

Настоящий документ предназначен только в качестве документального средства и организации не принимают на себя никакой ответственности за его содержание

**► В ► С1 РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 853/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И
СОВЕТА
от 29 апреля 2004 года,
устанавливающий особые гигиенические правила для пищевой продукции животного
происхождения ◀**

(OJ L 139, 30.4.2004, p. 55)

Поправки внесены:

	Official Journal		
	No	стр.	дата
► M1 Регламент Комиссии (ЕС) No 2074/2005 от 5 декабря 2005 года	L 338	27	22.12.2005
► M2 Регламент Комиссии (ЕС) No 2076/2005 от 5 декабря 2005 года	L 338	83	22.12.2005
► M3 Регламент Комиссии (ЕС) No 1662/2006 от 6 ноября 2006 года	L 320	1	18.11.2006
► M4 Регламент Совета (ЕС) No 1791/2006 от 20 ноября 2006 года	L 363	1	20.12.2006
► M5 Регламент Комиссии (ЕС) No 1243/2007 от 24 октября 2007 года	L 281	8	25.10.2007
► M6 Регламент Комиссии (ЕС) No 1020/2008 от 17 октября 2008 года	L 277	8	18.10.2008
► M7 Регламент (ЕС) No 219/2009 Европейского Парламента и Совета от 11 марта 2009 года	L 87	109	31.3.2009
► M8 Регламент Комиссии (ЕС) No 1161/2009 от 30 ноября 2009 года	L 314	8	1.12.2009
► M9 Регламент Комиссии (EU) No 558/2010 от 24 июня 2010 года	L 159	18	25.6.2010

Исправления внесены:

► C1 Corrigendum, OJ L 226, 25.6.2004, p. 22 (853/2004)

**Новая редакция Регламента (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета
от 29 апреля 2004,
устанавливающего особые гигиенические правила для пищевой продукции животного
происхождения
(Официальный бюллетень Европейского Союза L. 139 от 30 апреля 2004)**

Регламент (ЕС) № 853/2004 должен читаться следующим образом:

▼ **B**
▼ **C1**

**РЕГЛАМЕНТ ЕС № 853/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА
от 29 апреля 2004 года
устанавливающий особые гигиенические правила для пищевой продукции животного
происхождения**

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Принимая во внимание Договор о создании Европейского Сообщества, и, в частности, Статьи 95 и 152(4)(b) этого Договора,

Принимая во внимание предложение Комиссии¹,

Принимая во внимание мнение Европейского социально-экономического комитета²,

После проведения консультации с Региональным комитетом,

Действуя в соответствии с процедурой, изложенной в Статье 251 Договора³,

Поскольку:

(1) В соответствии с Регламентом (ЕС) № 852/2004⁴, Европейский Парламент и Совет установили общие правила для **участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов** (food business operator) по гигиене пищевых продуктов.

(2) Некоторые пищевые продукты могут представлять особые опасности для здоровья человека и требуют установления специальных правил гигиены. В особенности это относится к пищевым продуктам животного происхождения, о наличии микробиологических и химических опасностях в которых часто сообщалось в отчетах.

(3) В контексте общей сельскохозяйственной политики было принято много Директив с целью установить особые санитарные правила для производства и размещения на рынке

¹ Официальный Бюллетень ОЭС 365 E, 19.12.2000, стр. 43.

² Официальный Бюллетень ОЭС 155, 29.5.2001, стр. 39.

³ Мнение Европейского Парламента от 15 мая 2002 года (ОЭС 180 E, 31.7.2003, стр. 267). Общая позиция Совета от 27 октября 2003 года (ОЭС 48 E, 24.2.2004, стр. 1), Позиция Европейского Парламента от 30 марта 2004 года (еще не опубликованная в официальном бюллетене) и Решение Совета от 16 апреля 2004 года.

⁴ См. стр. 3 этого Официального бюллетеня.

продуктов, перечисленных в Приложении I к Договору. Эти санитарные правила сократили препятствия в торговле данными продуктами, внося вклад в создание международного рынка и обеспечивая высокий уровень защиты общественного здоровья.

(4) Что касается общественного здоровья, эти правила и процедуры содержат общие принципы, в частности, относительно обязанностей производителей и компетентных органов, структурных, технологических и гигиенических требований к предприятиям, процедурам утверждения предприятий, требований по хранению и транспортированию и санитарным знакам.

(5) Эти принципы создают общую основу для производства пищевых продуктов животного происхождения в надлежащих санитарных условиях, позволяя упростить существующие директивы.

(6) Желательно достигнуть дальнейшего упрощения путем применения тех же правил во всех случаях, когда эти правила подходят для всех продуктов животного происхождения.

▼C1

(7) Требование Регламента (ЕС) № 852/2004, в соответствии с которым участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющие любые этапы производства, обработки или движения от производства к потреблению пищевых продуктов после первичного производства и связанных с ним операций, должны внедрить, применять и поддерживать процедуры, основанные на принципах HACCP (анализ опасностей по критическим контрольным точкам), также позволяет произвести упрощение.

(8) Взятые в совокупности, эти элементы оправдывают переработку специальных правил гигиены, которые содержатся в существующих директивах.

(9) Главные цели переработки – обеспечить высокий уровень защиты потребителя в отношении пищевой безопасности, в частности, подчиняя участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов по всему Сообществу одним и тем же правилам, и обеспечить надлежащее функционирование международной торговли продуктами животного происхождения, внося, таким образом, вклад в достижение целей общей сельскохозяйственной политики.

(10) Необходимо поддерживать и, где требуется, обеспечить защиту потребителя, сделать более строгими подробные гигиенические правила для продуктов животного происхождения.

(11) Правила Сообщества не должны применяться ни к первичному производству для личного домашнего потребления, ни к домашнему приготовлению, обработке или хранению пищевых продуктов для личного домашнего потребления. Более того, если малые количества первичных продуктов из некоторых видов мяса поставляются напрямую участником хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, производящим их для конечного потребителя или в местное предприятие розничной торговли, надлежит защищать общественное здоровье через национальное законодательство, в частности, по причине тесной связи между производителем и потребителем.

(12) Требования Регламента (ЕС) № 852/2004, в общем, достаточны, чтобы обеспечить пищевую безопасность на предприятиях, осуществляющих деятельность в сфере розничной торговли, включающую прямую продажу или поставку пищевых продуктов животного происхождения конечному потребителю. Этот Регламент следует, в общем, применять к деятельности в сфере оптовой торговли (если предприятие розничной торговли осуществляет операции с целью поставки пищевых продуктов животного происхождения другому

предприятию). Тем не менее, за исключением особых температурных требований, изложенных в этом Регламенте, требования Регламента (ЕС) № 852/2004 должны быть достаточными для деятельности в сфере оптовой торговли, состоящей только из хранения или транспортирования.

(13) Государства-члены должны иметь некоторую свободу действий, чтобы расширять или ограничивать применение требований этого Регламента к розничной торговле в национальном законодательстве. Однако они могут ограничить их применение, только если они полагают, что требования Регламента (ЕС) № 852/2004 достаточны для достижения целей пищевой гигиены, и когда поставка пищевых продуктов животного происхождения с предприятия розничной торговли на другое предприятие является незначительной, местной и ограниченной деятельностью. Следовательно, такая поставка должна быть только малой частью хозяйственной деятельности предприятия; предприятия, куда производится поставка, должны быть расположены в непосредственной близости; и поставка должна относиться к некоторым типам продуктов или предприятий.

▼C1

(14) В соответствии со статьей 10 Договора, государства-члены должны предпринять все надлежащие меры, чтобы обеспечить, что участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов выполняют обязательства, установленные в этом Регламенте.

(15) Прослеживаемость пищевых продуктов является существенным элементом обеспечения пищевой безопасности. В дополнение к выполнению общих правил Регламента (ЕС) № 178/2002⁵, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, ответственные за предприятия, подлежащие утверждению в соответствии с этим Регламентом, должны обеспечить, чтобы все продукты животного происхождения, которые они размещают на рынке, несли на себе либо санитарный знак (health mark), либо идентификационный знак.

(16) Пищевые продукты, импортируемые в Сообщество, должны соответствовать общим требованиям, установленным Регламентом (ЕС) № 178/2002, или удовлетворять правилам, которые эквивалентны правилам Сообщества. Этот Регламент определяет особые гигиенические требования к пищевым продуктам животного происхождения, импортируемым в Сообщество.

(17) Принятие этого Регламента не должно понизить уровень защиты, предусмотренный дополнительными гарантиями, согласованными для Финляндии и Швеции во время их присоединения к Сообществу и утвержденными Решениями Комиссии 94/968/ЕС⁶, 95/50/ЕС⁷, 95/160/ЕС⁸, 95/161/Е⁹ и 95/168/ЕС¹⁰, и Решениями Советов 95/409/ЕС¹¹, 95/410/ЕС¹² и 95/411/ЕС¹³. Следует установить процедуру для предоставления гарантий и для

⁵ Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002, устанавливающий общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающий Европейский Орган по Пищевой Безопасности и устанавливающий процедуры в отношении пищевой безопасности (OJ L 31, 1.2.2002, стр. 1). Регламент с поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1642/2003 (OJ L 245, 29.9.2003, стр. 4).

⁶ Официальный Бюллетень OJ L 371, 31.12.1994, стр. 36.

⁷ Официальный Бюллетень OJ L 53, 9.3.1995, стр. 31.

⁸ Официальный Бюллетень OJ L 105 9.5.1995, стр. 40.

⁹ Официальный Бюллетень OJ L 105, 9.5.1995, стр. 44.

¹⁰ Официальный Бюллетень OJ L 109, 16.5.1995, стр. 44.

¹¹ Официальный Бюллетень OJ L 243, 11.10.1995, стр. 21.

¹² Официальный Бюллетень OJ L 243, 11.10.1995, стр. 25.

¹³ Официальный Бюллетень OJ L 243, 11.10.1995, стр. 29.

переходного периода гарантий для любого государства-члена, имеющего утвержденную национальную программу контроля, которая, в отношении рассматриваемых пищевых продуктов животного происхождения, эквивалентна программам, утвержденным для Финляндии и Швеции. Регламент (ЕС) № 2160/2003 Европейского Парламента и Совета от 17 ноября 2003 по контролю сальмонеллы и других указанных пищевых возбудителей зоонозных заболеваний¹⁴ предусматривает подобную процедуру в отношении живых животных и яиц для разведения цыплят.

(18) Надлежит применять структурные и гигиенические требования, установленные в этом Регламенте, ко всем типам предприятий, включая предприятия малого бизнеса и передвижные мясопункты.

▼C1

(19) Гибкость также необходима в отношении структурных требований к предприятиям, чтобы дать возможность продолжать использование традиционных методов на любой из стадий производства, переработки или движения от производства к потреблению пищевых продуктов. Гибкость особенно важна для регионов, которые особо ограничены географически, включая отдаленные регионы, указанные в Статье 299(2) Договора. Однако гибкость не должна подвергать риску цели пищевой гигиены. Вместе с тем, так как все пищевые продукты, произведенные в соответствии с гигиеническими правилами, будут свободно обращаться во всем Сообществе, процедура, разрешающая государствам-членам применять гибкость, должна быть полностью прозрачна. Она должна предусматривать при необходимости обсуждение с целью разрешить разногласия в рамках Постоянного Комитета по пищевой цепи и здоровью животных, учрежденного Регламентом (ЕС) № 178/2002, и координацию со стороны Комиссии этого процесса и принятия надлежащих мер.

(20) Определение механически отделенного мяса должно быть общим, покрывающим все методы механического отделения. Быстрое технологическое развитие в этой сфере означает, что приемлемо гибкое определение. Технические требования к механически отделенному мясу должны, однако, различаться, в зависимости от оценки риска данного продукта в результате применения различных методов.

(21) Существует взаимодействие между участниками хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, включая отрасль кормов для животных, и связи между здоровьем животных, благополучием животных и вопросами общественного здоровья на всех этапах производства, обработки и движения от производства к потреблению. Это требует адекватной передачи информации между различными заинтересованными сторонами по всей пищевой цепи от первичного производства до розничной торговли.

(22) Чтобы обеспечить надлежащую инспекционную проверку охотничьих трофеев, размещаемых на рынке Сообщества, тела подстреленных животных и их внутренности должны быть представлены для официальной патологоанатомической инспекции на предприятии, обрабатывающем охотничьи трофеи. Однако чтобы сохранить некоторые охотничьи традиции без ущерба для пищевой безопасности, надлежит предусмотреть обучение охотников, поставляющих на рынок охотничьи трофеи для потребления людьми. Это должно дать охотникам возможность предпринять первоначальное обследование охотничьих трофеев на месте. При таких условиях нет необходимости требовать от обученных охотников доставки всех внутренностей на предприятие, обрабатывающее охотничьи трофеи, для патологоанатомического обследования, если они проводят это

¹⁴ Официальный Бюллетень OJ L 325, 12.12.2003, стр. 1.

