



KOMMISSJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESSKAP

Brussel, 21. desember 2005

**Veiledningsdokument til gjennomføringen av visse bestemmelser i**

**forordning (EF) nr. 853/2004**

**om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse**

*Dette dokumentet er utarbeidet kun i informasjonsøyemed. Det er ikke vedtatt eller er ikke på noen måte godkjent av Kommisjonen for De europeiske fellesskap.*

*Kommisjonen for De europeiske fellesskap gir ingen garanti for nøyaktigheten i de opplysningene som gis, og påtar seg heller ikke noe ansvar for bruken av disse opplysningene. De som bruker disse opplysningene, bør derfor ta alle nødvendige forholdsregler før de bruker dem, noe de gjør helt på egen risiko.*

## **DETTE DOKUMENTETS FORMÅL**

Dette dokumentet er i hovedsak rettet mot næringsmiddelforetak og vedkommende myndigheter i medlemsstatene, og har som målsetting å gi veiledning om gjennomføringen av de nye kravene til næringsmiddelhygiene og tilhørende emner.

Lesere i tredjestater kan finne deler av dokumentet nyttig for å få en bedre forståelse av virkeområdet til og formålet med EUs regler for næringsmiddelhygiene.

## **MERKNAD**

Dette dokumentet er under arbeid og vil bli ajourført for å ta hensyn til erfaringer og opplysninger fra medlemsstatene, fra vedkommende myndigheter og næringsmiddelforetak, og fra Kommisjonens næringsmiddel- og veterinærkontor.

## 1. INNLEDNING

Forordning (EF) nr. 853/2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (heretter kalt "forordningen") ble vedtatt 29. april 2004<sup>1</sup>. Den fastsetter de hygienekravene som næringsmiddelforetak som håndterer næringsmidler av animalsk opprinnelse, skal overholde i alle ledd av næringsmiddelkjeden. Etter at forordningen ble vedtatt, er Kommisjonen blitt bedt om å klargjøre en rekke spørsmål i den. Formålet med dette dokumentet er å følge opp disse forespørslene.

Kommisjonens generaldirektorat for helse- og forbrukervern har holdt en rekke møter med sakkyndige fra medlemsstatene med sikte på å gå gjennom og komme til enighet om en rekke spørsmål vedrørende gjennomføringen og fortolkningen av forordningen.

Av hensyn til åpenhet har Kommisjonen også lagt opp til samtaler med interessenter for å la forskjellige sosioøkonomiske interesser få legge fram sine syn. Med dette for øye har Kommisjonen arrangert et møte med representanter fra produsenter, næring, handel og forbrukere for å diskutere spørsmål i forbindelse med gjennomføringen av forordningen.

Man kom fram til at disse møtene og diskusjonene bør fortsette i lys av de erfaringene som blir gjort når forordningen gjennomføres fullt ut fra 1. januar 2006.

Man bør merke seg at spørsmål der nasjonal lovgivning ikke er i samsvar med forordningen, ligger utenfor denne oppgavens virkeområde, og fortsatt vil bli ivaretatt i samsvar med etablerte framgangsmåter i Kommisjonen.

Dette dokumentet tar sikte på å bistå alle aktører i næringsmiddelkjeden til å få en bedre forståelse av og en korrekt og enhetlig anvendelse av forordningen. Dette dokumentet har imidlertid ingen formell rettslig status, og i tilfelle av en tvist, ligger det endelige ansvaret for lovforklaringen hos domstolen.

For fullt ut å kunne forstå de forskjellige aspektene ved forordning (EF) nr. 853/2004, er det viktig også å være kjent med andre deler av Fellesskapets regelverk, særlig prinsippene og definisjonene i:

- Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 178/2002 om fastsettelse av allmenne prinsipper og krav i næringsmiddelregelverket, om opprettelse av Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet og om fastsettelse av framgangsmåter i forbindelse med næringsmiddeltrygghet<sup>2</sup> (også kalt "Food Law")
- Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004 av 29. april om næringsmiddelhygiene<sup>3</sup>.

---

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

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

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

- Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004 av 29. april 2004 om offentlig kontroll for å sikre at fôrvare- og næringsmiddelregelverket samt bestemmelsene om dyrs helse og velferd overholdes<sup>4</sup>.
- Kommisjonsforordning (EF) nr. 2073/2005 av 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for næringsmidler<sup>5</sup>
- Kommisjonsforordning (EF) nr. 2074/2005 av 5. desember 2005 om gjennomføringstiltak for visse produkter i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 og for organiseringen av offentlig kontroll i henhold til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 854/2004 og europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 882/2004, om unntak fra europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 852/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004<sup>6</sup>
- Kommisjonsforordning (EF) nr. 2075/2005 av 5. desember 2005 om fastsettelse av særlige regler for offentlig kontroll av trikiner i kjøtt<sup>7</sup>
- Kommisjonsforordning (EF) nr. 2076/2005 av 5. desember 2005 om fastsettelse av overgangsbestemmelser om gjennomføringen av europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, og om endring av forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004<sup>8</sup>

Det er utarbeidet egne veiledningsdokumenter for forordning (EF) nr. 178/2002 og forordning (EF) nr. 852/2004.

## **2. FORPLIKTELSER FOR DRIFTSANSVARLIGE FOR NÆRINGSMIDDELFORETAK**

Forordningen må gjennomføres av næringsmiddelforetakene. De skal sørge for at alle krav blir riktig gjennomført for å sikre næringsmiddeltrygghet.

Næringsmiddelforetak som håndterer næringsmidler av animalsk opprinnelse, skal i tillegg til kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, gjennomføre de nødvendige kravene i forordning (EF) nr. 853/2004.

