

Bruxelles, den **XXX**
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-
EN.doc)
[...](2018) **XXX**

ARBEJDSDOKUMENT FRA KOMMISSIONENS TJENESTEGRENE

**Vejledning i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om
fødevarehygiejne for animalske fødevarer**

Dette dokument er udelukkende ment som information. Det er ikke vedtaget eller på anden måde godkendt af Europa-Kommissionen.

Europa-Kommissionen garanterer ikke for nøjagtigheden af oplysningerne og påtager sig intet ansvar i forbindelse med brugen af dem. Brugere anvender dem således på egen risiko og bør udvise den fornødne forsigtighed.

FORMÅLET MED DENNE VEJLEDNING

Denne vejledning henvender sig først og fremmest til fødevarevirksomhederne og de kompetente myndigheder i medlemsstaterne. Den indeholder retningslinjer for gennemførelsen af de nye bestemmelser om fødevarehygiejne og belyser dermed beslægtede spørgsmål.

Læsere uden for EU, der ønsker at vide mere om, hvad EU's lovgivning om fødevarehygiejne omfatter og sigter mod, vil også kunne have glæde af oplysningerne i vejledningen.

NB!

Denne vejledning opdateres løbende på grundlag af erfaringer hos og oplysninger fra medlemsstaterne, de kompetente myndigheder, fødevarevirksomhederne og Kommissionens Levnedsmiddel- og Veterinærkontor.

1. INDLEDNING

Forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (i det følgende benævnt "forordningen") blev vedtaget den 29. april 2004¹. Den indeholder de hygiejnebestemmelser, som fødevarevirksomheder, der håndterer animalske fødevarer, skal overholde i alle fødevarekædens led. Kommissionen er, efter at forordningen blev vedtaget, blevet anmodet om at belyse en række aspekter i forordningen. Denne vejledning er udarbejdet som svar på disse anmodninger.

Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Forbrugebeskyttelse har holdt flere møder med eksperter fra medlemsstaterne for at undersøge og nå til enighed om en række spørgsmål vedrørende gennemførelsen og fortolkningen af forordningen.

For at gøre det muligt for forskellige socioøkonomiske interesser at komme til orde - og dermed sikre åbenhed - har Kommissionen desuden fået gang i en debat med aktørerne på området. I den forbindelse har Kommissionen afholdt et møde med repræsentanter for producenterne, handel og industri samt forbrugerne for at drøfte spørgsmål vedrørende forordningens gennemførelse.

Der var enighed om, at disse møder og drøftelser bør fortsætte på grundlag af de erfaringer, der vil blive gjort, når forordningen skal anvendes fuldt ud fra den 1. januar 2006.

Det skal bemærkes, at spørgsmål vedrørende manglende overensstemmelse mellem forordningen og de nationale lovgivninger ikke vil blive behandlet i denne forbindelse, men fortsat afgøres i overensstemmelse med Kommissionens særlige procedurer herfor.

Formålet med denne vejledning er at hjælpe alle aktører i fødevarekæden til at opnå en bedre indsigt i forordningen og til at anvende denne korrekt og ensartet. Vejledningen har imidlertid ingen formel retlig status, og i tilfælde af tvister vil det endelige ansvar for fortolkning af lovgivningen ligge hos EF-Domstolen.

For at kunne forstå de forskellige elementer i forordning (EF) nr. 853/2004 til bunds er det nødvendigt også at kende andre dele af fællesskabslovgivningen. Det gælder navnlig principperne og definitionerne i følgende retsakter:

- 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 Fødevarerikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerikkerhed² (også kaldet den generelle fødevarelovgivning)
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne³

¹ EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22.

² EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.

³ EUT L 226 af 25.6.2004, s. 3.

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes⁴
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer⁵
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004⁶
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2075/2005 af 5. december 2005 om særlige bestemmelser om offentlig kontrol af trikiner i kød⁷
- Kommissionens forordning (EF) nr. 2076/2005 af 5. december 2005 om overgangsordninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004⁸.

Der er udarbejdet særskilte vejledninger om forordning (EF) nr. 178/2002 og (EF) nr. 852/2004.

(Se http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁴ EUT L 165 af 30.4.2004, s. 1.

⁵ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 1.

⁶ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 27.

⁷ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 60.

⁸ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 83.

2. FORPLIGTELSER FOR LEDERE AF FØDEVAREVIRKSOMHEDER

Forordningen skal gennemføres af fødevarevirksomhederne. De skal sikre, at alle krav gennemføres til punkt og prikke, så fødevaresikkerheden er i orden.

Fødevarevirksomheder, der håndterer animalske fødevarer, skal - ud over forordning (EF) nr. 852/2004 - også gennemføre de relevante bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004.

3. ANVENDELSESOMRÅDE (FORORDNINGENS ARTIKEL 1)

3.1. Mindre virksomheder

Visse mindre virksomheder kunne indtil den 1. januar 2006 kun markedsføre deres produkter på det nationale eller det lokale marked, om end de alligevel skulle opfylde en række kriterier vedrørende fødevarehygiejne. Det gælder bl.a.:

- i henhold til artikel 4 i direktiv 64/433/EØF (direktivet om fersk kød) kød fra slagterier med en lille kapacitet, der behandler højst 20 storkreaturer om ugen, og opskæringsvirksomheder med en ugentlig produktion på ikke over fem tons udbenet kød
- i henhold til artikel 7 i direktiv 71/118/EØF (direktivet om fjerkrækød) slagterier, der behandler højst 150 000 stykker fjerkræ pr. år
- i henhold til artikel 3, litra A, nr. 7), i direktiv 77/99/EØF (direktivet om kødprodukter) virksomheder, der anvender kød, som er påført et nationalt sundhedsmærke.

Disse direktiver ophævedes med virkning fra den 1. januar 2006. Efter denne dato kan de pågældende virksomheder markedsføre deres produkter på Fællesskabets marked, hvis de er autoriseret af den kompetente myndighed.

Fra den 1. januar 2006 er der således ikke længere begrænsninger på levering af kød til fremstilling af kødprodukter og markedsføring heraf, hvis slagteriet er autoriseret af den kompetente myndighed.

Da det var usandsynligt, at alle administrative skridt til at autorisere mindre virksomheder ville være taget den 1. januar 2006, blev der vedtaget overgangsbestemmelser, som gjorde det muligt for mindre virksomheder, der endnu ikke var blevet autoriseret, at fortsætte deres hidtidige praksis, og som gav mulighed for at anvende det nationale mærke i overgangsperioden.

3.2. Virksomheder, der håndterer animalske fødevarer, som ikke er omfattet af detaljerede krav

For visse animalske produkter (som f.eks. honning) indeholder forordningen ikke detaljerede bestemmelser. Sådanne produkter skal håndteres i overensstemmelse med de relevante krav i forordning (EF) nr. 852/2004 samt de generelle regler for animalske produkter i forordning (EF) nr. 853/2004 (navnlig bestemmelserne i artikel 6 vedrørende produkter fra tredjelande).

Eftersom disse produkter ikke er omfattet af kravene i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, er det ikke nødvendigt for virksomheder, der håndterer produkterne, at være autoriseret eller at påføre de pågældende fødevarer et identifikationsmærke.

3.3. Produkter, der er omfattet af forordning (EF) nr. 853/2004

Forordning (EF) nr. 853/2004 finder kun anvendelse på **uforarbejdede og forarbejdede animalske fødevarer**.

