

Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005 laying down implementing measures for certain products under Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council and for the organisation of official controls under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council and Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, derogating from Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council and amending Regulations (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004

KOMMISJONSFORORDNING (EF) nr. 2074/2005

av 5. desember 2005

om gjennomføringstiltak for visse produkter i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og for organiseringen av offentlig kontroll i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004, om unntak fra europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESSKAP HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april 2004 om næringsmiddelhygiene⁽¹⁾, særlig artikkel 13 nr. 2,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse⁽²⁾, særlig artikkel 9, 10 og 11,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum⁽³⁾, særlig artikkel 16, 17 og 18,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at førvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes⁽⁴⁾, særlig artikkel 63, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse. Det er nødvendig å fastsette visse gjennomføringstiltak for kjøtt, levende muslinger, fiskerivarer, melk, egg, froskelår og snebler samt foredlede produkter av disse.
- 2) Ved forordning (EF) nr. 854/2004 er det fastsatt særlige regler for gjennomføringen av offentlig kontroll av produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum. Det er nødvendig å klargjøre visse regler og fastlegge ytterligere krav.
- 3) Ved forordning (EF) nr. 882/2004 er det på fellesskapsplan fastsatt en harmonisert ramme av alminnelige regler for organiseringen av offentlig kontroll. Det er nødvendig å klargjøre visse regler og fastlegge ytterligere krav.
- 4) Ved kommisjonsvedtak 20XX/.../EF⁽⁵⁾ oppheves visse vedtak om gjennomføringstiltak fastsatt i europaparlaments- og rådsdirektiv 2004/41/EF av 21. april 2004 om oppheving av visse direktiver om næringsmiddelhygiene og hygieneregler for produksjon og

⁽¹⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 1. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 3.

⁽²⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 55. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 22.

⁽³⁾ EUT L 139 av 30.4.2004, s. 206. Rettet i EUT L 226 av 25.6.2004, s. 83.

⁽⁴⁾ EUT L 165 av 30.4.2004, s. 1. Rettet i EUT L 191 av 28.5.2004, s. 1.

⁽⁵⁾ Ennå ikke kunngjort i EUT.

omsetning av visse produkter av animalsk opprinnelse beregnet på konsum, og om endring av rådsdirektiv 89/662/EØF og 92/118/EØF samt rådsvedtak 95/408/EF⁽¹⁾. Visse deler av de relevante vedtakene skal derfor opprettholdes i denne forordning.

- 5) I henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak føre og oppbevare journaler, og på anmodning gjøre relevante opplysninger i disse journalene tilgjengelige for vedkommende myndighet og de driftsansvarlige for næringsmiddelforetakene som mottar produktene.
- 6) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for slakterier også anmode om, motta, kontrollere og reagere på opplysninger om næringsmiddelkjeden med hensyn til alle dyr, bortsett fra viltlevende vilt, som er sendt eller som kommer til å bli sendt til slakteriet. I tillegg bør vedkommende sørge for at opplysningene om næringsmiddelkjeden inneholder alle detaljer som kreves i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004.
- 7) Opplysningene om næringsmiddelkjeden hjelper den driftsansvarlige for slakteriet til å organisere slaktingen og bidrar til at den offentlige veterinæren kan fastsette hvilke kontrollordninger som er påkrevd. Opplysningene om næringsmiddelkjeden bør analyseres av den offentlige veterinæren og brukes som en integrert del av kontrollordningene.
- 8) Eksisterende systemer for informasjonsflyt bør benyttes så mye som mulig og tilpasses slik at de tilfredsstiller kravene til informasjon om næringsmiddelkjeden fastsatt i forordning (EF) nr. 854/2004.
- 9) For å forbedre dyreholdet på driftsenhetene og i samsvar med forordning (EF) nr. 854/2004, skal den offentlige veterinæren registrere enhver sykdom eller tilstand som påvises på slakteriet hos et dyr eller i en besetning, og som kan påvirke folkehelsen eller dyrehelsen eller skade dyrevelferden, og eventuelt underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket på opprinnelsesenheten og veterinæren som tar hånd om dyrene på denne driftsenheten, eller alle berørte vedkommende myndigheter.
- 10) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 er det fastsatt krav til kontroll for parasitter under behandling av fiskerivarer på land og om bord på fartøyene. Det er opp til driftsansvarlige for næringsmiddelforetak å utføre de nødvendige kontrollene i alle ledd i produksjonen av fiskerivarer, i samsvar med reglene i avsnitt VIII kapittel V del D i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, slik at fisk som tydelig er angrepet av parasitter, ikke omsettes til konsum. Vedtakelsen av nærmere regler for visuell undersøkelse gjør det nødvendig å definere begrepene «synlige parasitter» og «visuell undersøkelse», hvilken type undersøkelse det er snakk om og hvor hyppig de skal foretas.
- 11) Kontrollene fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 for å unngå at fiskerivarer som er uegnet til konsum, blir omsatt, kan bestå av visse kjemiske kontroller, herunder kontroll av totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN). Det er nødvendig å fastsette grenseverdier for TVBN for visse artskategorier samt hvilke analysemetoder som skal benyttes. De vitenskapelig anerkjente analysemetodene for kontroll av TVBN skal fortsatt benyttes

⁽¹⁾ EUT L 157 av 30.4.2004, s. 33. Rettet i EUT L 195 av 2.6.2004, s. 12.

rutinemessig, men det bør fastsettes en referansemetode som skal brukes dersom det er tvil om resultatene, eller ved tvist.

- 12) Grenseverdiene for paralyserende skjellgift (PSP), hukommelsestap-toksin (ASP) og lipofile toksiner er fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004. Biologiske analyser er referansemetoden for å påvise visse toksiner og hindre at giftige skjell innhøstes. Grenseverdier og analysemetoder bør harmoniseres og gjennomføres av medlemsstatene for å beskytte menneskers helse. I tillegg til de biologiske analysemetodene, bør andre påvisningsmetoder som kjemiske metoder og *in vitro*-prøver tillates, dersom det godtgjøres at de valgte metodene er minst like effektive som de biologiske metodene, og at bruken av dem gir et likeverdig nivå for vern av folkehelsen. De foreslåtte grenseverdiene for lipofile toksiner bygger på foreløpige data og skal gjennomgås på nytt når det foreligger nye vitenskapelige data. Som følge av mangel på referansemateriell, vil bruk av undersøkelser med utelukkende ikke-biologiske analyser per i dag ikke kunne sikre et nivå for vern av folkehelsen når det gjelder alle de nevnte toksinene, som tilsvarer det de biologiske undersøkelsene kan gi. Det bør treffes nødvendige tiltak for å erstatte de biologiske undersøkelsene så raskt som mulig.
- 13) Mekanisk utbeinet kjøtt (MSM) som er framstilt ved hjelp av teknikker som ikke endrer beinstrukturen under produksjon av MSM, skal behandles annerledes enn MSM som er framstilt ved hjelp av teknikker som endrer beinstrukturen.
- 14) MSM av førstnevnte type, framstilt under bestemte vilkår, og med en bestemt sammensetning, bør tillates i tilberedt kjøtt som åpenbart ikke er beregnet på konsum uten forutgående varmebehandling. Disse vilkårene er særlig knyttet til kalsiuminnholdet i MSM, som bør angis i samsvar med artikkel 11 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004. Høyeste tillatte kalsiuminnhold fastsatt i nevnte forordning kan justeres når det foreligger detaljerte opplysninger om variasjoner som oppstår ved bruk av forskjellige typer råstoffer.
- 15) Ved artikkel 31 nr. 2 bokstav f) i forordning (EF) nr. 882/2004 er det fastsatt at medlemsstatene skal føre ajourførte lister over godkjente virksomheter. Det bør fastsettes en felles ramme for hvordan de relevante opplysningene framlegges for de øvrige medlemsstatene og for offentligheten.
- 16) Ved avsnitt XI i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt krav til tilberedning av froskelår og snegler beregnet på konsum. Særlige krav, herunder modeller for hygiesertifikater, skal også fastsettes for import fra tredjestater av froskelår og snegler beregnet på konsum.
- 17) Ved avsnitt XIV og XV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt regler for produksjon og omsetning av gelatin og kollagen beregnet på konsum. Særlige krav, herunder modeller for hygiesertifikater, skal også fastsettes for import fra tredjestater av gelatin og kollagen samt råstoffer til produksjon av gelatin og kollagen beregnet på konsum.
- 18) Det er nødvendig med en viss fleksibilitet slik at produksjonen av næringsmidler med tradisjonell egenart kan fortsette. Medlemsstatene har allerede gitt unntak for en rekke slike næringsmidler i henhold til den lovgivningen som gjaldt før 1. januar 2006. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal uten avbrudd kunne fortsette å benytte eksisterende praksis etter denne dato. En framgangsmåte som tillater medlemsstatene å være fleksible, er fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og

(EF) nr. 854/2004. I de fleste tilfellene der unntak allerede er gitt, vil det imidlertid bare være et spørsmål om å videreføre etablert praksis, så en fullstendig framgangsmåte for melding, herunder en fullstendig fareanalyse, kan være en unødvendig og uforholdsmessig stor byrde for medlemsstatene. Det er derfor nødvendig å definere hva «næringsmidler med tradisjonell egenart» er og å fastsette generelle vilkår som skal gjelde for slike næringsmidler, som unntak fra de strukturelle kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, samtidig som det tas hensyn til målene for næringsmiddelhygiene.

