



**EUROPEISKA
UNIONENS RÅD**

**Bryssel den 28 september 2001 (9.10)
(OR. en)**

12259/01

**Interinstitutionella ärenden:
2000/0178 (COD)
2000/0179 (COD)**

**DENLEG 45
AGRILEG 222
CODEC 937**

NOT

från:	Ordförandeskapet
till:	Arbetsgruppen med veterinäre experter (folkhälsa)
Föreg. dok. nr:	SN 3725/01, 11017/01, 7959/01
Komm. förslag nr:	10427/00 – KOM(2000) 438 slutlig
Ärende:	Förslag till förordningar
	– om livsmedelshygien
	– om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

I. INLEDNING

Den 19 och 20 juli företog arbetsgruppen en första genomgång av avsnitt VII och VIII i bilaga II till förslaget till förordning om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. Avsnitt VII omfattar levande musslor och avsnitt VIII fiskeriprodukter. Den 14 september gick arbetsgruppen på nytt igenom de viktigaste frågor som fastställdes under första mötet och nådde en bred enighet om principen att göra vissa ändringar i kommissionens förslag.¹

¹ Ingen företrädare för den luxemburgska delegationen deltog i något av mötena. Ingen företrädare för den italienska eller österrikiska delegationen deltog i mötet den 14 september.

Bilaga A innehåller ordförandeskapets förslag till ändringar i de båda avsnitten och tillhörande bestämmelser mot bakgrund av de pågående diskussionerna samt förslag från den informella redaktionella grupp som ordförandeskapet sammankallade den 19 september.

Bilaga B innehåller ordförandeskapets förslag till konsekvensändringar i förordningen om livsmedelshygien (i vilken det föreskrivs allmänna hygienregler för all slags livsmedel).

II. NYCKELFRÅGOR

A. Primärproduktionens räckvidd

Arbetsgruppen enades om att det var nödvändigt att klart ange vid vilken punkt som primärproduktionen slutade. Man uppnådde ett brett samförstånd om att brytpunkten bör vara vid levande musslor och fiskeriprodukter. Detta är ofta, men inte alltid, det ögonblick de landas.

Den fråga som var mest kontroversiell rörde kokningen av musslor och kräftdjur.

Ordförandeskapet och kommissionens företrädare föreslog att denna verksamhet fortfarande bör utgöra en del av primärproduktionen när den sker ombord på fiskefartygen utan ytterligare bearbetning. Flera delegationer ansåg dock att de bestämmelser som rör primärproduktionen inte är tillräckliga och att samma regler bör gälla oberoende av var kokningen sker.

Bilaga B innehåller ett textförslag som klargör räckvidden för bilaga I till förordningen om livsmedelshygien, i vilken det föreskrivs regler för primärproduktionen. Den bestämmelse som gäller kokning av musslor och kräftdjur står inom hakparentes för att ange brist på samförstånd.

B. Detaljhandeln

Arbetsgruppen enades om att vissa krav i avsnitt VII och VIII i bilaga II till förslaget till förordning om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, särskilt hälsonormerna, bör gälla detaljhandeln. Detta föreskrivs i de ändrade versioner av dessa avsnitt som ingår i **bilaga A**.

C. Kustfiskarnas direktförsäljning

Arbetsgruppen undrade om avsnitt VII bör gälla kustfiskare som säljer små mängder levande musslor direkt till kunden. En sådan försäljning omfattas inte av nuvarande lagstiftning (direktiv 91/492/EEG).

Flera delegationer var emot att behålla ett undantag för kustfiskare, medan en delegation föredrog att behålla det. Arbetsgruppen diskuterade också två möjliga kompromisslösningar. Det skulle kunna föreskrivas i en artikel i förordningen att det går att bevilja undantag genom ett kommittéförfarande för att upprätthålla traditionella produktionsmetoder. Ett annan möjlighet är att låta medlemsstaterna få välja att förbjuda eller inskränka direktförsäljning i den nationella lagstiftningen.

Text inom hakparentes i de inledande styckena i den reviderade versionen av avsnitt VII i **bilaga A** anger brist på samförstånd.

D. Vilda kammusslor

Arbetsgruppen enades om att det vore önskvärt att reglerna för vilda kammusslor skall harmoniseras med reglerna för odlade musslor. Den ändrade texten till avsnitt VII i bilaga II till förslaget till förordning om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung som ingår i bilaga A innehåller förslag till bestämmelser i ett nytt kapitel IX.

Ingen delegation motsatte sig att förbudet mot marknadsföring av andra vilda produkter som faller inom tillämpningsområdet för avsnitt VII fortfarande bör gälla, eftersom det ger gemenskapen en möjlighet att i viss mån kontrollera importen från tredje land.

E. Kontroller och dokumentation

Arbetsgruppen enades om att levande musslor, med eventuellt undantag för kammusslor som fiskas utanför klassificerade produktionsområden, alltid bör passera genom en leveransanläggning innan de släpps ut på marknaden för detaljförsäljning. Den enades också om att en registreringshandling bör åtfölja partierna genom alla produktionsstadier före detaljförsäljningen (då identifieringsmärket ersätter registreringshandlingen).

Den ändrade texten till avsnitt VII i bilaga II till förslaget till förordning om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (se **bilaga A** till detta dokument) innehåller förslag till bestämmelser i ett nytt kapitel I.

III. ÖVRIGA FRÅGOR

Under diskussionen om kommissionens förslag beträffande levande musslor och fiskeriprodukter avgav delegationerna också flera allmänna synpunkter. Särskilt vissa delegationer

- underströk vikten av att fastställa klara regler som förenklar verkställigheten,
 - undrade vilken tidtabell kommissionen hade för antagandet av ytterligare hälsonormer,
 - beklagade att det saknas regler för giftiga alger, virus och spridning av fiskparasiter,
 - beklagade att vissa bestämmelser i befintliga direktiv slopats, t.ex. regler om laboratorier och arkivering av uppgifter,
 - krävde inrättandet av ett informationssystem i gemenskapen som kan ge varje upptagare av levande musslor en enkel möjlighet att erhålla uppdaterad information om produktionsområdenas klassificering,
 - begärde en uppdatering av vissa regler, särskilt förteckningen över fisk som kallröks och som kan innehålla hälsovådliga endoparasiter, och de regler som rör maskinrekombinerat fiskkött.

Kommissionens företrädare uttryckte förhoppningen att kommissionen skulle anta nya hälsonormer före antagandet av hygienförordningarna, så att de kan införlivas i omsorg om öppenhet och insyn. Han påpekade att vissa specifika regler som ingår i de nuvarande vertikala direktiven kommer att bli onödiga efter antagandet av de allmänna reglerna i den föreslagna horisontella förordningen som kommer att innehålla hygiennormer för alla livsmedel. Han påminde delegationerna om att kommissionen har föreslagit att det skall vara möjligt att uppdatera bestämmelserna i bilagorna till förordningarna genom ett kommittéförfarande mot bakgrund av den tekniska utvecklingen och vetenskapliga framsteg.

=====

**Föreslagna ändringar i förslaget till förordning om fastställande av särskilda
hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung¹**

[...]²

Artikel B³

Anläggningars registrering och godkännande

1. Personer som driver livsmedelsföretag skall endast släppa ut på marknaden livsmedel som uteslutande har beretts och hanterats i anläggningar som är registrerade hos eller är godkända enligt kraven i punkt 2 av den behöriga myndigheten.
2. Personer som driver livsmedelsföretag skall säkerställa att följande anläggningar godkänns:
 - a) Slakterier
 - b) Styckningsanläggningar
 - c) Viltbearbetningsanläggningar
 - d) Anläggningar som producerar malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött
 - e) Anläggningar som tillverkar köttprodukter
 - f) Leverans- och reningsanläggningar som hanterar levande musslor*
 - g) Fabriks- och frysfartyg⁴*
 - h) Anläggningar på land som hanterar fiskeriprodukter*

¹ Understrykningar och kursiv stil markerar förändringar jämfört med tidigare textversion (med undantag för artikel B är det kommissionens förslag).