---

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

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

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

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

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

### **3. VIRKEOMRÅDE (ARTIKKEL 1 I FORORDNINGEN)**

#### **3.1. Små foretak**

Fram til 1. januar 2006 kan visse små foretak bare omsette sine produkter nasjonalt eller lokalt, selv om de må overholde kravene til næringsmiddelhygiene, f.eks.

- i henhold til artikkel 4 i direktiv 64/433/EØF (om ferskt kjøtt), kjøtt fra slakterier med liten kapasitet som ikke håndterer mer enn 20 dyreenheter per uke, og nedskjæringsanlegg som ikke produserer mer enn fem tonn utbeinet kjøtt per uke,
- i henhold til artikkel 7 i direktiv 71/118/EØF (om fjørfekjøtt), slakterier som håndterer mindre enn 150.000 fugler per år,
- i henhold til artikkel 3 punkt A nr. 7 i direktiv 77/99/EØF (om kjøttprodukter), når virksomheter bruker kjøtt som er merket med nasjonalt stempelmerke.

Disse direktivene vil bli opphevet fra og med 1. januar 2006. Fra og med denne datoen kan disse virksomhetene omsette sine produkter på fellesskapsmarkedet, dersom de er godkjent av vedkommende myndighet.

Fra 1. januar 2006 er det ikke lenger noen begrensning på levering av kjøtt til produksjon av kjøttprodukter og omsetning av dette, dersom slakteriet er godkjent av vedkommende myndighet.

Siden det er lite sannsynlig at alle de forvaltningsmessige tiltakene som kreves for å godkjenne små foretak, vil være truffet innen 1. januar 2006, er det vedtatt et overgangstiltak som vil gjøre det mulig å videreføre gjeldende praksis for de små foretakene som ikke er godkjent innen denne datoen og det nasjonale stempelmerket kan brukes i mellomtiden.

#### **3.2. Virksomheter som håndterer næringsmidler av animalsk opprinnelse som det ikke er fastsatt detaljerte krav for**

For visse produkter av animalsk opprinnelse (f.eks. honning), fastsetter ikke forordningen nærmere regler. I slike tilfeller skal næringsmidler av animalsk opprinnelse håndteres i samsvar med de relevante kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, og også i samsvar med de allmenne reglene for produkter av animalsk opprinnelse fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004 (særlig reglene om produkter fra stater utenfor Fellesskapet nevnt i artikkel 6).

Siden det ikke finnes noe krav for disse produktene i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, trenger ikke virksomheter som håndterer produktene, å være godkjent, og de trenger heller ikke å påføre næringsmidlene identifikasjonsmerke.

### 3.3. Produkter som omfattes av forordning (EF) nr. 853/2004

Forordning (EF) nr. 853/2004 får bare anvendelse på **uforedlede og foredlede næringsmidler** av animalsk opprinnelse.

- **En (ikke-uttømmende) liste over uforedlede produkter av animalsk opprinnelse** [som definert i artikkel 2 nr. 1 bokstav n) i forordning (EF) nr. 852/2004] er oppført i vedlegg I til dette dokument.
- **En (ikke-uttømmende) liste over foredlede produkter av animalsk opprinnelse** [som definert i artikkel 2 nr. 1 bokstav o) i forordning (EF) nr. 852/2004] er oppført i vedlegg II til dette dokument.

Når det skal fastslås om et produkt av animalsk opprinnelse er foredlet eller uforedlet, er det viktig å ta hensyn til **alle** de relevante definisjonene i hygieneforordningene, særlig definisjonene av "foredling", "uforedlede produkter" og "foredlede produkter" i artikkel 2 i forordning 852/2004, og definisjonene av visse foredlede produkter i nr. 7 i vedlegg I til forordning 853/2004. Det innbyrdes forholdet mellom disse definisjonene vil ha betydning for den beslutningen som blir truffet.

### 3.4. Næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og produkter av animalsk opprinnelse

Med mindre annet uttrykkelig er angitt, får forordningen ikke anvendelse på produksjon av næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse. Denne utelukkelsen fra virkeområdet er basert på den iaktakelsen at den risikoen som ingrediensen av animalsk opprinnelse gir, kan kontrolleres ved å gjennomføre reglene i forordning (EF) nr. 852/2004, uten at det er nødvendig å anvende nærmere særlige krav. Artikkel 1 nr. 2 i forordning (EF) nr. 853/2004 sier imidlertid tydelig at foredlede produkter av animalsk opprinnelse brukt i næringsmidler som inneholder både produkter av vegetabilsk opprinnelse og foredlede produkter av animalsk opprinnelse som er unntatt fra virkeområdet til forordning 853/2004, skal framstilles og håndteres i samsvar med kravene i forordning (EF) nr. 853/2004, f.eks:

- Melkepulver som brukes til å tilberede iskrem, skal være framstilt i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004, men framstillingen av visse iskremer skal foregå i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004,
- Kjøttprodukter som brukes til å tilberede pizza, skal være framstilt i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004, men framstillingen av pizza hører inn under forordning (EF) nr. 852/2004.

Vedlegg III gir en oversikt over virkeområdet til både forordning (EF) nr. 852/2004 og 853/2004. Oversikten er ikke uttømmende, og derfor kun retningsgivende. Den kan bli gjennomgått på nytt på bakgrunn av de erfaringene som blir gjort med de nye reglene.

**Merknad:** *En virksomhet som framstiller både produkter av animalsk opprinnelse og andre produkter, kan påføre det identifikasjonsmerket som kreves for produkter av animalsk opprinnelse, også på de andre produktene (se avsnitt I punkt B nr. 7 i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004).*

### 3.5. Detaljhandel

Med mindre annet uttrykkelig er angitt, får **forordning (EF) nr. 853/2004 ikke anvendelse på detaljhandel** [artikkel 1 nr. 5 bokstav a)].