- 19) Siden forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 ble vedtatt før utvidelsen av Unionen den 1. mai 2004, inneholder disse forordningene ikke henvisninger til de nye medlemsstatene. ISO-kodene for disse medlemsstatene og forkortelsene for Det europeiske fellesskap på de enkelte medlemsstatenes språk, skal derfor tilføyes i de relevante bestemmelsene i de nevnte forordningene.
- 20) Ved avsnitt I i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt regler for produksjon og omsetning av kjøtt fra tamme hovdyr. Unntak fra kravet om fullstendig flåing av skrotten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, er fastsatt i kapittel IV nr. 8 i nevnte avsnitt. Disse unntakene bør utvides til også å gjelde føtter fra voksent storfe, under forutsetning av at de oppfyller de samme vilkårene som dem som gjelder for kalveføtter.
- 21) Visse former for praksis kan villedde forbrukeren når det gjelder sammensetningen av visse produkter. Særlig for ikke å skuffe forbrukernes forventninger, skal fjørfekjøtt behandlet med vannbindende midler, forbys solgt som ferskt kjøtt.
- 22) Uttalelsen fra Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet som ble vedtatt 30. august 2004, viser at fiskerivarer fra *Gempylidae*-familien, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan forårsake forstyrrelser i mage-tarmkanalen dersom de inntas under visse forhold. Markedsføring av fiskerivarer som tilhører denne familien, bør derfor underlegges visse vilkår.
- 23) Ved avsnitt IX i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for rå melk og melkeprodukter. I henhold til bestemmelsene i kapittel I del II B nr. 1 bokstav e), kan spenedyppingsmidler eller andre rengjøringsmidler for jur brukes bare dersom de er godkjent av vedkommende myndighet. Det er imidlertid ikke fastsatt noen nærmere godkjenningsordning i nevnte del. For å sikre en harmonisering av praksis i medlemsstatene, er det derfor nødvendig å klargjøre framgangsmåtene for å gi slik godkjenning.
- 24) I henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at varmebehandlingen som brukes ved foredling av rå melk og melkeprodukter, er i samsvar med en internasjonalt anerkjent standard. På grunn av den særlige karakteren som visse varmebehandlinger brukt i denne sektoren har, og deres påvirkning på næringsmiddeltrygghet og dyrehelse, er det imidlertid nødvendig å gi driftsansvarlige for næringsmiddelforetak nærmere retningslinjer om dette.
- 25) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt en ny definisjon som dekker produkter som stammer fra egg som fortsatt er uforedlet etter at skallet er fjernet. Det er derfor nødvendig å klargjøre reglene som får anvendelse på disse produktene, og å endre avsnitt X kapittel II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.

- 26) Ved avsnitt XIV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt særlige hygieneregler for gelatin. Disse reglene omfatter krav til hvilke råstoffer som kan brukes til å framstille gelatin, samt til transport og lagring av disse. De fastsetter også regler som får anvendelse på produksjon av gelatin. Det skal imidlertid også fastsettes regler for merking av gelatin.
- 27) Den vitenskapelige utvikling har ført til at ISO 16649-3 er vedtatt som anerkjent referansemethode for analyse av *E. coli* i muslinger. Denne referansemetoden er allerede fastsatt for levende muslinger fra produksjonsområder i klasse A, i samsvar med kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler⁽¹⁾. ISO 16649-3 bør derfor også angis som referansemetoden for MPN (mest sannsynlige tall) ved analyse av *E. coli* i muslinger som stammer fra produksjonsområder i klasse B og C. Bruk av andre metoder skal bare tillates når disse betraktes som likeverdige med referansemetoden.
- 28) Forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 bør derfor endres.
- 29) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DENNE FORORDNING:

Artikkel 1

Krav til opplysninger om næringsmiddelkjeden i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

Krav til opplysninger om næringsmiddelkjeden som nevnt i avsnitt III i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004 og i avsnitt I kapittel II del A i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg I til denne forordning.

Artikkel 2

Krav til fiskerivarer i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

Krav til fiskerivarer som nevnt i artikkel 11 nr. 9 i forordning (EF) nr. 853/2004 og artikkel 18 nr. 14 og 15 i forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg II til denne forordning.

Artikkel 3

Anerkjente analysemetoder for marine biotoksiner i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004

De anerkjente analysemetodene for marine biotoksiner som nevnt i artikkel 11 nr. 4 i forordning (EF) nr. 853/2004 og artikkel 18 nr. 13 bokstav a) i forordning (EF) nr. 854/2004, er fastsatt i vedlegg III til denne forordning.

⁽¹⁾ EUT L 338 av 22.12.05, s. 1.

Artikkel 4

Kalsiuminnhold i mekanisk utbeinet kjøtt i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004

Kalsiuminnholdet i mekanisk utbeinet kjøtt som nevnt i artikkel 11 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004, er fastsatt i vedlegg IV til denne forordning.

Artikkel 5

Lister over virksomheter i henhold til forordning (EF) nr. 882/2004

Kravene som gjelder lister over virksomheter som nevnt i artikkel 31 nr. 2 bokstav f) i forordning (EF) nr. 882/2004, er fastsatt i vedlegg V til denne forordning.

Artikkel 6

Modeller for hygiesertifikat for froskelår, snegler, gelatin og kollagen i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004

Modellene for hygiesertifikat ved import av froskelår, snegler, gelatin og kollagen som nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004, og ved import av råstoffer til produksjon av gelatin og kollagen, er fastsatt i vedlegg VI til denne forordning.

Artikkel 7

Unntak fra forordning (EF) nr. 852/2004 for næringsmidler med tradisjonell egenart

1. Med «næringsmidler med tradisjonell egenart» menes i denne forordning næringsmidler som i den medlemsstaten der de tradisjonelt framstilles, er:

- a) historisk anerkjent som tradisjonelle produkter, eller
- b) framstilt i henhold til kodifiserte eller registrerte tekniske referanser for den tradisjonelle prosessen, eller i henhold til tradisjonelle produksjonsmetoder, eller
- c) beskyttet som tradisjonelle næringsmidler ved fellesskapsrett eller en nasjonal, regional eller lokal lov.

2. Medlemsstatene kan gi virksomheter som framstiller næringsmidler med tradisjonell egenart, unntak på individuelt eller generelt grunnlag fra kravene nevnt i:

- a) kapittel II nr. 1 i vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004 med hensyn til lokalene der slike produkter utsettes for et miljø som bidrar til at deres egenart kan utvikle seg. Lokalene kan særlig omfatte vegger, himlinger og dører som ikke er glatte, vanntette, ikke-absorberende eller av korrosjonsbestandige materialer, og kan ha naturlige, geologiske vegger, himlinger og gulv,
- b) kapittel II nr. 1 bokstav f) og kapittel V nr. 1 vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004 med hensyn til den type materialer som redskapene og utstyret som benyttes til tilberedning, emballering og innpakking av disse produktene, består av.

Tiltakene for å rengjøre og desinfisere lokalene nevnt i bokstav a), og hvor ofte de skal gjennomføres, skal tilpasses den aktuelle aktiviteten for å ta hensyn til den særlige floraen i omgivelsene.

Redskapene og utstyret nevnt i bokstav b), skal til enhver tid holde en tilfredsstillende hygienisk standard og skal rengjøres og desinfiseres regelmessig.

3. Medlemsstater som gir unntakene nevnt i nr. 2, skal underrette Kommisjonen og de andre medlemsstatene om dette senest tolv måneder etter at de individuelle eller generelle unntakene er gitt. Hver underretning skal inneholde:

- a) en kort beskrivelse av kravene som er tilpasset,
- b) en beskrivelse av de aktuelle næringsmidlene og virksomhetene, og
- c) alle andre relevante opplysninger.

Artikkel 8

Endringer i forordning (EF) nr. 853/2004

Vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 endres i samsvar med vedlegg VII til denne forordning.

Artikkel 9

Endringer i forordning (EF) nr. 854/2004

Vedlegg I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 endres i samsvar med vedlegg VIII til denne forordning.

Artikkel 10

Ikraftttredelse og anvendelse

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den er kunngjort i *Den europeiske unions tidende*.

Den får anvendelse fra 1. januar 2006, med unntak av kapittel II og III i vedlegg V, som får anvendelse fra 1. januar 2007.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 5. desember 2005.