Bilag I til denne vejledning indeholder **en (ikke-udtømmende) liste over uforarbejdede animalske produkter** [jf. definitionen i artikel 2, stk. 1, litra n), i forordning (EF) nr. 852/2004].

Bilag II til denne vejledning indeholder **en (ikke-udtømmende) liste over forarbejdede animalske produkter** [jf. definitionen i artikel 2, stk. 1, litra o), i forordning (EF) nr. 852/2004].

Når det skal afgøres, om et animalsk produkt er forarbejdet eller uforarbejdet, er det vigtigt at se på **alle** de relevante definitioner i hygiejneforordningerne, navnlig definitionerne af "forarbejdning", "uforarbejdede produkter" og "forarbejdede produkter" i artikel 2 i forordning (EF) nr. 852/2004 samt definitionerne af visse forarbejdede produkter i afsnit 7 i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004. Disse definitioners rækkevidde i forhold til hinanden vil have indflydelse på den afgørelse, der træffes.

3.4. Fødevarer, der indeholder både vegetabiliske og animalske produkter

Bilag III indeholder en oversigt over, hvad forordning (EF) nr. 852/2004 og forordning (EF) nr. 853/2004 finder anvendelse på. Oversigten er ikke udtømmende og er derfor kun vejledende. Den vil kunne blive ændret på grundlag af de erfaringer, der gøres med disse bestemmelser.

Medmindre andet udtrykkeligt er fastsat, finder forordningen ikke anvendelse på produktion af fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og forarbejdede animalske produkter. Denne begrænsning af anvendelsesområdet er baseret på den betragtning, at den risiko, den animalske ingrediens udgør, kan holdes under kontrol via gennemførelsen af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 852/2004, uden at der er behov for særlige, mere detaljerede regler. Det fremgår imidlertid helt klart af artikel 1, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004, at **forarbejdede animalske fødevarer**, der anvendes i fødevarer, der indeholder både vegetabiliske produkter og

forarbejdede animalske produkter, som forordning (EF) nr. 853/2004 ikke finder direkte anvendelse på, skal fremstilles og håndteres i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 853/2004. Dette betyder bl.a. følgende:

Mælkepulver, der anvendes til at fremstille konsumis, skal være fremstillet i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004, men selve fremstillingen af konsumis falder ind under forordning (EF) nr. 852/2004.

Forarbejdede animalske produkter, som f.eks. kødprodukter, mejeriprodukter og/eller fiskevarer, der anvendes til fremstilling af en pizza, skal være fremstillet i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004, men selve fremstillingen af pizzaen falder ind under forordning (EF) nr. 852/2004.

Kød- og/eller mejeriprodukter, der anvendes til fremstilling af færdigretter af sådanne forarbejdede produkter og grøntsager, skal være fremstillet i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004, men selve fremstillingen af disse færdigretter falder ind under forordning (EF) nr. 852/2004.

Ægprodukter, der anvendes til fremstilling af mayonnaise, skal være fremstillet i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004, men selve fremstillingen af mayonnaise falder ind under forordning (EF) nr. 852/2004.

Tilsætning af et produkt af vegetabilsk oprindelse til et forarbejdet animalsk produkt betyder imidlertid ikke, at den endelige fødevare automatisk falder ind under betydningen i artikel 1, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004. Et par eksempler:

Oste, som er tilsat urter, eller yoghurt, som er tilsat frugt, er stadig mejeriprodukter og skal fremstilles i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004.

Pølser, som er tilsat hvidløg eller soja, er stadig kødprodukter og skal fremstilles i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 853/2004.

Når en ingrediens af vegetabilsk oprindelse, der tilsættes til et forarbejdet animalsk produkt, har en teknologisk funktion og ændrer det oprindelige produkt i en sådan grad, at den endelige fødevare ikke længere falder ind under definitionen af "forarbejdede animalske fødevarer" i artikel 2, stk. 1, litra o), i forordning (EF) nr. 852/2004, falder disse produkter ind under artikel 1, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004. Et par eksempler:

Smørbare fedtstoffer, hvor alle eller dele af mælkefedtet er erstattet af vegetabiliske fedtstoffer.

Bemærkninger: En virksomhed, der fremstiller både animalske og andre produkter, kan anvende det identifikationsmærke, der kræves for animalske produkter, for begge typer produkter (jf. afsnit I, punkt B.7, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004).

3.5. Detailhandel

Medmindre andet udtrykkeligt er fastsat, **finder forordning (EF) nr. 853/2004 ikke anvendelse på detailhandel** [artikel 1, stk. 5, litra a)].

Definitionen af "detailhandel" findes i artikel 3, nr. 7), i forordning (EF) nr. 178/2002 og lyder således:

"detailhandel": håndtering og/eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger samt forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Som det forklares i betragtning 12 og 13 til forordning (EF) nr. 853/2004, blev denne definition, som omfatter engrosaktiviteter, anset for at være for bred i fødevarerhygiejnesammenhæng. Inden for fødevarerhygiejne burde detailhandel generelt have en snævrere betydning, nemlig "virksomhed omfattende direkte salg eller levering af animalske fødevarer til den endelige forbruger". Dette betyder følgende:

Hvad angår virksomhed omfattende direkte salg eller levering af animalske produkter til den endelige forbruger ville forordning (EF) nr. 852/2004 være tilstrækkelig. I overensstemmelse med definitionen af "detailhandel" omfatter "virksomhed" forarbejdning (f.eks. fremstilling af bagværk, der indeholder animalske produkter, og fremstilling af kødprodukter i en lokal slagterforretning) på det sted, hvor varerne sælges til den endelige forbruger.

Forordning (EF) nr. 853/2004 finder anvendelse på engrosaktiviteter (dvs. hvor en engrosvirksomhed eller en detailvirksomhed udfører aktiviteter med henblik på at levere animalske fødevarer til en anden virksomhed), undtagen når der er tale om følgende:

- virksomheder, hvis engrosvirksomhed udelukkende består i oplagring og transport. For disse virksomheder gælder bestemmelserne i forordning (EF) nr. 852/2004 og temperaturkravene i forordning (EF) nr. 853/2004.
- hvis leveringen, i overensstemmelse med national ret, er **en marginal, lokal og begrænset** aktivitet, som udføres af en engrosvirksomhed, der hovedsagelig leverer til den endelige forbruger. I dette tilfælde er det kun forordning (EF) nr. 852/2004, der finder anvendelse.

Medlemsstaterne kan dog i henhold til artikel 1, stk. 5, litra c), i forordning (EF) nr. 853/2004 beslutte også at anvende forordningens bestemmelser på detailvirksomheder, der er beliggende på deres område, og på hvilke den ellers ikke ville finde anvendelse. Medlemsstater, der gør brug af denne mulighed, bør basere sig på de generelle principper i fødevarerlovgivningen, dvs. på proportionalitet og behovet for bestemmelser, der er baseret på risikovurderinger.

3.6. "Marginal, lokal og begrænset aktivitet", jf. artikel 1, stk. 5, litra b), nr. ii), i forordning (EF) nr. 853/2004

Dette begreb gør det muligt for egentlige detailvirksomheder, der leverer til den endelige forbruger (f.eks. en slagterforretning), at levere animalske fødevarer til en anden lokal detailvirksomhed, blot de overholder kravene i forordning (EF) nr. 852/2004. De vil således ikke være underlagt kravene i

forordning (EF) nr. 853/2004 (f.eks. med hensyn til autorisation af virksomheden og anvendelse af identifikationsmærke).