² Detta betecknar bestämmelser som ordförandeskapet inte föreslår några ändringar i för närvarande.

³ Artikeln är hämtad från artikel B i bilaga A till dokument 7959/01.
Artikeln konsoliderar alla bestämmelser om registrering och godkännande i avsnitt I–VIII i bilaga II till kommissionens förslag och avspeglar arbetsgruppens enighet om att bestämmelserna bör ingå i en gemensam artikel. Arbetsgruppen kommer att diskutera innehållet i artikeln efter genomgången av alla avsnitt i bilaga II.

⁴ En konsekvensändring kan bli nödvändig beroende på vilka slutsatser man kommer fram till om kokning av musslor och kräftdjur ombord på fiskefartygen.

[...]

- (–) Grossistmarknader där bearbetade och obearbetade produkter av animaliskt ursprung hanteras *[utom för grossistmarknader där fiskeriprodukter inte bearbetas utan bara läggs upp till försäljning samt auktionshallar]*.¹

3. [Den behöriga myndigheten behöver dock endast registrera de anläggningar som anges under punkt 2 a, b, e *eller h*, om de producerar ganska små livsmedelskvantiteter och främst släpper ut dem på den lokala marknaden.]
4. Förordning (EG) nr .../... [om offentliga kontroller] innehåller regler för registrering och godkännande.

[...]

BILAGA I **DEFINITIONER**

I denna förordning avses med
[...]

2. LEVANDE MUSSLOR

- 2.1 *musslor*: blötdjur med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering [-].
- 2.2 *marina biotoxiner*: giftiga ämnen lagrade i musslor, *särskilt som ett resultat av att de* livnär sig på toxinhaltig plankton.
- 2.3 *konditionering*: lagring av levande musslor från klass A-områden i tankar eller annan installation med rent havsvatten eller i naturliga habitat för att avlägsna sand, dy eller slem och förbättra den organoleptiska kvaliteten.²
- 2.4 *upptagare*: varje fysisk eller juridisk person som med någon metod tar upp levande musslor från ett upptagningsområde i avsikt att bereda och saluföra dem.

¹ Några delegationer anser att godkännandet bör vara obligatoriskt för fiskeauktioner, särskilt om de hanterar kammusslor. En definition på "auktionshall" kan vara till hjälp för att klargöra hur en sådan anläggning skiljer sig från en "grossistmarknad". (Kommissionens förslag innehåller en definition på sistnämnda term.)

² En delegation begärde en definition på "konditioneringsområde". Nedanstående föreslagna ändringar i avsnitt VII (kapitel II, del B) kanske gör den onödig.

- 2.5 *upptagningsområde*: varje område av hav, flodmynning eller lagun som utgör en naturlig fyndplats för musslor eller område som används för odling av musslor och från vilket levande musslor tas upp.
- 2.6 *återutläggningsområde*: varje område av hav, flodmynning eller lagun som godkänts av behörig myndighet, med klart markerade gränser, angivna med bojar, stolpar eller annan fast anordning, och som används uteslutande för naturlig rening av levande musslor.
- 2.7 *leveransanläggning*: varje [-] anläggning, vid eller utanför kusten, avsedd för mottagning, konditionering, tvättning, rening, klassificering, emballering, återemballering och förpackning, av levande musslor avsedda att användas som livsmedel.¹
- 2.8 *reningsanläggning*: [-] anläggning med tank, försörjd med rent havsvatten, i vilken levande musslor placeras under den tid som krävs för att reducera kontaminering så att musslorna blir tjänliga som livsmedel.
- 2.9 *återutläggning*: [-] överföring av levande musslor [-]² till ett område i hav, lagun eller flodmynning under den tid som krävs för att avlägsna kontaminering. Överföring av musslor till områden som är mer lämpade för deras ytterligare tillväxt omfattas inte av denna definition.

[-]³

¹ Det är inte lämpligt att kräva godkännandet av anläggningar i en definition.

I direktiv 91/492/EG omfattar ordet "emballering" både "emballering och förpackning" enligt definitionen i utkastet till förordning om livsmedelshygien.

² Det är olämpligt att i en definition kräva att återutläggning skall ske under övervakning av den behöriga myndigheten. Dessutom ingår inte ett sådant krav i bestämmelserna om återutläggning.

³ Avsnitt VII saknar hänvisning till *fekal koliform* eller *E. coli*. Det verkar mer logiskt att godta definitionerna samtidigt med tillhörande gränsvärden. Förslaget till förordning om livsmedelshygien innehåller numera en definition på rent havsvatten (se bilaga B).

3. FISKERIPRODUKTER

- 3.1 *fiskeriprodukter*: alla viltlevande eller uppfödda salt- och sötvattensdjur, och delar av sådana djur, inklusive rom, mjölke och lever. Undantag görs för levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur, levande marina snäckor, vattendäggdjur och [reptiler, t.ex. krokodiler och]¹ grodor,

[²]

- 3.2 *fabriksfartyg*: fiskefartyg eller annan typ av fartyg på vilket fiskeriprodukter hanteras på ett eller flera av följande sätt samt därefter förpackas: filéas, skivas, flås, mals eller bereds. Fiskefartyg på vilka skal- och blötdjur kokas ombord men där ingen annan form av bearbetning sker är inte fabriksfartyg.
- 3.3 *frys-fartyg*: fiskefartyg eller annan typ av fartyg på vilket frysning av fiskeriprodukter utförs, i tillämpliga fall efter förberedelser, som t.ex. avblodning, huvudskärning, rensning och borttagande av fenor samt vid behov följt av emballering och/eller förpackning.
- 3.4 *maskinrekombinerat fiskkött*: fiskkött som efter filetering avlägsnas på mekaniskt sätt från rensad helfisk eller fiskben.
- 3.5 *färska produkter*: fiskeriprodukter vare sig de är hela eller bearbetade inklusive produkter som emballerats i vakuum eller i modifierad atmosfär vilka inte har genomgått någon annan behandling än kylning för att säkerställa hållbarheten.
- 3.6 *bearbetade produkter*: fiskeriprodukter som har genomgått ett moment som påverkar helheten såsom rensning, huvudskärning, skivning, filetering och huggning.³

[⁴]

¹ Om inte definitionen på fiskeriprodukter omfattar reptiler, skall kanske bilaga II innehålla lämpliga bestämmelser som klargör vilka regler som gäller produkter från sådana djur. För närvarande finns det bara specifika bestämmelser för grodlår. Som ett alternativ kanske det räcker med de allmänna kraven i förordningen om livsmedelshygien.

² Definitionen på vattenbruksprodukter verkar vara överflödig. I direktiv 91/493/EEG används definitionen endast för att föreskriva att kravet beträffande fartyg och hantering under och efter landning inte gäller. Dock framgår det klart från kapitel I i avsnitt VIII att de tidigare kraven inte gäller. Sistnämnda krav i kapitel II kommer antingen att vara icke tillämpliga eller vara så allmänna att vattenbruksprodukter bör uppfylla kraven i vilket fall som helst.

³ De nya definitionerna på "färska produkter" och "bearbetade produkter" återinför definitionerna i direktiv 91/493/EEG.

⁴ Enligt förslagen i samband med utkastet till förordning om livsmedelshygien föreskrivs det definitioner på både "rent havsvatten" och "rent vatten". Sistnämnda term omfattar flod- och sjövattnen (se bilaga B).

BILAGA II **SÄRSKILDA KRAV**

[...]