Detaljhandel er definert i artikkel 3 nr. 7 i forordning (EF) nr. 178/2002. Definisjonen lyder slik:

*«detaljhandel»: håndtering og/eller foredling av næringsmidler og lagring av dem på det sted der de selges eller leveres til sluttforbrukeren, herunder distribusjonsterminaler, cateringvirksomheter, bedriftskantiner, storkjøkken, restauranter og andre tilsvarende tjenesteytere i næringsmiddelsektoren, butikker, sentre for distribusjon til supermarkeder samt grossister.*

Som beskrevet i nr. 12) og 13) i fortalet til forordning (EF) nr. 853/2004, ble denne definisjonen, som omfatter engrosaktiviteter, ansett å være for bred for næringsmiddelhygieneformål. Når det gjelder næringsmiddelhygiene, bør detaljhandel generelt ha en mer begrenset betydning: "detaljhandelsaktiviteter som omfatter direkte salg eller levering av næringsmidler av animalsk opprinnelse til sluttforbrukeren". Det betyr at:

- For aktiviteter som omfatter direkte salg eller levering av næringsmidler av animalsk opprinnelse til sluttforbrukeren, vil forordning (EF) nr. 852/2004 være tilstrekkelig. I samsvar med definisjonen av "detaljhandel", omfatter termen "aktiviteter" foredling (f.eks. tilberedning av bakervarer som inneholder produkter av animalsk opprinnelse, tilberedning av kjøttprodukter i en lokal kjøttforretning) på det stedet der det foregår salg til sluttforbrukeren.
- Når det gjelder engrosaktiviteter (dvs. når en grossist eller detaljist utfører arbeidsoperasjoner med sikte på å levere næringsmidler av animalsk opprinnelse til en annen virksomhet), får forordning (EF) nr. 853/2004 anvendelse, unntatt:
  - for virksomheter der engrosaktiviteter består bare av lagring og transport. I slike tilfeller får kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 og temperaturkravene fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004, anvendelse.
  - når leveringen i samsvar med nasjonal lovgivning er en **marginal, lokal og begrenset** aktivitet for en detaljist som i hovedsak leverer til sluttforbrukeren. I slike tilfeller får kun forordning (EF) nr. 852/2004 anvendelse.

I samsvar med artikkel 1 nr. 5 bokstav c) kan imidlertid medlemsstatene vedta å utvide bestemmelsene i forordning (EF) nr. 853/2004 til å omfatte detaljister som ligger på deres territorium, og som bestemmelsene ikke gjelder for. Når de benytter denne muligheten, bør de allmenne prinsippene i næringsmiddelregelverket være retningsgivende, dvs. forholdsmessighet og behovet for å ha regler som er risikobaserte.

### **3.6. Begrepet "*marginal, lokal og begrenset aktivitet*" som nevnt i artikkel 1 nr. 5 bokstav b) ii i forordning (EF) nr. 853/2004.**

Dette begrepet gjør at ekte detaljister som leverer til sluttforbrukeren (f.eks. en slakter), kan levere næringsmidler av animalsk opprinnelse til en annen lokal detaljist bare i henhold til kravene i forordning (EF) nr. 852/2004. Kravene i forordning (EF) nr. 853/2004 (f.eks. godkjenning av virksomhet, påføring av identifikasjonsmerke) får ikke anvendelse.

*Generelt bør begrepet "**marginal, lokal og begrenset aktivitet**" gjøre det mulig å videreføre gjeldende praksis slik den eksisterer i medlemsstatene.*

Begrepet "marginal, lokal og begrenset levering" kommer fra den iaktakelsen at detaljister som i hovedsak leverer til sluttforbrukeren, faktisk bør drive handel



med sine produkter lokalt (selv om bestemmelsesstedet ligger i en annen medlemsstat). På den måten deltar de ikke i handel over lange avstander, som krever mer tilsyn og kontroll, særlig når det gjelder transportforhold og kjølekjeden. Når det gjelder en stor medlemsstat, vil det derfor ikke være i tråd med forordningen å utvide begrepet "marginal, lokal og begrenset levering" geografisk til å omfatte hele medlemsstatens territorium.

Begrepet forklares ytterligere i nr. 13) i fortalen, der det sies klart at slik levering bare bør utgjøre en liten del av den leverende virksomhetens aktiviteter, virksomhetene som det leveres til, bør ligge i umiddelbar nærhet, og leveringen bør gjelde bare visse typer produkter eller virksomheter.

I noen tilfeller kan detaljister (f.eks. slaktere) produsere små mengder (uttrykt absolutt) næringsmidler, hvorav det meste leveres til serveringsvirksomheter og/eller til andre detaljister. I slike tilfeller vil det være i tråd med forordningens intensjon å tillate fortsatt bruk av tradisjonelle distribusjonsmetoder, idet det tas hensyn til at "marginal" bør omfatte begrepet små mengder. "Marginal" bør derfor tolkes som en liten mengde næringsmidler av animalsk opprinnelse uttrykt absolutt, **eller** som en liten del av virksomhetens aktiviteter. Uansett bør kombinasjonen av de tre kriteriene fastsatt i forordningen, gjøre det mulig å kunne foreta et hensiktsmessig valg i de fleste situasjoner.

### **3.7. Primærproduksjon som omfattes av forordning (EF) nr. 853/2004**

For visse produkter av animalsk opprinnelse er begrepet "primærproduksjon" nevnt i forordning (EF) nr. 852/2004, ytterligere spesifisert i forordning (EF) nr. 853/2004:

**Levende muslinger** [vedlegg III avsnitt VII nr. 4 bokstav a)]

I forbindelse med levende muslinger, omfatter primærproduksjon de arbeidsoperasjoner som finner sted før levende muslinger ankommer en ekspedisjonssentral, en rensesentral eller en foredlingsvirksomhet.