For Kommisjonen

Markos KYPRIANOU

Medlem av Kommisjonen

*VEDLEGG I***OPPLYSNINGER OM NÆRINGSMIDDELKJEDEN****AVSNITT I****FORPLIKTELSE SOM PÅHVILER DRIFTSANSVARLIGE FOR
NÆRINGSMIDDELFORETAK**

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som oppdretter dyr som skal sendes til slakting, skal sikre at opplysningene om næringsmiddelkjeden nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004, er behørig fylt ut i de dokumentene som gjelder de avsendte dyrene, på en slik måte at opplysningene er tilgjengelige for den driftsansvarlige for det aktuelle slakteriet.

AVSNITT II**FORPLIKTELSE SOM PÅHVILER VEDKOMMENDE MYNDIGHETER***KAPITTEL I****BESTEMMELSER OM OPPLYSNINGER OM NÆRINGSMIDDELKJEDEN***

1. Vedkommende myndighet på avsenderstedet skal underrette den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som er avsender, om hvilke elementer av opplysningene om næringsmiddelkjeden som minst skal gis til slakteriet, i samsvar med avsnitt III i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Vedkommende myndighet på slaktestedet skal kontrollere at:
 - a) opplysningene om næringsmiddelkjeden utveksles konsekvent og effektivt mellom den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som oppdrettet eller holdt dyrene før avsendelse, og den driftsansvarlige for slakteriet,
 - b) opplysningene om næringsmiddelkjeden er gyldige og pålitelige,
 - c) relevante opplysninger om nødvendig meldes tilbake til driftsenheten.
3. Dersom dyrene sendes til slakting i en annen medlemsstat, skal vedkommende myndigheter på avsenderstedet og på slaktestedet samarbeide for å sikre at opplysningene fra den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket som er avsender, er lett tilgjengelige for den driftsansvarlige for slakteriet som mottar dem.

*KAPITTEL II****TILBAKEMELDING TIL OPPRINNELSESENHETEN***

1. Den offentlige veterinæren kan bruke dokumentmodellen fastsatt i tillegg I, til å registrere relevante inspeksjonsresultater som skal oversendes til driftsenheten der

dyrene ble oppdrettet før slakting i den samme medlemsstaten, i samsvar med avsnitt II kapittel I i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004.

2. Vedkommende myndighet er ansvarlig for å oversende relevante inspeksjonsresultater dersom dyrene er oppdrettet på en driftsenhet i en annen medlemsstat, og skal bruke dokumentmodellen som er fastsatt i tillegget, på både avsenderstatens språk og mottakerstatens språk.

*Tillegg til vedlegg I***DOKUMENTMODELL****1. Opplysninger om identifikasjon**

- 1.1. opprinnelsesenhets (f.eks. eier eller driftsansvarlig)

navn/nummer

fullstendig adresse

telefonnummer

- 1.2. identifikasjonsnumre (vedlegg særskilt liste)

antall dyr i alt (etter art)

eventuelle identifikasjonsproblemer

- 1.3. identifikasjon av besetning/flokk/bur (dersom det er relevant)

- 1.4. dyreart

- 1.5. helsesertifikatets referansenummer

2. Funn ante mortem

- 2.1. dyrenes velferd

antall dyr som er berørt

type/klasse/alder

observasjoner (f.eks. halebiting)

- 2.2. dyr ble levert skitne

- 2.3. kliniske funn (sykdom)

antall dyr som er berørt

type/klasse/alder

observasjoner

inspeksjonsdato

2.4. laboratorieresultater⁽¹⁾

3. **Funn post mortem**

3.1. (makroskopiske) funn

antall dyr som er berørt

type/klasse/alder

berørt organ eller sted på dyret (dyrene)

slaktedato

3.2. sykdom (koder kan benyttes)⁽²⁾

antall dyr som er berørt

type/klasse/alder

berørt organ eller sted på dyret (dyrene)

skrodd som helt eller delvis er erklært
uegnet til konsum (oppgi årsak)

slaktedato

3.3. laboratorieresultater⁽³⁾

3.4. andre resultater (f.eks. parasitter,
fremmedlegemer osv.)

3.5. funn som gjelder dyrenes velferd (f.eks.
beinbrudd)

4. **Utfyllende opplysninger**

5. **Kontaktopplysninger**

5.1. slakteri (godkjenningsnummer)

navn

fullstendig adresse

⁽¹⁾ Mikrobiologiske, kjemiske, serologiske osv. (resultatene vedlegges).

⁽²⁾ Vedkommende myndigheter kan innføre følgende koder: Kode A for sykdommer på OIE-listen, kode B100 og B200 for spørsmål knyttet til dyrs velferd (avsnitt I kapittel II del C i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004) og C100 - C290 for beslutninger om kjøtt (avsnitt II kapittel V nr. 1 bokstav a) - u) i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004). Codesystemet kan om nødvendig inneholde underinndelinger (f.eks. C141 for en mild, allment utbredt sykdom, C142 for en mer alvorlig sykdom osv.). Dersom koder benyttes, skal de være umiddelbart tilgjengelige for den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket, sammen med en passende forklaring om hva de betyr.

⁽³⁾ Mikrobiologiske, kjemiske, serologiske osv. (resultatene vedlegges).

telefonnummer

5.2. eventuelt e-postadresse

6. **Offentlig veterinær (med store bokstaver)**

underskrift og stempel

7. **Dato**

8. **Antall sider vedlagt dette skjemaet:**

VEDLEGG II

FISKERIVARER

AVSNITT I

FORPLIKTELSE SOM PÅHVILER DRIFTSANSVARLIGE FOR NÆRINGSMIDDELFORETAK

Dette avsnittet fastsetter nærmere regler for visuell undersøkelse med sikte på å påvise parasitter i fiskerivarer.

KAPITTEL I

DEFINISJONER

1. Med «synlig parasitt» menes en parasitt eller en gruppe parasitter som har en størrelse, farge eller tekstur som gjør det mulig å skjelne den klart fra fiskevev.
2. Med «visuell undersøkelse» menes en ikke-destruktiv undersøkelse av fisk eller fiskevarer som foretas med eller uten optiske forstørrelsesmidler, og under gode lysforhold for det menneskelige øye, herunder eventuelt bruk av gjennomlysning.
3. Med «gjennomlysning» menes, når det gjelder flyndrefisk eller fiskefileter, å holde fisk opp foran et lys i et lysdempet rom, med sikte på å påvise parasitter.

KAPITTEL II

VISUELL UNDERSØKELSE

1. Visuell undersøkelse skal utføres på et representativt antall prøver. Personene som er ansvarlige for virksomhetene på land, og kvalifiserte personer om bord i fabrikkskipene, skal fastsette antall undersøkelser og hyppigheten av dem, ut fra fiskerivarenes art, geografiske opprinnelse og anvendelse. Under produksjon skal kvalifiserte personer utføre visuell undersøkelse av den sløyde fiskens bukhule, og av lever og rogn som er beregnet på konsum. Avhengig av hvilken metode for sløying som brukes, skal den visuelle undersøkelsen foretas:
 - a) ved manuell sløying, fortløpende av den som håndterer fisken etter hvert som fisken sløyes og vaskes,
 - b) ved mekanisk sløying, ved stikkprøvekontroll som foretas på et representativt antall prøver, som skal være minst ti fisk per parti.
2. Visuell undersøkelse av fiskefileter eller -skiver skal foretas av kvalifiserte personer under renskjæring og etter filetering eller oppskjæring i skiver. Dersom en individuell undersøkelse ikke er mulig på grunn av filetenes størrelse eller fileteringsmetoden, skal det utarbeides en prøvetakingsplan som skal stilles til rådighet for vedkommende myndighet i samsvar med avsnitt VIII kapittel II nr. 4 i vedlegg III til forordning

(EF) nr. 853/2004. Dersom gjennomlysning av filetene er nødvendig ut fra et teknisk synspunkt, skal dette inngå i prøvetakingsplanen.

AVSNITT II

FORPLIKTELSE SOM PÅHVILER VEDKOMMENDE MYNDIGHETER

KAPITTEL I

GRENSEVERDIER FOR TOTALT FLYKTIG BASISK NITROGEN (TVBN) FOR VISSE KATEGORIER FISKERIVARER OG ANALYSEMETODER SOM SKAL BENYTTES

1. Uforedlede fiskerivarer som tilhører artskategorier nevnt i kapittel II, skal anses som uegnet til konsum dersom den organoleptiske vurderingen reiser tvil om fiskerivarens ferskhets og den kjemiske kontrollen viser at følgende grenseverdier for TVBN er overskredet:

- a) 25 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 1,
- b) 30 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 2,
- c) 35 mg nitrogen/100 g kjøtt for artene nevnt i kapittel II nr. 3.

Den referansemetoden som skal benyttes ved kontroll av grenseverdier for TVBN, innebærer destillasjon av en ekstrakt som er deproteinisert av perklorsyre, i samsvar med kapittel III.