Begrebet "marginal, lokal og begrænset aktivitet" skal generelt set gøre det muligt at videreføre den praksis, der udøves i medlemsstaterne.

Man arbejder med begrebet "marginal, lokal og begrænset levering" ud fra den betragtning, at detailvirksomheder, hvis aktiviteter hovedsagelig består i at levere til den endelige forbruger, i princippet afsætter deres produkter lokalt (også selvom bestemmelsesstedet kan være i en anden medlemsstat) og derfor ikke beskæftiger sig med handel over lange afstande, som kræver mere tilsyn og overvågning, navnlig hvad angår transport- og kølekædeforhold. Når der er tale om en stor medlemsstat, ville det derfor ikke være i tråd med forordningen geografisk at udvide begrebet "marginal, lokaliseret og begrænset levering" til hele den pågældende medlemsstats område.

Begrebet forklares yderligere i betragtning 13, hvor det præciseres, at en sådan levering kun bør udgøre en lille del af leverandørvirksomhedens aktiviteter, at de virksomheder, der leveres til, bør ligge i umiddelbar nærhed, og at leveringen kun bør vedrøre visse typer produkter eller virksomheder.

Nogle detailvirksomheder (f.eks. slagterforretninger) fremstiller små mængder fødevarer (i absolutte tal), som for størstedelens vedkommende leveres til cateringvirksomheder og/eller andre detailvirksomheder. I betragtning af at "marginal" bl.a. skulle indebære, at der er tale om små mængder, ville det i disse tilfælde være i tråd med forordningen at muliggøre fortsat brug af traditionelle distributionsmetoder. "Marginal" bør derfor fortolkes som en lille mængde animalske fødevarer i absolutte tal **eller** som en lille del af virksomhedens aktiviteter. Under alle omstændigheder bør kombinationen af de tre kriterier i forordningen gøre det muligt at bedømme de fleste situationer på passende vis.

De nationale bestemmelser, der skal vedtages i henhold til artikel 1, stk. 5, litra c), nr. ii), i forordning (EF) nr. 853/2004, skal være i overensstemmelse med traktatens almindelige bestemmelser, herunder navnlig artikel 28, 29 og 30.

3.7. Primærproduktion, der er omfattet af forordning (EF) nr. 853/2004

Begrebet "primærproduktion", som er omhandlet i forordning (EF) nr. 852/2004, er for visse animalske produkters vedkommende yderligere præciseret inden for rammerne af forordning (EF) nr. 853/2004:

Levende toskallede bløddyr [bilag III, afsnit VII, punkt 4, litra a)]

For så vidt angår levende toskallede bløddyr omfatter primærproduktion aktiviteter, der finder sted, inden de levende toskallede bløddyr ankommer til et ekspeditionscenter, et renseanlæg eller en forarbejdningsvirksomhed.

Fiskevarer [bilag III, afsnit VIII, punkt 4, og bilag III, afsnit VIII, punkt 3, litra a) og b)]

For så vidt angår fiskevarer omfatter primærproduktion følgende:

opdræt/fiskeri/indsamling af levende fiskevarer (*fra salt- eller ferskvand*) med henblik på markedsføring

følgende med primærproduktion forbundne aktiviteter:

- slagtning, afblødning, hovedskæring, rensning, fjernelse af finner, nedkøling, nedfrysning og indpakning med henblik på transport, hvis disse aktiviteter finder sted om bord på fiskerfartøjer
- transport og opbevaring af fiskevarer, hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, inden for akvakulturbrug på land
- transport af fiskevarer (*fra salt- eller ferskvand*), hvis karakter ikke er blevet ændret væsentligt, herunder levende fiskevarer, fra produktionsstedet til den første bestemmelsesvirksomhed.

Rå mælk [bilag III, afsnit IX, kapitel I]

Forordningen omfatter bestemmelser, som skal overholdes på bedriftsplan, navnlig med hensyn til dyrenes sundhed, hygiejnen på mælkeproducerende bedrifter og de kriterier, rå mælk skal opfylde.

Æg [bilag III, afsnit X, kapitel I]

Forordningen indeholder bestemmelser om håndtering af æg på producentens driftssted og foreskriver, at æggene skal holdes rene, tørre og fri for fremmed lugt og beskyttes effektivt mod stød og direkte sollys.

4. AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER (FORORDNINGENS ARTIKEL 4)

4.1. Virksomheder, der er omfattet af krav om autorisation

Virksomheder [bortset fra virksomheder, der kun udfører primærproduktion, transport, oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold, eller andre former for detailhandel end dem, forordningen finder anvendelse på i henhold til artikel 1, stk. 5, litra b)], der håndterer de produkter, der er omfattet af kravene i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, skal autoriseres. Dette betyder, at en bred vifte af virksomheder er omfattet, herunder virksomheder, der håndterer uforarbejdede produkter og forarbejdede animalske produkter.

Bilag IV til denne vejledning indeholder en ikke-udtømmende liste over kategorier af virksomheder, der er omfattet af kravet om autorisation i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.

Eftersom detailhandel (virksomhed omfattende direkte salg eller levering af animalske fødevarer til den endelige forbruger) ikke falder ind under forordning (EF) nr. 853/2004, er autorisation af detailvirksomheder ikke et krav i henhold til forordningen.

4.2. Autorisation af mindre virksomheder

Mindre virksomheder, der håndterer animalske fødevarer, skal også autoriseres af den kompetente myndighed.

Autorisationskravene for disse virksomheder er i det store og hele de samme som dem, de allerede er omfattet af i henhold til de tidligere regler. Det nye autorisationskrav burde derfor ikke betyde, at denne type virksomheder er blevet pålagt væsentlige nye byrder, forudsat at virksomhederne allerede overholder de relevante tidligere fællesskabsbestemmelser vedrørende fødevarerhygiejne (bl.a. direktiv 64/433/EØF og 77/99/EØF).

Bemærkninger:

Forordning (EF) nr. 853/2004 finder ikke anvendelse på detailhandel (dvs. håndtering og/eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på salgsstedet). Dette betyder, at hvis ost fremstilles og sælges på en detailvirksomhed (f.eks. på bedriften), kan disse aktiviteter udøves udelukkende under overholdelse af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 852/2004, dvs. med krav om registrering, men ikke autorisation.

4.3. Kød af dyr, der er slagtet på bedriften

Slagtning på bedriften skal udføres under overholdelse af de relevante bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 og de særlige krav vedrørende fødevarerhygiejne i forbindelse med kødproduktion i forordning (EF) nr. 853/2004. Bl.a. skal slagtefaciliteterne være godkendt af den kompetente myndighed.

Vurderer en medlemsstat, at infrastrukturkravene i forordning (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004 ikke står i rimeligt forhold til målet om regulering af slagtning på bedriften, kan medlemsstaten tilpasse de pågældende krav ved at vedtage nationale foranstaltninger efter proceduren i artikel 13 i forordning (EF) nr. 852/2004 og/eller artikel 10 i forordning (EF) nr. 853/2004.

