbening zijn bestemd en afkomstig zijn van een ander slachthuis, mogen niet ouder zijn dan vijf dagen.~~

~~— Van bevroren karkassen afkomstige beenderen met restvlees mogen worden gebruikt.~~

2. ~~Voorschriften voor de productie van separatorvlees~~

- a) ~~Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen, anders moeten de na uitbening verkregen beenderen met restvlees~~

~~— ofwel worden gekoeld tot +2°C en worden opgeslagen bij een omgevingstemperatuur van ten hoogste +2°C,~~

- ~~— ofwel na het uitbenen worden bevroren waarbij binnen 24 uur een temperatuur van -18°C wordt bereikt. Dergelijke beenderen moeten binnen drie maanden na het invriezen worden gebruikt. Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen evenwel niet opnieuw worden ingevroren.~~

- b) ~~Bij het separeren mag de omgevingstemperatuur niet meer dan 12°C bedragen.~~

- c) ~~Als het separatorvlees niet wordt gebruikt binnen één uur nadat het is verkregen, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste +2°C.~~

~~— Gekoeld separatorvlees mag tot 24 uur na het koelen worden verwerkt, zo niet moet het binnen 12 uur na de productie worden bevroren.~~

~~Bij het invriezen moet binnen 6 uur een kerntemperatuur van -18°C of lager worden bereikt. Bevroren separatorvlees mag niet langer dan drie maanden opgeslagen blijven. Bevroren separatorvlees moet tijdens vervoer en opslag bij een temperatuur van ten hoogste -18°C worden bewaard.~~

~~Het separatorvlees mag van de separeereenheid naar een verwerkingsbedrijf worden gebracht. De koudeketen mag tijdens het vervoer niet worden verbroken en de temperatuur van het product mag nooit meer dan 2°C bedragen.~~

3. ~~Gebruik van separatorvlees~~

~~Separatorvlees mag alleen worden gebruikt in vleesproducten die een hittebehandeling ondergaan waarbij de temperatuur gedurende 30 minuten tot +70°C wordt opgevoerd, of waarbij een andere tijd-temperatuurcombinatie wordt gebruikt die dezelfde garanties biedt.~~

SECTIE VI: VLEESPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

De onderstaande producten mogen niet worden gebruikt voor de bereiding van verwerkte vleesproducten:

- a) de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels,

- b) de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas,
- c) het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën,
- d) de ogen en de oogleden,
- e) de externe gehoorgang,
- f) het hoornachtige weefsel,
- g) bij pluimvee, de kop – met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula –, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.

~~HOOFDSTUK II : ERKENNING VAN NIEUWE INRICHTINGEN~~

~~Inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend. Inrichtingen met een geringe capaciteit evenwel die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen worden geregistreerd.~~

SECTIE VII: LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

De bepalingen inzake het zuiveren zijn niet van toepassing op stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen.

Er moet op worden toegezien dat levende tweckleppige weekdieren die in het wild worden verzameld en die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie, voldoen aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde normen.

HOOFDSTUK I: BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE EN HET VERZAMELEN VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

A. VOORSCHRIFTEN TEN AANZIEN VAN PRODUCTIEGEBIEDEN

1. Levende tweckleppige weekdieren mogen alleen worden verzameld in gebieden waarvoor de bevoegde autoriteit de ligging en de grenzen van de productiegebieden voor tweckleppige weekdieren heeft vastgelegd en die door de bevoegde autoriteit als volgt zijn ingedeeld:
 - a) **gebieden van klasse A:** gebieden waar levende tweckleppige weekdieren mogen worden gevangen voor rechtstreekse menselijke consumptie. Uit deze gebieden afkomstige levende tweckleppige weekdieren moeten aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde voorschriften voldoen;
 - b) **gebieden van klasse B:** gebieden waar levende tweckleppige weekdieren mogen worden gevangen, met dien verstande dat zij pas voor menselijke consumptie in de handel mogen worden gebracht na behandeling in een zuiveringscentrum of na **heruitzetting**;

- c) **gebieden van klasse C:** gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden gevangen, met dien verstande dat zij pas in de handel mogen worden gebracht na een ruime heruitzettingsperiode (ten minste twee maanden).

De criteria voor de indeling in gebieden van klasse B of klasse C worden vastgesteld na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid ~~het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité.~~

Na zuivering en heruitzetting moeten weekdieren uit de gebieden van klasse B of klasse C aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde voorschriften voldoen.

Uit dergelijke gebieden afkomstige levende tweekleppige weekdieren die niet zijn gezuiverd of heruitgezet, mogen evenwel naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om de ontwikkeling van pathogene micro-organismen te voorkomen. Een dergelijke behandeling moet worden goedgekeurd na advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid ~~het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité.~~

2. De productie en het verzamelen van tweekleppige weekdieren in gebieden die om gezondheidsredenen daarvoor ongeschikt worden geacht of in gebieden die niet zijn ingedeeld in een van de in punt 3 genoemde klassen, moeten worden verboden. De exploitanten dienen zelf aan de bevoegde autoriteit te vragen welke gebieden geschikt zijn voor productie en verzameling.
3. Met betrekking tot Pectinidae (mantel- en kamschelpen) is punt 1 alleen van toepassing op kweekproducten ~~producten van de aquacultuur~~ of, waar gegevens beschikbaar zijn die het mogelijk maken de visgronden in te delen, op wilde Pectinidae. Als de visgronden niet kunnen worden ingedeeld, gelden de voorschriften van hoofdstuk IV voor in het wild verzamelde Pectinidae.

B. VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VERZAMELEN VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN EN HET VERVOEREN NAAR EEN VERZENDINGSCENTRUM, EEN ZUIVERINGSCENTRUM, EEN HERUITZETTINGSGEBIED OF EEN VERWERKENDE INRICHTING

1. De verzameltechnieken en de verdere bewerking mogen niet resulteren in extra verontreiniging of te sterke beschadiging van de schelpen of de weefsels van de levende tweekleppige weekdieren en mogen niet leiden tot andere wijzigingen die afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De dieren:
 - moeten op adequate wijze worden beschermd tegen overdreven druk, schuring of trilling;
 - mogen niet worden blootgesteld aan extreem hoge of extreem lage temperaturen;
 - mogen niet opnieuw worden ondergedompeld in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging.

2. De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en moeten zo zijn uitgerust dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en dat verontreiniging wordt voorkomen.
3. Elke partij levende tweekleppige weekdieren moet vergezeld gaan van een registratiedocument aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd tijdens het vervoer van het productiegebied naar een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting; het daarvoor bestemde document wordt op verzoek van de producent door de bevoegde autoriteit afgegeven. Voor elke partij moet de producent de betrokken delen van het registratiedocument op leesbare en onuitwisbare wijze invullen. Dit document moet in ten minste een van de talen van het land van bestemming zijn gesteld.

De registratiedocumenten moeten een volgnummer dragen. De bevoegde autoriteit houdt een register bij waarin het nummer van elk registratiedocument wordt genoteerd, samen met de naam van de personen die de levende tweekleppige weekdieren hebben gevangen en op wier naam de documenten zijn gesteld. Het registratiedocument voor elke partij levende tweekleppige weekdieren moet bij levering van de partij aan een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting van een datumstempel worden voorzien. Het moet door de exploitant van een centrum, een gebied of een inrichting worden bewaard gedurende ten minste twaalf maanden of langer indien de bevoegde autoriteit dat vraagt. Het document moet ook door de producent gedurende twaalf maanden worden bewaard.

Als de dieren echter worden verzameld door het personeel van een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting, mag door de bevoegde autoriteit in plaats van een registratiedocument een permanente vervoervergunning worden afgegeven.

4. Indien een productiegebied of een heruitzettingsgebied tijdelijk wordt gesloten, geeft de bevoegde autoriteit voor dat gebied geen registratiedocumenten meer af en schorst zij onmiddellijk de geldigheid van alle reeds afgegeven registratiedocumenten.

C. VOORSCHRIFTEN VOOR HET HERUITZETTEN VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

Voor het heruitzetten van levende tweekleppige weekdieren moet aan de onderstaande voorwaarden worden voldaan.

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf mogen gebruiken die door de bevoegde autoriteit voor de heruitzetting van levende tweekleppige weekdieren zijn erkend, ~~mogen worden gebruikt~~. Deze gebieden moeten duidelijk zijn afgebakend met boeien, palen of andere verankerde materialen; tussen heruitzettingsgebieden onderling en tussen heruitzettingsgebieden en productiegebieden moet een minimumafstand in acht worden genomen om zo het risico van de verspreiding van verontreinigingen te verminderen ~~ervoor te zorgen dat de kwaliteit van het water niet wordt aangetast~~.

