



(підпис)

Цей текст слугує суто засобом документування та не має юридичної сили. Установи Союзу не несуть жодної відповідальності за його зміст. Автентичні версії відповідних актів, включно з їхніми преамбулами, опубліковані в Офіційному віснику Європейського Союзу і доступні на EUR-Lex. Зазначені офіційні тексти безпосередньо доступні за посиланнями, вставленими у цей документ

► В ▼ C1

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004

від 29 квітня 2004 року

про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження

▼ В

(ОВ L 139 30.04.2004, с. 55)

Зі змінами, внесеними:

	Офіційний вісник		
	№	сторінка	дата
► M1 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 2074/2005 від 5 грудня 2005 року	L 338	27	22.12.2005
► M2 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 2076/2005 від 5 грудня 2005 року	L 338	83	22.12.2005
► M3 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1662/2006 від 6 листопада 2006 року	L 320	1	18.11.2006
M4 РЕГЛАМЕНТОМ РАДИ (ЄС) № 1791/2006 від 20 листопада 2006 року	L 363	1	20.12.2006
► M5 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1243/2007 від 24 жовтня 2007 року	L 281	8	25.10.2007
► M6 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1020/2008 від 17 жовтня 2008 року	L 277	8	18.10.2008
► M7 РЕГЛАМЕНТОМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 219/2009 від 11 березня 2009 року	L 87	109	31.03.2009
► M8 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1161/2009 від 30 листопада 2009 року	L 314	8	01.12.2009
► M9 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 558/2010 від 24 червня 2010 року	L 159	18	25.06.2010
► M10 РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 150/2011 від 18 лютого 2011 року	L 46	14	19.02.2011

Цей текст слугує суто засобом документування і не має юридичної сили. Установи Союзу не несуть жодної відповідальності за його зміст. Автентичні версії відповідних актів, включно з їхніми преамбулами, опубліковані в Офіційному віснику Європейського Союзу і доступні на EUR-Lex. Зазначені офіційні тексти безпосередньо доступні за посиланнями, вставленими в цей документ

[►В](#) [▼С1](#)

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004

від 29 квітня 2004 року

[про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження](#)

[▼В](#)

(ОВ L 139 30.04.2004, с. 55)

Зі змінами, внесеними:

		Офіційний вісник		
		№	сторінка	дата
►M1	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 2074/2005 від 5 грудня 2005 року.	L 338	27	22.12.2005
►M2	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 2076/2005 від 5 грудня 2005 року.	L 338	83	22.12.2005
►M3	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1662/2006 від 6 листопада 2006 року.	L 320	1	18.11.2006
M4	РЕГЛАМЕНТОМ РАДИ (ЄС) № 1791/2006 від 20 листопада 2006 року.	L 363	1	20.12.2006
►M5	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1243/2007 від 24 жовтня 2007 року.	L 281	8	25.10.2007
►M6	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1020/2008 від 17 жовтня 2008 року.	L 277	8	18.10.2008
►M7	РЕГЛАМЕНТОМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 219/2009 від 11 березня 2009 року.	L 87	109	31.03.2009
►M8	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1161/2009 від 30 листопада 2009 року.	L 314	8	01.12.2009
►M9	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 558/2010 від 24 червня 2010 року.	L 159	18	25.06.2010
►M10	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 150/2011 від 18 лютого 2011 року.	L 46	14	19.02.2011
►M11	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1276/2011 від 8 грудня 2011 року.	L 327	39	09.12.2011
►M12	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 16/2012 від 11 січня 2012 року.	L 8	29	12.01.2012

► M13	РЕГЛАМЕНТОМ РАДИ (ЄС) № 517/2013 від 13 травня 2013 року.	L 158	1	10.06.2013
► M14	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 786/2013 від 16 серпня 2013 року.	L 220	14	17.08.2013
► M15	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 218/2014 від 7 березня 2014 року.	L 69	95	08.03.2014
► M16	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 633/2014 від 13 червня 2014 року.	L 175	6	14.06.2014
► M17	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) № 1137/2014 від 27 жовтня 2014 року.	L 307	28	28.10.2014
► M18	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) 2016/355 від 11 березня 2016 року.	L 67	22	12.03.2016
► M19	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) 2017/1978 від 31 жовтня 2017 року.	L 285	3	01.11.2017
► M20	РЕГЛАМЕНТОМ КОМІСІЇ (ЄС) 2017/1981 від 31 жовтня 2017 року.	L 285	10	01.11.2017
► M21	РЕГЛАМЕНТОМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) 2019/1243 від 20 червня 2019 року.	L 198	241	25.07.2019

Із виправленнями, внесеними:

[► C1](#) [Виправленням. ОВ L 226. 25.06.2004, с. 22 \(№ 853/2004\)](#)

[▼ В](#)

[▼ C1](#)

РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 853/2004

від 29 квітня 2004 року

про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження

ГЛАВА I

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1

Сфера застосування

1. Цей Регламент встановлює спеціальні правила щодо гігієни харчових продуктів тваринного походження для операторів ринку харчових продуктів. Ці правила доповнюють правила, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004. Їх застосовують до неперероблених і перероблених продуктів тваринного походження.

2. Якщо прямо не визначено протилежне, цей Регламент не застосовують до харчових продуктів, що містять одночасно продукти рослинного походження й перероблені продукти тваринного походження.

Однак, виробництво перероблених продуктів тваринного походження, що їх використовують для приготування таких харчових продуктів, та поводження з ними здійснюють відповідно до вимог цього Регламенту.

3. Цей Регламент не застосовують до:

- (a) первинного виробництва для приватного домашнього використання;
- (b) домашнього приготування, зберігання харчових продуктів чи поводження з ними для приватного домашнього споживання;
- (c) прямого постачання виробником невеликих обсягів первинних продуктів кінцевому споживачу чи місцевим закладам роздрібною торгівлі, які постачають їх безпосередньо кінцевим споживачам;
- (d) прямого постачання виробником невеликих обсягів м'яса свійської птиці та зайцеподібних, забитих на фермах, кінцевому споживачу або місцевим закладам роздрібною торгівлі, які постачають таке м'ясо безпосередньо кінцевим споживачам у вигляді свіжого м'яса;
- (e) мисливців, які постачають невеликі обсяги диких тварин чи м'яса диких тварин безпосередньо кінцевим споживачам або місцевим закладам роздрібною торгівлі, які постачають їх безпосередньо кінцевим споживачам.

4. Держави-члени встановлюють відповідно до національного права правила, які регулюють діяльність та осіб, вказаних у параграфах 3 (c), (d) та (e). Такі національні правила повинні забезпечувати досягнення цілей цього Регламенту.

5.

- (a) Якщо прямо не визначено протилежне, цей Регламент не застосовують до роздрібною торгівлі.
- (b) Проте, цей Регламент повинен застосовуватися до роздрібною торгівлі, якщо операції постачальника спрямовані на постачання харчових продуктів тваринного походження іншої потужності, крім випадків, коли:
 - (i) такі операції полягають лише у зберіганні чи транспортуванні, у разі чого в будь-якому разі повинні застосовуватися конкретні температурні вимоги, встановлені додатком III;або
 - (ii) харчові продукти тваринного походження постачають від закладів роздрібною торгівлі лише до інших закладів роздрібною торгівлі та відповідно до норм національного права така діяльність є незначною, локалізованою чи обмеженою.
- (c) Держави-члени можуть ухвалити національні інструменти з метою застосування вимог цього Регламенту до закладів роздрібною торгівлі, розташованих на їхній території, на які вони не застосовувалися б відповідно до підпараграфів (a) чи (b).

6. Цей Регламент застосовують без обмеження:

- (a) відповідних норм щодо здоров'я тварин та громадського здоров'я, включаючи більш суворі норми, встановлені з метою запобігання, контролю та викорінення певних трансмісивних губчастоподібних енцефалопатій;
 - (b) вимог щодо благополуччя тварин;
- та
- (c) вимог щодо ідентифікації тварин та простежуваності продуктів тваринного походження.

Стаття 2

Терміни та означення

Для цілей цього Регламенту застосовують такі терміни та їх означення:

- 1. терміни та означення, встановлені у Регламенті (ЄС) № 178/2002;
 - 2. терміни та означення, встановлені у Регламенті (ЄС) № 852/2004;
 - 3. терміни та означення, встановлені у додатку I;
- та
- 4. будь-які технічні терміни та означення, що містяться в додатках II та III.

ГЛАВА II
ОБОВ'ЯЗКИ ОПЕРАТОРІВ РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 3

Загальні обов'язки

1. Оператори ринку харчових продуктів повинні дотримуватися відповідних положень додатків II та III.

▼M21

2. Оператори ринку харчових продуктів не повинні використовувати для очищення від поверхового забруднення з продуктів тваринного походження будь-яку речовину, крім питної води, або чистої води, якщо Регламент (ЄС) № 852/2004 чи цей Регламент дозволяє її використання, крім випадків, коли використання такої речовини було дозволено Комісією. З цією метою Комісію уповноважено ухвалювати згідно зі статтею 11а делеговані акти на доповнення положень цього Регламенту. Оператори ринку харчових продуктів повинні також дотримуватися будь-яких умов використання, що можуть бути ухвалені в рамках згаданої процедури. Використання дозволених речовин не впливає на обов'язок оператора ринку харчових продуктів дотримуватися вимог цього Регламенту.

▼C1

Стаття 4

Реєстрація і схвалення потужностей

1. Оператори ринку харчових продуктів вводять в обіг продукти тваринного походження, вироблені у Співтоваристві, лише у разі їх підготування та поводження з ними винятково на потужностях:

(a) що відповідають відповідним вимогам Регламенту (ЄС) № 852/2004, вимоги додатків II та III до цього Регламенту та інші відповідні вимоги харчового права;

та

(b) які були відповідним компетентним органом зареєстровані або, якщо це вимагається згідно з параграфом 2, схвалені.

2. Без обмеження статті 6 (3) Регламенту (ЄС) № 852/2004, потужності при поводженні з продуктами тваринного походження, для яких додатком III до цього Регламенту встановлено вимоги, не мають права здійснювати діяльність, допоки їх не буде схвалено компетентним органом відповідно до параграфу 3 цієї статті, за винятком потужностей, які здійснюють лише:

(a) первинне виробництво;

(b) транспортні операції;

(c) зберігання продуктів, що не вимагають контрольованих температурних умов зберігання;

або

(d) роздрібну торгівлю, на яку не поширюються положення цього Регламенту відповідно до статті 1 (5) (b).

3. Потужність, яка відповідно до параграфу 2 підлягає схваленню, має право здійснювати діяльність лише після того, як відповідно до Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 854/2004 від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних правил для організації заходів офіційного контролю харчових продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною (1), компетентний орган:

(a) після відвідування потужності надав їй експлуатаційний дозвіл;

або

(b) надав потужності умовний дозвіл.

4. Оператори ринку харчових продуктів співпрацюють із компетентними органами відповідно до положень Регламенту (ЄС) № 854/2004. Зокрема, оператори ринку харчових продуктів забезпечують, щоб потужність припинила діяльність, якщо компетентний орган відкликає її дозвіл або, у разі надання умовного дозволу, не продовжує його чи не надає необмежений дозвіл.

5. Ця стаття не перешкоджає потужностям вводити харчові продукти в обіг між датою початку застосування цього Регламенту і першим наступним інспектуванням компетентного органу, якщо потужності:

(а) підлягають схваленню відповідно до параграфу 2 та вводять продукти тваринного походження в обіг відповідно до законодавства Співтовариства до дати початку застосування цього Регламенту;

або

(б) належать до виду, для якого не існувало вимоги схвалення до початку застосування цього Регламенту.

Стаття 5

Позначка придатності та ідентифікаційна позначка

1. Оператори ринку харчових продуктів не повинні вводити в обіг продукти тваринного походження, походження з якими виконували на потужності, яка згідно зі статтею 4 (2) підлягає схваленню, якщо продукт не містить:

(а) позначки придатності, нанесеної згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004;

або

(б) якщо згаданий Регламент не передбачає нанесення позначки придатності, ідентифікаційної позначки, нанесених згідно з секцією I додатка II до цього Регламенту.

2. Оператори ринку харчових продуктів можуть наносити ідентифікаційну позначку на продукт тваринного походження лише в тому разі, якщо продукт вироблений відповідно до цього Регламенту на потужностях, що відповідають вимогам статті 4.

3. Оператори ринку харчових продуктів не можуть видаляти з м'яса позначку придатності, нанесену згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004, якщо тільки вони не обрізають чи не переробляють його або якщо вони не працюють із м'ясом в інший спосіб.

Стаття 6

Продукти тваринного походження з-поза меж Співтовариства

1. Оператори ринку харчових продуктів, які імпортують (ввозять) продукти тваринного походження з третіх країн, повинні забезпечити, щоб імпортування (ввезення) відбувалося лише в разі, якщо:

(а) третя країна відвантаження міститься в переліку третіх країн, із яких дозволений імпорт (ввезення) таких продуктів, складеному відповідно до статті 11 Регламенту (ЄС) № 854/2004;

(б)

(i) потужність, з якої продукт було відвантажено та на якій продукт був отриманий чи підготовлений, міститься в переліку потужностей, із яких дозволений імпорт (ввезення) такого продукту, складеному відповідно до статті 12 Регламенту (ЄС) № 854/2004, у відповідних випадках,

(ii) у разі свіжого м'яса, подрібненого (січеного) м'яса, м'ясних напівфабрикатів, м'ясних продуктів та ММО, продукт було виготовлено з м'яса, отриманого на бойнях та на потужностях із розбирання та обвалювання м'яса, які містяться в переліку, складеному відповідно до статті 12 Регламенту (ЄС) № 854/2004, або на схвалених потужностях Співтовариства,

та

(iii) у разі живих двостулкових моллюсків, голкошкірих, оболонкових та морських черевоногих, район вирощування міститься в переліку, складеному відповідно до статті 13 згаданого Регламенту, у відповідних випадках;

(с) продукт відповідає:

(i) вимогам цього Регламенту, включно з вимогами статті 5 щодо позначки придатності та ідентифікаційної позначки;

(ii) вимогам Регламенту (ЄС) № 852/2004;

та

- (iii) будь-яким умовам для імпорту (ввезення), встановленим відповідно до законодавства Співтовариства, що регулюють контроль за імпортом (ввезенням) для продуктів тваринного походження,

та

- (d) у відповідних випадках виконані вимоги статті 14 Регламенту (ЄС) № 854/2004 щодо сертифікатів і документів.

2. Як відступ від параграфу 1, імпортування (ввезення) продуктів рибальства може також відбуватися відповідно до спеціальних положень, встановлених у статті 15 Регламенту (ЄС) № 854/2004.

3. Оператори ринку харчових продуктів, які імпортують (ввозять) продукти тваринного походження, повинні забезпечити, щоб:

- (a) під час імпортування (ввезення) продукти були надані для контролю відповідно до Директиви 97/78/ЄС (2);

- (b) імпортування (ввезення) здійснювалося згідно з вимогами Директиви 2002/99/ЄС (3);

та

- (c) підконтрольні їм операції, що їх здійснюють після імпортування (ввезення), виконували відповідно до вимог додатка III.

4. Оператори ринку харчових продуктів, які імпортують (ввозять) харчові продукти, що містять одночасно продукти рослинного походження і перероблені продукти тваринного походження, повинні забезпечити, щоб перероблені продукти тваринного походження, які входять до складу таких харчових продуктів, відповідали вимогам параграфів 1–3. Вони повинні бути здатні довести цей факт (наприклад, відповідною документацією чи сертифікацією, яка не обов'язково повинна мати формат, визначений параграфом 1 (d)).

ГЛАВА III

ТОРГІВЛЯ

Стаття 7

Документи

1. Якщо цього вимагають відповідно до додатка II чи III, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб вантажі з продуктами тваринного походження супроводжували відповідні сертифікати і документація.

2. Відповідно до процедури, вказаної у статті 12 (2), можуть бути:

- (a) встановлені типові документи;

та

- (b) ухвалені положення для використання електронних документів.

Стаття 8

Спеціальні гарантії

1. Оператори ринку харчових продуктів, які мають намір ввести зазначені нижче харчові продукти тваринного походження в обіг у Швеції або Фінляндії, повинні дотримуватися правил, встановлених у параграфі 2, стосовно сальмонели:

- (a) у м'ясі великої рогатої худоби та свиней, включаючи подрібнене (січене) м'ясо, проте за винятком м'ясних напівфабрикатів та ММО;

- (b) у м'ясі свійської птиці таких видів: свійські кури, індички, цесарки, качки та гуси, включаючи подрібнене (січене) м'ясо, проте за винятком м'ясних напівфабрикатів та ММО;

та

- (c) у яйцях.

- 2.
- (a) У разі м'яса великої рогатої худоби та м'яса свійської птиці, на потужності-відправнику було взято проби та проведено їх мікробіологічне тестування з негативними результатами відповідно до законодавства Співтовариства.
 - (b) У разі яєць, потужності з пакування повинні гарантувати, що партії походять зі зграй, які пройшли мікробіологічне тестування з негативними результатами відповідно до законодавства Співтовариства.
 - (c) У разі м'яса великої рогатої худоби та свиней, тестування, згадане в підпараграфі (a), не повинне здійснюватися для партій, призначених для потужності з метою пастеризації, стерилізації чи оброблення з подібним результатом. У разі яєць, тестування, згадане в підпараграфі (b), не повинне здійснюватися для партій, призначених для виробництва перероблених продуктів із використанням процесу, який гарантує усунення сальмонели.
 - (d) Тестування, згадані в підпараграфах (a) та (b), не повинні здійснюватися для харчових продуктів, що походять із потужностей, які підлягають програмі контролю, яка була відповідно до процедури згідно зі статтею 12 (2) визнана еквівалентною програмі, затвердженій у Швеції та Фінляндії для харчових продуктів тваринного походження.
 - (e) До м'яса великої рогатої худоби і свиней та м'яса свійської птиці повинен додаватися комерційний документ чи сертифікат у типовій формі, встановленій законодавством Співтовариства, у якому має зазначатися, що:
 - (i) перевірки, проведені відповідно до підпараграфу (a), дали негативні результати;
або
 - (ii) м'ясо призначене для однієї чи кількох цілей, визначених у підпараграфі (c);
або
 - (iii) м'ясо походить із потужності, яка охоплена підпараграфом (d).
 - (f) У разі яєць, партію повинен супроводжувати сертифікат, у якому міститься інформація про негативні результати тестування, проведеного згідно з підпараграфом (b), або про призначення яєць для використання у спосіб, описаний у підпараграфі (c).

▼M7

- 3.
- M21 (a) Комісія уповноважена ухвалювати делеговані акти відповідно до статті 11а для внесення змін у параграфи 1 та 2 цієї статті для оновлення вимог, встановлених положеннями цих параграфів, з урахуванням змін у програмах контролю держав-членів та з урахуванням ухвалення мікробіологічних критеріїв відповідно до Регламенту ЄС № 852/2004. ◀
 - (b) Відповідно до регуляторної процедури, згаданої у статті 12 (2), правила, встановлені у параграфі 2 цієї статті стосовно будь-яких харчових продуктів, вказаних у параграфі 1 цієї статті, можуть бути розширені повністю чи частково на будь-які держави-члени чи на будь-які регіони держав-членів, у яких існують програми контролю, визнані еквівалентними відповідним програмам, затвердженим у Швеції та Фінляндії, стосовно дотичних харчових продуктів тваринного походження.

▼C1

4. Для цілей цієї статті, «програма контролю» означає програму контролю, схвалену відповідно до Регламенту (ЄС) № 2160/2003.

ГЛАВА IV ПРИКІНЦЕВІ ПОЛОЖЕННЯ

▼M21 _____

▼C1

Стаття 10

Внесення змін та адаптація додатків II та III

▼M21

1. Комісія уповноважена ухвалювати делеговані акти відповідно до статті 11а стосовно внесення змін до додатків II та III. Такі зміни повинні забезпечувати досягнення цілей цього Регламенту з урахуванням відповідних факторів ризику та сприяти їх досягненню, а доцільність їх ухвалення повинна ґрунтуватися на основі:

- (a) досвіду, здобутого операторами ринку харчових продуктів та/або компетентними органами, зокрема, у процесі впровадження систем, заснованих на принципах НАССР, відповідно до статті 5;
- (b) досвіду, здобутого Комісією, зокрема, за результатами проведених аудитів;
- (c) технологічного розвитку та його практичних наслідків, а також очікувань споживачів щодо складу харчових продуктів;
- (d) наукових консультацій, зокрема, результатів нового оцінювання ризиків;
- (e) мікробіологічних та температурних критеріїв для харчових продуктів;
- (f) змін у структурі споживання.

Зміни, зазначені у першому підпараграфі, повинні стосуватися:

- (a) вимог щодо нанесення ідентифікаційних позначок на продукти тваринного походження;
- (b) цілей процедур, заснованих на принципах системи НАССР;
- (c) вимог щодо інформації про харчовий ланцюг;
- (d) спеціальних гігієнічних вимог до приміщень і, зокрема, транспортних засобів, у яких продукти тваринного походження виробляють, обробляють, переробляють, зберігають або розповсюджують;
- (e) спеціальних гігієнічних вимог до операцій, пов'язаних із виробництвом, обробленням, переробленням, зберіганням, транспортуванням чи розповсюдженням продуктів тваринного походження;
- (f) правил для транспортування м'яса, допоки воно ще є теплим;
- (g) санітарно-гігієнічних стандартів чи перевірок, якщо існують наукові докази на підтвердження того, що вони є необхідними для захисту громадського здоров'я;
- (h) розширення глави IX секції VII додатка III на живих двостулкових молюсків, крім гребінцевих;
- (i) критеріїв для визначення випадків, коли епідеміологічні дані свідчать про те, що рибальські угіддя не становлять загрози для здоров'я через наявність паразитів та, відповідно, для визначення, коли компетентний орган може надавати дозволи операторам ринку харчових продуктів не заморожувати продукти рибальства відповідно до частини D глави III секції VIII додатка III;
- (j) додаткових санітарно-гігієнічних стандартів для живих двостулкових молюсків у співпраці з відповідною референс-лабораторією Союзу, включно з:
 - (i) гранично допустимими значеннями та методами проведення аналізів для інших морських біотоксинів;
 - (ii) процедурами тестування на наявність вірусів та вірусологічними стандартами; та
 - (iii) планами і методами відбору проб та аналітичними допусками, що будуть застосовуватися для перевірки відповідності санітарно-гігієнічним стандартам.

2. Комісія уповноважена ухвалювати делеговані акти відповідно до статті 11а для доповнення положень цього Регламенту з метою надання відступів від додатків II та III з урахуванням відповідних факторів ризику та за умови, що такі відступи не впливатимуть на досягнення таких цілей цього Регламенту:

- (a) сприяння виконанню малим бізнесом вимог, встановлених у додатках;
- (b) уможливлення подальшого використання традиційних методів на будь-якій стадії виробництва, перероблення чи розповсюдження харчових продуктів;
- (c) підлаштування під потреби суб'єктів господарювання, чия діяльність пов'язана з харчовими продуктами, розташованих в регіонах, які перебувають під впливом особливих географічних обмежень;
- (d) сприяння роботі потужностей, що виробляють сировину, призначену для виробництва харчових продуктів глибокого перероблення, яка пройшла оброблення, що гарантує її безпечність.

▼C1

3. Дбаючи про стале досягнення цілей цього Регламенту, держави-члени відповідно до параграфів 4–8 можуть ухвалювати національні інструменти для адаптації вимог, встановлених додатком III.

- 4.
- (a) Національні інструменти, вказані у параграфі 3, повинні мати на меті:
 - (i) дозволити продовжити використання традиційних методів на будь-якій стадії виробництва, перероблення чи розповсюдження харчових продуктів;або
 - (ii) підлаштуватися під потреби суб'єктів господарювання, чия діяльність пов'язана з харчовими продуктами, розташованих у регіонах, які перебувають під впливом особливих географічних обмежень.
 - (b) В інших випадках вони повинні застосовуватися лише до конструкції, планування та обладнання потужностей.
5. Будь-яка держава-член, яка бажає ухвалити національні інструменти, вказані у параграфі 3, повідомляє про це Комісію та інші держави-члени. Кожне таке повідомлення повинне містити:
- (a) детальний опис вимог, які на думку держави-члена повинні бути адаптовані, та обраний спосіб їх адаптації;
 - (b) опис дотичних харчових продуктів та потужностей;
 - (c) пояснення причин для адаптації, включаючи, залежно від випадку, стислий виклад про проведений аналіз небезпечних факторів та будь-які заходи, що будуть вжиті на забезпечення того, що адаптація не поставить під загрозу досягнення цілей цього Регламенту;
- та
- (d) будь-яку іншу відповідну інформацію.
6. Іншим державам-членам надається три місяці з дати отримання повідомлення, визначеного у параграфі 5, для надання письмових коментарів Комісії. Якщо йдеться про адаптації на основі параграфу 4 (b), такий період за запитом від будь-якої держави-члена може бути подовжений на чотири місяці. Комісія за власною ініціативою може, а в разі отримання письмових коментарів від однієї чи більше держав-членів — повинна надавати консультації державам-членам через комітет, вказаний у статті 12 (1). Комісія може вирішити відповідно до процедури, передбаченої статтею 12 (2), чи можуть заплановані заходи бути імplementовані, чи до них потрібно внести відповідні зміни. У відповідних випадках Комісія може пропонувати загальні інструменти відповідно до параграфів 1 та 2 цієї статті.
7. Держава-член може ухвалити національні інструменти з метою адаптації вимог додатка III, лише:
- (a) відповідно до рішення, ухваленого відповідно до параграфу 6;
 - (b) якщо протягом місяця після завершення періоду, визначеного у параграфі 6, Комісія не поінформувала держави-члени про те, що вона отримала письмові коментарі, або що вона має намір пропонувати ухвалити рішення відповідно до параграфу 6.
- або
- (c) відповідно до параграфу 8.
8. Держави-члени можуть за власною ініціативою та відповідно до загальних положень Договору лишити в силі чи запровадити національні правила, що:
- (a) забороняють чи обмежують введення в обіг на своїй території сирого молока чи сирих вершків, призначених для безпосереднього споживання людиною;
- або
- (b) дозволяють використання за згоди компетентного органу сирого молока, яке не відповідає критеріям щодо кількості мікроорганізмів та кількості соматичних клітин, встановленим у секції IX додатка III, для виробництва сирів з періодом визрівання не менше 60 днів, та молочних продуктів, отриманих у зв'язку з виробленням таких сирів, за умови, що це не шкодить досягненню цілей цього Регламенту.