Bemærkninger:

Forordning (EF) nr. 853/2004 finder ikke anvendelse på direkte levering fra producenten til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer kødet direkte til den endelige forbruger som fersk kød, af små mængder kød af fjerkræ og lagomorfer, der slagtes på bedriften. Medlemsstaterne skal fastsætte nationale bestemmelser for at garantere kødets sikkerhed [jf. forordningens artikel 1, stk. 3, litra d)].

"Slagtning til brug i private husholdninger" skal udføres af en privatperson, der ikke kan betragtes som værende leder af en fødevarer virksomhed. Desuden må kød fra denne type slagtning ikke markedsføres. Forordning (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004 finder derfor ikke anvendelse på slagtning til brug i private husholdninger. Medlemsstaterne kan operere med nationale bestemmelser vedrørende denne type slagtning.

4.4. Autorisation af frysehuse

I artikel 1, stk. 5, litra a), i forordning (EF) nr. 853/2004 hedder det: *"Medmindre andet udtrykkeligt er fastsat, finder forordningen ikke anvendelse på detailhandel."*

Eftersom frysehuse kan betragtes som detailvirksomheder i den brede betydning af definitionen i artikel 3, nr. 7), i forordning (EF) nr. 178/2002, kunne man måske konkludere, at frysehuse generelt ikke falder ind under forordning (EF) nr. 853/2004 og derfor ikke er omfattet af krav om autorisation fra de kompetente myndigheder (jf. artikel 1, stk. 5, litra a), i forordning (EF) nr. 853/2004).

Hvad angår frysehuse indeholder forordning (EF) nr. 853/2004 imidlertid en række krav, hvoraf det må siges **klart at fremgå**, at frysning er omfattet af forordningen:

Afsnit I, kapitel VII, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 indeholder krav vedrørende frysning af kød, og frysehuse til kød er derfor virksomheder, der håndterer de produkter, som er omfattet af kravene i bilag III til forordningen. Sådanne virksomheder må ikke drive virksomhed uden at være autoriseret af den kompetente myndighed.

Artikel 4 i forordning (EF) nr. 853/2004 undtager udtrykkeligt oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold, fra kravet om autorisation, hvilket omvendt indebærer, at virksomheder, der beskæftiger sig med frysning, skal være autoriseret.

Frysehuse skal derfor være autoriseret, for så vidt som de anvendes i forbindelse med aktiviteter, som er omfattet af kravene i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

På grundlag af artikel 1, stk. 5, litra b), kan det dog udledes, at forordningen ikke finder anvendelse på frysehuse, der drives af egentlige detailvirksomheder, som ikke er omfattet af forordningen, og frysehuse, der driver engrosvirksomhed, som ikke fysisk begrænser sig til transport og oplagring, skal ikke nødvendigvis være autoriseret, men er fortsat omfattet af temperaturkravene. Frysehuse, der beskæftiger sig med anden engrosvirksomhed end oplagring og transport (f.eks. ompakning), betragtes fortsat som virksomheder, der skal autoriseres i henhold til artikel 4.

4.5. Ompakningsvirksomheder

På ompakningsvirksomheder udpakkes animalske produkter, som allerede er blevet pakket i en anden virksomhed. Sådanne ud- og ompakningsaktiviteter kan kombineres med f.eks. udskæring og opskæring af fødevarer.

Ompakningsvirksomheder håndterer uindpakkede animalske produkter. Det er nødvendigt at holde sig for øje, at når virksomhederne håndterer animalske produkter, der er omfattet af bilag III til forordningen, falder de ind under forordningens artikel 4, stk. 2. De skal derfor autoriseres. Dette er logisk, fordi der kan opstå nye fødevarerisici i sådanne virksomheder.

For at sikre sporbarheden bør lederne af fødevarevirksomheder ikke markedsføre animalske produkter, der har været håndteret i ompakningsvirksomheder, medmindre produkterne bærer ompakningsvirksomhedens identifikationsmærke.

4.6. Engrosmarkeder

Det fremgår af artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 854/2004, at engrosmarkeder, der fremstiller animalske produkter, skal autoriseres, før de kan markedsføre deres produkter. Da et engrosmarked omfatter en mængde infrastrukturer og udstyr (herunder vandforsyning og frysehuse), som deles af flere enheder, må det være hensigtsmæssigt, at en person/et organ holdes ansvarlig for at sikre, at hygiejnekravene til de fælles infrastrukturer og det fælles udstyr er opfyldt.

5. TEKNISKE ASPEKTER

KØD

5.1. Dyrearter

Bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004 indeholder definitioner på visse dyrearter.

"Tamhovdyr" i punkt 1.2 defineres som "*tamkvæg (herunder arterne Bubalus og Bison (...))*". Yak og zebu er også tamkvæg.

"Opdrættet vildt" i punkt 1.6 defineres som "*opdrættede strudsefugle og opdrættede landpattedyr bortset fra dem, der er omhandlet i punkt 1.2*". Rensdyr, som er opdrættet på traditionel vis, er også opdrættet vildt.

5.2. Rene dyr

Flere af de nye hygiejnebestemmelser indeholder krav om rene dyr:

Landbrugere skal træffe passende foranstaltninger til så vidt muligt at sikre, at dyr, der skal til slagteriet, er rene (del A, afsnit II, punkt 4, litra c), i bilag I til forordning (EF) nr. 852/2004).

Slagteriernes ledere skal sikre, at dyrene er rene (afsnit I, kapitel IV, punkt 4, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004).

Embedsdyrlægen skal verificere, at forpligtelsen 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 slagtingen, ikke slagtes til konsum, medmindre de rengøres forinden, er overholdt (afsnit II, kapitel III, punkt 3, i bilag I til forordning (EF) nr. 854/2004).

Baggrunden for dette krav er, at der foreligger omfattende dokumentation for, at dyr, der ikke var rene, har været årsag til forurening af slagtekroppe og efterfølgende madforgiftning. Dyr, der sendes til slagting, skal derfor være så rene, at de ikke udgør en uacceptabel risiko under slagtingen og den videre slagtemæssige behandling.

Kravet har netop til formål at undgå forurening af kødet under slagting og dermed sikre den mikrobiologiske kvalitet, der kræves i henhold til fællesskabslovgivningen.

Det er op til lederne af de pågældende fødevarer virksomheder at udvikle de redskaber, der gør det muligt at nå dette mål. Disse redskaber kan bl.a. omfatte:

Grundig rengøring af dyrene

Sortering af dyrene, efter hvor rene de er, og udvikling af en hensigtsmæssig slagteordning

Udvikling af procedurer for hygiejnisk slagtemæssig behandling af dyr, som beskytter slagtekroppene mod unødvendig forurening

Andre hensigtsmæssige procedurer.

Retningslinjer for god praksis kan være en hjælp for slagteriernes ledere, når de skal fastlægge disse redskaber.

Det er den kompetente myndighed, der har ansvaret for at kontrollere, at de procedurer, virksomhedslederne udvikler, anvendes korrekt.

5.3. Opstaldningsforhold og ventefolde

I afsnit I, kapitel II, punkt 1, litra a), i bilag III til forordningen er det fastsat, at *"slagterier skal have egnede, hygiejniske opstaldningsforhold eller, hvis klimaforholdene tillader det, ventefolde, der er lette at rengøre og desinficere. Anlæggene skal have faciliteter til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene."*

Ligesom det er tilfældet med andre krav, skal proportionalitetsprincippet respekteres i forbindelse med beslutninger vedrørende opstaldningsforhold og udformningen af ventefolde. Når der er tale om mindre slagterier, der slagter få dyr, er der ikke behov for krav om sofistikerede eller omfattende infrastrukturer, ligesom udstyr til vanding og om nødvendigt fodring af dyrene godt kan være enkelt (f.eks. mobilt udstyr).