2. De bij het heruitzetten toegepaste technieken moeten optimale zuiveringsomstandigheden garanderen. Met name moet worden toegezien op hetgeen volgt:
 - de technieken die worden toegepast bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren die bestemd zijn om weer te worden uitgezet, moeten hervatting van de voedselopname via filtrering na onderdompeling in natuurlijk water mogelijk maken;
 - levende tweekleppige weekdieren mogen niet in een zodanige concentratie worden uitgezet dat zuivering onmogelijk wordt;
 - levende tweekleppige weekdieren moeten in het heruitzettingsgebied in zeewater worden ondergedompeld gedurende een aangepaste periode die wordt vastgesteld naar gelang van de temperatuur van het water. Deze periode moet langer duren dan de tijd die nodig is om het gehalte aan fecale bacteriën te verlagen tot de krachtens hoofdstuk IV van deze sectie toegestane waarden;
 - de voor een doeltreffende heruitzetting vereiste minimumtemperatuur van het water moet voor elke soort levende tweekleppige weekdieren en voor elk erkend heruitzettingsgebied worden vastgesteld en bekendgemaakt door de bevoegde autoriteit;
 - om vermenging van partijen te voorkomen, moeten de percelen binnen een heruitzettingsgebied duidelijk van elkaar gescheiden zijn.
3. De exploitanten van heruitzettingsgebieden dienen permanent de gegevens te registreren die betrekking hebben op de oorsprong van levende tweekleppige weekdieren, de periode waarin de weekdieren in het heruitzettingsgebied blijven, het heruitzettingsperceel en de verdere bestemming van de partij, en deze gegevens kunnen door de bevoegde autoriteit op elk moment worden gecontroleerd.
4. Nadat zij in het heruitzettingsgebied zijn verzameld, moeten de partijen tijdens het vervoer van het heruitzettingsgebied naar het erkende verzendingscentrum, het erkende zuiveringscentrum of de erkende verwerkende inrichting vergezeld gaan van het registratiedocument, tenzij hetzelfde personeel werkt in zowel het heruitzettingsgebied als het verzendingscentrum, het zuiveringscentrum of de verwerkende inrichting. Dit document moet in ten minste een van de talen van het land van bestemming zijn gesteld.

HOOFDSTUK II: VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

A. GEBOUWEN

1. De gebouwen moeten zo gelegen zijn dat zij niet kunnen overstromen bij gewone vloed, noch door water uit omliggende gebieden.
2. **Alle zuiverings- en verzendingscentra moeten uitgerust zijn met voorzieningen** ~~Wanneer zeewater wordt gebruikt, moeten voorzieningen aanwezig zijn voor de levering van schoon zeewater.~~

B. BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVERINGSCENTRA

Onverminderd de onder A vastgestelde voorschriften moeten zuiveringscentra aan de volgende voorschriften voldoen:

- de inwendige oppervlakken van de zuiveringsbassins en van eventueel aanwezige watercontainers moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt door schrobben of door gebruik van water onder druk;
- de zuiveringsbassins moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd;
- de zuiveringsbassins moeten voorzien zijn van een voldoende aanvoer van schoon zeewater en een voldoende afvoer van het water voor een normale zuivering van de te verwerken hoeveelheid product;
- als het zuiveringscentrum geen rechtstreekse aanvoer van zuiver water heeft, moet het over de nodige voorzieningen beschikken om zeewater te zuiveren.

HOOFDSTUK III: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

A. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVERINGSCENTRA

1. Voordat met de zuivering wordt begonnen, moeten de levende tweekleppige weekdieren van slik en andere ongerechtigheden worden ontdaan met schoon zeewater of drinkwater onder druk.
2. Het debiet van de aanvoer van zeewater in de zuiveringsbassins moet in verhouding staan tot het aantal ton levende tweekleppige weekdieren dat per uur wordt behandeld; de afstand tussen de watervang en de plaats waar het afvalwater wordt geloosd, moet groot genoeg zijn om verontreiniging te voorkomen.
3. De zuiveringsinstallatie moet zo werken dat de levende tweekleppige weekdieren snel weer voedsel kunnen opnemen via filtrering, residuaire verontreiniging kunnen elimineren, niet opnieuw kunnen worden verontreinigd en na zuivering in goede omstandigheden in leven kunnen blijven met het oog op onmiddellijke verpakking, opslag en vervoer voordat zij in de handel worden gebracht.
4. De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden; levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om te garanderen dat aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde microbiologische normen wordt voldaan.
5. Indien een zuiveringsbassin verschillende soorten weekdieren bevat, moet de duur van de behandeling worden afgestemd op de tijd die nodig is voor de soort die het langste zuiveringsproces behoeft.

6. De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat het zeewater erdoorheen kan stromen; de levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.
7. Na de zuivering moeten de schelpen van levende tweekleppige weekdieren grondig worden gewassen door ze met drinkwater of schoon zeewater te besproeien.
8. In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.
9. De zuiveringscentra aanvaarden uitsluitend partijen levende tweekleppige weekdieren die vergezeld gaan van een registratiedocument.
10. Zuiveringscentra die partijen levende tweekleppige weekdieren verzenden naar verzendingscentra, moeten het registratiedocument meegeven.
11. Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren, die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

B. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA

1. Het hanteren van de weekdieren, bv. het verpakken en de groottesortering, mag geen verontreiniging van het product veroorzaken, noch de houdbaarheid van de weekdieren aantasten.
2. Voor het wassen of reinigen van levende tweekleppige weekdieren mag alleen schoon zeewater of drinkwater onder druk worden gebruikt; het gebruikte water mag niet opnieuw in circulatie worden gebracht.
3. Verzendingscentra mogen uitsluitend partijen tweekleppige weekdieren aanvaarden die vergezeld gaan van het in hoofdstuk I, B, punt 4, bedoelde registratiedocument en die afkomstig zijn van een erkend productiegebied (klasse A), een erkend heruitzettingsgebied of een erkend zuiveringscentrum.
4. De weekdieren mogen niet worden opgeslagen op plaatsen die toegankelijk zijn voor huisdieren.
5. Verzendingscentra die zich op vaartuigen bevinden, zijn onderworpen aan de in de punten 1, 2 en 4 vastgestelde voorschriften. De weekdieren moeten afkomstig zijn van een erkend productiegebied (klasse A). De voorschriften van hoofdstuk II, A, zijn van overeenkomstige toepassing op dergelijke verzendingscentra, maar er kunnen bijzondere voorwaarden worden vastgesteld.

HOOFDSTUK IV: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

Levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie, moeten aan de onderstaande voorschriften voldoen.

1. Zij moeten de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten, tenzij het gaat om Pectinidae, een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.
2. Zij moeten voldoen aan de microbiologische normen of geproduceerd zijn overeenkomstig op te stellen microbiologische richtsnoeren.
3. Zij mogen niet in zodanige mate met natuurlijke of aan milieuverontreiniging toe te schrijven toxische of schadelijke bestanddelen zijn verontreinigd dat de berekende inname via voedsel de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor de mens overschrijdt.
4. De radionuclidegehalten mogen niet hoger liggen dan de door de Gemeenschap vastgestelde maximumgehalten voor levensmiddelen.
5. Maximumwaarden voor mariene biotoxines:
 - a) het totale gehalte aan PSP ("Paralytic Shellfish Poison") in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer dan 80 microgram per 100 g vlees bedragen bij toepassing van een door de Commissie erkende methode;
 - b) het totale gehalte aan ASP ("Amnesic Shellfish Poison") in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer dan 20 microgram "domoic acid" per gram bedragen volgens de HPLC-methode (hogedrukvlloeistofchromatografie);
 - c) de gewone biologische analysemethoden mogen geen positief resultaat te zien geven wat betreft de aanwezigheid van DSP ("Diarrhetic Shellfish Poison") in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel).

Nadat de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid advies heeft uitgebracht, dient in samenwerking met het ter zake bevoegde communautaire referentielaboratorium het volgende te worden vastgesteld:

- grenswaarden en analysemethoden voor andere mariene biotoxines, voorzover daaraan behoefte is,
- procedures voor de opsporing van virussen, alsmede virologische normen,

- bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de gezondheidsnormen wordt voldaan. Totdat ter zake een besluit wordt getroffen, moeten de methoden voor de controle op de naleving van de gezondheidsnormen wetenschappelijk zijn erkend;
- andere gezondheidsnormen of -controles worden ingesteld wanneer wetenschappelijk wordt aangetoond dat zulks nodig is om de volksgezondheid te beschermen.

HOOFDSTUK V: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING VAN LEVENDE TWEЕКLEPPIGE WEEKDIEREN

1. Oesters moeten met de holle kant naar beneden van een onmiddellijke verpakking worden voorzien.
2. Alle onmiddellijke verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, inclusief vacuümverpakking in zeewater, moeten in het verzendingscentrum worden gesloten en moeten gesloten blijven totdat zij aan de consument of de detailhandelaar worden geleverd. **De onmiddellijke verpakking mag evenwel worden geopend in een verzendingscentrum om door een nieuwe te worden vervangen of in een zuiveringscentrum om de weekdieren te zuiveren.** ~~In erkende verzendings- of zuiveringscentra evenwel mag de onmiddellijke verpakking worden geopend en door een nieuwe vervangen.~~

HOOFDSTUK VI: ERKENNING VAN INRICHTINGEN

Verzendings- en zuiveringscentra moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend.

HOOFDSTUK VII: HET AANBRENGEN VAN EEN KEURMERK EN DE ETIKETTERING

1. Het keurmerk moet waterbestendig zijn.
2. Onverminderd de voorschriften inzake het aanbrengen van keurmerken, moet het etiket de volgende gegevens bevatten:
 - de soort tweekleppige weekdieren (gangbare naam en wetenschappelijke naam),
 - de datum van verpakking met op zijn minst de dag en de maand.

In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame⁴² mag de houdbaarheidsdatum worden vervangen door de vermelding "deze dieren moeten bij aankoop levend zijn".

3. Het op de onmiddellijke verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.

⁴² PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29.

