FÆLLES HOLDNING (EF) Nr. 3/2004

fastlagt af Rådet den 27. oktober 2003

med henblik på vedtagelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. . . ./2004 af . . . om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum

(2004/C 48 E/03)

EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 152, stk. 4, litra b),

under henvisning til forslag fra Kommissionen ([1]),

under henvisning til udtalelse fra Det Europæiske Økonomiske og Sociale Udvalg ([2]),

efter høring af Regionsudvalget,

efter proceduren i traktatens artikel 251 ([3]), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. . . ./2004 ([4]) fastsætter generelle hygiejnebestemmelser for alle fødevarer, mens Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. . . ./2004 ([5]) fastsætter særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter.

(2) Der er behov for nærmere regler for den offentlige kontrol med animalske produkter for at tage hensyn til særlige aspekter i forbindelse med sådanne produkter.

(3) Anvendelsesområdet for de særlige kontrolbestemmelser bør afspejle anvendelsesområdet for de særlige hygiejnebestemmelser for fødevarevirksomhedsledere i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([5]). Medlemsstaterne bør dog også foretage en passende offentlig kontrol for at håndhæve de nationale bestemmelser, der er fastsat i henhold til artikel 1, stk. 4, i nævnte forordning. De kan gøre dette ved at udvide principperne i nærværende forordning til også at omfatte sådanne nationale bestemmelser.

(4) Offentlig kontrol af animalske produkter bør omfatte alle aspekter af betydning for beskyttelse af menneskers sundhed og, hvor det er relevant, dyrs sundhed og velfærd. Kontrollen bør baseres på de nyeste foreliggende relevante oplysninger, og det bør derfor være muligt at tilpasse dem, efterhånden som der foreligger nye oplysninger.

(5) Fællesskabets forskrifter om fødevaresikkerhed bør bygge på et solidt videnskabeligt grundlag. Derfor bør Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet høres, når det er nødvendigt.

(6) Den offentlige kontrols art og omfang bør bygge på en vurdering af sundhedsrisici for mennesker og dyrs sundhed og velfærd, hvor dette er relevant, de procestyper, der produceres, og de mængder, der behandles, samt den pågældende fødevarevirksomhedsleder.

(7) Det vil være hensigtsmæssigt at sørge for tilpasning af visse særlige kontrolbestemmelser efter den gennemsigtige procedure i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([4]) og forordning (EF) nr. . . ./2004 ([5]) for at give fleksibilitet til at tage hensyn til de særlige behov i virksomheder, der anvender traditionelle metoder, har en lille produktion eller ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder. Proceduren bør også tillade pilotprojekter for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød. Denne fleksibilitet bør dog ikke bringe fødevarehygiejnemålene i fare.

(8) Der er behov for offentlig kontrol af kødproduktionen for at kontrollere, at ledere af fødevarevirksomheder overholder hygiejnebestemmelserne og de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Den offentlige kontrol bør omfatte audit af fødevarevirksomhedsledernes aktiviteter samt inspektioner, herunder kontrol med fødevarevirksomhedsledernes egen kontrol.

(9) Det vil i betragtning af deres sagkundskab være hensigtsmæssigt, at embedsdyrlæger foretager audit og inspektioner i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og visse opskæringsvirksomheder. Medlemsstaterne bør have beføjelse til at bestemme, hvilket personale der er det mest hensigtsmæssige for audit og inspektioner i andre typer virksomheder.

(10) Der er behov for offentlig kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr og fiskevarer for at kontrollere overholdelsen af de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Den offentlige kontrol af produktionen af levende toskallede bløddyr bør især fokusere på produktions- og genudlægningsområder for toskallede bløddyr og på slutproduktet.

([1]) EFT C 262 E af 29.10.2002, s. 449.

([2]) EUT C 95 af 23.4.2003, s. 22.

([3]) Europa-Parlamentets udtalelse af 5. juni 2003 (EUT C . . .), Rådets fælles holdning af 27. oktober 2003 og Europa-Parlamentets holdning af . . . (endnu ikke offentliggjort i EUT).

([4]) Side 1 i denne EUT.

([5]) Side 23 i denne EUT.

(11) Der er behov for offentlig kontrol af produktionen af rå mælk for at kontrollere overholdelsen af de kriterier og mål, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Denne offentlige kontrol bør især fokusere på mælkeproducerende bedrifter og rå mælk efter indsamling.

(12) Kravene i denne forordning bør først finde anvendelse, når alle dele af den nye lovgivning om fødevarehygiejne er trådt i kraft. Der bør også gå mindst 18 måneder mellem de nye bestemmelsers ikrafttræden og deres anvendelse, så de kompetente myndigheder og de berørte industrier har tid til at foretage de nødvendige tilpasninger.

(13) De nødvendige foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning bør vedtages i overensstemmelse med Rådets afgørelse 1999/468/EF af 28. juni 1999 om fastsættelse af de nærmere vilkår for udøvelsen af de gennemførelsesbeføjelser, der tillægges Kommissionen [1] —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

KAPITEL I

ALMINDELIGE BESTEMMELSER

Artikel 1

Anvendelsesområde

1. I denne forordning fastsættes særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter.

2. Denne forordning gælder kun for aktiviteter og personer, som forordning (EF) nr. . . ./2004 [2] finder anvendelse på.

3. Gennemførelse af offentlig kontrol i henhold til denne forordning berører ikke fødevarevirksomhedslederes primære retlige ansvar for at garantere fødevaresikkerheden, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed [3], og det civil- eller strafferetlige ansvar, de måtte pådrage sig ved manglende opfyldelse af deres forpligtelser.

Artikel 2

Definitioner

1. I denne forordning forstås ved:

a) »offentlig kontrol«: alle former for kontrol, der gennemføres af den kompetente myndighed med henblik på at verificere, om fødevarelovgivningen, herunder dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne, overholdes

b) »verifikation«: kontrol af, om nærmere fastlagte krav er opfyldt, gennem undersøgelse og tilvejebringelse af objektive kendsgerninger

c) »kompetent myndighed«: den centrale myndighed i en medlemsstat, der har kompetence til at udføre veterinærkontrol, eller en anden myndighed, som den centrale myndighed har bemyndiget hertil

d) »audit«: en systematisk og uafhængig undersøgelse af, om aktiviteter og de hermed forbundne resultater er i overensstemmelse med det planlagte, og om dette er gennemført i praksis og er egnet til at nå målene

e) »inspektion«: undersøgelse af virksomheder, dyr og fødevarer, tilvirkningen heraf, af fødevarevirksomheder og disses ledelse og produktionssystemer, herunder dokumenter, kontrol af færdigvarer og foderpraksis, og af rå- og hjælpestoffers og produkters oprindelse og bestemmelsessted, for at verificere om forskrifterne er overholdt i alle tilfælde

f) »embedsdyrlæge«: en dyrlæge, der i henhold til denne forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, og som er udpeget af den kompetente myndighed

g) »godkendt dyrlæge«: en dyrlæge, der er udpeget af den kompetente myndighed til at foretage særlig offentlig kontrol i bedrifter på vegne af den kompetente myndighed

h) »officiel medhjælper«: en person, der i henhold til denne forordning er kvalificeret til at fungere som sådan, som er udpeget af den kompetente myndighed og arbejder under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar

i) »sundhedsmærke«: et mærke, der angiver, at der, da det blev anbragt, var foretaget offentlig kontrol i henhold til denne forordning.

2. Definitionerne i følgende forordninger finder også anvendelse i relevant omfang:

a) forordning (EF) nr. 178/2002

b) definitionerne af »animalske biprodukter«, »TSE« (transmissibel spongiform encephalopati) og »specificeret risikomateriale« i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter, som ikke er bestemt til konsum [4]

[1] EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

[2] Side 23 i denne EUT.

[3] EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.

[4] EFT L 273 af 10.10.2002, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 813/2003 (EUT L 117 af 13.5.2003, s. 22).

c) forordning (EF) nr. . . ./2004 [1], med undtagelse af definitionen af »kompetent myndighed« og

d) forordning (EF) nr. . . ./2004 [2].

KAPITEL II

OFFENTLIG KONTROL AF EF-VIRKSOMHEDER

Artikel 3

Autorisation af virksomheder

1. a) Når der i fællesskabsbestemmelserne er krav om, at virksomheder skal autoriseres, foretager den kompetente myndighed et besøg på stedet. Myndigheden autoriserer kun en virksomhed for de pågældende aktiviteter, hvis lederen af fødevarevirksomheden har dokumenteret, at virksomheden overholder de relevante krav i forordning (EF) nr. . . ./2004 [1] og nr. . . ./2004 [2] og andre relevante krav i fødevarelovgivningen.

b) Den kompetente myndighed kan give betinget autorisation, hvis det ved besøget på stedet konstateres, at virksomheden overholder alle krav til infrastrukturer og udstyr. Den giver kun fuld autorisation, hvis det ved endnu et besøg på stedet senest tre måneder efter den betingede autorisation konstateres, at de øvrige krav i litra a) er overholdt. Hvis der er gjort klare fremskridt, men virksomheden endnu ikke overholder alle disse krav, kan den kompetente myndighed forlænge den betingede autorisation. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt seks måneder.

2. Perioderne på højst tre og seks måneder for en betinget autorisation af en virksomhed kan om nødvendigt forlænges for fabriks- og frysefartøjer, der fører medlemsstaternes flag. En betinget autorisation må dog ikke gælde i mere end sammenlagt 12 måneder. Inspektion af sådanne fartøjer finder sted efter bestemmelserne i bilag III.

3. Den kompetente myndighed tildeler hver autoriseret virksomhed, også dem, der har fået betinget autorisation, et autorisationsnummer, som kan suppleres med koder for de typer animalske produkter, der fremstilles. For engrosmarkeder kan autorisationsnummeret suppleres med et sekundært nummer, der angiver enheder eller grupper af enheder, som sælger eller fremstiller animalske produkter.

4. a) Den kompetente myndighed tager autorisationen af virksomheden op til revision, når den foretager den offentlige kontrol i henhold til artikel 4-8.

b) Hvis den kompetente myndighed finder alvorlige mangler eller må standse produktionen i en virksomhed gentagne gange, og lederen af fødevarevirksomheden ikke kan give tilstrækkelige garantier med hensyn til den fremtidige produktion, iværksætter den kompetente myndighed procedurer for tilbagetrækning af virksomhedens autorisation. Den kompetente myndighed kan dog suspendere en virksomheds autorisation, hvis lederen af fødevarevirksomheden kan garantere, at manglerne afhjælpes inden for en rimelig frist.

c) For engrosmarkeder kan den kompetente myndighed tilbagetrække eller suspendere autorisationen for visse enheder eller grupper af enheder.

5. Stk. 1-3 finder anvendelse på både

a) virksomheder, som begynder at markedsføre animalske produkter på eller efter datoen for denne forordnings anvendelse, og

b) virksomheder, som allerede markedsfører animalske produkter, men som ikke tidligere har været underlagt krav om autorisation. I sidstnævnte tilfælde foretages den kompetente myndigheds besøg på stedet i henhold til stk. 1 snarest muligt.

Stk. 4 finder også anvendelse på autoriserede virksomheder, som markedsførte animalske produkter i henhold til fællesskabsbestemmelserne umiddelbart forud for denne forordnings anvendelse.

6. Medlemsstaterne fører ajourførte lister over autoriserede virksomheder med deres respektive autorisationsnumre og andre relevante oplysninger og gør disse tilgængelige for andre medlemsstater og for offentligheden på en måde, der kan præciseres efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

Artikel 4

Krav til offentlig kontrol af alle animalske produkter, der er omfattet af denne forordning

1. Den kompetente myndighed foretager offentlig kontrol for at verificere, at ledere af fødevarevirksomheder overholder kravene i:

a) forordning (EF) nr. . . ./2004 [1]

b) forordning (EF) nr. . . ./2004 [2] og

c) forordning (EF) nr. 1774/2002.

2. Den i stk. 1 nævnte offentlige kontrol omfatter:

a) audit af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer (Hazard Analysis Critical Control Point)

[1] Side 1 i denne EUT.

[2] Side 23 i denne EUT.

b) den offentlige kontrol, der er omhandlet i artikel 5-8, og

c) alle særlige auditopgaver, der er omhandlet i bilagene.

3. Audit af god hygiejnepraksis for at verificere, at fødevarevirksomhedslederen følger procedurerne kontinuerligt og korrekt, og omfatter mindst følgende:

a) kontrol af informationen om fødevarekæden

b) udformning og vedligeholdelse af lokaler og udstyr

c) hygiejnen før, under og efter produktion

d) personlig hygiejne

e) uddannelse i hygiejne og arbejdsprocedurer

f) skadedyrsbekæmpelse

g) vandkvalitet

h) kontrol af temperatur, og

i) kontrol af fødevarer, der går ind og ud af virksomheden, og al ledsagende dokumentation.

4. Ved audit af HACCP-procedurer verificeres det, at ledere af fødevarevirksomheder anvender disse procedurer kontinuerligt og korrekt, idet undersøgelsen navnlig skal sikre, at procedurerne indebærer de garantier, der er anført i bilag II, kapitel II, i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]). Det bestemmes især, om procedurerne i videst muligt omfang sikrer, at de animalske produkter

a) overholder de mikrobiologiske kriterier i fællesskabsbestemmelserne

b) overholder fællesskabsbestemmelserne om restkoncentrationer, forurenende og forbudte stoffer, og

c) ikke indeholder fysiske farer (f.eks. fremmedlegemer).

Når en leder af en fødevarevirksomhed i henhold til artikel 5 i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([2]) anvender de procedurer, der er fastsat i retningslinjerne for anvendelsen af HACCP-principper, i stedet for at udarbejde sine egne specifikke procedurer, skal auditten omfatte den korrekte anvendelse af disse retningslinjer.

5. Der foretages verifikation af overholdelsen af kravene i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]) vedrørende anvendelse af identifikationsmærker i alle virksomheder, der er autoriseret i henhold til nævnte forordning, ud over verifikation af overholdelsen af andre sporbarhedskrav.

6. Med hensyn til slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, udfører en embedsdyrlæge de auditopgaver, der er nævnt i stk. 3 og 4.

7. Ved gennemførelsen af de forskellige auditopgaver skal den kompetente myndighed især

a) afgøre, om personalet og dets aktiviteter i virksomheden i alle faser af produktionsprocessen opfylder de relevante krav i de i stk. 1, litra a) og b), nævnte forordninger. Som et supplement til auditten kan den kompetente myndighed gennemføre præstationstest for at afgøre, om personalets præstationer opfylder de fastsatte parametre

b) verificere virksomhedslederens relevante optegnelser

c) udtage prøver til laboratorieanalyse, når det er nødvendigt, og

d) dokumentere de elementer, der tages i betragtning, og resultaterne af auditten.

8. Arten og omfanget af auditopgaverne i forbindelse med enkelte virksomheder afhænger af den vurderede risiko. Med henblik herpå vurderer den kompetente myndighed regelmæssigt

a) sundhedsrisici for mennesker og, hvor det er relevant, dyr

b) for slagteriers vedkommende dyrevelfærdsaspekter

c) de procestyper, der udføres, og de mængder, der behandles, og

d) fødevarevirksomhedslederens hidtidige overholdelse af fødevarelovgivningen.

Artikel 5

Fersk kød

Medlemsstaterne sikrer, at der foretages offentlig kontrol af fersk kød i henhold til bilag I.

1. Embedsdyrlægen foretager inspektion i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og opskæringsvirksomheder, der markedsfører fersk kød, i overensstemmelse med de generelle krav i bilag I, afsnit I, kapitel II, og de specifikke krav i afsnit IV, især med hensyn til

   a) information om fødevarekæden

   b) ante mortem inspektion

   c) dyrevelfærd

   d) post mortem inspektion

([1]) Side 23 i denne EUT.

([2]) Side 1 i denne EUT.

e) specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter, og

f) laboratorieundersøgelser.

2. Kroppe af tamhovdyr, opdrættet hårvildt, bortset fra lagomorfer, og vildtlevende storvildt samt halve kroppe, fjerdinger og udskæringer af halve kroppe i tre engrosudskæringer sundhedsmærkes i slagteriet eller vildthåndteringsvirksomheden i henhold til bilag I, afsnit I, kapitel III. Sundhedsmærkerne anbringes af embedsdyrlægen eller på dennes ansvar, når der ved den offentlige kontrol ikke er fundet nogen mangler, som ville gøre kødet uegnet til konsum.

3. Efter at have foretaget den i stk. 1 og 2 nævnte kontrol træffer embedsdyrlægen passende foranstaltninger i henhold til bilag I, afsnit II, især med hensyn til:

a) meddelelse af inspektionsresultaterne

b) beslutninger om information om fødevarekæden

c) beslutninger om levende dyr

d) beslutninger om dyrevelfærd, og

e) beslutninger om kød.

4. Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med den offentlige kontrol, der foretages i henhold til bilag I, afsnit I og II, som anført i afsnit III, kapitel I. I så tilfælde indgår de i et uafhængigt hold.

5. a) Medlemsstaterne sørger for, at de har den tilstrækkelige offentlige bemanding til at foretage den offentlige kontrol i henhold til bilag I med den hyppighed, der er fastsat i afsnit III, kapitel II.

b) Der anvendes en risikobaseret metode til at fastsætte den offentlige bemanding, der er nødvendig på slagtelinjen på et givet slagteri. Den involverede offentlige bemanding skal have et omfang, der sikrer, at alle kravene i denne forordning overholdes.

6. a) Medlemsstaterne kan tillade, at slagteripersonale under embedsdyrlægens tilsyn bistår med den offentlige kontrol ved at udføre visse specifikke opgaver i forbindelse med produktionen af kød af fjerkræ, lagomorfer, fedesvin og fedekalve i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel III, del A. Tillader medlemsstaterne dette, skal de sikre, at det personale, der udfører sådanne opgaver,

i) er kvalificeret og uddannes i henhold til nævnte bestemmelser

ii) er uafhængigt af produktionspersonalet og

iii) indberetter enhver manglende opfyldelse til embedsdyrlægen.