AVSNITT VII: LEVANDE MUSSLOR

1. Detta avsnitt är tillämpligt på levande musslor. Med undantag för bestämmelserna om rening är det analogt tillämpligt på tagghudingar, manteldjur och marina snäckor.¹
2. Kapitel I–VIII är tillämpliga på djur upptagna från sådana produktionsområden som den behöriga myndigheten klassificerat enligt kapitel II, del A. Kapitel IX är tillämplig på kammusslor upptagna utanför dessa områden.²
3. Kapitel V, VI, VIII och IX samt punkt 3 i kapitel VII är tillämpliga på detaljhandeln.
- [4. Detta avsnitt är inte tillämpligt på kustfiskare som säljer små mängder levande musslor direkt till kunden under tillsyn av den behöriga myndigheten.]³

¹ Denna lydelse avspeglar den ändrade definitionen på "levande musslor" som endast avser musslor med lamellförgrenade gälar som livnär sig genom filtrering. En delegation påpekade att bestämmelserna om klassificering av produktionsområden inte är tillämpliga på marina snäckor.

² Kapitel IX innehåller en bestämmelse som klart föreskriver att genom ett kommittéförfarande skall den utsträckas till att omfatta andra levande musslor än kammusslor. Men skulle kommissionen bestämma att utvidga tillämpningsområdet för kapitel IX i omsorg om öppenhet och insyn, kommer detta utan tvivel att ta formen av att en ändrad version av kapitel IX antas och av en konsekvensändring av denna bestämmelse genom samma förfarande.

³ Om denna bestämmelse finns kvar i förordningen, skulle ett skäl i ingressen kunna klargöra att medlemsstaterna kan reglera direktförsäljningar i nationell lagstiftning (förutsatt att de nationella bestämmelserna är förenliga med övrig gällande gemenskapslagstiftning).

KAPITEL I: ALLMÄNNA KRAV FÖR UTSLÄPP AV LEVANDE MUSSLOR PÅ MARKNADEN

A. SÄRSKILDA KRAV FÖR UTSLÄPP AV LEVANDE MUSSLOR PÅ MARKNADEN

1. Levande musslor får inte släppas ut på marknaden för detaljhandelsförsäljning på annat sätt än via en leveransanläggning, där ett identifieringsmärke skall anbringas i enlighet med kapitel VII.
2. Personer som driver livsmedelsföretag får endast ta emot sådana partier av levande musslor som uppfyller bestämmelserna i del B om åtföljande handlingar.

B. KRAV PÅ HANDLINGAR

3. Varje person som driver livsmedelsföretag som levererar ett parti levande musslor till en annan person som driver livsmedelsföretag, fram till och inklusive partiets ankomst till en leveransanläggning, skall lämna en registreringshandling som överensstämmer med en modell som utarbetats enligt förfarandet i artikel 6.2.¹ Registreringshandlingen skall vara utfärdad på åtminstone ett av de officiella språken i den medlemsstat där den mottagande anläggningen är lokaliserad.
4. Personer som driver livsmedelsföretag som levererar partier av levande musslor skall fylla i de relevanta avsnitten i registreringshandlingen på ett läsbart och outplånligt sätt. Personer som driver livsmedelsföretag som tar emot partier av levande musslor skall datumstämpla handlingen när de mottar partiet.
5. Personer som driver livsmedelsföretag skall behålla en kopia av registreringshandlingen avseende varje parti som levererats och mottagits under minst tolv månader efter leverans eller mottagande (eller under en längre period som den behöriga myndigheten får fastställa).

¹ Detta krav bör läsas samtidigt med definitionen på detaljhandel för att kontrollera om det inte är alltför allmänt.

6. Registreringshandlingar är emellertid inte nödvändiga för partier som transporteras mellan anläggningar inom ett och samma livsmedelsföretag om det finns ett förfarande som garanterar spårbarhet och den behöriga myndigheten

a) utövar tillsyn över alla berörda anläggningar och

b) tilldelar livsmedelsföretaget ett permanent tillstånd.

KAPITEL II: HYGIENKRAV FÖR PRODUKTION OCH UPPTAGNING AV LEVANDE MUSSLOR

A. KRAV FÖR PRODUKTIONSOMRÅDEN

1. En upptagare får endast ta upp levande musslor från upptagningsområden med fasta lägen och fasta gränser som den behöriga myndigheten har klassificerat – om så är lämpligt i samarbete med de personer som driver livsmedelsföretagen – som klass A, B eller C enligt förordning (EG) nr .../.... [om officiella kontroller].

2. Personer som driver livsmedelsföretag får släppa ut levande musslor som tagits upp från upptagningsområden av klass A på marknaden som livsmedel om de uppfyller kraven i kapitel V.

3. Personer som driver livsmedelsföretag får släppa ut levande musslor som tagits upp från upptagningsområden av klass B på marknaden som livsmedel endast efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning.

4. Personer som driver livsmedelsföretag får släppa ut levande musslor som tagits upp från upptagningsområden av klass C på marknaden som livsmedel endast efter återutläggning under en längre period enligt del C i detta kapitel.¹

[²]

5. Levande musslor från upptagningsområden av klass B eller C skall efter rening eller återutläggning uppfylla alla krav i kapitel V. Levande musslor från sådana områden som inte har genomgått rening eller återutläggning får dock sändas till en bearbetningsanläggning där de skall behandlas för att förhindra utveckling av patogena mikroorganismer. Följande behandlingsmetoder är godkända.³

a) Sterilisering i hermetiskt förslutna behållare.

¹ En delegation påpekar att behandling i en reningsanläggning också bör vara ett alternativ för levande musslor från upptagningsområden av klass C.

² Det är olämpligt att här hänvisa till kriterier för klassificering av upptagningsområden. I denna förordning föreskrivs det krav för personer som driver livsmedelsföretag. De behöriga myndigheterna ansvarar för klassificering av upptagningsområden.

³ De behandlingsmetoder som anges i a och b är de som anges i bilagan till kommissionens beslut 93/25/EEG, ändrad genom beslut 97/275/EG.

b) Följande typ av värmebehandlingar:

- i) Nedsänkning i kokande vatten under den tid som behövs för att höja den inre temperaturen i blötdjurets kött till minst 90°C och bibehållande av denna minimitemperatur i minst 90 sekunder.
- ii) Kokning i 3–5 minuter i ett slutet kärl med en temperatur på 120–160°C och ett tryck på 2–5 kg/cm², varefter skalen avlägsnas och köttet fryses till en kärntemperatur av -20°C.
- iii) Ångkokning under tryck i ett slutet kärl där kraven på tid och på den inre temperaturen i blötdjurens kött enligt punkt 1 skall respekteras, och där värmen sprids jämnt i det slutna kärlet vilket måste garanteras genom en metod vars giltighet säkerställts inom ramen för ett program för egen kontroll.

c) Annan behandling som godkänts enligt förfarandet i artikel 6.2 efter samråd med den berörda vetenskapliga kommittén.

6. Personer som driver livsmedelsföretag får inte odla levande musslor i eller ta upp dem från områden som den behöriga myndigheten inte har klassificerat eller som är olämpliga av hälsoskäl. Personer som driver livsmedelsföretag skall beakta all relevant information om områdenas lämplighet för odling och upptagning, inklusive information erhållen genom egna kontroller och från den behöriga myndigheten. De skall använda denna information, särskilt information om miljö- och väderförhållandena, för att fastställa hur upptagna partier skall behandlas på lämpligaste sätt.¹

[¹]

B. KRAV FÖR UPPTAGNING OCH HANTERING EFTER UPPTAGNING

Personer som driver livsmedelsföretag som tar upp levande musslor eller hanterar dem omedelbart efter upptagningen skall se till att följande krav är uppfyllda:

- 1. Upptagningsmetoder och efterföljande hantering får inte förorsaka ytterligare kontaminering eller svåra skador på levande musslors skal eller vävnad, eller leda till förändringar som avsevärt påverkar deras lämplighet för behandling genom rening, beredning eller återutläggning. Personer som driver livsmedelsföretag skall särskilt
 - a) skydda levande musslor på lämpligt sätt från att krossas, skrapas eller utsättas för vibrationer,
 - b) inte utsätta levande musslor för extrem värme eller kyla,

¹ Bestämmelsens nya lydelse är ett försök att klargöra att de personer som driver livsmedelsföretag bär det yttersta ansvaret för att garantera de levande musslornas säkerhet.
² De bestämmelser som gäller kammusslor återfinns numera i kapitel IX.

