

РАСПОРЯЖЕНИЕ (ЕС) № 853/2004
ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА

от 29 апреля 2004 г.

**устанавливающее особые правила, касающиеся гигиены применительно к
продовольственным продуктам животного происхождения**

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

принимая во внимание Трактат, учреждающий Европейское Сообщество, а в частности, п. 4b его ст. 152,

принимая во внимание заявление Комиссии¹,

принимая во внимание мнение Европейского Общественно-Экономического Комитета²,

после консультации с Комитетом Регионов,

действуя в соответствии с процедурой, установленной в ст. 251 Трактата³,

принимая во внимание следующее:

- (1) на основании распоряжения (ЕС) № 852/2002⁴, Европейский Парламент и Совет устанавливают общие правила для управляющих продовольственным предприятием по вопросу о гигиене продовольственных продуктов;
- (2) некоторые продовольственные продукты могут представлять особую опасность для здоровья людей, в связи с чем является необходимым установление особых правил, касающихся гигиены. Это особенно касается продовольственных продуктов животного происхождения. в случае которых часто поступали сообщения о случаях микробиологической и химической опасности;
- (3) в контексте общей сельскохозяйственной политики было принято много директив с целью установления особых санитарных правил применительно к производству и выпуску в оборот продуктов, перечисленных в приложении I к Трактату. Вышеупомянутые санитарные правила ограничили таможенные препятствия в отношении данных продуктов, способствуя созданию внутреннего рынка с одновременным обеспечением высокого уровня охраны общественного здоровья;
- (4) в объёме, касающемся общественного здоровья, вышеупомянутые правила и процедуры содержат общие принципы, в частности, в отношении обязанностей производителей, а также компетентных органов, структурных, оперативных и касающихся гигиены на предприятиях требований, процедур утверждения

¹ «Официальный журнал» С 365 Е от 19.12.2000, стр. 58.

² «Оф. журн.» С 155 от 29.05.2001, стр. 39.

³ Заключение Европейского Парламента от 15 мая 2002 г. («Оф. журн.» С 180 Е от 31.7.2003, стр. 288), Совместная позиция Совета от 27 октября 2003 г. («Оф. журн.» С 48 Е от 24.2.2004, стр. 23), Позиция Европейского Парламента от 30 марта 2004 г. (ранее не публиковавшаяся в «Официальном журнале»), а также решение Совета от 16 апреля 2004 г.

⁴ «Оф. журн.» L 226 от 25.06.2004, стр. 22.

предприятий, требований, касающихся хранения и транспортировки, а также знаков здоровья;

- (5) эти правила представляют собой общее основание для осуществляемого с соблюдением требований гигиены производства продовольственных продуктов животного происхождения, позволяя тем самым упростить действующие директивы;
- (6) рекомендуется стремление к дальнейшему упрощению посредством применения одних и тех же правил в каждом применимом случае ко всем продуктам животного происхождения;
- (7) упрощение делает также возможным требование, определённое в распоряжении (ЕС) № 852/2004, в соответствии с которым Управляющие продовольственными предприятиями, принимающие участие в каком-либо этапе производства, переработки и дистрибуции продовольственных продуктов после основного производства и в родственной деятельности, обязаны разработать, выполнять и сохранять процедуры, основанные на принципах анализа опасности и критических точках контроля (НАССР);
- (8) все вместе взятые вышеупомянутые элементы обосновывают переработку особых правил, касающихся гигиены, содержащихся в действующих директивах;
- (9) основными целями предметной переработки являются обеспечение высокого уровня защиты потребителя применительно к безопасности продовольственных продуктов, особенно посредством охвата всех управляющих продовольственным предприятием в Европейском Союзе одними и теми же правилами, а также обеспечение надлежащего функционирования внутреннего рынка продуктов животного происхождения, способствуя тем самым достижению целей общей сельскохозяйственной политики;
- (10) необходимым является сохранение, а также, в случаях, требуемых для защиты потребителя, ужесточение особых правил, касающихся гигиены, в отношении продуктов животного происхождения;
- (11) союзные правила не должны применяться в отношении основного производства для собственного домашнего пользования, для приготовления, обработки или хранения продовольственных продуктов с целью употребления их дома. Кроме того, в случае непосредственных поставок небольших количеств основных продуктов или некоторых видов мяса производящим их управляющим продовольственным предприятием конечному потребителю или местному розничному предприятию, общественное здоровье должно подлежать охране национального законодательства, в частности, по соображениям близких отношений производителя и потребителя;
- (12) требования распоряжения (ЕС) № 852/2004 являются в целом достаточными для обеспечения безопасности продовольственных продуктов на предприятиях, осуществляющих розничную торговлю, связанную с непосредственной продажей или поставкой продовольственных продуктов животного происхождения конечному потребителю. Настоящее распоряжение должно в целом применяться в

отношении оптовой деятельности (то есть, когда розничное предприятие осуществляет деятельность, направленную на поставку продовольственных продуктов животного происхождения другому предприятию). Однако, за исключением особых требований, касающихся температуры, установленных в настоящем распоряжении, требования распоряжения (ЕС) № 852/2004 должны быть достаточными для оптовой деятельности, заключающейся исключительно в хранении или транспортировке;

- (13) Страны-участницы должны иметь свободу в области расширения или ограничения применения требований настоящего распоряжения в отношении розничной торговли на основании их национального законодательства. Однако они могут ограничить их применение лишь в том случае, если они сочтут, что требования распоряжения (ЕС) № 852/2004 являются достаточными для достижения целей в объёме гигиены продовольственных продуктов, а также, если поставки продовольственных продуктов животного происхождения розничным предприятием другому предприятию представляет собой незначительную, местную и ограниченную деятельность. Таким образом такие поставки должны составлять небольшую часть деятельности предприятия; снабжаемые предприятия должны находиться в его непосредственном соседстве, а поставки должны касаться лишь некоторых видов продуктов или предприятий;
- (14) в соответствии с ст. 10 Трактата, Страны-участницы принимают все применимые меры с целью обеспечения выполнения управляющими продовольственным предприятием обязательств, установленных в настоящем распоряжении;
- (15) прослеживаемость происхождения продовольственных продуктов представляет собой основной элемент в обеспечении безопасности продовольственных продуктов. Кроме соблюдения общих правил распоряжения (ЕС) № 178/2002⁵, Управляющие продовольственными предприятиями, ответственные за предприятия, подлежащие утверждению в соответствии с настоящим распоряжением, обязаны обеспечить снабжение всех продуктов животного происхождения, которые эти предприятия выпускают в оборот, знаком здоровья или идентификационным знаком;
- (16) продовольственные продукты, ввозимые в Европейский Союз, должны соответствовать общим требованиям, установленным в распоряжении (ЕС) № 178/2002, или правилам, эквивалентным союзным правилам. Настоящее распоряжение определяет особые требования, касающиеся гигиены применительно к продовольственным продуктам животного происхождения, ввозимым в Европейский Союз;
- (17) принятие настоящего распоряжения не должно ограничивать уровня охраны, предусмотренного дополнительными гарантиями, которые были установлены для Финляндии и Швеции при вступлении в Европейский Союз и подтверждены

⁵ Распоряжение (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г., устанавливающее общие правила и требования пищевого законодательства, создающее Европейское Управление по вопросам безопасности продовольственных продуктов и устанавливающее процедуры в объёме безопасности продовольственных продуктов («Оф. журн.» L 31 от 1.2.2002, стр. 1). Распоряжение, изменённое распоряжением (ЕС) № 1642/2003 («Оф. журн.» L 245 от 29.9.2003, стр. 4).