2. Destillasjonen nevnt i nr. 1, skal foretas ved hjelp av et apparat som er i samsvar med diagrammet i kapittel IV.
3. Følgende rutinemetoder kan brukes til å kontrollere grenseverdien for TVBN:
 - mikrodifusjonsmetoden beskrevet av Conway og Byrne (1933),
 - metoden for direkte destillasjon beskrevet av Antonacopoulos (1968),
 - destillasjon av en ekstrakt som er deproteinisert av trikloreddiksyre (Codex Alimentarius-komiteen for fisk og fiskerivarer (1968)).
4. Prøven skal bestå av ca. 100 gram kjøtt, tatt fra minst tre forskjellige steder og blandet ved oppmaling.

Medlemsstatene skal anbefale offentlige laboratorier å bruke ovennevnte referansemetode rutinemessig. I tvilstilfeller eller dersom resultatene av en analyse utført med en av rutinemetodene bestrides, er det bare referansemetoden som kan brukes til å kontrollere resultatene.

KAPITTEL II

ARTSKATEGORIER SOM DET ER FASTSATT EN TVBN-GRENSEVERDI FOR

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Arter tilhørende familien *Pleuronectidae* (unntatt kveite: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, arter tilhørende familien *Merlucciidae*, arter tilhørende familien *Gadidae*.

KAPITTEL III

BESTEMMELSE AV MENGDEN AV TOTALT FLYKTIG BASISK NITROGEN I FISK OG FISKERIVARER

Referansemetode

1. *Formål og virkeområde*

Denne metoden beskriver en referansemetode for å bestemme mengden av totalt flyktig basisk nitrogen i fisk og fiskerivarer. Denne metoden anvendes ved mengder av totalt flyktig basisk nitrogen fra 5 mg/100 g til minst 100 mg/100.

2. *Definisjon*

Med «mengden av totalt flyktig basisk nitrogen» menes her nitrogeninnholdet i flyktige nitrogenbaser som bestemt ved den beskrevne metoden.

Mengden angis i mg/100 g.

3. *Kort beskrivelse*

Flyktige nitrogenbaser ekstraheres fra en prøve ved hjelp av en 0,6 mol perklorsyreløsning. Etter alkalisering gjennomgår ekstrakten vanddampdestillasjon, og de flyktige basekomponentene absorberes ved hjelp av en syremottaker. Mengden av totalt flyktig basisk nitrogen bestemmes ved titrering av de absorberte basene.

4. *Kjemikalier*

Med mindre annet er angitt, skal det brukes analyserene kjemikalier. Vannet som brukes, skal enten være destillert eller demineralisert, og skal minst ha samme renhet. Med mindre annet er angitt, menes med «løsning» en vandig løsning med følgende kjennetegn:

- a) perklorsyreløsning = 6 g/100 ml,
- b) natriumhydroksidløsning = 20 g/100 ml,
- c) standardløsning av saltsyre 0,05 mol/l (0,05 N).

Merk: Ved bruk av et automatisk destillasjonsapparat bør titreringen utføres med en standardløsning av saltsyre på 0,01 mol/l (0,01 N).

- d) borsyreløsning = 3 g/100 ml,
- e) silikon som skumdempende middel,
- f) fenolftaleinløsning = 1 g/100 ml 95 % etanol,
- g) indikatorløsning (Tashiro Mixed Indicator): 2 g metylrødt og 1 g metylenblått oppløses i 1 000 ml 95 % etanol.

5. Instrumenter og tilbehør

- a) En kjøttkvern som gir en tilstrekkelig homogen fiskedeig.
- b) En høyhastighetsblander med mellom 8 000 og 45 000 omdreininger per minutt.
- c) Foldefilter, diameter 150 mm, til hurtigfiltrering.
- d) Byrette, 5 ml, med 0,01 ml gradering.
- e) Apparat til vandampdestillasjon. Apparatet skal kunne innstilles på forskjellige dampmengder og produsere en konstant mengde damp i et visst tidsrom. Det skal være innrettet slik at de frie basene som dannes ved tilsetning av alkaliske stoffer, ikke kan slippe bort.

6. Utførelse

Advarsel: Under arbeidet med perklorisyre, som er sterkt etsende, må det utvises nødvendig forsiktighet og treffes egnede forholdsregler. Prøvene bør, om overhodet mulig, tilberedes i samsvar med beskrivelsene nedenfor snarest mulig etter at de ankommer laboratoriet:

a) Tilberedning av prøven

Analyseprøven males omhyggelig i kjøttkvernen beskrevet i nr. 5 bokstav a). 10 g $\pm$ 0,1 g av den oppmalte prøven veies nøyaktig i en egnet beholder. Dette blandes med 90,0 ml av perklorisyreløsningen nevnt i nr. 4 bokstav a), homogeniseres i to minutter i blanderen beskrevet i nr. 5 bokstav b), og filtreres.

Den framstilte ekstrakten kan oppbevares i minst sju dager ved en temperatur på ca. 2-6 °C.

b) Vandampdestillasjon

Ha 50,0 ml av ekstrakten framstilt i samsvar med bokstav a), i apparatet for vandampdestillasjon beskrevet i nr. 5 bokstav e). For at det senere skal kunne la seg gjøre å kontrollere at ekstrakten er tilstrekkelig alkalisk, tilsettes noen dråper fenolftalein beskrevet i nr. 4 bokstav f). Etter å ha tilsatt noen få dråper silikonbasert skumdempende middel, tilsettes ekstrakten 6,5 ml av natriumhydroksidløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav b), og vandampdestillasjonen settes i gang umiddelbart.

Vandampdestillasjonen reguleres slik at det produseres ca. 100 ml destillat i løpet av ti minutter. Destillasjonsavløpsrøret nedsenkes i en beholder med 100 ml av borsyreløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav d), som er tilsatt tre til fem dråper

av indikatorløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav g). Etter nøyaktig ti minutter avsluttes destillasjonen. Destillasjonsavløpsrøret tas opp av beholderen og skylles med vann. De flyktige basene i mottakerløsningen bestemmes ved titrering med standardløsningen av saltsyre beskrevet i nr. 4 bokstav c).

Endepunktets pH-verdi skal være $5,0 \pm 0,1$.

c) *Titring*

Det skal foretas dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt utført dersom forskjellen mellom de to bestemmelsene ikke er større enn 2 mg/100 g.

d) *Blindprøve*

Blindprøven utføres som beskrevet i bokstav b). I stedet for ekstrakten brukes 50,0 ml av perklorsyreløsningen beskrevet i nr. 4 bokstav a).

7. *Beregning av totalt flyktig basisk nitrogen (TVBN)*

Etter at mottakerløsningen er titrert med saltsyren beskrevet i nr. 4 bokstav c), beregnes mengden av totalt flyktig basisk nitrogen etter følgende ligning:

$$\text{TVBN (i mg/100 g prøve)} = (V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100/M$$

V_1 = volumet i ml av 0,01 mol saltsyreløsning for prøven

V_0 = volumet i ml av 0,01 mol saltsyreløsning for blindprøven

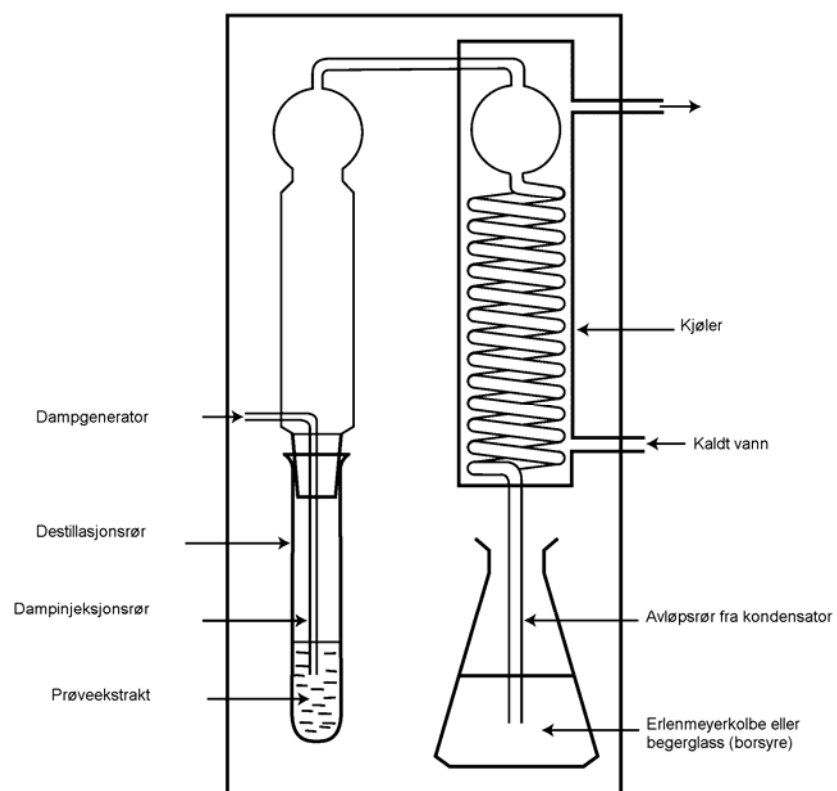
M = prøvens vekt i g.

