



EUROPEISKA  
KOMMISSIONEN

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

**ARBETSDOKUMENT FRÅN KOMMISSIONENS AVDELNINGAR**

**Riktlinjer för tillämpningen av vissa bestämmelser i förordning (EG) nr 853/2004 om  
hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung**

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Det har inte antagits eller på något annat sätt godkänts av Europeiska kommissionen.*

*Europeiska kommissionen kan inte garantera att uppgifterna är korrekta och frånsäger sig också allt ansvar för hur uppgifterna används. Läsarna bör därför använda dessa uppgifter med försiktighet. All användning sker på egen risk.*

## **SYFTET MED DETTA DOKUMENT**

Detta dokument riktar sig huvudsakligen till livsmedelsföretag och behöriga myndigheter i medlemsstaterna och tillhandahåller riktlinjer för tillämpningen av de nya kraven på livsmedelshygien och därmed sammanhängande frågor.

Läsare utanför EU som vill veta mer om vad EU:s lagstiftning om livsmedelshygien omfattar och syftar till kan också ha glädje av upplysningarna i dokumentet.

## **ANMÄRKNING**

Detta dokument är ett arbetsdokument och kommer att uppdateras för att ta hänsyn till erfarenheter och information från medlemsstaterna, från behöriga myndigheter, från livsmedelsföretag och från kommissionens kontor för livsmedels- och veterinärfrågor.

## 1. INLEDNING

Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (nedan kallad *förordningen*) antogs den 29 april 2004<sup>1</sup>. I den fastställs hygienkrav som livsmedelsföretag som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung ska följa i livsmedelskedjans samtliga led. Efter antagandet av förordningen har kommissionen ombetts klarlägga en rad aspekter av den. Detta dokument syftar till att följa upp dessa förfrågningar.

Kommissionens generaldirektorat för hälsa och konsumentskydd har hållit en serie möten med experter från medlemsstaterna för att utreda och nå samförstånd i en rad frågor som rör tillämpningen och tolkningen av förordningen.

Kommissionen har för insynens skull också fört diskussioner med berörda parter för att ge olika samhälleliga och ekonomiska intressegrupper en möjlighet att föra fram sina synpunkter. Kommissionen har för detta ändamål även anordnat ett möte med företrädare för producenter, industri och handel samt konsumenter för att diskutera frågor som rör tillämpningen av förordningen.

Ytterligare möten och diskussioner bör anordnas för att beakta de erfarenheter som görs efter det att förordningen börjar tillämpas fullt ut från och med den 1 januari 2006.

Det bör noteras att frågor som gäller bristande överensstämmelse mellan nationell lagstiftning och förordningen inte kommer att behandlas i samband med detta. Dessa frågor kommer även i fortsättningen att handläggas i enlighet med kommissionens fastställda förfaranden.

Syftet med detta dokument är att hjälpa alla aktörer i livsmedelskedjan att bättre förstå förordningen och tillämpa den på ett korrekt och enhetligt sätt. Dokumentet har dock ingen formell rättslig status och vid tvister är det EG-domstolen som har det slutliga ansvaret för tolkningen av lagstiftningen.

För att fullt ut kunna förstå de olika aspekterna av förordning (EG) nr 853/2004 är det viktigt att även känna till andra delar av gemenskapslagstiftningen, främst principerna och definitionerna i

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet<sup>2</sup> (även kallad "allmänna livsmedelslagstiftningen"),
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien<sup>3</sup>,
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av

<sup>1</sup> EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.

<sup>2</sup> EGT L 31, 1.2.2002, s. 1.

<sup>3</sup> EUT L 226, 25.6.2004, s. 3.

foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd<sup>4</sup>,

- kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 av den 15 november 2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel<sup>5</sup>,
- kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentlig kontroll enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004<sup>6</sup>,
- kommissionens förordning (EG) nr 2075/2005 av den 5 december 2005 om fastställande av särskilda bestämmelser för offentlig kontroll av trikiner i kött<sup>7</sup>,
- kommissionens förordning (EG) nr 2076/2005 av den 5 december 2005 om fastställande av övergångsbestämmelser för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004<sup>8</sup>.

Särskilda riktlinjer för förordningarna (EG) nr 178/2002 och (EG) nr 852/2004 har utarbetats.

(Se [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<sup>4</sup> EUT L 165, 30.4.2004, s. 1.

<sup>5</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 1.

<sup>6</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 27.

<sup>7</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 60.

<sup>8</sup> EUT L 338, 22.12.2005, s. 83.

## **2. LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER**

Bestämmelserna i förordningen ska tillämpas av livsmedelsföretagen. De ska se till att samtliga krav tillämpas på ett korrekt sätt så att de kan garantera säkra livsmedel.

Livsmedelsföretag som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung ska tillämpa bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004 utöver dem i förordning (EG) nr 852/2004.

## **3. RÄCKVIDD (ARTIKEL 1 I FÖRORDNINGEN)**

### **3.1. Småföretag**

Fram till den 1 januari 2006 fick följande typer av småföretag endast släppa ut sina produkter på den nationella eller lokala marknaden, och de skulle följa en rad kriterier i fråga om livsmedelshygien:

- Enligt artikel 4 i direktiv 64/433/EEG (direktivet om färskt kött) kött från småskaliga slakterier som inte hanterar mer än 20 slaktenheter per vecka och styckningsanläggningar som inte producerar mer än fem ton urbenat kött per vecka.
- Enligt artikel 7 i direktiv 71/118/EEG (direktivet om fjäderfäkött) slakterier som hanterar högst 150 000 fåglar per år.
- Enligt artikel 3 A.7 i direktiv 77/99/EEG (direktivet om köttprodukter) när anläggningar använder kött som har märkts med nationella kontrollmärken.

Dessa direktiv upphörde att gälla den 1 januari 2006. Från och med detta datum kan dessa anläggningar släppa ut sina produkter på gemenskapens marknad om de har godkänts av den behöriga myndigheten.

Från och med den 1 januari 2006 finns det därför inte några fler restriktioner för leverans av kött till produktionen av köttprodukter och deras utsläppande på marknaden om slakteriet har godkänts av den behöriga myndigheten.

Eftersom det var osannolikt att samtliga administrativa steg för att godkänna småföretag hade vidtagits före den 1 januari 2006 infördes övergångsbestämmelser som tillät att dåvarande praxis fortsatte att gälla för de småföretag som ännu inte hade godkänts fram till dess och att det nationella kontrollmärket användes under tiden.

### **3.2. Anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung för vilka det inte har fastställts närmare krav**

Förordningen innehåller inga närmare bestämmelser för vissa produkter av animaliskt ursprung, t.ex. honung. I dessa fall ska livsmedlen av animaliskt ursprung hanteras i enlighet med relevanta bestämmelser i förordning (EG) nr 852/2004 och de allmänna principerna för produkter av

animaliskt ursprung i förordning (EG) nr 853/2004 (särskilt bestämmelserna om produkter från länder utanför gemenskapen i artikel 6).

Eftersom det för dessa produkter inte finns några krav i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 behöver de anläggningar som hanterar produkterna inte godkännas och inte heller märka livsmedlen med identifieringsmärken.