- c) inte åternedsänka levande musslor i vatten som skulle kunna kontaminera dem ytterligare
- d) om de utför konditioneringen i naturliga habitat, se till att det utnyttjade området uppfyller normerna för upptagningsområden av klass A.

2. Transportmedlet skall tillåta lämplig avrinning, vara utrustat för att ge bästa möjliga överlevnadsvillkor och ett effektivt skydd mot kontaminering.

[¹]

C. KRAV FÖR ÅTERUTLÄGGNING AV LEVANDE MUSSLOR

Personer som driver livsmedelsföretag som återutlägger levande musslor skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Personer som driver livsmedelsföretag får endast utnyttja de områden för återutläggning av levande musslor som godkänts av den behöriga myndigheten. Gränsen mellan lotterna skall tydligt fastställas med bojar, stolpar eller andra fasta hjälpmedel. Det skall vara ett minsta avstånd mellan återutläggningsområdena, och även mellan återutläggnings- och upptagningsområden, för att minska risken för att kontamineringen sprider sig.²
2. Genom villkoren för återutläggning skall bästa möjliga villkor för rening säkerställas. Personer som driver livsmedelsföretag skall särskilt
 - a) utnyttja metoderna för hantering av levande musslor avsedda för återutläggning som innebär att musslornas förmåga att filtrera näring återställs efter utläggning i naturliga vatten,
 - b) inte återutlägga levande musslor så tätt att reningen hindras,
 - c) nedsänka levande musslor i havsvatten i återutläggningsområdet under en lämplig tidsperiod som skall fastställas på grundval av vattentemperaturen och med beaktande av de riktlinjer som den behöriga myndigheten kan komma att utfärda. [³]

[⁴]

- d) se till att det finns ett tillräckligt avstånd mellan lotterna inom ett återutläggningsområde för att förhindra att partierna sammanblandas. [Systemet allt in allt ut skall användas så att ett nytt parti inte kan införas innan hela det tidigare partiet avlägsnats.]⁵

¹ Alla bestämmelser om registreringshandlingar återfinns numera i det nya kapitel I.

² Två delegationer vill behålla det nuvarande avståndskravet på minst 300 meter.

³ Hänvisningen till hälsonormerna i kapitel V var överflödig. Dessa normer är alltid tillämpliga. Gemenskapens normer för återutläggningsperioden skulle kunna föreskrivas genom ett kommittéförfarande mot bakgrund av vetenskapliga rön.

⁴ Alla bestämmelser om registreringshandlingar återfinns numera i det nya kapitel I.

⁵ En delegation vill behålla det nuvarande kravet på att använda systemet allt in allt ut.

3. Personer som driver livsmedelsföretag som förvaltar återutläggningsområden skall vid den behöriga myndighetens inspektion alltid kunna dokumentera de levande musslornas ursprung, återutläggningsperioderna, utnyttjade återutläggningsområden samt partiets destination efter återutläggning.

[1]

KAPITEL III: STRUKTURELLA KRAV FÖR LEVERANS- OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

[1]

1. Platsen för lokalerna på land får inte översvämmas vid normalt högt tidvatten eller genom avrinning från omgivande områden.²

[1]³

2. Tankar och vattenbehållare skall uppfylla följande krav:⁴

- a) Innerväggarna skall ha en jämn, hård och ogenomtränglig yta som är lätta att rengöra.
- b) De skall vara konstruerade så att vattnet kan rinna av helt.
- c) Ett vattenintag skall vara placerat på ett sätt som förhindrar kontaminering av vattentillförseln.⁵

3. Dessutom skall reningstankarna i reningsanläggningarna vara avpassade efter volym och typ av de produkter som skall renas.⁶

[1]⁷

¹ Alla bestämmelser om registreringshandlingar återfinns numera i det nya kapitel I.

² Tillägget av "på land" klargör att detta krav inte gäller leveransanläggningar ombord på fartyg och naturliga habitat som används för konditionering.

³ Den föreslagna ändringen av kapitel VII i bilaga II till den allmänna förordningen gör kravet på tillgång av rent havsvatten överflödigt (se bilaga B).

⁴ Enligt kommissionens förslag skulle detta krav endast gälla reningsanläggningar. Dock verkar det som om kraven i denna punkt även är lämpliga för leveransanläggningar.

⁵ Detta krav fanns i f.d. kapitel III (nu kapitel IV). Eftersom det snarare är ett strukturellt än ett operativt krav bör det dock återges i kapitel III (tidigare kapitel II). Lydelsen är numera anpassad till avsnitt VIII, kapitel I, del B, punkt 1 g.

⁶ Den reviderade versionen av denna lydelse är ett försök att ange ett allmänt syfte som inte är specifikt för någon särskild typ av reningssystem.

⁷ Även här gör de föreslagna ändringarna i den allmänna förordningen att kravet på tillförsel av rent havsvatten blir överflödigt.

KAPITEL IV: HYGIENKRAV FÖR LEVERANS- OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

A. KRAV FÖR RENINGSANLÄGGNINGAR

Personer som driver livsmedelsföretag som renar levande musslor skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Före rening skall levande musslor spolas rena från dy och ansamlad smuts med rent havsvatten eller dricksvatten under tryck.

[¹]

2. Reningssystemet skall fungera på ett sådant sätt att levande musslor snabbt återfår förmågan att filtrera näring och skyddas från kontaminering via avfallsvatten samt på ett sådant sätt att återkontaminering förhindras. Efter rening skall musslorna kunna leva vidare i lämplig kondition för emballering, lagring och transport innan de släpps ut på marknaden.
3. Kvantiteten levande musslor som renas får inte överstiga reningsanläggningens kapacitet. De levande musslorna skall renas kontinuerligt tillräckligt länge för att de skall uppfylla de mikrobiologiska normer som anges i kapitel V i detta avsnitt.
4. Om en reningstank innehåller flera partier av levande musslor skall de vara av samma art och behandlingens längd anpassas efter det parti som kräver den längsta reningsperioden.²
5. Behållare som används för att hålla kvar de levande musslorna i reningssystemet skall vara konstruerade så att genomströmning av havsvatten kan ske. Lagren av levande musslor får inte vara så tjocka att skalen inte kan öppna sig under reningen.

[³]

6. Skaldjur, fisk och andra marina arter får inte hållas i reningstankar där levande musslor renas.

[⁴]

7. Varje kolli med renade levande musslor som sänds till en leveransanläggning skall förses med en etikett som intygar att samtliga blötdjur är renade.

¹ Detta var ett strukturellt krav. Det finns nu i kapitel III.

² Genom ändringarna i denna punkt är kraven i direktiv 91/492/EEG återinförda.

³ Eftersom det nya kapitel I gör det klart att levande musslor som förs ut på marknaden för detaljhandelsförsäljning måste passera genom en leveransanläggning, återfinns kravet på rengöring numera i del B.

⁴ Alla bestämmelser om registreringshandlingar återfinns numera i kapitel IV.

