



Europeiska
unionens råd

Bryssel den 11 februari 2019
(OR. en)

6302/19
ADD 1

VETER 11
AGRILEG 33
SAN 71
DENLEG 24
DELACTION 25

FÖLJENOT

från:	Jordi AYET PUIGARNAU, direktör, för Europeiska kommissionens generalsekreterare
inkom den:	8 februari 2019
till:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2
Ärende:	BILAGOR till KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) /... om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625

För delegationerna bifogas dokument – C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2.

Bilaga: C(2019) 10 final - ANNEXES 1 to 2



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 8.2.2019
C(2019) 10 final

ANNEXES 1 to 2

BILAGOR

till

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

**om särskilda bestämmelser för utförandet av offentlig kontroll av produktion av kött
och för produktions- och återutläggningsområden för levande musslor i enlighet med
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625**

BILAGA I

Särskilda undantag för besiktning av kött från ren (*Rangifer tarandus tarandus*)

De särskilda undantag som avses i artikel 12.1 ska bara tillämpas i följande områden:

- a) I Sverige:
 - i) Norrbottens län.
 - ii) Västerbottens län.
 - iii) Jämtlands län.
 - iv) Västernorrlands län.
 - v) Älvdalens kommun i Dalarnas län.
 - iv) Nordanstigs, Hudiksvalls och Söderhamns kommuner i Gävleborgs län.
- b) I Finland, sådana dessa områden var den 31 december 2014:
 - i) Landskapet Lappland, utom kommunerna Kemi, Keminmaa och Torneå.
 - ii) Landskapen Norra Österbotten och Kajanaland:
 - kommunerna Kuusamo, Taivalkoski, Pudasjärvi, Suomussalmi och Hyrynsalmi.
 - I Uleåborgs kommun: det område som utgörs av f.d. Yli-li kommun och det område av f.d. Ylikiiminki kommun som ligger norr om Kimminge älv.
 - I li kommun: det område som utgörs av f.d. Kuivaniemi kommun.
 - I kommunerna Puolanka och Utajärvi: de områden som ligger norr om Kimminge älv och den regionala vägen 891 (Hyrynsalmi–Puolanka).

BILAGA II

Särskilda minimikrav för den officiella veterinären, den officiella assistenten och den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna

KAPITEL I

OFFICIELLA VETERINÄRER

1. De behöriga myndigheterna får endast förordna veterinärer som klarat ett prov som uppfyller kraven i punkt 3 till officiella veterinärer.
2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av provet för dem som ansöker om att förordnas som officiell veterinär.
3. Av provet ska det framgå att det finns tillräcklig kunskap i följande ämnen, som är specifika för en officiell veterinärs uppgifter, beroende på veterinärens bakgrund och kvalifikationer, och provet ska inte överlappa provet avseende de kunskaper och färdigheter som krävs för en veterinär i enlighet med artikel 38.3 i Europaparlamentets och rådets direktiv 2005/36/EG¹:
 - a) Nationell lagstiftning och unionslagstiftning om människors hälsa, livsmedelssäkerhet, djurs hälsa och djurskydd samt läkemedel.
 - b) Principerna för den gemensamma jordbrukspolitiken, marknadsåtgärder, exportbidrag och spårning av bedrägeri (inklusive det globala sammanhanget: SPS-avtalet om tillämpning av sanitära och fytosanitära åtgärder i WTO, Codex Alimentarius, Världsorganisationen för djurhälsa.
 - c) Grunderna för bearbetning av livsmedel och i livsmedelsteknik.
 - d) Principer, upplägg och metoder som används inom ramen för god tillverkningssed och kvalitetsledning.
 - e) Kvalitetsledning före skörd (goda jordbruksmetoder).
 - f) Främjande och tillämpning av livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet (god hygienpraxis).
 - g) Principer, upplägg och metoder för riskanalys.
 - h) Principer, upplägg och metoder när det gäller HACCP, användning av HACCP genom hela livsmedelsproduktionskedjan.
 - i) Revision och verifiering av att kraven i leden a–h är uppfyllda.
 - j) Förebyggande och kontroll av livsmedelsburna risker för människors hälsa.
 - k) Populationsdynamik när det gäller infektioner och förgiftningar.
 - l) Diagnostisk epidemiologi.
 - m) Övervakningssystem.
 - n) Principer för och diagnostisk tillämpning av moderna testmetoder.
 - o) Informations- och kommunikationsteknik när det används som verktyg i arbetet.

¹ Europaparlamentets och rådets direktiv 2005/36/EG av den 7 september 2005 om erkännande av yrkeskvalifikationer (EUT L 255, 30.9.2005, s. 22).

- p) Datahantering och användning av biostatistik.
- q) Undersökning av utbrott av livsmedelsburna sjukdomar hos människor.
- r) Relevanta aspekter av transmissibla spongiforma encefalopatier (TSE).
- s) Djurskydd vid produktion, transport och slakt.
- t) Miljöfrågor med anknytning till livsmedelsproduktion (inklusive avfallshantering).
- u) Försiktighetsprincipen och konsumentfrågor.
- v) Principer för utbildning av personal som arbetar inom produktionskedjan.
- w) Hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter.
- x) Bedrägerifrågor.