Merknader

1. Det skal foretas dobbeltbestemmelse. Metoden er korrekt utført dersom forskjellen mellom de to bestemmelsene ikke er større enn 2 mg/100 g.
2. Utstyret kontrolleres ved destillasjon av en NH_4Cl -løsning tilsvarende 50 mg TVBN per 100 g.
3. Standardavvik for reproduserbarhet: $S_r = 1,20 \text{ mg/100 g}$. Standardavvik for sammenlignbarhet: $S_R = 2,50 \text{ mg/100 g}$.

KAPITTEL IV

DAMPDESTILLASJONSAPPARAT FOR TVBN



VEDLEGG III

ANERKJENTE ANALYSEMETODER FOR Å PÅVISE MARINE BIOTOKSINER

Vedkommende myndigheter og, når det er relevant, driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal bruke analysemetodene beskrevet nedenfor for å kontrollere at grenseverdiene fastsatt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, blir overholdt.

Når det benyttes biologiske metoder, skal de metodene som innebærer bruk av dyr med den laveste følsomheten, som forårsaker minst smerte, og som innebærer bruk av færrest mulig dyr, tas i betraktning, i samsvar med artikkel 7 nr. 2 og 3 i rådsdirektiv 86/609 EØF⁽¹⁾.

KAPITTEL I

METODE FOR Å PÅVISE PARALYSERENDE SKJELLGIFT (PSP)

1. Innholdet av paralyserende skjellgift (PSP) i de spiselige delene av bløtdyr (hele kroppen eller enhver del som spises for seg), skal bestemmes i samsvar med den biologiske analysemetoden eller enhver annen internasjonalt anerkjent metode. Den biologiske analysemetoden kan om nødvendig kombineres med en annen metode for å påvise saksitoksin og analoge stoffer, som det finnes standarder for.
2. Dersom resultatene bestrides, skal den biologiske metoden være referansemetoden.

KAPITTEL II

METODE FOR Å PÅVISE HUKOMMELSESTAP-TOKSIN (ASP)

Det samlede innhold av hukommelsestap-toksin (ASP) i de spiselige delene av bløtdyr (hele kroppen eller enhver del som spises for seg), skal bestemmes ved bruk av høytrykksvæskeskromatografi (HPLC) eller enhver annen anerkjent metode.

Dersom resultatene bestrides, skal HPLC-metoden være referansemetoden.

KAPITTEL III

METODER FOR Å PÅVISE LIPOFILE TOKSINER

A. Biologiske metoder

1. For påvisning av marine toksiner nevnt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 bokstav c), d) og e) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, kan det anvendes en rekke framgangsmåter for biologiske analyser med mus som er ulike med hensyn til analyseprøven (fordøyelseskjertelen eller hele kroppen) og løsemidlene som brukes til ekstraksjon og rensing. Følsomhet og selektivitet avhenger av hvilke løsemidler som velges til ekstraksjon og rensing, og dette bør tas i betraktning når

⁽¹⁾ EFT L 358 av 18.12.1986, s. 1.

det besluttet hvilken metode som skal anvendes, for å sikre at alle toksinene omfattes.

2. En enkel biologisk analyse med mus med acetonekstraksjon kan brukes til å påvise okadasyre, dinofysistoksiner, pectenotoksiner og yessotoksiner. Denne analysen kan om nødvendig suppleres med væske-væske-fordeling med etylacetat/vann eller diklorometan/vann for å fjerne eventuelle forstyrrelser. Dersom det ved hjelp av denne framgangsmåten påvises azaspirsyre ved den forskriftsmessige grenseverdien, skal hele kroppen brukes som analyseprøve.
3. Det skal anvendes tre mus ved hvert forsøk. Dersom minst to av tre mus dør innen 24 timer etter at hver av dem har fått sprøytet inn en ekstrakt tilsvarende 5 g av fordøyelseskjertelen eller 25 g av hele kroppen, skal det anses som en positiv indikasjon på at én eller flere av toksinene nevnt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 bokstav c), d) og e) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, forekommer i mengder som overstiger de fastsatte grenseverdiene.
4. En biologisk analyse med mus med acetonekstraksjon etterfulgt av væske-væske-fordeling med dietyler, kan brukes til å påvise okadasyre, dinofysistoksiner, pectenotoksiner og azaspirsyre, men ikke til å påvise yessotoksiner, siden det kan forekomme tap av disse toksinene under fordelingen. Det skal anvendes tre mus ved hvert forsøk. Dersom minst to av tre mus dør innen 24 timer etter at hver av dem har fått sprøytet inn en ekstrakt tilsvarende 5 g av fordøyelseskjertelen eller 25 g av hele kroppen, skal det anses som en positiv indikasjon på at okadasyre, dinofysistoksiner, pectenotoksiner og azaspirsyre forekommer i mengder som overstiger grenseverdiene fastsatt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 bokstav c) og e) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.
5. Biologisk analyse med rotter kan påvise okadasyre, dinofysistoksiner og azaspirsyre. Det skal anvendes tre rotter ved hvert forsøk. Dersom én av de tre rottene reagerer med diaré, skal det anses som en positiv indikasjon på at okadasyre, dinofysistoksiner og azaspirsyre forekommer i mengder som overstiger grenseverdiene fastsatt i avsnitt VII kapittel V nr. 2 bokstav c) og e) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.

B. Alternative påvisningsmetoder

1. En rekke metoder, som høytrykksvæskeskromatografi (HPLC) med fluorimetrisk påvisning, væskeskromatografi (LC), massespektrometri (MS), immunologiske analyser og funksjonelle analyser som fosfatasehemmingsprøver, kan brukes som alternative eller supplerende metoder til de biologiske analysemetodene, forutsatt at de enten alene eller samlet kan påvise minst følgende analoge stoffer, at de ikke er mindre effektive enn de biologiske metodene, og at bruken av dem sikrer et likeverdig nivå med hensyn til vern av folkehelsen:
 - okadasyre og dinofysistoksiner: en hydrolysefase kan være nødvendig for å påvise DTX3,
 - pectenotoksiner: PTX1 og PTX2,
 - yessotoksiner: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX og 45 OH Homo YTX,
 - azaspirsyre: AZA1, AZA2 og AZA3.

2. Dersom det oppdages nye analoge stoffer som er av betydning for folkehelsen, skal de tas med i analysen. Det skal foreligge standarder før den kjemiske analysen kan gjennomføres. Samlet giftighet skal beregnes ved hjelp av omregningsfaktorer basert på de opplysningene om giftighet som er tilgjengelige for hvert toksin.
3. Robustheten ved disse metodene skal defineres etter validering i samsvar med en internasjonalt avtalt protokoll.
4. Biologiske metoder skal erstattes av andre påvisningsmetoder så snart referansemateriale til påvisning av toksinene nevnt i avsnitt VI kapittel V i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 er lett tilgjengelig, metodene er validert og dette kapitlet er blitt endret som en følge av dette.

*VEDLEGG IV***KALSIUMINNHOLD I MEKANISK UTBEINET KJØTT**

Kalsiuminnholdet i mekanisk utbeinet kjøtt som nevnt i forordning (EF) nr. 853/2004, skal:

1. ikke overstige 0,1 % (=100 mg/100 g eller 1 000 ppm) av fersk vare,
2. fastsettes ved bruk av en standardisert internasjonal metode.

VEDLEGG V

LISTER OVER GODKJENTE NÆRINGSMIDDELFORETAK

KAPITTEL I

TILGANG TIL LISTER OVER GODKJENTE NÆRINGSMIDDELFORETAK

Som et bidrag til at medlemsstatene kan gjøre ajourførte lister over godkjente næringsmiddelforetak tilgjengelige for andre medlemsstater og offentligheten, oppretter Kommisjonen et nettsted der alle medlemsstater skal legge en lenke til sine respektive nasjonale nettsteder.

KAPITTEL II

UTFORMING AV DE NASJONALE NETTSTEDENE**A. Hovedliste**

1. Hver medlemsstat skal gi Kommisjonen en nettadresse til ett nasjonalt nettsted som inneholder hovedlisten med listene over godkjente næringsmiddelforetak som framstiller produkter av animalsk opprinnelse, som definert i nr. 8.1 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 853/2004.
2. Hovedlisten nevnt i nr. 1, består av én side og skal være utarbeidet på ett eller flere offisielle EU-språk.