Стаття 11

Спеціальні рішення

▼M21

Без обмеження загального застосування статті 9 та статті 10 (1), Комісія шляхом ухвалення імplementаційного акта може встановлювати інструменти стосовно викладених нижче питань. Такі

імплементативні акти ухвалюються згідно з процедурою, зазначеною у статті 12 (2), та мають на меті:

[▼M21](#) —————

[▼C1](#)

2. уточнити, який вміст кальцію в ММО не вважають істотно вищим за його вміст у подрібненому (січеному) м'ясі;
3. встановити інші види оброблення, що можуть застосовуватися на переробних потужностях до живих двостулкових моллюсків із районів вирощування класу «В» та «С», які не піддавалися очищуванню чи витримуванню;
4. уточнити визнані методи тестування на морські біотоксини;

[▼M21](#) —————

[▼C1](#)

9. встановити критерії свіжості та межі для гістаміну і загальний вміст азоту летких основ у продуктах рибальства;
10. дозволити використання сирого молока, яке не відповідає критеріям щодо кількості мікроорганізмів та кількості соматичних клітин, встановленим у секції IX додатка III, для виробництва певних молочних продуктів;
11. без обмеження положень Директиви 96/23/ЄС ([_4_](#)), зафіксувати максимально допустиме значення для загального вмісту залишків антибіотичних речовин у сирому молоці;

та

12. схвалити еквівалентні процеси для виробництва желатину чи колагену.

[▼M21](#)

Стаття 11а

Здійснення делегованих повноважень

1. Повноваження ухвалювати делеговані акти надано Комісії відповідно до умов, установлених у цій статті.
2. Повноваження ухвалювати делеговані акти, зазначені у статті 3 (2), статті 8 (3) (а) і статті 10 (1) та (2), надається Комісії на період п'ять років, починаючи з 26 липня 2019 року. Комісія складає звіт про виконання делегованих повноважень не пізніше, ніж за дев'ять місяців до закінчення п'ятирічного періоду. Делеговані повноваження автоматично подовжуються на періоди такої самої тривалості, якщо Європейський Парламент або Рада не ухвалить рішення проти такого подовження не пізніше, ніж за три місяці до закінчення кожного такого періоду.
3. Делеговані повноваження, зазначені у статті 3 (2), статті 8 (3) (а) і статті 10 (1) та (2), можуть бути в будь-який час відкликані Європейським Парламентом або Радою. Рішення про відкликання припиняє делеговані повноваження, вказані в такому рішенні. Воно набуває чинності в день, наступний після опублікування рішення в *Офіційному віснику Європейського Союзу*, або в пізнішу дату, вказану в ньому. Воно не впливає на чинність будь-яких делегованих актів, які вже набули чинності.
4. Перед ухваленням делегованого акта Комісія проводить консультації з експертами, призначеними кожною державою-членом відповідно до принципів, викладених у Міжінституційній угоді від 13 квітня 2016 року про краще законотворення ([_5_](#)).
5. Щойно Комісія ухвалює делегований акт, вона одночасно повідомляє про це Європейський Парламент і Раду.
6. Делегований акт, ухвалений відповідно до статті 3 (2), статті 8 (3) (а) і статті 10 (1) та (2), набуває чинності тільки в тому випадку, якщо ні Європейський Парламент, ні Рада не висловили жодних заперечень протягом двомісячного періоду з дати надання зазначеного акта Європейському Парламенту і Раді, або, якщо до завершення такого періоду і Європейський Парламент, і Рада повідомили Комісію про те, що вони не матимуть заперечень. Зазначений період може бути подовжений на два місяці з ініціативи Європейського Парламенту або Ради.

[▼C1](#)

Стаття 12

Процедура Комітету

1. Комісії надає допомогу Постійний комітет з харчового ланцюга та здоров'я тварин.
2. У випадку покликання на цей параграф застосовуються статті 5 та 7 Рішення 1999/468/ЄС з урахуванням положень його статті 8.

Період, встановлений у статті 5 (6) Рішення 1999/468/ЄС, становить три місяці.

[▼M21](#) —————

[▼C1](#)

Стаття 13

Консультації з Європейським органом з безпеки харчових продуктів

Комісія консультиється з Європейським органом з безпеки харчових продуктів із будь-яких питань у межах сфери дії цього Регламенту, що можуть мати істотний вплив на громадське здоров'я та, зокрема, перш ніж пропонувати поширити положення секції III додатка III на тварин інших видів.

Стаття 14

Звітування перед Європейським Парламентом і Радою

1. Комісія не пізніше 20 травня 2009 року подає звіт до Європейського Парламенту і Ради з оглядом досвіду, здобутого під час імплементації цього Регламенту.
2. За потреби, Комісія доповнює звіт відповідними пропозиціями.

Стаття 15

Цей Регламент набуває чинності на 20-ий день після його публікації в *Офіційному віснику Європейського Союзу*.

Він підлягає застосуванню через 18 місяців після дати набуття чинності такими актами:

- (a) Регламент (ЄС) № 852/2004;
 - (b) Регламент (ЄС) № 854/2004;
- та
- (c) Директива 2004/41/ЄС.

Однак, він підлягає застосуванню не раніше, ніж з 1 січня 2006 року.

Цей Регламент обов'язковий у повному обсязі та підлягає прямому застосуванню у всіх державах-членах.

ДОДАТОК I

ТЕРМІНИ ТА ОЗНАЧЕННЯ

Для цілей цього Регламенту:

1. М'ЯСО

- 1.1. «М'ясо» означає їстівні частини тварин, вказаних у пунктах 1.2—1.8, включаючи кров.
- 1.2. «Свійські копитні» означає свійську велику рогату худобу (включаючи види *Bubalus* та *Bison*), свиней, овець і кіз, а також свійських непарнокопитних.
- 1.3. «Свійська птиця» означає птицю, вирощену на фермі, включаючи птицю, яку не вважають свійською, проте вирощують як свійських тварин, крім безкілевих.
- 1.4. «Зайцеподібні» означає кролів, зайців та гризунів.
- 1.5. «Дикі тварини» означає:

— диких копитних та зайцеподібних, а також інших наземних ссавців, на яких полюють для споживання людиною та яких вважають дикими тваринами відповідно до застосовного права відповідної держави-члена, включаючи ссавців, які живуть на загородженій території в умовах волі, подібних до умов диких тварин;

— та

— диких птахів, на яких полюють для споживання людиною.

- 1.6. «Дикі тварини, вирощені на фермі» означає безкілевих та наземних ссавців, вирощених на фермі, крім зазначених у пункті 1.2.
- 1.7. «Дрібні дикі тварини» означає дику птицю та зайцеподібних, які вільно живуть у дикій природі.
- 1.8. «Великі дикі тварини» означає диких наземних ссавців, які вільно живуть у дикій природі, на яких не поширюється визначення дрібних диких тварин.
- 1.9. «Туша» означає тіло тварини після забою, зняття шкіри та видалення внутрішніх органів.
- 1.10. «Свіже м'ясо» означає м'ясо, яке не підлягало жодному процесу консервування, крім охолодження, заморожування чи швидкого заморожування, включаючи м'ясо у вакуумних пакунках чи запаковане у контрольованому середовищі.
- 1.11. «Субпродукт» означає свіже м'ясо, крім м'яса туші, включно з нутрощами та кров'ю.
- 1.12. «Нутрощі» означає органи грудної, черевної та тазової порожнин, а також трахею та стравохід, а у птиці — і м'язовий шлунок.
- 1.13. «Подрібнене (січене) м'ясо» означає м'ясо, відділене від кісток та подрібнене на фрагменти із вмістом солі менше 1 %.
- 1.14. «М'ясо механічного обвалювання» або «ММО» означає продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від м'ясоносних кісток після виділення кісток або відділення м'яса від туш свійської птиці з використанням механічних засобів, внаслідок чого відбувається втрата чи зміна структури м'язових волокон.
- 1.15. «М'ясні напівфабрикати» означає свіже м'ясо, включаючи м'ясо подрібнене на фрагменти, до якого були додані харчові продукти, спеції чи добавки, або яке було піддане процесам, недостатнім для зміни внутрішньої структури м'язових волокон м'яса, і, таким чином, позбавлення характеристик свіжого м'яса.
- 1.16. «Бойня» означає потужність, яке використовується для забою, зняття шкіри та видалення внутрішніх органів тварин, м'ясо яких призначене для споживання людиною.
- 1.17. «Потужність з розбирання та обвалювання м'яса» означає потужність, яка використовується для виділення кісток та/або розбирання чи обвалювання м'яса.
- 1.18. «Потужність з перероблення диких тварин» означає будь-яку потужність, на якій диких тварин та м'ясо диких тварин після полювання готують для введення в обіг.

2. ЖИВІ ДВОСТУЛКОВІ МОЛЮСКИ

- 2.1. «Двостулкові молюски» означає молюсків із фільтрувальним типом живлення класу «Lamellibranchiata (Bivalvia)».
- 2.2. «Морські біотоксини» означає отруйні речовини, які мають здатність накопичуватися у двостулкових молюсках, зокрема, в результаті поглинання планктону, що містить токсини.
- 2.3. «Кондиціонування» означає зберігання живих двостулкових молюсків, які походять із районів вирощування класу «А», потужностей з очищення чи потужностей зі збирання та відправлення в резервуарах чи будь-яких інших ємностях із чистою морською водою, або в природних середовищах, для видалення піску, бруду чи слизу, збереження чи покращення їхніх органолептичних характеристик та забезпечення їх належного стану життєздатності перед первинним пакуванням чи вторинним пакуванням.
- 2.4. «Збирач» означає будь-яку фізичну чи юридичну особу, яка збирає живих двостулкових молюсків будь-якими засобами у районі збирання з метою їх оброблення та введення в обіг.
- 2.5. «Район вирощування» означає будь-яку територію моря, естуарію чи лагуни, де розташовані природні колонії двостулкових молюсків або об'єкти для штучної культивування двостулкових молюсків, та в яких здійснюють збирання живих двостулкових молюсків.
- 2.6. «Район витримування» означає будь-яку територію моря, естуарію чи лагуни з чітко визначеними межами, позначеними буями, стовпами чи іншими фіксованими засобами, що її використовують винятково для природного очищення живих двостулкових молюсків.
- 2.7. «Потужність зі збирання та відправлення» означає будь-яку розташовану на березі або в морі потужність для приймання, кондиціонування, миття, чищення, сортування, первинного пакування чи вторинного пакування живих двостулкових молюсків, придатних для споживання людиною.
- 2.8. «Потужність з очищення» означає потужність із резервуарами, в які подається чиста морська вода і в які двостулкові молюски розміщуються на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною.

- 2.9. «Витримування» означає переміщення живих двостулкових молюсків на території моря, лагуни чи естуарію на час, необхідний для зменшення забруднення, щоб зробити їх придатними для споживання людиною. Сюди не входять спеціальні операції з переміщення двостулкових молюсків на території, більш придатні для подальшого вирощування чи відгодівлі.

3. ПРОДУКТИ РИБАЛЬСТВА

- 3.1. «Продукти рибальства» означає усіх диких чи вирощених на фермі солоноводних і прісноводних тварин (крім живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових та живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, плазунів та жаб), включаючи усі істотні форми, частини та продукти з таких тварин.
- 3.2. «Рибопромислове судно» означає будь-яке судно, на борту якого продукти рибальства проходять одну чи більше таких операцій, як філетування, нарізання скибочками, знімання шкіри, знімання мушель, очищення від луски, подрібнення чи перероблення, після яких здійснюються первинне пакування чи вторинне пакування та, у разі потреби, охолодження чи заморожування.
- 3.3. «Рибоморозильне судно» означає будь-яке судно, на борту якого здійснюють заморожування продуктів рибальства, якому, у відповідних випадках, передують підготовча робота, як, наприклад, знекровлення, відділення голови, патрання та видалення плавців, після якої, якщо необхідно, здійснюють первинне пакування чи вторинне пакування.
- 3.4. «Продукт механічного обвалювання риби» означає продукт, отриманий шляхом відділення м'яса від продуктів рибальства з використанням механічних засобів, внаслідок чого відбувається втрата чи зміна структури м'яса.
- 3.5. «Свіжі продукти рибальства» означає неперероблені цілі чи підготовлені продукти рибальства, включаючи продукти у вакуумних пакунках чи запаковані у модифікованому газовому середовищі, для збереження яких не використовувалися жодні інші процеси, крім охолодження.
- 3.6. «Підготовлені продукти рибальства» означає неперероблені продукти рибальства, які піддавалися діям, що вплинули на їх анатомічну цілісність, таким як патрання, відділення голови, нарізання скибочками, філетування та дрібне нарізання.

4. МОЛОКО

- 4.1. «Сире молоко» означає молоко, вироблене шляхом секреції молочної залози тварин, вирощених на фермі, яке не нагрівалося до температури вище 40 °C або не пройшло жодного оброблення, що має еквівалентний ефект.
- 4.2. «Господарство (ферма) з виробництва молока» означає потужність, на якій утримують одну чи більше тварин, вирощених на фермі, для виробництва молока з метою введення його в обіг як харчового продукту.

5. ЯЙЦЯ

- 5.1. «Яйця» означає яйця у шкаралупі, за винятком розбитих, інкубаційних або приготовлених, отримані від вирощеної на фермі птиці і придатні для безпосереднього споживання людиною чи для приготування яєчних продуктів.
- 5.2. «Рідке яйце» означає неперероблений вміст яйця після зняття шкаралупи.
- 5.3. «Тріснуті яйця» означає яйця з пошкодженою шкаралупою та непошкодженими мембранами (підшкаралупними оболонками).
- 5.4. «Потужність з пакування» означає потужність, на якій яйця сортують за якістю та масою.

6. ЖАБ'ЯЧІ ЛАПКИ ТА РАВЛИКИ

- 6.1. «Жаб'ячі лапки» означає задню частину тіла тварин, що належать до виду RNA родини Жаб'ячі (Ranidae), розділену поперечним розрізом за передніми кінцівками, випатрану та очищену від шкіри.
- 6.2. «Равлики» означає наземних черевоногих видів *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* та видів родини Achatinidae.

7. ПЕРЕРОБЛЕНІ ПРОДУКТИ

- 7.1. «М'ясні продукти» означає перероблені продукти, отримані в результаті перероблення м'яса чи в результаті подальшого перероблення таких перероблених продуктів, з поверхні зрізу яких є очевидним, що продукт більше не має характеристик свіжого м'яса.
- 7.2. «Молочні продукти» означає перероблені продукти, отримані в результаті перероблення сирого молока чи в результаті подальшого перероблення таких перероблених продуктів.

- 7.3. «Яечні продукти» означає перероблені продукти, отримані в результаті перероблення яєць, різних яєчних компонентів чи сумішей яєць, або в результаті подальшого перероблення таких перероблених продуктів.
- 7.4. «Перероблені продукти рибальства» означає перероблені продукти, отримані в результаті перероблення продуктів рибальства чи в результаті подальшого перероблення таких перероблених продуктів.
- 7.5. «Топлений тваринний жир» означає жир, отриманий у результаті витоплювання м'яса, включаючи кістки, і призначений для споживання людиною.
- 7.6. «Шкварки» означає білковмісні залишки витоплювання після часткового відділення жиру та води.
- 7.7. «Желатин» означає натуральний розчинний білок, гелеутворюючий чи негелеутворюючий, отриманий шляхом часткового гідролізу колагену, який виробляють з кісток, шкіри та шкури, сухожил'я та сполучних тканин тварин.
- 7.8. «Колаген» означає білковий продукт, отриманий із кісток, шкіри, шкури та сухожил'я тварин, вироблений згідно з відповідними вимогами цього Регламенту.
- 7.9. «Оброблені шлунки, міхури та кишки» означає шлунки, міхури та кишки, які після отримання та очищення піддавалися обробленню, такому як соління, нагрівання чи висушування.

8. ІНШІ ТЕРМІНИ ТА ОЗНАЧЕННЯ

- 8.1. «Продукти тваринного походження» означає:
- харчові продукти тваринного походження, включаючи мед і кров;
 - живі двостулкові молюски, живі голкошкірі оболонкові та морські червоні, призначені для споживання людиною;
 - та
 - інші тварини, призначені для підготовки з метою постачання живими кінцевим споживачам.
- 8.2. «Гуртовий (оптовий) ринок» означає суб'єкта господарювання, чия діяльність пов'язана з харчовими продуктами, який включає кілька окремих структурних підрозділів, які користуються спільним устаткуванням та об'єктами інфраструктури, у яких здійснюється продаж харчових продуктів операторам ринку харчових продуктів.

ДОДАТОК II

ВИМОГИ ЩОДО ОКРЕМИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

СЕКЦІЯ I: ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ПОЗНАЧКА

Якщо цього вимагають положення статей 5 чи 6 та згідно з положеннями додатка III, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб на продукти тваринного походження було нанесено ідентифікаційну позначку відповідно до викладених нижче положень.

A. НАНЕСЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ПОЗНАЧКИ

▼M6

1. Ідентифікаційну позначку повинно бути нанесено до того, як продукт залишає потужність виробництва.

▼M3

2. Проте, якщо вторинне пакування та/або первинна обгортка продукту знімається, або якщо продукт підлягає подальшому переробленню на іншій потужності, на такий продукт повинна наноситися нова позначка. У таких випадках нова позначка повинна містити номер дозволу потужності, на якій здійснювали такі операції.

▼M6

3. Ідентифікаційна позначка не обов'язково наносити на пакування яєць, якщо нанесено код потужності з пакування відповідно до частини A додатка XIV до Регламенту Ради (ЄС) № 1234/2007 (6).

▼C1

4. Оператори ринку харчових продуктів повинні відповідно до статті 18 Регламенту (ЄС) № 178/2002 запровадити системи і процедури для ідентифікації операторів ринку харчових продуктів, від яких вони отримали чи яким вони постачали продукти тваринного походження.

В. ФОРМА ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ПОЗНАЧКИ

5. Позначка повинен бути читабельною і незмивною, а літери повинні бути розбірливими. Він повинен бути легко помітним для компетентних органів.
6. Позначка повинна містити назву країни, в якій розташована потужність, що може бути написана повністю чи дволітерним кодом згідно з відповідним стандартом ISO.

▼M13

У разі держав-членів, однак, такі коди повинні бути такими: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE та UK.

▼M2

▼C1

7. Позначка повинна містити номер дозволу потужності. Якщо потужність виробляє одночасно харчові продукти, до яких застосовується цей Регламент, та харчові продукти, до яких він не застосовується, оператори ринку харчових продуктів можуть застосовувати однакову ідентифікаційну позначку для обох типів харчових продуктів.

▼M6

8. Якщо ідентифікаційна позначка наноситься на потужності, розташованій у межах Співтовариства, вона повинна мати овальну форму та включати аббревіатуру CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK, EV, EZ чи WE.

Ці аббревіатури не повинні включатися до позначок на продуктах, що імпортуються (ввозяться) до Співтовариства з потужностей, розташованих за межами Співтовариства.

▼C1

С. МЕТОД НАНЕСЕННЯ ПОЗНАЧКИ

9. Залежно від способу представлення різних продуктів тваринного походження, позначка може наноситися безпосередньо на продукт, первинне пакування чи вторинне пакування, або може бути надрукована на етикетці, прикріпленій до продукту, первинного пакування чи вторинного пакування. Позначка також може мати форму незнімної бирки з тривкого матеріалу.
10. У разі фасування рубаного м'яса чи субпродуктів позначка наноситься на етикетку, прикріплену до пакування, або ж друкується на пакуванні у такий спосіб, щоб у разі відкриття пакування позначка пошкоджувалася. Проте це не є необхідним, якщо процес відкриття руйнує пакування. Якщо первинне пакування надає аналогічний захист, як і пакування, етикетка може прикріплюватися до первинного пакування.
11. Для продуктів тваринного походження, які розміщуються у транспортних контейнерах чи великих пакуваннях, та призначені для подальшого поводження з ними, перероблення, первинного пакування чи вторинного пакування на іншій потужності, позначка може наноситися на зовнішній поверхні контейнера чи пакування.
12. У разі рідин, гранульованих чи порошкових продуктів тваринного походження, що їх транспортують насипом, та продуктів рибальства, що їх транспортують насипом, ідентифікаційна позначка не є необхідною, якщо супровідна документація містить інформацію, визначену пунктами 6 та 7, а у відповідних випадках — і пунктом 8.
13. Якщо продукти тваринного походження розміщують в пакунках, призначених для безпосереднього постачання кінцевим споживачам, цілком достатньо нанести позначку лише на зовнішній бік пакунка.
14. Якщо позначку наносять безпосередньо на продукти тваринного походження, використовувані фарби повинні бути дозволені згідно з нормами Співтовариства про використання фарбувальних речовин у харчових продуктах.

СЕКЦІЯ II: ЦІЛІ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ НАССР

1. Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують бойні, повинні забезпечити, щоб процедури, запроваджені ними згідно із загальними вимогами статті 5 Регламенту (ЄС) № 852/2004, відповідали вимогам, які є необхідними за результатами аналізу небезпечних факторів, та спеціальним вимогам, переліченим у пункті 2.

2. Такі процедури повинні гарантувати, що кожна тварина або, у відповідних випадках, кожна партія тварин, допущена до приміщення бойні:
 - (a) є належним чином ідентифікованою;
 - (b) супроводжуються відповідною інформацією від господарства походження, вказаною у секції III;
 - (c) не надходить з господарства чи з території, щодо яких існує заборона переміщення тварин чи інші обмеження з гігієнічних причин, крім випадків, коли це дозволено компетентним органом;
 - (d) є чистою;
 - (e) є здоровою, наскільки про це може судити оператор ринку харчових продуктів;та
 - (f) на момент прибуття до бойні перебуває у задовільному стані щодо благополуччя тварин.
3. У разі недотримання будь-яких вимог, перелічених у пункті 2, оператор ринку харчових продуктів повинен сповістити офіційного ветеринара та вжити належних заходів.

СЕКЦІЯ III: ІНФОРМАЦІЯ ПРО ХАРЧОВИЙ ЛАНЦЮГ

Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують бойні, повинні у відповідних випадках запитувати, отримувати, перевіряти інформацію про харчовий ланцюг та діяти відповідно до неї, як визначено в цій секції, щодо всіх тварин, крім диких тварин, які надсилаються чи планується надсилати до бойні.

▼M6

1. Оператори боень повинні не допускати до приміщення бойні тварин, якщо вони не зробили запит чи не отримали інформацію щодо харчового ланцюга, що міститься в записах, які веде господарство походження згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004.

▼C1

2. Оператори боень повинні отримувати інформацію не пізніше ніж за 24 години до прибуття тварин до бойні, за винятком випадків, згаданих у пункті 7.
3. Інформація щодо харчового ланцюга, вказана в пункті 1, охоплює, зокрема, таке:

▼M6

▼M15

- (a) статус господарства походження чи регіональний статус здоров'я тварин, та чи господарство офіційно визнане як господарство, що використовує контрольовані умови утримання щодо *трихинели* згідно з пунктом А глави I додатка IV до Регламенту Комісії (ЄС) № 2075/2005 (2);

▼C1

- (b) статус здоров'я тварин;
 - (c) введені ветеринарні препарати та інші лікувальні заходи протягом відповідного періоду та з періодом виведення (каренції) вищим за нуль, а також дати введення чи проведення та періодів виведення (каренції);
 - (d) випадки хвороб, що можуть вплинути на безпечність м'яса;
 - (e) результати будь-яких аналізів проб, відібраних у тварин, чи інших проб, відібраних для діагностування хвороб, що можуть вплинути на безпечність м'яса, в тому числі й проби, відібрані у рамках моніторингу чи контролю зоонозів і залишків, якщо вони є важливими для захисту громадського здоров'я;
 - (f) відповідні звіти про попередні передзабійні та післязабійні огляди тварин із того самого господарства походження, включаючи, зокрема, звіти офіційного ветеринара;
 - (g) дата виробництва, якщо це може свідчити про наявність хвороби;
- та
- (h) ім'я та адресу приватного ветеринара, який зазвичай відвідує господарство походження тварин.

4.

- (a) Однак, оператору бойні не обов'язково повинна надаватися:

- (i) інформація, згадана в пункті 3 (а), (b), (f) та (h), якщо оператору вже відома ця інформація (наприклад, у рамках постійних відносин чи через програму забезпечення якості);

або

- (ii) інформація, згадана в пункті 3 (а), (b), (f) та (h), якщо виробник заявляє, що відповідна інформація, яка потребує повідомлення, відсутня.
- (b) Інформація не обов'язково повинна надаватися у вигляді дослівного витягу із записів господарства походження. Вона має надаватися через обмін електронними даними чи у формі стандартизованої заяви, підписаної виробником.

5. Оператори ринку харчових продуктів, які вирішили допустити тварин у приміщення бойні після оцінки відповідної інформації про харчовий ланцюг, повинні невідкладно надати її офіційному ветеринару, однак не пізніше 24 годин до прибуття тварин чи партії, за винятком виникнення обставин, згаданих у пункті 7. Оператор ринку харчових продуктів повинен до проведення *передзайного огляду* дотичних тварин повідомити офіційного ветеринара про будь-яку інформацію, яка викликає занепокоєння щодо здоров'я.
6. Якщо до бойні надходить будь-яка тварина без інформації про харчовий ланцюг, оператор повинен невідкладно поінформувати про це офіційного ветеринара. Забій такої тварини не здійснюють, доки не буде отримано дозвіл офіційного ветеринара.

▼M8

7. Якщо компетентний орган надасть дозвіл та якщо це не загрожує цілям цього Регламенту, інформація про харчовий ланцюг може надходити менше, ніж за 24 години до прибуття до бойні тварин усіх видів, яких вона стосується, або ж супроводжувати таких тварин до бойні.

Проте, будь-який пункт інформації про харчовий ланцюг, знання якого може призвести до серйозного порушення діяльності бойні, повинен надаватися оператору ринку харчових продуктів, який експлуатує бойню, в достатній час до прибуття тварин до бойні, щоб надати можливість оператору ринку харчових продуктів відповідним чином спланувати діяльність бойні.

Оператор ринку харчових продуктів, який експлуатує бойню, повинен оцінити відповідну інформацію та подати отриману інформацію про харчовий ланцюг офіційному ветеринару. Забій або зняття шкіри та видалення внутрішніх органів тварин не здійснюють, доки не буде отримано дозвіл офіційного ветеринара.