первоначальное обследование и определяют отсутствие аномалий и опасностей. Однако следует разрешить государствам-членам устанавливать более строгие правила на своей территории, чтобы учесть особые риски.

▼C1

(23) Этот Регламент должен установить критерии для сырого молока вплоть до принятия новых требований для его размещения на рынке. Эти критерии должны быть пусковыми показателями, подразумевающими, что в случае любого их превышения участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны предпринять корректировочное действие и уведомить компетентный орган. Эти критерии не должны быть максимальными величинами, за пределами которых сырое молоко не может быть размещено на рынке. Это подразумевает, что в некоторых обстоятельствах сырое молоко, не полностью соответствующее критериям, может быть безопасно использовано для потребления людьми, если принимаются соответствующие меры. В отношении сырого молока и сырых сливок, предназначенных для непосредственного потребления людьми, надлежит дать возможность каждому государству-члену сохранить или установить надлежащие санитарные меры, чтобы обеспечить достижение целей этого Регламента на своей территории.

(24) Критерий для сырого молока, используемого для производства молочных продуктов, должен быть в три раза выше, чем критерий для сырого молока, полученного с фермы. Критерий для молока, используемого для производства обработанных молочных продуктов должен быть абсолютной величиной, тогда как критерий для молока, полученного с фермы – средней величиной. Соответствие температурным требованиям, установленным в этом Регламенте, не остановит рост бактерий во время транспортирования и хранения.

(25) Настоящее видоизменение означает, что существующие правила могут быть отменены. Директива 2004/41/ЕС Европейского Парламента и Совета от 21 апреля 2004 года, отменяющая некоторые директивы по пищевой гигиене и санитарные условия для производства и размещения на рынке некоторых продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми,¹⁵ достигает этой цели.

(26) В дополнение, правила этого Регламента по яйцам заменяют правила из Решения Совета 94/371/ЕС от 20 июня 1994 года, устанавливающего особые санитарные условия для размещения на рынке некоторых видов яиц¹⁶, которое отмена Приложения II к Директиве Совета 92/118/ЕЕС¹⁷ лишает юридической силы.

(27) Научная консультация должна поддерживать законодательство Сообщества по пищевой гигиене. С этой целью при любой необходимости следует консультироваться с Европейским Органом по Пищевой Безопасности.

(28) Чтобы учитывать достижения научно-технического прогресса, необходимо установить тесное и эффективное сотрудничество между Комиссией и государствами-членами в рамках Постоянного Комитета по пищевой цепи и здоровью животных.

▼C1

¹⁵ Официальный Бюллетень OJ L 157, 30.4.2004, стр. 33.

¹⁶ Официальный Бюллетень OJ L 168, 2.7.1994, стр. 34.

¹⁷ Директива Совета 92/118/ЕЕС от 17 декабря 1992, устанавливающая требования по здоровью животных и общественному здоровью, регулирующие торговлю внутри Сообщества и импорт в Сообщество продуктов, не подпадающих под вышеуказанные требования, установленные в особых правилах Сообщества, указанные в Приложении А (I) к Директиве 89/662/ЕЕС и, в отношении патогенов, к Директиве 90/425/ЕЕС (OJ L 62, 15.3.1993, стр. 49). Директива с поправками, внесенными в регламенте Комиссии (ЕС) № 445/2004 (OJ L 72, 11.3.2004, стр. 60).

(29) Требования этого Регламента не должны применяться, пока все части нового законодательства по пищевой гигиене не вступят в силу. Надлежит также предусмотреть срок не менее 18 месяцев между вступлением в силу и началом применения новых правил, чтобы затронутые отрасли имели время адаптироваться к ним.

(30) Меры, необходимые для введения в действие этого Регламента, должны быть приняты в соответствии с Решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999 года, устанавливающим процедуры для исполнения полномочий по введению в действие, возложенных на Комиссию¹⁸,

ПРИНЯЛИ НАСТОЯЩИЙ РЕГЛАМЕНТ:

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1

Сфера применения

1. Этот Регламент устанавливает особые правила по гигиене пищевых продуктов животного происхождения для участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов. Эти правила дополняют правила, установленные в Регламенте (ЕС) № 852/2004. Они должны применяться к необработанным и обработанным продуктам животного происхождения.

2. Если ясно не указано иное, этот Регламент не должен применяться к пищевым продуктам, содержащим как продукты растительного происхождения, так и обработанные продукты животного происхождения. Однако обработанные продукты животного происхождения, используемые для приготовления таких пищевых продуктов, должны быть получены и обработаны в соответствии с требованиями этого Регламента.

3. Этот регламент не должен применяться по отношению к:

(а) первичному производству для личного домашнего потребления;

▼C1

(b) домашнему приготовлению, обработке или хранению пищевых продуктов для личного домашнего потребления;

(c) прямым поставкам производителем первичных продуктов в малых количествах конечному потребителю или на местные предприятия розничной торговли, снабжающие напрямую конечного потребителя;

(d) прямым поставкам производителем в малых количествах мяса домашней птицы и зайцеобразных, забитых на ферме, конечному потребителю или на местные предприятия розничной торговли, снабжающие напрямую конечного потребителя, как свежего мяса;

(e) охотникам, которые поставляют малые количества охотничьих трофеев или их мяса напрямую конечному потребителю или на местные предприятия розничной торговли, снабжающие напрямую конечного потребителя.

¹⁸ Официальный Бюллетень OJ L 184, 17.7.1999, стр. 23.

4. Государства-члены должны установить согласно национальному законодательству, правила, регулирующие виды деятельности, и правила для лиц, указанных в пункте 3(с), (d) и (e). Такие правила должны обеспечить достижение целей этого Регламента.
5. (a) Если ясно не указано противоположное, этот Регламент не должен применяться к розничной торговле.

▼C1

- (b) Однако, этот Регламент должен применяться к розничной торговле, если операции производятся с целью поставки пищевых продуктов животного происхождения на другое предприятие, если:
 - (i) эти операции не состоят только из хранения и транспортирования, в этом случае , тем не менее, должны применяться специальные требования к температуре, установленные в Приложении III;или
 - (ii) поставка пищевых продуктов животного происхождения с предприятия розничной торговли не производится только на другие предприятия розничной торговли и, согласно национальному законодательству, не является незначительной по объему, локализованной и ограниченной деятельностью.
 - (c) Государства-члены могут принять национальные меры по применению требований этого Регламента к предприятиям розничной торговли, расположенным на их территории, к которым он не применяется согласно подпунктам (a) или (b).
6. Этот Регламент должен применяться без ущерба для:
- (a) релевантных правил по здоровью животных и общественному здоровью, включая более строгие правила, установленные для предотвращения, контроля и искоренения некоторых передающихся форм губчатой энцефалопатии;
 - (b) требований по благоденствию животных;
- и
- (c) требований в отношении идентификации животных и прослеживаемости продуктов животного происхождения.

Статья 2

Определения

Следующие определения должны применяться для целей этого Регламента:

1. определения, установленные в Регламенте (ЕС) № 178/2002;
 2. определения, установленные в Регламенте (ЕС) № 852/2004;
 3. определения, установленные в Приложении I;
- и
4. любые технические определения, которые содержатся в Приложениях II и III.

ГЛАВА II

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА УЧАСТНИКОВ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 3

Общие обязательства

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны выполнять соответствующие положения Приложений II и III.

▼C1

2. ►M7 Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не должны использовать никакое вещество, кроме питьевой воды — или чистой воды, если Регламент (ЕС) № 852/2004 или настоящий Регламент позволяет ее использовать, — для удаления поверхностных загрязнений с продуктов животного происхождения, если использование этого вещества не утверждено Комиссией. Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента путем его дополнения, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(3). ◀ Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны также соблюдать условия по использованию, которые могут быть утверждены согласно этой же процедуре. Использование одобренного вещества не должно затрагивать обязанности участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов выполнять требования этого Регламента.

Статья 4

Регистрация и утверждение предприятий

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны размещать продукты животного происхождения, произведенные в Сообществе, на рынке, только если они были приготовлены и обработаны исключительно на предприятиях:
 - (a) которые отвечают соответствующим требованиям Регламента (ЕС) № 852/2004, требованиям Приложений II и III этого Регламента и другим релевантным требованиям пищевого законодательства;
 - (b) которые компетентный орган зарегистрировал или, если это требуется согласно пункту 2, утвердил.
2. Без ущерба для Статьи 6(3) Регламента (ЕС) № 852/2004, предприятия, обрабатывающие эти продукты животного происхождения, для которых в Приложении III к этому Регламенту устанавливаются правила, не должны функционировать, если компетентный орган не утвердил их в соответствии с пунктом 3 этой Статьи, за исключением предприятий, осуществляющих только:
 - (a) первичное производство;
 - (b) транспортные операции;

(с) хранение продуктов, не требующих хранения в условиях контроля температурного режима;

или

(d) операции в сфере розничной торговли, кроме тех, к которым этот Регламент применяется согласно Статье 1(5)(b).

3. Предприятие, подлежащее утверждению в соответствии с пунктом 2, не должно функционировать, если компетентный орган, в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающим особые правила для организации официального контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми¹⁹:

(a) не утвердил предприятие после проведения проверки на месте;

или

(b) не предоставил предприятию условное утверждение.

◀ С

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны взаимодействовать с компетентными органами в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004. В частности, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы предприятие прекратило работу, если компетентный орган отзывает свое утверждение или, в случае условного утверждения, не продлевает его или не дает полного утверждения.

5. Эта Статья не должна препятствовать предприятию размещать пищевые продукты на рынке между датой применения настоящего Регламента и первой последующей проверкой со стороны компетентного органа, если это предприятие:

(a) подлежит утверждению согласно пункту 2 и разместило продукты животного происхождения на рынке непосредственно до применения этого Регламента;

или

(b) относится к типу предприятий, которые не подлежали утверждению до применения этого Регламента.

Статья 5

Санитарные и идентификационные знаки

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не должны размещать на рынке продукт животного происхождения, обработанный на предприятии, подлежащем утверждению в соответствии со Статьей 4(2), если этот продукт либо:

(a) не имеет санитарного знака, утвержденного в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004;

либо,

¹⁹ Смотри стр. 83 этого Официального Бюллетеня.

(b) если Регламент (ЕС) № 854/2004 не предусматривает применения санитарного знака, не имеет идентификационного знака, применяемого в соответствии с Приложением II, Разделом I этого Регламента.

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут применять идентификационный знак к какому-либо продукту животного происхождения, только если этот продукт был произведен в соответствии с этим Регламентом на предприятиях, отвечающих требованиям Статьи 4.

3. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут не удалять санитарный знак, применяемый в соответствии с Регламентом (ЕС) № 854/2004 с мяса, если они разделывают, обрабатывают или производят с ним иные операции.

Статья 6

Продукты животного происхождения, импортируемые в Сообщество

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, импортирующие продукты животного происхождения из третьих стран должны обеспечить, чтобы импорт осуществлялся, только если:

(a) третья страна-отправитель находится в списке, составленном в соответствии со Статьей 11 Регламента (ЕС) № 854/2004, третьих стран, из которых импорт этого продукта разрешен;

(b) (i) предприятие, с которого отгружен этот продукт, и на котором он был получен или приготовлен, находится в списке предприятий, составленном в соответствии со статьей 12 Регламента (ЕС) № 854/2004, из которых импорт этого продукта разрешен, если применимо;

▼ C1

(ii) в отношении свежего мяса, мясного фарша, мясной кулинарии, мясных продуктов и механически отделенного мяса, этот продукт был произведен из мяса, полученного на бойнях и разделочных заводах, появляющихся в списках, составленных в соответствии со Статьей 12 Регламента (ЕС) № 854/2004, или на утвержденных Сообществом предприятиях,

и

(iii) в отношении живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских брюхоногих, производственный район включается в список, составленный в соответствии со Статьей 13 упомянутого Регламента, если применимо;

(c) этот продукт удовлетворяет:

(i) требованиям настоящего Регламента, включая требования Статьи 5 о санитарных и идентификационных знаках;

(ii) требованиям Регламента (ЕС) № 852/2004;

и

(iii) любым условиям импорта, установленным в соответствии с законодательством Сообщества, регулирующим контрольные проверки импорта продуктов животного происхождения,

и

(d) удовлетворены требования Статьи 14 Регламента (ЕС) № 854/2004 относительно сертификатов и документов, если применимо.

2. Посредством частичной отмены пункта 1, импорт рыбной продукции может также иметь место в соответствии со специальными положениями, установленными в Статье 15 Регламента (ЕС) № 854/2004.

3. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, импортирующие продукты животного происхождения, должны обеспечить, что:

(a) продукты представляются для контрольной проверки при импортировании в соответствии с Директивой 97/78/ЕС²⁰;

(b) импортирование происходит согласно требованиям Директивы 2002/99/ЕС²¹;

и

(c) действия, которые происходят под их контролем после импортирования, выполняются в соответствии с требованиями Приложения III.