**Fiskerivarer** [vedlegg III avsnitt VIII nr. 4 og vedlegg III avsnitt VIII nr. 3 bokstav a) og b)].

I forbindelse med fiskerivarer omfatter primærproduksjon:

- oppdrett, fiske og innsamling av levende fiskerivarer (*fra saltvann eller ferskvann*) med henblikk på omsetning, og
- følgende tilknyttede arbeidsoperasjoner:
  - slakting, bløgging, hodekapping, sløyning, fjerning av finner, kjøling og innpakning for transport som utføres om bord på fiskefartøyer,
  - transport og lagring av fiskerivarer hvis egenskaper ikke er blitt vesentlig endret, herunder levende fiskerivarer, innen fiskeoppdrettsanlegg på land, og

- transport av fiskerivarer (*fra saltvann eller ferskvann*) hvis egenskaper ikke er blitt vesentlig endret, herunder levende fiskerivarer, fra produksjonsstedet til den første bestemmelsesvirksomheten.

#### **Rå melk** [vedlegg III avsnitt IX kapittel 1]

Forordningen omfatter krav som skal oppfylles på driftsenheten, særlig når det gjelder dyrenes helse, hygiene på driftsenheter for melkeproduksjon, og kriterier som skal overholdes for rå melk.

#### **Egg** [vedlegg III avsnitt X kapittel 1]

Forordningen omfatter håndtering av egg i produsentens lokaler, og fastsetter at egg skal holdes rene, tørre og fri for fremmed lukt samt beskyttes effektivt mot støt og direkte sollys.

### **4. GODKJENNING AV VIRKSOMHETER (ARTIKKEL 4 I FORORDNINGEN)**

#### **4.1. Virksomheter som skal godkjennes**

Virksomheter[unntatt virksomheter som utfører bare primærproduksjon, transport, lagring av produkter som ikke krever lagringsforhold med temperaturregulering, eller detaljister, bortsett fra dem som denne forordningen får anvendelse på i henhold til artikkel 1 nr. 5 bokstav b)] som håndterer de produktene som det er fastsatt krav for i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, skal godkjennes. Dette innebærer en lang rekke virksomheter, herunder virksomheter som håndterer uforedledede produkter og foredledede produkter av animalsk opprinnelse.

En ikke-uttømmende liste over kategorier av virksomheter som skal godkjennes i samsvar med forordning (EF) nr. 853/2004, er oppført i vedlegg IV til dette dokumentet.

*Siden detaljhandel (aktiviteter som omfatter direkte salg eller levering av næringsmidler av animalsk opprinnelse til sluttforbrukeren) ikke er omfattet av virkeområdet til forordning (EF) nr. 853/2004, trenger ikke detaljister godkjenning i henhold til nevnte forordning.*

#### **4.2. Godkjenning av små foretak**

I tillegg skal små foretak som håndterer næringsmidler av animalsk opprinnelse, godkjennes av vedkommende myndighet.

Kravene om godkjenning for slike virksomheter er i stor grad de samme som de kravene de allerede er pålagt i henhold til gjeldende regler. Det nye kravene om godkjenning bør derfor ikke pålegge dem en alvorlig ny byrde, forutsatt at disse virksomhetene fra før overholdt de reglene for næringsmiddelhygiene som gjaldt for dem i henhold til de relevante fellesskapsreglene (f.eks. direktiv 64/433/EØF og 77/99/EØF).

### **Merknad:**

*Forordning (EF) nr. 853/2004 unntar detaljhandel (dvs. håndtering og/eller foredling av næringsmidler og lagring av næringsmidler på det stedet de selges) fra sitt virkeområde. Dette betyr at dersom ost produseres og selges på en detaljists anlegg (f.eks. på driftsenheten), kan disse aktivitetene utføres i samsvar kun med kravene fastsatt i forordning (EF) nr. 852/2004, som krever registrering, men ikke godkjenning.*

#### **4.3. Kjøtt fra dyr som er slaktet på driftsenheten**

Slakting som foregår på driftsenheten, skal utføres i samsvar med de relevante kravene i forordning (EF) nr. 852/2004 og de særlige reglene for næringsmiddelhygiene for kjøttproduksjon fastsatt i forordning (EF) nr. 853/2004. Dette innebærer at slakteanlegget skal være godkjent av vedkommende myndighet.

Dersom det oppfattes slik at kravene til infrastruktur i forordning (EF) nr. 852/2004 og 853/2004 ikke står i forhold til slakting på driftsenheten, kan medlemsstatene tilpasse disse kravene etter framgangsmåten fastsatt for dette formål i artikkel 13 i forordning (EF) nr. 852/2004, og/eller i artikkel 10 i forordning (EF) nr. 853/2004.

### **Merknader:**

- *Direkte levering fra produsenten av små mengder kjøtt fra fjørfe og hare dyr som er slaktet på driftsenheten, til sluttforbrukeren, eller til lokale detaljister som leverer slikt kjøtt direkte til sluttforbrukeren, faller utenfor virkeområdet til forordning (EF) nr. 853/2004. Medlemsstatene skal fastsette nasjonale regler som sikrer at slikt kjøtt er trygt [se artikkel 1 bokstav d) i forordningen].*
- *Når det gjelder "slakting for konsum i private husholdninger", foretas slik aktivitet av en privatperson som ikke kan anses å være en driftsansvarlig for næringsmiddelforetak. I tillegg blir ikke kjøtt som framkommer fra slik slakting, omsatt. Slakting for konsum i private husholdninger faller derfor utenfor virkeområdet til forordning (EF) nr. 852/2004 og 853/2004. Medlemsstatene kan ha innført nasjonale regler for denne formen for slakting.*

#### **4.4. Godkjenning av kjølelager**

I artikkel 1 nr. 5 bokstav a) i forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsatt at: **“Med mindre annet uttrykkelig er angitt, får ikke denne forordning anvendelse på detaljhandel”**.