5.4. Udstyr til sterilisering af knive

I afsnit I, kapitel II, punkt 3, i bilag III til forordningen hedder det om slagterierne: *"De skal have faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand eller et alternativt system med ligestillet virkning."*

Flere ledere af mindre slagterier har givet udtryk for bekymring for, at dette krav vedrørende sterilisering af knive kan gøre det nødvendigt at have mange faciliteter til rådighed i slagtelokalet.

Formålet med kravet er at sikre, at kødet ikke forurenes via udstyr som f.eks. knive. Dette kan opnås på forskellige måder, bl.a.:

- Ved at have udstyr til sterilisering af knive placeret på centrale steder i slagterierne, hvor det er direkte tilgængeligt for arbejderne. Denne type udstyr kan være den mest oplagte løsning på større slagterier.
- Ved i én arbejdsgang at sterilisere et tilstrækkeligt antal knive til, at der er rene knive til rådighed under hele slagtingen. Denne løsning kan være hensigtsmæssig i slagterier med lille kapacitet.

5.5. Transport af kød ved temperaturer, der skal give mulighed for fremstilling af særlige produkter

I kapitel XIV, punkt 66, i bilag I til direktiv 64/433/EØF fastsættes følgende:

"Fersk kød skal afkøles straks efter undersøgelsen efter slagtingen. Den indre temperatur holdes konstant på højst + 7 °C for slagtekroppe og udskæringer og + 3 °C for slagteaffald.

De kompetente myndigheder kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav med henblik på transport af kød til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, hvis transporten ikke varer over to timer, og af hensyn til modning af kødet."

Kommissionen har modtaget mange henvendelser fra ledere af fødevarer virksomheder, som har været bekymrede for, at denne mulighed ikke er blevet videreført i forordning (EF) nr. 853/2004. Muligheden for undtagelser fra temperaturkravet i forbindelse med transport af kød er imidlertid blevet opretholdt og endda udvidet ved afsnit I, kapitel VII, punkt 3, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004. Her hedder det nemlig:

*"Kød skal opnå den i punkt 1 fastsatte temperatur inden transport og bevare denne temperatur under transporten. Transport kan imidlertid også finde sted, når myndighederne godkender det for at **give mulighed for fremstilling af særlige produkter**, forudsat at:*

- a) denne transport foretages i overensstemmelse med de krav, som myndighederne fastsætter for transport fra en bestemt virksomhed til en anden,*
- og*
- b) kødet forlader slagteriet eller et opskæringslokale på slagteriets område med det samme, og **transporten ikke varer over to timer.**"*

Ved "særlige produkter" menes ethvert produkt, som den kompetente myndighed giver autorisation til og fastsætter betingelser for.

5.6. Affald fra udskæring og afpudsning

I afsnit V, kapitel II, punkt 1, litra c), nr. i), i bilag III er det fastsat, at *de råvarer, der bruges til hakket kød, ikke må være fremstillet af affald fra udskæring og afpudsning (bortset fra affald fra afpudsning af hele muskler).*

Eftersom "affald" (på engelsk "*scrap*") også kan tolkes som "små stykker" eller "rester", har der været mange forespørgsler på, hvad "affald fra udskæring og afpudsning" helt præcist dækker over.

Overordnet set ville det ikke være logisk at forbyde, at konsumegnede produkter anvendes til konsum. Anvendelse af små stykker kød (fra afskæring og afpudsning), der er egnede til konsum, til fremstilling af hakket kød bør derfor ikke udgøre et problem, idet den mikrobiologiske kvalitet af det hakkede kød naturligvis til enhver tid skal være sikret, og under forudsætning af at stykkerne stammer fra hele muskler.

5.7. Slagteriledernes evaluering af oplysninger om fødevarekæden

For så vidt angår oplysningerne om fødevarekæden er det fastlagt i afsnit III, punkt 5, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004, at lederne af fødevarevirksomheder - for at kunne afgøre, om de skal modtage dyr på deres virksomhed - skal evaluere de relevante oplysninger, inden de gør disse tilgængelige for embedsdyrlægen.

I praksis skal slagteriets leder **tjekke**, at de fremlagte oplysninger om fødevarekæden er fuldstændige og uden åbenlyse fejl eller udeladelser, og at de kan anses for at være fyldestgørende grundlag for hans beslutning. Slagteriets leder er ikke forpligtet til at foretage en faglig vurdering af oplysningerne, idet det kun er embedsdyrlægen, der kan gøre dette på professionel vis.

5.8. Mobile slagterier

Der er ikke noget i forordning (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004, der forhindrer anvendelse af mobile faciliteter til slagtning af dyr, forudsat at disse faciliteter overholder de relevante krav i disse forordninger.

Medlemsstaterne kan vælge at tilpasse kravene, for så vidt angår opførelse, grundplan og udstyr for disse virksomheder, ved at vedtage nationale foranstaltninger i overensstemmelse med den procedure, der fastsættes i artikel 13 i forordning (EF) nr. 852/2004 og artikel 10 i forordning (EF) nr. 853/2004.

5.9. Tilberedt kød og kødprodukter

I bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004 defineres

"tilberedt kød" som "fersk kød, herunder kød, der er reduceret til småstykker, der er tilsat fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en forarbejdning, der ikke er tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre og dermed fjerne dets karakter af fersk kød" (punkt 1.15)

"kødprodukter" som "forarbejdede produkter, der er fremkommet ved forarbejdning af kød eller ved yderligere forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter, således at snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber" (punkt 7.1).

Definitionerne på "forarbejdning", "uforarbejdede produkter" og "forarbejdede produkter" er fastsat i henholdsvis artikel 2, stk. 1, litra m), n) og o), i forordning (EF) nr. 852/2004, og de gælder for alle fødevarer, herunder kød.

Alle kødprodukter er omfattet af definitionen på "forarbejdede produkter". Men tilberedt kød kan falde ind under definitionen på "uforarbejdede produkter" eller på "forarbejdede produkter". F.eks. vil tilberedt kød falde ind under definitionen på "forarbejdede produkter", hvis de handlinger, som er nævnt i definitionen på "forarbejdning", og som anvendes, er utilstrækkelige til at ændre strukturen i kødets indre fibre fuldstændigt, og snitfladen viser, at produktet har fersk køds egenskaber.

Definitionerne på "tilberedt kød" og "kødprodukter" (og andre i forordning (EF) Nr. 853/2004) er bevidst brede, fordi kødteknologien er innovativ. Der er imidlertid behov for, at produkter falder ind under en bestemt definition, og at de fremstilles i overensstemmelse med de relevante hygiejnekrav. Endvidere vil regler om handelsnormer, tilsætningsstoffer og mærkning henvise til disse definitioner, og som sådan er harmonisering af anvendelsen af afgørende betydning.

