

Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

► **B****KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005**

av den 5 december 2005

om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 338, 22.12.2005, s. 27)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
► <u>M1</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 1664/2006 av den 6 november 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 1244/2007 av den 24 oktober 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 1022/2008 av den 17 oktober 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Kommissionens förordning (EG) nr 1250/2008 av den 12 december 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 15/2011 av den 10 januari 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 809/2011 av den 11 augusti 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1012/2012 av den 5 november 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Kommissionens förordning (EU) nr 218/2014 av den 7 mars 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2015/2295 av den 9 december 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2016/759 av den 28 april 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Kommissionens förordning (EU) 2017/1973 av den 30 oktober 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Kommissionens förordning (EU) 2017/1980 av den 31 oktober 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 av den 15 mars 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/628 av den 8 april 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1139 av den 3 juli 2019	L 180	12	4.7.2019

Rättad genom:

- **C1** Rättelse, EUT L 252, 28.9.2011, s. 22 (15/2011)
 ► **C2** Rättelse, EUT L 214, 9.8.2013, s. 11 (1012/2012)

▼B**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 2074/2005**

av den 5 december 2005

om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004

(Text av betydelse för EES)

▼M15*Artikel 1***Krav för information från livsmedelskedjan i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004**

Krav för information från livsmedelskedjan enligt avsnitt III i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 anges i bilaga I till denna förordning.

*Artikel 2***Krav för fiskeriprodukter i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004**

Krav för fiskeriprodukter enligt artikel 11.9 i förordning (EG) nr 853/2004 anges i bilaga II till denna förordning.

*Artikel 3***Erkända testmetoder för marina biotoxiner i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004**

De erkända testmetoderna för detektion av marina biotoxiner enligt artikel 11.4 i förordning (EG) nr 853/2004 anges i bilaga V till genomförandeförordning (EU) 2019/627.

▼B*Artikel 4***Kalciumhalt i maskinurbenat kött i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004**

Kalciumhalten i maskinurbenat kött enligt artikel 11.2 i förordning (EG) nr 853/2004 anges i bilaga IV till denna förordning.

▼M13

▼M14

▼ **M15***Artikel 6a***Testmetoder för obehandlad mjölk och värmebehandlad komjölk**

Analysmetoderna i bilaga III till genomförandeförordning (EU) 2019/627 ska användas av livsmedelsföretagarna för att kontrollera att de gränsvärden som anges i avsnitt IX kapitel I del III i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 inte överskrids och för att säkerställa att den pastöriseringsprocess för mjölkprodukter som anges i avsnitt IX kapitel II del II i bilaga III till den förordningen tillämpas korrekt.

▼ **M13**▼ **B***Artikel 7***Undantag från förordning (EG) nr 852/2004 för traditionella livsmedel**

1. I denna förordning avses med *traditionella livsmedel*, livsmedel som i den medlemsstat där de traditionellt framställs,

- a) av hävd är erkända som traditionella produkter, eller
- b) tillverkas enligt lagbestämda eller registrerade tekniska referenser för den traditionella processen eller enligt traditionella framställningsmetoder, eller
- c) skyddas som traditionella livsmedelsprodukter i gemenskapslagstiftningen eller genom en nationell, regional eller lokal lagstiftning.

2. Medlemsstaterna får bevilja anläggningar som framställer traditionella livsmedel enskilda eller generella undantag från de krav som föreskrivs i följande bestämmelser:

- a) Kapitel II punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, när det gäller de lokaler där dessa produkter utsätts för sådana förhållanden som bidrar till att utveckla deras egenskaper. Väggar, innertak och dörrar i dessa lokaler behöver till exempel inte vara släta, ogenomträngliga, icke-absorberande och korrosionsbeständiga. De får också bestå av naturligt geologiskt material.
- b) Kapitel II punkt 1 f och kapitel V punkt 1 i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004, när det gäller den typ av material som de redskap och den utrustning är gjorda av som används för beredning, förpackning och emballering av dessa produkter.