Siden kjølelagre kan betraktes som detaljister i en videre betydning av definisjonen i artikkel 3 nr. 7 i forordning (EF) nr. 178/2002, kan det kanskje slutes at kjølelagre generelt er unntatt fra virkeområdet til forordning (EF) nr. 853/2004, og derfor ikke trenger godkjenning av vedkommende myndigheter (se artikkel 1 nr. 5 bokstav a) i forordning (EF) nr. 853/2004).

Når det gjelder kjølelagre, er det i forordning (EF) nr. 853/2004 imidlertid fastsatt krav som må anses som at det er **uttrykkelig angitt** at kjølelagring hører inn under forordningens virkeområde:

- Avsnitt I kapittel VII i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 inneholder krav som gjelder kjølelagring av kjøtt, og kjølelagre for kjøtt er derfor virksomheter som håndterer produkter som det er fastsatt krav for i vedlegg III til forordningen. Slike virksomheter skal ikke drives uten at vedkommende myndighet har godkjent dem.
- Artikkel 4 i forordning (EF) nr. 853/2004 unntar uttrykkelig lagring av produkter som ikke krever lagringsforhold med temperaturregulering, fra godkjenningssplikten, og det er derved innforstått at virksomheter som har kjølelagre, skal være godkjent.

Kjølelagre skal derfor godkjennes i den grad de benyttes i forbindelse med aktiviteter som det er fastsatt krav for i vedlegg III til forordning 853/2004.

I lys av artikkel 1 nr. 5 bokstav b), er kjølelagre som drives av ekte detaljister som ikke omfattes av forordningen, ikke underlagt forordningen. Kjølelagre som er involvert i engrosaktiviteter som fysisk er begrenset til transport og lagring, trenger ikke godkjenning, men er fortsatt underlagt temperaturkravene. Når engrosaktiviteter omfatter mer enn lagring og transport (for eksempel ompakking), er kjølelagrene fortsatt virksomheter som må godkjennes i samsvar med artikkel 4.

#### **4.5. Ompakkingsvirksomheter**

Ompakkingsvirksomheter foretar ompakking av produkter av animalsk opprinnelse som tidligere var pakket ved en annen bedrift. Slik oppakking og ompakking kan kombineres med arbeidsoperasjoner som oppskjæring og oppdeling av næringsmidler.

Ompakkingsvirksomheter håndterer utsatte produkter av animalsk opprinnelse. Det må antas at når de håndterer produkter av animalsk opprinnelse som er omfattet av vedlegg III til forordningen, så hører de inn under virkeområdet til artikkel 4 nr. 2 i forordningen. De må derfor godkjennes. Dette er en logisk tilnærming, siden det kan oppstå nye farer på det leddet der slike virksomheter befinner seg.

For å sikre sporbarhet bør driftsansvarlige for næringsmiddelforetak ikke omsette produkter av animalsk opprinnelse som er håndtert ved ompakkingsbedrifter, med mindre ompakkingsbedriftens identifikasjonsmerke er påført.

#### **4.6. Engrosmarkeder**

På bakgrunn av artikkel 3 nr. 3 i forordning (EF) nr. 854/2004, ser det ut til at engrosmarkeder som framstiller produkter av animalsk opprinnelse, må ha godkjenning før de kan omsette sine produkter. Siden det på et engrosmarked er diverse infrastruktur og utstyr (f.eks. vannforsyning, kjølelagre) som deles av

forskjellige enheter, synes det hensiktsmessig at en person/et organ er ansvarlig for å sikre at hygienekravene for felles infrastruktur og utstyr blir oppfylt.

## 5. TEKNISKE SPØRSMÅL

### KJØTT

#### 5.1. Rene dyr

I flere deler av de nye hygienereglene er det vist til kravet om at dyr skal være rene:

- Gårdbrukere skal så langt det er mulig treffe egnede tiltak for å sikre at dyrene som skal slaktes, er rene (del A punkt II nr. 4 bokstav c) i vedlegg I til forordning (EF) nr. 852/2004).
- Driftsansvarlige for slakterier skal sikre at dyrene er rene (avsnitt I kapittel IV punkt 4 i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004).
- Den offentlige veterinæren skal verifisere at kravet om å sikre at dyr som har hud, skinn eller pels som er i en slik tilstand at det foreligger en uakseptabel risiko for forurensning av kjøttet under slakting, ikke slaktes med mindre de rengjøres på forhånd, er oppfylt (avsnitt II kapittel III punkt 3 i vedlegg I til forordning (EF) nr. 854/2004).

Bakgrunnen for dette kravet er at det foreligger vektige bevis for at urene dyr har vært kilde til forurensning av skrotter, som så har ført til matforgiftning. Målet med dette kravet er å unngå at kjøttet skal bli forurenset under slakting, for å sikre at den mikrobiologiske kvaliteten som kreves i fellesskapsrettsaktene, blir oppnådd.

Å utarbeide måter å nå dette målet på, er en oppgave som påhviler de berørte driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Det er forskjellige måter å nå målet på, herunder:

- effektiv rengjøring av dyrene, eller
- sortering av dyrene etter hvor rene de er, og utarbeiding av en hensiktsmessig slakteplan, eller
- utarbeiding av framgangsmåter for hygienisk slaktebehandling av dyr, som skal beskytte skrotter mot unødvendig forurensning, eller
- andre hensiktsmessige framgangsmåter.

Retningslinjer for god praksis kan være et hensiktsmessig verktøy som driftsansvarlige for slakterier kan bruke som hjelp for å finne fram til disse måtene.