Produkter kan markedsføres, før forarbejdningen har resulteret i fuldstændige ændringer af kødet/strukturen i kødets indre fibre. I sådanne tilfælde vil det være afgørende for, hvilken definition et produkt falder ind under, i hvor høj grad dets karakter af fersk kød er blevet fjernet på markedsføringstidspunktet.. Hvis dets karakter af fersk kød ikke er blevet fjernet fuldstændigt, bør produktet anses for at falde ind under definitionen på "tilberedt kød". Hvis dets karakter af fersk kød er blevet fjernet fuldstændigt, bør produktet anses for at falde ind under definitionen på "kødprodukter".

Man kan derfor give følgende præciseringer:

Fersk kød, der er reduceret til småstykker, omfatter hakket kød. Hakket kød, der er tilsat andre fødevarer, smagskorrigerende stoffer eller tilsætningsstoffer, falder derfor ind under definitionen på tilberedt kød.

Fersk kød, der er gennemmarineret til centrum, falder ind under definitionen på "kødprodukter", da definitionen på "forarbejdning" omfatter marinering og denne proces resulterer i en denaturering af muskelfiberproteiner, der udgør en ændring af strukturen i kødets indre fibre og en fjernelse af karakteren af fersk kød på snitfladen.

Fersk kød, der ikke er gennemmarineret til centrum, falder ind under definitionen på "tilberedt kød", da ændringen af strukturen i kødets indre fibre ikke er fuldstændig og snitfladen viser, at produktet stadig har fersk køds egenskaber.

Saltet kød, selv gennemsaltet kød, der markedsføres i den første fase af modningsprocessen, og som ikke har været underkastet nogen anden forarbejdning, såsom kogning, stegning eller tørring, falder ind under definitionen på "tilberedt kød", da det stadig har fersk køds egenskaber. Når produktet gennemgår yderligere forarbejdning, som f.eks. tørring, hvilket medfører fjernelse af karakteren af fersk kød, vil det derefter falde ind under definitionen på "kødprodukter".

Lynstegt kød, der fortsat er rå i centrum, falder ind under definitionen på "tilberedt kød", da opvarmningsprocessen ikke har været tilstrækkelig til at ændre strukturen i kødets indre fibre ikke er fuldstændig og fjerner dets karakter af fersk kød. Snitfladen viser derfor, at produktet stadig har fersk køds egenskaber..

Lynstegt kød, der er gennemmarineret til centrum eller gennemsaltet forud for lynstegningen, falder ind under definitionen på "kødprodukter", fordi marinerings/gennemsaltningen har fjernet karakteren af fersk kød.

Kød, der er blevet gennemstegt, men som stadig kræver kogning inden forbruget, falder ind under definitionen på "kødprodukter", da stegningen har ændret strukturen i kødets indre fibre således, at dets karakter af fersk kød er blevet fjernet og snitfladen viser, at produktet ikke længere har fersk køds egenskaber.

MÆLK OG MEJERIPRODUKTER

5.10. Identifikationsmærke

Se afsnit 5.18.

5.11. Automatiske malkeanlæg

I henhold til afsnit IX, kapitel I, del II, litra B, punkt 1, litra b), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal mælken fra de enkelte dyr "kontrolleres for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber enten af den malkende eller ved en metode med lignende resultater".

Der er tradition for, at den malkende kontrollerer mælken fra de enkelte dyr visuelt. Der kan anvendes andre metoder, som giver tilsvarende resultater.

Det er nødvendigt at anvende andre metoder, hvis dyrene malkes med fuldautomatiske malkeanlæg. Frem for alt ville det være god praksis, om automatiske malkeanlæg kunne opdage mælk med afvigende egenskaber automatisk og fjerne den fra konsumforsyningskæden. En internationalt anerkendt ISO-standard for kravene til automatiske malkeanlæg er blevet udviklet og omfatter de metoder, der anvendes til at kontrollere mælken for afvigende organoleptiske eller fysisk-kemiske egenskaber (ISO 20966:2007).

5.12. Mærkning

Afsnit IX, kapitel IV, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foreskriver mærkning af rå mælk og produkter fremstillet med rå mælk til konsum, og der henvises til direktivet om mærkning (direktiv 2000/13/EF). Dette betyder, at mærkningsoplysningerne om produkter fremstillet af rå mælk gælder frem til salgsstedet.

Forbrugeren skal have oplysningerne, så han kan foretage sit valg. Oplysningerne kan gives på emballage, meddelelser, opslag, etiketter, bånd eller kort, der er vedlagt eller vedrører disse produkter.

Begrebet "fysisk eller kemisk behandling", som er nævnt i punkt 1, litra b), i samme kapitel, skal forstås som behandlinger, der har til formål at begrænse potentielle mikrobiologiske risici ved rå mælk eller produkter af rå mælk (f.eks. mikrofiltrering).

5.13. Kriterier for komælk

I henhold til afsnit IX, kapitel II, del III, punkt 1, litra b), i bilag III skal det sikres, at forarbejdet komælk, der anvendes til at fremstille mejeriprodukter, har et kimaltal på under 100 000 pr. ml. Det er således ikke formålet at kræve, at mælk, der allerede er gået videre til en ny forarbejdningsfase (f.eks. mælk, der er blevet tilsat forskellige flora i forarbejdningsøjemed - fremstilling af yoghurt eller ost), skal opfylde dette kriterium.

5.14. Dyrearter

I punkt 4.1, i bilag I til forordning (EF) nr. 853/2004 defineres "rå mælk" som "mælk, der er produceret ved sekretion fra husdyrs mælkekirtler (...)". Denne definition dækker derfor også andre dyr end de almindelige arter til mælkeproduktion (køer, får og geder).

Det er i praksis muligt at markedsføre mælk fra heste, æsler og kameler eller andre husdyr, herunder opdrættet vildt (f.eks. rensdyr), forudsat at produktionen og forarbejdningen heraf opfylder de relevante krav i forordning (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004.

FISKEVARER

5.15. Parasitter, der udgør en risiko for folkesundheden

Afsnit VIII, kapitel III, punkt D, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 indeholder bestemmelser, der skal sikre, at levedygtige larvestadier af parasitter i fiskevarer, som kan udgøre en risiko for forbrugernes sundhed, dræbes. Fiskevarebårne parasitære sygdomme hos mennesker skyldes:

en infektion efter indtagelse af levedygtige parasitter, der udgør en risiko for menneskers sundhed. Larvestadierne af sådanne parasitter, der er til fare for forbrugernes sundhed, er 1) nematoder, hovedsagelig larver af slægten *Anisakis* og *Pseudoterranova decipiens*, 2) cestode-larver (plerocercoider) af slægten *Diphyllobothrium* og 3) trematode-larver (metacercarier), eller

en allergisk reaktion i forbindelse med *Anisakis*-arter. Ifølge EFSA, er det kun *Anisakis simplex*, som klart har kunnet sættes i sammenhæng med allergiske reaktioner. EFSA gør opmærksom på, at allergi over for *Anisakis*-nematoder hos mennesker først og fremmest udløses af en infektion med levende larver af arten *Anisakis simplex*.

5.16. Begrebet "tydeligt forurennet"

Afsnit VIII, kapitel V, punkt D "PARASITTER", i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 indeholder en generel bestemmelse for ledere af fødevarevirksomheder vedrørende en visuel undersøgelse for synlige parasitter og reglerne om afsætning af sådanne fiskevarer:

"Lederen af en fødevarevirksomhed skal sikre, at fiskevarer har været underkastet en visuel undersøgelse for synlige parasitter, inden de

afsættes. Virksomheden må ikke afsætte fødevarer, der er tydeligt forurenede med parasitter, med henblik på konsum."