### 3.3. Produkter som omfattas av förordning (EEG) nr 853/2004

Förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas endast på **obearbetade och bearbetade livsmedel** av animaliskt ursprung.

- **En (icke uttömmande) förteckning över obearbetade produkter av animaliskt ursprung** [enligt definitionen i artikel 2.1 n i förordning (EG) nr 852/2004] finns i bilaga I till det här dokumentet.
- **En (icke uttömmande) förteckning över bearbetade produkter av animaliskt ursprung** [enligt definitionen i artikel 2.1 o i förordning (EG) nr 852/2004] finns i bilaga II till det här dokumentet.

När det ska avgöras om en produkt av animaliskt ursprung är bearbetad eller obearbetad är det viktigt att beakta **samtliga** relevanta definitioner i hygienbestämmelserna, främst definitionerna av ”bearbetning”, ”obearbetade produkter” och ”bearbetade produkter” i artikel 2 i förordning (EG) nr 852/2004 och definitionerna av vissa bearbetade produkter i avsnitt 7 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004. Det inbördes förhållandet mellan dessa definitioner kommer att påverka avgörandet.

### 3.4. Livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och produkter av animaliskt ursprung

I bilaga III finns en sammanställning av tillämpningsområdet för förordningarna (EG) nr 852/2004 och 853/2004. Sammanställningen är inte uttömmande och har bara informationssyfte. Den kan komma att ändras i enlighet med erfarenheterna av de nya reglerna.

Om det inte uttryckligen sägs annat ska förordningen inte tillämpas på produktion av livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Detta undantag grundar sig på observationen att den risk som utgår från ingrediensen av animaliskt ursprung kan kontrolleras genom tillämpning av bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004 utan att det behövs fler närmare specificerade krav. I artikel 1.2 i förordning (EG) nr 853/2004 sägs dock uttryckligen att de **bearbetade produkter av animaliskt ursprung** som används i livsmedel som innehåller både produkter av vegetabiliskt ursprung och bearbetade produkter av animaliskt ursprung och som inte omfattas av förordning (EG) nr 853/2004 ska införskaffas och hanteras i enlighet med kraven i förordning (EG) nr 853/2004. Följande gäller t.ex.:

- Mjölkpulver som används för beredning av glass måste ha erhållits enligt förordning (EG) nr 853/2004, medan tillverkningen av glass sker enligt förordning (EG) nr 852/2004.
- Bearbetade produkter av animaliskt ursprung, t.ex. kött, mejeriprodukter och fiskeriprodukter, som används för beredning av pizza måste ha erhållits enligt förordning (EG) nr 853/2004, medan tillverkningen av pizzan sker enligt förordning (EG) nr 852/2004.
- Kött- och mejeriprodukter som används för att bereda färdiglagade rätter som består av sådana bearbetade produkter och grönsaker måste ha erhållits i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004, medan tillverkningen av de färdiglagade rätterna sker enligt förordning (EC) nr 852/2004.
- Äggprodukter som används för beredning av majonnäs måste ha erhållits i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004, medan tillverkningen av majonnäsen sker enligt förordning (EG) nr 852/2004.

Att man tillsätter en produkt av vegetabiliskt ursprung till en bearbetad produkt av animaliskt ursprung betyder dock inte att livsmedlet automatiskt omfattas av artikel 1.2 i förordning (EG) nr 853/2004. Några exempel:

- Ost där örter har tillsatts eller yoghurt där frukt har tillsatts är fortfarande mejeriprodukter, och tillverkningen av dem ska ske enligt förordning (EG) nr 853/2004.
- Korv där vitlök eller soja har tillsatts är fortfarande köttprodukter, och tillverkningen av dem ska ske enligt förordning (EG) nr 853/2004.

Om en vegetabilisk ingrediens som tillsätts en bearbetad animalisk produkt har en teknisk funktion och ändrar ursprungsprodukten så mycket att livsmedlet inte längre omfattas av definitionen av ”bearbetade produkter av animaliskt ursprung” i artikel 2.1 o i förordning (EG) nr 852/2004, omfattas produkten istället av artikel 1.2 i förordning (EG) nr 853/2004:

- Bredbara fetter där allt eller en del av mjölkfettet har ersatts med vegetabiliska fetter.

**Anmärkning:** En anläggning som tillverkar både produkter av animaliskt ursprung och andra produkter kan använda den identifieringsmärkning som krävs för produkter av animaliskt ursprung på de andra produkterna (se avsnitt I punkt B.7 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004).

### 3.5. Detaljhandeln

Såvida inte något annat uttryckligen föreskrivs ska **förordning (EG) nr 853/2004 inte tillämpas på detaljhandeln** [artikel 1.5 a].

Detaljhandel definieras så här i artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002:

*detaljhandel: hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten, inbegripet*



*distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.*

Såsom det förklaras i skälen 12 och 13 i förordning (EG) nr 853/2004 ansågs denna definition, som omfattar grossistverksamhet, alltför omfattande för området livsmedelshygien. I samband med livsmedelshygien bör detaljhandel i allmänhet ha en mer begränsad mening: ”detaljhandelsverksamhet som omfattar direkt försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till konsumenten”. Det innebär följande:

- För verksamhet som omfattar direkt försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till konsumenten bör förordning (EG) nr 852/2004 vara fullt tillräcklig. I enlighet med definitionen av ”detaljhandel” omfattar termen ”detaljhandelsverksamhet” bearbetning (t.ex. beredning av bageriprodukter som innehåller produkter av animaliskt ursprung, beredning av köttprodukter hos den lokala slakteributiken) vid de ställen där produkten säljs till konsumenten.
- Vid grossistverksamhet (dvs. när en grossist- eller detaljhandelsanläggning bedriver verksamhet för att leverera livsmedel av animaliskt ursprung till en annan anläggning) gäller förordning (EG) nr 853/2004 utom
  - för anläggningar där grossistverksamheten endast omfattar lagring eller transport, då kraven i förordning (EG) nr 852/2004 och temperaturkraven i förordning (EG) nr 853/2004 ska tillämpas,
  - när leveransen enligt nationell lagstiftning är en **marginell, lokal och begränsad** verksamhet vid detaljhandelsanläggningen som huvudsakligen levererar till konsumenter, då endast förordning (EG) nr 852/2004 gäller.

Medlemsstaterna får dock enligt artikel 1.5 c besluta att även tillämpa bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004 på detaljhandelsanläggningar belägna på deras territorium som förordningen inte är tillämplig på. Om denna möjlighet utnyttjas bör medlemsstaterna ta fasta på de allmänna principerna för livsmedelslagstiftning, dvs. proportionalitetsprincipen och behovet av bestämmelser som är riskbaserade.

### **3.6. Begreppet ”marginell, av lokal karaktär och begränsad” enligt artikel 1.5 b ii) i förordning (EG) nr 853/2004**

Begreppet medger att äkta detaljhandelsställen som levererar till konsumenter (t.ex. slakteributiker) kan leverera livsmedel av animaliskt ursprung till ett annat lokalt detaljhandelsföretag enligt kraven i endast förordning (EG) nr 852/2004. Kraven i förordning (EG) nr 853/2004 (t.ex. godkännande av anläggningen, användning av ett identifieringsmärke) gäller inte.