När det gäller rengöring och desinficering av de lokaler som avses i a skall åtgärderna och frekvensen anpassas till typen av verksamhet med särskild hänsyn till den specifika den särskilda miljöfloran.

De redskap och den utrustning som avses i b skall alltid hållas i ett gott hygieniskt skick och regelbundet rengöras och desinficeras.

▼B

3. Medlemsstater som beviljar de undantag som föreskrivs i punkt 2 skall anmäla detta till kommissionen och de övriga medlemsstaterna senast tolv månader efter det att ett enskilt eller generellt undantag har beviljats. Varje anmälan skall innehålla

- a) en kort beskrivning av de krav som har anpassats,
- b) en beskrivning av de livsmedel och anläggningar som berörs, och
- c) all annan relevant information.

*Artikel 8***Ändringar av förordning (EG) nr 853/2004**

Bilagorna II och III till förordning (EG) nr 853/2004 skall ändras i enlighet med bilaga VII till denna förordning.

*Artikel 9***Ändringar av förordning (EG) nr 854/2004**

Bilagorna I, II och III till förordning (EG) nr 854/2004 skall ändras i enlighet med bilaga VIII till denna förordning.

*Artikel 10***Ikraftträdande och tillämpning**

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 januari 2006, med undantag av kapitel II och III i bilaga V, som skall tillämpas från och med den 1 januari 2007.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

▼ B*BILAGA I***INFORMATION FRÅN LIVSMEDELSKEDJAN****AVSNITT I****LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER**

Livsmedelsföretagare som föder upp djur som sänds till slakt skall se till att den information från livsmedelskedjan som avses i förordning (EG) nr 853/2004 i tillämpliga delar antecknas i journalerna för de djur som sänds till slakt på ett sådant sätt att den är tillgänglig för den som ansvarar för driften vid det berörda slakteriet.

▼ M13

▼ **M13**▼ **B***BILAGA II***FISKERIPRODUKTER**

AVSNITT I

LIVSMEDELSFÖRETAGARNAS SKYLDIGHETER

I detta avsnitt anges närmare bestämmelser för okulärbesiktning i syfte att upptäcka parasiter i fiskeriprodukter.

*KAPITEL I***DEFINITIONER**

1. *Synlig parasit*: en parasit eller grupp av parasiter av en storlek, färg eller struktur som är klart urskiljbar från fiskvävnad.
2. *Okulärbesiktning*: en icke-destruktiv undersökning av fisk eller fiskeriprodukter med eller utan optisk förstoring och under goda ljusförhållanden för det mänskliga ögat, och som vid behov inbegriper genomlysning.
3. *Genomlysning*: plattfiskar och fiskfiléer skall hållas upp mot en ljuskälla i ett mörklagt rum för att upptäcka parasiter.

*KAPITEL II***OKULÄRBESIKTNING**

1. Okulärbesiktning skall göras på ett representativt stickprov. De personer som är ansvariga för anläggningar på land och sakkunnig personal ombord på fabriksfartygen skall bestämma hur omfattande besiktningarna skall vara och hur ofta de skall göras med hänsyn till fiskeriprodukternas art, geografiska ursprung och användning. Sakkunnig personal skall under tillverkningen okulärbesikta den rensade fiskens bukhåla samt lever och rom, avsedda som livsmedel. Beroende på rensningstekniken skall okulärbesiktningen utföras
 - a) fortlöpande under rensningen och sköljningen av den som utför arbetet då det är fråga om manuell rensning,
 - b) genom stickprov på ett representativt urval av minst tio fiskar per parti då det är fråga om mekanisk rensning.
2. Sakkunnig personal skall okulärbesikta fiskfiléerna eller fiskskivorna under putsningen och efter filetering eller skivning. Om en individuell undersökning inte kan göras på grund av filéernas storlek eller fileteringsmetoderna skall en plan för stickprovskontroll utarbetas och hållas tillgänglig för den behöriga myndigheten i enlighet med avsnitt VIII kapitel II punkt 4 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. Om genomlysning av filéerna är tekniskt nödvändig skall sådan ingå i planen.