I afsnit I, kapitel II, i bilag II til forordning (EF) nr. 2074/2005 er der fastsat mere specifikke bestemmelser om visuel undersøgelse af de rensede fisk, fiskefileter og -skiver for virksomhederne på land og fabriksfartøjerne. I forordningens kapitel I defineres endvidere begreberne "synlig parasit", "visuel undersøgelse" og "gennemlysning".

Destruktive metoder, som f.eks. fordøjelsesmetoden, kan ikke anvendes i en visuel undersøgelse med henblik på at afgøre, om fiskevarer er "tydeligt forurenede" med parasitter.

Ved undersøgelsen af, om en fiskevare er "tydeligt forurenede" med parasitter, for at vurdere, om den kan afsættes eller ej, er det nødvendigt at skelne mellem spiselige og ikke-spiselige dele af fiskevaren:

Hvis synlige parasitter kun findes i dele af fiskevaren, der ikke er bestemt til konsum (**ikke-spiselige dele af råvaren**), sikrer de normale procedurer (rensning osv.), at de råvarer, som rent faktisk anvendes i varer bestemt til konsum, ikke er tydeligt forurenede med synlige parasitter. Hvis de ikke-spiselige dele fjernes, anses råvarerne ikke for at være "tydeligt forurenede".

Hvis **spiselige dele (råvarer eller varer, der sælges til forbrugerne)** er tydeligt forurenede med synlige parasitter, har lederen af en fødevarer virksomhed to valgmuligheder: i) ikke at afsætte fiskevaren eller ii) anvende de normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser i henhold til punkt 1 i kapitel IX i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004 for at sikre, at den vare, der sælges til forbrugerne, efter visuel undersøgelse ikke længere er "tydeligt forurenede" med parasitter og derfor egnet til konsum. Procedurene kan omfatte afpudsning af råvarer, der er særligt modtagelige for parasitter.

Codex Alimentarius-Kommissionen har fastlagt internationalt anerkendte standarder, der giver flere oplysninger om visse specifikke fiskevarer, der er forurenede med parasitter. Selv om disse standarder for specifikke varer ikke kan anvendes på fiskevarer i almindelighed, er de relevante referencepunkter for de pågældende specifikke varer.

I Codex Alimentarius-standarderne er der fastsat grænseværdier for ikke-levedygtige synlige parasitter og for konsistensforandringer på grund af parasitter i visse specifikke fiskevarer, der er klar til at blive solgt til forbrugerne. Der gives også en mere detaljeret beskrivelse af gennemlysning end i EU-lovgivningen.

Visse parasitter i fiskevarer er ikke synlige, men får fiskekødet til at rådne og kan gøre det uegnet til konsum. I sådanne tilfælde er det bestemmelsen i punkt 1 i kapitel IX i bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004, der finder anvendelse, og ikke bestemmelserne om synlige parasitter i fiskevarer som omhandlet i afsnit VIII, kapitel V, punkt D, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004.

Retningslinjer for god praksis kan være en hjælp for fødevarer virksomhedernes ledere i forbindelse med problematikken vedrørende fiskevarer, der er "tydeligt forurenede" med parasitter.

IDENTIFIKATIONSMÆRKER

5.17. Hvem skal sætte sit ID-mærke?

I henhold til artikel 5, stk. 1, i forordning (EF) nr. 853/2004 gælder følgende:

"Lederen af en fødevarer virksomhed må ikke markedsføre animalske produkter, hvis de er håndteret i en virksomhed, der skal autoriseres i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2, medmindre de er forsynet med enten:

a) et sundhedsmærke anbragt i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 854/2004, eller

b) et identifikationsmærke anbragt i overensstemmelse med afsnit I i bilag II, hvis ovennævnte forordning ikke indeholder en bestemmelse om anbringelse af sundhedsmærke."

Herudover gælder følgende i henhold til afsnit I, del A, punkt 2, i bilag II til samme forordning:

"Et produkt skal dog have et nyt mærke, hvis emballagen og/eller indpakningen fjernes, eller det videreføres på en anden virksomhed. I så fald skal det nye mærke angive autorisationsnummeret på den virksomhed, der udfører disse processer."

Problemet er ordlyden "der skal autoriseres", jf. forordning (EF) nr. 853/2004. Dette udelukker virksomheder, der kun beskæftiger sig med primærproduktion, transport, oplagring af produkter, der ikke kræver temperaturregulerede oplagringsforhold, og detailhandel, der ikke er omfattet af forordning (EF) nr. 853/2004. Bilag II, afsnit I, del A, punkt 2, gør det klart, at "håndteret" i artikel 5, stk. 1, skal forstås bredt, herunder som fjernelse af indpakning eller emballage.

På den anden side skal ID-mærket for den sidste virksomhed i de forudgående faser i produktionskæden, der er omfattet af krav om ID-mærker, hvis der ikke fjernes emballage eller indpakning, og hvis der ikke sker forarbejdning på en virksomhed, bevares, og der skal ikke anvendes noget nyt (supplerende) ID-mærke.

Eksempler

- A leverer indpakkede, temperaturstabile kødprodukter til B (ikke en detailhandler) uden mærkning og uden et ID-mærke uden på de indpakkede produkter, men med sit ID-mærke på emballagen. B tager de indpakkede kødprodukter ud af emballagen og skal derfor forsyne indpakningen eller en ny emballage med sit eget ID-mærke. B skal godkendes, fordi dens aktiviteter ikke er begrænset til oplagring.

- En stor pakning med et ID-mærke fra A på den ydre overflade af dens emballage og på de indpakkede produkter i pakningen modtages i B (ikke en detailhandler). Emballagen fjernes. De indpakkede produkter får ny emballage. Emballagen (eller indpakningen) skal være forsynet med B's ID-mærke, fordi emballagen er blevet fjernet. ID-mærket på indpakningen eller emballagen er anderledes, eller der kan være to ID-mærker på indpakningen.
- B modtager vakuumpakket, kølet oksefilet med ID-mærket for A, der udførte udskæringen og indpakningen. I B underkastes produktet kun frysebehandling (ingen ny indpakning eller emballage). B kan ikke anvende sit ID-mærke, da der ikke er nogen ny indpakning/emballage, og da frysning ikke er forarbejdning.
- B modtager indpakkede (færdigpakkede), udskårne kødprodukter med A's ID-mærke på indpakningen. B er et særskilt anlæg, der kun udfører højtryksbehandling, der er tilstrækkelig til at reducere bakteriemængden, på produktet. B skal anvende sit ID-mærke på emballagen/den nye emballage eller på det indpakkede produkt, da HPP er forarbejdning. Det bør være klart, hvilken aktivitet der er udført af A og af B.

5.18. Flere ID-mærker

I en række tilfælde kan en indpakning være forsynet med mere end ét ID-mærke (se det sidste eksempel ovenfor om HPP-behandlede indpakkede, udskårne kødprodukter).

Det er en ret udbredt praksis i mejerisektoren, at den enkelte pakning forsynes med flere identifikationsmærker med en klar angivelse af, hvilket mærke der er det gyldige. Dette er tilfældet, hvis samme produkt kan være fremstillet i forskellige virksomheder. Praksissen er også set i andre sektorer.