HOOFDSTUK VIII: OPSLAG EN VERVOER VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

1. In de opslagruimten moeten de levende tweckleppige weekdieren worden bewaard bij een temperatuur die de veiligheid en de houdbaarheid niet aantast.
2. **Niettegenstaande de bepalingen van hoofdstuk V, punt 2, van deze sectie, mogen** levende tweckleppige weekdieren ~~mogen~~ niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien en het verzendingscentrum hebben verlaten, behalve bij detailverkoop in het verzendingscentrum zelf **of onder vast te stellen bijzondere omstandigheden.**

SECTIE VIII: VISSERIJPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN VOOR VISSERIJVAARTUIGEN

Visserijproducten die in hun natuurlijk milieu zijn gevangen, moeten zijn gevangen en, in voorkomend geval, aan boord van de vaartuigen zijn bewerkt met het oog op het uitbloeden, het ontkoppen, het strippen en het verwijderen van de vinnen, en verder worden gekoeld, ingevroren, verwerkt en/of van een verpakking/onmiddellijke verpakking voorzien overeenkomstig de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften.

I. VOORSCHRIFTEN VOOR DE UITRUSTING VAN VISSERIJVAARTUIGEN

A. VOORSCHRIFTEN VOOR ALLE VAARTUIGEN

1. Visserijvaartuigen moeten zo zijn ontworpen en gebouwd dat de producten niet kunnen worden verontreinigd door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.
2. De oppervlakken waarmee de vis in aanraking komt, moeten vervaardigd zijn van adequaat, corrosiebestendig materiaal, dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.
3. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van de vis moeten vervaardigd zijn van corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt.

B. FABRIEKSVAARTUIGEN

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over:
 - a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo is ontworpen dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze zone moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en de producten moeten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging;

- b) een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats;
 - c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en die zo zijn ontworpen en ingedeeld dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;
 - d) opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zo zijn ontworpen dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd; als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moeten deze afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen;
 - e) een opslagruimte voor het verpakkingsmateriaal die afgescheiden is van de ruimten voor de bewerking en de verwerking van de producten;
 - f) speciale apparatuur om de afval en de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daartoe bestemde waterdichte tank te storten; als deze afval met het oog op zuivering aan boord worden opgeslagen en behandeld, moeten daarvoor aparte ruimten worden gebruikt;
 - g) een installatie die drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water⁴³, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater onder druk levert. De opening voor het oppompen van zeewater moet zich op een zodanige plaats bevinden dat de kwaliteit van het opgepompte water niet te lijden kan hebben onder de lozing in zee van afvalwater, afval of koelwater van de motoren;
 - h) voorzieningen om de handen te reinigen en te ontsmetten, met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend, tenzij toch dezelfde mate van hygiëne kan worden gegarandeerd, en hygiënische voorzieningen om de handen te drogen.
2. Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren moeten beschikken over:
- a) een vriesinstallatie die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C;

⁴³

PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32.

- b) een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimen te bewaren bij ten hoogste -18 °C. De opslagruimen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in dat deel van het ruim waar de temperatuur het hoogst is.

Hele in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, mag worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste -9 °C.

C. VRIESVAARTUIGEN EN VISSERSVAARTUIGEN DIE ZO ZIJN ONTWERPEN EN UITGERUST DAT DE VISSERIJPRODUCTEN GEDURENDE MEER DAN 24 UUR AAN BOORD KUNNEN WORDEN BEWAARD

1. De vissersvaartuigen moeten zijn uitgerust met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten, gekoeld of ingevroren, kunnen worden opgeslagen bij de in deze sectie voorgeschreven temperaturen. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde ruimten gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. Voor de vries- en koelinstallaties gelden de onder B, punt 3, voor fabrieksvaartuigen vastgestelde voorschriften.
2. De ruimen moeten zo zijn ontworpen dat het smeltwater niet in contact blijft met de visserijproducten.
3. De containers die worden gebruikt voor de opslag van de producten, moeten van die aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard; de containers moeten met name schoon zijn en het smeltwater moet kunnen wegvloeien.
4. Aan boord van vaartuigen die zijn uitgerust om visserijproducten te koelen in gekoeld zeewater, moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert; de koelinstallatie dient krachtig genoeg te zijn om de temperatuur van het mengsel van vis en zeewater uiterlijk 6 uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C te doen dalen.

II. HYGIËNE AAN BOORD VAN VISSERIJVAARTUIGEN

De volgende hygiënevoorschriften gelden voor visserijproducten aan boord van visserijvaartuigen.

1. Gedeelten van vissersvaartuigen of containers die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten, moeten, wanneer zij worden gebruikt, schoon zijn en mogen met name niet verontreinigd kunnen worden door brandstof of door lenswater.

2. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen. Als de producten worden gewassen, moet daarvoor gebruik worden gemaakt van zoet water dat voldoet aan de eisen van Richtlijn 98/83/EG, of, in voorkomend geval, van schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater.
3. Visserijproducten moeten zo worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Voor het verplaatsen van grote vissen of van vissen waaraan het personeel zich kan verwonden, mag gepunt gereedschap worden gebruikt, op voorwaarde dat het visvlees niet wordt beschadigd.
4. Visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo spoedig mogelijk aan land worden gebracht.
5. Wanneer de visserijproducten met ijs worden gekoeld, moet dat ijs vervaardigd zijn van drinkwater, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater. Totdat het ijs wordt gebruikt, moet het zo worden opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd.
6. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig met drinkwater, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater worden afgespoeld. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid, moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom worden onder ijs bewaard bij de temperatuur van smeltend ijs, of worden ingevroren.
7. Wanneer hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het product op een temperatuur van -9 °C worden gebracht. De pekel mag voor de vis geen bron zijn van verontreiniging.
8. Voor het koken van schaal-, schelp- en weekdieren aan boord gelden de voorschriften die zijn vastgesteld in hoofdstuk III, onder V.

HOOFDSTUK II: HYGIËNEVOORSCHRIFTEN BIJ EN NA AANVOER

1. De voorzieningen voor het lossen en aanvoeren moeten zijn vervaardigd uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd, en moeten goed worden onderhouden en schoon zijn.
2. Bij het lossen en de aanvoer moet besmetting van de visserijproducten worden vermeden. Met name moet worden toegezien op hetgeen volgt:
 - het lossen en het aanvoeren snel geschieden;

- de visserijproducten onverwijld in een beschermde omgeving worden ondergebracht bij de vereiste temperatuur;
 - geen apparatuur wordt gebruikt en geen behandelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.
3. Afslagen en groothandelsmarkten, alsmede delen daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgesteld:
- a) mogen, wanneer er visserijproducten worden uitgesteld of opgeslagen, niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten, mogen niet tot de markten worden toegelaten. Personen die toegang hebben tot de ruimten, mogen geen dieren binnenbrengen;
 - b) moeten, wanneer zeewater wordt gebruikt, beschikken over de nodige voorzieningen voor de aanvoer van schoon zeewater.
4. Na de aanvoer, of eventueel na de eerste verkoop, moeten de visserijproducten onmiddellijk naar de plaats van bestemming worden vervoerd, zo niet moeten zij, voordat zij met het oog op verkoop worden uitgesteld of nadat zij zijn verkocht en in afwachting dat zij naar de plaats van bestemming worden vervoerd, worden opgeslagen in koelruimten. In dat geval moeten de visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

HOOFDSTUK III: BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN

I. VOORSCHRIFTEN VOOR VERSE PRODUCTEN

1. Wanneer gekoelde onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij onder ijs worden opgeslagen in een koelruimte. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen; het ijs, met of zonder zout, moet zijn bereid met drinkwater of schoon zee-, rivier- of meerwater en moet onder hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers. Verse producten in onmiddellijke verpakking moeten worden gekoeld met ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.
2. Bij bepaalde bewerkingen, bijvoorbeeld het ontkoppen en het strippen, moet de nodige hygiëne in acht worden genomen; de producten moeten onmiddellijk daarna grondig worden gewassen met drinkwater of schoon zee-, rivier- of meerwater.
3. Bepaalde bewerkingen, bijvoorbeeld het fileren en in moten verdelen, dienen zo te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding van de filets en de moten wordt vermeden, en moeten plaatsvinden in een andere ruimte dan die welke wordt gebruikt voor het ontkoppen en het strippen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking en moeten tegen verontreiniging worden beschermd door middel van een aangepaste onmiddellijke verpakking. Filets en moten moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.

4. De voor de verzending of opslag van verse visserijproducten gebruikte containers moeten zo zijn vervaardigd dat het smeltwater gemakkelijk kan wegvloeien.

II. VOORSCHRIFTEN VOOR INGEVROREN PRODUCTEN

Inrichtingen die visserijproducten invriezen, moeten beschikken over installaties die voldoen aan de voorschriften inzake invriezen en opslag die zijn vastgesteld voor fabrieksvaartuigen aan boord waarvan visserijproducten worden ingevroren.

III. VOORSCHRIFTEN VOOR VISPULP

1. Het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten moet plaatsvinden zo snel mogelijk na het fileren, en de gebruikte grondstof mag geen ingewanden bevatten. Indien hele vis wordt gebruikt, moet die vooraf worden gestript en gewassen.
2. De vispulp moet zo spoedig mogelijk na vervaardiging worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan.

IV. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT VOOR DE VOLKSGEZONDHEID SCHADELIJKE ENDOPARASIETEN

1. De volgende visserijproducten moeten gedurende ten minste 24 uur worden ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste -20 °C in alle delen van het product; deze behandeling moet worden toegepast op het rauwe product of op het eindproduct;
 - a) vis bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt, bv. jonge haring (maatjes);
 - b) de volgende soorten, als zij een koud rookproces moeten ondergaan waarbij de inwendige temperatuur van de vis onder 60 °C blijft:
 - haring,
 - makreel,
 - sprot,
 - wilde Atlantische en Pacifische zalm;
 - c) gemarineerde en/of gezouten haring, als de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.
2. Als uit de beschikbare epizoötiologische gegevens blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft, kunnen de lidstaten toestaan dat van de genoemde behandeling wordt afgeweken. Lidstaten die van deze mogelijkheid gebruik maken, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis.