решениями Комиссии 94/968/ЕС⁶, 95/50/ЕС⁷, 95/160/ЕС⁸, 95/161/ЕС⁹ и 95/410/ЕС¹⁰, а также решениями Совета 95/409/ЕС¹¹, 95/410/ЕС¹² и 95/411/ЕС¹³. Оно должно устанавливать процедуру предоставления на переходный период гарантии каждой Стране-участнице, имеющей утверждённую национальную программу контроля, которая, в случае рассматриваемых продовольственных продуктов животного происхождения, является эквивалентной утверждённым для Финляндии и Швеции. Распоряжение (ЕС) № 2160/2003 Европейского Парламента и Совета от 17 ноября 2003 г. по вопросу о борьбе с сальмонеллой и другими определёнными возбудителями зоонозов, передаваемых через продовольственные продукты¹⁴, предусматривает аналогичную процедуру в отношении к живым животным и инкубационным яйцам;

- (18) структурные и касающиеся гигиены требования, установленные в настоящем распоряжении, необходимо применять ко всем видам предприятий, в том числе к мелким предприятиям и передвижным бойням;
- (19) гибкость также желательна для обеспечения продолжения обычных методов на каждом этапе производства, переработки и дистрибуции продовольственных продуктов, а также применительно к структурным требованиям в отношении предприятий. Гибкость исключительно существенна для регионов с особыми географическими ограничениями, в том числе наиболее удалённых регионов, определённых в п. 2 ст. 299 Трактата. Однако гибкость не должна применяться в ущерб целям гигиены продовольственных продуктов. Кроме того, поскольку все продовольственные продукты, производимые в соответствии с правилами гигиены, будет находиться в свободном обороте во всём Европейском Союзе, процедура, делающая возможным для Стран-участниц применение гибкости, должна быть абсолютно прозрачной. Она должна создавать возможность, в случае необходимости, во избежание недоразумений, дискуссии в рамках Постоянного комитета по вопросам пищевой цепочки и здоровья животных, созданного на основании распоряжения (ЕС) № 178/2002, а также координации процесса и принятия соответствующих мер Комиссией;
- (20) определение мяса, освобождённого от костей механическим способом (МОоКМС), должно быть общим и включать в себя все методы механического освобождения от костей. Быстрое технологическое развитие в описываемой области означает уместность придания этому определению гибкого характера. Однако технические требования для МОоКМС должны быть дифференцированными, в зависимости от оценки риска в отношении продукта, созданного в результате применения различных методов;
- (21) на всех этапах производства, переработки и дистрибуции имеется взаимосвязь между управляющими продовольственными предприятиями, включая кормовой

⁶ «Оф. журн.» L 371 от 31.12.1994, стр. 36.

⁷ «Оф. журн.» L 53 от 9.03.1995, стр. 31.

⁸ «Оф. журн.» L 105 от 9.05.1995, стр. 40.

⁹ «Оф. журн.» L 105 от 9.05.1995, стр. 44.

¹⁰ «Оф. журн.» L 109 от 16.05.1995, стр. 44.

¹¹ «Оф. журн.» L 243 от 11.10.1995, стр. 21.

¹² «Оф. журн.» L 243 от 11.10.1995, стр. 25.

¹³ «Оф. журн.» L 243 от 11.10.1995, стр. 29.

¹⁴ «Оф. журн.» L 325 от 12.12.2003, стр. 1.

сектор, а также связи между здоровьем и благосостоянием животных и общественным здоровьем. Это требует соответствующей связи между различными субъектами, составляющими пищевую цепочку, начиная с основного производства и кончая розничной продажей;

- (22) в целях обеспечения правильного контроля добытых промысловых животных, выпускаемых в оборот в Европейском Союзе, туловища и внутренности добытых животных должны подвергаться послеубойному исследованию на предприятии по переработке дичи. Однако для того, чтобы сохранить некоторые охотничьи традиции, не в ущерб безопасности продовольственных продуктов, должны быть обеспечены занятия для охотников, которые вводят в оборот промысловых животных, предназначенных для употребления в пищу человеком. Это должно давать охотникам возможность производить предварительное исследование промысловых животных на месте. При этих обстоятельствах, если обученные охотники произведут предварительное исследование и не обнаружат каких-либо отклонений или опасности, нет необходимости требовать от них, чтобы они доставляли все внутренности на предприятие по переработке дичи с целью проведения послеубойного исследования. Однако Страны-участницы должны иметь возможность установления на своих территориях более строгих правил с целью принятия во внимание специфической опасности;
- (23) настоящее распоряжение должно устанавливать критерии в отношении сырого молока до момента принятия новых требований в объеме выпуска его в оборот. Этими критериями должны быть предельные значения, означающие, что в случае их превышения управляющие продовольственными предприятиями будут обязаны принять корректирующие меры и поставить об этом в известность компетентные органы. Описываемыми критериями не должны являться максимальные значения, после превышения которых нельзя выпускать свежее молоко в оборот. Из вышесказанного можно сделать вывод, что при некоторых обстоятельствах и в случае принятия соответствующих мер сырое молоко, не полностью соответствующее критериям, может безопасно использоваться для употребления в пищу человеком. В объеме, касающемся сырого молока и сырой сметаны, предназначенных для непосредственного употребления в пищу человеком, чтобы обеспечить достижение целей настоящего распоряжения на своей территории, каждая Страна-участница должна иметь возможность сохранения или установления соответствующих гигиенических мер;
- (24) критерий для сырого молока, используемого для производства молочных продуктов, должен быть в три раза выше, чем критерий для сырого молока, получаемого из сельских хозяйств. Критерий для молока, используемого для производства переработанных молочных продуктов представляет собой абсолютную величину, в то время как критерий для сырого молока, получаемого из сельских хозяйств, является средним значением. Соответствие требованиям, касающимся температуры, установленным в настоящем распоряжении, не воспрепятствует развитию бактерий во время транспортировки и складирования;
- (25) настоящая переработка означает возможность отмены действующих правил, касающихся гигиены. Это устанавливается директивой 2004/41/ЕС Европейского Парламента и Совета от 21 апреля 2004 г., отменяющей некоторые директивы по вопросу о гигиене продовольственных продуктов и санитарных условий в

отношении производства и выпуска в оборот некоторых продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком¹⁵;

- (26) кроме того положения настоящего распоряжения, касающиеся яиц, заменяют положения решения Совета 94/371/ЕС от 20 июня 1994 г., устанавливающего особые условия в отношении общественного здоровья при выпуске в оборот некоторых видов яиц, которое аннулирует отмену приложения II к директиве Совета 92/118/ЕЭС¹⁶;
- (27) союзное законодательство, касающееся гигиены продовольственных продуктов, должно основываться на научных заключениях. С этой целью всякий раз, когда возникает такая необходимость, должны проводиться консультации с Европейским Управлением по делам безопасности продовольственных продуктов;
- (28) для того, чтобы учитывать научно-технический прогресс, необходимо обеспечить постоянное и эффективное сотрудничество между Комиссией и Странами-участницами в рамках Постоянного Комитета по вопросам пищевой цепочки и здоровья животных;
- (29) требования, содержащиеся в настоящем распоряжении, не должны применяться до момента вступления в силу всех частей нового законодательства, касающегося гигиены продовольственных продуктов. Кроме того приемлемым является обеспечение интервала, составляющего не менее 18 месяцев между вступлением в силу новых правил и их применением, с целью предоставления заинтересованным отраслям времени на подготовку;
- (30) меры, необходимые для выполнения настоящего распоряжения, должны быть приняты в соответствии с решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999 г., устанавливающим условия осуществления исполнительных полномочий, предоставленных Комиссии¹⁷,

ПРИНИМАЮТ НАСТОЯЩЕЕ РАСПОРЯЖЕНИЕ:

¹⁵ «Оф. журн.» L 157 от 30.4.2004, стр. 33.

¹⁶ Директива Совета 92/118/ЕЭС от 17 декабря 1992 г., устанавливающая гигиенические условия животных и общественного здоровья, регламентирующие торговлю и ввоз в Европейский Союз продуктов, на которые не распространяются вышеупомянутые условия, установленные в особых союзных правилах, определенных в п. I приложения А к директиве 89/662/ЕЭС, а также, в объеме возбудителей болезней, к директиве 90/425/ЕЭС («Оф. журн.» L 62 от 15.03.1993, стр. 49). Директива, измененная в последний раз распоряжением Комиссии (ЕС) № 445/2004 («Оф. журн.» L 72 от 11.03.2004, стр. 60).