▼ **M13**

▼ **M13**

▼ **B**

BILAGA IV

KALCIUMHALTEN I MASKINURBENAT KÖTT

Kalciumhalten i maskinurbenat kött enligt förordning (EG) nr 853/2004

1. får inte överskrida 0,1 % (=100 mg/100 g eller 1 000 ppm) av färskvaren,
2. skall bestämmas genom en standardiserad internationell metod.

▼ M13

▼ M14

▼ M13

▼ B*BILAGA VII***ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 853/2004**

Bilagorna II och III till förordning (EG) nr 853/2004 skall ändras på följande sätt:

1) Avsnitt I del B i bilaga II skall ändras på följande sätt:

a) I punkt 6 skall andra stycket ersättas med följande:

”BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE och UK.”

b) Punkt 8 skall ersättas med följande:

”8. Om märket anbringas i en anläggning som är belägen inom gemenskapen, skall det vara ovalt och innehålla förkortningen CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.”

2) Bilaga III skall ändras på följande sätt:

a) I avsnitt I kapitel IV skall punkt 8 ersättas med följande:

”8. Fullständig avhudning av slaktkroppen och andra delar av kroppen som är avsedda att användas som livsmedel måste utföras, utom för svin och för skallar av får, getter och kalvar samt för fötter av nötkreatur, får och getter. Skallar och fötter skall hanteras på ett sådant sätt att kontaminering undviks.”

b) I avsnitt II skall följande kapitel VII läggas till:

”KAPITEL VII: VATTENBINDANDE ÄMNEN

Livsmedelsföretagare skall se till att fjäderfäkött som har behandlats speciellt för att öka vattenbindningen inte släpps ut på marknaden som färskt kött, utan som köttberedningar, eller används för framställning av bearbetade produkter.”

c) I avsnitt VIII kapitel V del E skall punkt 1 ersättas med följande:

”1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* och *Canthigasteridae*. Färska, beredda och bearbetade fiskeriprodukter som tillhör familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och skall vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten upplysningar om metoder för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen. Det vetenskapliga namnet skall åtfölja det vanliga namnet i märkningen.”

▼B

d) Avsnitt IX skall ändras på följande sätt:

i) I kapitel I del II punkt B.1 skall led e ersättas med följande:

”e) Spendopplings- eller spraymedel får användas endast efter godkännande eller registrering i enlighet med de förfaranden som föreskrivs i Europaparlamentets och rådets direktiv 98/8/EG av den 16 februari 1998 om utsläppande av biocidprodukter på marknaden (*).”

(*) EGT L 123, 24.4.1998, s. 1.

ii) I kapitel II del II skall punkt 1 ersättas med följande:

”1. När obehandlad mjölk eller mjölkprodukter värmebehandlas, skall livsmedelsföretagare se till att kraven i kapitel XI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 är uppfyllda. När nedanstående processer tillämpas skall de särskilt se till att de angivna specifikationerna iakttas:

a) Pastörisering uppnås genom en behandling

i) vid en hög temperatur under en kort period (minst 72 °C under 15 sekunder),

ii) vid en låg temperatur under en lång period (minst 63 °C under 30 minuter), eller

iii) genom någon annan kombination av tid- och temperaturförhållande som ger motsvarande effekt,

så att produkterna, i tillämpliga fall, reagerar negativt på ett test för alkalisk fosfatas omedelbart efter en sådan behandling.