***Normalt bör begreppet ”marginell, av lokal karaktär och begränsad” medge att nuvarande praxis i medlemsstaterna fortsätter att existera.***

Begreppet ”marginell, av lokal karaktär och begränsad” grundar sig i observationen att detaljhandelsanläggningar som huvudsakligen levererar till

konsumenter normalt bedriver handel med sina produkter lokalt (även om destinationen ligger i en annan medlemsstat) och därigenom inte är inblandade i långväga handel som kräver mer uppmärksamhet och övervakning, särskilt i fråga om villkoren för transport och kylkedjan. När det gäller stora medlemsstater skulle det inte överensstämma med förordningen att geografiskt utvidga begreppet ”marginell, av lokal karaktär och begränsad” till medlemsstatens hela territorium.

Begreppet förklaras ytterligare i skäl 13 där det redogörs för att sådan leverans endast bör utgöra en liten del av anläggningens näringsverksamhet, de anläggningar som erhåller leverans bör ligga i dess omedelbara närhet och leveransen endast bör avse vissa typer av produkter eller anläggningar.

I vissa fall får detaljhandlare (t.ex. slakteributiker) producera små mängder (i absoluta tal) av livsmedel, där huvuddelen levereras till serveringsställen och/eller till andra detaljhandlare. I sådana fall skulle det ligga helt i linje med förordningen att möjliggöra fortsatt användning av traditionella distributionsmetoder, med tanke på att ”marginell” bör innebära att det är tal om små mängder. ”Marginell” bör därför tolkas som en liten mängd av livsmedel av animaliskt ursprung i absoluta tal **eller** en liten del av anläggningens verksamhet. Under alla omständigheter bör kombinationen av de tre kriterierna i förordningen möjliggöra en lämplig bedömning av de flesta situationer.

Nationella regler som införs med stöd av artikel 1.5 b ii i förordning (EG) nr 853/2004 måste överensstämma med de allmänna bestämmelserna i EG-fördraget, särskilt artiklarna 28, 29 och 30.

### **3.7. Primärproduktion som omfattas av förordning (EG) nr 853/2004**

För vissa produkter av animaliskt ursprung utvecklas begreppet ”primärproduktion” i förordning (EG) nr 852/2004 ytterligare i förordning (EG) nr 853/2004.

#### **Levande musslor** [Avsnitt VII punkt 4 a i bilaga III]

I fråga om levande musslor omfattar primärproduktion åtgärder som vidtas innan de levande musslorna anländer till en leveranscentral, renings- eller bearbetningsanläggning.

#### **Fiskeriprodukter** [avsnitt VIII punkterna 3 a och b och 4 i bilaga III]

I fråga om fiskeriprodukter omfattar primärproduktion följande:

- Odling/fiske/upsamling av levande fiskeriprodukter (*oberoende av om det är från söt- eller saltvatten*) i syfte att släppa ut dem på marknaden.
- Följande därmed sammanhängande verksamheter:
  - Avlivning, avblodning, huvudskärning, rensning, borttagande av fenor, kylning och förpackning för transport, om alla dessa verksamheter sker ombord på fiskefartyg.

- Transport och lagring av fiskeriprodukter, inklusive levande fiskeriprodukter, vars egenskaper inte har förändrats på avgörande sätt inom fiskodlingar på land.
- Transport av fiskeriprodukter (*oberoende av om det är från söt- eller saltvatten*), inklusive levande fiskeriprodukter, vars egenskaper inte har förändrats på avgörande sätt från produktionsplatsen till den första destinationsanläggningen.

### **Obehandlad mjölk** [avsnitt IX kapitel 1 i bilaga III]

Förordningen omfattar krav som ska följas på jordbruksföretaget, särskilt i fråga om djurens hälsa, hygien på mjölkproduktionsanläggningar och kriterier som ska följas i fråga om obehandlad mjölk.

### **Ägg** [avsnitt X kapitel 1 i bilaga III]

Förordningen omfattar hanteringen av äggen på produktionsanläggningen och fastställer att äggen ska förvaras rent, torrt och fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och direkt solljus.

## **4. GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR (ARTIKEL 4 I FÖRORDNINGEN)**

### **4.1. Anläggningar som ska godkännas**

Anläggningar [med undantag av de som endast utför primärproduktion, transporter, lagring av produkter som inte kräver temperaturreglerade lagringsförhållanden eller annan detaljhandel än den som enligt artikel 1.5 b omfattas av denna förordning] som hanterar de produkter för vilka det fastställs krav i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska godkännas. Detta innefattar en lång rad anläggningar, bland annat anläggningar som hanterar obearbetade produkter och bearbetade produkter av animaliskt ursprung.

Bilaga IV till detta dokument innehåller en icke uttömmande förteckning över kategorier av anläggningar som ska godkännas enligt förordning (EG) nr 853/2004.

*Eftersom detaljhandel (verksamhet som omfattar direkt försäljning eller leverans av livsmedel av animaliskt ursprung till konsumenten) inte omfattas av förordning (EG) nr 853/2004 krävs det enligt förordningen inget godkännande av detaljhandelsanläggningar.*

### **4.2. Godkännande av små anläggningar**

Därutöver ska små anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung godkännas av den behöriga myndigheten.

Kraven för godkännande av sådana anläggningar är i stort sett desamma som de redan gällande enligt de tidigare bestämmelserna. Det nya kravet på godkännande bör därför inte ha betytt att denna typ av anläggningar belastades ytterligare, under förutsättning att anläggningarna redan följde de bestämmelser

om livsmedelshygien som gällde för dem enligt de tidigare relevanta gemenskapsbestämmelserna (t.ex. direktiven 64/433/EEG och 77/99/EEG).

**Anmärkning:**

*Förordning (EG) nr 853/2004 tillämpas inte på detaljhandel (dvs. hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs). Detta betyder att om ost tillverkas och säljs på en detaljhandelsanläggning (t.ex. på jordbruksföretaget) gäller endast kraven i förordning (EG) nr 853/2004, dvs. kravet på registrering men inte godkännande.*

#### **4.3. Kött från djur som slaktats på jordbruksföretaget**

Slakt på jordbruksföretaget ska ske i enlighet med de relevanta kraven i förordning (EG) nr 852/2004 och de särskilda bestämmelserna för livsmedelshygien vid köttproduktion i förordning (EG) nr 853/2004. Detta innefattar även att slaktutrymmena ska godkännas av den behöriga myndigheten.

Om infrastrukturkraven i förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 inte anses vara rimliga för slakt på jordbruksföretaget kan medlemsstaterna anpassa kraven genom att anta nationella föreskrifter enligt förfarandet i artikel 13 i förordning (EG) nr 852/2004 eller artikel 10 i förordning (EG) nr 853/2004.

**Anmärkningar:**

- *Förordning (EG) nr 852/2004 ska inte tillämpas på producenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktats på jordbruksföretaget till konsumenter eller till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar sådant kött direkt till konsumenter. Medlemsstaterna ska fastställa nationella bestämmelser för att garantera köttets säkerhet [se artikel 1 d i förordningen].*
- *Vid ”slakt för konsumtion inom privathushåll” genomförs slakten av en privatperson som inte kan anses vara en livsmedelsföretagare. Dessutom släpps kött från sådan slakt inte ut på marknaden. Förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 ska därför inte tillämpas på slakt för konsumtion inom privathushåll. Medlemsstaterna kan fastställa nationella bestämmelser för denna typ av slakt.*

#### **4.4. Godkännande av kyl-/fryslager**

I artikel 1.5 a i förordning (EG) nr 853/2004 fastställs att ”*såvida inte något annat uttryckligen föreskrivs, skall denna förordning inte tillämpas på detaljhandeln*”.