¹⁷ «Оф. журн.» L 184 от 17.07.1999, стр. 23.

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1

Объём

1. Настоящее распоряжение устанавливает особые правила для управляющих продовольственными предприятиями в объёме гигиены продовольственных продуктов животного происхождения. Эти правила представляют собой дополнение к правилам, установленным в распоряжении (ЕС) № 852/2004. Они применяются в отношении переработанных и не переработанных продуктов животного происхождения.
2. В случае отсутствия явных противоречий настоящее распоряжение не применяется в отношении продовольственных продуктов, содержащих одновременно продукты растительного и животного происхождения. Однако получение переработанных продуктов животного происхождения, используемых для производства таких продовольственных продуктов, а также всякого рода действия, связанные с их производством, подчиняются требованиям настоящего распоряжения.
3. Настоящее распоряжение не применяется в отношении:
 - (a) основного производства для собственного домашнего использования;
 - (b) домашнего приготовления, переработки или хранения продовольственных продуктов для собственного домашнего употребления;
 - (c) непосредственных поставок, осуществляемых производителем, небольших количеств сырья для конечного потребителя или местного розничного предприятия, непосредственно снабжающего конечного потребителя;
 - (d) непосредственных поставок, осуществляемых производителем, небольших количеств мяса домашней птицы или зайцеобразных, подвергнутых убою в сельском хозяйстве, конечному потребителю или местному розничному предприятию, непосредственно поставляющему описываемое мясо в виде свежего мяса конечному потребителю;
 - (e) охотников, которые поставляют небольшие количества промысловых животных или мяса промысловых животных непосредственно конечному потребителю или местному розничному предприятию, непосредственно поставляющему описываемое мясо в виде свежего мяса конечному потребителю.
4. Страны-участницы устанавливают, в соответствии с их национальным законодательством, правила, регламентирующие вопросы деятельности, а также лиц, определённых в пп. 3с, 3d и 3е. Описываемые национальные правила должны обеспечивать достижение целей настоящего распоряжения.

5.

- (a) В случае отсутствия противоречий настоящее распоряжение не применяется в отношении розничной торговли.
- (b) Однако настоящее распоряжение применяется в отношении розничной торговли, если предпринимаемые действия имеют своей целью поставку продовольственных продуктов животного происхождения другому предприятию, если только:
 - (i) описанные действия не заключаются лишь в хранении и транспортировке, в каковом случае применяются, однако, подробные требования, касающиеся температуры, установленные в приложении III;
или
 - (ii) поставка продовольственных продуктов животного происхождения с розничного предприятия не осуществляется исключительно на другие розничные предприятия, а также, в соответствии с национальным законодательством, не представляет собой незначительную, местную и ограниченную деятельность.
- (c) Страны-участницы могут принять национальные меры для применения требований настоящего распоряжения в отношении розничных предприятий, находящихся на их территориях, к которым они не применялись бы на основании п/п. «а» или «b».

6. Настоящее распоряжение применяется не в ущерб:

- (a) соответствующим правилам, касающимся здоровья животных и общественного здоровья, в том числе более строгим правилам, установленным с целью предупреждения, контроля и борьбы с некоторыми трансмиссивными спонгиформными энцефалопатиями;
 - (b) требованиям в объёме благосостояния животных;
- а также
- (c) требованиям, касающимся идентификации животных и прослеживаемости происхождения продуктов животного происхождения.

Статья 2

Определения

Для целей настоящего распоряжения используются следующие определения:

1. определения, приведённые в распоряжении (ЕС) № 178/2002;
2. определения, приведённые в распоряжении (ЕС) № 852/2004;
3. определения, приведённые в приложении I;

а также

4. технические определения, содержащиеся в приложениях II и III.

ГЛАВА II

ОБЯЗАННОСТИ УПРАВЛЯЮЩИХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Статья 3

Общие обязанности

1. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны соблюдать установленные положения приложений II и III.
2. Управляющие продовольственными предприятиями с целью удаления поверхностных загрязнений с продуктов животного происхождения не могут применять каких-либо веществ кроме питьевой воды или чистой воды, если её разрешает применять распоряжение (ЕС) № 852/2004 либо настоящее распоряжение, если только использование данного вещества не было утверждено в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны также соблюдать условия применения, которые могут быть приняты в рамках той же процедуры. Использование утверждённого вещества не влияет на обязанность управляющего продовольственным предприятием в объёме соблюдения требований настоящего распоряжения.

Статья 4

Регистрация и утверждение предприятий

1. Управляющие продовольственными предприятиями выпускают в оборот продукты животного происхождения, производимые в Европейском Союзе, исключительно в том случае, если они были произведены и подвергнуты обработке на предприятиях:
 - (a) отвечающих соответствующим требованиям распоряжения (ЕС) № 852/2004, требованиям, определённым в приложениях II и III к настоящему распоряжению, а также соответствующим требованиям пищевого законодательства;

а также

- (b) зарегистрированных компетентным органом или, в случае, если это является необходимым в соответствии с п. 2, утверждённых.
2. Не в ущерб п. 3 ст. 6 распоряжения (ЕС) № 852/2004, предприятия, подвергающие обработке продукты животного происхождения, в отношении которых требования устанавливает приложение III настоящего распоряжения, не могут начинать деятельность до момента получения утверждения компетентного органа в соответствии с п. 3 настоящей статьи, за исключением предприятий, занимающихся

исключительно:

- (a) основным производством;
- (b) транспортировкой;
- (c) хранением продуктов, которые не обязательно хранить в помещениях с контролируемой температурой;

или

- (d) деятельностью, связанной с другой, кроме той, на которую распространяется объём настоящего распоряжения, розничной торговлей, на основании п. 5b ст. 1.

3. Предприятие, подлежащее утверждению в соответствии с п. 2, не начинает деятельность, если только в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г. устанавливающим правила, касающиеся организации официальных контролей продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком¹⁸, компетентный орган:

- (a) не изъявил согласия на деятельность предприятия как следствие посещения на месте;

или

- (b) не предоставил предприятию условного утверждения.

4. В соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004, Управляющие продовольственными предприятиями обязаны сотрудничать с компетентными органами. В частности, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить прекращение деятельности предприятия в случае отмены утверждения компетентным органом или в случае отсутствия продления или отсутствия предоставления полного утверждения в отношении условного утверждения.

5. Настоящая статья не является препятствием для предприятия в выпуске в оборот продовольственных продуктов в период между днём применения настоящего распоряжения и первой по порядку инспекцией со стороны компетентных органов, если данное предприятие:

- (a) подлежит утверждению в соответствии с п. 2 и выпустило в оборот продукты животного происхождения в соответствии с союзным законодательством непосредственно перед применением настоящего распоряжения;

или

- (b) это предприятие такого типа, в отношении которого не действовало требование утверждения до применения настоящего распоряжения.

Статья 5

¹⁸ «Оф. журн.» L 226 от 25.06.2004, стр. 83.

Знаки здоровья и идентификационные знаки

1. Управляющие продовольственными предприятиями не могут выпускать в оборот продукт животного происхождения, подвергнутый обработке на предприятии, подлежащем утверждению в соответствии с п. 2 ст. 4, если только:
 - (a) ему не присвоен знак здоровья в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004;
 - (b) знак не был нанесён в соответствии с секцией I приложения II к настоящему распоряжению, в то время как вышеупомянутое распоряжение не предусматривает использование знака здоровья.
2. Управляющие продовольственными предприятиями могут наносить идентификационный знак на продукты животного происхождения исключительно в случае, если они были произведены в соответствии с настоящим распоряжением на предприятиях, отвечающих требованиям ст. 4.
3. Управляющие продовольственными предприятиями не могут удалять с мяса знак здоровья, нанесённого в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004, если только они не режут его, не перерабатывают или не подвергают другой обработке.