Sökande kan förvärva den kunskap som krävs som en del i den grundläggande veterinärutbildningen, genom vidareutbildning eller genom yrkeserfarenhet som förvärvats efter avlagd veterinärexamen.

Om de behöriga myndigheterna har kontrollerat att en sökande har förvärvat den kunskap som krävs som del i en universitetsexamen eller genom vidareutbildning som lett till en högre akademisk examen, yrkeserfarenhet eller andra kvalifikationer ska myndigheten dock göra undantag från kravet på prov. Om sökanden delvis har förvärvat den kunskap som krävs ska de behöriga myndigheterna anordna prov som skiljer sig från de prov som avses i punkt 2 och som är anpassade efter sökandenas bakgrund.

4. Den officiella veterinären ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
5. Varje officiell veterinär ska dessutom genomgå en provanställningsperiod med praktisk utbildning på minst 200 timmar innan han eller hon inleder ett självständigt arbete. Relevant utbildning under veterinärstudierna kan ingå i provanställningsperioden. Under denna period ska den provanställda arbeta under tillsyn av befintliga officiella veterinärer i slakterier, styckningsanläggningar och jordbruksanläggningar. Utbildningen ska särskilt gälla revision av god hygienpraxis och förfaranden som är grundade på HACCP-principerna.
6. Den officiella veterinären ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur på de områden som avses i punkt 3. Den officiella veterinären ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.
7. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för officiella veterinärer när veterinärerna rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.

KAPITEL II

OFFICIELLA ASSISTENTER

1. Endast personer som genomgått en utbildning och klarat ett prov i enlighet med kraven i punkt 5 får utföra en officiell assistents uppgifter.

2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av de prov som avses i punkt 1. För att få göra dessa prov ska sökandena visa att de har genomgått
 - a) en utbildning på minst 500 timmar, inklusive minst 400 timmar praktisk utbildning, inom de områden som anges i punkt 5, och
 - b) sådan ytterligare utbildning som krävs för att officiella assistenter ska kunna utföra sina uppgifter på ett kompetent sätt.
3. Den praktiska utbildning som avses i punkt 2 a ska äga rum vid slakterier, vilthanteringsanläggningar och/eller styckningsanläggningar under en officiell veterinärs tillsyn.
4. Utbildning och prov ska huvudsakligen vara inriktade på rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som genomgått utbildning i någon av dessa två kategorier och klarat provet behöver dock endast genomgå en förkortad utbildning för att få göra provet i den andra kategorin. Utbildning och prov ska i förekommande fall omfatta frilevande och hägnat vilt samt hardjur.
5. Utbildning för officiella assistenter ska omfatta, och proven ska bekräfta kunskaper på, följande ämnesområden:
 - a) När det gäller jordbruksanläggningar:
 - i) Teoretisk del
 - Bakgrund med koppling till jordbruksnäringen: organisation, produktionsmetoder och internationella standarder för handel med djur.
 - Goda djurhållningsmetoder.
 - Grundläggande kunskaper om sjukdomar, särskilt zoonoser genom virus, bakterier och parasiter.
 - Övervakning av sjukdomar, användning av mediciner och vacciner, rests substanskontroll.
 - Hygien- och hälsokontroller.
 - Djurskydd på gården och under transport.
 - Miljökrav i byggnader, på gårdar och allmänt.
 - Relevanta lagar och andra författningar.
 - Konsumentfrågor och kvalitetskontroll.
 - ii) Praktisk del
 - Besök på olika typer av jordbruksanläggningar där olika uppfödningssätt tillämpas.
 - Besök på produktionsanläggningar.
 - Observation av lastning och lossning av djur.
 - Laborationer.
 - Veterinärkontroller.
 - Dokumentation.

När det gäller slakterier, viltbearbetningsanläggningar och styckningsanläggningar:

i) Teoretisk del

- Bakgrund med koppling till köttnäringen: organisation, produktionsmetoder, internationella standarder för handel med livsmedel samt slakt- och styckningsteknik.
- Grundläggande kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, slakt-, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
- Grundläggande kunskaper om HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.
- Djurskydd vid avlastningen efter transport och på slakterierna.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens anatomi och fysiologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologi.
- Grundläggande kunskaper i slaktdjurens patologiska anatomi.
- Relevanta kunskaper om TSE och andra viktiga zoonoser och zoonotiska agens samt viktiga djursjukdomar.
- Kunskap om metoder och förfaranden vid slakt, besiktning, beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
- Grundläggande kunskaper i mikrobiologi.
- Besiktning före slakt.
- Provtagning och analys med avseende på trikiner (*Trichinella*).
- Besiktning efter slakt.
- Administrativa uppgifter.
- Kunskap om relevanta lagar och andra författningar.
- Provtagningsmetoder.
- Bedrägerifrågor.

ii) Praktisk del

- Identifiering av djur.
- Ålderskontroller.
- Besiktning och bedömning av slaktade djur.
- Besiktning före slakt i slakteriet.
- Besiktning efter slakt i slakteri eller vilthanteringsanläggning.
- Provtagning och analys med avseende på trikiner (*Trichinella*).
- Identifiering av olika djurarter genom undersökning av typiska delar av djuren.
- Identifiering av och kommentarer till delar av slaktade djur där förändringar har ägt rum.
- Hygienkontroll, inklusive revision av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.