I dette litra forstås ved »fedesvin« og »fedekalve« dyr, der siden afvænningen er opdrættet i flok under samme betingelser.

Medlemsstaterne kan udvide denne ordning til at omfatte kød af andre dyrearter, hvis det er tilladt ifølge regler, der vedtages efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

b) Medlemsstaterne kan også tillade, at slagteripersonale foretager specifikke prøveudtagnings- og undersøgelsesopgaver i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel III, del B.

7. Medlemsstaterne sørger for, at embedsdyrlæger og officielle medhjælpere er kvalificerede og uddannes i henhold til bilag I, afsnit III, kapitel IV.

Artikel 6

Levende toskallede bløddyr

Medlemsstaterne sørger for, at produktionen og markedsføringen af levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle underkastes offentlig kontrol som beskrevet i bilag II.

Artikel 7

Fiskevarer

Medlemsstaterne sørger for, at der foretages offentlig kontrol af fiskevarer i henhold til bilag III.

Artikel 8

Rå mælk og mejeriprodukter

Medlemsstaterne sørger for, at der foretages offentlig kontrol af rå mælk og mejeriprodukter i henhold til bilag IV.

Artikel 9

Foranstaltninger i tilfælde af manglende overholdelse

1. Når den kompetente myndighed påviser manglende overholdelse af de i artikel 4, stk. 1, litra a) og b), nævnte forordninger, træffer den foranstaltninger for at sikre, at fødevarevirksomhedslederen bringer forholdene i orden. Når den kompetente myndighed træffer afgørelse om, hvilke foranstaltninger der skal træffes, tager den hensyn til den manglende overholdelses karakter, og hvorvidt fødevarevirksomhedslederen tidligere har gjort sig skyldig i manglende overholdelse.

2. Foranstaltningerne omfatter følgende, når det er relevant:

a) påbud om sanitære foranstaltninger eller eventuelt andre korrigerende foranstaltninger, som anses for at være nødvendige for at kunne garantere, at animalske produkter er sikre, eller at de relevante lovbestemte krav overholdes

b) begrænsning af eller forbud mod markedsføring, import eller eksport af animalske produkter

c) overvågning af eller om nødvendigt krav om tilbagekaldelse, inddragelse og/eller destruktion af animalske produkter

d) tilladelse til at anvende animalske produkter til andre formål end de oprindelig tilsigtede

e) suspension af den pågældende virksomheds drift eller hel eller delvis lukning af virksomheden i en passende periode

f) suspension eller tilbagekaldelse af virksomhedens autorisation

g) beslaglæggelse fulgt af destruktion eller tilbagesendelse for sendinger fra tredjelande

h) andre foranstaltninger, som den kompetente myndighed anser for passende.

3. Den kompetente myndighed giver den pågældende fødevarevirksomhedsleder eller en repræsentant:

a) skriftlig meddelelse om sin afgørelse om de foranstaltninger, der skal træffes i henhold til stk. 1, sammen med begrundelserne for afgørelsen, og

b) oplysninger om muligheder for at klage over sådanne afgørelser samt om klageprocedure og -frister.

Hvis det er hensigtsmæssigt, meddeler den kompetente myndighed også den kompetente myndighed i afsendelsesmedlemsstaten sin afgørelse.

KAPITEL III

PROCEDURER VEDRØRENDE IMPORT

Artikel 10

Generelle principper og betingelser

Med henblik på at sikre ensartet anvendelse af principperne og betingelserne i artikel 11 i forordning (EF) nr. 178/2002 finder procedurerne i dette kapitel anvendelse.

Artikel 11

Lister over tredjelande og dele af tredjelande, hvorfra import af bestemte animalske produkter er tilladt

1. Animalske produkter importeres kun fra et tredjeland eller en del af et tredjeland, som er opført på en liste, der er udarbejdet og ajourført efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

2. Et tredjeland opføres kun på denne liste, hvis der er foretaget en EF-kontrol i landet, som har påvist, at landets kompetente myndighed giver passende garantier som anført i stk. 4. Et tredjeland kan imidlertid opføres på en sådan liste, uden at der er foretaget EF-kontrol:

a) hvis den risiko, der fastlægges i henhold til artikel 18, nr. 18, ikke berettiger en kontrol

b) hvis det, når det besluttes at opføre et bestemt tredjeland på en liste i henhold til stk. 1, kan fastslås, at den kompetente myndighed ifølge andre oplysninger giver de nødvendige garantier.

3. Lister, som udarbejdes i henhold til denne artikel, kan kombineres med andre lister, som udarbejdes med henblik på folkesundhed og dyresundhed.

4. Når lister udarbejdes eller ajourføres, skal der især tages hensyn til følgende kriterier:

a) tredjelandets lovgivning om:

i) animalske produkter

ii) anvendelse af veterinære lægemidler, herunder regler vedrørende forbud eller godkendelse, distribution og markedsføring af sådanne lægemidler samt regler vedrørende forvaltning og inspektion

iii) fremstilling og anvendelse af foderstoffer, herunder procedurerne for anvendelse af tilsætningsstoffer og fremstilling og anvendelse af foderlægemidler samt hygiejnekvaliteten af de råvarer, som anvendes til fremstilling af foderstoffer, og af det færdige produkt

b) opbygningen af tredjelandets kompetente myndigheder, deres beføjelser og uafhængighed, det tilsyn, de er underlagt, og deres muligheder for effektivt at håndhæve den pågældende lovgivning

c) uddannelse af personale i udførelse af offentlig kontrol

d) de ressourcer, der står til de kompetente myndigheders rådighed, herunder diagnosefaciliteter

e) tilstedeværelsen og den faktiske gennemførelse af nærmere beskrevne kontrolprocedurer og kontrolordninger baseret på prioriteringer

f) hvis det er relevant, situationen vedrørende dyresundhed og procedurer for at underrette Kommissionen og relevante internationale organer om udbrud af dyresygdomme

g) omfanget og den faktiske gennemførelse af offentlig importkontrol af dyr og animalske produkter

h) de garantier, som tredjelandet kan give med hensyn til opfyldelse af eller ligestilling med fællesskabskravene

i) hygiejnebetingelserne for produktion, fremstilling, håndtering, opbevaring og forsendelse af animalske produkter til Fællesskabet

j) erfaringen med afsætningen af produktet fra tredjelandet og resultaterne af en eventuelt foretaget importkontrol

k) resultaterne af EF-kontrol i tredjelandet, navnlig resultaterne af vurderingen af de kompetente myndigheder, og de foranstaltninger, som de kompetente myndigheder har truffet på baggrund af eventuelle henstillinger, der er rettet til dem efter en EF-kontrol

l) eksistensen, gennemførelsen og meddelelsen af et godkendt zoonosekontrolprogram og

m) eksistensen, gennemførelsen og meddelelsen af et godkendt kontrolprogram for restkoncentrationer.

5. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, som udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, bliver gjort tilgængelige for offentligheden.

Artikel 12

Liste over virksomheder, fra hvilke import af bestemte animalske produkter er tilladt

1. Animalske produkter kan kun importeres til Fællesskabet, hvis de er afsendt fra og fremstillet af eller forarbejdet i virksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, undtagen

a) når det fra sag til sag efter proceduren i artikel 19, stk. 2, besluttes, at de garantier, som et bestemt tredjeland giver med hensyn til import af bestemte animalske produkter, er så gode, at proceduren i denne artikel ikke er nødvendig for at sikre overholdelsen af kravene i stk. 2; og

b) i de tilfælde, der er anført i bilag V.

Desuden kan fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, kødprodukter og maskinsepareret kød kun importeres til Fællesskabet, hvis de er fremstillet af kød, der hidrører fra slagterier og opskæringsvirksomheder, som er opført på en liste, der udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, eller fra autoriserede EF-virksomheder.

2. En virksomhed kan kun opføres på en sådan liste, såfremt tredjelandets kompetente myndighed garanterer,

a) at denne virksomhed sammen med eventuelle andre virksomheder, der håndterer råvarer af animalsk oprindelse, som anvendes til fremstilling af de pågældende animalske produkter, opfylder de relevante fællesskabskrav, især kravene i forordning (EF) nr. . . ./2004 [1], eller krav, der fastsættes som svarende til sådanne krav, når det besluttes at opføre dette tredjeland på den relevante liste i henhold til artikel 11

b) at en offentlig inspektionstjeneste i tredjelandet fører tilsyn med virksomhederne og om nødvendigt stiller alle relevante oplysninger om virksomheder, der leverer råvarer, til rådighed for Kommissionen, og

c) at den har reelle beføjelser til at forhindre virksomhederne i at eksportere til Fællesskabet, hvis disse ikke opfylder de krav, der er omhandlet i litra a).

3. De kompetente myndigheder i tredjelande, der er opført på en liste, som er udarbejdet og ajourført i henhold til artikel 11, garanterer, at der udarbejdes og ajourføres lister over de virksomheder, der er omhandlet i stk. 1, og at disse meddeles Kommissionen.

4. a) Kommissionen underretter regelmæssigt de kontaktpunkter, som medlemsstaterne har udpeget dertil, om nye eller ajourførte lister, som den har modtaget fra de kompetente myndigheder i de pågældende tredjelande i henhold til stk. 3.

b) Er der 20 arbejdsdage efter Kommissionens meddelelse ikke modtaget indvendinger mod den nye eller ajourførte liste fra medlemsstaterne, tillades import fra virksomheder, der er opført på listen, 10 arbejdsdage efter den dato, hvor Kommissionen gør den tilgængelig for offentligheden.

c) Når mindst én medlemsstat fremsætter skriftlige bemærkninger, eller når den skønner, at det er nødvendigt at ændre en liste på baggrund af relevante oplysninger som f.eks. EF-inspektionsrapporter eller en anmeldelse under det hurtige varslingssystem (Rapid Alert System), underretter Kommissionen medlemsstaterne herom og sætter punktet på dagsordenen for det næste møde i den relevante afdeling af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed med henblik på afgørelse, hvor dette er relevant, efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

5. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister er tilgængelige for offentligheden.

---

[1] Side 23 i denne EUT.

Artikel 13

Levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle

1. Uanset artikel 12, stk. 1, litra b), skal levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle hidrøre fra produktionsområder i tredjelande, der er opført på lister, som udarbejdes og ajourføres i overensstemmelse med artikel 12.

2. Kravet i stk. 1 gælder ikke for kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder. Offentlig kontrol vedrørende kammuslinger skal dog finde sted i overensstemmelse med bilag II, kapitel III.

3. a) Inden de i stk. 1 omhandlede lister udarbejdes, tages der særligt hensyn til de garantier, som den kompetente myndighed i tredjelandet kan give vedrørende overholdelsen af kravene i denne forordning om klassificering og kontrol af produktionsområder.

b) Der foretages EF-inspektion på stedet, før sådanne lister udarbejdes, medmindre

i) den risiko, der er fastlagt i henhold til artikel 18, nr. 18, ikke berettiger en sådan inspektion, og

ii) det, når det besluttes at opføre et bestemt produktionsområde på en liste i henhold til stk. 1, kan fastslås, at den kompetente myndighed ifølge andre oplysninger giver de nødvendige garantier.

4. Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, som udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, bliver gjort tilgængelige for offentligheden.

Artikel 14

Dokumenter

1. Alle forsendelser af animalske produkter ledsages ved import til Fællesskabet af et dokument, der opfylder kravene i bilag VI.

2. Dokumentet attesterer, at produkterne opfylder

a) kravene til de pågældende produkter i medfør af forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]) og forordning (EF) nr. . . ./2004 ([2]) eller bestemmelser svarende til disse krav, og

b) særlige betingelser for import i henhold til artikel 18, nr. 19.

3. Dokumenterne kan indeholde sådanne nærmere enkeltheder, som fællesskabslovgivningen om folke- og dyresundhed kræver.

4. Der kan dog meddeles undtagelser fra stk. 1 efter proceduren i artikel 19, stk. 2, når de garantier, der er omhandlet i stk. 2 i denne artikel, kan opnås på anden måde.

Artikel 15

Særlige bestemmelser for fiskevarer

1. De procedurer, der fastsættes i dette kapitel, finder ikke anvendelse på ferske fiskevarer, der landes i Fællesskabet direkte fra et fiskerfartøj, der fører et tredjelands flag.

Den offentlige kontrol af sådanne fiskevarer foretages i henhold til bilag III.

2. a) Fiskevarer, der importeres fra et fabriks- eller frysefartøj, der fører et tredjelands flag, skal hidrøre fra fartøjer, der er opført på en liste, der er udarbejdet og ajourført efter proceduren i artikel 12, stk. 4.

b) Som en undtagelse fra artikel 12, stk. 2, litra b), kan et fartøj imidlertid også opføres på sådanne lister:

i) på grundlag af en fælles meddelelse fra den kompetente myndighed i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører, og fra den kompetente myndighed i et andet tredjeland, til hvilken førstnævnte myndighed har overdraget ansvaret for inspektionen af det pågældende fartøj, forudsat

— at dette tredjeland er opført på listen over tredjelande, der er udarbejdet i overensstemmelse med artikel 11, og hvorfra import af fiskevarer er tilladt,

— at alle fiskevarer fra det pågældende fartøj, der er bestemt til markedsføring i Fællesskabet, landes direkte i dette tredjeland,

— at dette tredjelands kompetente myndighed har inspiceret dette fartøj og erklæret, at det opfylder Fællesskabets krav, og

— at dette tredjelands kompetente myndighed har erklæret, at den regelmæssigt vil inspicere fartøjet for at sikre, at det fortsat opfylder Fællesskabets krav,

eller

([1]) Side 1 i denne EUT.

([2]) Side 23 i denne EUT.

ii) på grundlag af en fælles meddelelse fra den kompetente myndighed i det tredjeland, hvis flag fartøjet fører, og fra den kompetente myndighed i et tredjeland, til hvilken førstnævnte ansvarlige myndighed har overdraget ansvaret for inspektionen af det pågældende fartøj, forudsat

— at alle fiskevarer fra det pågældende fartøj, der er bestemt til markedsføring i Fællesskabet, landes direkte i denne medlemsstat,

— at den kompetente myndighed i denne medlemsstat har inspiceret fartøjet og erklærer, at det opfylder Fællesskabets krav, og

— at dette tredjelands kompetente myndighed erklærer, at den regelmæssigt vil inspicere fartøjet for at sikre, at det fortsat opfylder Fællesskabets krav.

c) Kommissionen sørger for, at ajourførte udgaver af alle lister, der udarbejdes eller ajourføres i overensstemmelse med denne artikel, er tilgængelige for offentligheden.

3. Når fiskevarer importeres direkte fra et fiskerfartøj eller et frysefartøj, kan et dokument underskrevet af fartøjsføreren erstatte det dokument, der kræves i henhold til artikel 14.

4. Detaljerede regler for gennemførelsen af denne artikel kan fastsættes efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

KAPITEL IV

AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 16

Gennemførelsesforanstaltninger og overgangsordninger

Der kan fastsættes gennemførelsesforanstaltninger og overgangsordninger efter proceduren i artikel 19, stk. 2.

Artikel 17

Ændring og tilpasning af bilagene

1. Bilag I, II, III, IV, V og VI kan ændres eller suppleres efter proceduren i artikel 19, stk. 2, for at tage hensyn til den videnskabelige og tekniske udvikling.

2. Der kan gives dispensation fra bilag I, II, III, IV, V og VI efter proceduren i artikel 19, stk. 2, hvis disse dispensationer ikke er til hinder for at nå forordningens mål.

3. Medlemsstaterne kan, når de derved ikke tilsidesætter forordningens målsætninger, vedtage nationale foranstaltninger om tilpasning af bestemmelserne i bilag I i overensstemmelse med stk. 4-7.

4. De nationale foranstaltninger i stk. 3 skal

a) tage sigte på:

i) at muliggøre fortsat brug af traditionelle metoder i produktions-, forarbejdnings- eller distributionsleddet

ii) at tilgodese behovene i fødevarevirksomheder, som har en lille produktion, eller som ligger i områder med særlige geografiske vanskeligheder, eller

iii) at tillade pilotprojekter for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød.

b) især vedrøre følgende elementer i bilag I:

i) oplysninger om fødevarekæden

ii) den kompetente myndigheds tilstedeværelse i virksomhederne.

5. Medlemsstater, der ønsker at vedtage nationale foranstaltninger som omhandlet i stk. 3, giver Kommissionen og de øvrige medlemsstater meddelelse herom. Alle meddelelser skal indeholde:

a) en detaljeret beskrivelse af de bestemmelser, medlemsstaten anser det for nødvendigt at tilpasse, samt arten af tilpasningen

b) en beskrivelse af de pågældende virksomheder

c) en begrundelse for tilpasningen, herunder, når det er relevant, en sammenfatning af den gennemførte risikoanalyse, og af alle foranstaltninger, der skal træffes for at sikre, at tilpasningen ikke tilsidesætter forordningens målsætninger, og

d) alle andre relevante oplysninger.

6. De øvrige medlemsstater har tre måneder, fra de har modtaget den i stk. 5 nævnte meddelelse, til at sende Kommissionen skriftlige bemærkninger. Kommissionen kan høre medlemsstaterne i den komité, der er nævnt i artikel 19, stk. 1, og skal gøre dette, når den modtager skriftlige bemærkninger fra en eller flere medlemsstater. Kommissionen kan efter proceduren i artikel 19, stk. 2, beslutte, om de påtænkte foranstaltninger kan gennemføres, om nødvendigt med passende ændringer. Kommissionen kan efter behov foreslå generelle foranstaltninger i overensstemmelse med denne artikels stk. 1 eller 2.