3. De hierboven bedoelde visserijproducten moeten, wanneer zij in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de fabrikant afgegeven document waarin is aangegeven welke behandeling is toegepast.
4. Voordat zij in de handel worden gebracht, moeten vis en visserijproducten aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing van zichtbare endoparasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde vis en delen van vis moeten worden verwijderd en mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

V. GEKOOKTE SCHAAL-, SCHELP- EN WEEKDIEREN

Bij het koken van schaal-, schelp- en weekdieren moeten de volgende voorschriften in acht worden genomen:

- a) na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Hiervoor moet drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG of schoon zee-, rivier- of meerwater worden gebruikt. Als geen andere conserveringsmiddelen worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat de temperatuur van smeltend ijs wordt bereikt;
- b) de schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, zodat verontreiniging van het product wordt voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen en moeten alle gebruikte werkoppervlakken zorgvuldig worden gereinigd. Indien machines worden gebruikt, moeten deze met korte tussenpozen worden gereinigd en worden ontsmet volgens een in het kader van de HACCP-procedures vastgesteld schema;
- c) na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren of afgekoeld tot een temperatuur waarbij geen ziektekiemen meer kunnen groeien, en moeten zij in daartoe geschikte ruimten worden opgeslagen waar de vereiste temperatuur kan worden gehandhaafd.

HOOFDSTUK IV: GEZONDHEIDSNORMEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN

1. Organoleptische eigenschappen van visserijproducten

Uit het organoleptisch onderzoek van de visserijproducten moet blijken dat zij van hygiënische kwaliteit zijn. Indien nodig worden na advies van **de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid** ~~het Wetenschappelijk Comité~~ versheidsnormen vastgesteld.

2. Histamine

Voor bepaalde visserijproducten moet bij negen monsters uit elke partij de histamineconcentratie binnen de onderstaande grenzen blijven:

- de gemiddelde concentratie mag niet hoger zijn dan 100 ppm;

- bij ten hoogste twee monsters mag de concentratie meer dan 100 ppm, maar niet meer dan 200 ppm, bedragen;
- bij geen enkel monster mag de concentratie meer dan 200 ppm bedragen.

Deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten van de volgende families: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae en Scombraesidae. Ansjovis die een enzymatische rijping in pekel heeft ondergaan, mag evenwel hogere histamineconcentraties bevatten, die echter nooit meer mogen bedragen dan het dubbele van bovengenoemde waarden. De onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijke erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, bv. HPLC (hogedrukvlloeistofchromatografie).

3. TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen)

Onverwerkte visserijproducten worden als ongeschikt voor menselijke consumptie beschouwd wanneer op grond van een organoleptische evaluatie twijfel is ontstaan over de versheid van de producten en wanneer uit chemische tests is gebleken dat de vast te stellen maximumwaarden voor TVB-N zijn overschreden.

4. Voor de volksgezondheid schadelijke toxines

De volgende producten mogen niet in de handel worden gebracht:

- giftige vis van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
- visserijproducten die biotoxines, bv. ciguatoxine of spierverlammende toxines, bevatten.

HOOFDSTUK V: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN VISSERIJPRODUCTEN

De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en het smeltwater moet voldoende kunnen wegvloeien.

Bevroren blokken, die zijn vervaardigd aan boord van visserijvaartuigen, moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.

HOOFDSTUK VI: OPSLAG VAN VISSERIJPRODUCTEN

1. Verse of ontdooide visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal-, schelp- en weekdieren moeten op de temperatuur van smeltend ijs worden gehouden.
2. Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product worden gehouden; hele in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, mag worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste -9 °C.

HOOFDSTUK VII: VERVOER VAN VISSERIJPRODUCTEN

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. Met name geldt het volgende:
 - a) verse of ontdooide visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal-, schelp- en weekdieren moeten op de temperatuur van smeltend ijs worden gehouden;
 - b) ingevroren visserijproducten, met uitzondering van in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product worden gehouden, met eventueel korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C.
2. Wanneer ingevroren visserijproducten van een koelhuis naar een erkende inrichting worden vervoerd om er bij aankomst te worden ontdooid met het oog op bewerking en/of verwerking, en wanneer de reisduur kort is, kan de bevoegde autoriteit toestaan dat van het bepaalde in punt 1, onder b), wordt afgeweken.
3. Indien de producten worden gekoeld met ijs, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater kan wegvloeien zodat het niet in contact blijft met de producten.
4. Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de hygiëne van de producten niet in het gedrang komt.

HOOFDSTUK VIII: ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

Fabrieksvaartuigen, vriesschepen en inrichtingen aan de wal moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend. Inrichtingen aan de wal die hun producten uitsluitend op de plaatselijke markt afzetten, mogen evenwel worden geregistreerd.

Groothandelsmarkten waar visserijproducten niet worden verwerkt maar uitsluitend te koop worden gesteld, en visafslagen moeten worden geregistreerd.

SECTIE IX: RAUWE MELK EN VERWERKTE MELKPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: RAUWE MELK - PRIMAIRE PRODUCTIE

I. GEZONDHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR DE MELKPRODUCTIE

1. Rauwe melk moet afkomstig zijn van:
 - a) koeien en buffelkoeien
 - i) die behoren tot een beslag dat overeenkomstig de punten I en II van bijlage A bij Richtlijn 64/432/EEG officieel tuberculosevrij en brucellosevrij of officieel brucellosevrij is;

- ii) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk op de mens kan worden overgebracht;
 - iii) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren en geen zichtbare ziekteverschijnselen vertonen **die zouden kunnen leiden tot een verontreiniging van de melk;**
 - iv) die niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking;
 - v) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk kan worden aangetast;
 - vi) die niet zijn behandeld met stoffen die schadelijk zijn of schadelijk kunnen worden voor de gezondheid van de mens en die in de melk terecht kunnen komen, tenzij de melk is verkregen na de officiële wachttijd die in de communautaire regelgeving of, bij gebreke daarvan, in de nationale regelgeving is voorgeschreven;
- b) schapen of geiten:
- i) die behoren tot een officieel brucellosevrije of een brucellosevrije (*Brucella melitensis*) schapenhouderij of geitenhouderij in de zin van artikel 2, punten 4 en 5, van Richtlijn 91/68/EEG,
 - ii) die voldoen aan de onder a), met uitzondering van die onder a) i), bedoelde eisen;
- c) vrouwelijke dieren van andere diersoorten:
- i) die, wanneer het gaat om soorten die vatbaar zijn voor brucellose of tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekten worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteiten erkend controleprogramma,
 - ii) die voldoen aan de onder a), met uitzondering van die onder a) i), bedoelde eisen.

2. Rauwe melk van:

- a) dieren die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- en een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekten vertonen, maar die behoren tot een beslag dat niet aan de voorschriften van punt 1, onder a) i) voldoet, mag alleen worden gebruikt na een hittebehandeling die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een fosfatasetest die onder toezicht van de bevoegde autoriteit wordt uitgevoerd;
- b) dieren die niet positief hebben gereageerd op een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekte vertonen, maar die behoren tot beslagen die niet aan de voorschriften van punt 1, onder b) i) voldoen, mag alleen worden gebruikt:

- i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden, of
 - ii) na een hittebehandeling ter plaatse die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een fosfatasetest die onder toezicht van de bevoegde autoriteit wordt uitgevoerd;
 - c) dieren die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- en een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekten vertonen, maar die behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 1, onder c) i), bedoelde controles, moet onder toezicht van de bevoegde autoriteit worden behandeld om de veiligheid ervan te garanderen;
 - d) dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve test op tuberculose of op brucellose als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
3. Als op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest.
 4. Dieren die besmet zijn of waarvan vermoed wordt dat zij besmet zijn met een van de in punt 1 vermelde ziekten, moeten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd om te voorkomen dat ook de melk van andere dieren onbruikbaar wordt.

II. HYGIËNE OP MELKPRODUCTIEBEDRIJVEN

A. Hygiëne op melkproductiebedrijven

1. Mobiele melkinstallaties en de lokalen waar de melk wordt opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het gevaar voor verontreiniging van de melk zoveel mogelijk wordt beperkt.
2. De lokalen waar de melk wordt opgeslagen, moeten voorzien zijn van adequate koelapparatuur, beschermd zijn tegen ongedierte en goed zijn afgescheiden van de lokalen waar de dieren worden gehuisvest.

B. Hygiëne bij het melken, het ophalen van rauwe melk en het vervoer van rauwe melk

1. Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en met name moet erop worden toegezien dat:
 - voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en eventueel ook de aangrenzende delen schoon zijn;
 - de melk wordt bekeken; abnormale melk mag niet worden geleverd;
 - melk van dieren waarbij klinische symptomen van een uierziekte worden gevonden, niet wordt geleverd;

- dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk kunnen terechtkomen, kunnen worden geïdentificeerd en dat de melk niet wordt geleverd;
 - de in speendippers of sprays gebruikte stoffen geen residuen achterlaten in de melk.
2. Na het melken moet de melk onmiddellijk worden opgeslagen in een schone ruimte die zo is ontworpen dat de melk niet kan worden aangetast. Indien de melk niet binnen twee uur na het melken wordt verwerkt of opgehaald, moet zij tot ten hoogste +8 °C worden gekoeld wanneer de melk dagelijks wordt opgehaald, zo niet tot ten hoogste +6 °C.
 3. Tijdens het vervoer naar een zuivelinrichting moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de zuivelinrichting mag de temperatuur van de melk niet meer bedragen dan +10 °C, tenzij de melk binnen twee uur na het melken is opgehaald.
 4. Om technologische redenen die verband houden met de bereiding van sommige melkproducten, kunnen de lidstaten afwijkingen van de in de punten 2 en 3 vastgestelde temperaturen toestaan op voorwaarde dat het eindproduct voldoet aan de in deze verordening vastgestelde normen.