Det er vedkommende myndighets oppgave å verifisere om framgangsmåtene de driftsansvarlige har utarbeidet, blir utført på riktig måte.

## **5.2. Oppstallingslokaler og venteinnhegninger**

I avsnitt I kapittel II nr. 1 bokstav a) i vedlegg III til forordningen er det fastsatt at: *"Slakteriene skal ha egnede og hygieniske oppstallingslokaler eller, dersom klimaforholdene tillater det, venteinnhegninger som er lette å rengjøre og desinfisere. Disse anleggene skal være utstyrt slik at dyrene kan få drikke og om nødvendig fôres."*

På samme måte som for andre krav, skal forholdsmessighetsprinsippet overholdes når det skal besluttes hvordan oppstallingslokaler og venteinnhegninger skal være. For små slakterier som slakter få dyr, er det ikke nødvendig å kreve avansert eller omfattende infrastruktur, og utstyret som brukes til vanning og om nødvendig fôring av dyrene, kan være enkelt (f.eks. mobilt utstyr).

## **5.3. Utstyr for sterilisering av kniver**

I avsnitt I kapittel II nr. 3 i vedlegg III til forordningen er det fastsatt at slakterier *"skal ha utstyr for å desinfisere redskaper med varmt vann med en temperatur på minst 82 °C, eller et alternativt system med tilsvarende virkning"*.

Driftsansvarlige for små slakterier har uttrykt bekymring for at dette kravet, når det gjelder sterilisering av kniver, kan skape et behov for å ha flere innretninger tilgjengelig i slakterommet.

Målet med dette kravet er å sikre at kjøtt ikke blir forurenset gjennom utstyr, f.eks. kniver. Dette målet kan nås på forskjellige måter, for eksempel:

- Ha utstyr for sterilisering av kniver sentralt plassert i slakteriet slik at det kan nås direkte av arbeidstakerne. Slikt utstyr kan være et hensiktsmessig valg ved de større slakteriene.
- I én enkelt arbeidsoperasjon sterilisere et tilstrekkelig antall kniver til å sikre at man har tilgang til rene kniver gjennom hele slakteoperasjonen. Denne løsningen kan være hensiktsmessig i slakterier med lav kapasitet.

## **5.4. Transport av kjøtt ved temperaturer som gjør produksjon av bestemte produkter mulig**

I kapittel XIV nr. 66 i vedlegg I til direktiv 64/433/EØF, er det fastsatt at:

*"Ferskt kjøtt skal kuldebehandles straks etter post-mortem-kontroll og holdes ved en konstant kjernetemperatur på høyst + 7 °C for skrotter og stykket kjøtt og + 3 °C for biprodukter."*

*Ut fra tekniske grunner med hensyn til modning av kjøttet kan vedkommende myndighet i det enkelte tilfelle gjøre unntak fra dette kravet for transport av kjøtt*

*til nedskjæringsanlegg eller kjøttforretninger i slakteriets umiddelbare nærhet, forutsatt at denne transporten varer høyst to timer".*

Ved flere anledninger har Kommisjonen fått henvendelser fra driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som frykter at denne muligheten ikke er brakt videre i forordning (EF) nr. 853/2004. Muligheten til unntak fra temperaturkravene ved transport av kjøtt er imidlertid opprettholdt, og er til og med utvidet i avsnitt I kapittel VII punkt 3 i vedlegg III til nevnte forordning, der det er fastsatt at:

*"Kjøtt skal oppnå den temperaturen som er angitt i punkt 1, før transport og holde denne temperaturen under transporten. Transport kan imidlertid også finne sted dersom vedkommende myndighet tillater det, **for å gjøre produksjon av bestemte produkter mulig**, forutsatt at:*

- a) *slik transport finner sted i samsvar med de kravene som vedkommende myndighet fastsetter for transport fra en bestemt virksomhet til en annen,*  
*og*
- b) *kjøttet forlater slakteriet eller et nedskjæringsrom som ligger på samme sted som slakteriet, omgående, og **transporten ikke varer mer enn to timer.**"*

"Bestemte produkter" skal forstås som ethvert produkt som vedkommende myndighet gir godkjenning for og angir hvilke krav som skal overholdes.

#### **5.5. Avskjær fra nedskjæring og renskjæring**

Avsnitt V kapittel II punkt 1 bokstav c) i) i vedlegg III fastsetter at *"råstoffene som brukes til å tilberede kvernet kjøtt, skal ikke komme fra avskjær fra nedskjæring og renskjæring (bortsett fra avskjær fra avpussing av hele muskler)".*

Siden ordet "avskjær" kan bety enten "små stykker" eller "avfall", er det kommet flere henvendelser om å få klargjort hva som skal forstås med termene "avskjær fra nedskjæring og renskjæring".

Generelt virker det ikke logisk at kjøtt som er egnet til konsum, forbys brukt til konsum. Bruk av små stykker (avskjær fra nedskjæring og renskjæring) kjøtt som er egnet til konsum i tilberedningen av kvernet kjøtt, bør derfor ikke være noe problem, siden det forstås at den mikrobiologiske kvaliteten på det kvernedede kjøttet til enhver tid skal garanteres, og at det kommer fra hele muskelen.

#### **5.6. Den driftsansvarlige for slakteriets vurdering av opplysninger om næringsmiddelkjeden**

Når det gjelder opplysninger om næringsmiddelkjeden, er det i avsnitt III punkt 5 i vedlegg II til forordning (EF) nr. 853/2004 fastsatt at den driftsansvarlige for slakteriet, for å kontrollere om han/hun skal motta dyr på slakteriområdet, skal vurdere de relevante opplysningene før han/hun gjør dem tilgjengelige for den offentlige veterinæren.