B. KRAV FÖR LEVERANSANLÄGGNINGAR

Personer som driver livsmedelsföretag och leveransanläggningar skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Hantering av levande musslor, särskilt konditionering, sortering och förpackning, får inte orsaka ytterligare kontaminering av produkten eller påverka musslornas livsduglighet.
2. Före leverans skall skalen på levande musslor rengöras noggrant med rent havsvatten eller dricksvatten. [-]¹
3. Levande musslor skall komma från
 - a) ett upptagningsområde av klass A.
 - b) ett återutläggningsområde.
 - c) en rengöringsanläggning.
 - d) från en annan leveransanläggning (som en grossistförsändelse).

[-]²

4. Kraven i 1 och 2 gäller även leveransanläggningar ombord på fartyg. Blötdjur som hanteras i sådana anläggningar skall komma från ett upptagningsområde av klass A eller ett återutläggningsområde. [-]³ Särskilda krav får fastställas enligt förfarandet i artikel 6.2.

KAPITEL V: HÄLSONORMER FÖR LEVANDE MUSSLOR

Personer som driver livsmedelsföretag skall se till att levande musslor som släpps ut på marknaden för att användas som livsmedel uppfyller normerna i detta kapitel:

1. De skall ha de organoleptiska egenskaper som färska och livskraftiga musslor normalt uppvisar, ha skal fria från smuts, reagera normalt på slag och [-]⁴ ha intravalvulär vätska i normal mängd.

¹ Detta krav ersätter separata men i stort sett likartade krav för renings- och leveransanläggningar. Det klargör att rengöringen alltid skall ske före leverans.

² Kravet på att hålla sällskapsdjur och husdjur borta från områden där livsmedel bearbetas bör ingå i den allmänna förordningen.

³ Det tidigare kravet att följa bestämmelserna i kapitel II del A har numera förlorat sin betydelse. Den enda bestämmelse som finns kvar i del A gäller endast anläggningar på land.

⁴ Denna strykning återger texten dess nuvarande formulering.

[1]¹

2. Musslorna får inte innehålla

- a) toxiska eller skadliga ämnen i sådana mängder [-] att det beräknade kostintaget överskrider det tolerabla dagliga intaget (TDI), eller

b) högre halter av kontaminanter än vad som föreskrivs i gemenskapslagstiftningen.

3. Halten radioaktiva ämnen får inte överskrida den övre gränsen för livsmedel enligt gemenskapslagstiftningen.

4. Gränsvärden för marina biotoxiner:

- a) Den totala halten paralytiskt skaldjursgift (PSP) i blötdjurets ätbara del (hela kroppen eller varje ätbar del separat) får inte överstiga 80 mikrogram per 100 g blötdjurskött enligt en metod som godkänts enligt förfarandet i artikel 6.2.
- b) Den totala halten amnesiframkallande skaldjursgift (ASP) i blötdjurets ätbara del (hela kroppen eller varje ätbar del separat) får inte överstiga 20 mikrogram domorinsyra per gram mätt med högtrycksvätskekromatografi (HPLC).²
- c) Gängse biologiska testmetoder för diarréframkallande skaldjursgift (DSP) får inte visa närvaro av giftet i ätbara delar av blötdjuren (hela kroppen eller varje ätbar del separat).

6. Ytterligare krav får fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 6.2 i samarbete med berört referenslaboratorium i gemenskapen och efter samråd med den berörda vetenskapliga kommittén för att fastställa följande:

- a) Gränsvärden och analysmetoder för andra marina biotoxiner. [-]
- b) Virologiska normer och testmetoder för virus.
- c) Provtagningsplaner samt metoder och analystolerans för kontroll av att hygiennormerna följs. [-]

¹ Kravet på att uppfylla mikrobiologiska kriterier var överflödigt. Artikel 4.6 i den allmänna förordningen innehåller ett sådant krav för alla personer som driver livsmedelsföretag. Om gemenskapen antar specifika kriterier för levande musslor innan denna förordning antas, skulle de kunna tas med i detta kapitel.

² Det kan vara lämpligt att klarlägga "ätbar". Är ätbara delar de delar som går att äta eller de som man verkligen äter?

- d) Andra hygiennormer eller kontroller, om vetenskapliga rön tyder på att de är nödvändiga för att skydda folkhälsan.*

I avvaktan på att gemenskapsregler antas för metoder för att kontrollera överensstämmelsen med hälsonormerna skall de metoder som används vara vetenskapligt erkända.

KAPITEL VI: FÖRPACKNING AV LEVANDE MUSSLOR¹

1. Ostron skall förpackas med det konkava skalet nedåt.
2. *Alla försändelser med levande musslor till detaljhandeln skall vara förseglade och förbli förseglade från leveransanläggningen tills de saluförs till konsumenterna.*

[²]

KAPITEL VII: IDENTIFIERINGSMÄRKNING OCH ETIKETTERING

1. Identifieringsmärket skall vara vattenbeständigt.
2. Utöver de allmänna kraven för identifieringsmärken i avsnitt 0 skall etiketten innehålla följande information:
 - a) Arten av mussla (gängse och vetenskapligt namn).
 - b) Förpackningsdatum, med uppgift om åtminstone dag och månad.

Utan hinder av direktiv 2000/13/EG får datum för lägsta hållbarhet ersättas av uppgiften "dessa djur skall vara levande vid försäljning".

3. Den etikett som fästs på en förpackning levande musslor som inte är förpackade i kvantiteter avsedda för enskilda konsumenter skall av detaljhandlaren förvaras i minst 60 dagar efter det att innehållet i förpackningen har delats upp.

KAPITEL VIII: ÖVRIGA KRAV

1. Personer som driver livsmedelsföretag som lagrar och transporterar levande musslor skall se till att de förvaras i en temperatur som inte inverkar menligt på deras säkerhet som livsmedel och deras livslängd.
2. Levande musslor får inte på nytt nedsänkas i eller sprayas med vatten sedan de förpackats för detaljhandelsförsäljning och lämnat leveransanläggningen.

¹ Den allmänna förordningen definierar "förpackning" som om den inkluderar en emballering som ger tillräckligt skydd för den emballerade produkten.

² Arbetsgruppen enades om att alla bestämmelser om registrering och godkännande skall ingå i en gemensam artikel (se artikel B i inledningen till denna bilaga).

KAPITEL IX: SÄRSKILDA KRAV FÖR UPPTAGNING AV KAMMUSSLOR UTANFÖR KLASSIFICERADE UPPTAGNINGSSOMRÅDEN

Personer som driver livsmedelsföretag som tar upp kammusslor utanför klassificerade upptagningsområden eller hanterar sådana kammusslor skall uppfylla följande krav:

1. Kammusslor får inte släppas ut på marknaden såvida de inte tagits upp och hanterats enligt kapitel II del B och uppfyller normerna i kapitel V, säkerställt genom ett system med egna kontroller.
2. När uppgifter från officiella övervakningsprogram finns tillgängliga, som tillåter den behöriga myndigheten att kunna klassificera fiskevattnen – i förekommande fall i samarbete med livsmedelsproducenterna – skall dessutom bestämmelserna i kapitel II del A analogt tillämpas på kammusslor.
3. Kammusslor får endast släppas ut på marknaden som livsmedel via en fiskauktion eller en leverans- eller bearbetningsanläggning. När personer som driver livsmedelsföretag hanterar kammusslor i sina anläggningar, skall de informera den behöriga myndigheten.
4. Personer som driver livsmedelsföretag som hanterar kammusslor skall i förekommande fall uppfylla antingen bestämmelserna om handlingar i kapitel I del B, eller bestämmelserna om identifieringsmärkning och etikettering i kapitel VII.
5. Tillämpningen av detta kapitel får utsträckas till att omfatta andra levande musslor än kammusslor enligt förfarandet i artikel 6.2 efter samråd med den berörda vetenskapliga kommittén.