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, импортирующие пищевые продукты, содержащие как продукты растительного, так и животного происхождения, и обработанные продукты животного происхождения, должны обеспечить, что обработанные продукты животного происхождения, содержащиеся в таких пищевых продуктах, удовлетворяют требованиям пунктов с 1 по 3. Они должны суметь продемонстрировать, что они поступили именно таким образом (например, посредством соответствующей документации или сертификатов, наличие которых не требуется в форме, указанной в пункте 1(d)).

▼ C1

ГЛАВА III

ТОРГОВЛЯ

Статья 7

Документы

1. Если это требуется в соответствии с Приложением II или III, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы сертификаты или иные документы сопровождали партии продуктов животного происхождения.

2. В соответствии с процедурой, указанной в Статье 12(2):

(a) могут быть установлены образцы документов;

²⁰ Директива Совета 97/78/ЕС от 18 декабря 1997 года, устанавливающая принципы, регулирующие организацию ветеринарных проверок продуктов, ввозимых в Сообщество из третьих стран (ОJ L 24, 30.1.1998, стр. 9). Директива с поправками, внесенными в Акте о Присоединении 2003 года.

²¹ Директива Совета 2002/99/ЕС от 16 декабря 2002 года, устанавливающая санитарные правила по здоровью животных, регулирующие производство, обработку, движение от производства к потреблению и представление продуктов животного происхождения для потребления людьми (ОJ L 18, 23.1.2003, р. 11).

и

(b) могут быть составлены положения об использовании электронных документов.

Статья 8

Особые гарантии

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, которые намереваются разместить следующие пищевые продукты животного происхождения на рынке в Швеции или Финляндии, должны выполнять правила, установленные в пункте 2, в отношении сальмонеллы:

- (a) говядина и свинина, включая фарш из говядины и свинины, но за исключением мясной кулинарии и механически отделенного мяса;
- (b) мясо домашней птицы следующих видов: домашняя дичь, индейки, цесарки, утки и гуси, включая фарш, но за исключением мясной кулинарии и механически отделенного мяса;

и

(c) яйца.

2. (a) В отношении говядины, свинины и мяса домашней птицы, пробы из партий должны быть взяты на предприятии-отправителе, эти пробы должны пройти микробиологический анализ с отрицательным результатом в соответствии с законодательством Сообщества.

(b) В отношении яиц, центры упаковки должны предоставить гарантию, что партии получены от стай, которые прошли микробиологический анализ с отрицательными результатами в соответствии с законодательством Сообщества.

(c) В отношении говядины и свинины, нет необходимости проводить анализ, предусмотренный в подпункте (a), для партий, предназначенных для предприятия с целью пастеризации, стерилизации или обработки, имеющей подобное воздействие. В отношении яиц, нет необходимости проводить анализ, предусмотренный в подпункте (b), для партий, предназначенных для производства продуктов, обработанных посредством процесса, который гарантирует уничтожение сальмонеллы.

(d) Анализы, предусмотренные в подпунктах (a) и (b), нет необходимости проводить для пищевых продуктов, происходящих с предприятия, которое подлежит контролю по признанной программе в отношении рассматриваемых пищевых продуктов животного происхождения и в соответствии с процедурой, указанной в Статье 12(2), в качестве процедуры, эквивалентной той, которая утверждена для Швеции и Финляндии.

▼ C1

(e) В отношении говядины, свинины и мяса домашней птицы, торговый документ или сертификат, соответствующий образцу, установленному в законодательстве Сообщества, должен сопровождать пищевые продукты и указывать, что:

(i) проверки, указанные в подпункте (a) были проведены с отрицательным результатом;

или

(ii) мясо предназначено для одной из целей, указанных в подпункте (c);

или

(iii) мясо происходит с предприятия, охваченного в подпункте (d).

(f) В отношении яиц, сертификат, указывающий, что анализы, указанные в подпункте (b) были проведены с отрицательным результатом, или что яйца предназначены для использования способом, указанным в подпункте (c), должен сопровождать партии.

▼ M7

3. (a) Комиссия может обновлять требования пунктов 1 и 2, в частности, чтобы учитывать изменения программ контроля Государств-членов или принятие микробиологических показателей в соответствии с Регламентом (ЕС) No 852/2004. Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, в числе прочего, путем его дополнения, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(3).

(b) В соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(2), правила, изложенные в пункте 2 этой Статьи, касающиеся пищевых продуктов, на которые ссылаются в пункте 1 этой Статьи, могут быть распространены, в целом или частично, на любое Государство-член, или любой регион Государства-члена, у которого имеется программа контроля, признанная в качестве эквивалентной программе контроля, утвержденной для Швеции и Финляндии в отношении соответствующих пищевых продуктов животного происхождения.

▼ C1

4. Для целей этой Статьи 'программа контроля' означает программу контроля, утвержденную в соответствии с Регламентом (ЕС) No 2160/2003.

ГЛАВА IV

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

▼ M7

Статья 9

Меры переходного характера общей сферы применения, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, в числе прочего, путем его дополнения новыми несущественными элементами, в частности, дальнейшими спецификациями, изложенными в настоящем Регламенте, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(3).

Другие меры по исполнению или меры переходного характера могут приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(2).

▼C1

Статья 10

Изменение и адаптация Приложений II и III

1. ► **M7** Комиссия может адаптировать или обновлять Приложения II и III, принимая во внимание: ◀

- (a) разработки руководств по правильной практике;
- (b) опыта, приобретенного при внедрении систем, основанных НАССР согласно Статье 5 Регламента (ЕС) № 852/2004;
- (c) технологических разработок и их практических результатов и ожиданий потребителей в отношении состава пищевых продуктов;
- (d) научных рекомендаций, в особенности, новых оценок риска;
- (e) микробиологических и температурных критериев для пищевых продуктов;
- (f) изменений в структуре потребления.

▼M7

Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, в числе прочего, путем его дополнения, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(3).

2. Комиссия может предоставлять исключения из Приложений II и III, при условии, что они не влияют на достижение целей настоящего Регламента. Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(3).

▼C1

3. Государства-члены могут, без ущерба для достижения целей этого Регламента, принять, в соответствии с пунктами с 4 по 8, национальные меры, адаптирующие требования, установленные в Приложении III.

4. (a) Национальные меры, указанные в пункте 3, должны иметь целью:

(i) предоставление возможности продолжать использовать традиционные методы, на любых этапах производства, обработки и движения от производства к потреблению пищевых продуктов;

или

(ii) удовлетворение потребностей пищевых предприятий, расположенных в регионах, особо географически ограниченных.

(b) В остальных случаях они должны применяться только к строительству, планировке и оборудованию предприятий.

5. Любое государство-член, желающее принять национальные меры, как указано в пункте 3, должны уведомить Комиссию и другие государства-члены. Уведомление должно:

- (a) содержать подробное описание требований, которые государство-член считает необходимым адаптировать, и характер предлагаемой адаптации;

▼ C1

- (b) описывать рассматриваемые пищевые продукты и предприятия;
- (c) объяснять причины для адаптации, включая, если необходимо, предоставление сводки проведенного анализа опасностей и любые меры, которые необходимо предпринять, чтобы гарантировать, что эта адаптация не нанесет ущерб достижению целей этого Регламента;

и

- (d) давать любую иную релевантную информацию.

6. Другие государства-члены должны иметь три месяца со дня получения уведомления, указанного в пункте 5, чтобы выслать письменные замечания в Комиссию. В отношении адаптаций, указанных в пункте 4(b), этот период, по запросу любого государства-члена, должен быть продлен до четырех месяцев. Комиссия может и, если она получает письменные замечания от одного или более государств-членов, должна провести консультацию с государствами-членами в рамках комитета, указанного в Статье 12(1). Комиссия может решить, в соответствии с процедурой, указанной в Статье 12(2), могут ли применяться предполагаемые меры, при необходимости, с надлежащими поправками. Если применимо, Комиссия может предложить общие меры в соответствии с пунктом 1 или 2 этой Статьи.

7. Государство-член может принять национальные меры, адаптирующие требования Приложения III только:

- (a) в соответствии с решением, принятым согласно пункту 6;
- (b) если через один месяц после истечения срока, указанного в пункте 6, Комиссия не проинформировала государства-члены, что она получила письменные замечания или что она намерена предложить принять решение в соответствии с пунктом 6;

или

- (c) в соответствии с пунктом 8.

8. Государство-член может по своей инициативе, при наличии общих положений Договора, сохранять или учреждать национальные правила:

- (a) запрещающие или ограничивающие размещение на рынке на его территории сырого молока или сырых сливок, предназначенных для непосредственного потребления людьми;

или

- (b) допускающее использование, при разрешении компетентного органа, сырого молока, не соответствующего критериям, установленным в Приложении III, Раздел IX, в отношении чашечного подсчета и подсчета соматических клеток при производстве сыров с периодом созревания не менее 60 дней, и молочных продуктов, полученных в связи с производством таких сыров, при условии, что это не наносит ущерба достижению целей этого Регламента.

▼ C1

Статья 11
Особые решения

► M7 Без предубеждения к общему применению Статьи 9 и Статьи 10(1), меры по исполнению могут быть установлены в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12(2), а поправки к Приложениям II или III, как меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, могут быть приняты в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 12 (3): ◀

1. установить правила транспортирования парного мяса;
2. определить, в отношении механически оделенного мяса, какое содержание кальция является незначительно более высоким, чем содержание кальция в мясном фарше;
3. установить другие способы обработки, которые могут применяться на обрабатывающем предприятии к живым двустворчатым моллюскам из производственных зон класса В или С, которые не подвергались очистке или перекладыванию;
4. определить признанные методы анализа для морских биотоксинов;
5. установить дополнительные санитарные стандарты для живых двустворчатых моллюсков при взаимодействии с соответствующей Референс-лабораторией Сообщества, включая:
 - (a) предельные значения и методы анализа для других морских биотоксинов;
 - (b) процедуры анализа вирусов и вирусологические стандарты;и
 - (c) планы взятия проб, а также методы и допустимые отклонения при анализе, которые должны применяться для проверки соответствия санитарным стандартам;
6. установить санитарные стандарты или проверки, при наличии научных доказательств, указывающих, что они необходимы для защиты общественного здоровья;
7. распространить Приложение III, Раздел VII, Глава IX, на живых двустворчатых моллюсков, кроме морских гребешков;
8. установить критерии для определения того, когда эпидемиологические данные указывают, что район рыбного промысла не представляет гигиенической опасности в отношении присутствия паразитов и, следовательно, для определения того, когда компетентный орган может разрешить участникам хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не замораживать рыбные продукты в соответствии с Приложением III, Раздел VIII, Глава III, Часть D;
9. установить критерии свежести и предельные значения в отношении гистамина и общего летучего азота для рыбной продукции;
10. разрешить использование для производства молочных продуктов сырого молока, не отвечающего критериям, установленным в Приложении III, раздел IX, в отношении чашечного подсчета и подсчета соматических клеток;

► C1

11. без ущерба для Директивы 96/23/ЕС²², установить максимально допустимое значение для общего остаточного содержания антибиотиков в сыром молоке;

и

12. утвердить эквивалентные процессы для производства желатина или коллагена.

Статья 12

Процедура Комитета

1. Комиссии должен оказывать содействие Постоянный Комитет по пищевой цепи и здоровью животных.

2. Если ссылка делается на этот пункт, Статьи 5 и 7 Решения 1999/468/ЕС должны применяться, с учетом положений Статьи 8 Решения 1999/468/ЕС.

Срок, установленный в Статье 5(6) Решения 1999/468/ЕС, должен быть сроком в три месяца.

▼M7

3. Если делается ссылка на этот пункт, должны применяться **Статья 5a(1) - (4) и Статья 7 Решения 1999/468/ЕС**, с учетом положений его **Статьи 8**.

►C1

Статья 13

Консультирование Европейского органа по пищевой безопасности

Комиссия должна консультировать Европейский Орган по Пищевой Безопасности по любым вопросам в рамках области применения этого Регламента, которые могут оказать серьезное воздействие на общественное здоровье и, в частности, перед предложением о расширении Приложения III Раздела III на другие виды животных.

Статья 14

Отчет перед Европейским Парламентом и Советом

1. Комиссия должна не позднее 20 мая 2009 года представить отчет на рассмотрение Европейского Парламента и Совета с обзором опыта, полученного в результате применения этого Регламента.

2. Комиссия должна, если применимо, сопроводить отчет соответствующими предложениями.

²² Директива Совета 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 года по мерам для мониторинга некоторых веществ и их остаточных количеств в живых животных и продуктах животного происхождения (ОJ L 125, 23.5.1996, стр. 10). Директива с поправками, внесенными в Регламенте (ЕС) № 806/2003 (ОJ L 122, 16.5.2003, стр. 1).

Статья 15

Настоящий Регламент должен вступить в силу на 20-й день после его опубликования в *Официальном бюллетене Европейского Союза*.