C. Hygiëne van de ruimten, het materieel en de uitrusting

1. Het materieel en de instrumenten of de oppervlakken daarvan die bestemd zijn om in contact te komen met melk (gereedschap, recipiënten, tanks, enz. voor gebruik bij het melken, het ophalen of het vervoeren van melk) moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en moeten goed worden onderhouden. Derhalve moet gebruik zijn gemaakt van glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.
2. Na gebruik moeten het bij het melken gebruikte gereedschap, de installaties voor machinaal melken en de recipiënten die met de melk in contact zijn geweest, worden gereinigd en ontsmet. Na elke reis, of na elke serie reizen wanneer de periode tussen het lossen en het opnieuw laden zeer kort is, maar in elk geval ten minste éénmaal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt om de rauwe melk naar een zuivelinrichting te vervoeren, worden gereinigd en ontsmet voordat ze opnieuw worden gebruikt.

D. Hygiëne van het personeel

1. Personen die betrokken zijn bij het melken en/of het hanteren van rauwe melk, moeten aangepaste schone kleding dragen.

2. Personen die betrokken zijn bij het melken, moeten hun handen wassen onmiddellijk voordat zij met het melken beginnen en zij moeten deze zo schoon mogelijk houden zolang het melken duurt. Daartoe moeten dicht bij de melkplaats **of grenzend aan de melkplaats** adequate voorzieningen aanwezig zijn om al wie betrokken is bij het melken en bij het hanteren van rauwe melk, de gelegenheid te geven handen en armen te wassen.

III. NORMEN VOOR RAUWE KOEMELK

Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, zijn de onderstaande normen van toepassing en moet de naleving ervan worden gecontroleerd aan de hand van een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters.

Kiemgetal en aantal somatische cellen

Rauwe koemelk moet aan de volgende normen voldoen:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	= 100 000(*)
Aantal somatische cellen (per ml)	= 400 000(**)

(*) Glijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste één monsterneming per maand.

(**) Glijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand. Wanneer de productie sterk varieert naar gelang van het seizoen, kan een lidstaat worden gemachtigd om een andere methode aan te houden voor de berekening van de resultaten voor een minder goede lactatieperiode.

Het is toegestaan andere wetenschappelijke gevalideerde methoden te gebruiken.

De lidstaten kunnen individuele of algemene afwijkingen toestaan voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste 60 dagen.

Wanneer de voor rauwe melk vastgestelde normen worden overschreden, moeten corrigerende maatregelen worden getroffen. Wanneer die normen bij herhaling of in grote mate worden overschreden, moet de bevoegde autoriteit daarvan in kennis worden gesteld en dient zij erop toe te zien dat de nodige maatregelen worden getroffen.

IV. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR RAUWE MELK

De lidstaten zien erop toe dat rauwe koemelk die bestemd is voor rechtstreekse consumptie of waarmee producten worden vervaardigd zonder dat de melk daarbij een behandeling ondergaat die pathogene micro-organismen kan vernietigen, wordt getest teneinde de microbiologische veiligheid van de producten te garanderen.

HOOFDSTUK II: MELKPRODUCTEN

I. VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN

1. Indien nodig kunnen door de bevoegde autoriteit bijzondere voorwaarden worden toegestaan, met name om rekening te houden met traditionele productiemethoden.
2. **Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verwerkte melkproducten produceren, moeten ervoor zorgen dat vóór de verwerking:**
 - a) **rauwe koemelk die voor de productie van verwerkte melkproducten wordt gebruikt, bij 30 °C een kiemgetal van minder dan 300 000 per ml heeft;**
 - b) **verwerkte koemelk die voor de productie van verwerkte melkproducten wordt gebruikt, bij 30 °C een kiemgetal van minder dan 100 000 per ml heeft.**

II. VOORSCHRIFTEN VOOR HITTEBEHANDELDE CONSUMPTIEMELK

1. Bij ontvangst in de zuivelinrichting moet de melk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste +6 °C en/of op die temperatuur worden gehouden tot aan het begin van de hittebehandeling, tenzij die behandeling plaatsvindt binnen vier uur na de ontvangst.
2. Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, zijn de onderstaande normen van toepassing:
 - a) gepasteuriseerde melk moet:
 - zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (ten minste 71,7 °C gedurende 15 seconden) of door een pasteurisatieproces waarbij een andere tijd/temperatuurcombinatie wordt toegepast om een gelijkwaardig effect te krijgen;
 - negatief reageren op de fosfatasetest;
 - onmiddellijk na de pasteurisatie zo snel mogelijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C;
 - zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde melk als bedoeld onder III, punt 2) a), die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

b) UHT-melk (ultrahogetemperatuurmelk) moet:

- zijn verkregen door verhitting volgens een procédé waarbij de rauwe melk door middel van een ononderbroken doorstroming gedurende korte tijd aan een hoge temperatuur (ten minste 135 °C gedurende ten minste één seconde of een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardig effect oplevert) wordt blootgesteld – met het doel alle overblijvende bederf veroorzakende micro-organismen en de sporen daarvan te vernietigen –, en van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien met gebruik van aseptische verpakking in ondoorzichtige recipiënten of recipiënten die ten gevolge van de verpakking ondoorzichtig worden, teneinde de chemische, fysische en organoleptische veranderingen van de melk tot een minimum te beperken;
- een zodanige houdbaarheid hebben dat geen enkel teken van bederf kan worden geconstateerd na een bewaartijd van 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 30 °C; zo nodig kan ook worden voorzien in een bewaartijd van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 55 °C;
- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde of gepasteuriseerde melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

Als het "ultrahogetemperatuurprocédé" zo wordt toegepast dat melk en stoom rechtstreeks met elkaar in aanraking komen, moet de stoom verkregen zijn uit drinkwater en mag deze geen vreemde stoffen aan de melk afgeven noch anderszins de melk nadelig beïnvloeden.

c) Gesteriliseerde melk moet:

- verhit en gesteriliseerd zijn in hermetisch gesloten onmiddellijke verpakkingen of recipiënten waarvan de sluiting intact moet blijven;
- een zodanige houdbaarheid hebben dat geen enkel teken van bederf kan worden geconstateerd na een bewaartijd van 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 30 °C; zo nodig kan ook worden voorzien in een bewaartijd van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 55 °C;
- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde of gepasteuriseerde melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

III. VOORSCHRIFTEN VOOR ANDERE MELKPRODUCTEN

1. Bij ontvangst in de zuivelinrichting moet de melk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste +6 °C en/of op die temperatuur worden gehouden tot aan het begin van de verwerking. Als melkproducten met rauwe melk worden bereid, moet de exploitant of de beheerder van de zuivelinrichting de nodige maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de rauwe melk in afwachting van de verwerking wordt bewaard bij een temperatuur van minder dan +6 °C, of dat de melk onmiddellijk na het melken wordt verwerkt. De bevoegde autoriteit kan evenwel, om technologische redenen met betrekking tot de vervaardiging van sommige melkproducten, toestaan dat de bovenstaande temperatuur wordt overschreden.
2. Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, moet melk bij de behandeling waarvan met name een hittebehandeling wordt toegepast, en die bestemd is voor de vervaardiging van melkproducten, aan de volgende eisen voldoen:
 - a) gethermiseerde melk moet:
 - zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml;
 - zijn verkregen uit rauwe melk die gedurende ten minste 15 seconden is verhit tot een temperatuur tussen 57 °C en 68 °C, zodat de melk na deze behandeling positief reageert op de fosfatasetest;
 - indien zij wordt gebruikt voor de productie van gepasteuriseerde melk, UHT-melk of gesteriliseerde melk waarmee melkproducten worden vervaardigd, vóór de behandeling aan de volgende norm voldoen: een kiemgetal bij 30 °C van minder dan 100 000 per ml;
 - b) gepasteuriseerde melk moet:
 - zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (ten minste 71,7 °C gedurende 15 seconden) of door een pasteurisatieproces waarbij een andere tijd/temperatuurcombinatie wordt toegepast om een gelijkwaardig effect te krijgen;
 - negatief reageren op de fosfatasetest;

- c) UHT-melk moet zijn verkregen door verhitting volgens een procédé waarbij de rauwe melk door middel van een ononderbroken doorstroming gedurende korte tijd aan een hoge temperatuur (ten minste 135 °C gedurende ten minste 1 seconde of een andere tijd/temperatuurcombinatie met gelijkwaardig effect) wordt blootgesteld – met het doel alle overblijvende bederf veroorzakende micro-organismen en de sporen daarvan te vernietigen –, en van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien met gebruik van aseptische verpakking in ondoorzichtige recipiënten of recipiënten die ten gevolge van de verpakking ondoorzichtig worden, teneinde de chemische, fysische en organoleptische veranderingen van de melk tot een minimum te beperken.