7. En medlemsstat må kun vedtage nationale foranstaltninger om tilpasning af bestemmelserne i bilag I

a) i overensstemmelse med en beslutning vedtaget i henhold til stk. 6,

b) hvis Kommissionen en måned efter udløbet af den i stk. 6 nævnte periode ikke har meddelt medlemsstaterne, at den har modtaget skriftlige bemærkninger, eller at den agter at fremsætte forslag om vedtagelse af en beslutning i henhold til stk. 6.

8. Når en medlemsstat vedtager nationale foranstaltninger til gennemførelse af et pilotprojekt for at afprøve nye metoder til hygiejnekontrol af kød i henhold til stk. 3-7, meddeler den resultaterne til Kommissionen, så snart de foreligger. Kommissionen overvejer derefter at foreslå generelle foranstaltninger i henhold til stk. 1.

Artikel 18

Specifikke afgørelser

Uden at det berører den generelle anvendelse af bestemmelserne i artikel 16 og artikel 17, stk. 1, kan der fastsættes gennemførelsesforanstaltninger eller vedtages ændringer af bilag I, II, III, IV, V eller VI efter proceduren i artikel 19, stk. 2, vedrørende

1) prøver til vurdering af fødevarevirksomhedslederes og deres personales præstation

2) metoden til meddelelse af inspektionsresultater

3) kriterier til afgørelse af, hvornår embedsdyrlægen på grundlag af en risikoanalyse ikke behøver at være permanent til stede ved ante mortem og post mortem inspektion i slagterier og vildthåndteringsvirksomheder

4) regler om indholdet af prøverne for embedsdyrlæger og officielle medhjælpere

5) mikrobiologiske kriterier for proceskontrol vedrørende hygiejnen i virksomheder

6) alternative procedurer, serologiske analyser eller andre laboratorieundersøgelser, der giver mindst samme garantier som de specifikke procedurer for post mortem inspektion, der er beskrevet i bilag I, afsnit IV, og derfor kan erstatte dem, hvis den kompetente myndighed træffer beslutning herom

7) tilfælde, hvor nogle af de specifikke procedurer for post mortem inspektion, der er beskrevet i bilag I, afsnit IV, ikke er nødvendige under henvisning til bedriften eller oprindelsesområdet eller -landet og principperne for risikoanalyse

8) regler for laboratorieundersøgelser

9) den kuldebehandling, kød skal underkastes i tilfælde af cysticercose og trikinose

10) betingelserne for, at bedrifter og regioner kan certificeres som officielt fri for cysticercose eller trikiner

11) de metoder, der skal anvendes ved de i bilag I, afsnit IV, kapitel IX, omhandlede undersøgelser

12) for slagtesvin kriterier for kontrollerede opstaldningsforhold og integrerede produktionssystemer

13) kriterier for klassificering af produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr i samarbejde med det relevante EF-referencelaboratorium, herunder:

a) grænseværdier og analysemetoder for marine biotoksiner

b) metoder til undersøgelse for virus og virologiske normer

c) prøveudtagningsplaner samt de metoder og analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere, at kriterierne overholdes

14) organoleptiske kriterier for bedømmelsen af fiskevarers friskhed

15) detektionsgrænser, analysemetoder og prøveudtagningsplaner, der skal anvendes ved gennemførelsen af den offentlige kontrol af fiskevarer i henhold til bilag III, herunder med hensyn til parasitter og miljøforurening

16) den metode, hvorefter Kommissionen vil gøre lister over tredjelande og virksomheder i tredjelande tilgængelige for offentligheden i henhold til artikel 11, 12, 13 og 15

17) modellerne for dokumenter og kriterier for brug af elektroniske dokumenter

18) kriterier for bestemmelse af den risiko, som bestemte animalske produkter, der importeres til Fællesskabet, udgør

19) særlige importbetingelser for bestemte animalske produkter under hensyn til de risici, der er forbundet hermed, oplysninger, som de relevante tredjelande har givet, og om nødvendigt resultaterne af EF-kontrol i sådanne tredjelande. Disse særlige importbetingelser kan indføres for et enkelt animalsk produkt eller en gruppe af produkter. De kan finde anvendelse på et enkelt tredjeland, på regioner i et tredjeland eller på en gruppe af tredjelande

20) betingelserne for import af animalske produkter fra et tredjeland eller en region i et tredjeland i henhold til gennemførelsen af en ligestillingsaftale eller en tilfredsstillende audit, der anerkender, at foranstaltninger i dette tredjeland eller denne region giver garantier, der svarer til dem, der gælder i Fællesskabet, hvis tredjelandet forelægger objektive beviser herpå.

Artikel 19

Komitéprocedure

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed, der er nedsat ved artikel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002.

2. Når der henvises til dette stykke, finder artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF anvendelse, jf. dennes artikel 8.

Perioden i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF fastsættes til tre måneder.

3. Komitéen vedtager selv sin forretningsorden.

Artikel 20

Høring af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet

Kommissionen hører Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet om anliggender inden for denne forordnings anvendelsesområde, når det er nødvendigt, og især:

1. før den foreslår ændring af de særlige krav vedrørende procedurer for post mortem inspektion, der er fastsat i bilag I, afsnit IV

2. før den foreslår ændring af bestemmelserne i bilag I, afsnit IV, kapitel IX, om kød af dyr, hos hvilke der ved post mortem inspektionen er konstateret forandringer, der tyder på akut infektion med brucellose eller tuberculose, og

3. før den foreslår gennemførelsesforanstaltninger som omhandlet i artikel 18, nr. 5-15.

Artikel 21

Rapport til Europa-Parlamentet og Rådet

1. Kommissionen forelægger senest den . . . (*) Europa-Parlamentet og Rådet en rapport, der indeholder en oversigt over de erfaringer, der er gjort med anvendelsen af denne forordning.

2. Kommissionen lader eventuelt rapporten ledsage af relevante forslag.

Artikel 22

Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft 20 dage efter datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den finder anvendelse 18 måneder efter den dato, hvor alle nedenstående retsakter er trådt i kraft:

a) forordning (EF) nr . . ./2004 ([1])

b) forordning (EF) nr . . ./2004 ([2]), og

c) Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2003 . . ./. . ./EF af . . . om ophævelse af visse direktiver om levnedsmiddelhygiejne og sundhedsbetingelser for produktion og afsætning af visse animalske produkter til konsum ([3]).

Den anvendes dog tidligst fra 1. januar 2006.

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

Udfærdiget i . . .

På Europa-Parlamentets vegne

Formand

På Rådets vegne

Formand

(*) 5 år efter denne forordnings ikrafttræden.

([1]) Side 1 i denne EUT.

([2]) Side 23 i denne EUT.

([3]) Side 131 i denne EUT.

BILAG I

FERSK KØD

AFSNIT I: EMBEDSDYRLÆGENS OPGAVER

KAPITEL I: AUDITOPGAVER

1. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i artikel 4, stk. 3, om audit af god hygiejnepraksis en kontrol af, om fødevarevirksomhedslederens egne procedurer permanent følges med hensyn til enhver form for indsamling, transport, opbevaring, håndtering, forarbejdning og anvendelse eller bortskaffelse af animalske biprodukter, herunder specificeret risikomateriale, som fødevarevirksomhedslederen er ansvarlig for.

2. Embedsdyrlægen foretager ud over de generelle krav i artikel 4, stk. 4, om audit af HACCP-baserede procedurer en kontrol af, at virksomhedslederens procedurer så vidt muligt sikrer, at kødet

   a) ikke indeholder patofysiologiske abnormiteter eller forandringer

   b) ikke har fækal forurening eller anden forurening, og

   c) ikke indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge EF-bestemmelserne, og er blevet produceret i overensstemmelse med EF-bestemmelserne om TSE.

KAPITEL II: INSPEKTIONSOPGAVER

Når embedsdyrlægen udfører inspektionsopgaver i henhold til dette kapitel, tager han hensyn til resultaterne af de auditopgaver, der er udført i henhold til artikel 4 og kapitel I i dette bilag. Når det er hensigtsmæssigt, skal han indrette sine inspektionsopgaver herefter.

A. *INFORMATION OM FØDEVAREKÆDEN*

1. Embedsdyrlægen skal kontrollere og analysere de relevante oplysninger i registrene på den bedrift, som de dyr, der skal slagtes, kommer fra, og tage hensyn til de dokumenterede resultater af denne kontrol og analyse, når han foretager ante mortem og post mortem inspektion.

2. Ved udførelsen af inspektionsopgaver skal embedsdyrlægen tage hensyn til officielle certifikater, der ledsager dyr, og eventuelle erklæringer fra dyrlæger, der foretager kontrol i primærproduktionen, herunder embedsdyrlæger og godkendte dyrlæger.

3. Hvis fødevarevirksomhedsledere i fødevarekæden træffer yderligere foranstaltninger for at garantere fødevaresikkerheden ved at tage integrerede systemer, private kontrolsystemer, certificering af uafhængig tredjepart eller andre midler i brug, og hvis der foreligger dokumentation om disse foranstaltninger, og de dyr, der er omfattet af systemerne, entydigt kan identificeres, kan embedsdyrlægen tage hensyn til dette, når han udfører inspektionsopgaver og verificerer de HACCP-baserede procedurer.

B. ANTE MORTEM *INSPEKTION*

1. Med forbehold af stk. 4 og 5

   a) skal embedsdyrlægen foretage en ante mortem inspektion af alle dyr

   b) skal inspektionen finde sted senest 24 timer efter ankomsten til slagteriet og mindre end 24 timer inden slagtningen.

   Desuden kan embedsdyrlægen når som helst kræve en inspektion.

2. Ante mortem inspektionen skal for så vidt angår det dyr, der undersøges, bl.a. fastslå, om der er tegn på

   a) mangler i forbindelse med velfærden eller

   b) forhold, som kan have negative følger for menneskers eller dyrs sundhed, navnlig med henblik på påvisning af zoonoser og sygdomme på liste A eller, hvis det er relevant, liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier (OIE) (Verdensorganisationen for Dyresundhed).

3. Ud over rutineante mortem inspektion skal embedsdyrlægen foretage en klinisk inspektion af alle dyr, som fødevarevirksomhedslederen eller en officiel medhjælper har taget til side.

4. I tilfælde af nødslagtning uden for slagteriet og for så vidt angår nedlagt vildtlevende vildt undersøger embedsdyrlægen på slagteriet eller i vildthåndteringsvirksomheden den erklæring, der ledsager dyrekroppen, og som dyrlægen eller den uddannede person har udstedt, jf. forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]).

5. Når det er fastsat i afsnit III, kapitel II, eller afsnit IV, kan ante mortem inspektionen foretages på den bedrift, som dyrene kommer fra. I så fald behøver embedsdyrlægen på slagteriet kun foretage ante mortem inspektion i det omfang, det er fastsat.

C. *DYREVELFÆRD*

Embedsdyrlægen skal verificere, om relevante EF-bestemmelser og nationale bestemmelser om dyrevelfærd er overholdt, f.eks. bestemmelser om beskyttelse af dyrene på slagtetidspunktet og under transport.

D. POST MORTEM *INSPEKTION*

1. Slagtekroppe og ledsagende spiselige slagtebiprodukter skal straks efter slagtningen underkastes en post mortem inspektion. Alle overflader skal besigtiges. Der kan i den forbindelse være behov for minimal håndtering af slagtekroppen og slagtebiprodukterne eller for særligt teknisk udstyr. Der skal især fokuseres på at påvise zoonoser og sygdomme på OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B. Slagtelinjens hastighed og antallet af kontrolpersonale, der er til stede, skal tillade, at der kan udføres korrekt inspektion.

2. Der skal foretages yderligere undersøgelser, herunder palpering af og indsnit i dele af kroppen og de spiselige slagtebiprodukter og laboratorieundersøgelser, når det findes nødvendigt

   a) for at nå frem til en endelig diagnose eller

   b) for at bestemme forekomst af

      i) en dyresygdom

      ii) restkoncentrationer eller forurenende stoffer i mængder, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne

      iii) manglende overholdelse af mikrobiologiske kriterier eller

      iv) andre forhold, der gør det påkrævet at erklære kødet uegnet til konsum eller indføre restriktioner for dets anvendelse,

   navnlig hvis der er tale om nødslagtede dyr.

3. Embedsdyrlægen skal kræve, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes post mortem inspektion og deles langs rygsøjlen i halve slagtekroppe. Hvis inspektionen tilsiger det, kan embedsdyrlægen også kræve, at hoveder eller slagtekroppe deles på langs. For at tage hensyn til særlige spisevaner, den teknologiske udvikling eller særlige sundhedsmæssige forhold kan den kompetente myndighed dog tillade, at slagtekroppe af tamdyr af hestefamilien, kvæg over seks måneder og tamsvin over fire uger underkastes inspektion uden at være delt i halve.

4. Der skal i forbindelse med inspektionen træffes forholdsregler for at sikre, at forurening af kødet, f.eks. ved palpering, opskæring eller indsnit, er mindst mulig.

E. *SPECIFICERET RISIKOMATERIALE OG ANDRE ANIMALSKE BIPRODUKTER*

I henhold til særlige fællesskabsbestemmelser om specificeret risikomateriale og andre animalske biprodukter skal embedsdyrlægen kontrollere fjernelsen, adskillelsen og i givet fald mærkningen af specificeret risikomateriale. Embedsdyrlægen skal sikre, at ledere af fødevarevirksomheder træffer alle fornødne foranstaltninger, for at kødet ikke forurenes med specificeret risikomateriale under slagtning (herunder bedøvelse) og fjernelse af specificeret risikomateriale.

([1]) Side 23 i denne EUT.

F. *LABORATORIEUNDERSØGELSER*

1. Embedsdyrlægen skal sikre, at der udtages stikprøver, og at de identificeres på passende måde, behandles og sendes til det relevante laboratorium i forbindelse med

   a) overvågning og kontrol med zoonoser og zoonotiske agenser

   b) særlige laboratorieundersøgelser til diagnosticering af TSE i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 ([1])

   c) påvisning af forbudte stoffer eller produkter og kontrol af regulerede stoffer, navnlig i forbindelse med nationale planer vedrørende restkoncentrationer, jf. Rådets direktiv 96/23/EF ([2]) og

   d) påvisning af sygdomme på OIE's liste A og, hvis det er relevant, OIE's liste B.

2. Embedsdyrlægen skal også sikre, at der foretages enhver anden nødvendig laboratorieundersøgelse.

KAPITEL III: SUNDHEDSMÆRKNING

1. Embedsdyrlægen skal føre tilsyn med sundhedsmærkningen og de mærker, der anvendes.

2. Embedsdyrlægen skal navnlig sikre, at

   a) sundhedsmærket kun anbringes på dyr (tamhovdyr, opdrættet hårvildt, bortset fra lagomorfer, og vildtlevende storvildt), der er foretaget ante og post mortem inspektion i overensstemmelse med denne forordning, og hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum. Sundhedsmærket kan dog anbringes, inden resultaterne af en undersøgelse for trikinose foreligger, hvis embedsdyrlægen er tilfreds med, at kød fra det pågældende dyr kun markedsføres, hvis resultaterne er tilfredsstillende, og

   b) sundhedsmærket anbringes på den udvendige side af kroppen i form af et farvestempel eller et brændemærke og således, at sundhedsmærket, hvis kroppene opskæres i halve kroppe eller fjerdinger, eller hvis halve kroppe opskæres i tre stykker, findes på hvert enkelt stykke.

3. Sundhedsmærket skal være et ovalt mærke på mindst 6,5 cm i bredden og 4,5 cm i højden med følgende letlæselige oplysninger:

   a) mærket skal angive navnet på det land, hvor virksomheden er beliggende, og som kan skrives helt ud eller angives med en 2-bogstavers kode i overensstemmelse med den pågældende ISO-standard.

      Koderne for medlemsstaterne er imidlertid AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE og UK

   b) mærket skal angive slagteriets autorisationsnummer (og?)

   c) når mærket anvendes på et slagteri i Fællesskabet, skal det omfatte forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK eller EY.

4. Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm høje og tallene mindst 1 cm høje. Mærkets størrelse og tal og bogstaver kan reduceres ved sundhedsmærkning af lam, gedekid og smågrise.

5. De farver, der anvendes til sundhedsmærkning, skal være godkendt i henhold til EF-bestemmelserne om anvendelse af farvestoffer i fødevarer.

6. Sundhedsmærket kan desuden indeholde navnet på den embedsdyrlæge, der har foretaget inspektionen af kødet. Kompetente myndigheder og ledere af fødevarevirksomheder må fortsat benytte det udstyr, de bestilte før denne forordnings ikrafttræden, indtil det er opbrugt eller skal udskiftes.

7. Kød fra dyr, der er blevet nødslagtet uden for slagteriet, skal bære et særligt mærke, der hverken kan forveksles med sundhedsmærket i dette kapitel eller med identifikationsmærket i bilag II, afsnit I, i forordning (EF) . . ./2004 ([3]).

([1]) EFT L 147 af 31.5.2001, s. 1. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1234/2003 (EUT L 173 af 11.7.2003, s. 6).

([2]) EFT L 125 af 23.5.1996, s. 10. Ændret ved forordning (EF) nr. 806/2003 (EUT L 122 af 16.5.2003, s. 1).

([3]) Side 23 i denne EUT.

8. Kød af vildtlevende vildt, der ikke er flået, må ikke være forsynet med sundhedsmærket, medmindre det efter flåningen i en vildthåndteringsvirksomhed er blevet underkastet en inspektion og er erklæret egnet til konsum.