Он должен применяться через 18 месяцев после даты, когда все следующие акты вступили в силу:

(a) Регламент (ЕС) № 852/2004;

(b) Регламент (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающий особые правила по организации официальных контрольных проверок продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми²³:

и

(c) Директива 2004/41 /ЕС.

Однако он должен применяться не ранее, чем с 1 января 2006 года

Настоящий Регламент обязателен во всей своей полноте и непосредственно применим во всех государствах-членах.

²³ См стр. 83 этого Официального Бюллетеня

ПРИЛОЖЕНИЕ I
ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В целях настоящего Регламента:

1. МЯСО

- 1.1. 'Мясо' означает съедобные части животных, указанных в пунктах с 1.2 по 1.8, включая кровь.
- 1.2. 'Домашние копытные' означает домашних коров/быков (включая вид *Bubalus* и виды бизонов), свиней, овец и коз, и домашних однокопытных.
- 1.3. 'Домашняя птица' означает птиц, выращенных на ферме, включая птиц, которые не считаются домашними, но которые выращены на ферме как домашние животные, за исключением бескилевых птиц.
- 1.4. 'Зайцеобразные' означает кроликов, зайцев и грызунов.
- 1.5. 'Дикая дичь' означает:
 - диких копытных и зайцеобразных, а также других наземных млекопитающих, на которых ведется охота для потребления людьми и которые считаются дикой дичью согласно соответствующему закону данного государства-члена, включая млекопитающих, живущих на огороженной территории в условиях свободы, близких к условиям, в которых живет дикая дичь;
 - и
 - диких птиц, на которых ведется охота для потребления людьми.
- 1.6. 'Выращенная на ферме дичь' означает выращенных на ферме бескилевых птиц и выращенных на ферме наземных млекопитающих, не указанных в пункте 1.2.
- 1.7. 'Мелкая дикая дичь' означает диких птиц и зайцеобразных, на которых ведется охота и которые свободно живут в дикой природе.
- 1.8. 'Крупная дикая дичь' означает диких наземных млекопитающих, живущих свободно в дикой природе, которые не подпадают под определение «мелкая дикая дичь».
- 1.9. 'Туша' означает тело животного после забоя и свежевания.
- 1.10. 'Свежее мясо' означает мясо, которое не подвергалось никакому процессу консервации, кроме охлаждения, замораживания или быстрого замораживания, включая мясо, которое упаковано в вакуумную упаковку или упаковано в контролируемых атмосферных условиях.
- 1.11. 'Требуха' означает свежее мясо, кроме туши, включая внутренности и кровь.
- 1.12. 'Внутренности' означает органы грудной, брюшной и тазовой полостей, а также трахею и пищевод и, у птиц, зоб.
- 1.13. 'Мясной фарш' означает очищенное от костей мясо, которое было мелко нарублено на части и содержит менее 1 % соли.
- 1.14. 'Механически отделенное мясо' означает продукт, полученный путем удаления мяса с костей, на которых осталось мясо после очищения мяса от костей, или с туш домашней

птицы с использованием механических средств, приводящих к потере или видоизменению структуры мышечной ткани.

- 1.15. 'Мясная кулинария' означает свежее мясо, включая мясо, измельченное на части, которое содержит пищевые продукты, приправы или добавки, включенные в него, или которое подверглось процессам, недостаточным для того, чтобы видоизменить внутреннюю структуру мышечной ткани мяса и, таким образом, устранить характеристики свежего мяса.
- 1.16. 'Бойня' означает предприятие, используемое для забоя и свежевания животных, мясо которых предназначено для потребления людьми.

▼С1

- 1.17. 'Разделочный завод' означает предприятие, используемое для очищения мяса от костей и разделки мяса.
- 1.18. 'Предприятие по обработке дичи' означает любое предприятие после охоты поступает дичь и мясо дичи и приготавливается для размещения на рынке.

2. ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

- 2.1. 'Двустворчатые моллюски' означает пластинчатожаберных моллюсков, питающихся путем процеживания.
- 2.2. 'Морские биотоксины' означает ядовитые вещества, аккумулируемые двустворчатыми моллюсками, в частности, в результате питания планктоном, содержащим токсины.
- 2.3. 'Кондиционирование (приведение товара в соответствие с установленными нормами)' означает хранение живых двустворчатых моллюсков, происходящих из производственных районов класса А, центров очистки или центров отправки в цистернах или любых иных установках, содержащих чистую морскую воду, или на участках в естественной среде, чтобы удалить песок, грязь или ил, сохранить или улучшить органолептические качества и обеспечить, что их жизнеспособность находится в хорошем состоянии до их завертывания или упаковывания.
- 2.4. 'Сборщик' означает любое физическое или юридическое лицо, которое собирает живых двустворчатых моллюсков любым способом в зоне сбора с целью обработки и поставки на рынок
- 2.5. 'Производственный район' означает любую морскую, эстуариевую или лагунную зону, содержащую либо естественные залежи живых двустворчатых моллюсков, либо участки, используемые для разведения двустворчатых моллюсков, с которых собирают живых двустворчатых моллюсков.
- 2.6. 'Район повторной высадки' означает любую морскую, эстуарную или лагунную зону с четко обозначенными границами и указанную буями, столбами или любыми иными стационарными устройствами, и используемую исключительно для естественного очищения живых двустворчатых моллюсков.
- 2.7. 'Центр распределения' означает любое предприятие, расположенное на берегу или в море, для приема, кондиционирования, мойки, чистки, сортировки, заворачивания и упаковывания живых двустворчатых моллюсков, пригодных для потребления людьми.

- 2.8. 'Центр очистки' означает предприятия с цистернами, к которым подведена чистая морская вода и в которые помещаются живые двустворчатые моллюски на период времени, необходимый для того, чтобы уменьшить контаминацию, чтобы сделать их пригодными для потребления людьми.
- 2.9. 'Повторная высадка' означает перемещение живых двустворчатых моллюсков в морские, эстуарные или лагунные зоны на период времени, необходимый для уменьшения загрязнения, чтобы сделать их пригодными для потребления людьми. К повторной высадке не относится особая операция перемещения живых двустворчатых моллюсков в зоны, более подходящие для их дальнейшего роста или откорма.

3. РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 3.1. 'Продукты рыболовства' означает всех морских и пресноводных животных (за исключением живых двустворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых оболочников и живых морских брюхоногих, и всех млекопитающих, рептилий и лягушек), диких или выращенных в рыбоводных хозяйствах, включая все съедобные виды, части и продукты из таких животных.
- 3.2. 'Плавбаза' означает любое судно, на борту которого рыбные продукты подвергаются одной или более из следующих операций, после которых следует заворачивание или упаковывание и, при необходимости, охлаждение или замораживание: филетирование, нарезка, обесшкуривание, снятие панциря, извлечение из раковин, измельчение на фарш или обработка.

▼C1

- 3.3. 'Морозильное судно' означает любое судно, на борту которого выполняется замораживание рыбных продуктов, если надлежит, после подготовительной работы, такой как обескровливание, обезглавливание, потрошение и удаление плавников и, при необходимости, последующее завертывание и упаковывание.
- 3.4. 'Механически отделенный рыбный продукт' означает любой продукт, полученный путем удаления мяса с рыбных продуктов с использованием механических средств, что приводит к утрате или видоизменению структуры мяса.
- 3.5. 'Свежие рыбные продукты' означает необработанные рыбные продукты, цельные или приготовленные, включая продукты, упакованные в вакуумную упаковку или упакованные в контролируемых атмосферных условиях, которые не подвергались никакой обработке с целью обеспечить сохранность, кроме охлаждения.
- 3.6. 'Приготовленные рыбные продукты' означает необработанные рыбные продукты, которые подверглись операции, нарушившей их анатомическую целостность, такой как потрошение, обезглавливание, нарезание ломтиками, филетирование и измельчение.

4. МОЛОКО

- 4.1. 'Сырое молоко' означает молоко, выработанное секретцией молочной железы выращенных на ферме животных, которое не нагревалось до температуры более 40 °C и не проходило обработку, имеющую эквивалентное воздействие.

4.2. 'Молочная производственная ферма' означает предприятие, где одно или более выращенных на ферме животных содержатся, чтобы производить молоко с целью поставки его на рынок в качестве пищевого продукта.

5. ЯЙЦА

5.1. 'Яйца' означают яйца в скорлупе — кроме битых, высиженных или вареных — которые производятся выращенными на ферме птицами и пригодны для непосредственного потребления людьми или приготовления яичных продуктов.

5.2. 'Жидкое яйцо' означает необработанное содержимое яйца после удаления скорлупы.

5.3. 'Треснутые яйца' означает яйца с поврежденной скорлупой и неповрежденной мембраной.

5.4. 'Упаковочный центр' означает предприятие, где яйца сортируются по качеству и весу.

6. ЛЯГУШИНЫЕ ЛАПКИ И УЛИТКИ

6.1. 'Лягушьи лапки' означает нижнюю часть тела, отделенную поперечным разрезом ниже передних конечностей, потрошеную и обесшкуренную, видов *Rana* (family Ranidae).

6.2. 'Улитки' означает наземных брюхоногих видов *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* и видов семейства Achatinidae.

7. ОБРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ

7.1. 'Мясные продукты' означает обработанные продукты, полученные в результате обработки мяса или в результате последующей обработки таких обработанных продуктов, так что срез поверхности показывает, что продукт больше не имеет свойств свежего мяса.

7.2. 'Молочные продукты' означает обработанные продукты, полученные в результате обработки сырого молока или в результате дальнейшей обработки таких обработанных продуктов.

7.3. 'Яичные продукты' означает обработанные продукты, полученные в результате обработки яиц или различных компонентов или смесей яиц или в результате дальнейшей обработки таких обработанных продуктов.

7.4. **'Обработанные продукты рыболовства'** означает обработанные продукты, полученные в результате обработки продуктов рыболовства или в результате дальнейшей обработки таких обработанных продуктов.

▼ C1

7.5. 'Топленый животный жир' означает жир, извлеченный вытапливанием из мяса, включая кости, и предназначенный для потребления людьми.

7.6. 'Шкварки' означает содержащий белок остаток при вытапливании после частичного отделения жира и воды.

7.7. 'Желатин' означает натуральный растворимый белок, загущающий или незагущающий, полученный путем частичного гидролиза коллагена, выработанного из костей, шкур, кож и сухожилий животных.

- 7.8. 'Коллаген' означает продукт на основе белка, извлеченный из костей, шкур, кож и сухожилий животных, произведенный в соответствии с релевантными требованиями этого Регламента.
- 7.9. 'Обработанные желудки, пузыри и кишки' означает желудки, пузыри и кишки, которые были подвергнуты такой обработке, как соление, термообработка или сушка, после того как они были получены.

8. ДРУГИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

8.1. '**Продукты животного происхождения**' означает:

- пищевые продукты животного происхождения, включая мед и кровь;
- живые двусторчатые моллюски, живые иглокожие, живые оболочники и живые морские брюхоногие, предназначенные для потребления людьми;
- и
- другие животные, предназначенные для приготовления с целью быть доставки в живом виде конечному потребителю.

8.2. 'Оптовый рынок' означает пищевое предприятие, которое включает в себя несколько отдельных подразделений, которые совместно используют общее оборудование и зоны, где пищевые продукты продаются участникам хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

РАЗДЕЛ I: ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ МАРКИРОВКА

Если это требуется в соответствии со Статьей 5 или 6 и положениями Приложения III, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов (food business operators) должны обеспечить, чтобы продукты животного происхождения имели идентификационную маркировку, применяемую в соответствии со следующими положениями

A. НАНЕСЕНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ МАРКИРОВКИ

▼ M6

1. Идентификационная маркировка должна наноситься до того, как продукт покидает предприятие изготовителя.

▼ M3

2. Однако если упаковка и/или оберточный материал продукта удаляются или если в дальнейшем он перерабатывается на другом предприятии, на продукт должна быть нанесена новая маркировка. В таких случаях новая маркировка должна показывать номер утверждения предприятия, на котором эти операции выполняются.

▼ M6

3. Идентификационная маркировка не нужна на упаковках для яиц, если код упаковочного центра наносится в соответствии с Частью А Приложения XIV к Регламенту Совета (ЕС) No 1234/2007 (1).

▼ C1

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны иметь на месте, в соответствии со Статьей 18 Регламента (ЕС) No 178/2002, системы и процедуры для идентификации участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, от которых они получают и которым они отправляют продукты животного происхождения.

B. ФОРМА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ МАРКИРОВКИ

5. Маркировка должна быть четкой и несмываемой, а знаки - разборчивыми. Она должна быть ясно отображена для компетентных органов.
6. Маркировка должна включать название страны, где расположено предприятие; название страны может быть написано полностью или в виде двухбуквенного кода, согласно соответствующему стандарту ISO.

Однако для Государств-членов эти коды следующие ► **M1** BE, ► **M4** BG, ◀ **CZ**, **DK**, **DE**, **EE**, **GR**, **ES**, **FR**, **IE**, **IT**, **CY**, **LV**, **LT**, **LU**, **HU**, **MT**, **NL**, **AT**, **PL**, **PT**, **SI**, **SK**, **FI**, ► **M4** RO, ◀ **SE** и **UK** ◀.