HOOFDSTUK III: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING

Het sluiten moet, onmiddellijk na het vullen, plaatsvinden in de inrichting waar de laatste hittebehandeling van consumptiemelk en/of vloeibare melkproducten heeft plaatsgevonden, door middel van een sluiting die de melk beschermt tegen elke aantasting van haar kenmerken door schadelijke invloeden van buitenaf. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG moeten voor controledoeleinden op het etiket duidelijk voorkomen:

1. de vermelding "rauwe melk" voor rauwe melk bestemd voor rechtstreekse consumptie;
2. wanneer het gaat om hittebehandelde melk en hittebehandelde vloeibare melkproducten:
 - de aard van de hittebehandeling die de melk heeft ondergaan, bv. thermisatie, pasteurisatie, UHT-behandeling of sterilisatie;
 - een vermelding, al dan niet in codevorm, aan de hand waarvan de datum van de laatste hittebehandeling kan worden afgelezen;
 - voor gepasteuriseerde melk, de temperatuur waarbij het product moet worden opgeslagen;
3. wanneer het gaat om:
 - melkproducten die zijn bereid met melk die geen hittebehandeling heeft ondergaan, dan wel met gethermiseerde melk, en die ook in het kader van het bereidingsproces geen enkele hittebehandeling hebben ondergaan, de vermelding "bereid met rauwe melk" of "bereid met gethermiseerde melk";

- melkproducten die een hittebehandeling hebben ondergaan aan het einde van het bereidingsproces, de aard van die behandeling,
- gepasteuriseerde vloeibare melkproducten, de temperatuur waarbij het product moet worden opgeslagen.

HOOFDSTUK V: HET AANBRENGEN VAN KEURMERKEN

In afwijking van de in de inleiding bij deze bijlage vastgestelde voorschriften inzake het aanbrengen van keurmerken, mag het erkenningsnummer in het keurmerk worden vervangen door een verwijzing naar de plaats waar het erkenningsnummer van de inrichting is vermeld.

HOOFDSTUK VI: ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

~~Zuivelinrichtingen moeten worden erkend door de bevoegde autoriteit overeenkomstig de inleiding bij deze bijlage.~~

~~Zuivelinrichtingen die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen worden geregistreerd.~~

SECTIE X: EIEREN EN EIPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: EIEREN

1. Op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument moeten de eieren schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en moeten zij op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. Zij moeten worden opgeslagen en vervoerd bij een temperatuur die de meeste garanties biedt met betrekking tot het behoud van de hygiënische eigenschappen.
2. De eieren moeten aan de consument worden geleverd binnen 21 dagen na het leggen.
3. ~~Ten aanzien van salmonella gelden de volgende voorschriften voor eieren die voor Zweden en Finland bestemd zijn:~~
 - ~~a) partijen eieren moeten komen uit beslagen waarbij, met het oog op microbiologische tests, monsters zijn genomen overeenkomstig de daartoe volgens de in artikel 9 bedoelde procedure vastgestelde bepalingen;~~
 - ~~b) de onder a) bedoelde tests zijn niet vereist voor partijen eieren die bestemd zijn voor de vervaardiging van eiproducten in een inrichting voor de vervaardiging van eiproducten;~~
 - ~~c) de onder a) bedoelde garanties worden niet geëist voor eieren die afkomstig zijn van een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Commissie volgens de in artikel 9 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma. De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens dezelfde procedure.~~

HOOFDSTUK II: EIPRODUCTEN

I. VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN

Inrichtingen voor de vervaardiging van eiproducten moeten ten minste beschikken over:

1. geschikte lokalen met passende voorzieningen voor:
 - a) het wassen en ontsmetten van vuile eieren, indien nodig;
 - b) het breken van de eieren, het opvangen van de inhoud en het verwijderen van de gebroken schalen en vliezen;
2. een apart lokaal voor andere dan de in punt 1 bedoelde bewerkingen.

Eiproducten mogen in het in punt 1, onder b), bedoelde lokaal worden gepasteuriseerd als de inrichting over een gesloten pasteurisatiesysteem beschikt. De nodige maatregelen moeten worden getroffen om te voorkomen dat de eiproducten na pasteurisatie worden verontreinigd.

II. GRONDSTOFFEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN EIPRODUCTEN

Voor de vervaardiging van eiproducten mogen alleen niet-bebroede eieren worden gebruikt die geschikt zijn voor menselijke consumptie; de schaal van deze eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen barsten vertonen. Gebarsten eieren mogen toch voor de vervaardiging van eiproducten worden gebruikt op voorwaarde dat de eieren door het pakstation of het productiebedrijf rechtstreeks aan een erkende inrichting worden geleverd, waar zij zo snel mogelijk worden gebroken.

Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de onderstaande voorschriften:

1. de onder III, punten 1 tot en met 4, vastgestelde voorschriften moeten in acht worden genomen;
2. onmiddellijk na de productie moeten de producten worden diepgevroren of worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; in dat laatste geval moeten zij op de plaats van bestemming worden behandeld binnen 48 uur nadat de eieren zijn gebroken, tenzij het gaat om ingrediënten die moeten worden ontsuikerd;
3. de aard van de goederen moet worden omschreven als volgt: "niet-gepasteuriseerde eiproducten – te behandelen op de plaats van bestemming – datum en uur van het breken".

III. BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN EIPRODUCTEN

Alle bewerkingen moeten zo worden uitgevoerd dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, de bewerking en de opslag van de eiprodukten wordt voorkomen; met name moet aan de onderstaande eisen worden voldaan.

1. Vuile eieren moeten vóór het breken worden gewassen.
2. De eieren moeten worden gebroken in het daartoe bestemde lokaal; gebarsten eieren moeten onmiddellijk worden verwerkt.
3. Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders moeten afzonderlijk worden be- en verwerkt. Alle apparatuur moet worden gereinigd en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen.
4. Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, en het is evenmin toegestaan de lege schalen te centrifugeren om er het resterende eiwit uit te halen met het oog op menselijke consumptie.
5. Na het breken moet elk eiproduktdeeltje zo spoedig mogelijk een hittebehandeling ondergaan om elk microbiologisch gevaar uit te sluiten of tot een aanvaardbaar minimum te beperken. Een partij die onvoldoende is behandeld, mag onmiddellijk een nieuwe behandeling ondergaan in dezelfde inrichting, op voorwaarde dat de producten daarna geschikt zijn voor menselijke consumptie; als wordt geconstateerd dat een partij ongeschikt is voor menselijke consumptie, moet ze worden gedenatureerd.

Een behandeling is niet vereist voor eiwit dat bestemd is voor de vervaardiging van gedroogde of gekristalliseerde albumine die later wordt gepasteuriseerd.

6. Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt behandeld, moet hij worden opgeslagen, hetzij bevroren, hetzij bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C; de periode van opslag bij 4 °C mag ten hoogste 48 uur duren, behalve voor gestabiliseerde producten (bv. met zout of suiker) en voor eiprodukten die moeten worden ontsuikerd.
7. Vloeibare producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; als deze producten moeten worden bevroren, moet het invriezen onmiddellijk na de behandeling plaatsvinden.

IV. ANALYTISCHE EISEN

1. Het gehalte aan 3-hydroxyboterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiproduct, berekend op de droge stof.
2. Het melkzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 1 000 mg per kg eiproduct, berekend op de droge stof (dit geldt alleen voor onbehandelde producten).

Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces.

3. De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiproduct mag niet groter zijn dan 100 mg per kg eiproduct.

V. ETIKETTERING VAN EIPRODUCTEN

Elke partij eiproducten die een inrichting verlaat, moet, onverminderd de algemene voorschriften inzake keurmerken, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur het eiproduct moet worden bewaard en hoelang het product onder die omstandigheden kan worden bewaard.

VI. ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

De bedrijfsruimten van verzamelaars en van pakstations moeten worden geregistreerd. Inrichtingen voor de vervaardiging van eiproducten moeten worden erkend en een erkenningsnummer krijgen overeenkomstig het voorwoord bij deze bijlage.

SECTIE XI: KIKKERBILLETJES

1. De kikkers moeten met gebruikmaking van humane slachtmethoden in een daartoe erkende inrichting worden geslacht. Kikkers die reeds vóór het slachten gestorven zijn, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
2. Er moet een afzonderlijk lokaal zijn voor de opslag en het wassen van de levende kikkers en voor het slachten en het uitbloeden daarvan. Dit lokaal moet materieel gescheiden zijn van het bereidingslokaal.
3. Onmiddellijk na de bereiding moeten de kikkerbilletjes overvloedig met stromend drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG worden gewassen en dadelijk worden gekoeld tot de temperatuur van smeltend ijs, worden bevroren tot een temperatuur van ten hoogste -18 °C of worden verwerkt.
4. Kikkerbilletjes mogen in de eetbare delen geen contaminanten zoals zware metalen of organische halogeenvverbindingen bevatten in zodanig hoge gehalten dat de berekende inname via voedsel hoger ligt dan de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname.

SECTIE XII: SLAKKEN

1. De slakken moeten met gebruikmaking van humane slachtmethoden in een daartoe erkende inrichting worden geslacht. Slakken die reeds vóór het slachten gestorven zijn, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
2. De hepatopancreas moet worden verwijderd en mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
3. De slakken mogen in de eetbare delen geen contaminanten zoals zware metalen of organische halogeenvverbindingen bevatten in zodanig hoge gehalten dat de berekende inname via voedsel hoger ligt dan de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname.