Статья 6

Продукт животного происхождения из-за пределов Европейского Союза

1. Управляющие продовольственными предприятиями, получающие продукты животного происхождения из третьих стран, обязаны обеспечить, чтобы ввоз происходил исключительно в случаях, когда:
 - (a) третья страна отправления имеется в перечне, составленном в соответствии со ст. 11 распоряжения (ЕС) № 854/2004, включающем в себя третьи страны, ввоз из которых данного продукта разрешён;
 - (b)
 - (i) предприятие, которое отправляет продукт, а также на котором продукт был получен или произведён, имеется в перечне, составленном в соответствии со ст. 12 распоряжения (ЕС) № 854/2004, включающем в себя предприятия, ввоз из которых данного продукта разрешён в соответствующих случаях,
 - (ii) в случае свежего, рубленого мяса, мясных изделий, мясных продуктов, а также мяса, освобождённого от костей механическим способом, данный продукт был произведён из мяса, полученного на бойнях и предприятиях по разделке, имеющих в перечнях, составленных и актуализированных в соответствии со ст. 12 распоряжения (ЕС) № 854/2004, или на утверждённых предприятиях Европейского Союза,

а также

(iii) в случае двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских моллюсков производственная зона имеется в перечне, составленном в соответствии со ст. 13 вышеупомянутого распоряжения, там, где это применимо;

(с) продукт соответствует:

(i) требованиям настоящего распоряжения, включая требования ст. 5, касающиеся знаков здоровья и идентификационных знаков;

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

а также

(iii) условиям ввоза, установленным в соответствии с союзным законодательством, регламентирующим ввозные контроли продуктов животного происхождения,

а также

(d) были соблюдены требования ст. 14 распоряжения (ЕС) № 854/2004, касающиеся свидетельств и документов, в зависимости от необходимости.

2. В порядке отступления от правил п. 1, ввоз продуктов рыболовства может также производиться в соответствии с подробными правилами, установленными в ст. 15 распоряжения (ЕС) № 854/2004.

3. Управляющие продовольственными предприятиями, получающие продукты животного происхождения, обязаны обеспечить, чтобы:

(a) продукты были предъявлены для ввозного контроля в соответствии с директивой 97/78/ЕС¹⁹;

(b) ввоз соответствовал требованиям директивы 2002/99/ЕС²⁰;

а также

(с) остающиеся под их контролем действия, предпринимаемые после ввоза, выполнялись в соответствии с требованиями приложения III.

4. Управляющие продовольственными предприятиями, получающие продовольственные продукты, содержащие как продукты растительного происхождения, так и переработанные продукты животного происхождения, обязаны обеспечить, чтобы переработанные продукты животного происхождения, входящие в

¹⁹ Директива Совета 97/78/ЕС от 18 декабря 1997 г., устанавливающая правила, регламентирующие организацию ветеринарного контроля продуктов, ввозимых в Европейский Союз из третьих стран («Оф. журн.» L 24 от 30.1.1998, стр. 9). Директива, изменённая Трактатом о присоединении от 2003 г.

²⁰ Директива Совета 2002/99/ЕС от 16 декабря 2002 г. устанавливающая правила здоровья животных, регламентирующие производство, переработку, дистрибуцию и выпуск в оборот продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления в пищу человеком («Оф. журн.» L 18 от 23.01.2003, стр. 11).

состав таких продовольственных продуктов, соответствовали требованиям пп. 1–3. Они должны быть в состоянии доказать этот факт (например, посредством представления соответствующих документов или свидетельств, соответствующих образцу, определённому в п. 1d).

ГЛАВА III

ТОРГОВЛЯ

Статья 7

Документы

В случае, если действует требование в соответствии с приложением II или III, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы пересылаемые партии продуктов животного происхождения сопровождались свидетельствами или другими документами.

1. В соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12:

(a) можно определить образцы документов;

и

(b) можно установить правило о применении документов в электронной форме.

Статья 8

Особые гарантии

1. Управляющие продовольственными предприятиями, намеревающиеся выпустить в оборот в Швеции или Финляндии следующие продовольственные продукты животного происхождения, обязаны соблюдать правила, определённые в отношении сальмонеллы в п. 2:

(a) мясо крупного рогатого скота и свинина, в том числе рубленое мясо, но с исключением мясных изделий и МОоКМС;

(b) мясо птиц следующих видов: домашней птицы, индеек, цесарок, уток и гусей, в том числе рубленое мясо, но с исключением мясных изделий и МОоКМС;

а также

(c) яйца.

2.

(a) В случае мяса крупного рогатого скота и свинины, а также мяса домашней птицы на предприятии отправления берутся образцы из пересылаемых партий и подвергаются микробиологическому тесту, результаты которого должны быть отрицательными в

соответствии с союзным законодательством.

- (b) В случае яиц, упаковочные пункты обязаны предоставить гарантию того, что пересылаемые партии происходят из стад, подвергнутых микробиологическому тесту, результат которого был отрицательным, в соответствии с союзным законодательством.
- (c) В случае мяса крупного рогатого скота и свинины нет необходимости проведения теста, предусмотренного в п/п. «а», в отношении пересылаемых партий, предназначенных для предприятия для целей пастеризации, стерилизации или обработки, дающей схожий результат. В случае яиц нет необходимости проведения теста, предусмотренного в п/п. «b», в отношении пересылаемых партий, предназначенных для предприятия, для целей производства продуктов, перерабатываемых путём процесса, гарантирующего исключение сальмонеллы.
- (d) Нет необходимости проведения тестов, предусмотренных в п/п. «а» и «b», в случае продовольственных продуктов, происходящих с предприятия, охваченного программой контроля в отношении данных продовольственных продуктов животного происхождения, а также, в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12, программой, признанной эквивалентной программе, утверждённой для Швеции и Финляндии.
- (e) В случае мяса крупного рогатого скота и свинины, а также мяса домашней птицы к продовольственным продуктам прилагается торговый документ или свидетельство, соответствующее образцу, установленному в союзном законодательстве, и подтверждающее, что:
 - (i) были проведены контроли, определённые в п/п. «а», результаты которых являются отрицательными;
 - или
 - (ii) мясо предназначено для одной из целей, определённых в п/п. «b»;
 - или
 - (iii) мясо происходит с предприятия, на которое распространяется объём п/п. «d».
- (f) В случае яиц пересылаемые партии должны сопровождаться свидетельством, содержащим заявление о том, что были проведены тесты, определённые в п/п. «b», результаты которых являются отрицательными, или что яйца должны быть использованы способом, определённым в п/п. «с»).

3. В соответствии с процедурой определённой в п. 2 ст. 12:

- (a) требования пп. 1 и 2 могут быть актуализированы, особенно с целью учёта изменений в программах контроля Стран-участниц или принятия микробиологических критериев в соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004;

а также

- (b) правила, установленные в п. 2 в отношении продовольственных продуктов, определённых в п. 1, могут быть распространены полностью или частично на Страну-участницу или регион Страны-участницы, который имеет программу контроля, признанную эквивалентной программам, утверждённым для Швеции и/или Финляндии в отношении данных продовольственных продуктов животного происхождения.
4. Для целей настоящей статьи «программа контроля» означает программу контроля, утверждённую в соответствии с распоряжением (ЕС) № 2160/2003.

ГЛАВА IV

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 9

Исполнительные меры и временные положения

Исполнительные меры и временные положения могут быть установлены в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12.

Статья 10

Изменение и адаптация приложений II и III

1. Приложения II и III могут быть адаптированы или актуализированы в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12, с учётом:
 - (a) развития руководств по хорошей практике;
 - (b) опыта, приобретённого в результате применения систем, опирающихся на НАССР, на основании ст. 5 распоряжения (ЕС) № 852/2004;
 - (c) технологического развития и его практических последствий, а также ожиданий потребителей в отношении состава продовольственных продуктов;
 - (d) научных заключений – в частности, новых оценок риска;
 - (e) микробиологических критериев, а также критериев в объёме температуры для продовольственных продуктов;
 - (f) изменений в структуре потребления.
2. Отступления от приложений II и III могут быть предоставлены в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12, с оговоркой, что они не влияют на достижение целей настоящего распоряжения.
3. Страны-участницы могут, не в ущерб достижению целей настоящего распоряжения, принять, в соответствии с пп. 4–7 настоящей статьи, национальные меры, адаптирующие требования, установленные в приложении III.