▼ M2 _____

▼ C1

7. Маркировка должна указывать номер утверждения предприятия. Если предприятие производит как пищевые продукты, к которым настоящий Регламент применяется, так и пищевые продукты, к которым он не применяется, участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов может использовать одну и ту же идентификационную маркировку для обоих видов пищевых продуктов.

▼ M6

8. Если маркировка наносится на предприятии, расположенном в пределах Сообщества, она должна быть овальной формы и включать сокращение CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK или WE.

Эти сокращения не должны быть включены в маркировку, наносимую на продукты, импортируемые в Сообщество с предприятий, расположенных за пределами Сообщества.

▼ C1

С. МЕТОД МАРКИРОВАНИЯ

9. Маркировка может, в зависимости от представления различных продуктов животного происхождения, наноситься непосредственно на продукт, обертку или упаковку, или быть напечатана на ярлыке, прикрепленном к продукту, обертке или упаковке. Маркировка может также быть неустранимой биркой, сделанной из прочного материала.

10. В отношении упаковок, содержащих рубленое мясо или отходы, маркировка должна быть нанесена на ярлык, прикрепленный к упаковке, или напечатана на упаковке таким образом, что при открытии упаковки маркировка уничтожается. Однако этого не нужно, если в процессе открывания уничтожается сама упаковка. Если обертка обеспечивает такую же защиту, как упаковка, ярлык может быть прикреплен к обертке.

11. Для продуктов животного происхождения, помещаемых в транспортную тару или крупные упаковки и предназначенных для дальнейшей обработки, переработки, завертывания или упаковывания на другом предприятии, маркировка может быть нанесена на наружную поверхность тары или упаковки.

12. В отношении жидких, гранулированных и порошкообразных продуктов животного происхождения, перевозимым без упаковки (навалом), и **продуктов рыболовства**, перевозимых навалом, идентификационная маркировка не нужна, если сопровождающая документация содержит информацию, указанную в пунктах 6, 7 и, если применимо, 8.

13. Если продукты животного происхождения помещаются в упаковку, предназначенную для поставки конечному потребителю, достаточно нанести маркировку только на наружную сторону этой упаковки.

14. Если маркировка наносится непосредственно на продукты животного происхождения, используемые цвета должны быть разрешены в соответствии с правилами Сообщества об использовании красителей в пищевых продуктах.

РАЗДЕЛ II: ЦЕЛИ ПРОЦЕДУР, ОСНОВАННЫХ НА НАССР

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов управляющие бойнями, должны обеспечить, чтобы те процедуры, которые они ввели в действие в соответствии с общими требованиями Статьи 5 Регламента (ЕС) No 852/2004, соответствовали требованиям, необходимым согласно анализу опасностей, и особым требованиям, перечисленным в пункте 2.

2. Эти процедуры должны гарантировать, что каждое животное или, если применимо, партия животных, принимаемых в производственных помещениях бойни:

(a) были надлежащим образом идентифицированы;

(b) сопровождалась релевантной информацией с фермы происхождения указанной в Разделе III;

- (с) не происходили с фермы или из зоны, подлежащих запрету на перемещение или другому ограничению по причинам, связанным со здоровьем животных или с общественным здравоохранением, за исключением случаев, когда это разрешает компетентный орган;
- (d) были чистыми;
- (е) были здоровыми настолько, насколько может судить участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;

и

(f) были в удовлетворительном состоянии в отношении содержания по прибытии на бойню.

3. В случае невозможности удовлетворить любому из этих требований, перечисленных в пункте 2, участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должен уведомить официального ветеринара и принять соответствующие меры.

▼C1

РАЗДЕЛ III: ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, управляющие бойнями, должны, по обстановке, запрашивать, получать, проверять информацию о **пищевой** цепи и действовать в соответствии с ней, как изложено в этом Разделе, в отношении всех животных, кроме дикой дичи, отправляемых или предназначенных для отправки на бойню.

▼M6

1. Руководители боен не должны принимать животных в помещения бойни, если они не затребовали и не получили соответствующую информацию по пищевой цепи, содержащуюся в записях, хранимых на ферме происхождения соответствии с Регламентом (ЕС) No 852/2004.

▼C1

2. Руководителям боен должна быть предоставлена информация не менее чем за 24 часа до прибытия животных на бойню, за исключением обстоятельств, указанных в пункте 7.

▼M6

3. Соответствующая информация по пищевой цепи, на которую ссылаются в пункте 1, должна охватывать, в частности:

▼C1

- (a) статус фермы происхождения или региональный статус здоровья животных;
- (b) статус здоровья данных животных;
- (c) ветеринарные лекарственные средства или другое лечение, полученное животными в течение релевантного периода и с периодом выведения более ноля, с датами их применения и периодами выведения;
- (d) случаи заболеваний, которые могут нанести ущерб безопасности мяса;
- (е) результаты, если они имеют отношение к защите общественного здоровья, любых анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или других пробах, взятых с целью диагностировать заболевания, которые могут нанести ущерб безопасности мяса, включая пробы, взятые в рамках мониторинга и контроля зоонозов и остаточных веществ;

- (f) соответствующие отчеты о предыдущих *предсмертных и посмертных* обследованиях животных с тех же ферм происхождения, включая, в частности, отчеты официального ветеринара;
 - (g) данные производственного процесса, если это может указать на наличие заболевания;
 - и
 - (h) фамилию и адрес частного ветеринара, обычно посещающего ферму происхождения.
4. (a) Однако руководителю бойни не нужно предоставлять:
- (i) информацию, указанную в пункте 3(a), (b), (f) и (h), если он уже осведомлен об этой информации (например, посредством постоянной договоренности или схемы гарантирования качества);
 - или
 - (ii) информацию, указанную в пункте 3(a), (b), (f) and (g), если производитель декларирует, что релевантная информация для подачи отсутствует.
- (b) Информацию не нужно предоставлять в форме дословного фрагмента документов фермы происхождения. Она может быть предоставлена путем электронного обмена данными или в виде стандартизированной декларации, подписанной производителем.

▼C1

5. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, решающие принять животных в помещения бойни после оценки соответствующей информации о пищевой цепи, должны безотлагательно обеспечить ее доступность для официального ветеринара, за исключением случаев, упомянутых в пункте 7, не менее чем за 24 часа до прибытия животного или партии. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны уведомить официального ветеринара о любой информации, которая вызывает беспокойство по поводу здоровья, до *предсмертного* обследования данных животных.
6. Если какое-либо животное поступает на бойню без информации о пищевой цепи, руководитель должен немедленно уведомить официального ветеринара. Забой животного не может происходить до того, как официальный ветеринар его разрешит.

▼M8

7. Если компетентный орган разрешит и при условии, что это не ставит под угрозу выполнение целей настоящего Регламента, информация о пищевой цепи может поступать менее чем за 24 часа до прибытия животных всех видов, к которым это относится, на бойню или поступать вместе с этими животными на бойню.

Однако о любой позиции информации о пищевой цепи, которая может привести к серьезному нарушению работы бойни, необходимо сообщать руководителю бойни заблаговременно до прибытия животных на бойню, с тем, чтобы упомянутый участник хозяйственной деятельности в сфере пищевого бизнеса мог соответствующим образом спланировать работу бойни.

Руководитель бойни должен оценить соответствующую информацию и должен предоставить полученную информацию о пищевой цепи официальному ветеринарному врачу. Убой или разделка животных не могут производиться до того, как их разрешит официальный ветеринарный врач.

▼C1

8. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны проверять паспорта, сопровождающие домашних однокопытных, чтобы гарантировать, что данное животное предназначено на убой для потребления людьми. Если они принимают данное животное на убой, они должны передать его паспорт официальному ветеринарному врачу.

▼C1

ПРИЛОЖЕНИЕ III
ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ I: МЯСО ДОМАШНИХ КОПЫТНЫХ*

РАЗДЕЛ II: МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ЛАГОМОРФОВ (ЗАЙЦЕОБРАЗНЫХ)

РАЗДЕЛ III: МЯСО ВЫРАЩЕННОЙ НА ФЕРМЕ ДИЧИ

РАЗДЕЛ IV: МЯСО ДИКОЙ ДИЧИ

РАЗДЕЛ V: МЯСНОЙ ФАРШ, МЯСНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННОЕ МЯСО (MSM)

РАЗДЕЛ VI: МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

РАЗДЕЛ VII: ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

▼M9

1. Этот Раздел распространяется на живых двустворчатых моллюсков. За исключением положений по очистке, он применяется также к живым иглокожим, живым оболочникам и живым морским брюхоногим моллюскам. Положения по классификации производственных районов, приведенные в Главе II, Часть А упомянутого Раздела, не распространяются на морских брюхоногих моллюсков, которые не являются фильтраторами.

▼C1

2. Главы I - VIII применяются к животным, добываемым в производственных районах, которые компетентный орган классифицировал в соответствии с Регламентом (ЕС) No 854/2004. Глава IX применяется к морским гребешкам (*Pectinidae*), собранным за пределами этих районов.
3. Главы V, VI, VIII и IX, и пункт 3 Главы VII, применяются к розничной торговле.
4. Требования этого Раздела дополняют требования, установленные в Регламенте (ЕС) No 852/2004:

* Перевод Разделов 1 – 6 и 9 – 15 считаю нецелесообразным. *Грачев*

- (a) Что касается операций, выполняемых до того, как живые двустворчатые моллюски поступают в центр распределения или центр очистки, они дополняют требования Приложения I к упомянутому Регламенту.
- (b) Что касается других операций, они дополняют требования Приложения II к упомянутому Регламенту.

ГЛАВА I: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТАВКЕ НА РЫНОК ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

1. Живые двустворчатые моллюски не могут быть поставлены на рынок для розничной продажи иначе как через центр распределения, где должна быть нанесена идентификационная маркировка в соответствии с Главой VII.
2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут принимать производственные партии живых двустворчатых моллюсков, только если они соответствуют по документам требованиям, установленным в пунктах 3 - 7.
3. Всякий раз, когда участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов перемещает производственную партию живых двустворчатых моллюсков между предприятиями, вплоть до и включая прибытие партии в центр распределения или на перерабатывающее предприятие, регистрационный документ должен сопровождать партию.
4. Регистрационный документ должен быть составлен, по меньшей мере, на одном из официальных языков государства-члена, к котором расположено принимающее предприятие; он должен содержать, по меньшей мере, информацию, указанную ниже.
 - (a) В случае, если производственная партия живых двустворчатых моллюсков отправлена из производственного района, регистрационный документ должен содержать, по меньшей мере, следующую информацию:
 - (i) идентификационные данные и адрес сборщика;
 - (ii) дату сбора;
 - (iii) расположение производственного района в виде подробного точного описания или в виде кода;
 - (iv) санитарный статус производственного района;
 - (v) биологический вид и количество моллюсков и ракообразных;и
 - (vi) место назначения производственной партии.
 - (b) В случае, если производственная партия живых двустворчатых моллюсков отправлена из **района повторной высадки моллюсков**, регистрационный документ должен содержать, по меньшей мере, информацию, указанную в подпункте (a), и следующую информацию:
 - (i) расположение **района повторной высадки моллюсков**;и
 - (ii) продолжительность **повторной высадки моллюсков**;

(с) В случае, если производственная партия живых двустворчатых моллюсков отправлена из центра очистки, регистрационный документ должен содержать, по меньшей мере, информацию, указанную в подпункте (а), и следующую информацию:

(i) адрес центра очистки;

(ii) длительность очистки;

и

▼ C1

(iii) даты, когда производственная партия поступила в центр очистки и вышла из него.

5. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, отправляющие производственные партии живых двустворчатых моллюсков, должны заполнить соответствующие разделы регистрационного документа так, чтобы их легко было читать и нельзя было изменить. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, получающие производственные партии живых двустворчатых моллюсков, должны поставить дату штемпелем по получении партии или записать дату получения другим способом.

6. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны хранить копию регистрационного документа на каждую производственную партию, отправленную и полученную в течение, по меньшей мере, 12 месяцев после их отправки или получения (или в течение периода, длительность которого может быть указана компетентным органом).

7. Однако, если:

(а) персонал, собирающий живых двустворчатых моллюсков, работает также в центре распределения, центре очистки, [районе повторной высадки](#) или на перерабатывающем предприятии, получающем живых двустворчатых моллюсков;

и

(b) единый компетентный орган осуществляет надзор за всеми этими предприятиями, регистрационный документ не является необходимым, если это разрешено компетентным органом.

ГЛАВА II: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ И СБОРУ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

A. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ РАЙОНАМ

1. Сборщики могут собирать живых двустворчатых моллюсков только в производственных районах с зафиксированным расположением и границами, которые компетентный орган классифицировал — если применимо, в сотрудничестве с участниками хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов — как районы класса А, В или С в соответствии с Регламентом (ЕС) No 854/2004.