▼C1

8. Оператори ринку харчових продуктів повинні перевіряти паспорти, що супроводжують свійських непарнокопитних, з метою забезпечення того, що тварини призначені до забою для споживання людиною. Якщо вони допускають тварину на бойню, вони повинні передати паспорт офіційному ветеринару.

▼M12

СЕКЦІЯ IV: ВИМОГИ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ ДО ЗАМОРОЖЕНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

1. Для цілей цієї секції, «дата виробництва» означає:

- (a) для туш, півтуш та четвертин — дату забою;
- (b) для туш диких тварин — дату смертіння;
- (c) для продуктів рибальства — дату збирання чи виловлювання;
- (d) для будь-яких інших харчових продуктів тваринного походження, залежно від випадку, — дату перероблення, розбирання, подрібнення чи приготування.

2. Доки не настане стадія, на якій харчові продукти маркуються відповідно до Директиви 2000/13/ЄС чи використовуються для подальшого перероблення, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб у разі заморожених харчових продуктів тваринного походження для споживання людиною оператору ринку харчових продуктів, якому харчові продукти постачаються, та, за відповідним запитом, компетентному органу, надавалася така інформація:

- (a) дата виробництва; та
- (b) дата заморожування, якщо відрізняється від дати виробництва.

Якщо харчові продукти вироблені з партії сировини з різними датами виробництва та заморожування, повідомляється найраніша дата виробництва та/або заморожування, залежно від випадку.

3. Відповідна форма, у якій повинна надаватися інформація, обирається постачальником заморожених харчових продуктів за дотримання умови, що визначена параграфом 2 інформація повинна бути чітко та недвозначно доступною для оператора ринку харчових продуктів, якому харчові продукти постачаються, та він може легко її отримати.

УС1

ДОДАТОК III

СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ

СЕКЦІЯ I: М'ЯСО СВІЙСЬКИХ КОПИТНИХ

ГЛАВА I: ТРАНСПОРТУВАННЯ ЖИВИХ ТВАРИН ДО БОЙНІ

Оператори ринку харчових продуктів, що перевозять живих тварин до боень, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Під час збору та транспортування з тваринами повинні поводитися дбайливо, не завдаючи зайвих страждань.
2. Тварини, які вказують симптоми хвороб чи походять зі стад, про які відомо, що вони забруднені збудниками небезпечних для громадського здоров'я хвороб, можуть транспортуватися до бойні лише за дозволом компетентного органу.

ГЛАВА II: ВИМОГИ ДО БОСНЬ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб конструкція, планування та обладнання боень, у яких здійснюється забій свійських копитних, відповідали викладеним нижче вимогам.

1.
 - (a) Бойні повинні мати відповідні приміщення для передзабійного утримування тварин (базу), що відповідають гігієнічним вимогам, або, якщо дозволяє клімат, загони для очікування, що їх легко очищувати і дезінфікувати. Такі об'єкти повинні бути оснащені обладнанням для поїння і, за необхідності, годування тварин. Дренажна система для стічних вод не повинна ставити під загрозу безпечність харчових продуктів.
 - (b) Вони повинні також мати окремі приміщення, що замикаються, або, якщо дозволяє клімат, загони для хворих чи підозрілих на хворобу тварин з окремою дренажною системою, розташовані таким чином, щоб виключити забруднення чи зараження інших тварин, якщо лише компетентний орган не вважає, що такі об'єкти не є необхідними.
 - (c) Розмір бази для передзабійного утримування тварин повинен забезпечувати дотримання благополуччя тварин. Її планування повинне сприяти проведенню передзабійних оглядів, включаючи ідентифікацію тварин чи груп тварин.
 2. З метою виключення забруднення м'яса, вони повинні:
 - (a) мати достатню кількість приміщень, придатних для проведення належних операцій;
 - (b) мати окреме приміщення для випорожнення та очищення шлунків і кишок, крім окремих випадків, коли компетентний орган дозволяє часове розмежування таких операцій у певних бойнях;
 - (c) забезпечувати просторове чи часове розмежування таких операцій:
 - (i) оглушення і знекровлення;
 - (ii) у разі свиней, ошпарювання, видалення щетини, зішкрібання та обпалювання;
 - (iii) патрання і подальше зняття шкіри та видалення внутрішніх органів;
 - (iv) поводження з чистими кишками і шлунками;
 - (v) приготування й очищення інших субпродуктів, зокрема, поводження з головами без шкіри, якщо це не відбувається на забійній лінії;
 - (vi) пакування субпродуктів;
- та

- (vii) відвантаження м'яса;
 - (d) мати устаткування, що запобігає контакту між м'ясом та підлогами, стінами та іншими конструкціями;
- та
- (e) мати забійні лінії (якщо експлуатуються), які спроектовані таким чином, що уможливорює безперервність перебігу процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними частинами забійної лінії. Якщо в одному приміщенні експлуатується більше ніж одна забійна лінія, повинне бути відповідне відокремлення таких ліній з метою запобігання перехресному забрудненню.
3. Вони повинні мати об'єкти для дезінфікування інструментів гарячою водою при температурі не нижче 82 °С, або альтернативну систему еквівалентної дії.
 4. Обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, повинне бути оснащене змішувачами та спроектоване таким чином, щоб запобігати поширенню забруднення.
 5. Повинні існувати приміщення, що замикаються, для охолодженого зберігання відкладеного м'яса, та окремі приміщення, що замикаються, для зберігання м'яса, яке було визнане непридатним для споживання людиною.
 6. Повинне існувати окреме місце з відповідним оснащенням для очищення, миття та дезінфікування транспортних засобів, у яких перевозять живих сільськогосподарських тварин. Однак, бойні не повинні мати такі місця та оснащення, якщо це дозволяє компетентний орган, та поблизу наявні офіційно схвалені місця та оснащення.
 7. Вони повинні мати приміщення, що замикаються, зарезервовані для забою хворих чи підозрілих на хворобу тварин. Така вимога не є обов'язковою, якщо забій відбувається на інших потужностях, схвалених компетентним органом для такої цілі, або якщо забій здійснюється після завершення звичайного періоду забою.
 8. Якщо у бойнях зберігається гній та вміст органів травлення, для цих потреб повинне існувати спеціальне місце чи територія.
 9. Вони повинні мати відповідне оснащене приміщення, що замикається, або, якщо необхідно, кімнату для використання винятково ветеринарною службою.

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ ІЗ РОЗБИРАННЯ ТА ОБВАЛЮВАННЯ М'ЯСА

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних:

1. були сконструйовані так, щоб виключити забруднення м'яса, зокрема шляхом:
 - (a) організації безперервного перебігу операцій;або
 - (b) забезпечення розмежування між різними виробничими партіями;
2. мали приміщення для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса, якщо вони не зберігаються у різний час чи у такий спосіб, що матеріал пакування і спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса;
3. мали таке оснащення цехів з розбирання/обвалювання, щоб виконувалися вимоги, встановлені у главі V;
4. мали обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, оснащене змішувачами, спроектоване таким чином, щоб виключити поширення забруднення; та
5. мали об'єкти для дезінфікування інструментів гарячою водою при температурі не нижче 82 °С, або альтернативну систему еквівалентної дії.

ГЛАВА IV: ГІГІЄНА ЗАБОЮ

Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують бойні, у яких здійснюють забій свійських копитних, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Після прибуття до бойні тварин їх забій не повинен відкладатися без поважних причин. Проте, якщо це вимагається вимогами до благополуччя тварин, перед забоєм їм повинен бути наданий час для відпочинку.
- 2.

- (a) М'ясо інших тварин, крім вказаних у підпараграфі (b) та (c), не повинне використовуватися для споживання людиною, якщо вони померли в інший спосіб, ніж унаслідок забою на бойні.
- (b) До приміщень бойні можуть допускатися лише живі тварини, призначені для забою, за винятком:
 - (i) тварин, що були вимушено забиті за межами бойні відповідно до глави VI;
 - (ii) тварин, забитих на місці виробництва відповідно до секції III;

та

- (iii) диких тварин, відповідно до глави II секції IV.
- (c) М'ясо з тварин, яких було забито внаслідок нещасного випадку на бойні, може використовуватися для споживання людиною в разі, якщо за результатами інспектування не було виявлено інших серйозних поранень, крім спричинених нещасним випадком.

3. Тварини або, у відповідних випадках, партії тварин, надіслані на забій, повинні ідентифікуватися в такий спосіб, щоб їх можливо було простежити до місця походження.
4. Тварини повинні бути чистими.
5. Оператори бойні повинні дотримуватися інструкцій ветеринара, призначеного компетентним органом відповідно до Регламенту (ЄС) № 854/2004, щоб забезпечити проведення передзабійного огляду кожної тварини для забою у прийнятних умовах.
6. Тварини, переведені до забійної зали, повинні підлягати забою без надмірних зволікань.
7. Оглушення, знекровлення, зняття шкіри, патрання й інше зняття шкіри та видалення внутрішніх органів повинні здійснювати без надмірних зволікань та у спосіб, що виключає забруднення м'яса. Зокрема:

- (a) трахея та стравохід повинні лишатися непошкодженими при знекровленні, крім випадків забою згідно з релігійними звичаями;
- (b) при білуванні та знятті шерстного покриву:
 - (i) контакт між зовнішньою стороною шкіри та тушею повинен бути виключений;

та

- (ii) оператори та обладнання, які контактують із зовнішньою стороною шкіри та шерстним покривом, не повинні торкатися м'яса;
- (c) повинні бути вжиті заходи, щоб виключити витік вмісту травного тракту під час та після патрання, та щоб забезпечити, що патрання завершено якомога швидше після оглушення;

та

- (d) видалення вимені не повинне призводити до забруднення туші молоком чи молозивом.

▼M3

8. З туші та інших частин тіла, призначених для споживання людиною, повинно бути повністю знято шкіру, крім свиней; голів овець, кіз та телят; морд і губ у великої рогатої худоби; та копит великої рогатої худоби, овець та кіз. Поводження з головами, включаючи морду і губи, та копитами необхідно виконувати в такий спосіб, щоб виключити забруднення.

▼C1

9. Якщо зі свиней шкіра не знімається, з неї невідкладно має видалятися щетина. Ризик забруднення м'яса ошпарювальною водою повинен бути мінімізований. Для цієї операції допускається використовувати лише схвалені добавки. Після ошпарювання туші свиней повинні ретельно ополіскуватися питною водою.
10. На тушах не повинно бути видимих фекальних забруднень. Будь-яке видиме забруднення повинне бути невідкладно видалене обрізанням чи альтернативними засобами з еквівалентним результатом.
11. Туші та субпродукти не повинні контактувати з підлогами, стінами чи робочими стійками.
12. Оператори бойні повинні дотримуватися інструкцій компетентного органу з метою забезпечення, щоб післязабійний огляд усіх тварин здійснюють за відповідних умов згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004.

13. До завершення післязабійного огляду частини забитих тварин, що підлягають такому огляду, повинні:

(а) лишатися ідентифікованими, щоб можливо було встановити тушу, до якої вони належали;

та

(б) не контактувати з жодною іншою тушею, субпродуктами чи нутрощами, включаючи такі, які вже пройшли післязабійний огляд.

Проте, за умови відсутності патологічних пошкоджень, пеніс може бути відразу видалений у відходи.

14. Обидві нирки повинні бути вилучені з внутрішнього жирового покриття. У разі великої рогатої худоби та свиней, а також непарнокопитних, додатково повинна бути видалена периренальна капсула.

15. Якщо кров чи інші субпродукти кількох тварин збирають до одного контейнера до завершення післязабійного огляду, весь вміст повинен бути визнаний непридатним для споживання людиною, якщо туша однієї чи більше дотичних тварин були визнані непридатними для споживання людиною.

16. Після післязабійного огляду:

▼M3

(а) у великої рогатої худоби, свиней та непарнокопитних повинні бути видалені мигдалини з дотриманням правил гігієни;

▼C1

(б) якомога швидше з чистої ділянки потужності повинні бути вилучені частини, непридатні для споживання людиною;

(с) відкладене м'ясо чи визнане непридатним для споживання людиною м'ясо та неїстівні субпродукти не повинні контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

та

(д) нутрощі чи частини нутрощів, які лишилися в туші, крім нирок, повинні бути видалені повністю та якомога швидше, крім випадків, коли компетентний орган дозволить інакше.

17. Після завершення забою та проведення післязабійного огляду м'ясо повинне зберігатися згідно з вимогами, встановленими у главі VII.

▼M17

18. Якщо призначені для подальшого поводження:

(а) шлунки повинні бути ошпарені чи очищені; проте, у випадку шлунків молодих жуйних тварин, призначених для виробництва сичугів, їх необхідно лише випорожнити;

(б) кишки повинні бути випорожнені та очищені;

(с) з голів та копит необхідно зняти шкіру або ошпарити та видалити щетину; однак, за умови дозволу компетентного органу, візуально чисті копита можуть транспортуватися до схваленої потужності без зняття з них шкіри або неошпареними для подальшого поводження з ними з метою перероблення у харчовий продукт.

▼C1

19. Якщо потужності мають дозвіл на забій тварин різних видів або на поводження з тушами диких тварин, вирощених на фермі, та диких тварин, повинні бути вжиті заходи з метою виключення перехресного забруднення шляхом або часового, або просторового розмежування операцій, що їх виконують з різними видами. Повинні бути доступні окремі приміщення для приймання і зберігання туш диких тварин, вирощених на фермі, з незнятою шкірою, та для диких тварин із незнятою шкірою.

20. Якщо на бойні немає приміщень, що замикаються, зарезервованих для забою хворих чи підозрілих на хворобу тварин, приміщення для забою таких тварин повинні очищуватися, вимиватися та дезінфікуватися під офіційним наглядом, перш ніж у них буде поновлено забій інших тварин.

ГЛАВА V: ГІГІЄНА ПІД ЧАС РОЗБИРАННЯ ТА ОБВАЛЮВАННЯ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних здійснюють згідно з наведеними нижче вимогами.

1. Туші свійських копитних повинні розділятися на бойнях на півтуші та четвертини, а півтуші — не більш як на три м'ясні відруби. Подальше розбирання та обвалювання необхідно здійснювати на потужності з розбирання та обвалювання м'яса.
2. Робота з м'ясом повинна бути організована у такий спосіб, щоб виключити чи мінімізувати забруднення. З цією метою оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, зокрема, що:
 - (a) м'ясо для розбирання подається до робочих цехів поступово, мірою потреби;
 - (b) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання, шматування, первинного пакування та вторинного пакування м'ясо тримається при температурі не вище 3 °C для субпродуктів та 7 °C для іншого м'яса, а температура навколишнього середовища не перевищує 12 °C, або ж із застосуванням альтернативної системи з еквівалентним результатом;та
 - (c) якщо приміщення має дозвіл на розбирання й обвалювання м'яса тварин різних видів, вжиті заходи з метою виключення перехресного забруднення, а саме, якщо необхідно, шляхом часового чи просторового розмежування операцій, що їх виконують з різними видами.
3. Однак, згідно з пунктом 3 глави VII м'ясо може розбиратися та обвалюватися до досягнення температури, вказаної у пункті 2 (b).
4. М'ясо також може розбиратися й обвалюватися до досягнення температури, вказаної у пункті 2 (b), якщо цех з розбирання/обвалювання розташований в одному приміщенні з бойнею. У такому разі м'ясо повинне передаватися до цеху з розбирання/обвалювання або безпосередньо із забійного цеху, або після періоду визрівання/очікування у холодильних чи морозильних залах. Одразу після розбирання та, у відповідних випадках, пакування м'ясо повинне бути охолоджене до температури, вказаної в пункті 2 (b).

▼M20

5. Якщо туші, півтуші, четвертині або півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, транспортували в умовах відступу, визначеного у пункті 3 (b) глави VII секції I, їх має бути розібрано та обвалено до досягнення ними температури, вказаної в пункті 2 (b). У такому разі, під час розбирання чи обвалювання м'ясо повинне перебувати під впливом такої температури повітря, яка дає змогу безперервно понижувати температуру м'яса. Одразу після розбирання та, у відповідних випадках, пакування м'ясо повинне бути охолоджене до температури, вказаної в пункті 2 (b), крім випадків, коли температура м'яса вже нижча за таку температуру.

▼C1

ГЛАВА VI: ВИМУШЕНИЙ ЗАБІЙ ЗА МЕЖАМИ БОЙНІ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб м'ясо свійських копитних, забитих вимушено за межами бойні, використовувалося для споживання людиною лише у разі, якщо воно відповідає викладеним нижче вимогам.

1. Здорова тварина зазнала нещасного випадку, який унеможливило її транспортувати до бойні з причин дотримання правил щодо благополуччя.
2. Ветеринар провів передзабійний огляд тварини.
3. Забита та знекровлена тварина повинна бути транспортована до бойні з дотриманням правил гігієни та без надмірних зволікань. Під наглядом ветеринара на місці забою може бути проведено видалення шлунка та кишок; проте розбирання туші та видалення інших внутрішніх органів не дозволяється. Будь-які видалені нутрощі повинні супроводжувати забиту тварину до бойні та підлягати ідентифікації як такі, що належать такій тварині.
4. Якщо між забоем та прибуттям до бойні минає понад дві години, тварина повинна бути заморожена. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є необхідним.
5. До забитої тварини під час транспортування до бойні повинна додаватися заява оператора ринку харчових продуктів, який вирощував тварину, у якій повинно бути наведено ідентифікацію тварини, інформацію про введення ветеринарних препаратів та інші лікувальні заходи, дати введення чи проведення та періоди виведення (каренції).
6. До забитої тварини під час транспортування до бойні повинна також додаватися заява ветеринара, у якій повинно бути зазначено про позитивний результат передзабійного огляду, дату, час і причину вимушеного забою, та характер будь-яких лікувальних заходів, проведених ветеринаром.
7. Забита тварина повинна бути придатною для споживання людиною за результатами післязабійного огляду, проведеного на бойні відповідно до Регламенту (ЄС) № 854/2004, включаючи будь-які

додаткові тестування, необхідні у випадку вимушеного забою.

8. Оператори ринку харчових продуктів повинні дотримуватися вказівок щодо використання м'яса, які надаються офіційним ветеринаром за результатами післязабійного огляду.

▼M15

▼C1

ГЛАВА VII: ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб зберігання і транспортування м'яса свійських копитних здійснювали згідно з наведеними нижче вимогами.

1.
 - (a) Якщо іншими спеціальними положеннями не передбачено інакше, відразу після післязабійного огляду повинні здійснювати охолодження у бойні відповідно до температурної кривої охолодження, що забезпечує стале зниження температури, щоб у всіх частинах м'яса було досягнуто температури не вище 3 °C для субпродуктів та 7 °C для решти м'яса. Однак, у процесі охолодження м'ясо може розбиратися чи обвалюватися відповідно до пункту 4 глави V.
 - (b) Під час операцій охолодження повинно бути забезпечено достатнє вентилявання з метою запобігання утворенню конденсату на поверхні м'яса.
2. Температура м'яса повинна досягнути значення, наведеного в пункті 1, і така температура повинна зберігатися протягом періоду зберігання.

▼M20

3. Температура м'яса перед транспортуванням повинна досягнути значення, наведеного у пункті 1, і така температура повинна зберігатися під час транспортування.

Однак, при цьому застосовуються пункти (a) та (b).

- (a) Транспортування м'яса для виробництва конкретних продуктів може відбуватися і до досягнення значення температури, визначеного в пункті 1, якщо компетентний орган надає на це дозвіл, з дотриманням таких умов:
 - (i) таке транспортування відбувається відповідно до вимог, визначених компетентними органами походження і призначення стосовно транспортування з одного конкретної потужності на іншу;
 - (ii) м'ясо залишає бойню чи цех з розбирання/обвалювання, розташований в одному приміщенні з бойнею, негайно, і транспортування триває не довше 2 годин;
- та
- (iii) така транспортна операція обґрунтована технологічними причинами.
- (b) Транспортування туш, півтуш, четвертин чи півтуш, розділених більш як на три м'ясні відруби, овець, кіз, великої рогатої худоби та свиней має розпочинатися до досягнення значення температури, визначеного у пункті 1, за умови виконання таких умов:
 - (i) здійснюється моніторинг і реєстрація температури у рамках процедур, заснованих на принципах системи НАССР;
 - (ii) оператори ринку харчових продуктів, які відвантажують туші, півтуші, четвертині чи півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, отримали від компетентного органу за місцем вибуття документально підтверджений дозвіл, який дає право на застосування цього відступу;
 - (iii) транспортний засіб, що транспортує туші, півтуші, четвертині чи півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, обладнаний інструментом для моніторингу і реєстрації температури повітря, при якій відбувається транспортування туш, півтуш, четвертин чи півтуш, розділених більш як на три м'ясні відруби, при цьому у компетентного органу має бути змога перевіряти відповідність умовам щодо часу і температури, визначених у пункті (viii);
 - (iv) транспортний засіб, що транспортує туші, півтуші, четвертині чи півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, забирає м'ясо лише на одній бойні і лише для одного випадку транспортування;
 - (v) туші, півтуші, четвертині чи півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, що підпадають під цей відступ, на початку транспортування повинні мати внутрішню температуру на рівні 15 градусів, якщо їх планується транспортувати в одному відсіку з тушами, півтушами, четвертинами чи

півтушами, розділеними більш як на три м'ясні відруби, які відповідають температурним вимогам у пункті 1 (тобто, 7 градусів);

- (vi) відправлення супроводжує заява оператора ринку харчових продуктів; така заява повинна визначати тривалість охолодження перед навантаженням, час початку навантаження туш, півтуш, четвертин чи півтуш, розділених більш як на три м'ясні відруби, поверхневу температуру на той час, максимальну температуру повітря, під впливом якої могли перебувати під час транспортування туші, півтуші, четвертин чи півтуші, розділені більш як на три м'ясні відруби, максимально дозволений час транспортування, дата надання дозволу на відступ та назва компетентного органу, який дозволив відступ;
- (vii) оператор ринку харчових продуктів призначення повинен сповістити компетентні органи перед отриманням вперше туш, півтуш, четвертин чи півтуш, розділених більш як на три м'ясні відруби, що не досягнули перед транспортуванням температури, вказаної у пункті 1;
- (viii) таке м'ясо транспортується відповідно до наведених нижче параметрів:

— для максимального часу транспортування (8) 6 годин:

Види	Поверхнева температура ⁽¹⁾	Максимальний час охолодження для досягнення поверхневої температури ⁽²⁾	Максимальна температура повітря під час транспортування ⁽³⁾	Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів у тушах ⁽⁴⁾
Вівці та кози	7 °C	8 годин	6 °C	\log_{10} 3,5 КУО/см ²
Велика рогата худоба		20 годин		\log_{10} 3,5 КУО/см ²
Свині		16 годин		\log_{10} 4 КУО/см ²

(1) Максимальну поверхневу температуру, допустиму під час навантаження, вимірюють у найтовщій частині туші, півтуші, четвертині чи півтуші, розділеної більш як на три м'ясні відруби.

(2) Максимальний допустимий час з моменту умертвіння до моменту досягнення максимальної поверхневої температури, дозволеної під час навантаження.

(3) Максимальна температура повітря, впливу якої може зазнавати м'ясо з моменту початку навантаження, та під час тривалості транспортування.

(4) Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів у тушах на бойні з використанням ковзного 10-тижневого вікна, що допускається для туш відповідних видів, за оцінюванням оператора для переконання компетентного органу, відповідно до процедур відбору проб і тестування, встановлених у пунктах 2.1.1, 2.1.2 глави 2, та пункті 3.2 глави 3 додатка I до Регламенту Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів (ОВ L 338, 22.12.2005, с. 1).

— для максимального часу транспортування (8) 30 годин:

Види	Поверхнева температура (2)	Максимальний час охолодження для досягнення поверхневої температури (3)	Внутрішня температура (4)	Максимальна температура повітря під час транспортування (4)	Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів у тушах (5)
Свині	7 °C	16 годин	15 °C	6 °C	log ₁₀ 4 КУО/см ²

(1) Максимальна внутрішня температура м'яса, допустима на момент навантажування, а також пізніше.

— для максимального часу транспортування (8) 60 годин:

Види	Поверхнева температура (2)	Максимальний час охолодження для досягнення поверхневої температури (3)	Внутрішня температура (6)	Максимальна температура повітря під час транспортування (4)	Максимальна середньодобова кількість колоній аеробних мікроорганізмів у тушах (5)
Вівці та кози	4 °C	12 годин	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 КУО/см ²
Велика рогата худоба		24 години			

▼C1

- М'ясо, призначене для заморожування, повинне бути заморожене без зайвих зволікань, з урахуванням періоду стабілізації, якщо необхідно.
- Незапаковане м'ясо повинне зберігатися і транспортуватися окремо від запакованого м'яса, якщо лише незапаковане і запаковане м'ясо зберігається чи транспортується у різний час чи у такий спосіб, що матеріал пакування і спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса.

СЕКЦІЯ II: М'ЯСО СВІЙСЬКОЇ ПТИЦІ ТА ЗАЙЦЕПОДІБНИХ

ГЛАВА I: ТРАНСПОРТУВАННЯ ЖИВИХ ТВАРИН ДО БОЙНИ

Оператори ринку харчових продуктів, що перевозять живих тварин до боень, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

- Під час збирання та транспортування з тваринами повинні поводитися дбайливо, не завдаючи зайвих страждань.
- Тварини, які виказують симптоми хвороб чи походять зі зграй, про які відомо, що вони забруднені збудниками небезпечних для громадського здоров'я хвороб, можуть транспортуватися до бойні лише за дозволом компетентного органу.
- Клітки чи транспортні контейнери для доставки тварин до бойні повинні бути зроблені з некорозійних матеріалів та легко очищуватися і дезінфікуватися. Одразу після розвантажування та, за необхідності, повторного використання, усе обладнання, використане для збирання і доставки живих тварин, повинне бути очищене, вимите та дезінфіковане.

ГЛАВА II: ВИМОГИ ДО БОСНЬ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб конструкція, планування та обладнання боєнь, у яких здійснюється забій свійської птиці чи зайцеподібних, відповідали викладеним нижче вимогам.