b) Ultrahög temperaturbehandling (UHT) uppnås genom en behandling

i) med ett kontinuerligt värmeflöde vid en hög temperatur under en kort period (minst 135 °C med en lämplig hålltid) så att det inte finns några livsdugliga mikroorganismer eller sporer som kan växa i den behandlade produkten när den förvaras i en steril försluten behållare i rumstemperatur, och

ii) som är tillräcklig för att garantera att produkterna förblir mikrobiologiskt stabila efter inkubation under 15 dagar vid en temperatur på 30 °C i förslutna behållare, eller under sju dagar vid en temperatur på 55 °C i förslutna behållare, eller efter någon annan metod som visar att en korrekt värmebehandling har utförts.”

e) I avsnitt X skall kapitel II ändras på följande sätt:

i) I del III skall punkt 5 ersättas med följande:

”5. Efter knäckningen skall varje del av det flytande ägget så snart som möjligt genomgå en bearbetning för att eliminera de mikrobiologiska faror eller reducera dem till godtagbara nivåer. Ett parti som har blivit otillräckligt bearbetat får dock omedelbart utsättas för ny bearbetning vid samma anläggning, förutsatt att denna bearbetning gör partiet tjänligt som livsmedel. När ett parti visar sig vara otjänligt som livsmedel, skall det först denatureras för att se till att det inte används som livsmedel.”

▼B

ii) I del V skall punkt 2 ersättas med följande:

”2. När det gäller flytande ägg skall etiketten enligt punkt 1 även innehålla texten ’opastöriserade flytande ägg – skall behandlas på destinationsorten’ samt ange datum och klockslag då äggen knäcktes.”

f) I avsnitt XIV skall följande kapitel V läggas till:

”KAPITEL V: MÄRKNING

Innerförpackningar och emballage som innehåller gelatin skall märkas med texten ’gelatin avsett som livsmedel’ och ha uppgift om tillverkningsdag.”



BILAGA VIII

ÄNDRINGAR AV FÖRORDNING (EG) NR 854/2004

Bilagorna I, II och III till förordning (EG) nr 854/2004 skall ändras på följande sätt:

1) I bilaga I skall punkt 3 i avsnitt I kapitel III ändras på följande sätt:

a) I led a skall andra stycket ersättas med följande:

”BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE och UK.”

b) Led c skall ersättas med följande:

”c) Om märket anbringas i ett slakteri inom gemenskapen skall det innehålla någon av följande förkortningar: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB eller WE.”

2) I bilaga II skall punkterna 4 och 5 i kapitel II del A ersättas med följande:

”4. Den behöriga myndigheten får som kategori B-områden klassificera områden från vilka levande musslor får tas upp, men släppas ut på marknaden som livsmedel endast efter behandling i en reningsanläggning eller efter återutläggning så att de hälsokrav som avses i punkt 3 uppfylls. Levande musslor från dessa områden får inte överskrida gränsen 4 600 E. coli per 100 g kött och intravalvulär vätska. Referensmetoden för denna analys är MPN-femrörstest med tre utspädningar enligt ISO 16649-3. Andra metoder får användas om de har validerats mot denna referensmetod i enlighet med kriterierna i EN/ISO 16140.

5. Den behöriga myndigheten får som kategori C-områden klassificera områden från vilka levande musslor får tas upp, men släppas ut på marknaden endast efter återutläggning under en lång tid så att de hälsokrav som avses i punkt 3 uppfylls. Levande musslor från dessa områden får inte överskrida gränsen 46 000 E. coli per 100 g kött och intravalvulär vätska. Referensmetoden för denna analys är det MPN-femrörstest med tre utspädningar som anges i ISO 16649-3. Andra metoder får användas om de har validerats mot denna referensmetod i enlighet med kriterierna i EN/ISO 16140.”

3) I bilaga III skall punkt 1 i kapitel II del G ersättas med följande:

”1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* och *Canthigasteridae*. Färska, beredda och bearbetade fiskeriprodukter som tillhör familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och skall vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten upplysningar om metoder för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen. Det vetenskapliga namnet skall åtfölja det vanliga namnet i märkningen.”