Eftersom kyl-/fryslager skulle kunna anses vara detaljhandelsanläggningar i en vidare bemärkelse enligt definitionen i artikel 3.7 i förordning (EG) nr 178/2002 skulle man kunna dra slutsatsen att förordning (EG) nr 853/2004 generellt sett inte tillämpas på kyl-/fryslager och därför inte behöver godkännas av den behöriga myndigheten (se artikel 1.5 a i förordning (EG) nr 853/2004).

I fråga om kyl-/fryslagring innehåller förordning (EG) nr 853/2004 dock krav av vilka det måste anses **klart framgå** att förordningen ska tillämpas på verksamheten på kyl-/fryslager, t.ex. följande:

- Avsnitt I kapitel VII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 innehåller krav på kyl-/fryslagring av kött, och kyl-/fryslager för kött är därför anläggningar som hanterar produkter för vilka det fastställs krav i bilaga III till förordningen. Sådana anläggningar får inte bedriva verksamhet utan godkännande från den behöriga myndigheten.
- I artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 undantas lagring av produkter som inte kräver temperaturreglerade lagringsförhållanden uttryckligen från skyldigheterna ovan, vilket innebär att det är underförstått att anläggningar som bedriver kyl-/fryslagring måste godkännas.

Kyl-/fryslager måste därför godkännas om de används i samband med verksamhet för vilken det fastställs krav i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Mot bakgrund av artikel 1.5 b tillämpas förordningen dock inte på kyl-/fryslager som drivs av verkliga detaljhandelsställen som inte omfattas av förordningen och kyl-/fryslager som bedriver grossistverksamhet som fysiskt är begränsad till transport och lagring behöver inte godkännas men omfattas av temperaturkraven. När grossistverksamheten omfattar mer än lagring och transport (t.ex. ompaketering) betraktas kyl-/fryslagren som anläggningar som måste godkännas i enlighet med artikel 4.

#### **4.5. Anläggningar för ompaketering**

Anläggningar för ompaketering packar upp produkter av animaliskt ursprung som tidigare förpackats i en annan anläggning. Sådan upppackning och ompaketering kan kombineras med verksamheter såsom skivning och styckning av livsmedel.

Anläggningar för ompaketering hanterar oskyddade produkter av animaliskt ursprung. Beaktas ska att de omfattas av artikel 4.2 i förordningen när de hanterar produkter av animaliskt ursprung som omfattas av bilaga III till förordningen. Därför ska de godkännas. Detta är logiskt eftersom nya risker kan uppstå i sådana anläggningar.

För att kunna garantera spårbarheten bör livsmedelsföretagare inte släppa ut produkter av animaliskt ursprung som har hanterats i anläggningar för ompaketering på marknaden om dessa inte har märkts med anläggningens identifieringsmärke.

#### **4.6. Grossistmarknader**

Det framgår av artikel 3.3 i förordning (EG) nr 854/2004 att grossistmarknader som tillverkar produkter av animaliskt ursprung behöver ett godkännande innan de kan släppa ut sina produkter på marknaden. Eftersom grossistmarknader omfattar en mängd infrastruktur och utrustning som delas av flera enheter (t.ex. vattenförsörjning, kyl-/fryslager) verkar det lämpligt att en person/ett organ är

ansvarig/t för att se till att hygienkraven för den gemensamma infrastrukturen och utrustningen följs.

## 5. TEKNISKA FRÅGOR

### KÖTT

#### 5.1. Djurarter

Definitioner av vissa djurarter finns i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004.

- Beträffande punkt 1.2 definieras "tama hov- och klövdjur" som "*nötkreatur (inklusive vattenbuffel och bison)...*". Jakar och sebuer räknas också som tamdjur av nötkreatur.
- Beträffande punkt 1.6 definieras "hägnat vilt" som "*hägnade strutsfåglar och hägnade landlevande däggdjur, dock inte de som avses i punkt 1.2*". Renar som är traditionellt uppfödda räknas också som hägnat vilt.

#### 5.2. Rena djur

Hänvisningar till kravet på att djuren måste vara rena finns på flera ställen i de nya hygienbestämmelserna:

- Lantbrukarna ska vidta lämpliga åtgärder för att så långt som möjligt se till att de djur som ska till slakt är rena (del A punkt II.4 c i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004).
- Den som driver ett slakteri ska se till att djuren är rena (avsnitt I kapitel IV punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004).
- Den officiella veterinären ska kontrollera att skyldigheten uppfylls om att garantera att djur vars hud, skinn eller päls är i sådant tillstånd att det finns en oacceptabel risk för förorening av köttet under slakten inte ska slaktas om de inte rengörs i förväg (avsnitt II kapitel III punkt 3 i bilaga I till förordning (EG) nr 854/2004).

Bakgrunden till detta krav är att det finns omfattande bevis för att smutsiga djur har orsakat förorening och efterföljande livsmedelsförgiftning. Djur som sänds till slakt måste därför vara så rena att de inte utgör någon oacceptabel risk för slakt eller putsning.

Målet med kravet är alltså att undvika förorening av köttet under slakt för att därigenom garantera att den mikrobiologiska kvalitet som krävs av gemenskapslagstiftningen uppnås.

Det är de berörda livsmedelsföretagarnas uppgift att utveckla de instrument som krävs för att uppnå målet. Det finns olika sätt att uppnå målet, bl.a. följande:

- Grundlig rengöring av djuren.

- Sortering av djuren efter renhet och utarbetande av ett lämpligt slaktschema.
- Utarbetande av rutiner för hygienisk putsning av djuren som ska skydda slaktkropparna mot onödig förorening.
- Andra lämpliga rutiner.

Vägledningar för god praxis kan vara en hjälp för de som driver slakterier att fastställa dessa instrument.

Det är den behöriga myndighetens uppgift att kontrollera om de utarbetade rutinerna följs på ett korrekt sätt.

### 5.3. Slaktdjursstall och slaktdjursfällor

I avsnitt I kapitel II punkt 1 a i bilaga III till förordningen fastställs att *”slakterierna skall ha lämpliga och hygieniska slaktdjursstall eller, om klimatet tillåter det, slaktdjursfällor som är lätta att rengöra och desinficera. Dessa utrymmen skall vara utrustade så att djuren kan få vatten och, vid behov, foder.”*

Precis som vid de andra kraven måste proportionalitetsprincipen respekteras vid beslut om hur slaktdjursstall och fällor ska vara beskaffade. Av små slakterier som slaktar få djur behöver det inte krävas sofistikerad eller omfattande infrastruktur, och utrustningen för att ge djuren vatten och vid behov foder kan vara enkel (t.ex. rörlig utrustning).