4.(a) Национальные меры, определённые в п. 3, имеют своей целью:

- (i) создание возможности дальнейшего использования обычных методов на всех этапах производства, переработки и дистрибуции продовольственных продуктов;
- (ii) выход навстречу нуждам предприятий, размещающихся в регионах с особыми географическими ограничениями.

(b) В прочих случаях они применяются исключительно в отношении конструкции, планировки и оборудования предприятий.

5. Каждая Страна-участница, намеревающаяся принять национальные меры, определённые в п. 3, обязана поставить об этом в известность Комиссию и остальные Страны-участницы. Каждое такое уведомление должно:

- (a) содержать подробное описание требований, в случае которых Страна-участница установила необходимость такой адаптации, а также характер конечных адаптаций;
- (b) содержать описание данных продовольственных продуктов, а также предприятий;
- (c) объяснять причины адаптации, в том числе, там, где это применимо, посредством подведения итогов проведённых анализов опасности, а также мер, которые необходимо принять с целью обеспечения того, чтобы адаптация не нарушала целей настоящего распоряжения;

а также

(d) содержать другую существенную информацию.

6. Со дня получения уведомления, определённого в п. 5, остальные Страны-участницы имеют три месяца на то, чтобы выслать письменные замечания в Комиссию. В случае адаптаций, следующих из п. 4b, этот срок, по заявлению какой-либо из Стран-участниц, продлевается до четырёх месяцев. Комиссия может консультироваться, а если получит письменные замечания от одной или нескольких Стран-участниц, консультируется со Странами-участницами в рамках Комитета, определённого в п. 1 ст. 12. Комиссия может принять решение в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12, относительно того, могут ли планируемые меры быть воплощены в жизнь, с оговоркой, если это необходимо, соответствующих изменений. При соответствующих обстоятельствах, Комиссия может предложить общие меры, в соответствии с п. 1 или 2 настоящей статьи.

7. Страна-участница может принять национальные меры, адаптирующие требования, содержащиеся в приложении III, лишь:

- (a) в соответствии с решением, принятым на основании п. 6;
- (b) если в течение месяца с момента истечения срока, определённого в п. 6, Комиссия не поставила в известность Страны-участницы о том, что получила письменные

замечания, или о том, что она намеревается предложить принять решение в соответствии с п. 6;

или

(с) в соответствии с п. 8.

8. Страна-участница может по собственной инициативе и с оговоркой общих положений Трактата сохранить или установить национальные правила:

(а) запрещающие или ограничивающие выпуск в оборот на её территории сырого молока или сырой сметаны, предназначенных для непосредственного употребления в пищу человеком;

или

(b) разрешающие использовать с согласия компетентных органов сырое молоко, не соответствующее критериям, установленным в разделе IX приложения III, касающимся количества микроорганизмов, а также количества соматических клеток, при производстве сыров со сроком старения или созревания, составляющем не менее 60 дней, а также молочных продуктов, полученных в связи с производством таких сыров, с оговоркой, что это не сказывается отрицательно на достижении целей настоящего распоряжения.

Статья 11

Особые решения

Не в ущерб универсальному характеру ст. 9, а также п. 1 ст. 10, в соответствии с процедурой, определённой в п. 2 ст. 12, могут быть установлены исполнительные меры или приняты изменения к приложению II или III:

1. с целью установления правил, касающихся транспортировки парного мяса;
2. для определения применительно к МОоКМС, какое содержание кальция не превышает значительным образом его содержания в рубленом мясе;
3. с целью установления других методов обработки, которые можно применять на предприятии по переработке в отношении живых двустворчатых моллюсков из производственной зоны класса Б или В, которые не были переданы на очистку или в санитарную зону;
4. для определения признанных методов исследования на наличие морских биотоксинов;
5. с целью установления дополнительных гигиенических норм для живых двустворчатых моллюсков в сотрудничестве с соответствующей поверочной лабораторией Европейского Союза, в том числе:
 - (а) допустимых значений и методов анализа на наличие прочих морских биотоксинов;

(b) процедур проведения вирусологических исследований, вирусологических норм;

а также

(с) планов и методов взятия образцов, а также аналитических допусков, которые должны применяться для проверки соответствия гигиеническим нормам;

6. с целью установления гигиенических норм или контролей в случае, если имеются научные доказательства, указывающие на необходимость их применения для здравоохранения людей;

7. с целью распространения главы IX раздела VII приложения III на других, кроме относящихся к семейству *Pectinidae*, живых двустворчатых моллюсков;

8. с целью установления критериев определения, когда эпидемиологические данные указывают, что зона лова не представляет опасности для здоровья с точки зрения наличия паразитов, и, как следствие – для определения, когда компетентный орган может разрешить управляющим продовольственными предприятиями не замораживать продукты рыболовства в соответствии с частью D главы III раздела VIII приложения III;

9. с целью установления критериев свежести, а также пределов применительно к гистамину и полному летучему азоту в отношении продуктов рыболовства;

10. с целью разрешения использования для производства некоторых молочных продуктов сырого молока, не соответствующего критериям, установленным в разделе IX приложения III, относящимся к количеству микроорганизмов, а также количеству соматических клеток;

11. не в ущерб директиве 96/23/ЕС²¹, с целью установления максимального допустимого значения для всех вместе взятых остатков антибиотических веществ в сыром молоке;

а также

12. с целью утверждения эквивалентных процессов в отношении производства желатина или коллагена.

Статья 12

Процедура комитета

²¹ Директива Совета 96/23/ЕС от 29 апреля 1996 г. по вопросу о средствах мониторинга некоторых веществ и их остатков у живых животных и в продуктах животного происхождения («Оф. журн.» L 125 от 23.05.1996, стр. 10). Директива, изменённая распоряжением (ЕС) № 806/2003 («Оф. журн.» L 122 от 16.05.2003, стр. 1).

1. Комиссии оказывает содействие Постоянный Комитет по вопросам пищевой цепочки и здоровья животных.
2. В случае ссылки на настоящий пункт применяются ст. 5 и 7 решения 1999/468/ЕС, с учётом положений его ст. 8.

Срок, предусматриваемый в п. 6 ст. 5 решения 1999/468/ЕС, устанавливается равным трём месяцам.

3. Комитет утверждает свой регламент.

Статья 13

Консультация с Европейским Управлением по вопросам безопасности продовольственных продуктов

Комиссия консультируется с Европейским Управлением по вопросам безопасности продовольственных продуктов по каждому вопросу, входящему в объём настоящего распоряжения, который может оказывать существенное влияние на общественное здоровье, а также, в частности, перед предложением распространения раздела III приложения III на другие виды животных.

Статья 14

Отчёт для Европейского Парламента и Совета

1. Не позднее 20 мая 2009 г. Комиссия обязана представить Европейскому Парламенту и Совету отчёт, содержащий обзор опыта, приобретённого в результате применения настоящего распоряжения.
2. В случае необходимости Комиссия прилагает к отчёту соответствующие заявления.

Статья 15

Настоящее распоряжение вступает в силу на двадцатый день после его опубликования в «Официальном журнале Европейского Союза».

Оно применяется через 18 месяцев с момента вступления в силу следующих актов:

(a) распоряжения (ЕС) № 852/2004;

(b) распоряжения (ЕС) № 854/2004;

а также

(a) директивы 2004/41/ЕС.

Однако оно применяется не ранее, чем с 1 января 2006 г.

Настоящее распоряжение является обязательным полностью и непосредственно

применяется во всех Странах-участницах.

Составлено в Страсбурге 29 апреля 2004 г.