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут размещать живых двустворчатых моллюсков, собранных в производственных районах класса А, на рынке для непосредственного потребления людьми, только если они отвечают требованиям Главы V.

3. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут поставлять живых двустворчатых моллюсков, собранных в производственных районах класса В, на рынок для непосредственного потребления людьми, только после обработки в центре очистки или после **повторной высадки**.
4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут поставлять живых двустворчатых моллюсков, собранных в производственных районах С, на рынок для непосредственного потребления людьми, только после **повторной высадки моллюсков** в течение длительного периода в соответствии с Частью С этой Главы.
5. После очистки или повторной высадки живые двустворчатые моллюски из производственных районов класса В или С должны соответствовать всем требованиям Главы V. Однако живые двустворчатые моллюски из таких зон, которые не были подвергнуты очистке или **повторной высадке**, могут быть отправлены на перерабатывающее предприятие, где они должны пройти обработку для уничтожения патогенных микроорганизмов (если применимо, после удаления песка, грязи или ила на том же или другом предприятии).

К разрешенным методам обработки относятся:

(а) стерилизация в герметично укупоренной таре;

и

(b) тепловая обработка, включающая:

(i) погружение в кипящую воду на срок, необходимый для повышения внутренней температуры мышечной ткани моллюсков не менее чем до 90 °С, и поддержание этой минимальной температуры в течение не менее 90 секунд;

▼ C1

(ii) варку в течение 3 –5 минут в закрытом пространстве с температурой от 120 до 160 °С и давлением от 2 до 5 кг/см², за которой следует удаление раковин и замораживание мяса до температуры в толще ткани – 20 °С;

и

(iii) обработка паром под давлением в закрытом пространстве, удовлетворяющая требованиям к длительности варки и внутренней температуре мяса моллюсков, указанным в подпункте (i). Должна использоваться утвержденная методология. Должны быть внедрены процедуры, основанные на принципах НАССР, чтобы контролировать равномерное распределение тепла.

6. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не должны производить живых двустворчатых моллюсков или собирать их в районах, не классифицированных компетентным органом, или в зонах, непригодных по санитарным причинам. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны принимать во внимание любую соответствующую информацию относительно пригодности районов для производства и сбора, включая информацию, полученную в результате внутренних проверок и от компетентного органа. Они должны использовать эту информацию, в частности, информацию об условиях окружающей среды и о погодных условиях, чтобы определить подходящий вид обработки для собранных производственных партий.

В. ТРЕБОВАНИЯ К СБОРУ И ОБРАБОТКЕ, КОТОРАЯ СЛЕДУЕТ ЗА СБОРОМ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов собирающие живых двустворчатых моллюсков, или обрабатывающие их немедленно после сбора, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. Методы сбора и последующей обработки не должны вызывать дополнительное загрязнение или избыточное повреждение раковин или тканей живых двустворчатых моллюсков или приводить к изменениям, значительно ухудшающим их пригодность для обработки посредством очистки, переработки или повторной высадки. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны, в частности:
 - (a) защищать должным образом живых двустворчатых моллюсков от раздавливания, трения и вибрации;
 - (b) не подвергать живых двустворчатых моллюсков воздействию экстремальных температур;
 - (c) повторно не погружать живых двустворчатых моллюсков в воду, которая может вызвать дополнительное загрязнение;и
 - (d) если кондиционирование проводится в естественной среде, использовать только районы, которые компетентный орган классифицировал как районы класса А.
2. Средства транспорта должны давать возможность надлежащего дренажа, быть оборудованы так, чтобы обеспечивать наилучшие возможные условия для выживания и обеспечивать эффективную защиту от загрязнения.

С. ТРЕБОВАНИЯ К ПОВТОРНОЙ ВЫСАДКЕ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющие **повторную высадку** живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут использовать только те районы, которые компетентный орган утвердил для **повторной высадки** живых двустворчатых моллюсков. Границы участков должны быть обозначены буями, шестами или иными закрепленными средствами. Между районами для **повторной высадки** расстояние должно быть минимальным, как и между производственными районами и районами для **повторной высадки**, чтобы минимизировать любой риск распространения загрязнения.
2. Условия для **повторной высадки** должны обеспечивать оптимальные условия для очистки. В частности, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны:

▼C1

- (a) использовать способы обращения с живыми двустворчатыми моллюсками при **повторной высадке**, позволяющие возобновить питание путем фильтрации после погружения в природные воды;
- (b) повторно не высаживать живых двустворчатых моллюсков при плотности, которая препятствует их очищению;

- (с) погружать живых двустворчатых моллюсков в морскую воду в районе **повторной высадки** на соответствующий период, устанавливаемый в зависимости от температуры воды, длительность которого должна быть, по меньшей мере, два месяца, если компетентный орган не одобрит более короткий срок на основе анализа риска, проведенного участником хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;
- и
- (d) обеспечить достаточное разграничение участков внутри района **повторной высадки**, чтобы предотвратить смешивание производственных партий; необходимо использовать систему полного заполнения/освобождения участков, чтобы новая производственная партия не могла быть размещена до того, как полностью удалена предыдущая партия.
3. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, занимающиеся районами **повторной высадки**, должны постоянно вести регистрацию происхождения живых двустворчатых моллюсков, сроков **повторной высадки**, используемых районов **повторной высадки** и последующего места назначения производственной партии после **повторной высадки** для проверки компетентным органом.

ГЛАВА III: КОНСТРУКТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕНТРАМ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЧИСТКИ

1. Места расположения береговых помещений не должны затапливаться во время приливов или стока с близлежащих зон.
2. Цистерны и контейнеры для хранения воды должны соответствовать следующим требованиям:
 - (a) Внутренние поверхности должны быть гладкими, прочными, непроницаемыми; они должны легко мыться.
 - (b) Они должны быть сконструированы так, чтобы был возможен полный сток воды.
 - (c) Любой водозабор должен быть расположен так, чтобы избежать контаминации системы водоснабжения.
3. В дополнение, в центрах очистки цистерны для очистки должны быть пригодны для объема и вида продуктов, подлежащих очистке.

ГЛАВА IV: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕНТРАМ ОЧИСТКИ И РАСПРЕДЕЛЕНИЯ

А. ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕНТРАМ ОЧИСТКИ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, проводящие очистку живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. До начала очистки с живых двустворчатых моллюсков должна быть чистой водой смыта грязь и накопившийся мусор.
2. Действие системы очистки должно дать возможность живым двустворчатым моллюскам быстро возобновить и поддерживать фильтрационно-питательную деятельность, чтобы устранить загрязнение от сточных вод, не подвергнуться повторному загрязнению и быть

способными оставаться в живом виде в пригодном состоянии после очистки для обертывания, хранения и транспортирования до поставки на рынок

3. Количество живых двустворчатых моллюсков, подлежащих очистке, не должно превышать пропускную способность центра очистки. Живые двустворчатые моллюски должны непрерывно очищаться в течение периода, достаточного для того, чтобы достичь соответствия с санитарными стандартами Главы V и микробиологическими критериями, утвержденными в соответствии с Регламентом (ЕС) No 852/2004.
4. Если цистерна для очистки содержит несколько производственных партий живых двустворчатых моллюсков, они должны быть одного биологического вида, и длительность обработки должна основываться на сроке, необходимом для очистки партии с самым продолжительным сроком очистки.
5. Конструкция емкостей, используемых для содержания живых двустворчатых моллюсков в системах очистки, должна обеспечивать проточность чистой морской воды. Высота слоев живых двустворчатых моллюсков не должна мешать открыванию раковин во время очистки.
6. Никакие ракообразные, рыбы или иные морские биологические виды не должны содержаться в цистернах для очистки, в которых проходят очистку живые двустворчатые моллюски.
7. Каждая упаковка, содержащая живых двустворчатых моллюсков, отправляемая в центр распределения, должна быть снабжена этикеткой, подтверждающей, что все моллюски были очищены.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ЦЕНТРАМ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, руководящие центрами распределения, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. Обработка живых двустворчатых моллюсков, в особенности кондиционирование, калибровка, обертывание и упаковывание, не должны вызывать загрязнение продукта или наносить ущерб жизнеспособности моллюсков.
2. До отправки раковины живых двустворчатых моллюсков должны быть тщательно вымыты чистой водой.
3. Живые двустворчатые моллюски должны происходить из:
 - (a) производственного района класса А;
 - (b) [района повторной высадки](#);
 - (c) центра очистки;или
 - (d) другого центра распределения.
4. Требования, установленные в пунктах 1 и 2, применяются также к центрам распределения, расположенным на борту судов. Моллюски, обработанные в таких центрах, должны происходить из производственных районов класса А или из [районов повторной высадки](#).

ГЛАВА V: СТАНДАРТЫ ЗДОРОВЬЯ ДЛЯ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

В дополнение к обеспечению соответствия микробиологическим критериям, утвержденным в соответствии с Регламентом (ЕС) No 852/2004, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы живые двустворчатые моллюски, поставляемые на рынок для потребления людьми, соответствовали стандартам, установленным в этой Главе.

1. Они должны иметь органолептические характеристики, которые ассоциируются со свежестью и жизнеспособностью, включая раковины без грязи, адекватную реакцию на постукивание и нормальное количество жидкости внутри створок.
2. Они не должны содержать морских биотоксинов, общее количество которых (измеренное в теле целиком или в любой его части годной в пищу отдельно) превышает следующие пределы:
 - (a) для паралитического яда моллюсков (PSP) - 800 мкг на кг;
 - (b) для амнезирующего яда моллюсков (ASP) - 20 миллиграммов домоевой кислоты на кг;
 - (c) для окадаиковой кислоты (okadaic acid), динофизистоксинов (dinophysistoxins) и пектенотоксинов (pectenotoxins) в совокупности - 160 мкг в эквиваленте окадаиковой кислоты на кг;
 - (d) для ессотоксинов (yessotoxins) - 1 миллиграмм в эквиваленте ессотоксина на кг;

▼C1

и

- (e) для азаспиркислот (azaspiracids) - 160 мкг в эквиваленте азаспиркислот на кг.

ГЛАВА VI: ОБЕРТЫВАНИЕ И УПАКОВЫВАНИЕ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

1. Устрицы должны быть обернуты или упакованы вогнутой створкой вниз.

▼M9

2. Все упаковки с живыми двустворчатыми моллюсками, покидающие центры распределения или предназначенные для другого распределительного центра, должны быть закрытыми. Упаковки с живыми двустворчатыми моллюсками, предназначенные для прямой розничной торговли, должны оставаться закрытыми до их демонстрации для продажи конечному потребителю.

▼C1

ГЛАВА VII: ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ МАРКИРОВКА И ЭТИКЕТИРОВАНИЕ

1. Этикетка, включая идентификационную маркировку, должна быть водостойкой.
2. В дополнение к общим требованиям и идентификационной маркировке, содержащейся в Приложении II, Раздел I, на этикетке должна быть представлена следующая информация:
 - (a) биологический вид двустворчатых моллюсков (общепринятое и научное названия);

и

(b) дата упаковывания, содержащая, по меньшей мере, день и месяц.

В качестве ограничения Директивы 2000/13/ЕС, дата минимального срока годности может быть заменена надписью 'при продаже эти животные должны быть живыми'.

3. Розничный продавец должен сохранять этикетки прикрепленными к упаковкам живых двустворчатых моллюсков, которые не являются индивидуальными упаковками потребительского размера, в течение, по меньшей мере, 60 дней после вскрытия содержимого.

ГЛАВА VIII: ДРУГИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, хранящие и транспортирующие живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить их хранение при температуре, которая не воздействует неблагоприятно на их пищевую безопасность или их жизнеспособность.
2. Живые двустворчатые моллюски не должны подвергаться повторному погружению в воду или обрызгиванию водой после того, как они были упакованы для розничной продажи и покинули центр распределения.

▼ M9

ГЛАВА IX: ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МОРСКИМ ГРЕБЕШКАМ (PESTINIDAE) И МОРСКИМ БРЮХОНОГИМ МОЛЛЮСКАМ, КОТОРЫЕ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ФИЛЬТРАТОРАМИ, СОБРАННЫМ ЗА ПРЕДЕЛАМИ КЛАССИФИЦИРОВАННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАЙОНОВ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, собирающие морских гребешков и морских брюхоногих моллюсков, которые не являются фильтраторами, за пределами классифицированных производственных районов или обрабатывающие таких морских гребешков и/или таких брюхоногих моллюсков, должны выполнять следующие требования.

1. Морские гребешки или морские брюхоногие моллюски, которые не являются фильтраторами, не могут размещаться на рынке, если они не собраны и не обработаны в соответствии с Главой II, Часть В, и не соответствуют стандартам, установленным в Главе V, которые подтверждены системой собственного контроля.
2. Кроме того, если данные официальных программ мониторинга позволяют компетентному органу классифицировать районы рыбного промысла
— если применимо, во взаимодействии с участниками хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов— положения Главы II, Часть А применяются по аналогии к морским гребешкам.