1. У них повинні бути приміщення чи критий простір для приймання тварин та для їх огляду перед забоєм.
2. З метою виключення забруднення м'яса, вони повинні:
 - (a) мати достатню кількість приміщень, придатних для проведення належних операцій;
 - (b) мати окреме приміщення для патрання і зняття шкіри та видалення внутрішніх органів, у тому числі для додавання спецій до цілих туш свійської птиці, крім окремих випадків, коли компетентний орган дозволяє часове розмежування таких операцій на бойнях у кожному окремому випадку;
 - (c) забезпечувати просторове чи часове розмежування таких операцій:
 - (i) оглушення і знекровлення;
 - (ii) скування, зняття шкіри та будь-яке ошпарювання;та
 - (iii) відвантаження м'яса;
 - (d) мати устаткування, що запобігає контакту між м'ясом та підлогами, стінами та іншими конструкціями;та
- (e) мати забійні лінії (якщо експлуатуються), які спроектовані таким чином, що уможливорює безперервність перебігу процесу забою та виключає перехресне забруднення між різними частинами забійної лінії. Якщо в одному приміщенні експлуатується більше ніж одна забійна лінія, повинне бути відповідне відокремлення таких ліній з метою запобігання перехресному забрудненню.
3. Вони повинні мати об'єкти для дезінфікування інструментів гарячою водою при температурі не нижче 82 °C, або альтернативну систему еквівалентної дії.
4. Обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, повинне бути оснащене змішувачами, спроектованими таким чином, щоб запобігати поширенню забруднення.
5. Повинні існувати приміщення, що замикаються, для охолодженого зберігання відкладеного м'яса, та окремі приміщення, що замикаються, для зберігання м'яса, яке було визнане непридатним для споживання людиною.
6. Повинні існувати окремі місця з відповідним оснащенням для очищення, миття та дезінфікування:
 - (a) транспортного обладнання, як, наприклад, кліток;та
- (b) транспортних засобів.

Такі місця та оснащення для цілей, зазначених у підпункті (b), не є обов'язковими, якщо поблизу наявні офіційно схвалені місця та оснащення.

7. Вони повинні мати відповідно обладнане приміщення, що замикається, або, якщо необхідно, кімнату для використання винятково ветеринарною службою.

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ З РОЗБИРАННЯ ТА ОБВАЛЮВАННЯ М'ЯСА

1. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності з розбирання та обвалювання м'яса свійської птиці та зайцеподібних:
 - (a) були сконструйовані так, щоб виключити забруднення м'яса, зокрема шляхом:
 - (i) організації безперервного перебігу операцій;або
 - (ii) забезпечення розмежування між різними виробничими партіями;
- (b) мали приміщення для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса, якщо вони не зберігаються у різний час чи у такий спосіб, що матеріал пакування і спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса;

- (c) мали таке оснащення цехів з розбирання/обвалювання, щоб виконувалися вимоги, встановлені у главі V;
 - (d) мали обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом, оснащене змішувачами, спроектоване таким чином, щоб виключити поширення забруднення;
- та
- (e) мали об'єкти для дезінфікування інструментів гарячою водою при температурі не нижче 82 °C, або альтернативну систему еквівалентної дії.

2. Якщо на потужності з розбирання та обвалювання м'яса здійснюють такі операції:

- (a) патрання гусей і качок, вирощених для виробництва фуа-гри, які були оглушені, знекровлені та обскубані на фермі відгодівлі;

або

- (b) патрання свійської птиці, патрання якої було відкладено,

оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити для таких потреб окремі приміщення.

ГЛАВА IV: ПІГІЄНА ЗАБОЮ

Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують бойні, у яких здійснюють забій свійської птиці та зайцеподібних, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1.

- (a) М'ясо інших тварин, крім указанного в підпункті (b), не повинне використовуватися для споживання людиною, якщо вони померли в інший спосіб, ніж унаслідок забою на бойні.
- (b) До приміщень бойні можуть допускатися лише живі тварини, призначені для забою, за винятком:
 - (i) свійської птиці, гусей та качок, вирощених для виробництва фуа-гри, патрання якої може бути відкладено, та птиці, яка не вважається свійською, але яка вирощувалася як свійські тварини, якщо вони підлягають забою на фермі згідно з главою VI;
 - (ii) диких тварин, вирощених на фермі, які забиті на місці виробництва відповідно до секції III;

та

- (iii) дрібних диких тварин відповідно до глави III секції IV.

2. Оператори бойні повинні дотримуватися інструкцій компетентного органу, щоб забезпечувати, що передзабійний огляд здійснюють за відповідних умов.

3. Якщо потужності мають дозвіл на забій тварин різних видів або на поводження з тушами безкілевих, вирощених на фермі, та дрібних диких тварин, повинні бути вжиті заходи з метою виключення перехресного забруднення шляхом або часового, або просторового розмежування операцій, що їх виконують з різними видами. Повинні бути доступні окремі приміщення для приймання і зберігання туш безкілевих, вирощених на фермі, які були забиті на фермі, та для дрібних диких тварин.

4. Тварини, переведені до забійної зали, повинні підлягати забою без надмірних зволікань.

5. Оглушення, знекровлення, зняття шкіри чи скубання, патрання та видалення внутрішніх органів необхідно здійснювати без надмірних зволікань та у спосіб, що виключає забруднення м'яса. Зокрема, повинні бути вжиті заходи, щоб виключити витік вмісту травного тракту під час патрання.

6. Оператори бойні повинні дотримуватися інструкцій компетентного органу, щоб забезпечити, що післязабійний огляд здійснюють за відповідних умов, та, зокрема, що забиті тварини можуть бути належним чином оглянуті.

7. Після післязабійного огляду:

- (a) якомога швидше з чистої ділянки потужності повинні бути вилучені частини, непридатні для споживання людиною;
- (b) відкладене м'ясо чи визнане непридатним для споживання людиною м'ясо та неістівні субпродукти не повинні контактувати з м'ясом, визнаним придатним для споживання людиною;

та

- (с) нутрощі чи частини нутрощів, які лишилися в туші, крім нирок, повинні бути видалені повністю, якщо можливо, та якомога швидше, якщо лише іншого не дозволено компетентним органом.
- 8. Після огляду та патрання, забиті тварини повинні бути очищені та якомога швидше охолоджені до температури не вище 4 °С, крім випадків розбирання м'яса теплим.
- 9. Якщо туші підлягають процесу охолоджувального занурення, має бути взято до уваги викладене нижче.
 - (а) Повинні вживатися усі належні заходи, щоб виключити забруднення туш, у тому числі враховуючи такі параметри, як вага, температура води, її обсяг, напрямок водного потоку та час охолодження.
 - (б) Обладнання повинне повністю випорожнитися, очищуватися та дезінфікуватися тоді, коли це необхідно, проте не рідше одного разу на день.
- 10. Хворі та підозрілі на хворобу тварини та тварини, забиті в рамках викорінення хвороби чи програм контролю, не повинні забиватися на бойні, крім випадків, коли це дозволено компетентним органом. У такому разі забій необхідно здійснювати під офіційним наглядом, та необхідно вживати заходів з метою запобігання забрудненню; перш ніж використовувати знову приміщення, їх необхідно очистити та дезінфікувати.

ГЛАВА V: ГІГІЄНА ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ РОЗБИРАННЯ Й ОБВАЛЮВАННЯ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб розбирання та обвалювання м'яса свійської птиці та зайцеподібних здійснювали згідно з наведеними нижче вимогами.

- 1. Робота з м'ясом повинна бути організована у такий спосіб, щоб виключити чи мінімізувати забруднення. З цією метою оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, зокрема, що:
 - (а) м'ясо для розбирання подається до робочих цехів поступово, мірою потреби;
 - (б) під час розбирання, обвалювання, обрізання, нарізання скибочками, шматування, первинного пакування та вторинного пакування м'ясо тримається при температурі не вище 4 °С, а температура навколишнього середовища не перевищує 12 °С, або ж із застосуванням альтернативної системи з еквівалентним результатом;
 та
 - (с) якщо приміщення має дозвіл на розбирання й обвалювання м'яса тварин різних видів, вжиті заходи з метою виключення перехресного забруднення, а саме, якщо необхідно, шляхом часового чи просторового розмежування операцій, що їх виконують з різними видами.
- 2. Однак, м'ясо також може розбиратися й обвалюватися до досягнення температури, вказаної у пункті 1 (б), якщо цех з розбирання/обвалювання розташований в одному приміщенні з бойнею, за умови, що передача до цеху з розбирання/обвалювання здійснюється:
 - (а) безпосередньо із забійного цеху;
 або
 - (б) після періоду очікування у холодильних чи морозильних залах.

▼М9

- 3. Одразу після розбирання/обвалювання та, у відповідних випадках, пакування м'ясо повинне підлягати охолодженню до температури не вище 4 °С.
- 4. Температура м'яса перед транспортуванням повинна досягнути значення не вище 4 °С, і така температура повинна зберігатися під час транспортування. Однак, якщо на те надасть дозвіл компетентний орган, печінка для виробництва *фуса-гри* може транспортуватися при температурі вище 4 °С за умови, якщо:
 - (а) таке транспортування відбувається відповідно до вимог компетентного органу щодо перевезення з однієї потужності до іншої; та
 - (б) м'ясо залишає бойню чи цех з розбирання/обвалювання відразу після оброблення, і транспортування триває не довше двох годин.
- 5. М'ясо свійської птиці та зайцеподібних, призначене для заморожування, повинне бути заморожене без зайвих зволікань.
- 6. Незапаковане м'ясо повинне зберігатися і транспортуватися окремо від запакowanego м'яса, якщо лише незапаковане і запакowane м'ясо зберігається чи транспортується у різний час чи у такий спосіб, що матеріал пакування і спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса.

▼С1

ГЛАВА VI: ЗАБІЙ НА ФЕРМІ

Оператори ринку харчових продуктів можуть здійснювати забій свійської птиці, вказаної у пункті 1 (b) (i) глави IV, на фермі лише за дозволом компетентного органу та відповідно до викладених нижче вимог.

1. Ферма повинна проходити регулярні ветеринарні інспектування.
2. Оператор ринку харчових продуктів повинен заздалегідь поінформувати компетентний орган про дату і час забою.
3. Господарство повинне мати об'єкти для концентрації птиці з метою уможливити проведення передзабійного огляду групи.
4. Господарство повинне мати придатні приміщення для забою птиці з дотриманням правил гігієни та подальшого поводження з нею.
5. Повинні виконуватися вимоги до благополуччя тварин.
6. До забитої птиці під час транспортування до бойні повинна додаватися заява оператора ринку харчових продуктів, який вирощував тварину, у якій повинно бути наведено інформацію про введення ветеринарних препаратів та інші лікувальні заходи, дати введення чи проведення та періоди виведення (каренції), та дата і час забою.
7. До забитих тварин під час транспортування до бойні повинна додаватися заява офіційного ветеринара чи уповноваженого ветеринара згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004.
8. У разі птиці, що розводилася для виробництва фуа-гри, непатрана птиця повинна транспортуватися до бойні чи до потужності з розбирання та обвалювання м'яса негайно та, якщо необхідно, в замороженому стані. Вони повинні бути випатрані протягом 24 годин з моменту забою під наглядом компетентного органу.
9. Птиця, патрання якої може бути відкладено, яку було забито на фермі, може зберігатися до 15 днів при температурі не вище 4 °C. Вона підлягає патранню на бойні чи на потужності з розбирання та обвалювання м'яса, розташованому в тій самій державі-члені, що й ферма виробництва.

VM1

ГЛАВА VII: ВОДОУТРИМУВАЛЬНІ АГЕНТИ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечувати, щоб м'ясо свійської птиці, яке було оброблене спеціальним чином для утримання води, не вводилося в обіг як свіже м'ясо, а як м'ясні напівфабрикати, або ж використовувалося для виробництва перероблених продуктів.

VC1

СЕКЦІЯ III: М'ЯСО ДИКИХ ТВАРИН, ВИРОЩЕНИХ НА ФЕРМІ

1. До виробництва та введення в обіг м'яса парнокопитних диких ссавців, вирощених на фермі (*Cervidae* та *Suidae*), застосовуються положення секції I, крім випадків, коли компетентний орган вважатиме їх невідповідними.
2. До виробництва та введення в обіг м'яса безкілевих застосовуються положення секції II. Однак, якщо компетентний орган вважатиме за відповідне, застосовуються також і положення секції I. Повинні бути доступними відповідні приміщення, адаптовані під розмір тварин.
3. Незважаючи на положення пунктів 1 та 2, оператори ринку харчових продуктів можуть за дозволом компетентного органу здійснювати забій безкілевих, вирощених на фермі, та копитних, вирощених на фермі, вказаних у пункті 1, за місцем походження, якщо:
 - (a) тварини не можуть бути транспортовані з причин ризику для робітників чи захисту благополуччя тварин;
 - (b) зграя або стадо проходить регулярні ветеринарні огляди;
 - (c) власник тварин подав запит;
 - (d) компетентний орган заздалегідь поінформовано про дату і час забою тварин;
 - (e) господарство має процедури для концентрації птиці з метою уможливити проведення передзабійного огляду групи;
 - (f) господарство має об'єкти, придатні для забою, знекровлення та, якщо безкілеві підлягають scuabannю, об'єкти для scuabannя тварин;
 - (g) вимоги щодо благополуччя тварин дотримано;
 - (h) забиті та знекровлені тварини транспортуються до бойні з дотриманням правил гігієни та без надмірних зволікань. Якщо транспортування триває понад дві години, за відповідної потреби

тварини повинні бути заморожені. Патрування може здійснюватися на місці під наглядом ветеринара;

- (i) до забитих тварин під час транспортування до бойні повинна додаватися заява оператора ринку харчових продуктів, який вирощував тварин, у якій наводиться ідентифікація тварин, інформація про введення ветеринарних препаратів та інші лікувальні заходи, дати введення чи проведення та періоди виведення (каренції).

та

- (j) під час транспортування забитих тварин до схваленої потужності, до них повинен видаватися сертифікат, виданий і підписаний офіційним ветеринаром чи уповноваженим ветеринаром, яким підтверджується задовільний результат передзабійного огляду, правильність процедури забою та знекровлення, та вказується дата і час забою.

▼M10

3a. Як відступ від пункту 3 (j), компетентний орган може дозволити, щоб підтвердження правильності забою і знекровлення та дати і часу забою наводилися лише в заяві оператора ринку харчових продуктів, згаданій у пункті 3 (i), за умови, що:

- (a) господарство розташоване у державі-члені чи регіоні, визначених у статті 2 (2) (p) Директиви 64/432/ЄЕС, що не підпадає під обмежувальні заходи у зв'язку зі здоров'ям тварин згідно з правом Союзу та національним законодавством;
- (b) оператор ринку харчових продуктів підтвердив належний рівень компетенції для забою тварин без спричинення тваринам будь-якого надмірного болю, виснаження чи страждань згідно зі статтею 7 (2) Регламенту (ЄС) № 1099/2009 та без обмеження положень статті 12 зазначеного Регламенту.

▼C1

4. Оператори ринку харчових продуктів можуть також забивати бізонів на фермі відповідно до пункту 3 у виняткових обставинах.

СЕКЦІЯ IV: М'ЯСО ДИКИХ ТВАРИН

ГЛАВА I: НАВЧАННЯ МИСЛИВЦІВ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я ТА ГІГІЄНИ

1. Особи, які полюють на диких тварин з метою введення їх в обіг для споживання людиною, повинні мати достатні знання про патології диких тварин та про виробництво диких тварин і м'яса диких тварин та поводження з ними після впольовання, щоб мати змогу здійснити первинний огляд диких тварин на місці.
 2. Проте, цілком достатньо, щоб принаймні одна особа з групи мисливців мала знання, згадані в пункті 1. Покликання у цій секції на «підготовлену особу» є покликаннями на таку особу.
 3. Підготовленою особою може також бути охоронець диких тварин чи мисливствознавець, якщо він чи вона входить до групи мисливців чи перебуває неподалік від місця польовання. В останньому випадку мисливець повинен показати диких тварин охоронцю диких тварин чи мисливствознавцю, та поінформувати їх про будь-яку незвичну поведінку, помічену перед умертвінням.
 4. Компетентний орган повинен переконатися, що мисливці пройшли належне навчання, щоб мати змогу стати підготовленими особами. Навчання має охоплювати щонайменше такі сфери:
 - (a) нормальна анатомія, психологія та поведінка диких тварин;
 - (b) незвична поведінка та патологічні зміни диких тварин через хвороби, забруднення довкілля чи інші фактори, що можуть мати вплив на здоров'я людей після споживання;
 - (c) правила гігієни та належні методи поводження з дикими тваринами після умертвіння, та їх транспортування, патрування тощо;
- та
- (d) законодавчі та адміністративні положення про здоров'я тварин і людей та гігієнічні умови, що регулюють введення в обіг диких тварин.
5. Компетентний орган повинен заохочувати організації мисливців у тому, щоб вони організовували та надавали таке навчання.

ГЛАВА II: ПОВОДЖЕННЯ З ВЕЛИКИМИ ДИКИМИ ТВАРИНАМИ

1. Після умертвіння з великих диких тварин повинні бути якомога швидше вилучені шлунки і кишки та, якщо необхідно, вони повинні бути знекровлені.
2. Підготовлена особа повинна здійснити огляд туші та видалених нутрощів з метою визначення будь-яких характеристик, що можуть свідчити про потенційний ризик м'яса для здоров'я. Огляд необхідно

здійснювати якомога швидше після умиртвіння.

3. М'ясо великих диких тварин може вводитися в обіг лише за умови, що туша транспортується до потужності з перероблення диких тварин якомога швидше після огляду, згаданого в пункті 2. Нутрощі повинні супроводжувати тушу, як зазначено в пункті 4. Нутрощі повинні лишатися ідентифікованими, щоб можливо було встановити тварину, якій вони належали.

VM10

4.
 - (a) Якщо під час огляду, згаданого в пункті 2, не було виявлено жодних незвичних характеристик, не спостерігалася незвична поведінка перед умиртвінням та якщо відсутнє підозріле забруднення довкілля, підготовлена особа повинна долучити до туші тварини нумеровану заяву, у якій викладатимуться згадані факти. У такій заяві повинна також бути вказана дата, час і місце умиртвіння.

Заява не повинна долучатися до туші тварини і може стосуватися більше ніж однієї туші, якщо кожна тварина належним чином ідентифікована та заява містить вказівку на ідентифікаційні номери кожної туші тварини з відповідною датою, часом та місцем умиртвіння. Усі туші тварин, яких стосується одна заява, можуть надсилатися лише до однієї потужності з перероблення диких тварин.

Голови та нутрощі не обов'язково повинні відправлятися з тушами до потужності з перероблення диких тварин, крім випадків, коли йдеться про види, чутливі до трихінельозу (свині, непарнокопитні та інші), чиї голови (крім ікл) та діафрагма повинні супроводжувати тушу.

Однак, компетентний орган може дозволити, щоб голови тварин, чутливих до *трихінельозу*, надсилалися до технічних потужностей для виробництва мисливських трофеїв, які були схвалені відповідно до статті 18 Регламенту (ЄС) № 1774/2002. Технічне підприємство повинне бути вказане в заяві підготовленої особи. Копія такої заяви повинна надсилатися до технічного підприємства. Якщо результати тестування туш на *трихінельоз* виявляються позитивними, компетентний орган повинен здійснити офіційну перевірку з метою верифікації належного поводження з головою на технічному підприємстві.

Однак, мисливці повинні дотримуватися будь-яких додаткових вимог, що встановлюються державами-членами, у яких проводиться полювання, з метою уможливити моніторинг певних залишків і речовин відповідно до Директиви 96/23/ЄС.

VC1

- (b) За інших обставин голова (крім ікл, рогів та рогових відростків) та всі нутрощі, крім шлунка та кишок, повинні долучатися до туші. Підготовлена особа, яка провела огляд, повинна поінформувати компетентний орган про незвичні характеристики, незвичну поведінку чи підозру забруднення довкілля, які не дали змогу йому чи їй скласти заяву відповідно до підпункту (a);
 - (c) Якщо підготовлена особа для проведення огляду, вказаного у пункті 2, недоступна у певному випадку, голова (крім ікл, рогів та рогових відростків) та всі нутрощі, крім шлунка та кишок, повинні долучатися до туші.
5. Після умиртвіння протягом розумного періоду повинно бути розпочато охолодження, щоб досягнути температури м'яса на рівні не вище 7 °C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є необхідним.
 6. Під час транспортування до потужності з перероблення диких тварин, не повинно допускатися нагромадження.
 7. Великі дикі тварини, доставлені на потужність з перероблення диких тварин, повинні бути надані компетентному органу для огляду.

VM16

8. Крім того, великі дикі тварини з незнятою шкірою:
 - (a) можуть бути забіловані та введені в обіг лише якщо:
 - (i) перед зняттям шкіри їх зберігали та з ними працювали окремо від інших харчових продуктів та вони не були заморожені;

- (ii) після зняття шкіри їх остаточно інспектували на потужності з перероблення диких тварин відповідно до Регламенту (ЄС) № 854/2004;
- (b) можуть надсилатися до потужності з перероблення диких тварин в іншій державі-члені лише якщо під час транспортування до такої потужності з перероблення диких тварин вони супроводжуються сертифікатом, що відповідає типовому сертифікату, форму якого визначено в додатку до Імплементативного регламенту Комісії (ЄС) № 636/2014 ([_2_](#)), виданого та підписаного офіційним ветеринаром, яким засвідчується, що дотримані вимоги пункту 4 щодо наявності заяви, якщо вимагається, та наявності разом з ними відповідних частин туші.

У разі, якщо найближча до території полювання потужність з перероблення диких тварин розташоване в іншій державі-члені, транспортування до такої потужності з перероблення диких тварин не потребує супроводу сертифікату, а лише заяви підготовленої особи, вказаної в пункті 2, згідно зі статтею 3 (1) Директиви 89/662/ЄЕС, з урахуванням статусу здоров'я тварин у державі-члені походження.

▼C1

- 9. До розбирання й обвалювання великих диких тварин застосовуються правила, встановлені у главі V секції I.

ГЛАВА III: ПОВОДЖЕННЯ З ДРІБНИМИ ДИКИМИ ТВАРИНАМИ

- 1. Підготовлена особа повинна здійснювати огляд з метою визначення будь-яких характеристик, що можуть свідчити про потенційний ризик м'яса для здоров'я. Огляд повинен здійснювати якомога швидше після умиртвіння.
- 2. Якщо під час огляду було виявлено певні незвичні характеристики, спостерігалася незвична поведінка перед умиртвінням та якщо існує підозра забруднення довкілля, підготовлена особа повинна проінформувати про це компетентний орган.
- 3. М'ясо дрібних диких тварин може вводитися в обіг лише за умови, що туша транспортується до потужності з перероблення диких тварин якомога швидше після огляду, згаданого в пункті 1.
- 4. Після умиртвіння протягом розумного періоду повинне бути розпочато охолодження, щоб досягнути температури м'яса на рівні не вище 4 °C. Якщо дозволяють кліматичні умови, активне охолодження не є необхідним.
- 5. Патрання повинно бути проведене чи завершене без надмірних зволікань одразу після прибуття до потужності з перероблення диких тварин, крім випадків, якщо компетентним органом буде дозволено інакше.
- 6. Дрібні дикі тварини, доставлені на потужність з перероблення диких тварин, повинні бути надані компетентному органу для огляду.
- 7. До розбирання й обвалювання дрібних диких тварин застосовуються правила, встановлені у главі V секції II.

СЕКЦІЯ V: ПОДРІБНЕНЕ (СІЧЕНЕ) М'ЯСО, М'ЯСНІ НАПІВФАБРИКАТИ ТА М'ЯСО МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ (ММО))

ГЛАВА I: ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПОТУЖНОСТЕЙ

Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують потужність, виробляє подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати чи ММО, повинні забезпечити, щоб такі потужності:

- 1. були сконструйовані так, щоб виключити забруднення м'яса чи продуктів, зокрема шляхом:
 - (a) організації безперервного перебігу операцій;або
 - (b) забезпечення розмежування між різними виробничими партіями;
- 2. мали приміщення для окремого зберігання запакованого і незапакованого м'яса і продуктів, якщо вони не зберігаються у різний час чи в такий спосіб, що матеріал пакування і спосіб зберігання не можуть стати джерелом забруднення м'яса чи продуктів;
- 3. мали таке оснащення приміщень, щоб виконувалися температурні вимоги, встановлені у главі III;
- 4. мали обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованим м'ясом та продуктами, оснащене змішувачами, спроектоване таким чином, щоб виключити поширення забруднення;

та

5. мали об'єкти для дезінфікування інструментів гарячою водою при температурі не нижче 82 °С, або альтернативну систему еквівалентної дії.

ГЛАВА II:: ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Оператори ринку харчових продуктів, які виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати чи ММО, повинні забезпечити, щоб використовувана сировина відповідала викладеним нижче вимогам.

1. Сировина, що використовується для приготування подрібненого (січеного) м'яса, повинна відповідати таким вимогам:

- (a) вона повинна відповідати вимогам для свіжого м'яса;
- (b) вона повинна походити зі скелетних м'язів, включаючи прилеглі жирові тканини;
- (c) вона повинна походити не від:
 - (i) м'ясної обрізи та обрубків (крім обрізи цілих м'язів);
 - (ii) ММО;
 - (iii) м'яса, що містить фрагменти кісток чи шкіру;

або

- (iv) м'яса з голови, за винятком жувальних м'язів, нем'язових частин *linea alba*, зони зап'ястя та передплесна, вишкрібків із кісток та м'язів діафрагми (крім випадків, коли серозна оболонка була видалена).

2. Така сировина може використовуватися для приготування м'ясних напівфабрикатів:

- (a) свіже м'ясо;
 - (b) м'ясо, яке відповідає вимогам пункту 1;
- та
- (c) якщо м'ясний напівфабрикат чітко не призначений для споживання без попередньої теплового оброблення:
 - (i) м'ясо, отримане від подрібнення (січення) чи фрагментування м'яса, яке відповідає вимогам пункту 1, крім пункту 1 (c) (i);

та

- (ii) ММО, яке відповідає вимогам пункту 3 (d) глави III.

3. Сировина, що використовується для приготування ММО, повинна відповідати таким вимогам:

- (a) вона повинна відповідати вимогам для свіжого м'яса;
- (b) для вироблення ММО не повинна використовуватися така сировина:
 - (i) для свійської птиці — лапи, шкіра шиї та голова;

та

- (ii) для інших тварин — кістки голови, копита/кінцівки, хвости, стегнові кістки, гомілкові кістки, плечові кістки, променеві кістки та ліктьові кістки.