### 5.4. Utrustning för sterilisering av knivar

I avsnitt I kapitel II punkt 3 i bilaga III till förordningen fastställs att det i slakteriet *”måste finnas utrustning för att desinficera verktyg med hett vatten som håller en temperatur på minst 82 °C, eller ett alternativt system med samma verkan”*.

Flera små slakterier har uttryckt oro för att detta krav om sterilisering av knivar kan skapa ett behov av att ha flera anordningar i slaktlokalen.

Målet med kravet är att garantera att köttet inte förorenas av utrustning, såsom t.ex. knivar. Det finns olika sätt att uppnå detta mål, bl.a. följande:

- Steriliseringsutrustning för knivar på centrala platser som kan nås direkt av personalen. Sådan utrustning kan vara en lämplig lösning för större slakterier.
- Sterilisering i ett arbetsmoment av ett antal knivar som är tillräckligt för att de rena knivarna ska räcka till under hela slakten. Denna lösning kan vara lämplig i småskaliga slakterier.

### 5.5. Transport av kött vid temperaturer som ska möjliggöra produktion av specifika produkter

I kapitel XIV punkt 66 i bilaga I till direktiv 64/433/EEG fastställdes följande:

*”Färskt kött skall kylas ned omedelbart efter besiktning efter slakt och hålla en konstant kärntemperatur på högst + 7 °C i slaktkroppar och styckningsdelar och + 3 °C i ätliga organ.*

*Undantag från detta krav kan från fall till fall beviljas av de behöriga myndigheterna för transport av kött till styckningsanläggningar eller slakteributiker som är belägna i omedelbar närhet av slakteriet om transporten inte tar mer än två timmar, och av tekniska skäl avseende köttets mognadslagring.”*

Kommissionen har vid flera tillfällen fått förfrågningar från livsmedelsföretagare som har befarat att denna möjlighet inte finns med i förordning (EG) nr 853/2004. Möjligheten till undantag i fråga om temperaturen vid transport av kött har dock bibehållits och till och med utvidgats i avsnitt I kapitel VII punkt 3 i bilaga III till förordningen där följande fastställs:

*”Köttet måste uppnå den temperatur som anges i punkt 1 före transport och behålla denna temperatur under transporten. Transporten får dock även äga rum om den behöriga myndigheten tillåter detta för att **möjliggöra produktion av specifika produkter**, under förutsättning att*

*a) en sådan transport äger rum enligt de krav som den behöriga myndigheten anger för transport från en viss anläggning till en annan anläggning,*

*och*

*b) köttet omedelbart lämnar slakteriet eller en styckningslokal belägen på samma plats som slaktlokalen, och **transporten inte pågår mer än två timmar**.”*

Med ”specifika produkter” menas alla produkter som den behöriga myndigheten beviljar godkännande och fastställer kraven för.

## **5.6. Benskrap från styckning och putsning**

I avsnitt V kapitel II punkt 1 c i i bilaga III fastställs att de råvaror som används för beredning av malet kött inte får *”härröra från benskrap från styckning eller putsning (med undantag för hela muskelstycken)”*.

Eftersom det engelska uttrycket *”scrap”* (i *”scrap trimmings and scrap cuttings”*) kan betyda antingen *”småbitar”* eller *”rester, avfall”* har det inkommit flera förfrågningar om klargöranden av uttrycket *”benskrap från styckning och putsning”*.

Rent generellt vore det inte logiskt att förbjuda att produkter som är tjänliga som livsmedel används som livsmedel. Användningen av småbitar (från styckning och putsning) av kött som är tjänliga som livsmedel till beredning av malet kött bör inte vara något problem, under förutsättning att det malna köttets mikrobiologiska kvalitet alltid ska garanteras och att bitarna härstammar från hela muskelstycken.



## 5.7. Utvärdering av information från livsmedelskedjan genom den som driver slakteriet

I fråga om information från livsmedelskedjan fastställs i avsnitt III punkt 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 att livsmedelsföretagare som driver slakterier – för att kunna avgöra om de ska ta emot djur på anläggningen eller inte – ska utvärdera den relevanta informationen innan de gör den tillgänglig för den officiella veterinären.

I praktiken ska den som driver slakteriet **kontrollera** att den information om livsmedelskedjan som läggs fram är fullständig och utan uppenbara fel eller utelämnningar samt kan anses kunna stödja hans beslut. Den som driver slakteriet är inte förpliktad att göra en professionell bedömning av informationen eftersom en sådan endast kan göras av den officiella veterinären.

## 5.8. Mobila slakterier

Förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004 förbjuder inte att mobila anläggningar används för slakt av djur, förutsatt att anläggningarna uppfyller de relevanta kraven i förordningarna.

Medlemsstaterna får anpassa kraven på anläggningarnas konstruktion, utformning och utrustning genom att anta nationella föreskrifter enligt förfarandet i artikel 13 i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 10 i förordning (EG) nr 853/2004.

## 5.9. Köttberedningar och köttprodukter

I bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 finns följande definitioner:

- ”*köttberedningar*: färskt kött, inklusive finfördelat kött, till vilket livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser har tillförts eller vilket har genomgått processer som inte är tillräckliga för att ändra köttets muskelfiberstruktur och som sålunda inte tar bort de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött” (punkt 1.15).
- ”*köttprodukter*: bearbetade produkter som framställs genom bearbetning av kött eller genom vidare bearbetning av sådana bearbetade produkter och vars snittyta visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött” (punkt 7.1).

Definitionerna av *bearbetning*, *obearbetade produkter* och *bearbetade produkter* finns i artikel 2.1 m, n och o i förordning (EG) nr 852/2004 och gäller alla livsmedel, även kött.

Alla köttprodukter är att betrakta som *bearbetade produkter*. Köttberedningar kan dock räknas antingen som *obearbetade produkter* eller *bearbetade produkter*. Exempelvis räknas en köttberedning som en bearbetad produkt om bearbetningen av den inte är tillräcklig för att ändra köttets muskelfiberstruktur helt och snittytan visar att produkten har egenskaper som kännetecknar färskt kött.

Definitionerna av *köttberedningar* och *köttprodukter* (och andra definitioner i förordning (EG) nr 853/2004) är avsiktligt breda eftersom köttekniken är innovativ. Produkter behöver dock omfattas av en tydlig definition och det är viktigt att de framställs enligt gällande hygienkrav. Dessutom bygger reglerna om marknadsföring, tillsatser och märkning på de här definitionerna, så därför är det mycket viktigt att de tillämpas enhetligt.

Produkter får släppas ut på marknaden innan bearbetningen lett till fullständiga förändringar av köttet eller den inre muskelfiberstrukturen. I sådana fall avgör den grad i vilken det färska köttets egenskaper har försvunnit vid tiden för utsläppandet på marknaden vilken definition produkten omfattas av. Om det färska köttets egenskaper inte är helt borta ska produkten räknas som en *köttberedning*, men om egenskaperna är helt borta räknas den som en *köttprodukt*.