B. Struktur

1. Nettstedet med hovedlisten utarbeides av vedkommende myndighet eller, dersom det er relevant, av en av de vedkommende myndigheter som er nevnt i artikkel 4 i forordning (EF) nr. 882/2004.
2. Hovedlisten skal inneholde lenker til:
 - a) andre nettsider på samme nettsted,
 - b) nettsteder som administreres av andre vedkommende myndigheter, enheter eller organer, når visse lister over godkjente næringsmiddelforetak ikke vedlikeholdes av vedkommende myndighet nevnt i nr. 1.

KAPITTEL III

OPPSETT OG KODER FOR LISTER OVER GODKJENTE FORETAK

Oppsettet, herunder relevante opplysninger og koder, skal fastsettes for å sikre at opplysningene om de godkjente næringsmiddelforetakene er lett tilgjengelige og at listene er enkle å lese.

KAPITTEL IV

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Oppgavene og aktivitetene nevnt i kapittel II og III, skal utføres i samsvar med de tekniske spesifikasjonene Kommisjonen har offentliggjort.

VEDLEGG VI**MODELLER FOR HYGIENESERTIFIKATER VED IMPORT AV FROSKELÅR,
SNEGLER, GELATIN OG KOLLAGEN****AVSNITT I****FROSKELÅR OG SNEGLER**

Hygienesertifikatene som nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004, til bruk ved import av froskelår og snegler, skal være i samsvar med modellene fastsatt i del A og B i tillegg I til dette vedlegg.

AVSNITT II**GELATIN**

Med forbehold for andre særlige fellesskapsbestemmelser, og minst, men ikke utelukkende, bestemmelser om overførbar spongiform encefalopati og hormoner, skal hygienesertifikatene nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004 til bruk ved import av gelatin og råstoffer til produksjon av gelatin, være i samsvar med modellene fastsatt i del A og B i tillegg II til dette vedlegg.

AVSNITT III**KOLLAGEN**

Med forbehold for andre særlig fellesskapsbestemmelser, og minst, men ikke utelukkende, bestemmelser om overførbar spongiform encefalopati og hormoner, skal hygienesertifikatene nevnt i artikkel 6 nr. 1 bokstav d) i forordning (EF) nr. 853/2004 til bruk ved import av kollagen og råstoffer til produksjon av kollagen, være i samsvar med modellene fastsatt i del A og B i tillegg III til dette vedlegg.

Tillegg I til vedlegg IV

DEL A

**MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV KJØLTE, FRYSTE
ELLER BEARBEIDETE FROSKELÅR BEREGNET PÅ KONSUM**

LAND **Veterinærattest ved import til EU**

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansnr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland		ISO-kode		I.8. Opprinnelsesregion		Kode	
I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted				
Virksomhet/fartøy ☐				Tollager ☐				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Postnr.				
Adresse								
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽²⁾				I.16.				
Fly ☐		Skip ☐		Jernbanevogn ☐				
Veigående kjøretøy ☐		Annet ☐						
Identifikasjon:								
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐		Kjølt ☐		Fryst ☐				
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				

I.28. Identifikasjon av dyr/produkter⁽¹⁾

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Virksomhetens/fartøyets godkjenningssnr.			Menge	Nettvekt
		Fabrikkskip	Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy		

LAND

Froskelår

Del II: Attesting	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.								
	1. Hygieneattestasjon Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004, og attesterer at froskelårene som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at de: – kommer fra en virksomhet/virksomheter som benytter et program som er basert på HACCP-prinsippene i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004 - og – kommer fra frosker som er avblødd, tilberedt, og dersom det er relevant, kjølt, fryst eller foredlet, emballert og lagret på en hygienisk måte i samsvar med kravene i avsnitt XI i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.										
Merknader ⁽¹⁾ Felt I.28: Behandlingsmåte: kjølt, fryst, foredlet. ⁽²⁾ Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting. ⁽³⁾ Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.											
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Navn (med blokkbokstaver):</td> <td style="width: 50%;">Kvalifikasjon og tittel</td> </tr> <tr> <td>Lokal veterinærenhet:</td> <td>Den lokale veterinærenhetens nummer</td> </tr> <tr> <td>Dato:</td> <td>Underskrift⁽³⁾</td> </tr> <tr> <td>Stempel⁽³⁾</td> <td></td> </tr> </table>				Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel	Lokal veterinærenhet:	Den lokale veterinærenhetens nummer	Dato:	Underskrift ⁽³⁾	Stempel ⁽³⁾	
Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel										
Lokal veterinærenhet:	Den lokale veterinærenhetens nummer										
Dato:	Underskrift ⁽³⁾										
Stempel ⁽³⁾											

DEL B

**MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV SNEGLER UTEN HUS,
ELLER SOM ER BEARBEIDET, KOKT ELLER KONSERVERT, BEREGNET PÅ
KONSUM**

LAND

Veterinærattest ved import til EU

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansenr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland		ISO-kode		I.8. Opprinnelsesregion		Kode	
I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted				
Virksomhet/fartøy ☐				Tollager ☐				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Postnr.				
Adresse								
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽²⁾				I.16.				
Fly ☐		Skip ☐		Jernbanevogn ☐				
Veigående kjøretøy ☐		Annet ☐						
Identifikasjon:				I.17.				
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐		Kjølt ☐		Fryst ☐				
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				
I.28. Identifikasjon av dyr/produkter ⁽¹⁾								
Virksomhetens/fartøyets godkjenningsnr.								

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Fabrikkskip	Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy	Mengde	Nettovekt

LAND

Snegler

Del II: Attesting	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.								
	1. Hygieneattestasjon Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004, og attesterer at sneglene som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at de: – kommer fra en virksomhet/virksomheter som benytter et program som er basert på HACCP-prinsippene i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004 - og – er behandlet, og dersom det er relevant, har fått huset fjernet, er kokt, tilberedt, konservert, fryst, emballert og lagret på en hygienisk måte i samsvar med kravene i avsnitt XI i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004.										
Merknader ⁽¹⁾ Felt I.28: Type behandling: kjølt, fryst, uten hus, kokt, tilberedt, konservert. ⁽²⁾ Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting. ⁽³⁾ Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.											
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Navn (med blokkbokstaver):</td> <td style="width: 50%;">Kvalifikasjon og tittel</td> </tr> <tr> <td>Lokal veterinær enhet:</td> <td>Den lokale veterinær enhets nummer</td> </tr> <tr> <td>Dato:</td> <td>Underskrift⁽³⁾</td> </tr> <tr> <td>Stempel⁽³⁾</td> <td></td> </tr> </table>				Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel	Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhets nummer	Dato:	Underskrift ⁽³⁾	Stempel ⁽³⁾	
Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel										
Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhets nummer										
Dato:	Underskrift ⁽³⁾										
Stempel ⁽³⁾											

Tillegg II til vedlegg VI

DEL A

MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV GELATIN BEREGET PÅ KONSUM

LAND

Veterinærattest ved import til EU

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansenr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland		ISO-kode		I.8. Opprinnelsesregion		Kode	
I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted				
Virksomhet/fartøy ☐				Tollager ☐				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Postnr.				
Adresse								
Navn		Godkjenningsnr.						
Adresse								
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽¹⁾				I.16.				
Fly ☐		Skip ☐		Jernbanevogn ☐				
Veigående kjøretøy ☐		Annet ☐						
Identifikasjon:				I.17.				
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐		Kjølt ☐		Fryst ☐				
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				

I.28. Identifikasjon av dyr/produkter

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Virksomhetens/fartøyets godkjenningssnr.			Menge	Nettovekt
		Fabrikkskip	Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy		

LAND

Gelatin beregnet på konsum

Del II: Attesting	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.
	1. Hygieneattestasjon		
Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004, og attesterer at gelatinen som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at det: – kommer fra en virksomhet/virksomheter som benytter et program som er basert på HACCP-prinsippene i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, – er produsert av råstoffer som oppfyller kravene i avsnitt XIV kapittel I og II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, – er produsert i samsvar med vilkårene i avsnitt XIV kapittel III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, – tilfredsstiller kriteriene i avsnitt XIV kapittel IV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og i forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler og – dersom det stammer fra drøvtyggere, ikke inneholder og ikke er framstilt av: verken⁽²⁾ spesifisert risikomateriale som definert i del A i vedlegg XI til forordning (EF) nr. 999/2001, produsert etter 31. mars 2001, eller mekanisk utbeinet kjøtt fra bein av storfe, sauer eller geiter, produsert etter 31. mars 2001. Etter 31. mars 2001 er storfeet, sauene og geitene som dette produktet er framstilt av, ikke slaktet etter bedøving ved innsprøyting av gass i kraniet eller avlivet ved hjelp av samme metode og er ikke slaktet, etter bedøving, ved at sentralnervevev er blitt ødelagt ved hjelp av et avlangt, stavformet instrument som føres inn i kraniet, eller materiale fra storfe, sauer og geiter, bortsett fra materiale fra dyr som er født, utelukkende oppdrettet og slaktet i⁽³⁾⁽⁴⁾.			
Merknader			
⁽¹⁾ Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting. ⁽²⁾ Stryk det som ikke passer. ⁽³⁾ Sett inn landets navn. ⁽⁴⁾ I samsvar med listen i nr. 15 bokstav b) i vedlegg XI til forordning (EF) nr. 999/2001, som endret. ⁽⁵⁾ Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.			
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør			
Navn (med blokkbokstaver): Lokal veterinær enhet: Dato: Stempel⁽⁵⁾		Kvalifikasjon og tittel Den lokale veterinær enhetens nummer Underskrift⁽⁵⁾	