ГЛАВА III: ГІГІЄНА ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ ВИРОБНИЦТВА

Оператори ринку харчових продуктів, які виробляють подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати чи ММО, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Робота з м'ясом повинна бути організована у такий спосіб, щоб виключити чи мінімізувати забруднення. З цією метою оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, зокрема, що використовуване м'ясо:

- (a) має температуру не вище 4 °С для свійської птиці, 3 °С для субпродуктів та 7 °С для іншого м'яса;

та

- (b) надходить до цехів попереднього підготовлення поступово, мірою потреби.

2. До вироблення подрібненого (січеного) м'яса та м'ясних напівфабрикатів застосовуються викладені нижче вимоги.

- (a) Якщо компетентний орган не дозволить обвалювання безпосередньо перед подрібненням, заморожене чи глибокозаморожене м'ясо, яке використовується для приготування подрібненого (січеного) м'яса чи м'ясних напівфабрикатів, перед заморожуванням повинно бути обвалене. Воно може зберігатися лише протягом обмеженого періоду.
- (b) Якщо подрібнене (січене) м'ясо готують із охолодженого м'яса, його повинні підготувати:
 - (i) у разі свійської птиці — не довше як протягом трьох днів після забою;
 - (ii) у разі інших тварин, крім свійської птиці — не довше як протягом шести днів після забою;або
 - (iii) протягом не довше як 15 днів після забою тварин, у разі обваленої та вакуумно запакованої яловичини та телятини.
- (c) Відразу після виробництва, подрібнене (січене) м'ясо та м'ясні напівфабрикати повинні бути запаковані в первинне пакування чи вторинне пакування, та:
 - (i) охолоджені до внутрішньої температури не вище 2 °С для подрібненого (січеного) м'яса та 4 °С для м'ясних напівфабрикатів;або
 - (ii) заморожені до внутрішньої температури не вище -18 °С.

Зазначені температурні умови повинні витримуватися протягом зберігання і транспортування.

3. Зазначені нижче вимоги застосовуються до виробництва та використання ММО, виробленого із застосуванням методів, що не змінюють структури кісток, використаних у виробництві ММО, та вміст кальцію яких не перевищує рівня кальцію подрібненого (січеного) м'яса.
- (a) Сировина для виділення кісток з місцевої бойні повинна бути не старіша семи днів; в іншому разі сировина для виділення кісток повинна бути не старіша п'яти днів. Однак, туші свійської птиці повинні бути не старіші трьох днів.
 - (b) Механічне відділення повинно відбуватися одразу після виділення кісток.
 - (c) Якщо ММО не використовують відразу після отримання, його повинно бути поміщено до первинного пакування чи вторинного пакування та охолоджено до температури не вище 2 °С або заморожено до внутрішньої температури не вище -18 °С. Зазначені температурні вимоги повинні витримувати протягом зберігання і транспортування.
 - (d) Якщо оператор ринку харчових продуктів здійснює аналізи для підтвердження того, що ММО відповідає мікробіологічним критеріям для подрібненого (січеного) м'яса, ухваленим згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004, ММО може використовуватися у м'ясних напівфабрикатах, які однозначно не призначені для споживання до попереднього теплового оброблення чи у м'ясних продуктах.
 - (e) ММО, яке не відповідає критеріям, вказаним у пункті (d), може використовуватися лише для виробництва м'ясних продуктів, які зазнають теплового оброблення, на потужностях, схвалених відповідно до цього Регламенту.
4. До виробництва і використання ММО, виробленого з використанням методів, що відрізняються від згаданих у пункті 3, застосовуються такі вимоги.
- (a) Сировина для виділення кісток з місцевої бойні повинна бути не старіша семи днів; в іншому разі сировина для виділення кісток повинна бути не старіша п'яти днів. Однак, туші свійської птиці повинні бути не старіші трьох днів.
 - (b) Якщо механічне відділення не відбувається невідкладно після виділення кісток, м'ясоносні кістки повинні зберігатися та транспортуватися при температурі не вище 2 °С або, якщо вони заморожені — не вище -18 °С.
 - (c) М'ясоносні кістки, отримані із заморожених туш, повинні не заморожуватися повторно.
 - (d) Якщо ММО не використовується протягом години після отримання, воно повинне бути невідкладно охолоджене до температури не вище 2 °С.
 - (e) Якщо ММО після охолодження не переробляється протягом 24 годин, воно повинне бути заморожене протягом 12 годин після виробництва, а його внутрішня температура протягом 6 годин повинна опуститися не вище -18 °С.
 - (f) Заморожене ММО перед зберіганням чи транспортуванням повинне бути запаковане до первинного пакування чи вторинного пакування, та не повинне зберігатися довше, ніж три місяці, а протягом

періоду зберігання і транспортування його температура не може підніматися вище -18°C .

- (g) ММО може використовуватися лише для виробництва м'ясних продуктів, які зазнають теплового оброблення, на потужностях, схвалених відповідно до цього Регламенту.
5. Подрібнене (січене) м'ясо, м'ясні напівфабрикати та ММО після розморожування не повинні заморожуватися повторно.

ГЛАВА IV: МАРКУВАННЯ

1. На додаток до вимог Директиви 2000/13/ЄС ([10](#)), оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити відповідність із вимогою пункту 2, якщо цього вимагають національні норми держави-члена, на території якої продукт вводиться в обіг, та в такій мірі, у якій цього вимагають такі норми.
2. На пакунках, призначених для постачання кінцевому споживачеві, що містять подрібнене (січене) м'ясо свійської птиці чи непарнокопитних або м'ясні напівфабрикати, що містять ММО, повинна міститися примітка, що перед споживанням такий продукт повинен бути підданий тепловому обробленню.

СЕКЦІЯ VI: М'ЯСНІ ПРОДУКТИ

1. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб для приготування м'ясних продуктів не використовувалися такі частини:
 - (a) генітальні органи самців і самиць, крім сім'яників;
 - (b) сечові органи, крім нирок та сечового міхура;
 - (c) хрящі гортані, трахеї та часточкові бронхи;
 - (d) очі та повіки;
 - (e) зовнішні слухові проходи;
 - (f) рогова тканина;та
 - (g) для свійської птиці — голова (крім гребеня, вух, борідки та карункул), стравохід, м'язовий шлунок, кишки та генітальні органи.
2. Усе м'ясо, включаючи подрібнене (січене) м'ясо та м'ясні напівфабрикати, що використовується для виготовлення м'ясних продуктів, повинне відповідати вимогам, які встановлюються до свіжого м'яса. Проте, подрібнене (січене) м'ясо та м'ясні напівфабрикати, що використовуються для виробництва м'ясних продуктів, можуть не відповідати іншим спеціальним вимогам секції V.

СЕКЦІЯ VII: ЖИВІ ДВОСТУЛКОВІ МОЛЮСКИ

▼M19

1. Ця секція застосовується до живих двостулкових моллюсків. За винятком положень про очищення, вона також застосовується до живих голкошкірих, живих оболонкових та живих морських черевоногих. Положення про класифікацію районів вирощування, визначених у частині А глави II цієї секції, не застосовуються до морських черевоногих та до голкошкірих, які не є фільтраторами.

▼C1

2. Глави з I по VIII застосовуються до тварин, зібраних у районах вирощування, які класифіковані компетентним органом відповідно до Регламенту (ЄС) № 854/2004. Глава IX застосовується до гребінцевих, зібраних за межами таких районів.
3. Глави V, VI, VIII та IX, а також пункт 3 глави VII застосовуються до роздрібної торгівлі.
4. Вимоги цієї секції доповнюють вимоги, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004:
 - (a) у разі операцій, що їх здійснюють перед прибуттям живих двостулкових моллюсків до потужності зі збирання та відправлення чи потужності з очищення, вони доповнюють вимоги додатка I до зазначеного Регламенту.
 - (b) у разі інших операцій, вони доповнюють вимоги додатка II до зазначеного Регламенту.

ГЛАВА I: ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ВВЕДЕННЯ В ОБІГ ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

1. Живі двостулкові моллюски не можуть бути введені в обіг для роздрібної торгівлі інакше, ніж через потужність зі збирання та відправлення, в якій на них має бути нанесено ідентифікаційну позначку відповідно до глави VII.

2. Оператори ринку харчових продуктів можуть приймати партії живих двостулкових молюсків, лише якщо дотримано вимог до документації, визначених у пунктах з 3 по 7.
3. Якщо оператор ринку харчових продуктів переміщує партію живих двостулкових молюсків між потужностями, така партія повинна супроводжуватися реєстраційним документом до прибуття до потужності зі збирання та відправлення чи переробної потужності.
4. Реєстраційний документ повинен бути складений принаймні однією з офіційних мов держави-члена, у якій розташована приймаюча потужність, та містити щонайменше передбачену нижче інформацію:
 - (a) У разі партії живих двостулкових молюсків, надісланих з району вирощування, реєстраційний документ повинен містити принаймні таку інформацію:
 - (i) дані про особу збирача та його адресу;
 - (ii) дату збирання;
 - (iii) розташування району вирощування, описаного якомога детальніше або кодовим номером;
 - (iv) епідеміологічний статус району вирощування;
 - (v) види молюсків та їх кількість;та
 - (vi) призначення партії.
 - (b) У разі партії живих двостулкових молюсків, надісланих з району витримування, реєстраційний документ повинен містити принаймні інформацію, згадану в підпункті (a), а також таку інформацію:
 - (i) розташування району витримування;та
 - (ii) тривалість витримування.
 - (c) У разі партії живих двостулкових молюсків, надісланих з потужності з очищення, реєстраційний документ повинен містити принаймні інформацію, згадану в підпункті (a), а також таку інформацію:
 - (i) адресу потужності з очищення;
 - (ii) тривалість очищення.та
 - (iii) дату надходження партії до потужності з очищення та дату, коли партія залишила потужність з очищення.
5. Оператори ринку харчових продуктів, які надсилають партії живих двостулкових молюсків, повинні заповнити відповідні розділи реєстраційного документа в такий спосіб, щоб їх можливо було легко прочитати та неможливо змінити. Оператори ринку харчових продуктів, які отримують партії, повинні проставити на документі штамп з датою отримання партії чи записати дату отримання в інший спосіб.
6. Оператори ринку харчових продуктів повинні зберігати копію реєстраційного документа, який стосується кожної надісланої та отриманої партії, принаймні протягом дванадцяти місяців після відвантаження чи отримання (або довший період, якщо встановлений компетентним органом).
7. Однак, якщо:
 - (a) працівники, які збирають живих двостулкових молюсків, також працюють у потужності зі збирання та відправлення, потужності з очищення, у районі витримування чи на переробній потужності, які отримують живих двостулкових молюсків;та
 - (b) єдиний компетентний орган здійснює нагляд за всіма дотичними потужностями,— реєстраційні документи не є необхідними, якщо компетентний орган надає на це дозвіл.

ГЛАВА II: ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОЩУВАННЯ ТА ЗБИРАННЯ ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

A. ВИМОГИ ДО РАЙОНІВ ВИРОЩУВАННЯ

1. Збирачі можуть збирати живих двостулкових молюсків лише з районів вирощування з фіксованим розташуванням та межами, які класифіковані як райони класу «А», «В» чи «С» компетентним органом

відповідно до Регламенту (ЄС) № 854/2004 (а у відповідних випадках, у співпраці з операторами ринку харчових продуктів).

2. Оператори ринку харчових продуктів можуть вводити в обіг для безпосереднього споживання людиною живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу «А», лише якщо вони відповідають вимогам глави V.
3. Оператори ринку харчових продуктів можуть вводити в обіг для споживання людиною живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу «В», лише після оброблення у потужності з очищення чи після витримувannya.
4. Оператори ринку харчових продуктів можуть вводити в обіг для споживання людиною живих двостулкових молюсків, зібраних у районах вирощування класу «С», лише після витримувannya протягом тривалого періоду згідно з частиною С цієї глави.
5. Після очищення чи витримувannya, живі двостулкові молюски з районів вирощування класу «В» або «С» повинні відповідати всім вимогам глави V. Однак, живі двостулкові молюски з таких районів, які не пройшли очищення чи витримувannya, можуть надсилатися до переробної потужності, якщо вони повинні зазнати оброблення з метою усунення патогенних мікроорганізмів (а у відповідних випадках, після видалення піску, бруду чи слизу на тій самій чи на іншій потужності). Дозволені такі методи оброблення:
 - (a) стерилізація в герметично закритих контейнерах;
та
 - (b) теплове оброблення, що включає:
 - (i) занурення до киплячої води на період, достатній, щоб підняти внутрішню температуру м'яса молюска до рівня не нижче 90 °С, та підтримувати такий мінімальний рівень температури протягом періоду щонайменше 90 секунд;
 - (ii) варіння протягом трьох–п'яти хвилин у закритій посудині при температурі від 120 до 160 °С та тиском від 2 до 5 кг/см², та подальше зняття панцира і заморожування м'яса до внутрішньої температури –20 °С;
та
 - (iii) пропарювання під тиском у закритій посудині з дотриманням вимог стосовно часу варіння та внутрішньої температури м'яса молюска, згаданих у підпункті (i). Повинна використовуватися валідована методологія. Для перевірки рівномірного розподілу тепла повинні бути запроваджені та використовуватися процедури, засновані на принципах системи HACCP.
6. Оператори ринку харчових продуктів повинні не вирощувати живих двостулкових молюсків чи збирати їх з районів, які не класифіковані компетентним органом чи які не є придатними з гігієнічних причин. Оператори ринку харчових продуктів повинні брати до уваги будь-яку відповідну інформацію щодо придатності районів для виробництва і збирання, включаючи інформацію, отриману в результаті власних контрольних заходів чи контрольних заходів від компетентного органу. Вони повинні використовувати інформацію, зокрема, про екологічні та погодні умови, щоб визначати належні заходи, що їх потрібно застосувати до зібраних партій.

В. ВИМОГИ ДО ЗБИРАННЯ ТА ПОВОДЖЕННЯ ПІСЛЯ ЗБИРАННЯ

Оператори ринку харчових продуктів, які збирають живих двостулкових молюсків чи працюють з ними одразу після збирання, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Методи збирання і подальшого поводження повинні не призводити до додаткового забруднення чи надмірного пошкодження ступок чи тканин живих двостулкових молюсків або не призводити до змін, що можуть мати істотний вплив на придатність для оброблення очищенням, переробленням чи витримувannya. Оператори ринку харчових продуктів повинні, зокрема:
 - (a) відповідним чином захищати живих двостулкових молюсків від розчавлення, подряпин чи вібрацій;
 - (b) не піддавати живих двостулкових молюсків впливу екстремальних температур;
 - (c) не занурювати повторно живих двостулкових молюсків у воду, яка може спричинити додаткове забруднення;
та
 - (d) у разі кондиціонування у природних місцях, використовувати лише райони, які віднесені компетентним органом до класу «А».

2. Транспортні засоби повинні дозволяти відповідний відтік води, забезпечувати оптимальні умови для виживання та передбачати дієвий захист від забруднення.

С. ВИМОГИ ДО ВИТРИМУВАННЯ ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють витримування живих двостулкових моллюсків, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Оператори ринку харчових продуктів можуть використовувати лише райони, які схвалені компетентним органом як придатні для витримування живих двостулкових моллюсків. Межі таких районів повинні бути чітко позначені буями, стовпами чи іншими фіксованими засобами. Між різними районами витримування та між районами витримування і районами вирощування повинна бути дотримана мінімальна відстань з метою мінімізувати будь-який ризик поширення забруднення.
2. Умови витримування повинні забезпечувати оптимальні умови для очищення. Зокрема, оператори ринку харчових продуктів повинні:
 - (a) використовувати методи поводження з живими двостулковими моллюсками, призначеними для витримування, які б дозволяли відновлення фільтрувальної здатності після занурення до природних вод;
 - (b) не витримувати живих двостулкових моллюсків зі щільністю, яка унеможливує очищення;
 - (c) занурювати живих двостулкових моллюсків у морську воду в районі витримування на достатній період, який встановлюється залежно від температури води, і такий період повинен становити принаймні два місяці, крім випадків, коли компетентним органом не погоджено коротший період на основі аналізу ризику оператора ринку харчових продуктів;

та

- (d) забезпечувати достатнє розмежування окремих відрізків району витримування, щоб запобігти змішуванню партій; під час витримування повинна використовуватися система «пусто-зайнято», за якої нова партія не може закладатися, якщо не було повністю вилучено попередню партію.
3. Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують райони витримування, повинні безперервно вести записи про джерела живих двостулкових моллюсків, періоди витримування, використані райони витримування та подальше призначення партій після витримування, щоб у разі інспектування з ними мав змогу ознайомитися компетентний орган.

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО КОНСТРУКЦІЇ ПОТУЖНОСТЕЙ ЗІ ЗБИРАННЯ ТА ВІДПРАВЛЕННЯ ТА ПОТУЖНОСТЕЙ З ОЧИЩЕННЯ

1. Приміщення, розташовані на суші, не повинні перебувати під загрозою затоплення регулярними припливами чи стікання води з довколишніх територій.
2. Цистерни та ємності для зберігання води повинні відповідати таким вимогам:
 - (a) Внутрішні поверхні повинні бути гладкими, тривкими, непроникними та легко очищуватися.
 - (b) Вони повинні бути сконструйовані так, щоб забезпечити повне стікання води.
 - (c) Будь-який вхід для води повинен бути розташований у позиції, яка виключає забруднення водопостачання.
3. Крім того, на потужностях з очищення цистерни для очищення повинні бути придатними для вміщення потрібного обсягу і типу продуктів, що підлягають очищенню.

ГЛАВА IV: ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ ЗІ ЗБИРАННЯ ТА ВІДПРАВЛЕННЯ ТА ПОТУЖНОСТЕЙ З ОЧИЩЕННЯ

А. ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ З ОЧИЩЕННЯ

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють очищення живих двостулкових моллюсків, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Перш ніж розпочати очищення, живі двостулкові моллюски повинні бути вимиті чистою водою від бруду та накопичених решток.
2. Експлуатація системи очищення повинна давати змогу живим двостулковим моллюскам швидко поновлювати та зберігати фільтрувальну здатність, виключати забруднення відходами, запобігати повторному забрудненню, а також залишатися після очищення живими та у придатному стані для первинного пакування, зберігання і транспортування до введення в обіг.
3. Кількість живих двостулкових моллюсків, призначених для очищення, не повинна перевищувати місткості потужності з очищення. Живі двостулкові моллюски повинні безперервно очищуватися

протягом періоду, достатнього для досягнення відповідності гігієнічним стандартам глави V та мікробіологічним критеріям, ухваленим згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004.

4. Якщо у цистерні для очищення містяться кілька партій живих двостулкових молюсків, вони повинні бути одного виду, і тривалість їх оброблення повинна залежати від партії, яка потребує найдовшого періоду для очищення.
5. Контейнери, що їх використовують для тримання живих двостулкових молюсків у системах очищення, повинні мати таку конструкцію, яка дає змогу вільно протікати чистій морській воді. Товщина шарів живих двостулкових молюсків не повинна перешкоджати розкриттю стулочок під час очищення.
6. Протягом очищення живих двостулкових молюсків у цистерні для очищення не повинні перебувати жодні ракоподібні, риби чи інші морські тварини.
7. Кожен пакунок з очищеними живими двостулковими молюсками, який надсилають до потужності зі збирання та відправлення, повинен містити етикетку із зазначенням, що всі молюски були очищені.

V. ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ ЗІ ЗБИРАННЯ ТА ВІДПРАВЛЕННЯ

Оператори ринку харчових продуктів, які експлуатують потужності зі збирання та відправлення, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Поводження з живими двостулковими молюсками, зокрема, кондиціонування, сортування, первинне пакування та пакування, не повинні призводити до забруднення продукту чи впливати на життєздатність молюсків.
2. Перед відвантаженням стулочки живих двостулкових молюсків повинні вимиватися чистою водою.
3. Живі двостулкові молюски повинні надходити з:
 - (a) району вирощування класу «А»;
 - (b) райони витримування;
 - (c) потужності з очищення;або
 - (d) іншої потужності зі збирання та відправлення.
4. Вимоги, встановлені у пунктах 1 та 2, також застосовуються до потужностей зі збирання та відправлення, розташованих на борту суден. На таких потужностях працюють з молюсками, які надходять з районів вирощування класу «А» чи з районів витримування.

ГЛАВА V: ГІГІЄНІЧНІ СТАНДАРТИ ДЛЯ ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

Разом з дотриманням мікробіологічних критеріїв, ухвалених згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб живі двостулкові молюски, що вводяться в обіг для споживання людиною, відповідали стандартам, встановленим цією главою.

1. Вони повинні мати органолептичні якості свіжості та життєздатності, в тому числі стулочки без бруду, відповідну реакцію на простукування та нормальну кількість міжстулочної рідини.
2. Вони не повинні містити морських біотоксинів, загальна кількість яких (виміряна в цілому тілі або в будь-якій окремій їстівній частині) перевищує такі межі:
 - (a) для паралітичної отрути молюсків (PSP) — 800 мікрограмів на кілограм;
 - (b) для амнестичної отрути молюсків (ASP) — 20 міліграмів домоевої кислоти на кілограм;
 - (c) для окадаїнової кислоти, динофізистоксинів та пектенотоксинів разом — 160 мікрограмів еквівалентів окадаїкової кислоти на кілограм.

▼M14

- (d) для ессотоксинів — 3,75 міліграмів еквіваленту ессотоксинів на кілограм;

▼C1

та

- (e) для азаспіркіслот — 160 мікрограмів еквівалентів азаспіркіслот на кілограм.

ГЛАВА VI: ПЕРВИННЕ ПАКУВАННЯ ТА ВТОРИННЕ ПАКУВАННЯ ЖИВИХ ДВОСТУЛКОВИХ МОЛЮСКІВ

1. Устриці повинні запаковуватися до первинного пакування чи вторинного пакування опуклою стулочкою донизу.

▼М9

2. Усі пакунки живих двостулкових молюсків, що відвантажуються з потужностей зі збирання та відправлення чи призначені для іншої потужності зі збирання та відправлення, повинні бути закриті. Пакунки з живими двостулковими молюсками, призначені для безпосередньої роздрібно́ї торгівлі, повинні залишатися закритими доти, доки вони не будуть виставлені для продажу кінцевим споживачам.

▼С1

ГЛАВА VII: НАНЕСЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ ПОЗНАЧОК ТА МАРКУВАННЯ

1. Етикетка, включаючи ідентифікаційну позначку, повинна бути водонепроникною.
2. На додаток до загальних вимог до ідентифікаційних позначок, наведених у секції I додатка II, на етикетці повинна вказуватися така інформація:
 - (a) вид живих двостулкових молюсків (звичайна і наукова назва);
та
 - (b) дата пакування, що містить принаймні день і місяць.

Як відступ від положень Директиви 2000/13/ЄС, дата мінімального терміну зберігання може бути замінена приміткою «при продажу ці тварини повинні бути живими».

3. Етикетка на пакованні живих двостулкових молюсків, які не запаковані в окремі пакунки для кінцевих споживачів (споживчу тару), повинна зберігатися роздрібним торговцем принаймні протягом 60 днів з дати розділення вмісту пакування.

ГЛАВА VIII: ІНШІ ВИМОГИ

1. Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють зберігання і транспортування живих двостулкових молюсків, повинні забезпечити, щоб вони утримувалися при температурі, яка не має негативного впливу на їхню харчову безпечність чи життєздатність.
2. Живих двостулкових молюсків не повинні повторно занурювати у воду чи обприскувати нею після того, як їх було запаковано для роздрібно́ї торгівлі та відвантажено з потужності зі збирання та відправлення.

▼М19

ГЛАВА IX: СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ГРЕБІНЦЕВИХ, МОРСЬКИХ ЧЕРЕВОНОГИХ ТА ГОЛКОШКІРИХ, ЯКІ НЕ Є ФІЛЬТРАТОРАМИ, ВИРОЩЕНИХ ЗА МЕЖАМИ КЛАСИФІКОВАНИХ РАЙОНІВ ВИРОЩУВАННЯ

Оператори ринку харчових продуктів, які збирають гребінцевих, морських червононогих та голкошкірих, які не є фільтраторами, за межами класифікованих районів вирощування чи які працюють з такими гребінцевими та/або такими морськими червононогими та/або голкошкірими, повинні дотримуватися таких вимог:

1. Гребінцеві, морські червононогі та голкошкірі, які не є фільтраторами, не повинні вводитися в обіг, якщо вони збиралися та у разі поводження з ними не відповідно до частини В секції II, та якщо вони не відповідають стандартам, встановленим главою V, що підтверджується системою власних перевірок.
2. На додаток до пункту 1, якщо дані офіційних програм моніторингу дозволяють компетентним органам класифікувати рибальські угіддя (а у відповідних випадках, у співпраці з операторами ринку харчових продуктів), положення частини А глави II застосовуються до гребінцевих за аналогією.
3. Гребінцеві, морські червононогі та голкошкірі, які не є фільтраторами, не можуть бути введені в обіг для споживання людиною інакше, ніж за посередництва рибного аукціону, потужності зі збирання та відправлення чи переробної потужності. Оператори ринку харчових продуктів, на чийх потужностях працюють з гребінцевими та/або морськими червононогими та/або голкошкірими, повинні повідомити про цей факт компетентний орган, а якщо йдеться про потужності зі збирання та відправлення, то дотримуватися відповідних вимог глав III та IV.
4. Оператори ринку харчових продуктів у разі поводження з гребінцевими, живими морськими червононогими та живими голкошкірими, які не є фільтраторами, повинні дотримуватися:
 - (a) вимог щодо документації, визначених у пунктах 3–7 глави I, якщо застосовно. У такому разі реєстраційний документ повинен чітко визначати місце району, в якому вирощувалися гребінцеві та/або живі морські червононогі та/або живі голкошкірі; або

- (b) вимог пункту 2 глави VI щодо закриття всіх пакунків з живими гребінцевими, живими морськими черевоногими та живими голкошкірими, відвантаженими для роздрібною торгівлі, та вимог глави VII щодо ідентифікаційної позначки та маркування.

▼C1

СЕКЦІЯ VIII: ПРОДУКТИ РИБАЛЬСТВА

▼M9

1. Ця секція не застосовується до двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих, які вводяться в обіг живими. За винятком глав I та II, вона застосовується до таких тварин, якщо вони не вводяться в обіг живими, і в такому разі вони повинні бути отримані згідно з секцією VII.

Вона застосовується до розморожених неперероблених продуктів рибальства та свіжих продуктів рибальства, до яких були додані харчові добавки відповідно до застосованих положень законодавства Союзу.

▼M6

2. Частина A, C та D глави III, частина A глави IV та глава V застосовуються до роздрібною торгівлі.