▼ M9

3. Морские гребешки и морские брюхоногие моллюски, которые не являются фильтраторами, могут размещаться на рынке для потребления людьми только через рыбный аукцион, центр распределения или перерабатывающее предприятие. Об обработке морских гребешков и/или таких морских брюхоногих моллюсков, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, руководящие такими предприятиями, должны

информировать компетентный орган, а центры распределения должны выполнять соответствующие требования Глав III и IV.

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, обрабатывающие морских гребешков и живых морских брюхоногих моллюсков, которые не являются фильтраторами, должны выполнять:

(а) требования к документации, приведенные в Главе I, пункты 3 - 7, если применимо. В этом случае регистрационный документ должен ясно указывать местоположение района, в котором добыты морские гребешки и/или живые морские брюхоногие моллюски;

или

(б) требования Главы VI, пункт 2, касающиеся того, чтобы были закрыты все упаковки с живыми морскими гребешками и живыми морскими брюхоногими моллюсками, отгружаемые для розничной торговли, и Главы VII, касающейся идентификационной маркировки и этикетирования.

▼C1

РАЗДЕЛ VIII: ПРОДУКТЫ РЫБОЛОВСТВА

▼M9

1. Этот Раздел не распространяется на двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских брюхоногих моллюсков, если они все еще живы, когда их размещают на рынке. За исключением Глав I и II, он распространяется на таких животных, если они не размещаются на рынке живыми. В этом случае они должны быть получены в соответствии с Разделом VII.

Он распространяется на размороженные не переработанные продукты рыболовства и свежие продукты рыболовства, к которым были добавлены пищевые добавки согласно соответствующему законодательству Союза.

▼M6

2. Глава III, Части A, C и D, Глава IV, Часть A и Глава Chapter V распространяются на розничную торговлю.

▼C1

3. Требования этого Раздела дополняют требования, установленные в Регламенте (ЕС) No 852/2004:

(а) Что касается предприятий, включая суда, занимающиеся первичным производством и связанными с ним операциями, они дополняют требования Приложения I к упомянутому Регламенту.

(б) Что касается иных предприятий, включая суда, они дополняют требования Приложения II к упомянутому Регламенту.

▼M6

(с) Что касается водоснабжения, они дополняют требования Приложения II, Глава VII к упомянутому Регламенту; чистую морскую воду можно использовать для обработки и мытья

продуктов рыболовства, производства льда, используемого для охлаждения продуктов рыболовства, и быстрого охлаждения ракообразных и моллюсков после тепловой обработки.

▼ M5

Путем частичной отмены пункта (а), пункт 7 Части А Приложения I к Регламенту (ЕС) No 852/2004 не может распространяться на участников хозяйственной деятельности, занимающихся малым прибрежным промыслом в пределах значения Статьи 26(1) Регламента Совета (ЕС) No 1198/2006 ⁽¹⁾, и осуществляющих свою деятельность только в течение коротких периодов времени менее 24 часов.

▼ C1

4. В отношении продуктов рыболовства:

(а) первичное производство включает выращивание на фермах, рыбный промысел и сбор живых продуктов рыболовства с целью их размещения на рынке;

и

(b) связанные с ним операции включают любую из следующих операций, если она выполняется на борту рыболовных судов: убой, обескровливание, обезглавливание, потрошение, удаление плавников, охлаждение и обертывание; они также включают:

1. транспортирование и хранение продуктов рыболовства, естественное состояние которых не было существенно изменено, включая живые продукты рыболовства, в пределах рыболовных хозяйств на берегу;

и

2. транспортирование продуктов рыболовства, естественное состояние которых не было существенно изменено, включая живые продукты рыболовства, от места производства до первого предприятия назначения.

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ К СУДАМ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны гарантировать, что:

1. суда, используемые для добычи продуктов рыболовства в естественной среде обитания или для переработки их после добычи, соответствуют конструктивным требованиям и требованиям к оборудованию, установленным в Части I;

и

2. операции, выполняемые на борту судов, выполняются в соответствии с правилами, установленными в Части II.

⁽¹⁾ OJ L 223, 15.8.2006, p. 1.

I. КОНСТРУКТИВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ

А. Требования ко всем судам

1. Суда должны быть сконструированы и построены так, чтобы не вызывать загрязнение продуктов трюмной водой, сточной водой, дымом, топливом, нефтепродуктами, смазочными материалами или другими нежелательными веществами.
2. Поверхности, с которыми контактируют продукты рыболовства, должны быть из пригодного устойчивого к коррозии материала, гладкого и легко поддающегося мойке. Покрытия поверхностей должны быть прочными и нетоксичными.
3. Оборудование и материалы, используемые для работы с продуктами рыболовства, должны быть изготовлены из устойчивого к коррозии материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции.
4. Когда суда производят забор воды, используемой для продуктов рыболовства, он должен производиться в месте, которое исключает загрязнение системы водоснабжения.

В. Требования к судам, спроектированным и оборудованным для хранения свежих продуктов рыболовства в течение более 24 часов

1. Суда, спроектированные и оборудованные для хранения продуктов рыболовства в течение более чем 24 часов, должны быть оборудованы трюмами, цистернами или контейнерами для хранения продуктов рыболовства при температуре, установленной в Главе VII.
2. Трюмы должны быть отделены от машинных отделений и от помещений для экипажа переборками, которые достаточны для того, чтобы предотвратить какое-либо загрязнение хранимых продуктов рыболовства. Трюмы и контейнеры, используемые для хранения продуктов рыболовства, должны обеспечивать их сохранность в удовлетворительных гигиенических условиях и, где необходимо, должно быть обеспечено, чтобы талая вода не контактировала с продуктами.

▼ C1

3. На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлажденной чистой морской воде, цистерны должны быть снабжены устройствами для достижения однородной температуры во всей цистерне. Такие устройства должны достигать степени охлаждения, которая обеспечивает, что смесь рыбы и чистой морской воды не превышает 3 °С через шесть часов после загрузки и не превышает 0 °С через 16 часов, и позволяет вести мониторинг и, при необходимости, регистрацию температур.

С. Требования к морозильным судам

Морозильные суда должны:

1. иметь морозильное оборудование достаточной мощности для быстрого понижения температуры и достижения температуры в **толще продукта** не выше -18 °С;
2. иметь охлаждающее оборудование достаточной мощности, чтобы содержать продукты рыболовства в трюмах для хранения при температуре не выше -18 °С. Трюмы для хранения должны быть оборудованы устройствами для регистрации температуры в местах, где она легко считывается. Датчик температуры считывающего устройства должен быть расположен в зоне, где самая высокая температура в трюме;

и

3. соответствовать требованиям для судов, спроектированным и оборудованным для хранения рыбной продукции в течение более 24 часов, установленным в Части В, пункт 2.

D. Требования к плавбазам

1. Плавбазы должны иметь, по меньшей мере:

- (a) зону приемки, зарезервированную для принятия продуктов рыболовства на борт, спроектированную так, чтобы давать возможность отделять каждый успешный улов. Эта зона должна быть такой, чтобы там было легко проводить уборку; она должна быть спроектирована так, чтобы защитить продукты от солнца или нагревательных элементов и от любого источника загрязнения;
- (b) гигиеническую систему для конвейерной подачи продуктов рыболовства из зоны приема в рабочую зону;
- (c) рабочие зоны, достаточно просторные для гигиенического приготовления и обработки продуктов рыболовства; эти зоны должны легко мыться и дезинфицироваться; они должны быть устроены таким образом, чтобы предотвращать любое загрязнение продуктов;
- (d) зоны хранения готовой продукции, достаточно просторные и сконструированные таким образом, чтобы в них было легко проводить уборку. Если на борту действует установка по переработке отходов, отдельный трюм должен быть выделен для хранения таких отходов;
- (e) место для хранения упаковочных материалов, отделенное от зон приготовления и обработки продукции;
- (f) специальное оборудование для удаления отходов или продуктов рыболовства, непригодных для потребления людьми, непосредственно в море или, там, где этого требуют обстоятельства, в водонепроницаемую цистерну, выделенную для этой цели. Если отходы хранятся и перерабатываются на борту с целью их санобработки, отдельные зоны должны быть выделены для этой цели;
- (g) водозаборное устройство, расположение которого исключает загрязнение системы водоснабжения;

и

- (h) оборудования для мытья рук для персонала, занятого обработкой продуктов рыболовства, с кранами, сконструированными так, чтобы предотвратить распространение загрязнения.

▼ C1

2. Однако плавбазы, на борту которых ракообразные и моллюски варятся, охлаждаются и обертываются, могут не соответствовать требованиям пункта 1, если никакой другой вид обработки **или переработки** не производится на борту таких судов.
3. Плавбазы, осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, должны иметь оборудование, соответствующее требованиям для морозильных судов, установленным в Части С, пункты 1 и 2.

II. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Во время использования части судов или контейнеры, выделенные для хранения продуктов рыболовства, должны содержаться в чистоте и исправном состоянии. В частности, они не должны быть загрязнены топливом или трюмной водой.
2. В кратчайший срок после поднятия на борт продукты рыболовства должны быть защищены от загрязнения и от воздействия солнца и других источников тепла.

► М6 _____ ◀

3. С продуктами рыболовства необходимо обращаться и убирать их на хранение так, чтобы предотвратить их повреждение. Укладчики могут использовать заостренный инструмент для перемещения крупной рыбы или рыбы, которая может ранить их, при условии, что мясо продуктов не повреждается.
4. Продукты рыболовства, кроме продуктов, содержащихся в живом виде, должны подвергаться охлаждению в кратчайший срок после вылова. Однако, если охлаждения невозможно, продукты рыболовства должны быть выгружены на берег в кратчайший срок.

► М6 _____

6. Если рыба обезглавливается и/или потрошится на борту, операции обезглавливания и потрошения должны выполняться гигиенически в кратчайший срок после вылова, и продукты должны быть незамедлительно тщательно вымыты питьевой или чистой водой. В этом случае внутренности и части, которые могут представлять опасность общественному здоровью, должны быть удалены в кратчайший срок и храниться отдельно от продуктов, предназначенных для потребления людьми. Печень и икра, предназначенные для потребления людьми, должны храниться подо льдом, при температуре, близкой к температуре тающего льда, или быть заморожены.

▼ С1

7. Если практикуется замораживание в тузлуке неразделанной рыбы, предназначенной для изготовления консервов, должна быть достигнута температура продукта не выше – 9 °С. Тузлук не должен быть источником загрязнения для рыбы.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ВЫГРУЗКИ

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, отвечающие за выгрузку на борт и на берег продуктов рыболовства, должны:

(а) обеспечить, чтобы оборудование для выгрузки на борт и на берег, которое контактирует с продуктами рыболовства, было сделано из материалов, которые легко подвергаются мойке и дезинфекции, и содержалось в исправном состоянии и чистоте;

и

(b) избегать загрязнения продуктов рыболовства во время выгрузки на борт и на берег, в частности:

(i) выполняя операции по выгрузке на борт и на берег быстро;

(ii) помещая продукты рыболовства незамедлительно в защищенную среду при температуре, указанной в Главе VII;

и

▼ C1

(iii) не используя оборудование и методы, которые вызывают ненужные повреждения съедобных частей продуктов рыболовства.

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов отвечающие за аукционы и оптовые рынки или их части, где продукты рыболовства выставляются на продажу, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

(a) (i) Должны иметься запираемые помещения для холодильного хранения задержанных продуктов рыболовства и отдельные запираемые помещения для хранения продуктов рыболовства, объявленных непригодными для потребления людьми.

(ii) Если этого требует компетентный орган, должно иметься надлежащим образом оборудованное запираемое помещение или, если необходимо, комната исключительно для использования компетентным органом.

(b) Одновременно с демонстрацией или хранением продуктов рыболовства:

(i) помещения не должны использоваться для других целей;

(ii) транспортные средства, выпускающие выхлопные газы, которые могут снизить качество продуктов рыболовства, не должны иметь доступ в эти помещения;

(iii) лица, имеющие доступ в эти помещения, не должны впускать туда животных;

и

(iv) помещения должны быть хорошо освещены для облегчения проведения официальных проверок.

3. Если охлаждение на борту судна невозможно, свежие продукты рыболовства, кроме тех, которые содержатся в живом виде, должны быть подвергнуты охлаждению в кратчайший срок после выгрузки на берег и храниться при температуре, близкой к температуре тающего льда.

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны сотрудничать с релевантными компетентными органами, чтобы дать им возможность осуществлять официальные проверки в соответствии с Регламентом (ЕС) No 854/2004, в частности, в отношении любых процедур уведомления о выгрузке на берег продуктов рыболовства, которые компетентный орган государства-члена, под флагом которого ходит судно, или компетентный орган государства-члена, в котором продукты рыболовства выгружаются на берег, может посчитать необходимыми.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ, ВКЛЮЧАЯ СУДА, ОБРАБАТЫВАЮЩИМ ПРОДУКТЫ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить соблюдение следующих требований, где уместно, на предприятиях, обрабатывающих продукты рыболовства.