Följande gäller:

- Färskt kött som finfördelats omfattar malet kött. Malet kött till vilket andra livsmedel, smakämnen eller tillsatser lagts till räknas därför som en *köttberedning*.
- Färskt kött som marinerats fullständigt ända in i mitten räknas som en *köttprodukt*, eftersom definitionen av *bearbetning* omfattar marinering. Marinering leder till att muskelfiberproteinerna denatureras och det utgör en ändring av den inre muskelfiberstrukturen och medför att egenskaperna hos färskt kött försvinner från snittytan.
- Färskt kött som inte marinerats fullständigt ända in i mitten räknas som en *köttberedning*, eftersom förändringen av den inre muskelfiberstrukturen inte är fullständig och snittytan fortfarande uppvisar egenskaperna hos färskt kött.
- Saltat eller rimmat kött, även produkter som är saltade genom hela köttet, som släpps ut på marknaden i inledningen av mognadsprocessen och som inte bearbetats på något annat sätt, räknas som en *köttberedning* eftersom egenskaperna hos färskt kött fortfarande finns kvar. Om produkten bearbetas ytterligare, t.ex. genom torkning, på ett sätt som leder till att egenskaperna hos färskt kött försvinner, räknas den i stället som en *köttprodukt*.
- Friterat kött som fortfarande är rått i mitten räknas som en *köttberedning*, eftersom uppvärmningen inte var tillräcklig för att ändra köttets inre muskelfiberstruktur och helt ta bort egenskaperna hos färskt kött. Snittytan uppvisar alltså fortfarande egenskaperna hos färskt kött.
- Friterat kött som marinerats in till mitten eller saltats helt igenom före friteringen räknas som en *köttprodukt*, eftersom marineringen eller saltningen helt tagit bort egenskaperna hos färskt kött.
- Kött som genomstekts men fortfarande behöver tillagas före konsumtion räknas som en *köttprodukt*, eftersom stekningen ändrat köttets inre muskelfiberstruktur så att egenskaperna hos färskt kött försvunnit och snittytan inte längre uppvisar egenskaperna hos färskt kött.

## **MJÖLK OCH MJÖLKPRODUKTER**

### **5.10. Identifieringsmärkning**

Se avsnitt 5.18.

### **5.11. Automatisk mjölkningsutrustning**

I avsnitt IX kapitel I del II.B punkt 1 b i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs att ”mjölk från samtliga djur skall kontrolleras avseende organoleptiska eller fysikalisk-kemiska avvikelser antingen av den person som mjölkar eller med en metod som ger motsvarande resultat”.

Enligt hävd gör den person som mjölkar en visuell kontroll av mjölken från varje djur. Andra metoder som ger motsvarande resultat får användas.

Andra metoder är nödvändiga om mjölkningen sker med helautomatisk mjölkningsutrustning. Framför allt vore det god praxis om automatisk mjölkningsutrustning automatiskt kunde påvisa onormal mjölk och separera den från den mjölk som ska konsumeras som livsmedel. En internationellt erkänd ISO-standard om krav för automatisk mjölkningsutrustning har tagits fram och omfattar de metoder som används för att kontrollera organoleptiska eller fysikalisk-kemiska avvikelser i mjölk (ISO 20966:2007).

### **5.12. Märkning**

I avsnitt IX kapitel IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 i kombination med märkningsdirektivet 2000/13/EG föreskrivs märkning av obehandlad mjölk och produkter som framställts av obehandlad mjölk avsedda för konsumtion. Detta medför att märkningsuppgifterna för produkter som framställts av obehandlad mjölk gäller fram till försäljningsstället.

Konsumenten ska få uppgifterna för att kunna göra sina val. Uppgifterna kan ges på förpackningen, i dokument, på anslag, etiketter, ringar eller band som bifogas eller hänvisar till produkterna i fråga.

Med uttrycket ”fysikalisk eller kemisk behandling” som nämns i punkt 1 b i samma kapitel menas en behandling som minskar eventuella mikrobiologiska risker förenade med obehandlad mjölk eller produkter som framställts av obehandlad mjölk (t.ex. mikrofiltration).

### **5.13. Kriterier för komjök**

I avsnitt IX kapitlen II och III punkt 1 b i bilaga III fastställs att bearbetad komjök som används för framställning av mjölkprodukter ska innehålla mindre än 100 000 bakterier per ml. Bakgrunden till detta krav är att bearbetad mjölk (t.ex. pastöriserad mjölk) som används som råvara ska understiga denna gräns innan den ingår i nästa bearbetningssteg. Tanken är därför inte att kräva att mjölk som redan ingår i ett nytt bearbetningssteg (som t.ex. har tillförts ytterligare bakteriekulturer för produktion av yoghurt eller ost) måste uppfylla detta kriterium.

## 5.14. Djurarter

I punkt 4.1 i bilaga I till förordning (EG) nr 853/2004 definieras ”obehandlad mjölk” som ”mjölk som produceras genom utsöndring från mjölkkörtlar hos husdjur [...]”. Denna definition omfattar alltså även andra djur än sedvanliga mjölkdjur (kor, får och getter).

I praktiken är det möjligt att saluföra mjölk från hästar, åsnor, kameler och andra husdjur, inklusive hägnat vilt (t.ex. ren), förutsatt att produktionen och bearbetningen uppfyller de tillämpliga kraven i förordningarna (EG) nr 852/2004 och (EG) nr 853/2004.

## **FISKERIPRODUKTER**

### 5.15. Parasiter som hotar folkhälsan

Enligt avsnitt VIII kapitel III led D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska man avliva livsdugliga larver av parasiter i fiskeriprodukter som kan utgöra en hälsofara för konsumenterna. Sjukdomar hos människor på grund av parasiter i fiskeriprodukter orsakas av något av följande:

- Infektioner efter intag av livsdugliga parasitlarver som hotar människors hälsa. Larver av sådana parasiter som hotar konsumenternas hälsa är 1) rundmaskar, främst larver av släktet *Anisakis* och av *Pseudoterranova decipiens*, 2) bandmasklarver (pleroцерoider) av släktet *Diphyllobothrium* samt 3) sugmasklarver (metacercarier).
- Allergiska reaktioner mot spolmaskar av släktet *Anisakidae*. Enligt Efsa har bara *Anisakis simplex* tydligt knutits till allergiska reaktioner. Efsa uppger att den främsta faktorn som utlöser allergi mot *Anisakis*-maskar hos människor är infektion av levande larver av *Anisakis simplex*.

### 5.16. Begreppet ”tydligt angripna”

Avsnitt VIII kapitel III led D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, rubriken ”Parasiter”, innehåller en allmän bestämmelse om livsmedelsföretagares okulärbesiktning för att upptäcka synliga parasiter innan fiskeriprodukter får släppas ut på marknaden:

”Livsmedelsföretagare skall se till att fiskprodukter har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. De får inte som livsmedel avyttra fiskeriprodukter eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter.”

I avsnitt I kapitel II i bilaga II till förordning (EG) nr 2074/2005 finns närmare bestämmelser om okulärbesiktning av rensad fisk, fiskfiléer och fiskskivor på anläggningar i land och ombord på fabriksfartyg. I kapitel I i samma avsnitt definieras även begreppen ”synlig parasit”, ”okulärbesiktning” och ”genomlysning”.

Förstörande metoder, t.ex. digestionsmetoden, får inte användas vid okulärbesiktning i syfte att avgöra om fiskeriprodukter är ”tydligt angripna” av parasiter.