AVSNITT VIII: FISKERIPRODUKTER

1. Detta avsnitt är tillämpligt på både viltlevande och, med undantag för kapitel I, odlade fiskeriprodukter.
2. Kapitel III del A, C, D och E samt kapitel IV är tillämpliga på detaljhandeln.¹

KAPITEL I: KRAV FÖR FARTYG

Personer som driver livsmedelsföretag skall se till att

1. de fartyg som används för att ta upp fiskeriprodukter från deras naturliga miljö eller för att hantera eller bearbeta dem efter upptagningen, uppfyller de strukturella kraven och utrustningskraven i del I i detta kapitel,
2. den verksamhet som pågår ombord på fiskefartygen bedrivs enligt bestämmelserna i del II.

I. STRUKTURELLA KRAV OCH UTRUSTNINGSKRAV

A. Krav för alla fartyg

1. Fartygen skall vara utformade och byggda så att produkterna inte kontamineras med slagvatten, avloppsvatten, rök, drivmedel, olja, fett eller andra skadliga ämnen.
2. Ytor som fiskeriprodukterna kommer i kontakt med skall bestå av korrosionsbeständigt material samt vara jämna och lätta att rengöra. Eventuella ytbeläggningar skall vara hållbara och får inte vara giftiga.
3. Utrustning som används för att arbeta med fiskeriprodukter skall vara korrosionsbeständig och lätt att rengöra och desinfektera.

¹ En delegation ansåg att kapitlen V–VII också bör vara tillämpliga på detaljhandeln. Arbetsgruppen behöver dock först bestämma räckvidden för definitionen på "detaljhandel".

B. Fabriksfartyg

1. Minst följande skall finnas:

- a) Ett särskilt mottagningsområde där fiskeriprodukterna tas ombord, med utrymmen som är så stora att varje fångst kan hållas åtskild. Detta område skall vara lätt att rengöra och utformat så att produkterna skyddas mot väder och vind och mot all smuts eller förorening.
- b) Ett system för transport av fiskeriprodukter från mottagningsområdet till arbetsplatsen som uppfyller hygienkraven.
- c) Arbetsplatser som är tillräckligt stora för behandling och beredning av fiskeriprodukter under goda hygieniska förhållanden, lätta att rengöra och desinfektera och utformade så att all kontaminering av produkterna undviks.
- d) Lagringsutrymmen för färdiga produkter som är tillräckligt stora och utformade så att de är lätta att rengöra. Om ett system för avfallshantering är i drift ombord skall ett särskilt lastrum finnas för lagring av avfallsprodukterna.
- e) Ett utrymme för förvaring av emballage som är avskilt från de utrymmen där produkter bearbetas och bereds.
- f) Särskild utrustning för att pumpa ut avfall och fiskeriprodukter som är otjänliga som livsmedel, antingen direkt i havet eller, om omständigheterna så kräver, i en vattentät tank som är avsedd endast för detta ändamål. Om avfallet lagras och bearbetas ombord med desinfektionsmedel skall särskilda utrymmen finnas för detta.
- g) [-]¹ Ett vattenintag med en sådan placering som förhindrar att vattentillförseln kontamineras.
- h) Utrustning för handrengöring för den personal som hanterar exponerade fiskeriprodukter, med kranar som är utformade för att förhindra att en kontaminering sprider sig.²

¹ De föreslagna ändringarna i kapitel VII i bilaga II till den allmänna förordningen gör den första delen av bestämmelsen överflödig (se bilaga B).

² Den ändrade lydelsen i denna bestämmelse avspeglar de ändringar som gjorts i föregående avsnitt i bilaga II. Den allmänna förordningen innehåller krav på ett hygieniskt medel för att torka händer (bilaga II, kapitel I, punkt 4).

2. Fabriksfartyg där fiskeriprodukter fryses in skall ha följande utrustning:

- a) En frysanläggning som är tillräckligt kraftig för att snabbt sänka temperaturen till en kärntemperatur på -18°C eller lägre.
- b) En kylanläggning med tillräcklig kapacitet för att hålla fiskeriprodukterna i lagerlokalerna vid en temperatur på -18°C eller lägre. Lagerutrymmen skall ha utrustning för temperaturregistrering placerad så att den lätt kan avläsas. Utrustningens sensor skall placeras i den del av lagerlokalen där temperaturen är högst.

Fryst hel fisk i saltlake avsedd för framställning av konserver får förvaras vid en temperatur på -9°C eller lägre.

C. Frysfartyg och fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar

1. Frysfartyg och fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar skall vara utrustade med lastrum, tankar eller behållare för förvaring av kylda eller frysta fiskeriprodukter vid de temperaturer som fastställs i kapitel VI. Lastrummen skall vara åtskilda från maskinrum och besättningens utrymmen genom skiljeväggar som skall skydda de förvarade fiskeriprodukterna från all kontaminering. Sådana fartyg skall i förekommande fall ha frys- och kylutrustning som uppfyller de krav som fastställs för fabriksfartyg enligt punkt B.2.
2. Lastrummen skall vara utformade på sådant sätt att smältvatten inte kan ligga kvar i beröring med fiskeriprodukterna.
3. Behållare för förvaring av fiskeriprodukterna skall vara utformade så att dessa bevaras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt [-]¹ och vid behov ge tillräcklig dränering för att säkerställa att smältvattnet inte ligger kvar i beröring med produkterna.²
4. Fartyg som är utrustade för kylning av fiskeriprodukter i kylt rent vatten skall ha tankar som är försedda med anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken. Kylningen skall vara så effektiv i sådana anordningar att blandningen av fisk och rent vatten med säkerhet når en temperatur av högst 3°C senast sex timmar och högst 0°C senast sexton timmar efter lastningen.

¹ Kravet att behållarna skall vara rena är onödigt, eftersom det var ett operativt krav. Det upprepar kravet i del II i detta kapitel och i den allmänna förordningen (bilaga II, kapitel IV och V).

² Denna punkts lydelse överensstämmer nu med motsvarande bestämmelser i andra kapitel.

II. HYGIENKRAV

1. Vid användning skall de utrymmen på fartyget eller de behållare som avsatts för förvaring av fiskeriprodukter vara absolut rena och får framförallt inte [-] kontamineras av fartygets drivmedel eller av slagvatten.
2. Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord skall de skyddas från kontaminering och från all påverkan från solen eller andra värmekällor. När de sköljs skall det vatten som används antingen vara dricksvatten eller, i erforderliga fall, rent vatten.
3. Fiskeriprodukterna skall hanteras och förvaras på sådant sätt att de inte skadas. Personer som hanterar produkterna får använda spetsiga redskap för att flytta stora fiskar eller fiskar som kan skada dem, under förutsättning att fiskköttet inte skadas.
4. Alla fiskeriprodukter utom sådana som förvaras levande skall kylas snarast möjligt efter lastningen. Om kylning inte är möjlig skall fiskeriprodukterna i stället landas så snabbt som möjligt.
5. Den is som används för att kyla ner fiskeriprodukterna skall uppfylla kraven i bilaga II, kapitel VII i förordning (EG) nr .../... [om livsmedelshygien].¹
6. Om huvudena skärs bort och/eller fisken rensas ombord skall detta arbete utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och produkten skall omedelbart sköljas grundligt med dricksvatten eller rent vatten. I sådana fall skall inälvorna och sådana delar som kan utgöra en risk för människors hälsa avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever och rom som skall användas som livsmedel skall hållas på is, kylas till temperaturen hos smältande is eller frysas.
7. Vid frysning i saltlake av hel fisk avsedd för produktion av konserver skall produktens temperatur vara -9°C. Saltlaken får inte kontaminera fisken.

[-]²

¹ Se bilaga B som innehåller den nya lydelse som förslagits för den allmänna förordningen.

² Denna bestämmelse är överflödig. Reglerna i kapitel III, del E, gäller verksamhet ombord på fartyg.