SECTIE XIII: GESMOLTEN DIERLIJKE VETTEN EN KANEN

A. Normen voor inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken

1. Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport daarvan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over een koelhuis waar de grondstoffen bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C kunnen worden opgeslagen, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen 12 uur nadat zij zijn verkregen.
2. Verwerkingsinrichtingen moeten zijn erkend en moeten ten minste beschikken over:
 - a) een koelhuis, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen 12 uur nadat zij zijn verkregen;
 - b) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen als stortgoed verzendt;
 - c) indien nodig, adequate apparatuur voor de bereiding van producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, vermengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen.

B. Hygiëne voor gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijproducten van de vetsmelterij

1. De grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die bij de keuring vóór en na het slachten geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.
2. De grondstoffen moeten bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten.

3.
 - a) Voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten mogen alleen vetweefsels of beenderen worden gebruikt die afkomstig zijn van slachthuizen, uitsnijderijen of vleesverwerkingsinrichtingen. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7 °C worden vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen;
 - b) in afwijking van het bepaalde onder a)
 - mogen de grondstoffen ongekoeld worden opgeslagen en vervoerd op voorwaarde dat zij uiterlijk twaalf uur nadat zij zijn verkregen, worden gesmolten;
 - mogen grondstoffen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in aan verkooppunten grenzende lokalen waar vlees uitsluitend met het oog op de rechtstreekse voorziening van de eindconsument wordt uitgesneden en opgeslagen, voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten worden gebruikt, op voorwaarde dat zij aan de nodige hygiënische normen voldoen en deugdelijk verpakt zijn. Indien de grondstoffen niet dagelijks worden opgehaald, moeten zij onmiddellijk na het ophalen worden gekoeld.
4. De grondstoffen moeten worden gesmolten door middel van hitte, druk of een andere adequate methode, waarna het vet moet worden afgescheiden door decanteren, centrifugeren, filtreren of een andere adequate methode. Het gebruik van oplosmiddelen is verboden.
5. Gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1, 2, 3 en 4 zijn bereid, mogen in dezelfde inrichting of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteiten ervan te verbeteren, op voorwaarde dat het te raffineren vet aan de in punt 6 vastgestelde normen voldoet.

6. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, aan de volgende normen voldoen:

	Herkauwers			Varkens			Andere dierlijke vetten	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare varkensvetten		Reuzel en andere varkensvetten voor raffinage	Eetbare vetten	Voor raffinage
	Premier jus ⁽¹⁾	Andere		Reuzel ⁽²⁾	Andere			
FFA (m/m% oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxide-getal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Totaal aan onoplosbare onzuiverheden	maximaal 0,15%			maximaal 0,5%				
Geur, smaak, kleur	Normaal							
⁽¹⁾ Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.								
⁽²⁾ Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsel van varkens.								

7. Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen:
- wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van 70 °C of minder: bij een temperatuur van minder dan 7 °C gedurende ten hoogste 24 uur, of bij ten hoogste -18 °C;
 - wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10% (m/m) vocht bevatten:
 - bij een temperatuur van minder dan 7 °C gedurende ten hoogste 48 uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt,
 - bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C;
 - wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10% (m/m) vocht bevatten: geen specifieke eisen.

SECTIE XIV: BEHANDELDE MAGEN, BLAZEN EN DARMEN

- I. In inrichtingen waar magen, blazen en darmen worden behandeld, moet erop worden toegezien dat producten die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, tot het ogenblik van verzending worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde lokalen. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.
- II. Darmen, blazen en magen van dieren mogen alleen in de handel worden gebracht indien:
- a) de darmen, blazen en magen afkomstig zijn van dieren die onder toezicht van de bevoegde autoriteit in een slachthuis zijn geslacht en die een antemortem- en een postmortemkeuring hebben ondergaan;
 - b) de darmen, blazen en magen komen uit inrichtingen die door de bevoegde autoriteit zijn erkend;
 - c) de darmen, blazen en magen zijn gereinigd en geschraapt, en vervolgens gezouten, verhit of gedroogd;
 - d) na de onder c) bedoelde behandeling, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om te voorkomen dat de darmen, magen of blazen opnieuw worden verontreinigd.

Invoer uit derde landen van darmen, blazen en magen van dieren is alleen toegestaan indien een certificaat wordt overgelegd dat is afgegeven en ondertekend door een officiële dierenarts en waarin wordt verklaard dat aan de bovenstaande voorschriften wordt voldaan.

SECTIE XV: GELATINE

HOOFDSTUK I: VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

1. Voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine mogen de volgende grondstoffen worden gebruikt:
- beenderen,
 - huiden van als huisdier gehouden herkauwers,
 - varkenshuiden,
 - huid van pluimvee,
 - ligamenten en pezen,
 - huid van vrij wild,
 - huid en graten van vis.

2. Het gebruik van beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden die overeenkomstig de communautaire wetgeving als gebieden met een hoog BSE-risico zijn aangemerkt, is verboden.
3. Het gebruik van huiden die een looiprocédé hebben ondergaan, is verboden.
4. De in de eerste vijf streepjes van punt 1 genoemde grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden, en de huiden van vrij wild moeten afkomstig zijn van vrij wild dat geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.
5. De grondstoffen moeten komen van levensmiddelenbedrijven die op grond van deze verordening zijn erkend of geregistreerd.

Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen wensen te leveren voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, moeten door de bevoegde autoriteiten daartoe speciaal zijn gemachtigd of geregistreerd en moeten aan de volgende eisen voldoen:

- a) zij moeten beschikken over opslaglokalen met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien;
 - b) de opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen;
 - c) wanneer grondstoffen die niet aan de in deze sectie vastgestelde eisen voldoen, in deze inrichtingen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de in deze sectie vastgestelde eisen voldoen.
6. Voor de invoer in de Gemeenschap van grondstoffen die bestemd zijn voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, gelden de volgende voorschriften:
 - de lidstaten staan de invoer van deze grondstoffen uitsluitend toe uit een derde land dat is opgenomen in de daartoe opgestelde lijst;
 - elke partij gaat vergezeld van een certificaat volgens het vast te stellen model.

HOOFDSTUK II: VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN

1. Tijdens het vervoer, bij de levering in het verzamelcentrum en in de leerlooierij, en bij de levering in de inrichting voor de vervaardiging van gelatine moeten de grondstoffen vergezeld gaan van een document waarin de oorsprong van de grondstof is vermeld.

2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij worden verwerkt binnen 24 uur na verzending.

Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.

HOOFDSTUK III: EISEN WAARAAN BIJ DE VERVAARDIGING VAN GELATINE MOET WORDEN VOLDAAN

1. Bij de vervaardiging van gelatine moet een procédé worden toegepast dat de volgende garanties biedt:
 - alle beendermateriaal van herkauwers dat afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden en geslacht in landen of gebieden die op grond van communautaire wetgeving als land of gebied met een laag BSE-risico zijn aangemerkt, wordt onderworpen aan een procédé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4% en $\text{pH} < 1,5$) wordt behandeld, en vervolgens gedurende ten minste 20 dagen een behandeling ondergaat met een basische verzadigde kalkoplossing ($\text{pH} > 12,5$), in de loop waarvan het materiaal wordt gesteriliseerd bij 138-140 °C gedurende 4 seconden, of aan een gelijkwaardig procédé dat door de Commissie, na raadpleging van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid, is erkend;
 - andere grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en worden vervolgens een of meer keren gespoeld. Daarna wordt de pH aangepast. De gelatine wordt geëxtraheerd door de grondstoffen een of verschillende keren na elkaar te verhitten; het extract wordt dan gezuiverd door middel van filtrering en sterilisatie.
2. Het gebruik van andere conserveermiddelen dan zwaveldioxide en waterstofperoxide is verboden.
3. Op voorwaarde dat de voorschriften voor niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine exact dezelfde zijn als die voor voor menselijke consumptie bestemde gelatine, mogen beide producten in dezelfde inrichting worden vervaardigd en opgeslagen.

HOOFDSTUK IV: EISEN INZAKE DE EINDPRODUCTEN

Grenswaarden voor residuen

Element	Grenswaarde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
vocht (105 °C)	15%
as (550 °C)	2%
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Europese Farmacopee 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

BIJLAGE III

INVOER VAN PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG UIT DERDE LANDEN

I. BEPALINGEN INZAKE DE OPSTELLING VAN DE LIJSTEN VAN DERDE LANDEN WAARUIT DE INVOER VAN PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG IS TOEGESTAAN

Om de naleving van de in artikel 11 van Verordening (EG) nr. 178/2002 bedoelde algemene bepalingen te garanderen zijn de onderstaande voorschriften van toepassing:

- a) Er worden lijsten opgesteld van derde landen of delen van derde landen waaruit de invoer van producten van dierlijke oorsprong is toegestaan, waar nodig na een communautair inspectiebezoek.