▼C1

3. Вимоги цієї секції доповнюють вимоги, встановлені Регламентом (ЄС) № 852/2004:

- (a) У разі потужностей, включаючи судна, задіяних у первинному виробництві та пов'язаних операціях, вони доповнюють вимоги додатка I до зазначеного Регламенту.
- (b) У разі інших потужностей, включаючи судна, вони доповнюють вимоги додатка II до зазначеного Регламенту.

▼M6

- (c) У разі постачання води, вони доповнюють вимоги глави VII додатка II до зазначеного Регламенту; чиста морська вода може використовуватися для поводження з продуктами рибальства чи промивання продуктів рибальства, виробництва льоду, що використовується для охолодження продуктів рибальства, та швидкого охолодження ракоподібних і молюсків після їх варіння.

▼M5

Як відступ від пункту (a), пункт 7 частини A додатка I до Регламенту (ЄС) № 852/2004 може не застосовуватися до операторів, які займаються маломасштабним прибережним рибальством у розумінні статті 26 (1) Регламенту Ради (ЄС) № 1198/2006 (II), та здійснюють свою діяльність лише протягом коротких періодів тривалістю до 24 годин.

▼C1

4. Щодо продуктів рибальства:

- (a) первинне виробництво охоплює розведення, виловлювання та збирання живих продуктів рибальства з метою подальшого введення в обіг;

та

- (b) пов'язані операції охоплюють будь-які подальші та додаткові операції, якщо їх виконують на борту риболовних суден: забій, знекровлення, відділення голови, патрання, видалення плавців, заморожування та первинне пакування; вони також включають:

1. транспортування та зберігання продуктів рибальства, характер яких істотно не змінений, включаючи живі продукти рибальства, в рибних господарствах на суші;

та

2. транспортування продуктів рибальства, характер яких істотно не змінений, включаючи живі продукти рибальства, з місця виробництва до першої потужності призначення.

ГЛАВА I: ВИМОГИ ДО СУДЕН

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб:

1. судна, які використовуються для збирання продуктів рибальства з їх природного середовища, або для поводження з ними чи їх перероблення після збирання, відповідали вимогам до конструкції та обладнання, встановленим у частині I;

та

2. операції, що їх виконують на судах, відбувалися відповідно до правил, встановлених у частині II.

I. ВИМОГИ ДО КОНСТРУКЦІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ

A. Вимоги до всіх суден

1. Судна повинні бути спроектовані та сконструйовані таким чином, щоб не спричиняти забруднення продуктів брудною трюмною водою, відходами, димом, паливом, нафтою, мастилом чи іншими небажаними речовинами.
2. Поверхні, з якими можуть контактувати продукти рибальства, повинні бути вироблені з належного некорозійного матеріалу з гладкою поверхнею, який легко очищується. Поверхневі покриття повинні бути тривкими та нетоксичними.
3. Обладнання та матеріали, що використовуються для роботи з продуктами рибальства, повинні бути зроблені з некорозійних матеріалів, які легко очищуються та дезінфікуються.
4. Якщо судно має обладнання для забору води, що використовується з продуктами рибальства, вхід такого обладнання повинен бути розташований у позиції, яка виключає забруднення водопостачання.

B. Вимоги до суден, спроектованих та обладнаних для зберігання свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години

1. Судна, спроектовані та обладнані для зберігання свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години, повинні бути обладнані трюмами, цистернами чи контейнерами для зберігання продуктів рибальства при температурах, встановлених у главі VII.
2. Сховища повинні бути відокремлені від машинних приміщень та від кубриків розподільниками (перегородками), які є достатніми для запобігання будь-якому забрудненню продуктів рибальства, що їх зберігають. Сховища та контейнери, які використовуються для зберігання продуктів рибальства, повинні забезпечувати їх збереження за задовільних гігієнічних умов та, якщо необхідно, забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.
3. На судах, обладнаних для охолодження продуктів рибальства в охолодженій чистій морській воді, цистерни повинні бути оснащені приладами для підтримання однакової температури по всій цистерні. Подібні прилади повинні забезпечувати таку швидкість охолодження, за якої суміш риб та чистої морської води досягала б температури не вище 3 °C протягом шести годин після навантажування та не вище 0 °C протягом 16 годин, та повинні дозволяти моніторинг і, якщо необхідно, реєстрацію температур.

C. Вимоги до рибоморозильних суден

Рибоморозильні судна повинні:

1. мати морозильне обладнання з достатньою продуктивністю, щоб знизити температуру настільки швидко, щоб досягнути внутрішньої температури не вище -18 °C;
2. мати холодильне обладнання з достатньою продуктивністю, щоб тримати продукти рибальства у трюмах при температурі не вище -18 °C. Трюми повинні бути обладнані приладом реєстрації температур у місці, в якому з нього легко зняти покази. Температурний сенсор вимірювача повинен бути розташований у зоні трюму, в якій температура є найвищою;

та

3. виконувати вимоги до суден, спроектованих та обладнаних для збереження свіжих продуктів рибальства протягом довше ніж 24 години, встановлених у пункті 2 частини B.

D. Вимоги до рибопромислових суден

1. Рибопромислові судна повинні мати принаймні:
 - (a) приймальний майданчик для приймання продуктів рибальства на борт, спроектований таким чином, щоб уможливити просторове розмежування послідовних виловів. Цей майданчик повинен легко очищуватися та бути спроектованим у такий спосіб, щоб захищати продукти від сонця чи негоди та від будь-яких джерел забруднення;
 - (b) гігієнічну систему для перенесення продуктів рибальства з приймального майданчика до робочої зони;
 - (c) робочі зони, які є достатньо великими для гігієнічного приготування та перероблення продуктів рибальства, які легко очищуються та дезінфікуються, та які спроектовані і впорядковані в такий спосіб, щоб виключити будь-яке забруднення продуктів;

- (d) достатньо великі зони для зберігання готових продуктів, які легко очищуються. Якщо на судні наявний пристрій для перероблення відходів, для зберігання таких відходів повинен бути призначений окремий трюм;
- (e) місце для зберігання пакувальних матеріалів, яке розташоване окремо від зон приготування і перероблення;
- (f) спеціальне обладнання для утилізації відходів чи продуктів рибальства, які визнані непридатними для споживання людиною, безпосередньо до моря чи, якщо це вимагається обставинами, до водонепроникного відсіку, призначеного для таких потреб. Якщо відходи зберігаються та переробляються на борту з причини їх санітарного оброблення, для таких потреб повинні бути передбачені окремі приміщення;
- (g) вхід для води, який повинен бути розташований у позиції, що виключає забруднення водопостачання;

та

- (h) обладнання для миття рук персоналу, який працює з незапакованими продуктами рибальства, оснащено змішувачами, спроектоване таким чином, щоб виключити поширення забруднення.
2. Однак, рибпромислові судна, на борту яких виконують варіння, охолодження та первинне пакування ракоподібних та моллюсків, не повинні дотримуватися вимог пункту 1, якщо на борту такого судна не здійснюють жодних інших форм поводження чи перероблення.
 3. Рибпромислові судна, на яких виконують заморожування продуктів рибальства, повинні мати обладнання, що відповідає вимогам до рибоморозильних суден, встановленим у пунктах 1 та 2 частини С.

II. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

1. Під час використання частини суден чи контейнери для зберігання продуктів рибальства повинні утримуватися чистими та в належному технічному стані. Зокрема, вони не повинні забруднюватися паливом чи трюмною водою.
2. Продукти рибальства повинні бути якомога швидше після прийняття на борт захищені від забруднення та від впливу сонця й інших джерел тепла. ►M6 ————— ◀
3. Продукти рибальства обробляють і зберігають таким чином, щоб запобігати їх механічному пошкодженню. Сортувальники можуть використовувати гострі інструменти при переміщенні великих рибин чи рибин, які могли б їх травмувати, проте за умови, що це не пошкодить м'яса продуктів.
4. Продукти рибальства, які не зберігають живими, повинні бути охолоджені якомога швидше після навантажування. Однак, якщо охолодження неможливе, продукти рибальства повинні бути якомога швидше вивантажені на сушу.

▼M6 —————

▼M6

6. Якщо у риб відрізають голови та/або їх патрають на борту, такі операції виконують з дотриманням правил гігієни якомога швидше після вилову, а продукти невідкладно та ретельно промивають. У такому разі нутрощі та частини, які можуть становити загрозу для громадського здоров'я, повинні видалятися якомога швидше та триматися окремо від продуктів, призначених для споживання людиною. Печінка, ікра та молочко, призначені для споживання людиною, повинні бути охолоджені льодом до температури, близької до температури танення льоду, або ж заморожені.

▼C1

7. Якщо виконують заморожування цілих рибин у сольовому розчині, призначених для консервування, продукт повинен бути заморожений до температури не вище -9°C . Сольовий розчин (тузлук) не повинен бути джерелом забруднення риби.

ГЛАВА II: ВИМОГИ ПІД ЧАС ТА ПІСЛЯ ВИВАНТАЖУВАННЯ

1. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за розвантажування і вивантажування продуктів рибальства, повинні:
 - (a) забезпечувати, щоб обладнання для розвантажування і вивантажування, яке контактує з продуктами рибальства, було виготовлене з матеріалу, який легко очищується і дезінфікується, а також перебуває у належному технічному стані та є чистим;

та

- (b) запобігати забрудненню продуктів рибальства під час розвантажування і вивантажування, зокрема, шляхом:
 - (i) швидкого виконання операцій з розвантажування і вивантажування;
 - (ii) невідкладного поміщення продуктів рибальства у захищене середовище з температурою, встановленою у главі VII;
- та
- (iii) невикористання обладнання і практик, що призводять до непотрібного пошкодження істивних частин продуктів рибальства.
2. Оператори ринку харчових продуктів, відповідальні за аукціони та гуртові ринки чи їх частини, де виставляються на продаж продукти рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.
- (a)
 - (i) Повинні існувати приміщення, що замикаються, для зберігання у замороженому стані відкладених продуктів рибальства, та окремі приміщення, що замикаються, для зберігання продуктів рибальства, які були визнані непридатними для споживання людиною.
 - (ii) У разі вимоги компетентного органу, вони повинні мати відповідне оснащене приміщення, що замикається, або, якщо необхідно, кімнату для використання винятково компетентним органом.
 - (b) На момент виставлення на продаж чи зберігання продуктів рибальства:
 - (i) приміщення повинні не використовуватися для інших цілей;
 - (ii) транспортні засоби, викиди яких потенційно можуть вплинути на якість продуктів рибальства, не повинні мати доступу до приміщень;
 - (iii) особи, які мають доступ до приміщень, не повинні заносити до них інших тварин;
- та
- (iv) приміщення повинні бути добре освітленими, щоб уможливити проведення заходів офіційного контролю.
3. Якщо немає можливості охолодження на борту судна, свіжі продукти рибальства, які не зберігаються живими, повинні бути охолоджені якомога швидше після вивантажування та зберігатися при температурі, близькій до температури танення льоду.
4. Оператори ринку харчових продуктів повинні співпрацювати з відповідними компетентними органами з метою уможливити їм проведення заходів офіційного контролю згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004, зокрема, щодо будь-яких процедур щодо повідомлення про вивантажування продуктів рибальства, якщо це вважається необхідним компетентним органом держави-члена, під чийм прапором ходить судно, або компетентним органом держави-члена, у якій продукти рибальства вивантажуються.

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ, ВКЛЮЧАЮЧИ СУДНА, ЯКІ ПРАЦЮЮТЬ ІЗ ПРОДУКТАМИ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності, які працюють із продуктами рибальства, у відповідних випадках дотримувалися викладених нижче вимог.

A. ВИМОГИ ДО СВІЖИХ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

1. Охолоджені незапаковані продукти, розповсюдження, відвантаження, підготування чи перероблення яких не відбувається одразу після прибуття до потужності, яка розташована на суші, повинні зберігатися обкладеними льодом у відповідних приміщеннях. Лід повинен додаватися повторно за потреби. Запаковані свіжі продукти рибальства повинні бути охолоджені до температури, наближеної до температури танення льоду.

▼M6

2. Такі операції, як відділення голови та патрання, виконують із дотриманням правил гігієни. Якщо патрання є можливим з технічної та комерційної точки зору, його виконують якомога швидше після вилову чи вивантажування продуктів. Продукти після таких операцій повинні бути невідкладно і ретельно промиті.

▼C1

3. Такі операції, як філетування та розбирання/обвалювання, повинні виконувати в такий спосіб, щоб виключити забруднення чи пошкодження філе та шматків-кругляків. Філе та шматки-кругляки не повинні залишатися на робочих столах довше, ніж це необхідно для їх приготування. Після приготування філе та шматки-кругляки повинні бути запаковані у первинне пакування та, якщо необхідно, у пакування, після чого охолоджені якомога швидше.
4. Контейнери, які використовуються для відвантаження та зберігання незапакованих підготовлених продуктів рибальства під льодом, повинні забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.
5. Свіжі продукти рибальства цілі та патрані можуть транспортуватися і зберігатися у холодній воді на борту суден. Вони також можуть продовжувати транспортуватися в охолодній воді після вивантажування, та транспортуватися з потужностей із перероблення продуктів аквакультури, допоки не прибудуть до першої потужності, яка розташована на суші, що займається іншою діяльністю, ніж транспортування та сортування.

V. ВИМОГИ ДО ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ

Потужності, які розташовані на суші, на яких виконують заморожування продуктів рибальства, повинні мати обладнання, що відповідає вимогам до рибоморозильних суден, встановленим у пунктах 1 та 2 частини С глави I секції VIII.

C. ВИМОГИ ДО ПРОДУКТІВ МЕХАНІЧНОГО ОБВАЛЮВАННЯ РИБИ

Оператори ринку харчових продуктів, які виробляють продукти механічного обвалювання риби, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Сировина, що використовується для приготування продуктів механічного обвалювання риби, повинна відповідати таким вимогам.
 - (a) Для виготовлення продуктів механічного обвалювання риби можуть використовуватися лише цілі рибини або кістки після філетування;
 - (b) Уся сировина повинна бути без плавців.
2. Процес виробництва повинен відповідати таким вимогам:
 - (a) Механічне відділення повинне відбуватися без надмірних зволікань після філетування.
 - (b) Якщо використовуються цілі рибини, вони повинні бути випатрані, і їх має бути ретельно промито.
 - (c) Після виробництва продукти механічного обвалювання риби повинні бути заморожені якомога швидше чи включені до продукту, призначеного для заморожування чи стабілізаційного оброблення.

VM11

D. ВИМОГИ ЩОДО ПАРАЗИТІВ

1. Оператори ринку харчових продуктів, які вводять в обіг такі продукти рибальства, отримані з пелагічних риб чи головоногих моллюсків:
 - (a) продукти рибальства, призначені для споживання сирими; або
 - (b) мариновані, засолені чи будь-яким іншим чином оброблені продукти рибальства, якщо оброблення не є достатнім для знищення життєздатних паразитів;повинні забезпечити, щоб сировина чи готовий продукт піддавалися заморожуванню з метою знищення життєздатних паразитів, які можуть становити ризик для здоров'я споживача.
2. Для паразитів, крім трематодів (сисунів), оброблення заморожуванням повинне складатися з пониження температури усіх частин продукту принаймні до:
 - (a) – 20 °C протягом не менше 24 годин; або
 - (b) – 35 °C протягом не менше 15 годин.
3. Оператори ринку харчових продуктів не повинні здійснювати оброблення заморожуванням, визначене пунктом 1, для продуктів рибальства:
 - (a) які пройшли чи підлягають тепловому обробленню перед споживанням, що призведе до знищення життєздатних паразитів. У разі паразитів, крім трематодів (сисунів), продукт повинен нагріватися до внутрішньої температури вище 60 °C не менше однієї хвилини;
 - (b) які зберігалися замороженими протягом достатньо довгого періоду, щоб загинули життєздатні паразити;
 - (c) з виловів дикої риби, за умови, що:

- (i) наявні епідеміологічні дані, які свідчать, що рибальські угіддя походження не становлять небезпеки для здоров'я у розрізі присутності паразитів; та
- (ii) це дозволено компетентним органом;
- (d) які походять з аквакультури, культивованої з ембріонів, яких відгодовували відповідно до певної дієти, які не можуть містити життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для здоров'я, і виконано бодай одну з таких умов:
 - (i) їх розводили винятково у середовищі, яке є вільним від життєздатних паразитів; або
 - (ii) оператор ринку харчових продуктів перевірів через процедури, схвалені компетентним органом, що продукти рибальства не становлять небезпеки для здоров'я у зв'язку з присутністю паразитів.

4.

- (a) Під час введення в обіг, крім постачання кінцевому споживачу, продукти рибальства, зазначені в пункті 1, повинні супроводжуватися документом, виданим оператором ринку харчових продуктів, який провів оброблення заморожуванням, у якому зазначається тип оброблення заморожуванням, яке пройшли відповідні продукти.
- (b) До введення в обіг продукти рибальства, зазначені в пунктах 3 (c) та (d), які не пройшли оброблення заморожуванням або які не призначені для оброблення перед споживанням, покликано зникнути життєздатних паразитів, що становлять небезпеку для здоров'я, оператор ринку харчових продуктів повинен забезпечити, щоб продукти рибальства походили з рибальського угіддя чи рибної ферми, які дотримуються спеціальних умов, визначених в одному із зазначених пунктів. Це положення може виконуватися шляхом зазначення інформації В комерційному документі чи в будь-якій іншій інформації, що супроводжує продукти рибальства.

▼M6

▼M6

ГЛАВА IV: ВИМОГИ ДО ПЕВНИХ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності, які працюють із певними переробленими продуктами рибальства, дотримувалися викладених нижче вимог.

A. ВИМОГИ ДО ВАРІННЯ РАКОПОДІБНИХ ТА МОЛЮСКІВ

1. Після варіння повинне відбуватися швидке охолодження. Якщо не використовується інший спосіб зберігання, охолодження повинне тривати доти, доки не буде досягнуто температури танення льоду.
2. Зняття панцира чи вилучення зі стулок необхідно виконувати з дотриманням правил гігієни, щоб виключити забруднення продукту. Якщо такі операції виконують вручну, робітники повинні приділяти особливу увагу миттю рук.
3. Після зняття панцира чи вилучення зі стулок, зварені продукти повинні бути невідкладно заморожені чи якомога швидше охолоджені до температури, визначеної у главі VII.

B. ВИМОГИ ДО РИБ'ЯЧОГО ЖИРУ, ПРИЗНАЧЕНОГО ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ

1. Сировина, що використовується для приготування риб'ячого жиру для споживання людиною, повинна:
 - (a) надходити з потужностей, включаючи судна, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 або відповідно до цього Регламенту;
 - (b) походити з продуктів рибальства, які визнані придатними для споживання людиною, та які виконують вимоги положень, встановлених у цій секції;
 - (c) транспортуватися та зберігатися в гігієнічних умовах;
 - (d) якомога швидше охолоджуватися та триматися при температурах, визначених у главі VII.

Як підступ від пункту 1 (d), оператори ринку харчових продуктів можуть утриматися від охолодження продуктів рибальства, якщо цілі продукти рибальства безпосередньо використовуються під час приготування риб'ячого жиру для споживання людиною, та сировина переробляється протягом 36 годин після навантаження, за умови, що виконано критерії свіжості та сукупне значення азоту летких основ (TVB-N) неперероблених продуктів рибальства не перевищує межі, встановлені у пункті 1 глави I секції II додатка II до Регламенту Комісії (ЄС) № 2074/2005 (12).

2. Процес виробництва риб'ячого жиру повинен бути таким, щоб, перш ніж вводиться в обіг для кінцевого споживача, вся сировина, яка використовується для виробництва сирого риб'ячого жиру, проходила оброблення, включаючи, у відповідних випадках, нагрівання, пресування, сепарацію, центрифугування, перероблення, рафінування та очищення.
3. Оператор ринку харчових продуктів може на тій самій потужності виробляти і зберігати як риб'ячий жир, призначений для споживання людиною, так і риб'ячий жир й рибне борошно, які не призначені для споживання людиною, якщо сировина та процес виробництва відповідають вимогам для риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною.
4. До ухвалення спеціальних законодавчих положень Співтовариства, оператори ринку харчових продуктів повинні дотримуватися національних правил для риб'ячого жиру, який вводиться в обіг для кінцевих споживачів.

▼C1

ГЛАВА V: ГІГІЄНИЧНІ СТАНДАРТИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Разом з дотриманням мікробіологічних критеріїв, ухвалених згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб залежно від природи продукту чи виду продукту рибальства, які вводяться в обіг для споживання людиною, відповідали стандартам, встановленим цією главою. ►M6 Вимоги частин B та D не застосовуються до цілих продуктів рибальства, які використовуються безпосередньо для приготування риб'ячого жиру, призначеного для споживання людиною. ◀

A. ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів повинні здійснювати органолептичне дослідження продуктів рибальства. Зокрема, таке дослідження повинне забезпечувати, щоб продукти рибальства відповідали критеріям свіжості.

B. ГІСТАМІН

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб не були перевищені межі, встановлені для гістаміну.

C. ЗАГАЛЬНИЙ ВМІСТ АЗОТУ ЛЕТКИХ ОСНОВ

Неперероблені продукти рибальства не повинні вводиться в обіг, якщо за результатами хімічного тестування буде виявлено, що перевищено допустимі рівні TVB-N чи TMA-N.

D. ПАРАЗИТИ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб продукти рибальства до введення в обіг пройшли візуальний огляд з метою виявлення життєздатних паразитів. Вони не повинні вводити в обіг для споживання людиною продукти рибальства, які явно забруднені паразитами.

E. ТОКСИНИ, ШКІДЛИВІ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

▼M6

1. Продукти рибальства, вироблені з отруйних риб таких родин, не можуть вводиться в обіг: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae та Canthigasteridae.

Свіжі, підготовлені, заморожені чи перероблені продукти рибальства родини *Gempylidae*, зокрема *Ruvettus pretiosus* та *Lepidocybium flavobrunneum*, можуть вводиться в обіг лише у запакованій формі та повинні бути відповідним чином марковані інформацією для споживача про методи їх приготування/варіння та про ризик, пов'язаний із вмістом речовин, що мають потенційно шкідливі гастроентерологічні наслідки.

Звичайна назва продуктів рибальства на етикетці повинна супроводжуватися науковою назвою.

▼C1

2. Продукти рибальства, що містять біотоксини, такі як сігуатоксин чи паралітичні токсини, повинні не вводиться в обіг. Проте, продукти рибальства з двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових та морських черевоногих можуть вводиться в обіг, якщо вони були вироблені відповідно до секції VII та відповідають стандартам, встановленим у пункті 2 глави V зазначеної секції.

ГЛАВА VI: ПЕРВИННЕ ПАКУВАННЯ ТА ВТОРИННЕ ПАКУВАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

1. Резервуари, в яких свіжі продукти рибальства тримаються під льодом, повинні бути водотривкими і забезпечувати, щоб тала вода не лишалася контактувати з продуктами.
2. Заморожені брикети, підготовлені на борту суден, перед вивантажуванням повинні бути належним чином запаковані у первинне пакування.

3. Якщо продукти рибальства запаковують у первинне пакування на борту риболовних суден, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб матеріал для первинного пакування:
 - (а) не був джерелом забруднення;
 - (б) зберігався у такий спосіб, щоб не зазнавати ризику забруднення;
 - (с) був придатним до повторного використання і легко чистився та, якщо необхідно, дезінфікувався.

ГЛАВА VII: ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють зберігання продуктів рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Свіжі продукти рибальства, розморожені неперероблені продукти рибальства та варені й охолоджені продукти з ракоподібних та молюсків повинні утримуватися при температурі, наближеній до температури танення льоду.

▼M9

2. Заморожені продукти рибальства повинні утримуватися при температурі не вище $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ у всіх частинах продукту; однак цілі рибини, спочатку заморожені в сольовому розчині, призначені для виробництва консервованих харчових продуктів, можуть утримуватися при температурі не вище $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.

▼C1

3. Продукти рибальства, які утримуються живими, повинні тримати при температурі та у спосіб, які не мають негативного впливу на їхню харчову безпеку чи життєздатність.

ГЛАВА VIII: ТРАНСПОРТУВАННЯ ПРОДУКТІВ РИБАЛЬСТВА

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють транспортування продуктів рибальства, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Під час транспортування продукти рибальства повинні утримуватися при необхідній температурі. Зокрема:
 - (а) свіжі продукти рибальства, розморожені неперероблені продукти рибальства та варені й охолоджені продукти з ракоподібних та молюсків повинні утримуватися при температурі, наближеній до температури танення льоду;

▼M9

- (б) заморожені продукти рибальства, крім цілих рибин, спочатку заморожених у сольовому розчині з метою виробництва консервованих харчових продуктів, повинні утримуватися під час транспортування за сталої температури не вище $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ у всіх частинах продукту, з допустимими короткостроковими коливаннями до температури не більше ніж $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

▼C1

2. Оператори ринку харчових продуктів не повинні дотримуватися пункту 1 (б), коли заморожені продукти рибальства транспортуються з холодильного складу до схваленої потужності та після прибуття мають відтанути для потреб приготування та/або перероблення у тому разі, коли тривалість рейсу коротка та це дозволено компетентним органом.
3. Якщо продукти рибальства тримають під льодом, тала вода не повинна лишатися контактувати з продуктами.
4. Продукти рибальства, які планується вводити в обіг живими, повинні транспортуватися у такий спосіб, щоб це не мало негативного впливу на їхню безпеку та життєздатність.

▼M3

СЕКЦІЯ IX: СИРЕ МОЛОКО, МОЛОЗИВО, МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ТА ПРОДУКТИ НА ОСНОВІ МОЛОЗИВА

Для цілей цієї секції,

1. «Молозиво» означає рідину, яка виділяється молочними залозами тварин молочного напрямку продуктивності протягом перших 3–5 днів після окоту, багата на антитіла і мінерали, та передує виробництву сирого молока.
2. «Продукти на основі молозива» означає перероблені продукти, отримані в результаті перероблення молозива чи від подальшого перероблення таких перероблених продуктів.

ГЛАВА I: СИРЕ МОЛОКО ТА МОЛОЗИВО — ПЕРВИННЕ ВИРОБНИЦТВО

Оператори ринку харчових продуктів, які виробляють або, у відповідних випадках, збирають сире молоко та молозиво, повинні забезпечити дотримання умов, встановлених у цій главі.

I. ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЦТВА СИРОГО МОЛОКА ТА МОЛОЗИВА

1. Сире молоко та молозиво повинні надходити від тварин:

- (a) які не виказують жодних симптомів інфекційних хвороб, що можуть передаватися людям через молоко чи молозиво;
- (b) які перебувають у задовільному фізичному стані, не виказують жодних ознак хвороби, що можуть призвести до забруднення молока та молозива та, зокрема, не страждають від будь-яких інфекцій генітального тракту, які супроводжуються виділеннями, ентериту з діареєю та лихоманкою, або не мають виразного запалення вимені;
- (c) які не мають жодних поранень вимені, які потенційно могли б мати вплив на молоко та молозиво;
- (d) яким не вводилися жодні недозволені речовини чи продукти та які не піддавалися незаконному лікуванню у розумінні Директиви 96/23/ЄС;
- (e) у яких було в разі введення дозволених продуктів чи речовин дотримано періоди виведення (каренції), передбачені для таких продуктів чи речовин.

2.

- (a) Зокрема, що стосується бруцельозу, сире молоко та молозиво повинні надходити від:
 - (i) корів та буйволиць, які належать до стад, які є вільними чи офіційно визнані вільними від бруцельозу у розумінні Директиви 64/432/ЄЕС ([1](#));
 - (ii) від овець та кіз, які належать до господарства, яке є вільними чи офіційно визнане вільними від бруцельозу у розумінні Директиви 91/68/ЄЕС ([1](#)); або
 - (iii) самиць інших видів, чутливих до бруцельозу, що належать до стад, які регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю, схваленим компетентним органом.
- (b) Що стосується туберкульозу, сире молоко та молозиво повинні надходити від:
 - (i) корів та буйволиць, які належать до стад, що офіційно визнані вільними від туберкульозу у розумінні Директиви 64/432/ЄЕС; або
 - (ii) самиць інших видів, чутливих до туберкульозу, що належать до стад, які регулярно перевіряються на цю хворобу згідно з планом контролю, схваленим компетентним органом.
- (c) Якщо кози утримуються разом з коровами, такі кози повинні інспектуватися та тестуватися на туберкульоз.

3. Однак, сире молоко тварин, які не відповідають вимогам пункту 2, може використовуватися за дозволом компетентного органу:

- (a) для корів чи буйволиць — якщо у них немає позитивної реакції тестів на туберкульоз та бруцельоз, та вони не виказують жодних симптомів цих хвороб, після теплового оброблення, після якого тестування на виявлення лужної фосфатази дає негативну реакцію;
- (b) для овець чи кіз — якщо у них немає позитивної реакції тестів на бруцельоз, або якщо їх було щеплено від бруцельозу в рамках затвердженої програми викоринення, та які не виказують жодних симптомів цієї хвороби, або:
 - (i) для виготовлення сиру з періодом дозрівання принаймні два місяці; або
 - (ii) після теплового оброблення, після якого тестування на виявлення лужної фосфатази дає негативну реакцію; та
- (c) для самиць інших видів — якщо у них немає позитивної реакції тестів на туберкульоз та бруцельоз, та вони не виказують жодних симптомів цих хвороб, проте належать до стад, у яких бруцельоз чи туберкульоз було виявлено після перевірок, зазначених у пунктах 2 (a) (iii) чи 2 (b) (ii), після оброблення з метою забезпечення безпечності молока.

4. Сире молоко та молозиво від будь-якої тварини, яка не відповідає відповідним вимогам пунктів 1–3, та, зокрема, будь-якої тварини з індивідуальною позитивною реакцією профілактичного тесту на туберкульоз чи бруцельоз, як встановлено у Директиві 64/432/ЄЕС та Директиві 91/68/ЄЕС, не можуть використовуватися для споживання людиною.

5. Ізоляція тварин, які інфіковані чи щодо яких існує підозра інфікування будь-якою із зазначених у пунктах 1 та 2 хвороб, повинна бути достатньо ефективною, щоб виключити будь-які негативні наслідки для молока та молозива інших тварин.

II. ГІГІЄНА У ГОСПОДАРСТВАХ, ЯКІ ВИРОБЛЯЮТЬ МОЛОКО ТА МОЛОЗИВО

A. Вимоги до приміщень та обладнання

1. Доїльні апарати та приміщення, у яких молоко та молозиво зберігається, обробляється чи охолоджується, повинні розташовуватися та конструюватися таким чином, щоб знижувався ризик забруднення молока та молозива.
2. Приміщення для зберігання молока та молозива повинні бути захищені від шкідників, мати належне відокремлення від хлівів та, якщо необхідно виконати вимоги, встановлені у частині В, мати додатне холодильне обладнання.
3. Поверхні обладнання, які можуть контактувати з молоком чи молозивом (апарати, контейнери, цистерни тощо, призначені для доїння, збирання чи транспортування), повинні легко очищуватися та, якщо необхідно, дезінфікуватися та повинні підтримуватися у хорошому технічному стані. Це вимагає використання гладких, мийних та нетоксичних матеріалів.
4. Після використання такі поверхні повинні бути очищені та, якщо необхідно, дезінфіковані. Після кожного рейсу або після кожної серії рейсів, якщо період часу між розвантажуванням та наступним навантажуванням надто короткий, але в усіх випадках принаймні раз на день, контейнери та цистерни, які використовуються для транспортування молока та молозива, повинні очищуватися та дезінфікуватися у відповідний спосіб, перш ніж використовуватися повторно.

B. Гігієна під час доїння, збирання та транспортування

1. Доїння необхідно виконувати з дотриманням правил гігієни, забезпечуючи, зокрема:
 - (a) щоб до початку доїння соски, вим'я та прилеглі частини були чистими;
 - (b) щоб молоко та молозиво від кожної тварини перевірялося на органолептичні чи фізико-хімічні відхилення доярком/дояркою чи методом, який дає подібні результати, та щоб у разі виявлення відхилень молоко і молозиво не використовуватися для споживання людиною;
 - (c) щоб молоко та молозиво від тварин, які виказують ознаки хвороби вимені, не використовувалося для споживання людиною інакше, ніж згідно з вказівками ветеринара;
 - (d) щоб було ідентифіковано тварин, які проходять лікування, в результаті якого може відбутися потраплення залишків медикаментів до молока чи молозива, та щоб молоко і молозиво від таких тварин до завершення встановленого періоду виведення (каренції) не використовувалося для споживання людиною; та
 - (e) щоб розчини чи спреї для оброблення сосків використовувалися лише після дозволу чи реєстрації згідно з процедурами, встановленими у Директиві Європейського Парламенту і Ради 98/8/ЄС від 16 лютого 1998 року стосовно введення в обіг біоцидних продуктів (15):
 - (f) щоб молозиво здоювалося окремо та не перемішувалося із сирим молоком.
2. Безпосередньо після доїння молоко та молозиво повинні бути перенесені до чистого приміщення, спроектованого та обладнаного таким чином, щоб виключити забруднення.
 - (a) Молоко у разі, якщо його збирають щодня, повинне бути одразу охолоджене до температури не вище 8 °C, а у разі, якщо його збирають не щодня, — до температури не вище 6 °C;
 - (b) Молозиво повинне зберігатися окремо, та у разі, якщо його збирають щодня, повинне бути одразу охолоджене до температури не вище 8 °C, а у разі, якщо його збирають не щодня, — до температури не вище 6 °C чи заморожене.
3. Під час транспортування холодовий ланцюг не повинен порушуватися, а після прибуття на потужність призначення температура молока та молозива повинна бути не вище 10 °C.
4. Оператори ринку харчових продуктів можуть не дотримуватися температурних вимог, встановлених у пунктах 2 та 3, якщо молоко відповідає критеріям, передбаченим у частині III, та або:
 - (a) молоко переробляється протягом двох годин після доїння; або
 - (b) з технологічних причин необхідна вища температура, що пов'язано з виготовленням певних молочних продуктів та це дозволено компетентним органом.

C. Гігієна персоналу

1. Особи, які виконують доїння та/або інші операції з сирим молоком та молозивом, повинні носити придатний чистий одяг.

2. Особи, які виконують доїння, повинні дотримуватися високого рівня персональної чистоти. Поблизу місця доїння повинні бути доступні придатні засоби, у яких дояри/доярки, які виконують доїння та інші операції з сирим молоком та молозивом, можуть вимити руки, зокрема, до ліктів.

III. КРИТЕРІЇ ДЛЯ СИРОГО МОЛОКА ТА МОЛОЗИВА

- 1.
- (a) Допоки спеціальним законодавством не встановлено більш докладні стандарти щодо якості молока та молочних продуктів, на сире молоко поширюються наведені нижче критерії.
- (b) Допоки не буде ухвалено спеціальне законодавство Співтовариства, на молозиво поширюються національні критерії щодо кількості мікроорганізмів, зокрема, кількості соматичних клітин або вмісту залишків антибіотиків.
2. Дотримання вимог пунктів 3 та 4 у разі сирого молока та виконання існуючих національних критеріїв для молозива, згаданих у пункті 1 (b), підлягають перевірці на репрезентативній кількості проб сирого молока та молозива, відібраних довільним методом у господарствах з виробництва молока. Такі перевірки можуть здійснювати безпосередньо чи від імені:
- (a) оператора ринку харчових продуктів, який здійснює виробництво молока;
- (b) оператора ринку харчових продуктів, який здійснює збирання чи перероблення молока;
- (c) групи операторів ринку харчових продуктів; або
- (d) у контексті національної чи регіональної програми контролю.
- 3.
- (a) Оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури для забезпечення того, щоб сире молоко відповідало таким критеріям:
- (i) молоко сире від корів:

Кількість мікроорганізмів при 30 °C (на мл)	$\leq 100\ 000$ (¹)
Кількість соматичних клітин (на мл)	$\leq 400\ 000$ (²)
(* ¹) Ковзне геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць.	
(* ²) Ковзне геометричне середнє за тримісячний період, принаймні одна проба на місяць, окрім випадків, коли компетентним органом буде визначено іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва.	

- (ii) молоко сире від інших видів:



Кількість мікроорганізмів при 30 °C (на мл)	≤ 1 500 000 (¹)
(*1) Ковзне геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць.	

- (b) Однак, якщо сире молоко від інших видів, крім корів, призначається для виготовлення продуктів, що виробляються з сирого молока за допомогою процесу, який не включає жодного теплового оброблення, оператори ринку харчових продуктів повинні вжити заходів для забезпечення того, щоб сире молоко відповідало такому критерію:

Кількість мікроорганізмів при 30 °C (на мл)	≤ 500 000 (¹)
(*1) Ковзне геометричне середнє за двомісячний період, принаймні дві проби на місяць.	

4. Без обмеження положень Директиви 96/23/ЄС, оператори ринку харчових продуктів повинні ініціювати процедури для забезпечення того, щоб сире молоко не вводилося в обіг, якщо:
- (a) воно містить залишки антибіотиків у кількості, що для будь-якої з речовин, зазначених у додатках I та III до Регламенту (ЄЕС) № 2377/90 (16), перевищує рівні, дозволені згідно із зазначеним Регламентом; або
- (b) сукупний загальний вміст залишків усіх антибіотичних речовин перевищує будь-яке максимально допустиме значення.
5. Якщо сире молоко не відповідає вимогам пункту 3 або 4, оператор ринку харчових продуктів повинен поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.

ГЛАВА II: ВИМОГИ ЩОДО МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ МОЛОЗИВА

I. ТЕМПЕРАТУРНІ ВИМОГИ

1. Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб після прийняття переробною потужністю:
- (a) молоко швидко охолоджувалося до температури не вище 6 °C;
- (b) молозиво швидко охолоджувалося до температури не вище 6 °C або утримувалося замороженим; та утримувалося при такій температурі до перероблення.
2. Однак, оператори ринку харчових продуктів можуть утримувати молоко та молозиво при вищих температурах, якщо:
- (a) перероблення розпочинається одразу після доїння або протягом чотирьох годин після прийняття переробною потужністю; або
- (b) компетентний орган дозволяє вищу температуру з технологічних причин, пов'язаних із виготовленням певних молочних продуктів чи продуктів на основі молозива.

II. ВИМОГИ ДО ТЕПЛООВОГО ОБРОБЛЕННЯ

1. Якщо сире молоко, молозиво, молочні продукти чи продукти на основі молозива піддаються тепловому обробленню, оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб воно відповідало вимогам, встановленим у главі XI додатка II до Регламенту (ЄС) № 852/2004. Зокрема, вони повинні забезпечити, щоб такі процеси у разі їх використання здійснювали відповідно до зазначених специфікацій:
- (a) Пастеризація досягається обробленням:

- (i) високою температурою протягом короткого часу (принаймні 72 °C протягом 15 секунд);
 - (ii) низькою температурою протягом тривалого часу (принаймні 63 °C протягом 30 хвилин); або
 - (iii) будь-якою іншою комбінацією часу і температури, яка дає еквівалентний результат,
- якщо застосовно, так, щоб продукти безпосередньо після такого оброблення показали негативні результати тестів на виявлення лужної фосфатази.
- (b) Високотемпературне оброблення досягається обробленням:
 - (i) що включає тривалий потік тепла при високій температурі протягом короткого часу (не нижче 135 °C у поєднанні з відповідним часом витримки), щоб оброблений продукт не містив жодних живих мікроорганізмів чи спор, здатних рости у середовищі закритого в асептичних умовах контейнера при температурі навколишнього середовища, та
 - (ii) достатньою, щоб продукти лишалися мікробіологічно стабільними після 15-денної інкубації при температурі 30 °C у закритих контейнерах чи протягом 7-денної інкубації при температурі 55 °C у закритих контейнерах або після будь-якого іншого методу, який свідчитиме про застосування належного теплового оброблення.
2. Під час розгляду питання про теплове оброблення сирого молока чи молозива, оператори ринку харчових продуктів повинні:
- (a) брати до уваги процедури, розроблені на принципів системи НАССР згідно з Регламентом (ЄС) № 852/2004; та
 - (b) дотримуватися будь-яких вимог, які компетентний орган може встановити з цього питання під час схвалення потужностей чи під час проведення перевірок згідно з Регламентом (ЄС) № 854/2004.

III. КРИТЕРІЇ ДЛЯ СИРОГО МОЛОКА ВІД КОРІВ

▼M6

1. Оператори ринку харчових продуктів, які виготовляють молочні продукти, повинні ініціювати процедури, щоб забезпечити, що безпосередньо перед тепловим обробленням та у разі перевищення періоду прийняття, встановленого процедурами, заснованими на принципах системи НАССР:
- (a) кількість мікроорганізмів при температурі 30 °C у сирому молоці від корів, яке було використане для приготування молочних продуктів, становив менше 300 000 на мл; та
 - (b) кількість мікроорганізмів при температурі 30 °C у обробленому теплому молоці від корів, яке було використане для приготування молочних продуктів, становив менше 100 000 на мл.

▼M3

2. Якщо молоко не відповідає критеріям, встановленим у параграфі 1, оператор ринку харчових продуктів повинен поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.

ГЛАВА III: ПЕРВИННЕ ПАКУВАННЯ ТА ВТОРИННЕ ПАКУВАННЯ

Споживча тара одразу після наповнення герметизується на потужності, на якій виконували останнє теплове оброблення рідких молочних продуктів та продуктів на основі молозива, засобами асептичного фасування, які виключають забруднення. Система герметизації повинна бути розроблена таким чином, щоб факт її відкриття був візуально розпізнаваним та легко контрольованим.

ГЛАВА IV: МАРКУВАННЯ

1. На додаток до вимог Директиви 2000/13/ЄС, крім випадків, передбачених у статті 13 (4) та (5) зазначеної Директиви, маркування повинне чітко визначати таке:
- (a) для сирого молока, призначеного для безпосереднього споживання людиною, — слова «сире молоко»;
 - (b) для продуктів, виготовлених із сирого молока, процес виготовлення для яких не передбачає теплового оброблення чи іншої фізичного чи хімічного оброблення, — слова «вироблено із сирого молока»;
 - (c) для молозива — слово «молозиво»;
 - (d) для продуктів на основі молозива — слова «вироблено із молозива».
2. Вимоги параграфа 1 застосовуються до продуктів, призначених для роздрібної торгівлі. Термін «маркування» включає будь-яке пакування, документ, повідомлення, етикетку, кільце чи окрайок, що супроводжує відповідні продукти чи стосується відповідних продуктів.

ГЛАВА V: ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ПОЗНАЧКА

Як відступ від вимог секції I додатка II:

1. ідентифікаційна позначка замість номера дозволу потужності може містити дані про те, де саме на первинному пакованні чи вторинному пакованні зазначено номер дозволу потужності;
2. для пляшок повторного використання, ідентифікаційна позначка може містити лише ініціали країни відправлення та номер дозволу потужності.

▼C1

СЕКЦІЯ X: ЯЙЦЯ ТА ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ

ГЛАВА I: ЯЙЦЯ

1. Від перебування у приміщенні виробника до продажу споживачу яйця повинні утримуватися чистими, сухими, не мати сторонніх запахів, належним чином захищатися від ударів та прямого сонячного світла.

▼M6

2. Яйця повинні зберігатися та транспортуватися до продажу кінцевому споживачу при такій сталій температурі, яка найліпше забезпечує оптимальне збереження їхніх гігієнічних властивостей, крім випадків, коли компетентний орган на національному рівні не встановив температурних вимог для потужностей зі зберігання яєць та для транспортних засобів, які транспортують яйця між такими потужностями зі зберігання.

▼C1

3. Яйця повинні бути доставлені споживачеві не пізніше, ніж через 21 день після знесення.

ГЛАВА II: ЯЄЧНІ ПРОДУКТИ

I. ВИМОГИ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності, які виготовляють яєчні продукти, були сконструйовані, організовані та оснащені таким чином, щоб забезпечувалося розмежування таких операцій:

1. миття, сушіння та дезінфікування брудних яєць, якщо такі операції виконують;
2. розбивання яєць, збирання їх вмісту та видалення часток шкаралупи і мембран;
та
3. інші операції, ніж вказані у пунктах 1 та 2.

II. СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб сировина, яка використовується для виготовлення яєчних продуктів, відповідала викладеним нижче вимогам.

▼M6

1. Яйця, які використовуються для виготовлення яєчних продуктів, повинні мати повністю сформовану шкаралупу без пошкоджень. Однак, тріснуті яйця можуть використовуватися для виготовлення рідких яєць та яєчних продуктів, якщо потужність з виробництва чи потужність з пакування доставляє їх безпосередньо на потужність, схвалену для виготовлення рідких яєць, чи на переробну потужність, на якій вони повинні бути розбиті якомога швидше.

▼C1

2. Рідкі яйця, отримані на потужності, схваленій для цієї мети, можуть використовуватися як сировина. Рідкі яйця повинні отримуватися відповідно до вимог пунктів 1, 2, 3, 4 та 7 частини III.

III. СПЕЦІАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ ЯЄЧНИХ ПРОДУКТІВ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб усі операції виконували у такий спосіб, щоб під час виготовлення яєчних продуктів, поводження з ними та їх зберігання не відбувалося забруднення, зокрема, завдяки виконанню викладених нижче вимог.

1. Розбиватися повинні лише чисті та сухі яйця.
2. Яйця повинні розбиватися у спосіб, який мінімізує забруднення, зокрема, завдяки забезпеченню достатнього розмежування від інших операцій. Тріснуті яйця повинні бути перероблені якомога швидше.

3. Яйця, інші ніж курині, індичі чи цесарчині, обробляють та переробляють окремо. Перед продовженням/поновленням перероблення куриних, індичих чи цесарчиних яєць, все обладнання повинне бути очищене та дезінфіковане.
4. Вміст яєць не може отримуватися центрифугуванням чи розчавленням яєць; також центрифугування не може використовуватися для отримання залишку білка з пустих шкаралуп для споживання людиною.

▼M1

5. Після розбивання всі частини рідкого яйця повинні бути перероблені якомога швидше, щоб виключити мікробіологічну небезпеку чи щоб знизити її до прийняттого рівня. Партія, яка була недостатньо перероблена, може бути одразу повторно перероблена на тій самій потужності, якщо таке перероблення зробить її придатною для споживання людиною. Якщо виявиться, що така партія непридатна для споживання людиною, вона повинна бути денатурована для забезпечення того, що її не буде використано для споживання людиною.

▼C1

6. Перероблення не вимагається для яєчних білків, які призначені для виготовлення сушеного чи кристалічного альбуміну, який у подальшому піддаватиметься тепловому обробленню.
7. Якщо відразу після розбивання не здійснюють перероблення, рідкі яйця повинні зберігатися або замороженими, або при температурі не вище 4 °C. Період зберігання при температурі 4 °C перед подальшим переробленням не повинен перевищувати 48 годин. Однак, ці вимоги не застосовуються до продуктів, з яких екстрагується цукор, якщо такий процес виконують якомога швидше.
8. Продукти, які не були стабілізовані, щоб зберігатися при кімнатній температурі, повинні бути охолоджені до температури не вище 4 °C. Продукти для заморожування повинні бути заморожені відразу після перероблення.

IV. АНАЛІТИЧНІ ЗНАЧЕННЯ

1. Концентрація 3-гідроксибутанової кислоти не повинна перевищувати 10 мг/кг у сухій речовині немодифікованого яєчного продукту.
2. Вміст молочної кислоти у сировині, що використовується для виготовлення яєчних продуктів, не повинен перевищувати 1 г/кг сухої речовини. Однак, для ферментованих продуктів таке значення з'ясовується до початку процесу ферментації.
3. Кількість залишків шкаралупи, яєчних мембран та будь-яких інших частинок у переробленому яєчному продукті не повинна перевищувати 100 мг/кг яєчного продукту.

V. МАРКУВАННЯ ТА НАНЕСЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЙНОЇ ПОЗНАЧКИ

1. На додаток до загальних вимог до нанесення ідентифікаційної позначки, встановлених у секції I додатка II, партії яєчних продуктів, призначені не для роздрібної торгівлі, а для використання як інгредієнта для виготовлення іншого продукту, повинні містити етикетку, на якій має зазначатися температура, при якій яєчні продукти повинні утримуватися, та період, протягом якого при дотриманні такої температури гарантується їхня безпечність для здоров'я.

▼M1

2. Для рідких яєць, етикетка, згадана в пункті 1, повинна також містити слова: «Яйця рідкі непастеризовані — для оброблення у пункті призначення», а також дані про дату і годину розбивання яєць.

▼C1

СЕКЦІЯ XI: ЖАБ'ЯЧІ ЛАПКИ ТА РАВЛИКИ

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють приготування жаб'ячих лапок або равликів для споживання людиною, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Жаби та равлики повинні умертвлятися на потужності, сконструйованій, організованій та обладнаній для цієї мети.
2. Потужність, на якій виконують підготування жаб'ячих лапок, повинне мати окреме приміщення для зберігання та миття живих жаб, для їх забою та знекровлення. Такі приміщення повинні бути фізично відокремлені від цеху попереднього підготування.
3. Жаби та равлики, які загинули інакше, ніж унаслідок убивства на потужності, не можуть використовуватися для підготування до споживання людиною.
4. Жаби та равлики повинні підлягати проведенню органолептичного дослідження шляхом відбору проб. Якщо за результатами дослідження буде виявлено, що вони можуть становити небезпеку, вони

не повинні використовуватися для споживання людиною.

5. Одразу після приготування жаб'ячі лапки повинні бути повністю промиті під проточною водою питною та відразу охолоджені до температури, наближеної до температури танення льоду.
6. Після умертвіння равликів їхній гепатопанкреас, якщо він може становити небезпеку, повинен бути вилучений і не повинен використовуватися для споживання людиною.

СЕКЦІЯ XII: ТОПЛЕНІ ТВАРИННІ ЖИРИ ТА ШКВАРКИ

ГЛАВА I: ВИМОГИ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ ДО ПОТУЖНОСТЕЙ ЗІ ЗБИРАННЯ ЧИ ПЕРЕРОБЛЕННЯ СИРОВИНИ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб потужності зі збирання чи перероблення сировини, яка використовується для виготовлення топлених тваринних жирів та шкварок, відповідали викладеним нижче вимогам.

1. Центри для збирання сировини та подальшого транспортування до переробних потужностей повинні бути обладнані об'єктами для зберігання сировини при температурі не вище 7 °С.
2. Кожна переробна потужність повинна мати:
 - (a) холодильні приміщення;
 - (b) відвантажувальні цехи, крім випадків, якщо потужність відвантажує топлений тваринний жир лише у цистернах;та
 - (c) у відповідних випадках, додатне обладнання для приготування продуктів, що складаються із суміші топлених тваринних жирів та інших харчових продуктів та/або спецій.
3. Однак, холодильні приміщення, що вимагаються згідно з пунктами 1 та 2 (a), не є обов'язковими, якщо організація постачання сировини дає достатні гарантії в тому, що сировина ніколи не зберігалася чи транспортувалася без активного охолодження інакше, ніж передбачено пунктом 1 (d) глави II.

ГЛАВА II: ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО ПРИГОТУВАННЯ ТОПЛЕНОГО ТВАРИННОГО ЖИРУ ТА ШКВАРОК

Оператори ринку харчових продуктів, які здійснюють приготування топлених тваринних жирів та шкварок, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Сировина повинна:
 - (a) походити від тварин, які були забиті на бойні та які були визнані придатними для споживання людиною після проведення передзабійного та післязабійного огляду;
 - (b) складатися з жирових тканин чи кісток, які, наскільки це можливо, позбавлені крові та домішок;
 - (c) надходити з потужностей, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2003 чи відповідно до цього Регламенту;та
 - (d) транспортуватися та зберігатися до топлення в гігієнічних умовах та при внутрішній температурі не вище 7 °С. Однак, сировина може зберігатися і транспортуватися без активного охолодження, якщо топлення відбувається протягом 12 годин після дня, коли її було отримано.
2. Під час топлення заборонено використовувати розчинники.
3. Якщо жир для рафінування відповідає стандартам, встановленим у пункті 4, топлений тваринний жир, підготовлений відповідно до пунктів 1 та 2, може бути рафінований на тій самій потужності чи на іншій потужності з метою поліпшення його фізико-хімічних властивостей.
4. Топлений тваринний жир, залежно від типу, повинен відповідати таким стандартам:

Жуйні		Свині			Жир інших тварин	
Їстівний жир	Жир для рафінування	Їстівний жир	Сало чи інший жир	Їстівний	Для рафінування	
«Premier	Інший	Сало (2)	Інший			

	jus» ⁽¹⁾			для рафінування				
Вільні жирні кислоти (FFA) (% маси олеїнової кислоти), максимально	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Пероксид, максимально	4 мекв/кг	4 мекв/кг	6 мекв/кг	4 мекв/кг	4 мекв/кг	6 мекв/кг	4 мекв/кг	10 мекв/кг
Усього нерозчинних домішок	Максимально 0,15 %			Максимально 0,5 %				
Запах, смак, колір	Нормальний							
<p>(¹) Топлений тваринний жир, отриманий низькотемпературним топленням свіжого навколосерцевого, навколошлункового, навколонирикового та брижового жиру великої рогатої худоби, та жиру з цехів з розбирання/обвалювання.</p> <p>(²) Топлений тваринний жир, отриманий із жирових тканин свиней.</p>								

5. Шкварки, призначені для споживання людиною, повинні зберігатися відповідно до викладених нижче температурних вимог.