9. Dette kapitel berører ikke de dyresundhedsmæssige bestemmelser om sundhedsmærkning.

AFSNIT II: FORANSTALTNINGER EFTER KONTROL

KAPITEL I: MEDDELELSE AF INSPEKTIONSRESULTATERNE

1. Resultaterne af inspektionerne registreres og evalueres af embedsdyrlægen.

2. a) Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom eller en tilstand, som kan have uheldige følger for menneskers eller dyrs sundhed eller påvirke dyrenes velfærd negativt, skal embedsdyrlægen underrette lederen af fødevarevirksomheden.

   b) Hvis det konstaterede problem er opstået i forbindelse med primærproduktionen, skal embedsdyrlægen underrette den dyrlæge, der er tilknyttet den bedrift, dyrene kommer fra, den fødevarevirksomhedsleder, der er ansvarlig for den bedrift, dyrene kommer fra (under forudsætning af, at sådanne oplysninger ikke foregriber efterfølgende retsforfølgning), og, hvor det er relevant, den myndighed, der er ansvarlig for overvågningen af den bedrift eller det jagtområde, dyrene kommer fra.

   c) Hvis de pågældende dyr er opdrættet i en anden medlemsstat eller i et tredjeland, skal embedsdyrlægen underrette den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvor virksomheden befinder sig. Den kompetente myndighed skal træffe relevante foranstaltninger i overensstemmelse med de gældende fællesskabsbestemmelser.

3. Resultaterne af inspektioner og analyser optages i de relevante databaser.

4. Hvis embedsdyrlægen ved ante mortem og post mortem inspektion før eller efter slagtning eller i forbindelse med anden inspektion får mistanke om forekomst af et smitstof, der er opført på OIE's liste A, eller efter behov OIE's liste B, underretter embedsdyrlægen straks den kompetente myndighed og begge skal træffe alle nødvendige foranstaltninger og forholdsregler for at forhindre eventuel spredning af smitstoffet i overensstemmelse med gældende fællesskabslovgivning.

KAPITEL II: BESLUTNINGER OM INFORMATION OM FØDEVAREKÆDEN

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at dyr ikke slagtes, medmindre lederen af slagteriet har modtaget og kontrolleret relevant information om fødevarekæden.

2. Embedsdyrlægen kan imidlertid tillade, at dyr slagtes på slagteriet, også selv om der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden. I så fald skal al relevant information om fødevarekæden dog foreligge, inden slagtekroppen godkendes til konsum. Indtil der er truffet en endelig beslutning, skal slagtekroppene og de relaterede spiselige slagtebiprodukter opbevares adskilt fra det øvrige kød.

3. Uanset pkt. 2 skal alt kød fra dyret erklæres uegnet til konsum, hvis der ikke foreligger relevant information om fødevarekæden inden 24 timer efter dyrets ankomst til slagteriet,. Hvis dyret endnu ikke er slagtet, skal det aflives separat.

4. Såfremt de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger viser

   a) at dyr kommer fra en bedrift eller et område, der er underkastet transportforbud eller andre restriktioner af hensyn til dyre- eller folkesundhed

   b) at regler om anvendelse af veterinære lægemidler ikke er blevet overholdt, eller

   c) at der foreligger andre betingelser, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed,

   må dyr kun godtages til slagtning i overensstemmelse med procedurer, der er fastsat i de gældende fællesskabsbestemmelser, for at udelukke enhver risiko for menneskers og dyrs sundhed. Hvis dyrene allerede er til stede på slagteriet, skal de aflives separat og erklæres uegnede til konsum, idet der i givet fald træffes forholdsregler for at beskytte dyrs og menneskers sundhed. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.

5. Den kompetente myndighed skal træffe passende foranstaltninger, hvis den opdager, at de ledsagende registre, dokumenter eller andre oplysninger ikke svarer til de faktiske forhold på den bedrift, dyrene kommer fra, eller til dyrenes faktiske tilstand, eller at de bevidst har til formål at vildlede embedsdyrlægen. Den kompetente myndighed skrider ind over for den fødevarevirksomhedsleder, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller over for andre involverede personer. Disse foranstaltninger kan især bestå af ekstra kontrol. Udgifter til denne ekstra kontrol afholdes af den fødevarevirksomhedsleder, der har ansvaret for den bedrift, dyrene kommer fra, eller af andre involverede personer.

KAPITEL III: BESLUTNINGER OM LEVENDE DYR

1. Embedsdyrlægen skal verificere, at lederen af fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]) til at sikre, at dyr, der godtages til slagtning til konsum, er korrekt identificeret. Embedsdyrlægen skal sikre, at dyr, hvis identitet ikke med rimelighed kan fastslås, aflives separat og erklæres uegnede til konsum. Når embedsdyrlægen anser det for nødvendigt, skal der udføres offentlig kontrol på den bedrift, hvorfra dyret kommer.

2. Hvis vægtige dyrevelfærdsbetragtninger tilsiger det, kan heste slagtes på slagteriet, selv om de oplysninger, der kræves om deres identitet, ikke foreligger. Oplysningerne skal dog foreligge, inden slagtekroppen kan erklæres egnet til konsum. Disse krav gælder også i tilfælde af nødslagtning af heste uden for slagteriet.

3. Embedsdyrlægen skal verificere, at lederen af fødevarevirksomheden overholder forpligtelsen i henhold til forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]) til at sikre, at dyr med huder, skind eller pels i en sådan tilstand, at der er en uacceptabel risiko for forurening af kødet under slagtningen, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden.

4. Dyr, der lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af håndtering og spisning af kød, og generelt dyr, der viser kliniske tegn på systemiske sygdomme eller kraftig afmagring, må ikke slagtes til konsum. Sådanne dyr skal aflives separat under forhold, der sikrer, at andre dyr eller slagtekroppe ikke kan smittes, og de erklæres uegnede til konsum.

5. Slagtningen skal udsættes for dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers eller dyrs sundhed. Sådanne dyr skal underkastes en grundig ante mortem inspektion, så der kan stilles en diagnose. Desuden kan embedsdyrlægen bestemme, at udtagning af stikprøver og laboratorieundersøgelser skal finde sted som supplement til post mortem inspektionen. Om nødvendigt skal dyrene slagtes separat, eller når normal slagtning er slut, idet der træffes alle nødvendige forholdsregler for at undgå forurening af andet kød.

6. Dyr, der kan indeholde restkoncentrationer af veterinære lægemidler, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i overensstemmelse med EF-bestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer, behandles i henhold til direktiv 96/23/EF.

7. Embedsdyrlægen fastsætter betingelserne for behandling af dyr efter en særlig plan for udryddelse af eller kontrol med en bestemt sygdom, såsom brucellose og tuberkulose, eller zoonotiske agenser, såsom salmonella, under hans/hendes direkte tilsyn. Den kompetente myndighed fastsætter betingelserne for slagtning af sådanne dyr. Disse betingelser skal have til formål at minimere kontamination af andre dyr og kød af andre dyr.

8. Dyr, der indleveres på et slagteri til slagtning, skal generelt slagtes på stedet. Under ganske særlige omstændigheder, som f.eks. at slagtefaciliteterne i alvorlig grad er brudt sammen, kan embedsdyrlægen dog tillade direkte transport af dyrene til et andet slagteri.

KAPITEL IV: BESLUTNINGER OM DYREVELFÆRD

1. Hvis bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes på slagte- eller nedslagningstidspunktet, skal embedsdyrlægen kontrollere, at lederen af fødevarevirksomheden straks træffer de fornødne korrigerende foranstaltninger og forebygger gentagelse.

2. Embedsdyrlægen skal træffe afpassede og gradvise foranstaltninger med hensyn til retshåndhævelse, der går fra at udstede påbud om at nedsætte produktionens tempo til at standse den, afhængigt af problemets art og alvor.

([1]) Side 23 i denne EUT.

3. Embedsdyrlægen skal i givet fald underrette andre kompetente myndigheder om dyrevelfærdsproblemer.

4. Hvis embedsdyrlægen konstaterer, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr under transport ikke overholdes, skal den pågældende træffe de fornødne foranstaltninger i overensstemmelse med de relevante fællesskabsbestemmelser.

5. Hvis

   a) en officiel medhjælper foretager kontrol af dyrevelfærd i henhold til afsnit III eller IV, og

   b) denne kontrol påviser, at bestemmelserne om beskyttelse af dyr ikke overholdes,

   skal den pågældende straks underrette embedsdyrlægen og om nødvendigt i hastende tilfælde træffe de nødvendige foranstaltninger omhandlet i punkt 1-4, indtil embedsdyrlægen kommer.

KAPITEL V: BESLUTNINGER OM KØD

1. Kød erklæres uegnet til konsum, hvis det

   a) stammer fra dyr, for hvis vedkommende der ikke er blevet foretaget ante mortem inspektion, undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt

   b) stammer fra dyr, for hvis vedkommende slagtebiprodukter ikke er blevet inspiceret post mortem, medmindre andet er fastsat i denne forordning eller forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1])

   c) stammer fra dyr, der er døde før slagtning, dødfødte, døde in utero eller slagtet inden 7 dage efter fødslen

   d) stammer fra renskæring af stikkesår

   e) stammer fra dyr med en sygdom, der er opført på OIE's liste A eller, hvis det er relevant, på OIE's liste B, medmindre andet er fastsat i afsnit IV

   f) stammer fra dyr med en generaliseret sygdom, såsom generaliseret septikæmi, pyæmi, toxiæmi eller viræmi

   g) ikke overholder de mikrobiologiske kriterier i fællesskabsbestemmelserne til, hvornår fødevarer må markedsføres

   h) udviser tegn på forekomst af parasitter, medmindre andet er fastsat i afsnit IV

   i) indeholder restkoncentrationer eller forurenende stoffer, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Enhver overskridelse af grænseværdien bør føre til supplerende analyser, hvor det er relevant

   j) stammer fra dyr eller slagtekroppe, der indeholder restkoncentrationer af forbudte stoffer, eller fra dyr, der er blevet behandlet med forbudte stoffer, jf. dog mere specifikke fællesskabsbestemmelser

   k) består af lever og nyrer fra dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af planer i henhold til artikel 5 i direktiv 96/23/EF har vist generel forekomst af tungmetaller i miljøet

   l) ulovligt er blevet behandlet med dekontaminerende stoffer

   m) ulovligt er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling

   n) indeholder fremmedlegemer (undtagen kød af nedlagt vildtlevende vildt, hvor fremmedlegemet er materiale, der har været anvendt til at nedlægge dyret)

   o) er radioaktivt i en grad, der overstiger de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne

   p) har patofysiologiske forandringer eller unormal konsistens, er utilstrækkeligt afblødt (undtagen vildtlevende vildt) eller udviser organoleptiske afvigelser, især en udtalt kønslugt

   q) stammer fra afmagrede dyr

   r) indeholder specificeret risikomateriale, medmindre det er tilladt ifølge fællesskabsbestemmelserne

   s) udviser urenheder, fækal forurening eller anden forurening

([1]) Side 23 i denne EUT.

t) indholder blod, som kan udgøre en risiko for folke- eller dyresundheden på grund af sundhedsstatus for ethvert dyr, som det kommer fra, eller kontamination under slagtningen

u) ifølge embedsdyrlægens vurdering foretaget på grundlag af undersøgelse af alle relevante oplysninger kan udgøre en risiko for menneskers og dyrs sundhed eller af andre årsager ikke er egnet til konsum.

2. Embedsdyrlægen kan opstille krav med hensyn til, hvordan kød fra dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet, må anvendes.

AFSNIT III: ANSVARSOMRÅDER OG KONTROLHYPPIGHED

KAPITEL I: OFFICIELLE MEDHJÆLPERE

Officielle medhjælpere kan bistå embedsdyrlægen med alle arbejdsopgaver med følgende begrænsninger og med forbehold af eventuelle særlige bestemmelser i afsnit IV:

1. i forbindelse med auditopgaver må officielle medhjælpere kun indsamle oplysninger vedrørende god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer

2. i forbindelse med ante mortem inspektion og kontrol af dyrevelfærd må de officielle medhjælpere kun foretage en indledende kontrol af dyr og bistå med udførelsen af arbejde af rent praktisk art, og

3. i forbindelse med post mortem inspektion skal embedsdyrlægen regelmæssigt kontrollere de officielle medhjælperes arbejde og, hvis der er tale om dyr, der er nødslagtet uden for slagteriet, selv foretage inspektionen.

KAPITEL II: KONTROLHYPPIGHED

1. Den kompetente myndighed skal sikre, at der er mindst én embedsdyrlæge til stede

   a) i slagterier såvel under hele ante mortem inspektionen som post mortem inspektionen og

   b) i vildthåndteringsvirksomheder under hele post mortem inspektionen

2. Den kompetente myndighed kan imidlertid tilpasse denne fremgangsmåde i visse slagterier og vildthåndteringsvirksomheder, der identificeres på grundlag af en risikoanalyse og i overensstemmelse med eventuelle kriterier fastlagt i henhold til artikel 18, nr. 3. I sådanne tilfælde

   a) behøver embedsdyrlægen ikke at være til stede ved slagteriets ante mortem inspektion, forudsat

      i) at en embedsdyrlæge eller en godkendt dyrlæge har foretaget ante mortem inspektion på den bedrift, som dyrene kommer fra, har kontrolleret informationen om fødevarekæden og har meddelt resultaterne af kontrollen til den officielle medhjælper på slagteriet

      ii) at den officielle medhjælper på slagteriet finder det godtgjort, at informationen om fødevarekæden ikke peger hen imod noget problem for fødevaresikkerheden, og at dyrets generelle sundheds- og velfærdstilstand er tilfredsstillende, og

      iii) at embedsdyrlægen regelmæssigt sikrer sig, at den officielle medhjælper foretager denne kontrol korrekt

   b) behøver embedsdyrlægen ikke permanent at være til stede ved post mortem inspektion, forudsat

      i) at en officiel medhjælper foretager post mortem inspektion og tager alt kød, der udviser abnormiteter, og alt andet kød fra det samme dyr til side

      ii) at embedsdyrlægen efterfølgende inspicerer alt sådant kød, og

      iii) at den officielle medhjælper forelægger dokumentation for sine procedurer og konstateringer, så det over for embedsdyrlægen kan godtgøres, at normerne overholdes.

   I forbindelse med fjerkræ og lagomorfer kan den officielle medhjælper imidlertid kassere kød, der udviser abnormiteter, og embedsdyrlægen behøver ikke systematisk foretage en inspektion af alt sådant kød, jf. dog afsnit IV.

3. Den i stk. 2 fastsatte fleksibilitet anvendes ikke

a) på dyr, der er nødslagtede

b) på dyr, der mistænkes for at lide af en sygdom eller en tilstand, som kan have negative virkninger for menneskers sundhed

c) på kvæg fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for tuberkulose

d) på kvæg, får og geder fra besætninger, der ikke er blevet erklæret officielt fri for brucellose

e) ved udbrud af en sygdom opført på OIE's liste A eller i givet fald OIE's liste B. Dette vedrører dyr, der er modtagelige for den pågældende sygdom, og som kommer fra den bestemte region som defineret i artikel 2 i Rådets direktiv 64/432/EØF ([1])

f) når strengere kontrol er nødvendig for at tage hensyn til nye sygdomme eller specifikke liste B-sygdomme.

4. Den kompetente myndighed skal sikre, at der i opskæringsvirksomheder under arbejdet med kødet er en embedsdyrlæge eller en officiel medhjælper til stede så tilpas hyppigt, at målene med denne forordning opfyldes.

KAPITEL III: INDDRAGELSE AF SLAGTERIETS PERSONALE

A. *SPECIFIKKE OPGAVER VEDRØRENDE PRODUKTION AF KØD AF FJERKRÆ, LAGOMORFER, FEDESVIN OG FEDEKALVE*

1. a) Den kompetente myndighed kan i henhold til stk. 2 tillade, at særligt udpeget personale på slagterier udfører specifikke opgaver i forbindelse med den offentlige kontrol. Disse opgaver kan vedrøre:

i) fjerkræ, lagomorfer, og andre dyr, der slagtes på det samme slagteri, for så vidt angår slagterier, der slagter fjerkræ og/eller lagomorfer, og

ii) fedesvin og fedekalve, for så vidt angår slagterier, der slagter tamhovdyr.

b) Disse specifikke opgaver må kun omfatte opgaver, som officielle medhjælpere har tilladelse til at udføre i henhold til kapitel I, dog ikke auditopgaver.

c) Slagteriet skal for at opnå den i litra a) omhandlede tilladelse have fungeret i fuld overensstemmelse med hygiejnekravene, især praksis for god hygiejne og de HACCP-baserede procedurer i mindst 12 måneder.

d) Slagteriets særlig udpegede personale må kun udføre specifikke opgaver efter at have gennemgået en passende uddannelse og bestået en relevant prøve, og hvis embedsdyrlægen fører tilsyn med disse opgaver. Oplæringen og prøven skal mindst være lig dem, der kræves af officielle medhjælpere for så vidt angår de specifikke opgaver, der udføres.

e) Embedsdyrlægen skal være til stede under hele ante mortem inspektionen som under hele post mortem inspektionen og skal gennemføre regelmæssige præstationstest for at afgøre, om det særlig udpegede slagteripersonales præstationer opfylder specifikke parametre, som den kompetente myndighed har fastsat. Embedsdyrlægen skal fremlægge dokumentation for resultaterne af disse præstationstest.

f) Såfremt

i) det generelle hygiejneniveau på slagteriet falder som følge af den måde, det særlig udpegede slagteripersonale udfører sine opgaver på

ii) slagteriets særlig udpegede personale ikke udfører sine opgaver korrekt

iii) slagteriets særlig udpegede personale udfører sine opgaver på en måde, den kompetente myndighed ikke anser for tilfredsstillende,

([1]) EFT 121 af 29.7.1964, s. 1977/64. Senest ændret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1226/2002 (EFT L 179 af 9.7.2002, s. 13).

skal den kompetente myndighed nedsætte produktionstempoet eller standse produktionen i det tidsrum, der er nødvendigt for, at slagteriets leder kan træffe de nødvendige foranstaltninger til at afhjælpe situationen, eller i givet fald i det tidsrum, der er nødvendigt for, at dens personale kan udføre opgaverne i stedet for slagteriets særlig udpegede personale. Hvis slagteriets leder ikke træffer passende foranstaltninger til at afhjælpe situationen, kan den kompetente myndighed tilbagekalde den i litra a) omhandlede tilladelse.