DEL B

MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV RÅSTOFFER TIL PRODUKSJON AV GELATIN BEREGNET PÅ KONSUM

LAND

Veterinærattest ved import til EU

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansenr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland		ISO-kode		I.8. Opprinnelsesregion		Kode	
I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted				
Virksomhet ☐				Tollager ☐				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Navn		Godkjenningsnr.		
Adresse				Adresse				
Navn		Godkjenningsnr.		Postnr.				
Adresse								
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽¹⁾				I.16.				
Fly ☐ Skip ☐ Jernbanevogn ☐								
Veigående kjøretøy ☐ Annet ☐								
Identifikasjon:				I.17.				
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐ Kjølt ☐ Fryst ☐								
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				

I.28. Identifikasjon av dyr/produkter

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Slakteri/ fabrikkskip	Virksomhetens godkjenningssnr.		Menge	Nettovekt
			Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy		

LAND

Råstoffer til produksjon av gelatin beregnet på konsum

Del II: Attestering	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.
	1. Hygieneattestasjon		
Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004, og attesterer at råstoffene som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at:			
– bein, huder og skinn av oppdrettsdrøvtyggere, skinn av svin samt skinn og sener av fjørfe beskrevet ovenfor, kommer fra dyr som er slaktet i et slakteri og hvis skrotter er funnet egnet for konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem⁽²⁾,			
og/eller			
– huder og skinn av villlevende vilt beskrevet ovenfor, kommer fra slaktede dyr hvis skrotter er funnet egnet for konsum etter undersøkelse post mortem⁽²⁾,			
og/eller			
– skinn og bein av fisk beskrevet ovenfor, kommer fra bedrifter som produserer fiskevarer beregnet på konsum og godkjent for eksport⁽²⁾,			
og at			
– dersom råstoffene kommer fra drøvtyggere, ikke inneholder og ikke er framstilt av:			
verken⁽²⁾			
spesifisert risikomateriale som definert i del A i vedlegg XI til forordning (EF) nr. 999/2001, produsert etter 31. mars 2001, eller mekanisk utbeinet kjøtt fra bein fra storfe, sauer eller geiter, produsert etter 31. mars 2001. Etter 31. mars 2001 er storfeet, sauene og geitene som dette produktet er framstilt av, ikke slaktet etter bedøving ved innsprøytning av gass i kraniet eller avlivet ved hjelp av samme metode, og er ikke slaktet, etter bedøving, ved at sentralnervevev er blitt ødelagt ved hjelp av et avlangt, stavformet instrument som føres inn i kraniet,			
eller			
materiale fra storfe, sauer og geiter, bortsett fra materiale fra dyr som er født, utelukkende oppdrettet og slaktet i⁽³⁾⁽⁴⁾			
Merknader			
⁽¹⁾ Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting.			
⁽²⁾ Stryk det som ikke passer.			
⁽³⁾ Sett inn landets navn.			
⁽⁴⁾ I samsvar med listen i nr. 15 bokstav b) i vedlegg XI til forordning (EF) nr. 999/2001, som endret.			
⁽⁵⁾ Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.			
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør			
Navn (med blokkbokstaver):		Kvalifikasjon og tittel	
Lokal veterinærenhet:		Den lokale veterinærenhetens nummer	
Dato:		Underskrift⁽⁵⁾	
Stempel⁽⁵⁾			

Tillegg III til vedlegg VI

DEL A

**MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV KOLLAGEN
BEREGNET PÅ KONSUM**

LAND

Veterinærattest ved import til EU

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansenr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland	ISO-kode	I.8. Opprinnelsesregion	Kode	I.9. Bestemmelsesland	ISO-kode	I.10. Bestemmelsesregion	Kode
	I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted			
Virksomhet/fartøy ☐				Tollager ☐				
Navn				Godkjenningsnr.				
Adresse				Godkjenningsnr.				
Navn				Godkjenningsnr.				
Adresse				Godkjenningsnr.				
Navn				Godkjenningsnr.				
Adresse				Godkjenningsnr.				
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽¹⁾				I.16.				
Fly ☐ Skip ☐ Jernbanevogn ☐								
Veigående kjøretøy ☐ Annet ☐								
Identifikasjon:				I.17.				
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐ Kjølt ☐ Fryst ☐								
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				

I.28. Identifikasjon av dyr/produkter

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Virksomhetens/fartøyets godkjenningssnr.			Menge	Nettovekt
		Fabrikkskip	Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy		

LAND

Kollagen beregnet på konsum

Del II: Attesting	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.								
	1. Hygieneattestasjon Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004 og (EF) nr. 853/2004, og attesterer at kollagenet som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at det: – kommer fra en virksomhet/virksomheter som benytter et program som er basert på HACCP-prinsippene i samsvar med forordning (EF) nr. 852/2004, – er produsert av råstoffer som oppfyller kravene i avsnitt XV kapittel I og II i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, – er produsert i samsvar med vilkårene i avsnitt XV kapittel III i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og – tilfredsstiller kriteriene i avsnitt XV kapittel IV i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 og i forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler.										
Merknader (¹) Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting. (²) Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.											
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Navn (med blokkbokstaver):</td> <td style="width: 50%;">Kvalifikasjon og tittel</td> </tr> <tr> <td>Lokal veterinær enhet:</td> <td>Den lokale veterinær enhetens nummer</td> </tr> <tr> <td>Dato:</td> <td>Underskrift(²)</td> </tr> <tr> <td>Stempel(²)</td> <td></td> </tr> </table>				Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel	Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhetens nummer	Dato:	Underskrift(²)	Stempel(²)	
Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel										
Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhetens nummer										
Dato:	Underskrift(²)										
Stempel(²)											

DEL B

MODELL FOR HYGIENESERTIFIKAT VED IMPORT AV RÅSTOFFER TIL PRODUKSJON AV KOLLAGEN BEREGNET PÅ KONSUM

LAND

Veterinærattest ved import til EU

Del 1: Opplysninger om forsendelsen	I.1. Avsender				I.2.		I.2.a. Lokalt referansenr.	
	Navn							
	Adresse				I.3. Vedkommende sentrale myndighet			
	Postnr.				I.4. Vedkommende lokale myndighet			
	I.5. Mottaker				I.6.			
	Navn							
	Adresse							
	Postnr.							
	I.7. Opprinnelsesland	ISO-kode	I.8. Opprinnelsesregion	Kode	I.9. Bestemmelsesland	ISO-kode	I.10. Bestemmelsesregion	Kode
	I.11 Opprinnelsessted				I.12. Bestemmelsessted			
Virksomhet ☐				Tollager ☐				
Navn				Godkjenningsnr.				
Adresse				Godkjenningsnr.				
Navn				Navn				
Adresse				Adresse				
Navn				Godkjenningsnr.				
Adresse				Postnr.				
I.13.				I.14. Forventet dato og klokkeslett for ankomst				
I.15. Transportmiddel ⁽¹⁾				I.16.				
Fly ☐ Skip ☐ Jernbanevogn ☐								
Veigående kjøretøy ☐ Annet ☐								
Identifikasjon:				I.17.				
Dokumentreferanse								
I.18. Dyreart/produkt						I.19. Varekode (HS-kode)		
						I.20. Mengde		
I.21. Produkttemperatur						I.22. Antall kolli		
Omgivelsestemperatur ☐ Kjølt ☐ Fryst ☐								
I.23. Plombe- og containernr.						I.24. Type forpakning		
I.25. Dyr sertifisert til/ produkter sertifisert til:								
Konsum ☐								
I.26.				I.27. Ved import eller innførsel til EU ☐				
				Endelig import ☐				
I.28. Identifikasjon av dyr/produkter								
Virksomhetens godkjenningsnr.								