(a) Якщо шкварки топлені при температурі не вище 70 °С, вони повинні зберігатися:

(i) при температурі не вище 7 °С протягом періоду не довше 24 годин;

або

(ii) при температурі не вище –18 °С.

(b) Якщо шкварки топлені при температурі вище 70 °С, та вміст вологи у них становить більше 10 % (маси), вони повинні зберігатися:

(i) при температурі не вище 7 °С протягом періоду не довше 48 годин або при співвідношенні часу/температури з еквівалентною гарантією;

або

(ii) при температурі не вище –18 °С.

(c) Якщо шкварки топлені при температурі вище 70 °С, та вміст вологи у них становить менше 10 % (маси), до їх зберігання не висуваються жодні спеціальні вимоги.

СЕКЦІЯ XIII: ОБРОБЛЕНІ ШЛУНКИ, МІХУРИ ТА КИШКИ

Оператори ринку харчових продуктів, які обробляють шлунки, міхури та кишки, повинні забезпечити дотримання викладених нижче вимог.

1. Кишки, міхури та шлунки тварин можуть вводитися в обіг, лише якщо:

(a) вони походять від тварин, які були забиті на бойні, та які були визнані придатними для споживання людиною після проведення передзабійного та післязабійного огляду;

(b) вони були посолені, піддані тепловому обробленню або висушені;

та

(c) після оброблення, вказаного у підпункті (b), були вжиті належні заходи з метою виключення повторного забруднення.

2. Оброблені шлунки, міхури та кишки, які не можуть зберігатися при температурі навколишнього середовища, до їх відвантаження повинні зберігатися охолодженими з використанням засобів, призначених для такої мети. Зокрема, продукти, які не були посолені чи висушені, повинні утримуватися при температурі не вище 3 °С.

СЕКЦІЯ XIV: ЖЕЛАТИН

1. Оператори ринку харчових продуктів, які виготовляють желатин, повинні забезпечити дотримання вимог цієї секції.
2. Для цілей цієї секції, «дублення» означає затвердіння шкіри з використанням рослинних дубильних агентів, солі хрому чи інших речовин, як, наприклад, солі алюмінію, солі заліза, солі кремнію, альдегідів та хінонів або інших синтетичних дубильних речовин.

ГЛАВА I: ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

1. Для виробництва желатину, призначеного для використання у харчових продуктах, використовується така сировина:

▼M9

- (a) кістки, крім специфічних ризикових матеріалів, визначених у статті 3 (1) (g) Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 999/2001 (17);

▼C1

- (b) шкіри та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі;
 - (c) шкіра свиней;
 - (d) шкіра свійської птиці;
 - (e) жили та сполучні тканини;
 - (f) шкіри та шкіра диких тварин;
- та
- (g) шкіра та кістки риб.
2. Використання шкур та шкіри заборонено, якщо вони були дублені, незалежно від того, чи було завершено такий процес.
 3. Сировина, перелічена у пункті 1 (a)–(e), повинна походити від тварин, які були забиті на бойні, та туші яких були визнані придатними для споживання людиною після проведення передзабійного та післязабійного огляду, або, для шкур та шкіри диких тварин, були визнані придатними для споживання людиною.

▼M18

4.
 - (a) Сировина, яка не піддавалась будь-якому обробленню з метою консервування, за винятком охолодження, заморожування чи швидкого заморожування, повинна надходити з потужностей, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 чи відповідно до цього Регламенту.
 - (b) Можливе використання такої обробленої сировини:
 - (i) кісток, за винятком специфічного ризикового матеріалу, визначеного у статті 3 (1) (g) Регламенту (ЄС) № 999/2001, які походять з потужностей, що перебувають під контролем компетентного органу чи внесені ним до реєстру, та які було піддано одному з таких процесів оброблення:
 - подрібнення на шматки розміром приблизно 15 мм та знежирення гарячою водою при температурі не менше 70 °C протягом принаймні 30 хвилин, не менше 80 °C протягом принаймні 15 хвилин, або не менше 90 °C протягом принаймні 10 хвилин, а потім відокремлення з подальшим промиванням та сушінням протягом щонайменше 20 хвилин гарячим повітрям із початковою температурою не менше 350 °C або протягом 15 хвилин — гарячим повітрям із початковою температурою понад 700 °C,
 - сушіння на сонці протягом не менше 42 днів при середній температурі не менше 20 °C,
 - оброблення кислотою у спосіб, що дає змогу підтримувати рівень рН в товщі продукту не більше 6 протягом принаймні 1 години перед сушінням;
 - (ii) шкіри та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкіри та шкіра диких тварин, які походять з потужностей, що перебувають під контролем

компетентного органу чи внесені ним до реєстру, та які було піддано одному з таких процесів оброблення:

- оброблення лугом з метою встановлення $pH > 12$ в товщі продукту з подальшим солінням протягом принаймні 7 днів,
- сушіння протягом принаймні 42 днів при середній температурі не менше 20 °C,
- оброблення кислотою у спосіб, що дає змогу підтримувати рівень pH в товщі продукту не більше 5 протягом принаймні 1 години,
- оброблення лугом при загальному рівні $pH > 12$ протягом принаймні 8 годин;

(iii) кістки, за винятком специфічного ризикового матеріалу, визначеного у статті 3 (1) (g) Регламенту (ЄС) № 999/2001, шкури та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкіра риби, шкури та шкіра диких тварин, які були піддані будь-якому іншому обробленню, ніж вказане у пунктах (i) або (ii), та які надходять з потужностей, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 чи відповідно до цього Регламенту.

Для цілей перших 2 абзаців пункту (b) (ii), тривалість обробки може включати в себе час транспортування.

Оброблена сировина, зазначена в пунктах (b) (i) та (b) (ii), повинна походити від:

- свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забій яких здійснювався на бойні та туші яких було визнано придатними для споживання людиною в результаті передзабійного та післязабійного огляду, або
- впольованих диких тварин, туші яких було визнано придатними для споживання людиною в результаті післязабійного огляду.

▼C1

5. Пункти збирання та шкіряні заводи можуть також постачати сировину для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, якщо компетентним органом їм надано дозвіл з цією метою та вони виконують визначені нижче умови.

- (a) Вони мають приміщення для зберігання з твердою підлогою та гладкими стінами, які легко очищуються та дезінфікуються, та, у відповідних випадках, забезпечені холодильними приміщеннями.
- (b) Приміщення для зберігання повинні утримуватися в задовільному санітарному та технічному стані, щоб вони не становили джерело забруднення для сировини.
- (c) Якщо у таких приміщеннях зберігається та/або переробляється сировина, яка не відповідає вимогам цієї глави, вона повинна відокремлюватися від сировини, яка відповідає вимогам цієї глави, протягом періодів приймання, зберігання, перероблення та відвантаження.

ГЛАВА II: ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ

1. Замість ідентифікаційної позначки, передбаченої секцією I додатка II, протягом усього часу транспортування до пункту збирання чи шкіряного заводу та під час транспортування до потужності з перероблення желатину сировина повинна супроводжуватися документом, у якому зазначається потужність походження та інформація, визначена в доповненні до цього додатка.
2. Сировина повинна транспортуватися та зберігатися охолодженою чи замороженою, крім випадків, коли вона переробляється протягом 24 годин з моменту її відправлення. Однак, за температури навколишнього середовища можуть транспортуватися та зберігатися знежирені та висушені кістки чи осейн, засолені, висушені чи оброблені вапном шкури та шкіра, а також шкури та шкіра, оброблені лугом чи кислотою.

▼M18

3. Після проведення ветеринарних перевірок, передбачених у Директиві 97/78/ЄС, та без обмеження умов, встановлених у статті 8 (4) зазначеної Директиви, сировина для виробництва желатину, призначеного для споживання людиною, що вимагає наявності ветеринарної сертифікації, транспортується безпосередньо на потужність в місці призначення.

Повинні бути вжиті всі запобіжні заходи, включно з безпечною утилізацією субпродуктів тваринного походження, відходів, невикористаних чи надлишкових матеріалів, для уникнення ризику поширення хвороб на тварин.

▼M5

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

1. Процес виробництва желатину повинен забезпечувати, щоб:
 - (a) увесь кістковий матеріал, що походить від жуйних тварин, які народилися, були вирощені чи забиті у країнах чи регіонах із контрольованим чи невизначеним ризиком ГЕВ згідно із законодавством Співтовариства, піддався процесу, який забезпечує, щоб увесь кістковий матеріал проходив ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (мінімальної концентрації 4 % та рН < 1,5) протягом періоду не менше двох днів. Після такого оброблення має здійснюватися або:
 - лужне оброблення насиченим вапняним розчином (рН > 12,5) протягом періоду принаймні 20 днів при температурі не нижче 138 °С протягом не менше чотирьох секунд, або
 - оброблення кислотою (рН > 3,5) протягом принаймні 10 годин при температурі не нижче 138 °С протягом не менше чотирьох секунд, або
 - оброблення одночасного впливу високої температури і тиску — принаймні протягом 20 хвилин насиченою парою при температурі вище 133 °С та більше 3 бар, або
 - будь-яким схваленим еквівалентним процесом;
 - (b) інша сировина піддається обробленню кислотою чи лугом із подальшим одноразовим чи багаторазовим промиванням. Рівень рН повинен бути відповідним чином скоригований. Желатин повинен екстрагуватися одноразовим чи кількарізовим послідовним нагріванням, після якого має здійснюватися очищення шляхом фільтрації та теплового оброблення.
2. Оператор ринку харчових продуктів може на тій самій потужності виробляти та зберігати желатин, визначений для споживання людиною, і желатин, не призначений для споживання людиною, якщо сировина та процес виробництва виконують вимоги, що застосовуються до желатину, призначеного для споживання людиною.

▼ M18

ГЛАВА IV: ВИМОГИ ДО ГОТОВИХ ПРОДУКТІВ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб желатин відповідав вимогам до меж залишків, визначених у цій таблиці:

Залишки	Межа
As (миш'як)	1 мд
Pb (свинець)	5 мд
Cd (кадмій)	0,5 мд
Hg (ртуть)	0,15 мд
Cr (хром)	10 мд
Cu (мідь)	30 мд
Zn (цинк)	50 мд
SO ₂ (Європейська фармакопея, остання редакція)	50 мд
H ₂ O ₂ (Європейська фармакопея, остання редакція)	10 мд

▼ M5

ГЛАВА V: МАРКУВАННЯ

Первинне пакування та вторинне пакування, що містить желатин, повинні містити слова «желатин, придатний для споживання людиною», та дату мінімального терміну зберігання.

▼C1

СЕКЦІЯ XV: КОЛАГЕН

▼M18

1. Оператори ринку харчових продуктів, які виготовляють колаген, повинні забезпечити дотримання вимог цієї секції. Без обмеження інших положень, продукт, отриманий із колагену, повинен бути виготовленим із колагену, який відповідає вимогам цієї секції.

▼C1

2. Для цілей цієї секції, «дублення» означає затвердіння шкіри з використанням рослинних дубильних агентів, солі хрому чи інших речовин, як, наприклад, солі алюмінію, солі заліза, солі кремнію, альдегідів та хінонів або інших синтетичних дубильних речовин.

ГЛАВА І: ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

▼M9

1. Для виробництва колагену, призначеного для використання у харчових продуктах, використовується така сировина:
 - (a) кістки, крім специфічних ризикових матеріалів, визначених у статті 3 (1) (g) Регламенту (ЄС) № 999/2001;
 - (b) шкіри та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі;
 - (c) шкіра свиней;
 - (d) шкіра свійської птиці;
 - (e) жили та сполучні тканини;
 - (f) шкіри та шкіра диких тварин; та
 - (g) шкіра та кістки риб.

▼C1

2. Використання шкір та шкіри заборонено, якщо вони були дублені, незалежно від того, чи було завершено такий процес.
3. Сировина, перелічена у пункті 1 (a)–(d), повинна походити від тварин, які були забиті на бойні, та туші яких були визнані придатними для споживання людиною після проведення передзабійного та післязабійного огляду, або, для шкір та шкіри диких тварин, були визнані придатними для споживання людиною.

▼M18

4.
 - (a) Сировина, яка не піддавалась будь-якому обробленню з метою консервування, за винятком охолодження, заморожування чи швидкого заморожування, повинна надходити з потужностей, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 чи відповідно до цього Регламенту.
 - (b) Можливе використання такої обробленої сировини:
 - (i) кісток, за винятком специфічного ризикового матеріалу, визначеного у статті 3 (1) (g) Регламенту (ЄС) № 999/2001, які походять з потужностей, що перебувають під контролем компетентного органу чи внесені ним до реєстру, та які було піддано одному з таких процесів оброблення:
 - подрібнення на шматки розміром приблизно 15 мм та знежирення гарячою водою при температурі не менше 70 °C протягом принаймні 30 хвилин, не менше 80 °C протягом принаймні 15 хвилин, або не менше 90 °C протягом принаймні 10 хвилин, а потім відокремлення з подальшим промиванням та сушінням протягом щонайменше 20 хвилин гарячим повітрям із початковою температурою не менше 350 °C або протягом 15 хвилин — гарячим повітрям із початковою температурою понад 700 °C,
 - сушіння на сонці протягом не менше 42 днів при середній температурі не менше 20 °C,

— оброблення кислотою у спосіб, що дає змогу підтримувати рівень рН в товщі продукту не більше 6 протягом принаймні 1 години перед сушінням;

(ii) шкури та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкури та шкіра диких тварин, які походять з потужностей, що перебувають під контролем компетентного органу чи внесені ним до реєстру, та які було піддано одному з таких процесів оброблення:

— оброблення лугом з метою встановлення рН > 12 в товщі продукту з подальшим солінням протягом принаймні 7 днів,

— сушіння протягом принаймні 42 днів при середній температурі не менше 20 °С,

— оброблення кислотою у спосіб, що дає змогу підтримувати рівень рН в товщі продукту не більше 5 протягом принаймні 1 години,

— оброблення лугом при загальному рівні рН > 12 протягом принаймні 8 годин;

(iii) кістки, за винятком специфічного ризикового матеріалу, визначеного у статті 3 (1) (g) Регламенту (ЄС) № 999/2001, шкури та шкіра жуйних тварин, вирощених на фермі, шкіра свиней, шкіра свійської птиці, шкіра риби, шкури та шкіра диких тварин, які були піддані будь-якому іншому обробленню, ніж вказане у пунктах (i) або (ii), та які надходять з потужностей, зареєстрованих чи схвалених відповідно до Регламенту (ЄС) № 852/2004 чи відповідно до цього Регламенту.

Для цілей перших 2 абзаців пункту (b) (ii), тривалість обробки може включати в себе час транспортування.

Оброблена сировина, зазначена в пункті (b), повинна походити від:

— свійських та вирощених на фермі жуйних тварин, свиней та свійської птиці, забій яких здійснювався на бойні та туші яких було визнано придатними для споживання людиною в результаті передзабійного та післязабійного огляду, або

— впольованих диких тварин, туші яких було визнано придатними для споживання людиною в результаті післязабійного огляду.

УС1

5. Пункти збирання та шкіряні заводи можуть також постачати сировину для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, якщо компетентним органом їм надано дозвіл з цією метою та вони виконують визначені нижче умови.

(a) Вони мають приміщення для зберігання з твердою підлогою та гладкими стінами, які легко очищуються та дезінфікуються, та, у відповідних випадках, забезпечені холодильними приміщеннями.

(b) Приміщення для зберігання повинні утримуватися в задовільному санітарному та технічному стані, щоб вони не становили джерело забруднення для сировини.

(c) Якщо у таких приміщеннях зберігається та/або переробляється сировина, яка не відповідає вимогам цієї глави, вона повинна відокремлюватися від сировини, яка відповідає вимогам цієї глави, протягом періодів приймання, зберігання, перероблення та відвантаження.

ГЛАВА II: ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ

1. Замість ідентифікаційної позначки, передбаченої секцією I додатка II, протягом усього часу транспортування до пункту збирання чи шкіряного заводу та під час транспортування до потужності з перероблення колагену сировина повинна супроводжуватися документом, у якому зазначається потужність походження та інформація, визначена у доповненні до цього додатка.

2. Сировина повинна транспортуватися та зберігатися охолодженою чи замороженою, крім випадків, коли вона переробляється протягом 24 годин з моменту її відправлення. Однак, за температури навколишнього середовища можуть транспортуватися та зберігатися знежирені та висушені кістки чи осейн, засолені, висушені чи оброблені вапном шкури та шкіра, а також шкури та шкіра, оброблені лугом чи кислотою.

УМ18

3. Після проведення ветеринарних перевірок, передбачених у Директиві 97/78/ЄС, та без обмеження умов, встановлених у статті 8 (4) зазначеної Директиви, сировина для виробництва колагену, призначеного для споживання людиною, що вимагає наявності ветеринарної сертифікації, транспортується безпосередньо на потужність у місці призначення.

Повинні бути вжиті всі запобіжні заходи, включно з безпечною утилізацією субпродуктів тваринного походження, відходів, невикористаних чи надлишкових матеріалів, для уникнення ризику поширення хвороб на тварин.

▼C1

ГЛАВА III: ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ КОЛАГЕНУ

▼M18

1. Процес виробництва колагену повинен забезпечувати, щоб:

(a) увесь кістковий матеріал, що походить від жуйних тварин, які народилися, були вирощені чи забиті у країнах чи регіонах із контрольованим чи невизначеним ризиком ГЕВ, як визначено згідно зі статтею 5 Регламенту (ЄС) № 999/2001, піддався процесу, який забезпечує, щоб увесь кістковий матеріал проходив ретельне подрібнення, знежирення гарячою водою та оброблення розчином соляної кислоти (мінімальної концентрації 4 % та рН < 1,5) протягом періоду не менше 2 днів; після такого оброблення має відбуватися коригування рівня рН з використанням кислоти чи лугу, після чого має відбуватися:

(i) одноразове чи багаторазове промивання та принаймні один із таких процесів:

- фільтрація,
- подрібнення,
- екструзія,

(ii) або будь-який схвалений еквівалентний процес;

(b) сировина, крім сировини, зазначеної в пункті (a), повинна підлягати процесу оброблення, що включає промивання, коригування рівня рН з використанням кислоти чи лугу, після чого має відбуватися:

(i) одноразове чи багаторазове промивання та принаймні один із таких процесів:

- фільтрація,
- подрібнення,
- екструзія,

(ii) або будь-який схвалений еквівалентний процес.

▼C1

2. Після процесу, описаного у пункті 1, колаген може висушуватися.

▼M5

3. Оператор ринку харчових продуктів може на тій самій потужності виробляти та зберігати колаген, визначений для споживання людиною, і колаген, не призначений для споживання людиною, якщо сировина та процес виробництва виконують вимоги, що застосовуються до колагену, призначеного для споживання людиною.

▼M18

ГЛАВА IV: ВИМОГИ ДО ГОТОВИХ ПРОДУКТІВ

Оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечити, щоб колаген відповідав вимогам до меж залишків, визначених у цій таблиці:

Залишки	Межа
As (миш'як)	1 мд
Pb (свинець)	5 мд
Cd (кадмій)	0,5 мд
Hg (ртуть)	0,15 мд
Cr (хром)	10 мд

Cu (мідь)	30 мд
Zn (цинк)	50 мд
SO ₂ (Європейська фармакопея, остання редакція)	50 мд
H ₂ O ₂ (Європейська фармакопея, остання редакція)	10 мд

▼C1

ГЛАВА V: МАРКУВАННЯ

Первинне пакування та вторинне пакування, що містить колаген, повинні містити слова «колаген, придатний для споживання людиною», та дату приготування.

▼M18

СЕКЦІЯ XVI: ВИСОКООЧИЩЕНИЙ ХОНДРОЇТИНУ СУЛЬФАТ, ГІАЛУРОНОВА КИСЛОТА, ІНШІ ГІДРОЛІЗОВАНІ ХРЯЩОВІ ПРОДУКТИ, ХІТОЗАН, ГЛЮКОЗАМІН, РЕННІН, РИБ'ЯЧИЙ КЛЕЙ ТА АМІНОКИСЛОТИ

1. Оператори ринку харчових продуктів, що виробляють наведені нижче високоочищені продукти тваринного походження:

- (a) хондроїтину сульфат,
- (b) гіалуронова кислота,
- (c) інші гідролізовані хрящові продукти,
- (d) хітозан,
- (e) глюкозамін,
- (f) реннін,
- (g) риб'ячий клей,
- (h) амінокислоти, які є дозволеними харчовими добавками відповідно до Регламенту Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1333/2008 (18),

повинні забезпечити, щоб застосовувані процеси оброблення сировини виключали будь-який ризик для здоров'я тварин чи здоров'я людей.

2. Сировина, яка використовується для виробництва високоочищених продуктів, зазначених у пункті 1, повинна походити від:

- (a) тварин, включно з їхнім пір'ям, забій яких здійснювався на бойні та туші яких було визнано придатними для споживання людиною після проведення передзабійного та післязабійного огляду, або
- (b) продуктів рибальства, які відповідають вимогам секції VIII.

Волосся людини не може використовуватися як джерело для виробництва амінокислот.

▼M5

Доповнення до ДОДАТКА III

ТИПОВИЙ СУПРОВІДНИЙ ДОКУМЕНТ ДЛЯ СИРОВИНИ, ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЖЕЛАТИНУ АБО КОЛАГЕНУ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ

Номер комерційного документа: ...

I. Ідентифікація сировини

Природа сировини: ...

Вид тварин: ...

Тип пакування: ...

Кількість пакунків: ...

Маса нетто (кг): ...

II. Походження сировини

Тип, найменування, адреса та номер дозволу / реєстрації / спеціального дозволу потужності походження

...

Найменування та адреса відправника вантажу (19): ...

III. Призначення сировини

Тип, найменування, адреса та номер дозволу / реєстрації / спеціального дозволу виробничої потужності призначення:

...

Найменування та адреса одержувача вантажу (20): ...

IV. Спосіб транспортування: ...

Вчинено у ..., дата ...

...

(Підпис оператора потужності походження або її представників)

(1) Див. сторінку 83 цього Офіційного вісника.

(2) Директива Ради 97/78/ЄС від 18 грудня 1997 року про встановлення принципів, що регулюють організацію ветеринарних перевірок продуктів, які надходять до Співтовариства з третіх країн (ОВ L 24, 30.01.1998, с. 9). Директива зі змінами, внесеними Актом про вступ 2003 року.

(3) Директива Ради 2002/99/ЄС від 16 грудня 2002 року про встановлення санітарних правил, що регулюють виробництво, перероблення, розповсюдження та завезення продуктів тваринного походження для споживання людиною (ОВ L 18, 23.01.2003, с. 11).

(4) Директива Ради 96/23/ЄС від 29 квітня 1996 року про заходи для моніторингу певних речовин та їх залишків у живих тваринах та тваринних продуктах (ОВ L 125, 23.05.1996, с. 10). Директива зі змінами, внесеними Регламентом (ЄС) № 806/2003 (ОВ L 122, 16.05.2003, с. 1).

(5) ОВ L 123, 12.05.2016, с. 1.

(6) ОВ L 299, 16.11.2007, с. 1.

(7) ОВ L 338, 22.12.2005, с. 60.

(8) Максимально допустимий час з моменту початку навантажування м'яса у транспортний засіб до завершення останньої доставки. Навантажування м'яса у транспортний засіб може бути відкладене поза межі максимально допустимого часу для охолодження м'яса до встановленої поверхневої температури. Якщо так стається, то максимально допустимий час транспортування повинен бути скорочений на час затримки навантажування. Компетентний орган держави-члена призначення може обмежити кількість пунктів доставки.

(9) ОВ L 175, 14.06.2014, с. 16.

(10) Директива Європейського Парламенту і Ради 2000/13/ЄС від 20 березня 2000 року про наближення законодавств держав-членів щодо маркування, представлення та рекламу харчових продуктів (ОВ L 109, 06.05.2000, с. 29). Директива з останніми змінами, внесеними Директивою 2003/89/ЄС (ОВ L 308, 25.11.2003, с. 15).

(11) ОВ L 223, 15.08.2006, с. 1.

(12) ОВ L 338, 22.12.2005, с. 27.

(13) Директива Ради 64/432/ЄС від 26 червня 1964 року про ветеринарні проблеми, що впливають на торгівлю великою рогатою худобою та свинями в межах Співтовариства (ОВ L 121, 29.07.1964, с. 1977/64). Директива з останніми змінами, внесеними Регламентом (ЄС) № 21/2004 (ОВ L 5, 09.01.2004, с. 8).

(14) Директива Ради 91/68/ЄС від 28 січня 1991 року про ветеринарні умови, що регулюють торгівлю вівцями і козами в межах Співтовариства (ОВ L 46, 19.02.1991, с. 19). Директива з останніми змінами, внесеними Рішенням Комісії 2005/932/ЄС.

([15](#)) ОВ L 123, 24.04.1998, с. 1. Директива з останніми змінами, внесеними Директивною Комісією 2006/50/ЄС (ОВ L 142, 30.05.2006, с. 6).

([16](#)) Регламент Ради (ЄЕС) № 2377/90 від 26 червня 1990 року про встановлення процедури Співтовариства для запровадження максимальних рівнів залишків ветеринарних препаратів у харчових продуктах тваринного походження (ОВ L 224, 18.08.1990, с. 1). Регламент з останніми змінами, внесеними Регламентом Комісії (ЄС) № 1231/2006 (ОВ L 225, 17.08.2006, с. 3).

([17](#)) ОВ L 147, 31.05.2001, с. 1.

([18](#)) Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 1333/2008 від 16 грудня 2008 року про харчові добавки (ОВ L 354, 31.12.2008, с. 16).

([19](#)) Лише якщо відрізняється від потужності походження.

([20](#)) Лише якщо відрізняється від потужності призначення.