Bij de opstelling van de lijsten wordt met name rekening gehouden met:

- i) de wetgeving van het derde land;
- ii) de organisatie van de bevoegde autoriteit van het derde land en van de inspectiediensten daarvan, de bevoegdheden van deze diensten en de controle die daarop wordt uitgeoefend, en de mate waarin deze diensten werkelijk toezicht kunnen houden op de toepassing van de wetgeving;
- iii) de hygiënevoorschriften met betrekking tot productie, vervaardiging, hantering, opslag en verzending die van toepassing zijn op voor de Gemeenschap bestemde producten van dierlijke oorsprong;
- iv) de garanties die het derde land kan geven met betrekking tot de naleving of de gelijkwaardigheid van de relevante gezondheidsvoorschriften;
- v) de ervaring die bij het in de handel brengen van het product uit het derde land is opgedaan en de resultaten van de verrichte invoercontroles;
- vi) de resultaten van de communautaire inspecties en/of audits in het derde land, en met name de resultaten van de evaluatie van de bevoegde autoriteiten;
- vii) de gezondheidstoestand van het vee, van andere huisdieren en van de wilde dieren in het derde land, en de algemene gezondheidstoestand in het land, die eventueel een bedreiging zouden kunnen vormen voor de volksgezondheid in de Gemeenschap;
- viii) de regelmaat en de snelheid waarmee het derde land informatie verstrekt over de aanwezigheid van biologische risicofactoren, waaronder de aanwezigheid van mariene biotoxines in visserij- of aquacultuurgebieden;
- ix) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een programma voor de bestrijding van zoönosen;

- x) de wetgeving van het derde land inzake het gebruik van stoffen en diergeneesmiddelen, inclusief de voorschriften inzake het verbod op of de machtiging tot het gebruik van die stoffen en diergeneesmiddelen, de distributie en het in de handel brengen ervan, en de voorschriften inzake beheer en inspectie;
 - xi) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een programma voor de controle op residuen;
 - xii) de wetgeving van het derde land inzake de bereiding en het gebruik van diervoeders, met inbegrip van de procedures voor het gebruik van toevoegingsmiddelen en voor de bereiding en het gebruik van gemedicineerde diervoeders, en inzake de hygiënische kwaliteit van de voor de bereiding van het voeder gebruikte grondstoffen en van het eindproduct;
- b) Per product of productengroep, voor elk derde land of voor groepen van derde landen worden bijzondere invoervoorschriften vastgesteld naar gelang van de gezondheidssituatie van het betrokken derde land of de betrokken derde landen.

Deze bijzondere invoervoorschriften betreffen:

- i) de identificatie van de bevoegde autoriteit die verantwoordelijk is voor de officiële controles van de betrokken producten en voor de ondertekening van de gezondheidscertificaten,
 - ii) de gezondheidscertificaten waarvan voor de Gemeenschap bestemde zendingen vergezeld moeten gaan; deze certificaten moeten:
 - worden opgesteld in ten minste een van de talen van het land van verzending en van bestemming en een van de talen van de lidstaat waar de controles in de grensinspectiepost worden uitgevoerd,
 - de producten vergezellen als origineel exemplaar,
 - uit een enkel blad bestaan,
 - voor één geadresseerde zijn bestemd;

het certificaat moet zijn afgegeven op de dag waarop de producten worden geladen met het oog op verzending naar het land van bestemming;
 - iii) het aanbrengen van een keurmerk ter identificatie van de producten van dierlijke oorsprong, waarin met name het derde land van verzending (de volledige naam van het land of de ISO-afkorting) en het erkenningsnummer, de naam en het adres van de inrichting van herkomst zijn vermeld;
- c) Waar zulks nodig wordt geacht, kunnen algemene voorwaarden worden vastgesteld voor de invoer van een bepaald product.

II. VOORSCHRIFTEN VOOR DE OPSTELLING EN DE BIJWERKING VAN DE LIJSTEN VAN INRICHTINGEN, INCLUSIEF FABRIEKSSVAARTUIGEN EN VRIESVAARTUIGEN

Inrichtingen, fabriekssvaartuigen of vriesvaartuigen en, wanneer het gaat om levende tweekleppige weekdieren, productiegebieden mogen slechts producten van dierlijke oorsprong naar de Gemeenschap verzenden wanneer zij voorkomen op de lijsten die met inachtneming van de onderstaande procedures worden vastgesteld.

1. Overeenkomsten inzake gelijkwaardigheid

De lijsten van de inrichtingen worden vastgesteld en bijgewerkt volgens de bepalingen van de betrokken overeenkomst inzake gelijkwaardigheid.

2. De Gemeenschap

Als de onder I bedoelde controles door de Commissie tot gunstige resultaten leiden

a) worden de lijsten vastgesteld op basis van een mededeling door de bevoegde autoriteiten van het derde land aan de Commissie.

i) Een inrichting kan slechts in een lijst worden opgenomen wanneer zij officieel is erkend door de bevoegde autoriteit van het naar de Gemeenschap exporterende derde land. Erkenning vindt alleen plaats als:

- de communautaire voorschriften worden nageleefd;
- toezicht wordt gehouden door een officiële inspectiedienst van het derde land.

ii) Een productiegebied voor levende tweekleppige weekdieren moet voldoen aan de ter zake geldende regelgeving in de Gemeenschap.

iii) Fabriekssvaartuigen en vriesvaartuigen worden erkend:

- door de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert,
- of door de bevoegde autoriteit van een ander derde land, op voorwaarde dat dat derde land voorkomt op de communautaire lijst van derde landen die visserijproducten in de Gemeenschap mogen invoeren, en dat regelmatig visserijproducten op zijn grondgebied worden aangevoerd en worden gecontroleerd door de bevoegde autoriteit van dat land, die ook het keurmerk op de producten moet aanbrengen en het gezondheidscertificaat moet afgeven,
- of door een lidstaat;

- b) goedgekeurde lijsten worden als volgt gewijzigd:
- de Commissie stelt de lidstaten in kennis van de door het betrokken derde land voorgestelde wijzigingen in de lijsten van inrichtingen, binnen vijf werkdagen na ontvangst van de voorgestelde wijzigingen;
 - de lidstaten maken binnen tien werkdagen na ontvangst van de bovenbedoelde voorgestelde wijzigingen in de lijsten van inrichtingen hun schriftelijke opmerkingen kenbaar aan de Commissie;
 - wanneer de lidstaten binnen de in het streepje hierboven vastgestelde termijn geen opmerkingen hebben ingediend, worden de voorgestelde wijzigingen van de lijst geacht door de lidstaten te zijn aanvaard en wordt de invoer uit de betrokken inrichtingen toegestaan; de Commissie stelt de bevoegde autoriteiten van de lidstaten en het betrokken derde land ervan in kennis dat de wijzigingen zijn gepubliceerd op de website van de Commissie;
 - wanneer ten minste één lidstaat schriftelijke opmerkingen heeft meegedeeld, brengt de Commissie de lidstaten daarvan in kennis en zet zij het punt op de agenda van de volgende vergadering van het Permanent ~~Veterinair~~ Comité **voor de voedselketen en de diergezondheid** teneinde een besluit te nemen;

3. Machtiging door de Gemeenschap van een derde land om de lijsten van inrichtingen vast te stellen en bij te werken

De bevoegde autoriteit van een derde land kan, na een inspectie ter plaatse en/of een audit door de Commissie betreffende de onder I vermelde criteria, worden gemachtigd om lijsten op te stellen en bij te werken, op voorwaarde dat aan de onderstaande voorwaarden wordt voldaan.

- a) Een inrichting kan slechts in een lijst worden opgenomen wanneer zij officieel is erkend door de bevoegde autoriteit van het naar de Gemeenschap exporterende derde land. Erkenning vindt alleen plaats als:
- de communautaire voorschriften worden nageleefd;
 - effectief toezicht wordt gehouden door een officiële inspectiedienst van het derde land.

Elke inrichting krijgt een erkenningsnummer.

- b) Fabrieksvaartuigen en vriesvaartuigen worden erkend door de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert.
- c) Productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren kunnen pas worden erkend wanneer aan alle in de Gemeenschap vastgestelde voorschriften ter zake wordt voldaan.

- d) Als niet aan de communautaire voorschriften wordt voldaan, moet de bevoegde autoriteit beschikken over reële bevoegdheden om:
- ervoor te zorgen dat tekortkomingen binnen een passende termijn worden verholpen en
 - ervoor te zorgen dat onder haar verantwoordelijkheid de uitvoer naar de Gemeenschap wordt geschorst of erkende inrichtingen, fabrieksvaartuigen, vriesvaartuigen en productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren worden geschrapt indien de tekortkomingen niet binnen een passende termijn zijn verholpen of een risico voor de volksgezondheid is geconstateerd.
- e) De bevoegde autoriteit van het derde land deelt een bijgewerkte lijst mee aan de Commissie, die deze lijst voor belangstellende derden toegankelijk maakt op een daarvoor bestemde internetsite.

Alleen inrichtingen die op deze lijst voorkomen, mogen producten van dierlijke oorsprong naar de Gemeenschap verzenden.

4. Besluiten die per geval worden genomen

Om het hoofd te bieden aan specifieke situaties mag worden toegestaan dat rechtstreeks wordt ingevoerd uit een inrichting van een derde land dat de onder I bedoelde garanties niet kan bieden. In dit geval moet de betrokken inrichting na een inspectie door de Commissie een speciale erkenning krijgen. In het erkenningsbesluit moeten de specifieke invoervoorwaarden worden vastgesteld die gelden voor uit die inrichting afkomstige producten.

III. OVERIGE BEPALINGEN

1. Alleen producten uit een derde land die

- zijn bereid in het derde land van verzending of, wat visserijproducten betreft, op fabrieksvaartuigen of vriesvaartuigen van het derde land van verzending,
- zijn verkregen of bereid in een ander derde land dan het derde land van verzending, voorzover het product afkomstig is van een erkende inrichting in een derde land dat op een communautaire lijst voorkomt,
- indien van toepassing, zijn verkregen in de Gemeenschap of daar zijn vervaardigd,

mogen in de Gemeenschap worden ingevoerd.

2. Indien nodig en volgens de behoeften kan de Commissie bijzondere voorschriften voor de invoer van voor specifieke doeleinden bestemde producten vaststellen.