Vid bedömningen av huruvida en fiskeriprodukt är ”tydligt angripna” av parasiter och alltså får eller inte får släppas ut på marknaden, måste man göra skillnad på produktens ätliga och icke-ätliga delar:

- När synliga parasiter bara återfinns i de delar av fiskeriprodukten som inte är avsedda att förtäras (**icke-ätliga delar av råvaran**) garanterar de normala momenten (rensning osv.) att den råvara som faktiskt används i produkter avsedda som människoföda inte är tydligt angripna av parasiter. När de icke-ätliga delarna har avlägsnats betraktas råvaran inte som ”tydligt angripna”.
- När de **ätliga delarna (råvara eller produkter som är avsedda att tillhandahållas konsumenten)** är tydligt angripna av synliga parasiter har livsmedelsföretagaren två möjligheter: i) inte släppa ut fiskeriprodukten på marknaden, eller ii) hygieniskt tillämpa normala sorterings-, berednings- eller processförfaranden i enlighet med kapitel IX punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 för att se till att den produkt som tillhandahålls konsumenten efter okulärbesiktning inte längre är ”tydligt angripna” av parasiter och alltså tjänlig som människoföda. Förfarandena kan inbegripa putsning av råvara som är särskilt benägen att angripas av parasiter.

Codex Alimentarius-kommissionen har fastställt internationellt vedertagna krav med mer utförliga stadganden om vissa särskilda parasitangripna fiskeriprodukter. Visserligen kan dessa regler för enskilda produkter inte tillämpas på fiskeriprodukter i allmänhet, men de är relevanta utgångspunkter för de aktuella produkterna.

I Codex Alimentarius-reglerna finns gränsvärden för icke-livsdukliga synliga parasiter och för texturförändringar på grund av parasiter i vissa särskilda fiskeriprodukter som är klara att presenteras för konsumenterna. Där finns också en mer detaljerad beskrivning av genomlysning än i EU-lagstiftningen.

Vissa parasiter i fiskeriprodukter är inte synliga, utan får fiskköttet att ruttna och bli otjänligt som människoföda. I sådana fall är de tillämpliga bestämmelserna kapitel IX punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, inte bestämmelserna om synliga parasiter i fiskeriprodukter enligt avsnitt VIII kapitel V led D i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004.

Handböcker om god sed kan vara lämpliga för att ge livsmedelsföretagarna vägledning om fiskeriprodukter som är tydligt angripna av parasiter.

## IDENTIFIERINGSMÄRKNING

### 5.17. Vem ska anbringa sitt identifieringsmärke?

I artikel 5.1 i förordning (EG) nr 853/2004 anges följande:

”Livsmedelsföretagare skall på marknaden släppa ut produkter av animaliskt ursprung som hanterats på en anläggning som omfattas av krav

på godkännande enligt artikel 4.2, endast om livsmedlen är försedda med antingen

a) ett kontrollmärke som anbringats i enlighet med förordning (EG) nr 854/2004, eller

b) ett identifieringsmärke i enlighet med avsnitt I i bilaga II till den här förordningen, om den ovannämnda förordningen inte föreskriver att ett kontrollmärke skall anbringas.”

I avsnitt I punkt A.2 i bilaga II till förordningen anges även följande:

”Ett nytt märke skall emellertid anbringas på produkten om produktens emballage och/eller innerförpackning avlägsnas eller om den vidarebearbetas på en annan anläggning. Om så sker skall det nya märket ange godkännandenummer för den anläggning där denna verksamhet äger rum.”

Den centrala frågan är uttrycket ”som omfattas av krav på godkännande” enligt förordning (EG) nr 853/2004. Detta undantar anläggningar som endast utför primärproduktion, transporter, lagring av produkter som inte kräver temperaturreglerade lagringsförhållanden och annan detaljhandel som inte omfattas av förordning (EG) nr 853/2004. Av avsnitt I punkt A.2 i bilaga II framgår att uttrycket ”som hanterats” i artikel 5.1 måste tolkas allmänt och att det omfattar avlägsnande av innerförpackning eller emballage.

Om emballaget eller innerförpackningen inte avlägsnas och ingen bearbetning sker i en anläggning, ska dock identifieringsmärket för den sista anläggning i föregående led i produktionskedjan som omfattas av identitetsmärkning behållas. Något nytt (ytterligare) identifieringsmärke bör då inte anbringas.

### **Exempel**

- A levererar förpackade temperaturstabila köttprodukter utan märkning till B (som inte är detaljhandlare). Det saknas också identifieringsmärke på utsidan av de förpackade produkterna, men på emballaget har A:s identifieringsmärke anbringats. B tar upp de förpackade köttprodukterna ur emballaget och måste därför anbringa sitt eget identifieringsmärke på innerförpackningen eller på det nya emballaget. B måste inneha ett godkännande, eftersom B:s verksamhet inte begränsas till lagring.
- En stor förpackning med A:s identifieringsmärke på emballagets utsida och på de förpackade produkterna i förpackningen tas emot av B (som inte är detaljhandlare). Emballaget avlägsnas. De förpackade omförpackas. Emballaget (eller innerförpackningen) måste bära B:s identifieringsmärke, eftersom emballaget har avlägsnats. Identifieringsmärket på innerförpackningen och emballaget kommer att skilja sig åt. Det kan också finnas två identifieringsmärken på innerförpackningen.
- B tar emot vakuumförpackad kyld oxfilé som bär A:s identifieringsmärke. Köttet har styckats och förpackats av A. Hos B genomgår produkten bara frysbehandling (ingen ny innerförpackning och inget nytt emballage). B får

inte anbringa sitt identifieringsmärke, eftersom produkten inte får någon ny innerförpackning eller något nytt emballage och eftersom frysbehandling inte betraktas som bearbetning.

- B tar emot förpackade (färdigförpackade) skivade köttprodukter som bär A:s identifieringsmärke på innerförpackningen. B är en fristående anläggning som bara högtrycksbearbetar produkten i den utsträckning som krävs för att minska bakteriehalten. B måste anbringa sitt identifieringsmärke på (det nya) emballaget eller på den förpackade produkten, eftersom högtrycksbearbetning betraktas som bearbetning. Det bör vara tydligt vad som utförts av A respektive B.

### **5.18. Multipel identifieringsmärkning**

I vissa fall kan en innerförpackning bära flera identifieringsmärken (se sista exemplet ovan om högtrycksbearbetning av förpackade skivade köttprodukter).

Inom mjölksektorn är det ganska vanligt att flera identifieringsmärken anbringas på en och samma förpackning, med tydlig uppgift om vilket märke som gäller. Så är fallet när samma produkt kan tillverkas i olika anläggningar. Detta har också konstaterats inom andra sektorer.

Ordalydelsen i förordning (EG) nr 853/2004 hindrar inte sådan praxis, under förutsättning att det tydligt framgår vilken anläggning som har tillverkat eller bearbetat produkten. Flera identifieringsmärken bör dock även fortsättningsvis utgöra ett undantag och bör i möjligaste mån undvikas så att man utesluter tvetydigheter om vid vilken anläggning produkten har tillverkats.