I praksis skal den driftsansvarlige for slakteriet **kontrollere** at de opplysningene om næringsmiddelkjeden som blir framlagt, er fullstendige, uten åpenbare feil eller utelatelser, og kan anses som egnet for å støtte hans/hennes beslutning. Det pålegger ikke den driftsansvarlige for slakteriet å foreta en profesjonell vurdering av opplysningene, siden en slik vurdering bare kan utføres profesjonelt av den offentlige veterinæren.

## **MELK OG MELKEPRODUKTER**

### **5.7. Identifikasjonsmerke**

I meierisektoren ser det ut til å være vanlig å påføre flere identifikasjonsmerker på en enkelt forpakning, med henvisning til hvilket merke som er det gyldige.

Ordlyden i forordning (EF) No 853/2004 ser ikke ut til å hindre slik praksis.

### **5.8. Anlegg for automatisk melking**

I avsnitt IX kapittel I del II punkt B nr. 1 bokstav b) i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004, er det fastsatt at melk fra hvert dyr skal "kontrolleres for organoleptiske eller fysikalsk-kjemiske avvik enten av den personen som melker, eller ved en metode som gir tilsvarende resultater".

Tradisjonelt kontrollerer den som melker, melken fra hvert dyr visuelt. Andre metoder som gir tilsvarende resultater, kan brukes.

Det er nødvendig med andre metoder dersom melkingen foretas med anlegg for helautomatisk melking. Det vil særlig være god praksis at anlegg for automatisk melking kan oppdage avvik i melk automatisk og skille den fra melken som er beregnet på konsum. En internasjonalt godkjent ISO-standard som gjelder kravene til anlegg for automatisk melking, er under utarbeiding, og den forventes å være ferdig i løpet av høsten 2005. Den vil omfatte metoder som skal brukes til å kontrollere organoleptiske eller fysikalsk-kjemiske avvik i melken.

Utkast til ISO-dokument om anlegg for automatisk melking:

- Automatic milking installations – Requirements and testing (ISO/CD 20966)

### **5.9. Merking**

Avsnitt IX kapittel IV i vedlegg III fastsetter hvordan rå melk og produkter framstilt med rå melk beregnet på konsum skal merkes, innenfor rammen av merkingsdirektivet 2000/13. Dette innebærer at opplysningene som merkingen gir når det gjelder produkter framstilt av rå melk, gjelder fram til salgsstedet. Opplysningene skal gis til forbrukeren slik at han/hun kan foreta et valg. Opplysningene kan gis på emballasje, dokument, oppslag, etikett, hylse eller krage som følger med eller viser til de aktuelle produktene.



Begrepet "fysikalsk eller kjemisk behandling" vist til i nr. 1 b) i det samme kapitlet, skal forstås som behandlinger som reduserer de mulige mikrobiologiske farer forbundet med rå melk og produkter framstilt av rå melk (f.eks. mikrofiltrering).

#### **5.10. Kriterier for kumelk**

I avsnitt IX kapittel II del III nr. 1 bokstav b) i vedlegg III er det fastsatt at foredlet kumelk som brukes til å tilberede melkeprodukter, har et kimtall på under 100 000 per ml. Bakgrunnen for dette kravet er at foredlet melk (f.eks. pasteurisert melk) som brukes som råstoff, skal overholde denne grensen før den går inn i et nytt foredlingsledd. Hensikten er derfor ikke å kreve at melk som allerede har nådd et nytt foredlingsledd (som f.eks. er tilført mer flora av hensyn til foredlingen - produksjon av yoghurt eller ost), skal overholde dette kravet.

**NO**

**NO**

## VEDLEGG I

### Ikke-uttømmende liste over uforedlede produkter av animalsk opprinnelse

- **Ferskt kjøtt/kvernet kjøtt/mekanisk utbeinet kjøtt**
- **Ubehandlede tarmer, mager og blærer**
- **Tilberedt kjøtt som ikke er foredlet**
- **Blod**
- **Ferske fiskerivarer**
- **Levende muslinger, levende pigghuder, levende kappedyr og levende sjøsnegler**
- **Rå melk**
- **Hele egg og flytende egg**
- **Froskelår**
- **Snegler**
- **Honning**
- **Annet**

Et uforedlet produkt med et produkt av vegetabilsk opprinnelse forblir et rått produkt, f.eks.

- **stekespidd som inneholder ferskt kjøtt og grønnsaker**
- **tilberedte ferske fiskerivarer (f.eks. fiskefileter) med næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse**

#### Merknader:

- Uforedlede produkter kan klassifiseres som "rå produkter", dvs. de har ikke gjennomgått foredling (dvs. enhver handling som endrer det opprinnelige produktet vesentlig, herunder varmebehandling, røyking, salting, modning, tørking, marinering, ekstraksjon, ekstrudering eller en kombinasjon av disse prosessene). Fryste produkter av animalsk opprinnelse forblir uforedlede produkter.
- "Ferskt" (når det gjelder kjøtt) betyr kjøtt som ikke er behandlet på noen annen måte enn ved kjøling, frysing eller hurtigfrysing herunder kjøtt som er vakuumpakket eller pakket i kontrollert atmosfære.
- "Ferske" (når det gjelder fiskerivarer) betyr uforedlede fiskerivarer, enten hele eller tilberedt herunder produkter som er pakket under vakuum eller i en endret atmosfære, som ikke har gjennomgått noen annen behandling enn kjøling for å sikre holdbarheten.