Ordlyden af forordning (EF) nr. 853/2004 hindrer ikke en sådan praksis, så længe det er klart, hvilken virksomhed der har fremstillet eller forarbejdet produktet. Endvidere bør anvendelsen af flere ID-mærker forblive en undtagelse og i videst mulige omfang undgås for at udelukke forvirring om, hvilken virksomhed der har fremstillet produktet.

BILAG I

Ikke-udtømmende liste over uforarbejdede animalske produkter

- Fersk kød/hakket kød/maskinsepareret kød
- Ubehandlede tarme, maver og blærer
- Tilberedt kød, der ikke er forarbejdet
- Blod
- Ferske fiskevarer
- Levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle
- Rå mælk
- Helæg og flydende æg
- Frølår
- Snegle
- Honning

Selv om et uforarbejdet animalsk produkt er kombineret med et produkt af vegetabilsk oprindelse, er det stadig et råprodukt. Et par eksempler:

Grillspyd med fersk kød og grøntsager

Tilberedninger af ferske fiskevarer (f.eks. fiskefileter) med fødevarer af vegetabilsk oprindelse

Bemærkninger:

- Uforarbejdede produkter kan klassificeres som "råprodukter", dvs. de er ikke blevet forarbejdet (altså underkastet en behandling, der i væsentlig grad har ændret det oprindelige produkt, f.eks. varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer). Frosne animalske produkter er stadig uforarbejdede produkter.
- "Fersk kød" er kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.
- "Ferske fiskevarer" er uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.

BILAG II

Ikke-udtømmende liste over forarbejdede animalske produkter

Forarbejdede produkter fremkommer ved, at råprodukter underkastes en behandling, hvor de f.eks. varmebehandles, røges, saltes, modnes, tørres eller marineres. Processen skal i væsentlig grad ændre det oprindelige produkt.

- **Kødprodukter (skinke, salami osv.)**
- **Forarbejdede fiskevarer (røget fisk, marineret fisk osv.)**
- **Mejeriprodukter (varmebehandlet mælk, ost, yoghurt osv.)**
- **Ægprodukter (æggepulver osv.)**
- **Afsmeltet animalsk fedt**
- **Grever**
- **Gelatine**
- **Kollagen**
- **Behandlede tarme, maver, blærer osv.**

Forarbejdede produkter omfatter også:

- **Kombinationer af forarbejdede produkter, f.eks. ost med skinke**
- **Produkter, der er resultatet af flere forarbejdningsprocesser, såsom ost fremstillet af pasteuriseret mælk**

Produkter kan være tilsat andre produkter for at opnå bestemte egenskaber. Eksempler:

- **Pølser med hvidløg**
- **Yoghurt med frugt**
- **Ost med urter**

Bemærkninger:

- Forarbejdede produkter kan indeholde visse typer tilberedt kød, f.eks. marineret og saltet kød.

BILAG III

Klassificering efter aktiviteter

Aktivitet	Forordning (EF) nr.	Risiko	Ikke-udtømmende liste over eksempler
Sammensætning af vegetabilsk og forarbejdede animalske fødevarer - videreforarbejdning som ét produkt	852/2004	Risikoen kan holdes under kontrol via gennemførelsen af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 852/2004	<ul style="list-style-type: none">• Emballering i dåse af fødevarer fremstillet af forarbejdet kød og grøntsager• Sammensætning af pizzaer indeholdende forarbejdede animalske ingredienser (såsom ost, forarbejdet fisk eller forarbejdet kød)• Fremstilling af suppe med kødekstrakt
Sammensætning af vegetabilsk og forarbejdede animalske fødevarer - markedsføring som sådanne	852/2004	Risikoen kan holdes under kontrol via gennemførelsen af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 852/2004	<ul style="list-style-type: none">• Fremstilling af sandwicher med skinke eller ost• Fremstilling af konsumis af forarbejdet mælk (varmebehandlet mælk, mælkepulver...)• Fremstilling af bagværk med mejeriprodukter• Sammensætning eller fremstilling af færdigretter af forarbejdede animalske produkter (f.eks. forarbejdet kød) og grøntsager• Fremstilling af konfekturer (f.eks. chokolade indeholdende forarbejdet mælk)• Fremstilling af mayonnaise indeholdende ægprodukter

<p>Sammensætning af vegetabiliske fødevarer og uforarbejdede animalske fødevarer - videreforarbejdning som ét produkt</p>	<p>853/2004</p>	<p>Risikoen er identisk med risikoen ifm. fremstilling af forarbejdede animalske fødevarer, f.eks. kødprodukter. Dette berettiger anvendelsen af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 853/2004. Virksomhederne skal i henhold til EU-reglerne autoriseres, og de pågældende fødevarer skal påføres et identifikationsmærke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Emballering i dåser af produkter fremstillet af grøntsager og fersk kød • Fremstilling af konsumis af rå mælk <p>Jf. bemærkningerne under punkt 3.4</p>
<p>Sammensætning af vegetabiliske fødevarer og uforarbejdede animalske fødevarer - markedsføring som sådanne</p>	<p>853/2004</p>	<p>Risikoen er identisk med risikoen ifm. håndtering af animalske råprodukter som f.eks. fersk kød. Virksomhederne skal i henhold til EU-reglerne autoriseres, og de pågældende fødevarer skal påføres et identifikationsmærke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sammensætning af grillspyd med rå kød/rå fisk og grøntsager

BILAG IV

IKKE-UDTØMMENDE LISTE OVER VIRKSOMHEDER, DER ER OMFATTET AF KRAV OM AUTORISATION

- Kød
 - Slagterier
 - Opskæringsvirksomheder
 - Slagtning på bedriften (undtagen når der er tale om direkte levering fra producenten til den endelige forbruger eller til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, af små mængder kød af fjerkræ/lagomorfer, der slagtes på bedriften)
 - Vildthåndteringsvirksomheder
 - Virksomheder, der fremstiller hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød
 - Virksomheder, der producerer kødprodukter
- Levende toskallede bløddyr
 - Ekspeditionscentre
 - Renseanlæg
- Fiskevarer
 - Frysefartøjer og fabriksfartøjer
 - Virksomheder på land
- Mælk og mejeriprodukter
 - Virksomheder, der forarbejder rå mælk til varmebehandlet mælk og til mejeriprodukter af rå mælk
 - Virksomheder, der fremstiller mejeriprodukter af allerede forarbejdede mejeriprodukter (f.eks. smør af pasteuriseret fløde og ost af pasteuriseret mælk eller mælkepulver)
 - Mælkeindsamlingscentraler
- Æg og ægprodukter
 - Ægpakkerier
 - Virksomheder, der forarbejder æg

- Frølår og snegle
 - Virksomheder, der tilbereder og/eller forarbejder frølår og snegle
- Afsmeltet animalsk fedt og grever
 - Virksomheder, der indsamler, opbevarer eller forarbejder råvarer
- Maver og blærer
 - Virksomheder, der behandler blærer, maver og tarme
- Gelatine
 - Virksomheder, der forarbejder råvarer
- Kollagen
 - Virksomheder, der forarbejder råvarer
 - Virksomheder, der beskæftiger sig med ompakning af ovenstående produkter, evt. i forbindelse med andre aktiviteter såsom ud- og opskæring
 - Frysehuse, for så vidt som de anvendes i forbindelse med aktiviteter, som er omfattet af kravene i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004
 - Engrosmarkeder, for så vidt som der fremstilles animalske produkter.