KAPITEL II: KRAV UNDER OCH EFTER LANDNING

1. Personer som driver livsmedelsföretag som ansvarar för lossning och landning av fiskeriprodukter skall¹

- a) se till att den utrustning för lossning och landning som kommer i kontakt med fiskeriprodukterna är av sådant material som är lätt att rengöra och desinfektera, och den skall hållas ren och i gott skick, och
- b) undvika kontaminering av fiskeriprodukter under lossning och landning, särskilt genom att
 - i) utföra lossning och landning skyndsamt,
 - ii) placera fiskeriprodukterna utan dröjsmål i en skyddad miljö i erforderlig temperatur, och
 - iii) inte använda utrustning och hanteringsrutiner som orsakar onödig skada på ätliga delar av fiskeriprodukter.

2. Personer som driver livsmedelsföretag som ansvarar för auktionshallar och grossistmarknader eller delar av dessa där fiskeriprodukter bjuds ut till försäljning skall vid tiden för lagring och uppvisande av fiskeriprodukterna se till att

- a) lokalerna inte används för andra ändamål,
- b) fordon som avger avgaser som kan försämra fiskeriprodukternas inte får tillträde till lokalerna,
- c) de personer som har tillträde till lokalerna inte inför andra djur i dessa,
- d) lokalerna är väl upplysta för att underlätta officiella kontroller.

[] ²

3. Efter landning eller, när det är motiverat, efter första försäljningen, skall fiskeriprodukterna utan dröjsmål transporteras till sin destination eller kylas innan de bjuds ut till försäljning eller efter försäljning i avvaktan på transport till destinationen. Fiskeriprodukterna skall i så fall lagras vid temperaturen hos smältande is.

¹ Delar av denna punkt kan bli överflödiga, särskilt a, om enighet nås om att lossning och/eller landning av fisk aldrig ingår i primärproduktionen.

² Enligt förslaget till ändringar av bilaga II kapitel VII till den allmänna förordningen krävs det att det finns utrustning för tillförsel av rent vatten (se bilaga B).

KAPITEL III: KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR SOM HANTERAR FISKERIPRODUKTER

A. KRAV FÖR FÄRSKA PRODUKTER

1. Om kylda oförpackade produkter inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, skall de lagras eller förvaras i is i anläggningens kylrum. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. [-]¹ Förpackade fiskeriprodukter skall kylas till temperaturen hos smältande is.
2. Arbetsmoment som huvudskärning och rensning skall utföras under hygieniska förhållanden. Produkterna skall tvättas noggrant med dricksvatten eller rent vatten omedelbart efter dessa moment.
3. Moment som filetering och skivning skall utföras så att filéer eller skivor inte kontamineras eller förstörs. [-] Filéer och skivor får inte bli kvar på arbetsborden längre än nödvändigt och skall skyddas från kontaminering genom lämplig förpackning. Filéer och skivor skall kylas ned så snabbt som möjligt efter beredning.
4. Behållare som används för sändning eller lagring av oförpackade färska fiskeriprodukter skall säkerställa att smältvatten inte ligger kvar i beröring med produkterna.²

B. KRAV FÖR FRYSTA PRODUKTER

Anläggningar på land där fiskeriprodukter fryses skall ha frysningsutrustning som uppfyller de krav som fastställts för fabriksfartyg i kapitel I, del I.B.2.

C. KRAV FÖR MASKINURBENAT FISKKÖTT

1. Maskinurbening av rensad fisk skall utföras utan dröjsmål efter filetering. Råvarorna skall vara fria från inälvor. Om hel fisk används skall den vara rensad och tvättad i förväg.³
2. Efter urbening skall maskinurbanat fiskkött frysas så snabbt som möjligt eller blandas i en produkt som är avsedd för frys- eller stabiliseringsbehandling.

¹ Den föreslagna ändringen i den allmänna förordningen gör att det är onödigt att fastställa regler för att förbereda och lagra is i detta kapitel. Eftersom hanteringen av fiskeriprodukter på land inte ingår i primärproduktionen, kommer reglerna att gälla automatiskt.

² Bestämmelsens nya lydelse stämmer nu överens med lydelsen av motsvarande bestämmelser i andra kapitel.

³ Några delegationer förespråkade strängare regler för sådana råvaror som kan användas för att producera maskinurbanat fiskkött.

D. KRAV BETRÄFFANDE HÄLSOVÅDLIGA ENDOPARASITER

1. Nedan angivna fiskeriprodukter skall frysas vid en temperatur av högst -20°C i hela produkten under minst 24 timmar. De produkter som genomgår denna frysningsprocess skall antingen vara råa eller beredda.
 - a) Fisk som skall förtäras rå eller nästan rå.
 - b) Följande arter om de skall kallrökas och fiskens kärntemperatur då är lägre än 60°C:
 - i) sill
 - ii) makrill
 - iii) skarpsill
 - iv) (vildfångad) Atlant- eller Stilla-havslax.
 - c) Fisk som är inlagd och/eller saltad om denna process är otillräcklig för att förstöra nematodlarver.
2. Personer som driver livsmedelsföretag behöver inte utföra den behandling som krävs enligt 1
 - a) om tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskevatten där produkterna har sitt ursprung inte utgör en hälsofara med avseende på närvaron av parasiter,
 - b) om den behöriga myndigheten lämnat tillstånd till detta.
3. En handling från tillverkaren som anger vilken typ av behandling de har genomgått skall åtfölja de fiskeriprodukter som anges i 1 när de släpps ut på marknaden.
4. Innan fisk och fiskprodukter släpps ut på marknaden skall personer som driver livsmedelsföretag okulärbesiktiga dem för att kunna upptäcka synliga endoparasiter. De får inte släppa ut fisk eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter på marknaden för att användas som livsmedel.

E. KOKTA KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

Kokning av kräftdjur och blötdjur skall ske på följande sätt:

1. Kokning skall alltid följas av snabb kylning. Vattnet som används skall vara dricksvatten eller rent vatten. Om inga andra konserveringsmetoder används skall kylningen fortsätta till dess att temperaturen hos smältande is har nåtts.
2. Skalning och urtagning av kött skall utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om detta moment utförs för hand skall personalen vara extra noga med att tvätta händerna. [-] ¹
3. Efter skalning och urtagning av köttet skall de kokta produkterna omedelbart frysas eller hållas nedkylda vid en temperatur som förhindrar tillväxt av patogener, och de skall lagras i ändamålsenliga lokaler där lämplig temperatur kan bibehållas.

KAPITEL IV: HÄLSONORMER FÖR FISKERIPRODUKTER

Personer som driver livsmedelsföretag skall se till att de fiskeriprodukter som släpps ut på marknaden som livsmedel uppfyller normerna i detta kapitel.

A. FISKERIPRODUKTERS ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER

Personer som driver livsmedelsföretag skall göra en organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Vid denna undersökning skall de särskilt se till att fiskeriprodukterna uppfyller alla kriterier på färskhet som fastställs enligt förfarandet i artikel 6.2 efter samråd med den berörda vetenskapliga kommittén.

B. HISTAMIN

1. Om den organoleptiska undersökning som krävs enligt del A har gett upphov till tvivel om fiskeriprodukternas färskhet, skall de personer som driver livsmedelsföretag kontrollera histaminhalten i fiskeriprodukterna innan de släpper ut dem på marknaden.
2. Histaminhalten i vissa fiskeriprodukter får inte överstiga följande gränsvärden i [nio]² prover från ett parti:
 - a) Medelvärdet får inte överstiga 100 ppm.
 - b) Två prover får ha ett värde på mer än 100 ppm men högst 200 ppm.
 - c) Inget prov får ha ett värde som överstiger 200 ppm.

¹ Resten av denna punkt upprepar kraven i den allmänna förordningen (bilaga II, kapitel V). Om sådan hantering fortsättningsvis skall ingå i primärproduktionen när den utförs ombord på fiskefartyg, skulle motsvarande krav kunna införas i kapitel I, del II, punkt 8.