2. Den kompetente myndighed træffer i hvert enkelt tilfælde principbeslutning om, hvorvidt det tillades at gennemføre den i stk. 1 beskrevne ordning på et givet slagteri. Inden den kompetente myndighed træffer denne beslutning, skal den analysere

   a) produktions- og inspektionsoptegnelser

   b) slagteriets aktivitetstyper

   c) den hidtidige overholdelse af de lovbestemte krav

   d) sagkundskab, faglig holdning og ansvarsfølelse med hensyn til fødevaresikkerhed hos slagteriets berørte personale, og om ansvaret for henholdsvis produktion og inspektion er tilstrækkelig adskilt, og

   e) andre relevante oplysninger.

3. Hvis den kompetente myndighed træffer principbeslutning om at tillade gennemførelse af den i stk. 1 omhandlede ordning, skal den underrette Kommissionen om sin beslutning og om eventuelle krav, den beslutter at stille ud over dem, der er nævnt i stk. 1.

4. Den kompetente myndighed må ikke tvinge fødevarevirksomhedsledere til at indføre den i stk. 1 omhandlede ordning.

B. *SPECIFIKKE OPGAVER I FORBINDELSE MED PRØVEUDTAGNING OG ANALYSER*

Personale på slagteriet, der har fået en særlig oplæring under embedsdyrlægens tilsyn, kan under embedsdyrlægens ansvar og tilsyn foretage bestemte prøveudtagninger og analyser på alle dyrearter.

KAPITEL IV: FAGLIGE KVALIFIKATIONER

A. *EMBEDSDYRLÆGER*

1. Den kompetente myndighed må kun udpege dyrlæger til embedsdyrlæger, der har bestået en prøve, der opfylder kravene i stk. 2.

2. Den kompetente myndighed sørger for afholdelse af prøven. Prøven skal bekræfte kendskab til følgende emner, i det omfang det er nødvendigt afhængigt af dyrlægens baggrund og kvalifikationer:

   a) nationale bestemmelser og fællesskabsbestemmelser om veterinærforanstaltninger med hensyn til folkesundhed, fødevaresikkerhed, dyresundhed, dyrevelfærd og farmaceutiske stoffer

   b) principperne i den fælles landbrugspolitik, markedsforanstaltninger, eksportrestitutioner og afsløring af svig (også set i et globalt perspektiv: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE)

   c) vigtige aspekter af fødevareforarbejdning og fødevareteknologi

   d) principper, begreber og metoder i forbindelse med god fremstillingspraksis og kvalitetsstyring

   e) kvalitetsstyring i primærproduktionen (god landbrugspraksis)

   f) fremme og anvendelse af fødevarehygiejne og fødevaresikkerhed (god hygiejnepraksis)

   g) principper, begreber og metoder i forbindelse med risikoanalyse

   h) principper, begreber og metoder i forbindelse med HACCP og anvendelse af HACCP i hele fødevareproduktionskæden

   i) forebyggelse og bekæmpelse af fødevarebårne farer for menneskers sundhed

   j) populationsdynamik ved infektion og forgiftning

   k) diagnostisk epidemiologi

l) kontrol- og overvågningssystemer

m) audit og forskriftsmæssig vurdering af styringssystemer vedrørende fødevaresikkerhed

n) principper for moderne testmetoder og anvendelsen heraf til diagnoser

o) informations- og kommunikationsteknologi i forbindelse med veterinærforanstaltninger med henblik på folkesundheden

p) behandling og anvendelse af biostatistiske data

q) undersøgelser af udbrud af fødevarebårne sygdomme hos mennesker

r) relevante aspekter ved TSE

s) dyrevelfærd i forbindelse med produktion, transport og slagtning

t) miljøspørgsmål i forbindelse med fødevareproduktion (herunder affaldshåndtering)

u) forsigtighedsprincippet og forbrugerholdninger og

v) principper for uddannelse af personale, der arbejder i produktionskæden.

Kandidaterne kan erhverve sig den nødvendige viden som en del af deres grundlæggende dyrlægeuddannelse eller ved efteruddannelse eller faglig erfaring efter bestået dyrlægeeksamen. Den kompetente myndighed kan sørge for forskellige prøver for at tage hensyn til kandidaternes baggrund. Hvis den kompetente myndighed finder det godtgjort, at en kandidat har erhvervet hele den nødvendige viden som del af en universitetsuddannelse eller gennem efter- og videreuddannelse på ph.d.-niveau, kan den dispensere fra kravet om en prøve.

3. Dyrlægen skal være i stand til at samarbejde på tværs af faggrænser.

4. En embedsdyrlæge skal desuden have været i praktik i mindst 200 timer, inden han/hun begynder at arbejde selvstændigt. I denne periode skal praktikanten arbejde under tilsyn af embedsdyrlægerne på slagterier, opskæringsvirksomheder, steder, hvor der foretages inspektion af fersk kød, og på bedrifter. Praktikken skal især omfatte audit af styringssystemer vedrørende fødevaresikkerhed.

5. Embedsdyrlægen skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal embedsdyrlægen deltage i videreuddannelse hvert år.

6. Dyrlæger, der allerede er udpeget som embedsdyrlæger, skal have passende viden om de emner, der er nævnt i punkt 2. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem efter- og videreuddannelse. Den kompetente myndighed skal indføre passende bestemmelser herom.

B. *OFFICIELLE MEDHJÆLPERE*

1. Den kompetente myndighed må som officielle medhjælpere kun udpege personer, der har været i praktik og har bestået en prøve i overensstemmelse med nedennævnte krav.

2. Den kompetente myndighed skal sørge for afholdelse af sådanne prøver. For at kunne gå op til disse prøver skal kandidaterne dokumentere, at de har fulgt

a) en teoretisk uddannelse af mindst 500 timers varighed og har været i praktik i mindst 400 timer, således at de områder, der er nævnt i punkt 5, er dækket

b) den ekstra uddannelse, der kræves, for at officielle medhjælpere kan varetage deres opgaver på kompetent vis.

3. Praktikperioden, der er omhandlet i punkt 2, litra a), skal foregå i slagterier og opskæringsvirksomheder, under en embedsdyrlæges tilsyn, og i bedrifter og andre relevante virksomheder.

4. Uddannelsen og prøverne skal især omfatte rødt kød eller fjerkrækød. Personer, der er uddannet i en af de to kategorier og har bestået prøven, behøver kun at gennemgå en afkortet uddannelse med henblik på at bestå prøven for den anden kategori. Uddannelsen og prøverne bør omfatte vildtlevende vildt, opdrættet vildt og lagomorfer, hvor det er relevant.

5. Officielle medhjælperes uddannelse skal omfatte følgende emner, og prøver skal bekræfte deres viden herom:

a) i forbindelse med bedrifter:

i) *den teoretiske del:*

— godt kendskab til landbruget — struktur, produktionsmetoder, international handel osv.

— god husdyravlspraksis

— grundlæggende kendskab til sygdomme, især zoonoser — virus, bakterier, parasitter osv.

— sygdomskontrol, brug af lægemidler og vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer

— hygiejne- og sundhedskontrol

— dyrevelfærd på bedriften og under transport

— miljøkrav — i bygninger, på bedrifter og i almindelighed

— relevante love og administrative bestemmelser

— forhold af relevans for forbrugerne og kvalitetskontrol

ii) *den praktiske del*

— besøg på bedrifter af forskellige typer og med forskellige opdrætsmetoder

— besøg i produktionsvirksomheder

— observering af på- og aflæsning af dyr

— laboratorieøvelser

— veterinærkontrol

— dokumentation

b) i forbindelse med slagterier og opskæringsvirksomheder:

i) *den teoretiske del:*

— godt kendskab til kødbranchen — struktur, produktionsmetoder, international handel samt slagte- og opskæringsteknologi

— grundlæggende kendskab til hygiejne og god hygiejnepraksis, navnlig virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne, arbejdshygiejne

— HACCP og audit af HACCP-baserede procedurer

— dyrevelfærd ved aflæsning efter transport og på slagteriet

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi

— grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologiske anatomi

— relevant kendskab til TSE og andre vigtige zoonoser og zoonotiske agenser

— kendskab til metoder og procedurer for slagtning, inspektion, tilvirkning, emballering, indpakning og transport af fersk kød

— grundlæggende kendskab til mikrobiologi

— ante mortem inspektion

— undersøgelse for trikinose

— post mortem inspektion

— administrativt arbejde

— kendskab til relevante love og administrative bestemmelser

— prøveudtagningsprocedure

— aspekter vedrørende svig

ii) *den praktiske del:*

— dyreidentifikation

— kontrol af alder

— inspektion og bedømmelse af slagtede dyr

— post mortem inspektion på et slagteri

— undersøgelse for trikinose

— bestemmelse af dyreart ved undersøgelse af typiske dele af dyret

— bestemmelse af og kommentarer til dele af slagtede dyr, som har undergået forandringer

— hygiejnekontrol, herunder audit af god hygiejnepraksis og de HACCP-baserede procedurer

— registrering af resultaterne af ante mortem inspektion

— prøveudtagning

— køds sporbarhed

— dokumentation.

6. Officielle medhjælpere skal til stadighed have ajourført viden og følge med i nye tiltag gennem regelmæssig videreuddannelse og faglitteratur. Når det er muligt, skal officielle medhjælpere deltage i videreuddannelse hvert år.

7. Personer, der allerede er udpeget til officielle medhjælpere, skal have tilstrækkelig viden om de emner, der er nævnt i stk. 5. Om nødvendigt skal de erhverve denne viden gennem videreuddannelse. Den ansvarlige myndighed skal fastsætte passende bestemmelser med henblik herpå.

8. Hvis de officielle medhjælpere kun foretager prøveudtagning og analyser i forbindelse med undersøgelse for trikinose, behøver den kompetente myndighed kun at sikre, at de får den nødvendige uddannelse til at varetage disse opgaver.

AFSNIT IV: SPECIFIKKE KRAV

KAPITEL I: TAMKVÆG

A. *KVÆG UNDER SEKS UGER*

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af kvæg under seks uger skal underkastes følgende procedure for post mortem inspektion:

1. Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales). Undersøgelse af munden og mund- og svælgslimhinderne. Palpering af tungen. Fjernelse af tonsillerne.

2. Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

3. Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4. Besigtigelse af mellemgulvet.

5. Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder.

6. Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenterial-lymfeknuderne.

7. Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8. Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).

9. Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10. Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

B. *KVÆG OVER SEKS UGER*

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af kvæg over seks uger skal underkastes følgende procedure for post mortem inspektion:

1. Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei). Undersøgelse af de udvendige tyggemuskler ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemuskler (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit. Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. Tonsillerne skal fjernes.

2. Besigtigelse af luftrøret og spiserøret. Besigtigelse og palpering af lungerne. Indsnit i og undersøgelse af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifucationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

3. Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4. Besigtigelse af mellemgulvet.

5. Besigtigelse og palpering af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spiegelske lap for undersøgelse af galdegangen.

6. Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenterial-lymfeknuderne.

7. Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8. Besigtigelse af nyrerne og om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).

9. Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10. Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).

11. Besigtigelse og om nødvendigt palpering af og indsnit i yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkecisternerne (sinus lactiferes), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til konsum.

KAPITEL II: TAMFÅR OG -GEDER

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af får og geder skal underkastes følgende procedure for post mortem inspektion:

1. Besigtigelse af hovedet efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen og de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder. Medmindre andet følger af bestemmelserne om dyresundhed, kræves disse undersøgelser ikke, hvis myndighederne kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke anvendes til konsum.

2. Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder.

3. Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet.

4. Besigtigelse af mellemgulvet.

5. Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene.

6. Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales).

7. Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8. Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).

9. Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10. Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).

11. Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder.

12. Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

KAPITEL III: TAMDYR AF HESTEFAMILIEN

Slagtekroppe og slagtebiprodukter af dyr af hestefamilien skal underkastes følgende procedure for post mortem inspektion:

1. Besigtigelse af hovedet og besigtigelse af svælget, efter at tungen er løsnet. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei). Besigtigelse og palpering af tungen, efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges nærmere. Tonsillerne skal fjernes.

2. Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne. Palpering af og om nødvendigt indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

3. Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

4. Besigtigelse af mellemgulvet.

5. Besigtigelse og palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales).

6. Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.

7. Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

8. Besigtigelse og palpering af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).

9. Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

10. Besigtigelse af genitalierne hos hingste (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret) og hopper.

11. Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii) og om nødvendigt indsnit i yverets lymfeknuder.

12. Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

13. Alle grå og hvide heste kontrolleres for melanosarkomer og melanose ved undersøgelse af skuldrenes muskulatur og lymfeknuder (Lnn. subrhomboidei) under skulderbladsbrusken efter løsning af den ene skulders tilhæftning. Nyrerne frilægges og undersøges ved snit gennem hele nyren.

KAPITEL IV: TAMSVIN

A. ANTE MORTEM *INSPEKTION*

1. Den kompetente myndighed kan beslutte, at svin, der skal slagtes, har undergået ante mortem inspektion på den bedrift, de kommer fra. I så fald kan slagtning af et parti svin fra en bedrift kun tillades,

   a) hvis svinene, der skal slagtes, er ledsaget af det sundhedscertifikat, der er omhandlet i kapitel X, del A, og

   b) hvis bestemmelserne i stk. 2-5 er overholdt.

2. Ante mortem inspektion, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:

   a) kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden;

   b) undersøgelser af svinene til konstatering af, om

      i) de lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme

      ii) de udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum, eller

      iii) der er tegn på eller grund til mistanke om, at de kan indeholde restkoncentrationer af kemiske stoffer, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

3. Embedsdyrlægen eller en godkendt dyrlæge foretager ante mortem inspektion på bedriften. Svinene skal sendes direkte til slagtning og må ikke blandes med andre svin.

4. Ante mortem inspektion på slagteriet skal kun omfatte:

   a) identifikationskontrol af dyrene, og

   b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed. Denne screening kan foretages af en officiel medhjælper.

5. Når svinene ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i stk. 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt

   a) skal svinene, hvis de ikke har forladt oprindelsesbedriften for at transporteres til slagteriet, undersøges igen, og der udstedes et nyt sundhedscertifikat

   b) kan der, hvis svinene allerede er på vej til eller befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at svinene gennemgår en yderligere ante mortem veterinærinspektion.

B. POST MORTEM *INSPEKTION*

1. Slagtekroppe og slagtebiprodukter af svin undtagen dem, der er nævnt i stk. 2, underkastes følgende procedure for post mortem inspektion:

   a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de mandibulære lymfeknuder (Lnn. mandibulares). Besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen.

   b) Besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne og et snit i lungernes nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til konsum.

   c) Besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres.

   d) Besigtigelse af mellemgulvet.

   e) Besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfeknuder.

f) Besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne.

g) Besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten.

h) Besigtigelse af nyrerne. Om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales).

i) Besigtigelse af brysthinden og bughinden.

j) Besigtigelse af genitalierne (bortset fra penis, hvis den allerede er kasseret).

k) Besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii). Hos søer indsnit i yverets lymfeknuder.

l) Besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

2. Den kompetente myndighed kan på grundlag af epidemiologiske data eller andre oplysninger beslutte, at slagtesvin, der er opdrættet under kontrollerede opstaldningsforhold i integrerede produktionssystemer, i nogle eller alle af de i stk. 1 omhandlede tilfælde efter afvænningen kun underkastes besigtigelse.

KAPITEL V: FJERKRÆ

A. ANTE MORTEM *INSPEKTION*

1. Den kompetente myndighed kan beslutte, at fjerkræ, der skal slagtes, har undergået en ante mortem inspektion på den bedrift, det kommer fra. I så fald kan slagtning af et parti fjerkræ fra en bedrift kun tillades

a) hvis fjerkræet, der skal slagtes, er ledsaget af det sundhedscertifikat, der er omhandlet i kapitel X, del A, og

b) hvis bestemmelserne i stk. 2-5 er overholdt.

2. Ante mortem inspektion, der foretages på den bedrift, dyrene kommer fra, skal omfatte:

a) kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden

b) inspektion af fjerkræpartiet til konstatering af, om fuglene

i) lider af en sygdom eller en tilstand, som kan overføres til mennesker eller dyr, som følge af at de omgås dyrene eller spiser kødet heraf, eller udviser en adfærd, der tyder på, at en sådan sygdom kan forekomme

ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, der kan gøre kødet uegnet til konsum, eller

iii) udviser tegn på, at de måske indeholder restkoncentrationer af kemiske stoffer, der er højere end de grænseværdier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, eller restkoncentrationer af forbudte stoffer.

3. Embedsdyrlægen eller en godkendt dyrlæge foretager ante mortem inspektion på bedriften.

4. Ante mortem inspektion på slagteriet behøver kun omfatte:

a) identifikationskontrol af dyrene, og

b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed. Denne screening kan foretages af en officiel medhjælper.

5. Når fjerkræet ikke er blevet slagtet senest tre dage efter, at det i stk. 1, litra a), nævnte sundhedscertifikat er blevet udstedt,

a) skal fjerkræet, hvis det ikke har forladt oprindelsesbedriften for at transporteres til slagteriet, undersøges igen, og der skal udstedes et nyt sundhedscertifikat

b) kan der, hvis fjerkræet allerede er på vej til eller befinder sig på slagteriet, tillades slagtning, når grunden til forsinkelsen er vurderet, og under forudsætning af at fjerkræet på ny undersøges.