Art (vitenskapelig navn)	Stykkenes art/ type behandling	Slakteri/ fabrikkskip	Nedskjæringsanlegg/ produksjonsanlegg	Frysefartøy	Mengde	Nettovekt

LAND

Råstoffer til produksjon av kollagen beregnet på konsum

Del II: Attestering	II. Helseopplysninger	II.a. Sertifikatets referansenr.	II.b. Lokalt referansenr.								
	1. Hygieneattestasjon Undertegnede erklærer å være kjent med de relevante bestemmelsene i forordning (EF) nr. 178/2002, (EF) nr. 852/2004, (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004, og attesterer at råstoffene som er beskrevet ovenfor, er produsert i samsvar med nevnte krav, og særlig at: – huder og skinn av oppdrettsdrøvtyggere, skinn, bein og tarmer av svin samt skinn, bein og sener av fjørfe beskrevet ovenfor, kommer fra dyr som er slaktet i et slakteri og hvis skrotter er funnet egnet for konsum etter undersøkelse ante mortem og post mortem⁽²⁾ - og/eller – huder og skinn av villlevende vilt beskrevet ovenfor, kommer fra slaktede dyr hvis skrotter er funnet egnet for konsum etter undersøkelse post mortem⁽²⁾ - og/eller – skinn og bein av fisk beskrevet ovenfor, kommer fra bedrifter som produserer fiskevarer beregnet på konsum og godkjent for eksport⁽²⁾.										
Merknader ⁽¹⁾ Felt I.15: Registreringsnummer (jernbanevogn eller container og lastebil), rutenummer (fly) eller navn (skip). Disse opplysningene skal ajourføres ved lossing og omlasting. ⁽²⁾ Stryk det som ikke passer. ⁽³⁾ Stempel og underskrift skal være i en annen farge enn sertifikatets øvrige angivelser.											
Offentlig veterinær eller offentlig inspektør <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Navn (med blokkbokstaver):</td> <td style="width: 50%;">Kvalifikasjon og tittel</td> </tr> <tr> <td>Lokal veterinær enhet:</td> <td>Den lokale veterinær enhetens nummer</td> </tr> <tr> <td>Dato:</td> <td>Underskrift⁽³⁾</td> </tr> <tr> <td>Stempel⁽³⁾</td> <td></td> </tr> </table>				Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel	Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhetens nummer	Dato:	Underskrift ⁽³⁾	Stempel ⁽³⁾	
Navn (med blokkbokstaver):	Kvalifikasjon og tittel										
Lokal veterinær enhet:	Den lokale veterinær enhetens nummer										
Dato:	Underskrift ⁽³⁾										
Stempel ⁽³⁾											

VEDLEGG VII

ENDRINGER I FORORDNING (EF) NR. 853/2004

I vedlegg II og III til forordning (EF) nr. 853/2004 gjøres følgende endringer:

1. I vedlegg II avsnitt I del B gjøres følgende endringer:
 - a) I nr. 6 skal annet ledd lyde:

«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE og UK.»
 - b) Nr. 8 skal lyde:

«8. Når merket brukes i en virksomhet som ligger i Fellesskapet, skal det være ovalt og inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.»
2. I vedlegg III gjøres følgende endringer:
 - a) I avsnitt I kapittel IV skal nr. 8 lyde:

«8. Skrotten og andre deler av kroppen som er beregnet på konsum, skal flås fullstendig, unntatt når det gjelder svin, hodet på sauer, geiter og kalver samt føtter på storfe, sauer og geiter. Hoder og føtter skal håndteres på en slik måte at forurensning unngås.»
 - b) I avsnitt II skal nytt kapittel VII lyde:

«KAPITTEL VII: VANNBINDENDE MIDLER

Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal sørge for at fjørfekjøtt som er behandlet særlig for å øke vannbindingen, ikke omsettes som ferskt kjøtt, men som tilberedt kjøtt, eller brukes til framstilling av foredlede produkter.»
 - c) I avsnitt VIII kapittel V del E skal nr. 1 lyde:

«1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier, skal ikke omsettes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*. Ferske, bearbeidede og foredlede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan bare omsettes innpakket eller emballert og skal merkes med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning og/eller koking/steking samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarm-kanalen. Både det vitenskapelige navnet og det vanlige navnet skal stå på etiketten.»
 - d) I avsnitt IX gjøres følgende endringer:
 - i) I kapittel I del II B nr. 1 skal bokstav e) lyde:

«e) spenedyppingsmidler eller spenespray skal brukes bare dersom de er godkjent eller registrert i samsvar med europaparlaments- og rådsdirektiv 98/8/EF av 16. februar 1998 om markedsføring av biocidprodukter⁽¹⁾.»

ii) I kapittel II del II skal nr. 1 lyde:

«1. Dersom rå melk eller melkeprodukter varmebehandles, skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at kravene i kapittel XI i vedlegg II til forordning (EF) nr. 852/2004, oppfylles. Når følgende prosesser benyttes, skal de særlig sikre at disse er i samsvar med angitte spesifikasjoner:

a) Pasteurisering skjer ved en behandling som omfatter:

- i) høy temperatur i kort tid (minst 72 °C i 15 sekunder),
- ii) lav temperatur i lang tid (minst 63 °C i 30 minutter) eller
- iii) andre kombinasjoner av tid og temperatur som gir tilsvarende virkning,

slik at produktene, dersom det er relevant, viser en negativ reaksjon på en alkalisk fosfataseprøve umiddelbart etter en slik behandling.

b) Behandling ved ultrahøy temperatur (UHT) skjer ved en behandling:

- i) som omfatter en kontinuerlig varmestrøm ved høy temperatur i kort tid (ikke under 135 °C i et passende tidsrom), slik at det behandlede produktet ikke inneholder noen levedyktige mikroorganismer eller sporer som kan vokse i produktet når det oppbevares i en aseptisk, lukket beholder i omgivelsestemperatur, og
- ii) som er tilstrekkelig for å sikre at produktene fortsatt er mikrobiologisk stabile etter inkubasjon i 15 dager ved 30 °C i lukkede beholdere, eller i sju dager ved 55 °C i lukkede beholdere, eller etter bruk av en annen metode som viser at produktet har gjennomgått en egnet varmebehandling.»

e) I avsnitt X kapittel II gjøres følgende endringer:

i) I del III skal nr. 5 lyde:

«5. Etter knekking skal alle bestanddeler av det flytende egget foredles så raskt som mulig for å eliminere mikrobiologiske farer eller redusere dem til et akseptabelt nivå. Et parti som er utilstrekkelig foredlet, kan omgående gjennomgå en ny foredling på samme virksomhet, forutsatt

⁽¹⁾ EFT L 123 av 24.4.1998, s. 1.

at denne foredlingen gjør det egnet til konsum. Når det konstateres at et parti er uegnet til konsum, skal det denatureres for å sikre at det ikke brukes til konsum.

ii) I del V skal nr. 2 lyde:

«2. Når det gjelder flytende egg, skal etiketten nevnt i punkt 1 også være påført ordene: «ikke-pasteuriserde flytende egg — skal behandles på mottakerstedet» og angivelse av dag og klokkeslett da eggene ble knekket.»

f) I avsnitt XIV skal nytt kapittel V lyde:

«KAPITTEL V: MERKING

Innpakning og emballasje som inneholder gelatin, skal være påført ordene «gelatin egnet til konsum» og angi dato for bearbeiding.»

VEDLEGG VIII

ENDRINGER I FORORDNING (EF) NR. 854/2004

I vedlegg I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 gjøres følgende endringer:

1. I vedlegg I avsnitt I kapittel III nr. 3 gjøres følgende endringer:
 - a) I bokstav a) skal annet ledd lyde:
«BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE og UK».
 - b) Bokstav c) skal lyde:

«c) når merket brukes i et slakteri i Fellesskapet, skal det inneholde forkortelsen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.»
2. I vedlegg II kapittel II del A skal nr. 4 og 5 lyde:
 - «4. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes til konsum før de har blitt behandlet i en rensesentral eller etter at de har blitt gjenutlagt for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3, som klasse B-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 4 600 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. Referansemetoden for denne analysen er MPN-prøven (mest sannsynlige tall) med fem rør og tre fortynninger som angitt i EN/ISO 16649-3. Alternative metoder kan benyttes dersom de er validert i forhold til denne referansemetoden i samsvar med kriteriene i EN/ISO 16140.
 5. Vedkommende myndighet kan klassifisere områder hvor det kan høstes levende muslinger, men hvor disse ikke kan omsettes før de har blitt gjenutlagt i et langt tidsrom for å oppfylle helsestandardene nevnt i nr. 3 som klasse C-områder. Levende muslinger fra disse områdene skal ikke overskride 46 000 *E. coli* per 100 g kjøtt og kappevann. Referansemetoden for denne analysen er MPN-prøven (mest sannsynlige tall) med fem rør og tre fortykninger som angitt i EN/ISO 16649-3. Alternative metoder kan benyttes dersom de er validert i forhold til denne referansemetoden i samsvar med kriteriene i EN/ISO 16140.»
3. I vedlegg III kapittel II del G skal nr. 1 lyde:
 - «1. Fiskerivarer som kommer fra giftig fisk av følgende familier, skal ikke omsettes: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* og *Canthigasteridae*. Ferske, bearbeidede og foredlede fiskerivarer som tilhører familien *Gempylidae*, særlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan bare omsettes innpakket eller emballert og skal merkes med relevante forbrukeropplysninger om tilberedning og/eller koking/steking samt om risikoen ved forekomst av stoffer som kan forårsake forstyrrelser i mage-tarm-kanalen. Både det vitenskapelige navnet og det vanlige navnet skal stå på etiketten.»