## VEDLEGG II

### Ikke-uttømmende liste over foredlede produkter av animalsk opprinnelse

*Foredlede produkter framkommer ved at rå produkter gjennomgår en prosess som for eksempel varmebehandling, røyking, salting, modning, tørking, marinering osv. Prosessen skal endre det opprinnelige produktet vesentlig.*

- **Kjøttprodukter (skinke, salami o.l.)**
- **Foredlede fiskerivarer (røkt fisk, marinert fisk o.l.)**
- **Melkeprodukter (varmebehandlet melk, ost, yoghurt, o.l.)**
- **Eggprodukter (eggpulver o.l.)**
- **Smeltet animalsk fett**
- **Fettgrever**
- **Gelatin**
- **Kollagen**
- **Behandlede tarmer, mager og blærer o.l.**

**Foredlede produkter omfatter også:**

- **En kombinasjon av foredlede produkter, f.eks. ost med skinke**
- **Produkter som har gjennomgått flere foredlingsoperasjoner, f.eks. ost fra pasteurisert melk.**

**Stoffer som gir særlige egenskaper, kan tilsettes, f.eks.**

- **pølse med hvitløk**
- **yoghurt med frukt**
- **ost med urter**

**Merknad:**

- Foredlede produkter kan omfatte visse typer tilberedt kjøtt, for eksempel marinert og saltet kjøtt.

### VEDLEGG III

#### Klassifisering etter aktiviteter

Aktivitet	Forordning (EF) nr.	Risiko	Ikke-uttømmende liste med eksempler
Kombinasjon av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse og foredlede næringsmidler av animalsk opprinnelse som foredles videre sammen.	852/2004	Risikoen vedrørende dette kan kontrolleres ved å gjennomføre reglene i forordning (EF) nr. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetisere næringsmidler laget av foredlet kjøtt med grønnsaker</li> <li>• Kombinasjon av pizzaer som inneholder foredlede ingredienser av animalsk opprinnelse (for eksempel ost, foredlet fisk eller foredlet kjøtt)</li> <li>• Framstille suppe laget med kjøtttekstrakt</li> </ul>
Kombinasjon av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse og foredlede næringsmidler av animalsk opprinnelse som omsettes som dette.	852/2004	Risikoen vedrørende dette kan kontrolleres ved å gjennomføre reglene i forordning (EF) nr. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lage smørbrød med skinke eller ost</li> <li>• Framstille spiseis laget av foredlet melk (varmebehandlet melk, melkepulver)</li> <li>• Framstille bakervarer</li> <li>• Kombinasjon eller framstilling av ferdigretter som består av foredlede produkter av animalsk opprinnelse (f.eks. foredlet kjøtt) og grønnsaker</li> <li>• Framstille sukkervarer (f.eks. sjokolade som inneholder melk)</li> </ul>

**NO**

**NO**

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Framstille majones laget med eggprodukt</li> </ul>
Kombinasjon av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse og uforedledede næringsmidler av animalsk opprinnelse som foredles videre sammen.	853/2004	Risikoen er den samme som ved framstilling av foredledede næringsmidler av animalsk opprinnelse, f.eks. kjøttprodukter. Dette berettiger at reglene i forordning (EF) nr. 853/2004 får anvendelse. Godkjenning av anlegg kreves i EU-reglene, og det kan påføres identifikasjonsmerke på slike næringsmidler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hermetiserte produkter laget av grønnsaker og ferskt kjøtt</li> <li>• Iskrem laget av rå melk</li> </ul> <p><b>Se merknadene under nr. 3.4</b></p>
Kombinasjon av næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse og uforedledede næringsmidler av animalsk opprinnelse som omsettes som dette.	853/2004	Risikoen er den samme som ved håndtering av råvarer av animalsk opprinnelse, f.eks. ferskt kjøtt o.l. Godkjenning av anlegg kreves i EU-reglene, og det kan påføres identifikasjonsmerke på slike næringsmidler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kombinasjon av rått kjøtt/rå fisk på stekespidd med grønnsaker</li> </ul>

**NO**

**NO**

## VEDLEGG IV

### IKKE-UTTØMMENDE LISTE OVER VIRKSOMHETER SOM SKAL GODKJENNES

- Kjøtt
  - Slakterier
  - Nedskjæringsanlegg
  - Slakting på driftsenheten (unntatt når produsentene leverer små mengder kjøtt fra fjørfe/hareddyr som er slaktet på driftsenheten, direkte til sluttforbrukeren og til detaljist)
  - Viltbehandlingsanlegg
  - Virksomheter som produserer kvernet kjøtt, tilberedt kjøtt og mekanisk utbeinet kjøtt
  - Virksomheter som produserer kjøttprodukter
- Levende muslinger
  - Ekspedisjonssentraler
  - Rensesentraler
- Fiskerivarer
  - Frysefartøyer og fabrikkskip
  - Virksomheter på land
- Melk og melkeprodukter
  - Virksomheter som foredler rå melk til varmebehandlet melk og til melkeprodukter laget av rå melk
  - Virksomheter som lager melkeprodukter fra allerede foredlede melkeprodukter (f.eks. smør fra pasteurisert fløte, ost fra pasteurisert melk av melkepulver)
  - Innsamlingsentraler for melk
- Eggprodukter
  - Virksomheter som foredler egg
- Froskelår og snegler
  - Virksomheter som bearbeider og/eller foredler froskelår og snegler

- Smeltet animalsk fett og fettgrever
  - Virksomheter som samler inn, lagrer eller foredler råstoffer
- Mager og blærer
  - Virksomheter som behandler blærer, mager og tarmer
- Gelatin
  - Virksomheter som foredler råstoffer
- Kollagen
  - Virksomheter som foredler råstoffer
- Virksomheter som driver ompakking av produktene nevnt ovenfor, uavhengig av om det er tilknyttet andre arbeidsoperasjoner som oppskjæring og oppdeling.
- Kjølelagre i den grad de benyttes i forbindelse med aktiviteter som det er fastsatt krav for i vedlegg III til forordning 853/2004.
- Engrosmarkeder i den grad det blir framstilt produkter av animalsk opprinnelse.