От имени Европейского Парламента

П. КОКС

Председатель

От имени Совета

М. МАК ДОУЭЛЛ

Председатель

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей настоящего распоряжения:

1. МЯСО

- 1.1. «Мясо» означает съедобные части животных, определённых в пп. 1.2–1.8, в том числе кровь.
- 1.2. «Копытные домашние животные» – это домашний крупный рогатый скот (в том числе виды *Bubalus bubalis* и *Bison bison*), свиньи, овцы, козы, а также домашние непарнокопытные животные.
- 1.3. «Домашняя птица» означает разводимую в хозяйствах птицу, в том числе птиц не считающихся домашними, но разводимых в хозяйствах в качестве домашних животных, за исключением бескилевых птиц.
- 1.4. «Зайцеобразные» означают кроликов, зайцев и грызунов.
- 1.5. «Промысловые животные» – это:
 - дикие копытные животные и зайцеобразные, а также другие сухопутные млекопитающие, отлавливаемые с целью употребления в пищу человеком и считающиеся промысловыми животными на основании соответствующего законодательства данной Страны-участницы, в том числе млекопитающие, живущие на закрытых территориях в условиях, обеспечивающих им свободу, приближённых к условиям, в которых живут промысловые животные;а также
 - дикие птицы, отлавливаемые с целью употребления в пищу человеком.
- 1.6. «Дикие животные, содержащиеся человеком» – это разводимые в хозяйствах бескилевые птицы, а также другие, кроме определённых в п. 1.2, разводимые в хозяйствах сухопутные млекопитающие.
- 1.7. «Мелкие промысловые животные» означают диких промысловых птиц, а также зайцеобразных, живущих на свободе в своей естественной среде обитания.
- 1.8. «Крупные промысловые животные» означают диких сухопутных млекопитающих, живущих на свободе в своей естественной среде обитания, которые не подпадают под определение мелких промысловых животных.
- 1.9. «Туша» означает туловище подвергнутого убою животного после потрошения.
- 1.10. «Свежее мясо» означает мясо, не подвергнутое какому-либо процессу кроме охлаждения, замораживания или быстрого замораживания, в том числе мясо, упакованное в вакууме или упакованное в регулируемой атмосфере.

- 1.11. «Гольё» – это другое, кроме мяса туши, свежее мясо, в том числе внутренности и кровь.
- 1.12. «Внутренности» означают гольё из грудной клетки, брюшной полости и полости таза, включая трахею и пищевод, а у птиц – также зоб.
- 1.13. «Рубленое мясо» означает мясо без костей, которые было измельчено и содержит менее 1% соли.
- 1.14. «Мясо, освобождённое от костей механическим способом», или «МОоКМС» – это продукт, полученный путём удаления мяса с тканей, прилегающих к костям, после отделения от них туши, или из тушек домашней птицы при помощи механических средств, что ведёт к утрате или видоизменению структуры мышечных волокон.
- 1.15. «Мясные изделия» означают свежее мясо, в том числе измельчённое мясо, к которому добавлены продовольственные продукты, пряности или дополнительные вещества, либо которое было подвергнуто процессу, недостаточному для видоизменения внутренней структуры мышечных волокон мяса, а тем самым недостаточному для исключения признаков свежего мяса.
- 1.16. «Бойня» означает предприятие, занимающееся убоем и потрошением животных, мясо которых предназначено для употребления в пищу человеком.
- 1.17. «Предприятие по разделке мяса» – это предприятие, на котором производится отделение туши от костей и/или разруб мяса.
- 1.18. «Предприятие по переработке дичи» означает предприятие, на котором промысловые животные и мясо, полученное в результате охоты, подготавливаются к выпуску в оборот.

2. ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

- 2.1. «Живые двустворчатые моллюски» – это двустворчатые моллюски, питающиеся отфильтрованными мелкими организмами.
- 2.2. «Морские биотоксины» означают ядовитые вещества, откладывающиеся в живых двустворчатых моллюсках, в частности, вследствие поедания ими планктона, содержащего токсины.
- 2.3. «Кондиционирование» означает содержание живых двустворчатых моллюсков из производственных зон класса А, предприятий по очистке или предприятий по отправке в баках или других установках, содержащих чистую морскую воду, или в естественных водоёмах с целью удаления песка, ила или слизи, для сохранения или улучшения их органолептических свойств, а также для сохранения их в хорошем состоянии жизнеспособности перед помещением их в индивидуальную или групповую упаковку.
- 2.4. «Осуществляющий сбор» означает любое физическое или юридическое лицо, которое всеми средствами собирает живых двустворчатых моллюсков с территории

сбора с целью обработки и выпуска их в оборот.

- 2.5. «Производственная территория означает любой морской участок, эстуарий или лагуны, содержащие естественные скопления двустворчатых моллюсков, или места, используемые для разведения двустворчатых моллюсков, из которых берут живых двустворчатых моллюсков..
- 2.6. «Санитарная зона» – это любой морской участок, эстуарий или лагуны с границами, чётко обозначенными буйами, кольями или другими стационарными элементами, используемый исключительно для естественной очистки живых двустворчатых моллюсков.
- 2.7. «Предприятие по отправке» означает любое прибрежное или удалённое от берега предприятие, занимающееся приёмом, конфекционированием, мытьём, очисткой, сортировкой и индивидуальной или групповой упаковкой живых двустворчатых моллюсков, пригодных для употребления в пищу человеком.
- 2.8. «Предприятие по очистке» означает предприятие с резервуарами, наполняемыми чистой морской водой, в которые помещаются живые двустворчатые моллюски на время, необходимое для удаления загрязнений, чтобы они были пригодными для употребления в пищу человеком.
- 2.9. «Передача» означает перенос живых двустворчатых моллюсков на морские участки, участки лагуны или участки эстуариев на время, необходимое для удаления загрязнений. В это понятие не входят специфические операции по переносу живых двустворчатых моллюсков на участки, более подходящие для их дальнейшего роста и откорма.

3. ПРОДУКТЫ РЫБОЛОВСТВА

- 3.1. «Продукты рыболовства» означают всех морских и пресноводных животных (за исключением живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских брюхоногих моллюсков, а также всех млекопитающих, пресмыкающихся и лягушек), диких и разводимых в хозяйствах, а кроме того все их съедобные формы, части и полученные из них продукты.
- 3.2. «Промысловое судно» означает любое судно, на котором продукты рыболовства подвергаются одной или нескольким из следующих операций, после которых производится индивидуальная или групповая упаковка, а также, в случае необходимости, охлаждение или замораживание: отделение филе, разделка на порции, снятие кожи, вылушивание, размол или переработка.
- 3.3. «Судно-рефрижертор» означает любое судно, на котором продукты рыболовства подвергаются замораживанию, в случае необходимости, после проведения таких подготовительных работ, как обескровливание, обезглавливание, потрошение и удаление плавников, а затем, в случае необходимости, помещаются в индивидуальную или групповую упаковку.
- 3.4. «Продукты рыболовства, отделённые от костей механическим способом» – это продукты, полученные в результате удаления с продуктов рыболовства мяса при

помощи механических средств, что влечёт за собой утрату или видоизменение структуры мяса.

- 3.5. «Свежие продукты рыболовства» означают все продукты рыболовства, цельные или обработанные, включая продукты, упакованные в вакууме или в модифицированной атмосфере, которые не подвергались какому-либо консервирующему воздействию кроме охлаждения.
- 3.6. «Обработанные продукты рыболовства» означают переработанные продукты рыболовства, подвергнутые воздействиям, нарушающим их первоначальное анатомическое строение: потрошению, обезглавливанию, разделке на порции, отделению филе, рубке.

4. МОЛОКО

- 4.1. «Сырое молоко» означает молоко, полученное из млечных желёз разводимых в хозяйствах животных, которое не было нагрето до температуры свыше 40 °С и не подвергалось какой-либо другой обработке, дающей эквивалентный результат.
- 4.2. «Хозяйство по производству молока» означает предприятие, на котором содержится одно или несколько разводимых в хозяйствах животных для производства молока с целью выпуска его в оборот в характере продовольственного продукта.