# BILAGOR

## BILAGA I

### Icke uttömmande förteckning över obearbetade produkter av animaliskt ursprung

- Färskt kött/malet kött/mekaniskt urbenat kött
- Obehandlade tarmar, magar och blåsor
- Köttberedningar som inte har bearbetats
- Blod
- Färska fiskeriprodukter
- Levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor
- Obehandlad mjölk
- Hela ägg och flytande ägg
- Grodlår
- Sniglar
- Honung

En obearbetad produkt tillsammans med en produkt av vegetabiliskt ursprung förblir en råprodukt, t.ex.

- grillspett med färskt kött och grönsaker,
- beredningar av färska fiskeriprodukter (t.ex. fiskfiléer) tillsammans med livsmedel av vegetabiliskt ursprung

### Anmärkningar:

- Obearbetade produkter klassificeras som ”råprodukter”, dvs. de har inte genomgått någon bearbetning (dvs. inte genomgått någon behandling som väsentligen förändrat den ursprungliga produkten, t.ex. värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa processer). Frysta produkter av animaliskt ursprung förblir obearbetade produkter.
- ”Färskt” (i fråga om kött) betyder kött som inte har genomgått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller snabbfrysning, inkl. kött som vakuumpförpackats i modifierad atmosfär.
- ”Färska” (i fråga om fiskeriprodukter) betyder obearbetade fiskeriprodukter, hela eller beredda, inkl. vakuumpförpackade produkter eller produkter som förpackats i modifierad atmosfär, som inte har genomgått någon annan konserverande behandling än kylning.



## BILAGA II

### Icke uttömmande förteckning över bearbetade produkter av animaliskt ursprung

*Bearbetade produkter erhålls genom att råprodukter genomgår t.ex. värmebehandling, rökning, rimning, saltning, mognadslagring, torkning eller marinering. Processen måste leda till en väsentlig förändring av den ursprungliga produkten.*

- Köttprodukter (skinka, salami osv.)
- Bearbetade fiskeriprodukter (rökt fisk, inlagd fisk osv.)
- Mejeriprodukter (värmebehandlad mjölk, ost, yoghurt osv.)
- Äggprodukter (äggpulver osv.)
- Utsmält djurfett
- Fettgrevar
- Gelatin
- Kollagen
- Behandlade tarmar, magar och blåsor osv.

**Bearbetade produkter inbegriper även**

- kombinationer av bearbetade produkter, t.ex. ost med skinka,
- produkter som har genomgått flera bearbetningar, t.ex. ost framställd av pastöriserad mjölk.

**Ämnen som ger särskilda egenskaper kan läggas till, t.ex.**

- korv med vitlök
- yoghurt med frukt
- ost med örter

**Anmärkning:**

- Bearbetade produkter kan omfatta vissa köttberedningar, t.ex. marinerat och rimmat kött.

### BILAGA III

#### Klassificering efter verksamhet

Verksamhet	Förordning (EG) nr	Risk	Icke uttömmande förteckning över exempel
Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med bearbetade livsmedel av animaliskt ursprung, ytterligare bearbetning som en enda produkt	852/2004	Risken kan kontrolleras genom tillämpning av bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fyllning av konserver med livsmedel som framställts av bearbetat kött och grönsaker</li><li>• Sammansättning av pizzor som innehåller bearbetade ingredienser av animaliskt ursprung (såsom ost, bearbetad fisk eller bearbetat kött)</li><li>• Tillverkning av soppa med köttextrakt</li></ul>
Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med bearbetade livsmedel av animaliskt ursprung, utsläppta på marknaden som sådana	852/2004	Risken kan kontrolleras genom tillämpning av bestämmelserna i förordning (EG) nr 852/2004	<ul style="list-style-type: none"><li>• Framställning av smörgåsar med skinka eller ost</li><li>• Framställning av glass av bearbetad mjölk (värmebehandlad mjölk, mjölkpulver)</li><li>• Framställning av bageriprodukter med mjölkprodukter</li><li>• Sammansättning eller framställning av färdiglagade rätter bestående av bearbetade produkter av animaliskt ursprung (t.ex. bearbetat kött) och grönsaker</li><li>• Framställning av konfektyrer (t.ex. choklad som innehåller</li></ul>

			<p>bearbetad mjölk)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Framställning av majonnäs av äggprodukter</li> </ul>
<p>Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med obearbetade livsmedel av animaliskt ursprung, ytterligare bearbetning som en enda produkt</p>	853/2004	<p>Risken är densamma som vid framställning av bearbetade livsmedel av animaliskt ursprung, t.ex. köttprodukter. Detta berättigar tillämpning av bestämmelserna i förordning (EG) nr 853/2004. Godkännande av anläggningar krävs enligt EU-bestämmelserna och livsmedlen måste identifieras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fyllning av konserver med produkter som framställts av grönsaker och färskt kött</li> <li>• Framställning av glass av obehandlad mjölk</li> </ul> <p><b>Se anmärkningar under punkt 3.4</b></p>
<p>Sammansättning av livsmedel av vegetabiliskt ursprung med obearbetade livsmedel av animaliskt ursprung, utsläppta på marknaden som sådana</p>	853/2004	<p>Risken är densamma som vid hantering av råprodukter av animaliskt ursprung, t.ex. färskt kött. Godkännande av anläggningar krävs enligt EU-bestämmelserna och livsmedlen måste identifieras</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sammansättning av grillspett med rått kött/rå fisk med grönsaker</li> </ul>

## BILAGA IV

### ICKE UTTÖMMANDE FÖRTECKNING ÖVER ANLÄGGNINGAR SOM BEHÖVER GODKÄNNAS

- Kött
  - Slakterier
  - Styckningsanläggningar
  - Slakt på jordbruksföretaget (utom producenters direkta leveranser av små mängder kött från fjäderfä och hardjur som slaktats på jordbruksföretaget till konsumenter och till lokala detaljhandelsanläggningar som levererar direkt till konsumenter)
  - Vilthanteringsanläggningar
  - Anläggningar som producerar malet kött, köttberedningar och mekaniskt urbenat kött
  - Anläggningar som framställer köttprodukter
- Levande musslor
  - Leveranscentraler
  - Reningsanläggningar
- Fiskeriprodukter
  - Frys- och fabriksfartyg
  - Anläggningar på land
- Mjök och mjökprodukter
  - Anläggningar som bearbetar obehandlad mjök till värmebehandlad mjök och till mjökprodukter
  - Anläggningar som framställer mjökprodukter av redan bearbetade mjökprodukter (t.ex. smör av pastöriserad grädde, ost av pastöriserad mjök eller mjökpulver)
  - Mjökinsamlingscentraler
- Ägg och äggprodukter
  - Äggpackerier
  - Anläggningar som bearbetar ägg

- Grodlår och sniglar
  - Anläggningar som bereder och/eller bearbetar grodlår och sniglar
- Utsmält djurfett och fettgrevar
  - Anläggningar som samlar in, lagrar eller bearbetar råvaror
- Magar och blåsor
  - Anläggningar som behandlar blåsor, magar och tarmar
- Gelatin
  - Anläggningar som bearbetar råvaror
- Kollagen
  - Anläggningar som bearbetar råvaror
- Anläggningar som ompaketerar produkterna ovan, eventuellt i förbindelse med andra verksamheter såsom skivning och styckning
- Kyl-/fryslager, om de används i samband med verksamhet för vilken det har fastställts krav i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004
- Grossistmarknader, om produkter av animaliskt ursprung framställs