6. Hvis der ikke foretages ante mortem inspektion på bedriften, foretager embedsdyrlægen en inspektion af partiet i slagteriet.

7. Hvis fjerkræet udviser kliniske symptomer på en sygdom, må det ikke slagtes til konsum. Det er dog tilladt at slagte det pågældende fjerkræ ved afslutningen af den normale slagteproces, hvis der træffes forholdsregler med henblik på at undgå risikoen for spredning af patogene organismer, og slagtefaciliteterne rengøres og desinficeres umiddelbart efter slagtningen.

8. Hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som er slagtet på oprindelsesbedriften, foretages ante mortem inspektionen i overensstemmelse med stk. 2 og 3. Et certifikat efter modellen i del C skal ledsage de ikke-udtagede slagtekroppe til slagteriet eller opskæringsvirksomheden.

B. POST MORTEM *INSPEKTION*

1. Alt fjerkræ underkastes post mortem inspektion i henhold til afsnit I og III. Desuden udfører embedsdyrlægen personligt følgende kontrol:

   a) daglig inspektion af organer og kropshuler i en repræsentativ stikprøve af dyr

   b) grundig inspektion af stikprøver af dyr fra hvert fjerkræparti med samme oprindelse eller dele af fjerkræ eller hele stykker fjerkræ, som ved post mortem inspektionen er blevet erklæret uegnet til konsum, og

   c) yderligere nødvendige undersøgelser, hvis der er grund til at formode, at kødet fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til konsum.

2. Hvad angår fjerkræ, der er opdrættet til produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som kommer fra oprindelsesbedriften, skal post mortem inspektionen omfatte en kontrol af det certifikat, der ledsager slagtekroppene. Når sådanne slagtekroppe transporteres direkte fra bedriften til en opskæringsvirksomhed, finder post mortem inspektionen sted i opskæringsvirksomheden.

C. SUNDHEDSCERTIFIKAT — *MODEL*

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fjerkræ, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og forsinket udtaget fjerkræ, som er slagtet på oprindelsesbedriften

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af de ikke-udtagede slagtekroppe

Art: .....

Antal: .....

2. De ikke-udtagede slagtekroppes oprindelse

Bedriftens adresse: .....

3. De ikke-udtagede slagtekroppes bestemmelsessted

De ikke-udtagede slagtekroppe transporteres til følgende opskæringsvirksomhed: .....

.....

4. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte ikke-udtagede slagtekroppe hidrører fra fjerkræ, som blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sundt

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at fjerkræet slagtes.

Udfærdiget i .....
(sted)

den .....
(dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

KAPITEL VI: OPDRÆTTEDE LAGOMORFER

Kravene med hensyn til fjerkræ gælder for opdrættede lagomorfer.

KAPITEL VII: OPDRÆTTET VILDT

A. ANTE MORTEM *INSPEKTION*

1. Ante mortem inspektion kan foregå på bedriften, hvis kravene i bilag III, afsnit III, til forordning (EF) nr. . . ./2004 [1] er opfyldt. I så fald skal en embedsdyrlæge eller en godkendt dyrlæge foretage inspektionen før slagtning.

2. Ante mortem inspektion omfatter kontrol af registre eller dokumentation på bedriften, herunder information om fødevarekæden.

3. Hvis ante mortem inspektion finder sted på bedriften ikke senere end tre dage, før dyrene ankommer til slagteriet, og dyrene afleveres levende til slagteriet, skal ante mortem inspektion på slagteriet kun omfatte:

   a) identifikationskontrol af dyrene, og

   b) screening for at fastslå, om dyrevelfærdsbestemmelserne er overholdt, og om der foreligger forhold, der kan have en negativ indvirkning på menneskers eller dyrs sundhed.

4. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel X, del A, skal ledsage levende dyr, der er inspiceret på bedriften. Et certifikat i overensstemmelse med modellen i kapitel X, del B, skal ledsage dyr, der er inspiceret og slagtet på bedriften.

B. POST MORTEM *INSPEKTION*

1. Inspektionen omfatter palpering og, hvis det findes nødvendigt, indsnit i de dele af dyret, der har undergået forandringer eller af andre grunde er mistænkelige.

2. De procedurer for post mortem inspektion, der er fastlagt for kvæg, får, tamsvin og fjerkræ, gælder også for tilsvarende arter af opdrættet vildt.

3. Hvis dyrene er blevet slagtet på bedriften, kontrollerer embedsdyrlægen på slagteriet det ledsagende certifikat.

KAPITEL VIII: VILDTLEVENDE VILDT

A. POST MORTEM *INSPEKTION*

1. Vildtlevende vildt skal inspiceres hurtigst muligt, efter at det er modtaget i vildthåndteringsvirksomheden.

2. Embedslægen skal tage hensyn til den erklæring eller de oplysninger, som den uddannede person, der har deltaget i nedlæggelsen af dyret, har forelagt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. . . ./2004 [1].

3. Under post mortem inspektionen skal embedsdyrlægen

   a) besigtige slagtekroppen, kropshulen og om muligt organerne med henblik på

      i) at fastslå eventuelle abnormiteter, der ikke stammer fra jagten. I den forbindelse kan diagnosen stilles på grundlag af oplysninger fra den uddannede person vedrørende dyrets adfærd inden nedlæggelsen

      ii) at undersøge, om døden har andre årsager end nedlæggelse.

      Hvis en besigtigelse ikke i sig selv giver tilstrækkeligt grundlag for en vurdering af vildtet, skal der foretages en mere omfattende inspektion på et laboratorium.

   b) undersøge, om der forekommer organoleptiske abnormiteter

   c) palpere organerne, hvis det er relevant

[1] Side 23 i denne EUT.

d) hvis der er begrundet mistanke om forekomst af restkoncentrationer eller forurenende stoffer, foretage en stikprøveanalyse af restkoncentrationer, der ikke stammer fra jagten, herunder miljøforurenende stoffer. Når der foretages en mere omfattende inspektion som følge af en sådan mistanke, skal dyrlægen udsætte sin vurdering af alle dyr fra samme jagtudbytte eller af de dele deraf, som må formodes at udvise de samme abnormiteter, indtil nævnte inspektion er afsluttet

e) undersøge om der er kendetegn, der tyder på, at kødet frembyder sundhedsfare, herunder:

i) unormal adfærd og forstyrrelser i almentilstanden hos det levende dyr, som jægeren har gjort opmærksom på

ii) generel forekomst af svulster eller abscesser flere forskellige steder i de indre organer eller i muskulaturen

iii) arthritis, orchitis, patologiske forandringer i leveren eller milten, tarm- eller navlebetændelse

iv) fremmedlegemer, der ikke stammer fra jagten, i kropshulerne, maven, tarmene eller urinen, når bryst- eller bughinde er misfarvet (når de relevante organer foreligger)

v) forekomst af parasitter

vi) betydelig gasdannelse i mave- og tarmkanal med misfarvning af de indre organer (når de relevante organer foreligger)

vii) betydelige abnormiteter i muskulatur eller organer med hensyn til farve, konsistens eller lugt

viii) gamle, åbne knoglebrud

ix) kraftig afmagring og/eller generelle eller lokaliserede ødemer

x) nyligt stedfunden sammenklæbning eller sammenvoksning af organer med bryst- eller bughinde, og

xi) andre tydelige og omfattende forandringer, som f.eks. forrådnelse.

4. På embedsdyrlægens forlangende skal rygsøjlen og hovedet flækkes på langs.

5. Når der er tale om hele stykker småvildt, som ikke er blevet udtaget umiddelbart efter nedlæggelsen, skal embedsdyrlægen foretage post mortem inspektion af en repræsentativ stikprøve af dyrene fra samme jagtudbytte. Hvis der ved inspektionen konstateres en sygdom, der kan overføres til mennesker, eller nogen af de kendetegn, der er anført i stk. 3, litra e), skal embedsdyrlægen foretage yderligere kontrol af hele partiet med henblik på at afgøre, om partiet skal erklæres uegnet til konsum, eller om der skal foretages en individuel inspektion af hver enkelt dyrekrop.

6. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de yderligere snit i og inspektioner af de relevante dele af dyrene, der er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

B. *BESLUTNINGER EFTER KONTROL*

Ud over de tilfælde, der er omhandlet i afsnit II, kapitel V, erklæres kød, der under post mortem inspektion udviser nogen af de kendetegn, som er anført i del A, stk. 3, litra e), uegnet til konsum.

KAPITEL IX: SÆRLIGE FARER

A. *TRANSMISSIBLE SPONGIFORME ENCEPHALOPATIER*

I forbindelse med offentlig kontrol, der foretages i forbindelse med TSE, skal der tages hensyn til kravene i forordning (EF) nr. 999/2001 og alle andre relevante EF-bestemmelser.

B. *CYSTICERCOSE*

1. Procedurerne for post mortem inspektion, der er beskrevet i kapitel I og IV, udgør mindstekrav til undersøgelse for cysticercose hos kvæg over 6 uger og hos svin. Derudover kan specifikke serologiske analyser anvendes. Ved kvæg over 6 uger er indsnit i tyggemusklerne ikke obligatorisk ved post mortem inspektion, hvis der anvendes en specifik serologisk analyse. Det samme gælder, hvis kvæg over 6 uger er opdrættet på en bedrift, der officielt er certificeret som fri for cysticercose.

2. Kød inficeret med cysticercus skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyret ikke er generelt inficeret med cysticercus, kan de ikke-inficerede dele dog erklæres egnede til konsum efter at være underkastet en kuldebehandling.

C. *TRIKINOSE*

1. Slagtekroppe af svin (tamsvin, opdrættet vildsvin og vildtlevende vildsvin), af dyr af hestefamilien og af andre arter, der er modtagelige for trikinose, skal undersøges for trikinose i overensstemmelse med gældende fællesskabsbestemmelser, medmindre andet er fastsat i disse bestemmelser.

2. Kød af dyr inficeret med trikiner erklæres uegnet til konsum.

D. *SNIVE*

1. Dyr af hestefamilien skal undersøges for snive, hvis det er relevant. Undersøgelse for snive hos dyr af hestefamilien skal omfatte en omhyggelig undersøgelse af slimhinderne i luftrøret, svælget, næsehulen og bihulerne efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.

2. Kød af heste med snive erklæres uegnet til konsum.

E. *TUBERKULOSE*

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, slagtes de separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.

2. Alt kød af dyr, hos hvilke der ved post mortem inspektion er konstateret lokaliserede tuberkuløse forandringer i forskellige organer eller flere steder på slagtekroppen, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis der er konstateret tuberkuløse forandringer i lymfeknuderne i kun ét organ eller én del af slagtekroppen, er det imidlertid kun nødvendigt at erklære det pågældende organ eller den pågældende del af slagtekroppen og de tilhørende lymfeknuder uegnet til konsum.

F. *BRUCELLOSE*

1. Hvis dyr har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, eller der er andre grunde til mistanke om infektion, skal de slagtes separat fra andre dyr, idet der træffes forholdsregler for at undgå risiko for kontaminering af andre slagtekroppe, slagtelinjen og det tilstedeværende personale på slagteriet.

2. Kød af dyr, hos hvilke der ved post mortem inspektion er konstateret forandringer, der tyder på akut brucelloseinfektion, skal erklæres uegnet til konsum. Hvis dyr reagerer positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseprøve, skal yver, kønsorganer og blod erklæres uegnet til konsum, også selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer.

KAPITEL X: SUNDHEDSCERTIFIKAT — MODEL

A. *SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR LEVENDE DYR — MODEL*

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for levende dyr, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af dyrene

Art: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærkning: .....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

Identifikation af hus/stald (*): .....

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmiddel: .....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sunde

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i .....
(sted)

den .....
(dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

(*) Kan udelades.

B. *SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR DYR SLAGTET PÅ BEDRIFTEN — MODEL*

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for dyr slagtet på bedriften

Myndighed: .....

Nr.: .....

1. Identifikation af dyrene

Art: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærkning: .....

2. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

Identifikation af hus/stald (*): .....

3. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmiddel: .....

4. Andre relevante oplysninger

.....

5. Erklæring

Undertegnede erklærer herved:

— at ovennævnte dyr blev undersøgt før slagtning på ovennævnte bedrift kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato) og blev fundet sunde

— at de blev slagtet på bedriften kl. ..... (klokkeslæt) den ..... (dato), og at slagtningen og afblødningen blev udført korrekt

— at registrene og dokumentationen vedrørende de pågældende dyr var i overensstemmelse med forskrifterne og ikke er til hinder for, at dyrene slagtes.

Udfærdiget i .....
(sted)

den .....
(dato)

Stempel

.....
(embedsdyrlægens eller den godkendte dyrlæges underskrift)

(*) Facultativo.

BILAG II

LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

KAPITEL I: ANVENDELSESOMRÅDE

Dette bilag gælder for levende toskallede bløddyr og i analogi hermed for levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROL FOR SÅ VIDT ANGÅR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR FRA KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

A. *KLASSIFICERING AF PRODUKTIONS- OG GENUDLÆGNINGSOMRÅDER*

1. Den kompetente myndighed fastsætter beliggenhed og grænser for genudlægnings- og produktionsområder. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhedslederne.

2. Den kompetente myndighed skal klassificere de produktionsområder, hvor det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr, som hørende ind under en af tre kategorier afhængigt af det fækale forureningsniveau. Dette kan, hvis det er relevant, gøres i samarbejde med fødevarevirksomhedslederne.

3. Den kompetente myndighed kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr til direkte konsum, som klasse A-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde sundhedsnormerne for levende toskallede bløddyr, jf. bilag III, afsnit VII, kapitel V, til forordning (EF) nr. . . ./2004 [1].

4. Den kompetente myndighed kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men som dog først må markedsføres til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning med henblik på at overholde de sundhedsnormer, der er omhandlet i stk. 3, som klasse B-områder. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 4 600 E.coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

5. Den kompetente myndighed kan klassificere områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, som klasse C-områder, forudsat at bløddyrene først må markedsføres efter genudlægning i en lang periode, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem rør og tre fortyndinger ikke indeholde over 46 000 E.coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

6. Hvis den kompetente myndighed principielt beslutter at klassificere et genudlægnings- eller produktionsområde, skal den

   a) udarbejde en oversigt over sandsynlige kilder til forurening af produktionsområdet forårsaget af mennesker eller dyr

   b) undersøge de mængder af organiske forurenende stoffer, som udledes på de forskellige årstider afhængigt af de sæsonmæssige udsving både i befolkningstætheden og belægningsgraden i afvandingsområdet, nedbørsmængder, spildevandsrensning mv.

   c) bestemme de karakteristiske træk ved de forurenende stoffers kredsløb ved hjælp af strømmønstre, dybdemåling og tidevand i produktionsområdet, og

   d) udarbejde et program for prøveudtagning af toskallede bløddyr i produktionsområdet, som er baseret på en undersøgelse af konstaterede data, med sammenligning af en række prøver med en geografisk fordeling af prøveudtagningsstederne og en prøveudtagningsfrekvens, der sikrer, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

B. *TILSYN MED KLASSIFICEREDE GENUDLÆGNINGS- OG PRODUKTIONSOMRÅDER*

1. Der skal regelmæssigt føres tilsyn med klassificerede genudlægnings- og produktionsområder for at kontrollere,

   a) at der ikke gives vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyrs oprindelse, det sted, de stammer fra, og anvendelsesformål

---

[1] Side 23 i denne EUT.

b) den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne

c) om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr, og

d) om der forekommer forurenende kemiske stoffer i levende toskallede bløddyr.

2. Med henblik på gennemførelsen af stk. 1, litra b), c) og d), skal der opstilles prøveudtagningsplaner, hvori der sørges for, at gennemførelsen af en sådan kontrol finder sted med regelmæssige mellemrum eller i enkelttilfælde, hvis høstningsperioderne ikke er regelmæssige. Den geografiske fordeling af prøveudtagningsstederne og prøveudtagningsfrekvensen skal sikre, at analyseresultaterne for området er så repræsentative som muligt.

3. I prøveudtagningsplanen for kontrol af levende toskallede bløddyrs mikrobiologiske kvalitet skal der især tages hensyn til:

a) de sandsynlige udsving i den fækale forurening, og

b) de parametre, der er omhandlet i stk. 6 i del A.

4. I prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i levende toskallede bløddyr, skal der især tages hensyn til de mulige udsving i forekomsten af plankton indeholdende marine biotoksiner. Prøveudtagningen skal omfatte:

a) periodisk prøveudtagning for at konstatere ændringer i sammensætningen af plankton, der indeholder toksiner, og dens geografiske fordeling. Resultater, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning

b) periodiske toksicitetsprøver på de bløddyr fra det berørte område, som er mest modtagelige for forurening.

5. Frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i bløddyrene skal som hovedregel være én gang pr. uge i de perioder, hvor høstning er tilladt. Frekvensen kan reduceres i særlige områder eller for specifikke typer bløddyr, hvis en risikovurdering af forekomst af toksiner og planteplankton tyder på en meget lav risiko for toksiske hændelser. Frekvensen skal øges, hvis en sådan risikovurdering tyder på, at en ugentlig prøveudtagning ikke er tilstrækkelig. Risikovurderingen skal regelmæssigt tages op til revision med henblik på at vurdere risikoen for, at der forekommer toksiner i levende toskallede bløddyr i de pågældende områder.

6. Hvis der foreligger data om ophobning af toksiner for en gruppe af arter, der vokser i samme område, kan en art med den højeste forekomst anvendes som indikatorart. Alle arter i gruppen kan således udnyttes, hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger under de foreskrevne grænseværdier. Hvis toksinindholdet i indikatorarterne ligger over de foreskrevne grænseværdier, skal høstning af de øvrige arter kun tillades, hvis yderligere analyser af de øvrige arter viser, at toksinindholdet ligger under grænseværdierne.