5. ЯЙЦА

- 5.1. «Яйца» означают яйца в скорлупе – другие, кроме разбившихся яиц, инкубированных или варёных яиц – произведённые разводимой птицей и пригодные для непосредственного употребления в пищу человеком или для приготовления яйцепродуктов.
- 5.2. «Жидкое яйцо» означает содержимое переработанного яйца после удаления скорлупы.
- 5.3. «Яичный бой» означает яйца с повреждённой скорлупой и неповреждённой плёнкой.
- 5.4. «Предприятие по упаковке» означает предприятие, занимающееся сортировкой яиц, в соответствии с качественными и весовыми классами.

6. ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ И УЛИТКИ

- 6.1. «Лягушачьи лапки» – это задняя часть туловища, отделённая при помощи поперечного разреза, выполненного за передними конечностями, выпотрошенная и отделённая от кожи, вида RNA (семейство лягушечьих).
- 6.2. «Улитки» – это сухопутные улитки видов *Helix pomatia*Linné, *Helix aspersa*Muller, *Helix lucorum*, а также видов семейства *Achatinidae*.

7. ПЕРЕРАБОТАННЫЕ ПРОДУКТЫ

- 7.1. «Мясные изделия» – это переработанные изделия, полученные в результате переработки мяса или дальнейшей переработки таких переработанных изделий, что влечёт за собой удаление отличительных признаков свежего мяса с обработанной поверхности.
- 7.2. «Молочные продукты» означают переработанные продукты, полученные в результате переработки сырого молока или дальнейшей переработки таких переработанных продуктов.
- 7.3. «Яйцепродукты» означают переработанные продукты, полученные в результате переработки яиц или различных компонентов, либо яичных смесей, или в результате дальнейшей переработки таких переработанных продуктов.
- 7.4. «Переработанные продукты рыболовства» означают переработанные продукты, полученные в результате переработки продуктов рыболовства или дальнейшей переработки таких переработанных продуктов.
- 7.5. «Вытопленный животный жир» означает жир, полученный в результате вытапливания мяса, включая кости, и предназначенный для употребления в пищу человеком.
- 7.6. «Шкварки» – это остатки после вытапливания, содержащие белок, после частичного отделения жира и воды.
- 7.7. «Желатин» означает натуральный растворимый белок, студеющийся или не студеющийся, полученный в результате частичного гидролиза коллагена, происходящего из костей, шкуры и кожи, а также сухожилий животных.
- 7.8. «Коллаген» означает продукт на базе белка, происходящий из костей, шкуры и кожи, а также сухожилий животных, произведённый согласно соответствующим требованиям настоящего распоряжения.
- 7.9. «Обработанные желудки, пузыри и кишки» означают желудки, пузыри и кишки, которые после их получения и очистки были подвергнуты такой обработке, как соление, тепловая обработка или сушка.

8. ПРОЧИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

8.1. «Продукты животного происхождения» означают:

- продовольственные продукты животного происхождения, в том числе мёд и кровь;
- живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских брюхоногих моллюсков, предназначенных для употребления в пищу человеком;

а также

- прочих животных, предназначенных для приготовления с целью поставки их в живом виде конечному потребителю.

8.2. «Оптовый рынок» означает предприятие пищевой отрасли, включающее в себя несколько отдельных подразделений, которые делят между собой общие системы и секции продажи продовольственных продуктов продовольственным предприятиям.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ТРЕБОВАНИЯ КАСАЮЩИЕСЯ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

РАЗДЕЛ I: ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ЗНАКИ

В случае, если это необходимо в соответствии со ст. 5 и 6, а также с оговоркой положений приложения III, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить снабжение продуктов животного происхождения идентификационным знаком, нанесённым в соответствии с приведёнными ниже правилами.

A. НАНЕСЕНИЕ ИДЕНТИФИКАЦИОННОГО ЗНАКА

1. Идентификационный знак должен быть нанесён до выхода продукта за пределы предприятия.
2. Однако нет необходимости нанесения на продукт нового знака, если только с него не была удалена групповая упаковка и/или индивидуальная упаковка, или если только он не подвергается дальнейшей переработке на другом предприятии, в каком случае новый знак должен содержать идентификационный номер предприятия, осуществляющего эти действия.
3. Идентификационный знак не является обязательным применительно к яйцам, в отношении которых распоряжение (ЕС) № 1907/90¹ устанавливает требования, касающиеся нанесения этикеток или маркировки.
4. В соответствии со ст. 18 распоряжения (ЕС) № 178/2002, управляющие продовольственными предприятиями должны располагать системами и процедурами идентификации предприятий, с которых они получили продукты животного происхождения или которым они эти продукты поставили.

B. ФОРМА ИДЕНТИФИКАЦИОННОГО ЗНАКА

5. Знак должен быть отчётливым и стойким, а шрифт должен быть разборчивым. Знак должен быть ясно видимым для компетентных органов.
6. Знак должен указывать название страны, в которой находится предприятие, которое можно указать в полной форме или при помощи кода из двух букв согласно соответствующей норме ISO.

Однако, в случае Стран-участниц это должны быть следующие коды: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE i UK.

Управляющие продовольственными предприятиями могут продолжать использовать запасы, а также оборудование, которое они заказали до вступления в силу настоящего распоряжения, до момента их исчерпания или необходимости замены.

¹ Распоряжение Совета (ЕЭС) № 1907/90 от 16 июня 1990 г. по вопросу о некоторых торговых нормах в отношении яиц («Оф. журн.» L 173 от 6.07.1990, стр. 5). Распоряжение, изменённое в последний раз распоряжением (ЕС) № 2052/2003 («Оф. журн.» L 305 от 22.11.2003, стр. 1).

7. Знак должен указывать идентификационный номер предприятия. Если предприятие производит как продовольственные продукты, на которые распространяется объём настоящего распоряжения, так и продовольственные продукты, к которым оно не применимо, управляющий продовольственным предприятием может использовать один и тот же идентификационный знак для обоих видов продовольственных продуктов.
8. В случае нанесения знака на предприятии на территории Европейского Союза этот знак должен иметь овальную форму и содержать сокращение CE, EC, EF, EG, EK или EY.

С. СПОСОБ МАРКИРОВКИ

9. В зависимости от способа демонстрации различных продуктов животного происхождения, знак можно наносить непосредственно на продукт, индивидуальную или групповую упаковку либо печатать на этикетке, приложенной к продукту, на индивидуальной или групповой упаковке. Кроме того знак может быть в форме неудаляемой бирки, изготовленной из стойкого материала.
10. В случае групповой упаковки, содержащей нарезанное мясо или гольё, знак должен быть нанесён на этикетку, прикреплённую к групповой упаковке или напечатанную на групповой упаковке таким образом, чтобы обеспечить его нарушение при открывании групповой упаковки. Однако такой необходимости нет, если процесс открывания связан с порчей групповой упаковки. В случае, если индивидуальная упаковка обеспечивает такое же предохранение, как и групповая упаковка, этикетку можно прикрепить к индивидуальной упаковке.
11. В случае продуктов животного происхождения, помещаемых в транспортировочные контейнеры или в крупную групповую упаковку, если они должны подвергаться дальнейшей обработке, переработке, индивидуальной или групповой упаковке на другом предприятии, знак может быть нанесён на наружную поверхность контейнера или групповой упаковки.
12. В случае продуктов животного происхождения в жидком состоянии, в гранулах или в виде порошка, перевозимых россыпью, а также продуктов рыболовства, также перевозимых россыпью, нет необходимости нанесения идентификационного знака, если документация, сопровождающая продукты, содержит информацию, определённую в пп. 6–7, а также, в случае необходимости, в п. 8.
13. В случае, если продукты животного происхождения помещаются в групповую упаковку, которая должна быть непосредственно доставлена конечному потребителю, достаточно нанести знак только на наружную часть этой групповой упаковки.
14. В случае, если знак наносится непосредственно на продукты животного происхождения, используемые цвета должны быть утверждены в соответствии с союзным положением, касающимся применения красящих веществ в продовольственных продуктах.