А. ТРЕБОВАНИЯ К СВЕЖИМ ПРОДУКТАМ РЫБОЛОВСТВА

1. Если охлажденные неупакованные продукты не распределяются, не отправляются, не готовятся или не обрабатываются незамедлительно после поступления на береговое предприятие, они должны храниться подо льдом в надлежащих помещениях. Повторная пересыпка льдом должна производиться так часто, как это необходимо. Упакованные свежие продукты рыболовства должны быть охлаждены до температуры, близкой к температуре тающего льда.

▼ М6

2. Такие операции, как обезглавливание и потрошение должны выполняться гигиенически. Если потрошение возможно с технической и коммерческой точки зрения, оно должно быть выполнено в кратчайший срок после вылова и выгрузки продуктов на берег. Продукты должны быть тщательно вымыты сразу же после этих операций.

▼ С1

3. Такие операции, как филетирование и резка, должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения или порчи филе и ломтиков. Филе и ломтики не должны оставаться на рабочих столах дольше времени, необходимого для их приготовления. Филе и ломтики должны быть обернуты и, при необходимости, упакованы и должны быть охлаждены в кратчайший срок после их приготовления.

4. Контейнеры, используемые для отправки или хранения неупакованных приготовленных свежих продуктов рыболовства, которые хранятся подо льдом, должны обеспечивать сток талой воды

5. Неразделанные потрошенные продукты рыболовства могут транспортироваться и храниться в охлажденной воде на борту судов. Их можно продолжать транспортировать в охлажденной воде после выгрузки на берег и транспортировать их с предприятий аквакультуры, пока они не придут на первое береговое предприятие, выполняющее любую операцию, кроме транспортирования и сортировки.

В. ТРЕБОВАНИЯ К МОРОЖЕНЫМ ПРОДУКТАМ

Береговые предприятия, которые замораживают продукты рыболовства, должны иметь оборудование, удовлетворяющее требованиям, установленным для морозильных судов в Разделе VIII, Глава I, часть I С, пункты 1 и 2.

С. ТРЕБОВАНИЯ К МЕХАНИЧЕСКИ ОТДЕЛЕННЫМ ПРОДУКТАМ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, изготавливающие механически отделенные продукты рыболовства, должны обеспечить соответствие со следующими требованиями.

1. Используемое сырье должно удовлетворять следующим требованиям.

(а) только неразделанная рыба и кости после филетирования могут использоваться для производства механически отделенных продуктов рыболовства;

(b) Все сырье должно быть освобождено от внутренностей.

2. Процесс производства должен удовлетворять следующим требованиям:

- (a) Механическое отделение должно производиться без большей, чем необходимо задержки после филетирования.
- (b) Если используется неразделанная рыба, она должна быть предварительно выпотрошена и вымыта.
- (c) После производства механически отделенные продукты рыболовства должны быть заморожены в кратчайший срок или включены в состав продукта, предназначенного для замораживания или стабилизационной обработки.

D. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПАРАЗИТОВ

1. Следующие продукты рыболовства должны быть заморожены при температуре не выше – 20 °С во всех частях продукта не менее чем на 24 часа; эта обработка должна применяться к сырью или готовой продукции:

- (a) продукты рыболовства, потребляемые в сыром виде или почти сыром виде;
- (b) продукты рыболовства следующих биологических видов, если они подвергаются процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта рыболовства не выше 60 °С:
 - (i) сельдь;
 - (ii) скумбрия;
 - (iii) шпроты;
 - (iv) (дикий) атлантический и тихоокеанский лосось;

и

▼ C1

(c) маринованные и/или соленые продукты рыболовства, если обработка недостаточна для того, чтобы уничтожить личинки нематод.

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут не проводить обработку, указанную в пункте 1, если:

- (a) имеются эпидемиологические данные, показывающие, что районы промысла, откуда происходят продукты рыболовства, не представляют опасности для здоровья в отношении наличия паразитов;

и

(b) это разрешено компетентным органом.

3. Документ от производителя, указывающий вид обработки, которой они подверглись, должен сопровождать продукты рыболовства, указанные в пункте 1, при размещении на рынке, за исключением тех случаев, когда они поставляются конечному потребителю.

► M6 _____

ГЛАВА IV: ТРЕБОВАНИЯ К НЕКОТОРЫМ ОБРАБОТАННЫМ ПРОДУКТАМ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить соблюдение следующих требований на предприятиях, занимающихся обработкой некоторых продуктов рыболовства, прошедших технологическую обработку.

А. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ РАКООБРАЗНЫХ И МОЛЛЮСКОВ

1. За варкой должно следовать быстрое охлаждение. Если не используется никакой другой метод консервации, охлаждение должно продолжаться до тех пор, пока не будет достигнута температура, близкая к температуре тающего льда.
2. Удаление панциря/раковины должно производиться гигиенически, чтобы избежать загрязнения продукта. Если такие операции выполняются вручную, персонал должен уделять особое внимание мытью рук.
3. После удаления панциря/раковины вареные продукты должны быть незамедлительно заморожены или охлаждены в кратчайший срок до температуры, указанной в Главе VII.

В. ТРЕБОВАНИЯ К РЫБЬЕМУ ЖИРУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОМУ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЛЮДЬМИ

1. Сырье, используемое при приготовлении рыбьего жира для употребления людьми в пищу, должно:
 - (a) поступать с предприятий, включая суда, зарегистрированных или одобренных согласно Регламенту (ЕС) No 852/2004 или в соответствии с настоящим Регламентом;
 - (b) быть получено из продуктов рыболовства, которые пригодны для употребления людьми в пищу, и которые отвечают положениям, приведенным в настоящем Разделе;
 - (c) транспортироваться и храниться в гигиенических условиях;
 - (d) охлаждаться как можно скорее и выдерживаться при температурах, установленных в Главе VII.

В качестве частичной отмены пункта 1(d), участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов может не охлаждать продукты рыболовства, если неразделанные продукты рыболовства непосредственно применяются в производстве рыбьего жира для использования людьми в пищу, и сырье перерабатывается в течение 36 часов после выгрузки, при условии, что выполняются показатели свежести, а значения общего азота летучих оснований (TVB-N) необработанных продуктов рыболовства не превышают пределов, установленных в пункте 1 Главы I Раздела II Приложения IIк Регламенту Комиссии (ЕС) No 2074/2005 ⁽¹⁾.

▼ **M6**

2. Производственный процесс рыбьего жира должен обеспечивать, чтобы все сырье, предназначенное для производства рыбьего жира-сырца, подвергалось обработке, включая, где уместно, нагревание, прессование, разделение, центрифугирование, переработку, стадии очистки и рафинирования перед размещением на рынке для конечного потребителя.

⁽¹⁾ OJ L 338, 22.12.2005, p. 27.

3. При условии, что сырье и производственный процесс отвечают требованиям, применяющимся к рыбьему жиру, предназначенному для употребления людьми в пищу, участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов может на одном и том же предприятии производить и хранить как рыбий жир, предназначенный для употребления людьми в пищу, так и рыбий жир и рыбную муку, не предназначенные для употребления людьми в пищу.
4. До установления специального законодательства Сообщества участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должен обеспечить соблюдение национальных правил, касающихся рыбьего жира, размещаемого на рынке для конечного потребителя.

▼C1

ГЛАВА V: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ ДЛЯ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Кроме обеспечения соблюдения микробиологических критериев, принятых в соответствии с Регламентом (ЕС) No 852/2004, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, в зависимости от характера продукта или биологического вида, чтобы продукты рыболовства, поставляемые на рынок для потребления людьми, соответствовали стандартам, установленным в этой Главе. ►M6 Требования Частей B и D не должны распространяться на неразделанные продукты рыболовства, которые непосредственно используются для производства рыбьего жира, предназначенного для употребления людьми в пищу. ◀

A. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны выполнять органолептическую проверку продуктов рыболовства. В частности, такая проверка должна обеспечивать, чтобы продукты рыболовства соответствовали критериям свежести.

B. ГИСТАМИН

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечивать, чтобы не превышались пределы, касающиеся гистамина

C. ОБЩИЙ ЛЕТУЧИЙ АЗОТ

Необработанные продукты рыболовства не должны поставляться на рынок, если химические анализы показывают, что превышены пределы в отношении TVB-N или TMA-N.

D. ПАРАЗИТЫ

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы продукты рыболовства прошли визуальное исследование с целью обнаружения видимых паразитов до поставки на рынок. Они не должны размещать продукты рыболовства, явно зараженные паразитами, на рынке для потребления людьми.

Е. ТОКСИНЫ, ВРЕДНЫЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

▼ М6

1. Продукты рыболовства, получаемые из ядовитых рыб следующих семейств, не должны размещаться на рынке: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

Свежие, приготовленные, мороженые и переработанные продукты рыболовства, принадлежащие к семейству *Gempylidae*, в частности, рувета (*Ruvettus pretiosus*) и эсколар (*Lepidocybium flavobrunneum*), могут размещаться на рынке только в обернутом/упакованном виде и должны быть соответствующим образом маркированы, чтобы предоставить информацию потребителю о способах подготовки/приготовления и о рисках, связанных с присутствием веществ, оказывающих нежелательные желудочно-кишечные эффекты.

На этикетке научное название продуктов рыболовства должно сопровождаться общепринятым названием.

▼ С1

2. Продукты рыболовства, содержащие такие биотоксины, как сигуатоксин (siguatoxin) или парализующие мышцы токсины, не должны размещаться на рынке. Однако продукты рыболовства, полученные из двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских брюхоногих моллюсков могут быть размещены на рынке, если они были изготовлены в соответствии с Разделом VII и соответствуют стандартам, установленным в Главе V, пункт 2 упомянутого Раздела.

ГЛАВА VI: ОБЕРТЫВАНИЕ И УПАКОВЫВАНИЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

1. Приёмники, в которых свежие продукты рыболовства хранятся подо льдом, должны быть водостойкими и обеспечивать сток талой воды.
2. Мороженые блоки, приготовленные на борту судна, должны быть надлежащим образом обернуты до выгрузки на берег.
3. Если продукты рыболовства обертываются на борту рыболовных судов, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы оберточные материалы:
 - (a) не были источником загрязнения;
 - (b) хранились таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения;
 - (c) предназначенные для повторного использования, легко было мыть и, при необходимости, дезинфицировать.

ГЛАВА VII: ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, хранящие продукты рыболовства, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. Свежие продукты рыболовства, размороженные необработанные продукты рыболовства и варено-мороженые продукты из ракообразных и моллюсков должны содержаться при температуре, близкой к температуре тающего льда.

▼ M9

2. Мороженые продукты рыболовства должны храниться при температуре не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ во всех частях продукта; однако, неразделанная рыба, первоначально замороженная в тузлуке, предназначенная для производства консервов, может храниться при температуре не выше $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$.

▼ C1

3. Продукты рыболовства, которые содержатся в живом виде, должны храниться при определенной температуре и таким способом, который отрицательно не влияет на пищевую безопасность или их жизнеспособность.

ГЛАВА VIII: ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, транспортирующие продукты рыболовства, должны обеспечить соответствие следующим требованиям.

1. Во время транспортирования продукты рыболовства должны содержаться при требуемой температуре. В частности:

(a) свежие продукты рыболовства, размороженные необработанные продукты рыболовства и варено-мороженые продукты из ракообразных и моллюсков, должны содержаться при температуре, близкой к температуре тающего льда;

▼ M9

(b) мороженые продукты рыболовства, за исключением неразделанной рыбы, первоначально замороженной в тузлуке, предназначенной для изготовления консервов, должны храниться во время транспортирования при одинаковой температуре, не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ во всех частях продукта; с возможными кратковременными колебаниями температуры в сторону повышения не более чем на $3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

▼ C1

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов

могут не соблюдать пункт 1(b), если мороженые продукты рыболовства транспортируются из холодильного склада на утвержденные предприятия для размораживания по прибытии для целей приготовления и/или переработки, если рейс короткий и компетентный орган это разрешает.

3. Если продукты рыболовства хранятся пересыпанные льдом, талая вода не должна контактировать с продуктами.

4. Продукты рыболовства, предназначенные для размещения на рынке в живом виде, должны транспортироваться таким способом, который не влияет отрицательно на пищевую безопасность или их жизнеспособность.

РАЗДЕЛ IX: СЫРОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

РАЗДЕЛ X: ЯЙЦА И ЯИЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

РАЗДЕЛ XI: ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ И УЛИТКИ

РАЗДЕЛ XII: ТОПЛЕННЫЕ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ И ШКВАРКИ

РАЗДЕЛ XIII: ОЧИЩЕННЫЕ ЖЕЛУДКИ, ПУЗЫРИ И КИШКИ

РАЗДЕЛ XIV: ЖЕЛАТИН

РАЗДЕЛ XV: КОЛЛАГЕН