7. Hvad angår overvågning af plankton skal prøverne være repræsentative for vandsøjlen, og de skal give oplysninger om forekomsten af toksiske arter og om populationstendenser. Hvis der påvises ændringer i toksiske populationer, der kan føre til ophobning af toksiner, skal prøveudtagningsfrekvensen for bløddyr øges, eller områderne skal lukkes af forsigtighedshensyn, indtil der foreligger resultater af toksinanalysen.

8. Prøveudtagningsplanen for kontrol af, om der forekommer forurenende kemiske stoffer, skal gøre det muligt at opdage enhver overskridelse af de grænseværdier, der er fastlagt i Kommissionens forordning (EF) nr. 466/2001 ([1]).

C. *BESLUTNINGER EFTER TILSYN*

1. Hvis prøveresultaterne viser, at sundhedsnormerne for bløddyr ikke er overholdt, eller at der på anden måde er en risiko for menneskers sundhed, skal den kompetente myndighed lukke det pågældende produktionsområde for at forhindre høstning af levende toskallede bløddyr. Den kompetente myndighed kan dog omklassificere et produktionsområde til klasse B- eller C-område, hvis det opfylder de relevante kriterier i del A og ikke frembyder nogen anden sundhedsrisiko.

([1]) EFT L 77 af 16.3.2001, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1425/2003 (EUT L 203 af 12.8.2003, s. 1).

2. Den kompetente myndighed må kun genåbne et lukket produktionsområde, hvis sundhedsnormerne for bløddyr i henhold til fællesskabsbestemmelser atter overholdes. Hvis den kompetente myndighed lukker et område som følge af forekomsten af plankton eller for højt indhold af toksiner i bløddyr, er det nødvendigt med mindst to på hinanden følgende resultater, der ligger under den foreskrevne grænseværdi, og som stammer fra prøveudtagninger foretaget med mindst 48 timers mellemrum, for at området kan genåbnes. Den kompetente myndighed kan tage hensyn til oplysninger om planteplanktontendenser, når en sådan beslutning træffes. Når der foreligger stabile data om toksicitetsdynamikken i et givet område, og forudsat at der foreligger oplysninger af nyere dato om faldende toksicitet, kan den relevante myndighed beslutte at genåbne området, selv om der kun foreligger resultater under den foreskrevne grænseværdi fra én prøveudtagning.

D. *YDERLIGERE TILSYNSKRAV*

1. Den kompetente myndighed skal føre tilsyn med klassificerede produktionsområder, hvor den har besluttet, at høstning af toskallede bløddyr er forbudt eller undergivet særlige betingelser, så det sikres, at produkter, som er sundhedsskadelige for mennesker, ikke markedsføres.

2. Ud over overvågningen af produktions- og genudlægningsområder, jf. stk. 1 i del B, skal der indføres en kontrolordning med laboratorieundersøgelser til efterprøvning af, at fødevarevirksomhedslederne opfylder de fastsatte krav for det endelige produkt på alle stadier i produktionen, forarbejdningen og distributionen. Denne kontrolordning skal navnlig sikre, at indholdet af marine biotoksiner og forurenende stoffer ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer, og at bløddyrenes mikrobiologiske kvalitet ikke udgør en fare for menneskers sundhed.

E. *DOKUMENTATION OG UDVEKSLING AF OPLYSNINGER*

Den kompetente myndighed skal

a) opstille og ajourføre en liste over godkendte produktions- og genudlægningsområder med oplysning om deres beliggenhed og grænser samt den klasse, de er klassificeret i, hvorfra det er tilladt at høste levende toskallede bløddyr i henhold til dette bilag. Denne liste skal meddeles de parter, der berøres af dette bilag, herunder producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre

b) straks underrette de parter, der berøres af dette bilag, som f.eks. producenterne og de kompetente for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre, om ændringer i et produktionsområdes beliggenhed, grænser eller klassificering eller om midlertidig eller endelig lukning af det, og

c) reagere hurtigt, hvis den kontrol, der er foreskrevet i dette bilag, viser, at et produktionsområde skal lukkes eller omklassificeres eller kan genåbnes.

F. *FØDEVAREVIRKSOMHEDSLEDERNES EGEN KONTROL*

For at træffe beslutning om klassificering, åbning eller lukning af produktionsområder kan den kompetente myndighed tage hensyn til resultater af kontrol foretaget af fødevarevirksomhedslederne eller af de organisationer, der repræsenterer fødevarevirksomhedslederne. I så fald skal den kompetente myndighed have udpeget det laboratorium, der udfører analysen, og om fornødent skal prøveudtagningen og analysen være foretaget i overensstemmelse med en protokol, som den kompetente myndighed og de berørte virksomheder eller organisationer har truffet aftale om.

KAPITEL III: OFFENTLIG KONTROL AF KAMMUSLINGER HØSTET UDEN FOR KLASSIFICEREDE PRODUKTIONSOMRÅDER

Offentlig kontrol af kammuslinger høstet uden for klassificerede produktionsområder skal foretages på fiskeauktioner, i forsendelsescentre og forarbejdningsvirksomheder. Ved en sådan offentlig kontrol skal det navnlig verificeres, at der er overensstemmelse med de sundhedsnormer for levende toskallede bløddyr, der er fastlagt i bilag III, afsnit VII, kapitel V, i forordning (EF) nr. . . ./2004 ([1]), og at de øvrige krav i forordningens bilag III, afsnit VII, kapitel IX, er opfyldt.

([1]) Side 23 i denne EUT.

BILAG III

FISKEVARER

KAPITEL I: OFFENTLIG KONTROL MED PRODUKTION OG MARKEDSFØRING

1. Den offentlige kontrol med produktion og markedsføring af fiskevarer skal navnlig omfatte:

   a) regelmæssig kontrol af hygiejneforholdene på landingstidspunktet og ved første auktion;

   b) regelmæssig inspektion af fartøjer og virksomheder på land, herunder af fiskeauktioner og engrosmarkeder, navnlig for at kontrollere:

      i) om betingelserne for godkendelse stadig er til stede, hvor dette er relevant,

      ii) om fiskevarerne håndteres korrekt, og

      iii) overholdelse af hygiejne- og temperaturkravene, og

      iv) renhed af virksomheden, herunder fartøjer og deres faciliteter og udstyr, samt personalehygiejne;

   c) kontrol af opbevarings- og transportvilkår.

2. Offentlig kontrol med fartøjer, jf. dog stk. 3,

   a) kan finde sted, når fartøjer anløber en havn i en medlemsstat,

   b) vedrører alle fartøjer, der lander fiskevarer i en havn i Fællesskabet, uanset flag, og

   c) kan om nødvendigt, når den offentlige kontrol foretages af den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, finde sted, mens fartøjet befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

3. a) I tilfælde af inspektion på et fabriksfartøj eller et frysefartøj, der fører en medlemsstats flag, skal den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, foretage inspektionerne på en sådan måde, at de opfylder kravene i artikel 3, især tidsfristerne i artikel 3, stk. 2. Om nødvendigt kan den kompetente myndighed foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

   b) Hvis den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, har givet fartøjet betinget autorisation i henhold til artikel 3, kan denne kompetente myndighed imidlertid give en kompetent myndighed i:

      i) en anden medlemsstat, eller

      ii) et tredjeland, der er anført på en i henhold til artikel 11 udarbejdet liste over tredjelande, hvorfra import af fiskevarer er tilladt,

   tilladelse til at udføre opfølgende inspektion med henblik på at give fuld autorisation eller forlænge den betingede autorisation i henhold til artikel 3, stk. 1, litra b), eller tage autorisationen op til revision i henhold til artikel 3, stk. 4. Om nødvendigt kan den kompetente myndighed foretage inspektionen af fartøjet, mens det befinder sig på havet eller i en havn i en anden medlemsstat eller i et tredjeland.

4. Når den kompetente myndighed i en medlemsstat giver en kompetent myndighed i en anden medlemsstat eller et tredjeland tilladelse til at foretage inspektioner på sine vegne i henhold til punkt 3, skal de to kompetente myndigheder aftale vilkårene for sådanne inspektioner. Disse vilkår skal navnlig sikre, at den kompetente myndighed i den medlemsstat, hvis flag fartøjet fører, snarest muligt modtager rapport om resultaterne af inspektionerne og om enhver mistanke om manglende overholdelse, så den kan træffe de nødvendige foranstaltninger.

KAPITEL II: OFFENTLIG KONTROL MED FISKEVARER

Offentlig kontrol med fiskevarer skal mindst omfatte følgende:

A. *ORGANOLEPTISKE UNDERSØGELSER*

Der skal på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution foretages organoleptisk stikprøvekontrol. Et af formålene med denne stikprøvekontrol er at verificere, at de friskhedskriterier, der er fastsat i henhold til fællesskabsbestemmelserne, er opfyldt. Dette omfatter navnlig, at det på alle stadier af fremstilling, forarbejdning og distribution verificeres, at fiskevarerne mindst ligger over de grundlæggende friskhedskriterier, som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne.

B. *FRISKHEDSINDIKATORER*

Hvis den organoleptiske undersøgelse giver anledning til tvivl om fiskevarernes friskhed, kan der udtages prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på at bestemme niveauerne for Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) og Trimethylamine Nitrogen (TMA-N).

Den kompetente myndighed skal anvende de kriterier, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne.

Når den organoleptiske undersøgelse giver anledning til mistanke om andre forhold, som kan have uheldige følger for menneskers sundhed, kan der tages prøver med henblik på at fastslå årsagerne.

C. *HISTAMIN*

Der skal gennemføres stikprøvekontrol af histaminindholdet for at efterprøve, at de tilladte niveauer, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne, er overholdt.

D. *RESTKONCENTRATIONER OG FORURENENDE STOFFER*

Der skal etableres en overvågningsordning til at kontrollere, at indholdet af restkoncentrationer og forurenende stoffer er i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

E. *MIKROBIOLOGISK KONTROL*

Om fornødent gennemføres en sådan kontrol i overensstemmelse med de relevante regler og kriterier i fællesskabsbestemmelserne.

F. *PARASITTER*

Der skal foretages stikprøvekontrol for at efterprøve, at fællesskabsbestemmelserne vedrørende parasitter er overholdt.

G. *GIFTIGE FISKEVARER*

Der skal foretages kontrol for at sikre, at følgende fiskevarer ikke markedsføres:

1. giftige fisk af følgende arter: Tetraodontidae, molidae, diodontidae og canthigasteridae, og

2. fiskevarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera eller andre sundhedsfarlige toksiner. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog markedsføres, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med afsnit VII i bilag III til forordning (EF) nr. . . ./2004 [1] og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme afsnit.

[1] Se side 23 i denne EUT.

KAPITEL III: BESLUTNINGER EFTER KONTROL

Fiskevarer skal erklæres uegnede til konsum, såfremt

1. den organoleptiske, kemiske, fysiske eller mikrobiologiske kontrol eller kontrol for parasitter har vist, at de ikke er i overensstemmelse med de relevante fællesskabsbestemmelser

2. de i de spiselige dele indeholder forurenende stoffer eller restkoncentrationer ud over de grænseværdier, der er fastlagt i EF-bestemmelser eller i et sådant omfang, at den beregnede indtagelse gennem føden ville føre til en overskridelse af den acceptable daglige eller ugentlige indtagelse for mennesker

3. de stammer fra

   i) giftige fisk

   ii) fiskevarer, der ikke opfylder kravet i kapitel II, del G, punkt 2, med hensyn til biotoksiner, eller

   iii) toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle, der indeholder marine biotoksiner, hvis samlede mængde overskrider de grænseværdier, der er omhandlet i forordning (EF) nr. . . ./2004 [1], eller

4. den kompetente myndighed finder, at de kan udgøre en risiko for menneskers eller dyrs sundhed eller af andre grunde er uegnet til konsum.

[1] Se side 23 i denne EUT.

BILAG IV

RÅ MÆLK OG MEJERIPRODUKTER

KAPITEL I: KONTROL AF MÆLKEPRODUCERENDE BEDRIFTER

1. Dyr på mælkeproducerende bedrifter skal underkastes offentlig kontrol for at verificere, at sundhedskravene til produktion af rå mælk og særlig dyrenes sundhedstilstand og anvendelsen af veterinærlægemidler overholdes.

   Sådan kontrol kan finde sted i forbindelse med veterinær kontrol i henhold til fællesskabsbestemmelser om dyre- og folkesundhed eller dyrevelfærd og kan udføres af en godkendt dyrlæge.

2. Hvis der er grund til mistanke om, at dyresundhedskravene ikke overholdes, skal dyrenes generelle sundhedstilstand kontrolleres.

3. De mælkeproducerende bedrifter skal underkastes offentlig kontrol for at sikre, at hygiejnekravene overholdes. Den offentlige kontrol kan omfatte inspektioner og/eller overvågning af kontrol, som udføres af faglige organisationer. Hvis det påvises, at hygiejnen er utilstrækkelig, verificerer den kompetente myndighed, at der træffes de fornødne skridt til at sikre, at forholdene bringes i orden.

KAPITEL II: KONTROL AF RÅ MÆLK EFTER INDSAMLING

1. Den kompetente myndighed overvåger den kontrol, der udføres i overensstemmelse med bilag III, afsnit IX, kapitel I, del III, til forordning (EF) nr. . . ./2004 [1].

2. Hvis lederen af fødevarevirksomheden ikke har bragt forholdene i orden senest tre måneder efter, at den manglende overholdelse af kriterierne vedrørende kimtal og celletal for første gang er blevet meddelt til den kompetente myndighed, skal leverancen af rå mælk fra den producerende bedrift suspenderes eller — i overensstemmelse med en specifik tilladelse eller generelle instrukser fra den kompetente myndighed — underkastes de krav til behandling og anvendelse, som er nødvendige for at beskytte den offentlige sundhed. Denne suspension eller disse krav gælder, indtil lederen af fødevarevirksomheden har godtgjort, at den rå mælk atter overholder kriterierne.

---

[1] Se side 23 i denne EUT.

BILAG V

VIRKSOMHEDER, SOM IKKE ER UNDERKASTET KRAVET OM LISTER I ARTIKEL 12, STK. 1

Følgende tredjelandsvirksomheder behøver ikke stå på de lister, som udarbejdes og ajourføres i henhold til artikel 12, stk. 4:

1. virksomheder, der håndterer animalske produkter, for hvilke der i bilag III til forordning (EF) nr. . . ./2004 [1] ikke fastsættes nogen krav

2. virksomheder, som udelukkende udfører primærproduktion

3. virksomheder, som udelukkende udfører transport

4. virksomheder, der udelukkende tager sig af at opbevare animalske produkter, som ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold.

[1] Se side 23 i denne EUT.

BILAG VI

KRAV TIL CERTIFIKATER, DER LEDSAGER IMPORT

1. Den kompetente myndigheds repræsentant i afsendelsestredjelandet, der udsteder et certifikat, som skal ledsage en forsendelse af animalske produkter bestemt til Fællesskabet, skal underskrive certifikatet og sikre, at det er forsynet med et officielt stempel. Hvis certifikatet består af mere end et ark, gælder dette krav for hvert ark. Hvis der er tale om fabriksfartøjer, kan den kompetente myndighed give kaptajnen eller en anden af skibets officerer tilladelse til at underskrive certifikatet.

2. Certifikaterne skal være udformet på det eller de officielle sprog i afsendelsestredjelandet og på det eller de officielle sprog i den medlemsstat, der gennemfører grænsekontrollen, eller være ledsaget af en autoriseret oversættelse til det eller de pågældende sprog. Hvis bestemmelsesmedlemsstaten kræver det, skal certifikaterne også være ledsaget af en autoriseret oversættelse til denne medlemsstats officielle sprog. En medlemsstat kan dog indvillige i at anvende et andet fællesskabssprog end sit eget.

3. Ved import i Fællesskabet skal forsendelserne være ledsaget af det originale certifikat.

4. Certifikaterne skal bestå af:

   a) et enkelt ark papir, eller

   b) to eller flere sider, som er en del af et integreret og udeleligt ark papir, eller

   c) en sekvens af sider, der er nummereret, så det fremgår, at der er tale om en bestemt side i en afgrænset sekvens (f.eks. »side 2 ud af 4 sider«).

5. Certifikater skal have ét enkelt identifikationsnummer. Når certifikatet består af en sekvens af sider, anføres dette nummer på hver side.

6. Certifikatet skal udstedes, før den forsendelse, som det vedrører, forlader afsendelsestredjelandets kompetente myndigheds kontrol.

RÅDETS BEGRUNDELSE

I. INDLEDNING

I juli 2002 forelagde Kommissionen et forslag til Europa-Parlamentets og Rådets forordning om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum.

Europa-Parlamentet vedtog sin udtalelse om den foreslåede forordning i juni 2003.

Det Økonomiske og Sociale Udvalg vedtog sin udtalelse i februar 2003 ([1]).

Rådet vedtog på baggrund af disse udtalelser sin fælles holdning den 27. oktober 2003.

II. MÅL

Forslaget til forordning er det tredje i en pakke med fem forslag, der har til formål at konsolidere, ajourføre og forenkle fællesskabslovgivningen om fødevarehygiejne, samtidig med at der sikres et højt niveau for beskyttelse af folkesundheden. Rådet vedtog samtidig fælles holdninger om alle de fire forslag, der er omfattet af proceduren med fælles beslutningstagning ([2]).

Forordningen fastsætter særlige bestemmelser for den offentlige kontrol af animalske produkter. Mere specifikt:

— indeholder den bestemmelser om audit af fødevarevirksomhedsledernes gennemførelse af god hygiejnepraksis og HACCP-baserede procedurer

— fastsætter den særlige krav til den offentlige kontrol af fersk kød, levende toskallede bløddyr, fiskevarer og rå mælk

— fastlægger den procedurer for importen af animalske produkter.