² Några delegationer undrade om det alltid är nödvändigt att ta nio prover.

2. Dessa gränser gäller endast för fiskarter av följande släkten: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae och Scombraesocidae. Ansjovis som genomgått enzyminnåddsbearbetning i saltlake får dock innehålla högre histaminhalter, men inte mer än två gånger de ovanstående värdena. Undersökningarna skall göras med tillförlitliga och vetenskapligt erkända metoder såsom högtrycksvätskekromatografi (HPLC).

C. TOTAL MÄNGD FLYKTIGT KVÄVE (TVB-N)

Obearbetade fiskeriprodukter får inte utsläppas på marknaden om den organoleptiska bedömningen har gett upphov till tvivel om produkternas färskhet eller om kemiska tester visar att de gränsvärden för TVB-N som fastställts i enlighet med förfarandet i artikel 6.2 har överskridits.

D. KONTAMINANTER

Fiskeriprodukter får inte innehålla

1. toxiska eller skadliga ämnen i sådana mängder att det beräknade kostintaget överskrider det tolerabla dagliga intaget (TDI).
2. högre halter av kontaminanter än vad som föreskrivs i gemenskapslagstiftningen.

E. HÄLSOVÅDLIGA TOXINER

Utsläppande på marknaden av följande produkter skall förbjudas:

1. Giftiga fiskar av följande släkten: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae och Canthigasteridae.
2. Fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, till exempel ciguateratoxiner eller muskelförlamande toxiner.

KAPITEL V: EMBALLERING OCH FÖRPACKNING AV FISKERIPRODUKTER

1. Behållare som används för att förvara fiskeriprodukter på is skall vara vattentäta och garantera att smältvattnet inte förblir i kontakt med produkterna.¹
2. Frysta block som bereds ombord på fiskefartyg skall förpackas på ett lämpligt sätt före landning.

¹ Bestämmelsens lydelse överensstämmer nu med motsvarande bestämmelser i andra kapitel.

KAPITEL VI: LAGRING AV FISKERIPRODUKTER

1. Färska eller upptinade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur skall hållas vid temperaturen hos smältande is.
2. Frysta fiskeriprodukter skall hållas vid en temperatur på -18°C eller lägre i hela produkten. Hel, fryst fisk i saltlake avsedd för konserver får dock förvaras vid -9°C eller lägre.

KAPITEL VII: TRANSPORT AV FISKERIPRODUKTER

1. Fiskeriprodukter skall under transport hållas vid de föreskrivna temperaturerna. I synnerhet följande krav skall uppfyllas:
 - a) Färska eller upptinade fiskeriprodukter samt kokta och kylda produkter av kräftdjur och blötdjur skall hållas vid temperaturen hos smältande is.
 - b) Frysta fiskeriprodukter, med undantag för fryst fisk i saltlake avsedd för produktion av konserver, skall under transport hållas vid en jämn temperatur på -18°C eller lägre i alla delar av produkten, med möjlighet till kortvariga variationer uppåt på högst 3°C.
2. När frysta fiskeriprodukter transporteras från ett fryslager till en godkänd anläggning och tinas när de kommer fram för att behandlas och/eller beredas och om avståndet är kort, får behörig myndighet medge undantag från de krav som fastställs i punkt 1 b.
3. Om is används för att kyla fiskeriprodukterna får inte smältvattnet ligga kvar i beröring med produkterna.¹
4. Fiskeriprodukter som skall släppas ut på marknaden levande skall transporteras på ett sätt som innebär att produkternas hygieniska nivå bibehålls.

[]²

¹ Bestämmelsens lydelse överensstämmer nu med motsvarande bestämmelser i andra kapitel.
² Arbetsgruppen enades om att alla bestämmelser om registrering och godkännande bör ingå i en gemensam artikel (se artikel B i början av denna bilaga).

Föreslagna ändringar i förslaget till förordning om livsmedelshygien¹

1. ARTIKEL 2 – DEFINITIONER

Definitionerna på "dricksvatten" och "rent havsvatten" bör få nedanstående lydelse. Det bör också införas en ny definition på "rent vatten".

- *dricksvatten:* vatten som uppfyller minimikraven i direktiv 98/83/EG om kvaliteten på dricksvatten,
- *rent havsvatten:* naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikrobiologisk kontaminering, skadliga ämnen eller giftigt havsplankton i sådana mängder att det kan påverka kvaliteten på de produkter vattnet kommer i kontakt med,
- *rent vatten:* rent havsvatten och färskt vatten av liknande kvalitet.

2. BILAGA I – PRIMÄRPRODUKTION

För att klargöra var primärproduktionen slutar vad avser marina produkter och vattenprodukter bör bilaga I del A innehålla ytterligare en mening enligt följande:

- "1. Bestämmelserna i denna bilaga skall tillämpas på primärproduktion. De omfattar hantering av primärprodukter på produktionsanläggningen, under förutsättning att primärprodukternas natur inte väsentligt ändras därigenom. De gäller t.ex. lagring, emballering och förpackning av primärprodukter på produktionsanläggningen och vid transporter som är knutna till denna.
2. Särskilt när det gäller levande musslor, levande tagghudingar, levande manteldjur, levande marina snäckor och fiskeriprodukter, upphör primärproduktionsfasen
 - a) vid leverans till första anläggningen på land.
 - b) vid leverans till ett fabriksfartyg eller frysfartyg eller en leveransanläggning till havs.

¹ Understrykningar och kursiv stil markerar förändringar jämfört med dok. 11017/01.

Primärproduktionen omfattar viss verksamhet ombord på fiskefartyg som inte i väsentlig grad ändrar fiskeriprodukternas karaktär, nämligen avblodning, huvudskärning, rensning, borttagande av fenor, kylning och emballering. Alla andra former av beredningar och bearbetningar som utförs ombord på fiskefartyg ingår inte i primärproduktionen.¹ [Kokning av kräftdjur och blötdjur ombord på fiskefartyg utan ytterligare bearbetning ingår dock i primärproduktionen.]²

3. BILAGA II KAPITEL V – UTRUSTNINGSKRAV

För att klargöra kravet bör kapitlet få följande lydelse:

- "1. Alla föremål, tillbehör och utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
- a) rengöras effektivt och i erforderliga fall desinfekteras; rengöring och desinfektion skall ske tillräcklig ofta för att förhindra kontaminering,
 - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering av livsmedlen är så liten som möjligt,
 - c) med undantag för engångsbehållare och -förpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena, och vid behov desinfekterade,
 - d) vara installerade på ett sådant sätt att tillräcklig rengöring av det omgivande området är möjlig.
2. Vid behov skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar så att det kan garanteras att denna förordning följs.
3. Om det är nödvändigt att använda kemiska tillsatser för att undvika att utrustningen och kärlen rostar, skall dessa användas enligt god praxis."

¹ En delegation ansåg att frysning också bör ingå i primärproduktionen, om ingen bearbetning sker före frysningen. En annan delegation ansåg att både bilaga I och delar av bilaga II till förordningen om livsmedelshygien bör gälla fiskefartyg för att avspegla fartygens hybrida karaktär.

² Flera delegationer anser att kokning av kräftdjur och blötdjur inte bör ingå i primärproduktionen.

4. BILAGA II KAPITEL VII – VATTENFÖRSÖRJNING

Punkterna 1 och 4 bör få följande lydelse:

- "1. Dricksvattenförsörjningen skall vara tillräcklig och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras. Rent vatten får användas till fiskeriprodukter och rent havsvatten till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. När sådant vatten används skall lämpliga anordningar finnas tillgängliga för vattenförsörjningen."

[...]

- "4. Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten, eller rent vatten om det används för att kyla fiskeriprodukter. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.

=====