- Registrering av resultat av besiktning före slakt.
 - Provtagning.
 - Spårbarhet för kött.
 - Dokumentation, t.ex. utvärdering av information från livsmedelskedjan och journaler.
6. De behöriga myndigheterna får besluta att inskränka utbildningen och proven när det gäller
 - a) den teoretiska delen, om de officiella assistenterna visar att de har tillräcklig utbildning i de specifika ämnen som anges i punkt 5 a i eller 5 b i i detta kapitel,
 - b) den praktiska delen, om de officiella assistenterna visar att de har tillräcklig yrkeserfarenhet av de specifika ämnen som anges i punkt 5 a ii eller 5 b ii i detta kapitel.
 7. Den officiella assistenten ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
 8. De officiella assistenterna ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. Den officiella assistenten ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.
 9. Om officiella assistenter endast genomför provtagning och analys i samband med undersökning av trikiner (*Trichinella*) och mikrobiologiska kriterier behöver de behöriga myndigheterna endast säkerställa att de får lämplig utbildning för dessa arbetsuppgifter.
 10. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för officiella assistenter när dessa rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.

KAPITEL III

PERSONAL SOM ÄR UTSEDD AV DE BEHÖRIGA MYNDIGHETERNA

1. De behöriga myndigheterna får endast utse personal som genomgått utbildning och klarat ett prov i enlighet med kraven i punkt 5 i detta kapitel.
2. De behöriga myndigheterna ska ansvara för förberedelserna av det prov som avses i punkt 1. För att få göra detta prov ska sökandena visa att de har genomgått
 - a) en utbildning på minst 500 timmar, inklusive minst 400 timmar praktisk utbildning, inom de områden som anges i punkt 5, och
 - b) sådan ytterligare utbildning som krävs för personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska kunna utföra sina uppgifter på ett kompetent sätt.
3. Den praktiska utbildning som avses i punkt 2 a ska äga rum vid styckningsanläggningar under en officiell veterinärs tillsyn.
4. Utbildning och prov ska huvudsakligen vara inriktade på rött kött eller kött av fjäderfä. Personer som genomgått utbildning i någon av dessa två kategorier och klarat provet behöver dock endast genomgå en förkortad utbildning för att få göra provet i den andra kategorin. Utbildning och prov ska i förekommande fall omfatta frilevande och hägnat vilt samt hardjur.

5. Utbildningen för personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska omfatta, och proven ska bekräfta kunskaper på, följande ämnesområden:
- i) Teoretisk del
 - Bakgrund med koppling till köttnäringen: organisation, produktionsmetoder, internationella standarder för handel med livsmedel samt styckningsteknik.
 - Ingående kunskaper om hygien och god hygienpraxis, särskilt industrihygien, stycknings-, lagrings- och arbetshygien.
 - Ingående kunskaper om HACCP och revision av HACCP-baserade förfaranden.
 - Relevanta kunskaper om TSE och andra viktiga zoonoser och zoonotiska agens.
 - Kunskap om metoder och förfaranden vid beredning, förpackning, emballering och transport av färskt kött.
 - Grundläggande kunskaper i mikrobiologi.
 - Administrativa uppgifter.
 - Kunskap om relevanta lagar och andra författningar.
 - Provtagningsmetoder.
 - Bedrägerifrågor.
 - ii) Praktisk del
 - Besiktning och bedömning av slaktade djur.
 - Hygienkontroll, inklusive revision av god hygienpraxis och HACCP-förfaranden.
 - Provtagning.
 - Spårbarhet för kött.
 - Dokumentation.
6. De behöriga myndigheterna får besluta att inskränka utbildningen och proven när det gäller
- a) den teoretiska delen, om den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna visar att de har tillräcklig utbildning i de specifika ämnen som anges i punkt 5 i i detta kapitel,
 - b) den praktiska delen, om den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna visar att de har tillräcklig yrkeserfarenhet av de specifika ämnen som anges i punkt 5 ii i detta kapitel.
7. Den personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska ha fallenhet för tvärvetenskapligt samarbete.
8. Personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska uppdatera sina kunskaper och följa utvecklingen genom regelbunden vidareutbildning och facklitteratur. Personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna ska, om så är möjligt, årligen delta i fortbildning.

9. Medlemsstaterna ska tillämpa ömsesidigt erkännande av proven för annan personal som är utsedd av de behöriga myndigheterna när dessa rör sig över gränserna eller vill etablera sig i en annan medlemsstat. I sådant fall ska proven endast omfatta ämnen som är viktiga för skyddet av människors och djurs hälsa i anställningsmedlemsstaten och som inte ingår i proven i den ursprungliga medlemsstaten.
-