III. ANALYSE AF DEN FÆLLES HOLDNING

A. Generelt

Den fælles holdning indeholder flere ændringer i forhold til Kommissionens oprindelige forslag. Mange af disse ændringer er i overensstemmelse med sigtet med de ændringer, som Europa-Parlamentet foreslog i sin førstebehandlingsudtalelse. Kommissionen har accepteret disse ændringer af sit forslag.

Foruden de mere væsentlige ændringer, som er beskrevet nedenfor, indeholder den fælles holdning en række redaktionelle ændringer, navnlig

— for at sikre generel sammenhæng i hygiejnepakken ([3])

— for at sikre indre sammenhæng i forordningen og klarhed, især ved at flytte de centrale principper fra bilagene til artiklerne ([4]), og

— for at tydeliggøre teksten ([5]).

Den indeholder også en række tekniske ændringer, som er i overensstemmelse med forordningens overordnede mål, jf. ovenstående afsnit II ([6]).

([1]) Regionsudvalget har besluttet ikke at afgive udtalelse.

([2]) I december 2002 vedtog Rådet på grundlag af Kommissionens fjerde forslag direktiv 2002/99/EF om dyresundhedsbestemmelser for produktion, tilvirkning, distribution og indførsel af animalske produkter til konsum.

([3]) Disse omfatter en ændring, som er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 79.

([4]) Disse omfatter ændringer, som er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 1, 3, 20, 21, 78, 115 og 117.

([5]) Disse omfatter ændringer, som er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 5, 7-9, 13, 16-18, 22-24, 26, 39-45, 53, 54, 58-60, 66, 74, 84, 89, 104, 110-113 og 124.

([6]) Disse omfatter ændringer, som er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændringer 52, 61, 82, 91-98 og 134.

B. **Forordning om offentlig foderstof- og fødevarekontrol**

Kommissionens oprindelige forslag indeholdt en række henvisninger til forordningen om offentlig foderstof- og fødevarekontrol, som fastsætter generelle bestemmelser for offentlig kontrol af alle former for foderstoffer og fødevarer ([1]).

Det ser imidlertid ud til, at den nye fødevarehygiejnelovgivning vil blive vedtaget før forordningen om offentlig foderstof- og fødevarekontrol. Der findes derfor ingen henvisninger til denne forordning i den fælles holdning. Den fælles holdning medtager i stedet for nogle af forordningens bestemmelser, navnlig definitioner (artikel 2) og håndhævelsesforanstaltninger (artikel 9) ([2]).

C. **Anvendelsesområde (artikel 1)**

Anden og tredje forordning i hygiejnepakken hænger nøje sammen. Anden forordning fastsætter særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter. Tredje forordning indeholder bestemmelser om offentlig kontrol af sådanne produkter.

Rådet er enigt om, at de to forordninger bør have samme anvendelsesområde. Den fælles holdning er derfor i overensstemmelse med sigtet med Europa-Parlamentets ændringer, som er at indarbejde anvendelsesområdet for og undtagelserne i anden forordning i tredje forordning ([3]).

Den fælles holdning gør det også tydeligt, at gennemførelsen af offentlig kontrol på ingen måde mindsker fødevarevirksomhedsledernes ansvar for at garantere fødevaresikkerheden.

D. **Definitioner (artikel 2)**

Af de under B nævnte grunde medtager den fælles holdning fire definitioner fra den foreslåede forordning om offentlig foderstof- og fødevarekontrol ([4]).

Herudover

— bevarer den den definition af »kompetent myndighed«, som anvendes i en række gældende veterinærdirektiver

— indeholder den en definition af en »autoriseret dyrlæge«, som omfatter privatpraktiserende dyrlæger, der foretager særlig offentlig kontrol i bedrifter

— gør den det klart, at selv om »officielle medhjælpere« skal udpeges af den kompetente myndighed, skal de ikke nødvendigvis være »embedsmænd« ([5])

— åbner den mulighed for at anvende visse definitioner i forordning (EF) nr. 1774/2002.

E. **Autorisation af virksomheder (artikel 3)**

I forhold til Kommissionens oprindelige forslag

— giver den fælles holdning mulighed for større fleksibilitet hvad angår betinget autorisation, navnlig for fabriksskibe og frysefartøjer

([1]) Kommissionen vedtog et forslag til en sådan forordning i februar 2003 (KOM(2003) 52 endelig — interinstitutionel sag 2003/0030 (COD)).

([2]) Artikel 9 er delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 25.

([3]) Ændring 11 og 12.

([4]) Definitionerne af »offentlig kontrol«, »verifikation«, »audit« og »inspektion«.

([5]) Denne definition er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 14.

— indeholder den en præcisering hvad angår eksisterende virksomheder og engros markeder

— indarbejder og generaliserer den bestemmelser om håndhævelse, som oprindelig var indeholdt i bilag I

— indeholder den krav om, at medlemsstaterne skal gøre lister over autoriserede virksomheder tilgængelige for offentligheden ([1]).

F. **Audit (artikel 4)**

Kommissionens oprindelige forslag indeholdt bestemmelser om audit i forbindelse med fersk kød.

Den fælles holdning indfører audit som et generelt princip for alle ledere af fødevarevirksomheder, der arbejder med animalske produkter, som henhører under forordningens anvendelsesområde. Embedsdyrlæger vil på grund af deres ekspertise skulle udføre auditopgaver i slagterier, vildthåndteringsvirksomheder og visse opskæringsvirksomheder. Dette giver medlemsstaterne mulighed for selv at vælge det personale, der vil være bedst egnet til at udføre auditopgaver i andre virksomheder.

G. **Offentlig kontrol af fersk kød (artikel 5)**

Rådet er enigt om, at **de centrale principper**, der gælder for offentlig kontrol af fersk kød, bør anføres i en artikel.

Det er også enigt om, at medlemsstaterne bør anvende en risikobaseret metode til at vurdere den **offentlige bemanding**, der er nødvendig på slagtelinjen på et givet slagteri, men mener ikke, at det vil være hensigtsmæssigt at udvide denne vurdering til at omfatte fødevarevirksomhedslederens personale.

Derudover er det enigt om, at der må være strenge og klare regler for, hvornår **slagteripersonale** kan bistå med den offentlige kontrol. Især når der udføres visse specifikke opgaver i forbindelse med den offentlige kontrol, skal et sådant personale altid arbejde under tilsyn af embedsdyrlægen og være uafhængigt af produktionspersonalet.

Rådet mener dog ikke, at det vil være hensigtsmæssigt at begrænse anvendelsesområdet for proceduren unødigt. Den fælles holdning giver i første omgang medlemsstaterne mulighed for at lade slagteripersonale bistå med den offentlige kontrol af dyr opdrættet i flok under samme betingelser (fjerkræ, lagomorfer, fedesvin og fedekalve). I lyset af de indhøstede erfaringer kunne ordningen på et senere tidspunkt ved komitéproceduren udvides til at omfatte andre dyrearter ([2]).

H. **Import (artikel 10-15)**

Rådet er enigt om, at det vil være mere hensigtsmæssigt, at procedurereglerne for import indsættes i forordningen om offentlig kontrol ([3]). Det mener også, at reglerne skal have til formål at sikre, at handelen mellem Fællesskabet og tredjelande overholder ækvivalensprincippet, og der må ikke lægges unødvendige eller umulige byrder på de involverede parter.

Den fælles holdning

— fastsætter derfor den generelle regel, at et tredjeland kun må opføres på en liste over tredjelande, hvorfra import er tilladt, hvis der er foretaget en fællesskabskontrol i landet; der skal dog være en vis fleksibilitet for de tilfælde, hvor en sådan kontrol ikke vil have nogen værdi

([1]) Denne bestemmelse er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 19.

([2]) Artikel 5 er derfor delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 21, 83 og 87.

([3]) Artikel 10-15 er derfor i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 26-29, 32, 34 og 35.

— begrænser kravet om, at tredjelandsvirksomheder skal være opført på lister, der udarbejdes og ajourføres efter en fællesskabsprocedure, til virksomheder, hvor håndhævelsesforanstaltninger er vigtige, idet der ikke røres ved det grundlæggende krav om, at alle virksomheder, der fremstiller animalske produkter bestemt til eksport til Fællesskabet, skal overholde Fællesskabets fødevarelovgivning eller tilsvarende bestemmelser

— fastsætter særlige bestemmelser for fartøjer for at påpege det forhold, at fartøjerne kan operere langt fra det tredjelands territorium, hvis flag de fører, og at de administrative ordninger, der gælder for virksomheder på land, måske ikke kan anvendes på fartøjer.

Da de fleste af bestemmelserne om import er af principiel karakter, er de anført i artikler. Desuden indeholder de nye bilag V og VI lister med visse tekniske detaljer, så disse i givet fald kan ændres ved komitéproceduren.

I. **Fleksibilitet og komitéprocedure (artikel 16-18)**

Rådet er enigt om, at denne forordning i lighed med de andre hygiejneforordninger bør omfatte en procedure, som giver medlemsstaterne mulighed for at vedtage nationale foranstaltninger med henblik på tilpasning af visse tekniske bestemmelser på en gennemskuelig måde. Det finder imidlertid, at denne **fleksibilitet** kun bør gælde i forbindelse med bilag I, da bilag II-VI indeholder regler, der fortsat bør være almengyldige. I forbindelse med den offentlige kontrol vil det også være hensigtsmæssigt, at fleksibiliteten kan bruges til at muliggøre pilotprojekter, så der kan afprøves nye metoder til hygiejnekontrol af kød ([1]).

Rådet er også enigt om, at der ikke blot bør kunne vedtages ændringer af bilagene og fastsættes gennemførelsesforanstaltninger efter komitéproceduren, men at der også bør kunne fastsættes **overgangsordninger** efter denne procedure ([2]). Det mener desuden, at det bør være muligt at indrømme undtagelser efter samme procedure.

Af klarhedsgrunde anfører den fælles holdning i én enkelt artikel en række **specifikke afgørelser**, der vil kunne træffes efter komitéproceduren ([3]).

J. **Anvendelsesdato (artikel 22)**

Rådet er enigt om, at omfanget af reformen af fødevarehygiejnelovgivningen kræver, at der er tilstrækkelig lang tid mellem vedtagelsen af de nye bestemmelser og deres anvendelse. Det er også nødvendigt at sørge for, at alle elementer i hygiejnepakken træder i kraft på samme tid.

Ifølge den fælles holdning skal forordningen derfor finde anvendelse atten måneder efter den dato, hvor samtlige elementer i pakken er trådt i kraft, dog tidligst den 1. januar 2006.

K. **Detaljerede regler for fersk kød (bilag I)**

Den fælles holdning indeholder en række ændringer af de detaljerede krav til den offentlige kontrol af fersk kød. Disse regler:

— indeholder bl.a. ikke længere bestemmelser, som findes i den fælles holdning om den **anden forordning** (om særlige hygiejnebestemmelser for animalske produkter)

— lægger større vægt på kontrol af kød fra **nødslagtede** dyr ([4])

([1]) Artikel 17 er derfor delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 138.

([2]) Artikel 16 og 17 er derfor i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændringer 38, 130 og 131.

([3]) Artikel 18 er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 56, 87, 116, 118, 120, 121 og 131.

([4]) Bilag I er derfor i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 57.

— begrænser anvendelsesområdet for **sundhedsmærkning** til hele kroppe eller dele af kroppe af rødt kød for at afspejle den særlige rolle, som embedsdyrlægen spiller i sådanne tilfælde

— præciserer, i hvilke situationer kød skal erklæres **uegnet** til konsum, herunder kød med en udtalt seksuel lugt og blod ([1])

— omfatter en kort liste over offentlige kontrolopgaver, som kun embedsdyrlæger må udføre, i stedet for en lang liste over opgaver, som officielle medhjælpere må bistå med at udføre.

Der skal være en vis **fleksibilitet** med hensyn til embedsdyrlægers tilstedeværelse i slagterier og vildthåndteringsvirksomheder. Det grundlæggende krav er fortsat, at der er mindst én embedsdyrlæge til stede under inspektion før slagtning og efter slagtning, men de kompetente myndigheder vil kunne tilpasse kravet på grundlag af en risikovurdering og på betingelser, der sikrer, at inspektionen foregår på korrekt vis ([2]).

Hvad angår **uddannelse** giver den fælles holdning de kompetente myndigheder mulighed for at udpege embedsdyrlæger uden at prøve dem, hvis de har tilegnet sig al den nødvendige viden som del af en universitetsuddannelse eller gennem efter- og videreuddannelse på ph.d.-niveau. Rådet mener dog ikke, at det under andre omstændigheder vil være hensigtsmæssigt, at de kompetente myndigheder udpeger praktiserende dyrlæger som embedsdyrlæger uden at prøve dem ([3]).

Den fælles holdning ændrer også lidt på opdelingen mellem teoretisk og praktisk uddannelse af officielle medhjælpere uden at ændre det overordnede krav om uddannelse af 900 timers varighed. Den indeholder ikke længere nogen bestemmelse om, at antallet af timer skal forhøjes pr. en given dato, fordi dette var et politisk mål snarere end et retligt krav. Kommissionen har imidlertid lovet, at den i forbindelse med udarbejdelsen af sin rapport om de erfaringer, der gøres under gennemførelsen af forordningen, vil overveje, om det vil være hensigtsmæssigt at stramme minimumskravene til officielle medhjælperes uddannelse ([4]).

L. **Detaljerede regler for levende toskallede bløddyr (bilag II)**

Efter Rådets opfattelse bør frekvensen for udtagning af prøver med henblik på analyse af toksiner i levende toskallede bløddyr som hovedregel være én gang om ugen i høstningsperioderne. Det er imidlertid enigt om, at der bør være så megen fleksibilitet, at frekvensen kan øges eller begrænses på grundlag af en risikovurdering ([5]).

Den fælles holdning indeholder moderniserede kriterier for **klassificering af produktions- og genudlægningsområder**. Kriterierne for klasse B- og C-områder henviser nu alene til *E.coli*, da der er enighed om, at fækale colibakterier ikke er en pålidelig indikator for fækal forurening. Det bliver muligt at ændre disse kriterier og at præcisere prøveudtagningsplaner, metoder og analytiske tolerancer ved komitéproceduren ([6]).

M. **Detaljerede regler for fiskevarer (bilag III)**

Den fælles holdning indeholder en præcisering med hensyn til offentlig kontrol af produktion og markedsføring af fiskevarer. Den omfatter især detaljerede regler om offentlig kontrol af fartøjer for at afklare, hvilken kontrol der er nødvendig, og hvilken der er mulig under hensyntagen til de særlige praktiske og retlige forhold.

([1]) Bilag I er derfor generelt i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 132 og 133.

([2]) Bilag I er derfor delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 85.

([3]) Bilag I er derfor delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 88.

([4]) Dette tilsagn er i overensstemmelse med sigtet i Europa-Parlamentets ændring 99.

([5]) Bilag II er derfor delvis i overensstemmelse med Europa-Parlamentets ændring 122.

([6]) Artikel 18, stk. 13, litra c), og artikel 20, stk. 3.

N. **Detaljerede regler for rå mælk (bilag IV)**

Den fælles holdning indeholder kun de krav, der er specifikke for offentlig kontrol med produktion og indsamling af rå mælk. Den omfatter ikke længere regler, der ville have overlappet generelle krav for alle animalske produkter.

O. **Andet**

For at være i overensstemmelse med andre dele af hygiejnepakken pålægger den fælles holdning Kommissionen

— at høre EFSA, når der er behov for det (artikel 20), og

— at aflægge rapport om gennemførelsen af forordningen efter fem år (artikel 21).

Den fælles holdning afspejler ikke de af Europa-Parlamentets ændringer, som Kommissionen ikke har kunnet acceptere, især dem, der

— ville udvide **sundhedsmærkningen** til at omfatte kød fra fjerkræ og lagomorfer ([1])

— vedrører **fødevarevirksomhedslederes ansvar** ([2])

— ville indebære en unødig begrænsning af anvendelsesområdet for **slagteripersonale**, der bistår med offentlig kontrol ([3])

— ville fjerne muligheden for at underkaste visse kategorier af fedesvin **besigtigelse efter slagtningen** ([4])

— foregriber resultatet af de drøftelser, der skal finde sted som led i forhandlingerne om den foreslåede forordning om **offentlig foderstof- og fødevarekontrol** ([5])

— ville indføre særlige bestemmelser for **små håndværksvirksomheder** i stedet for fleksibilitet på grundlag af en risikovurdering ([6]).

Hertil kommer, at Rådet og Kommissionen ikke kan acceptere ændringer, som i unødigt omfang vil stramme ([7]), svække ([8]) eller komplicere ([9]) den nye hygiejnelovgivning, eller som ikke er i overensstemmelse med dens anvendelsesområde eller andre bestemmelser ([10]).

IV. **KONKLUSION**

Rådet noterer sig med tilfredshed, at Kommissionen accepterer den fælles holdning, og at udkastet til forordning er i overensstemmelse med sigtet med mange af de ændringer, som Europa-Parlamentet vedtog ved førstebehandlingen. Det håber, at forordningen og resten af hygiejnepakken dermed vil kunne vedtages hurtigt.

([1]) Ændring 62-64.

([2]) Ændring 65 og 129.

([3]) Ændring 81, 100, 127, 135, 136, 139 og 140.

([4]) Ændring 109.

([5]) Ændring 4, 69, 70, 76 og 77.

([6]) Ændring 15 og 90.

([7]) Ændring 2, 30, 33, 55, 67, 68, 75, 105, 106, 119 og 128.

([8]) Ændring 46, 73, 101-103, 107 og 123.

([9]) Ændring 6, 10, 31, 36, 37, 71, 72, 125 og 126.

([10]) Ændring 80, 114 og 137.