РАЗДЕЛ II: ЦЕЛИ ПРОЦЕДУР, ОПИРАЮЩИХСЯ НА НАССР

1. Управляющие продовольственными предприятиями, содержащие бойни, обязаны обеспечить, чтобы процедуры, применяемые ими в соответствии с общими требованиями ст. 5 распоряжения (ЕС) № 852/2004, соответствовали требованиям в объёме необходимости проведения анализов опасности, а также особым требованиям, перечисленным в п. 2.
2. Описываемые процедуры должны обеспечивать в отношении каждого животного или, в случае необходимости, в отношении каждой партии животных, вводимых в помещения бойни, чтобы они:
 - (a) были надлежащим образом идентифицированы;
 - (b) сопровождалась соответствующей информацией из хозяйства происхождения, определённой в разделе III;
 - (c) не происходили из хозяйства или с территории, на которые распространяется запрет на перемещение или другие ограничения, связанные со здоровьем животных или общественным здоровьем, за исключением случаев получения согласия компетентных органов;
 - (d) были чистыми;
 - (e) были здоровыми в том объёме, в котором это может установить управляющий продовольственным предприятием;а также
 - (f) в момент прибытия на бойню находились в удовлетворительном состоянии в объёме их благополучия.
3. В случае невыполнения какого-либо из требований, перечисленных в п. 2, управляющий продовольственным предприятием обязан поставить в известность об этом факте официального ветеринарного врача и принять соответствующие меры.

РАЗДЕЛ III: ИНФОРМАЦИЯ, КАСАЮЩАЯСЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕПОЧКИ

Управляющие продовольственными предприятиями, содержащие бойни, обязаны, в зависимости от необходимости, обращаться с просьбой о предоставлении информации, собирать, проверять и обрабатывать информацию, касающуюся пищевой цепочки, определённую в настоящем разделе, в отношении всех животных кроме промысловых животных, отправляемых или предназначенных для отправки на бойню.

1. Субъекты, содержащие бойни, не обязаны принимать животных на бойню, если только они не обратились с просьбой о предоставлении соответствующей информации, касающейся безопасности продовольственных продуктов, хранящейся в реестрах хозяйства происхождения в соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004, и в результате получили такую информацию.
2. Субъекты, содержащие бойни, должны получить информацию не позднее, чем за 24

часа до прибытия животных на бойню, за исключением обстоятельств, о которых говорится в п. 7.

3. Соответствующая информация, касающаяся безопасности продовольственных продуктов, о которой говорится в п. 1, включает в себя в частности:

- (a) статус хозяйства происхождения или состояние здоровья животных в регионе;
- (b) состояние здоровья животных;
- (c) ветеринарные лечебные препараты или другие лечебные средства, которые или применялись в отношении животных в соответствующий период, вместе со сроком каренции больше нуля, с выделением дат применения и сроков каренции;
- (d) наличие болезней, могущих оказывать влияние на безопасность мяса;
- (e) в случае, если это имеет значение для общественного здравоохранения, результаты анализов, проведённых на образцах, взятых от животных, или на других образцах, взятых с целью постановки диагноза в отношении болезней, которые могут оказывать влияние на безопасность мяса, включая образцы, взятые в рамках осуществления мониторинга и борьбы с зоонозами, а также контроля остатков;
- (f) соответствующие отчёты, касающиеся предыдущих предубойных и послеубойных исследований животных из того же хозяйства происхождения, включая, в частности, отчёты официального ветеринарного врача;
- (g) дату производства, если она может указывать на наличие болезни;
- (h) а также
- (i) фамилию и адрес частного ветеринарного врача, который осуществляет повседневную опеку над хозяйством происхождения.

4.

(a) Однако нет необходимости предоставления субъекту, содержащему бойню:

- (i) информации, определённой в пп. 3a, 3b, 3f и 3h, если он уже располагает этой информацией (например, в результате постоянного договора или посредством системы обеспечения качества);

или

- (ii) информации, определённой в пп. 3a, 3b, 3f и 3g, если производитель декларирует отсутствие существенной информации для предоставления.

(b) Информация не должна предоставляться в виде дословной выписки из реестра хозяйства происхождения. Её можно предоставлять посредством обмена данными электронным путём или типового заявления, подписанного производителем.

5. Управляющие продовольственными предприятиями, принимающие решение о принятии животных на бойню, после произведения оценки соответствующей информации, касающейся пищевой цепочки, обязаны предоставить эту информацию официальному ветеринарному врачу немедленно, а также, за исключением обстоятельств, определённых в п. 7, не позднее, чем за 24 часа до прибытием животного или партии животных. Управляющий продовольственным предприятием перед предубойным исследованием данного животного обязан предоставить официальному ветеринарному врачу всю информацию, которая могла бы представлять собой причину опасений в отношении здоровья.
6. В случае прибытия на бойню животного без информации, касающейся пищевой цепочки, данный субъект обязан немедленно поставить в известность об этом факте официального ветеринарного врача. Животное нельзя подвергать убою без предварительного согласия официального ветеринарного врача.
7. Если компетентный орган выдал разрешение, информация, касающаяся пищевой цепочки, может сопровождать животных, к которым она относится, на бойню и не обязана доставляться с не менее чем 24-часовым упреждением в случае:
 - (a) свиней, домашней птицы или промысловых животных, содержащихся человеком, которые были подвергнуты предубойному исследованию в хозяйстве происхождения, если они сопровождаются свидетельством, подписанным ветеринарным врачом, содержащим заявление о том, что он произвёл исследование животных в хозяйстве и свидетельствует, что они здоровы;
 - (b) разводимых в хозяйствах непарнокопытных животных;
 - (c) животных, подвергнутых вынужденному убою, если они сопровождаются заявлением, подписанным ветеринарным врачом, содержащим благоприятный результат предубойного исследования;

а также

- (d) животных, которые не доставляются непосредственно из хозяйства происхождения на бойню.

Субъекты, содержащие бойни, обязаны произвести оценку соответствующей информации. Если они примут животных для убои, они должны передать официальному ветеринарному врачу документы, о которых говорится в п/п. «а» и «b». Животных нельзя подвергать убою или потрошению без предварительного согласия официального ветеринарного врача.

8. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны проверить паспорта, сопровождающие разводимых в хозяйствах непарнокопытных животных, для того, чтобы убедиться, что животное предназначено для убои в целях употребления в пищу человеком. Если они примут животное для убои, они обязаны передать паспорт официальному ветеринарному врачу.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

РАЗДЕЛ I: МЯСО РАЗВОДИМЫХ В ХОЗЯЙСТВАХ КОПЫТНЫХ ЖИВОТНЫХ

ГЛАВА I: ТРАНСПОРТИРОВКА ЖИВЫХ ЖИВОТНЫХ НА БОЙНЮ

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие транспортировку живых животных на бойню, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Во время приёма и транспортировки животных необходимо с ними обращаться осторожно, чтобы не вызывать у них излишнего беспокойства.
2. Животные с симптомами болезни или происходящие из стад, о которых известно, что они заражены средствами, представляющими известное значение для общественного здоровья, можно транспортировать их на бойню только с согласия компетентных органов.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БОЙНИ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, на которых осуществляется убой разводимых в хозяйствах копытных животных, соответствовали приведённым ниже требованиям.

1.
 - (a) Бойни должны располагать гигиеническими местами пребывания или, если позволяет климат, загонами для животных, которые можно легко чистить и дезинфицировать. Эти объекты должны быть оснащены оборудованием для поения животных, а также, в случае необходимости, для их питания. Система отвода сточных вод не должна представлять угрозу безопасности продовольственных продуктов.
 - (a) Кроме того бойни должны быть также оборудованы отдельными помещениями, закрывающимися на ключ, или, если позволяет климат, загонами для больных животных или животных, подозрительных на наличие болезни, с отдельной системой отвода сточных вод, размещёнными таким образом, чтобы предупредить заражение других животных, если только компетентные органы не сочтут наличие таких помещений необязательным.
 - (b) Размер мест пребывания должен обеспечивать хорошие условия содержания животных. Их планировка должна облегчать проведение предубойных исследований, в том числе идентификацию животных или групп животных.
2. Для предупреждения загрязнения мяса они должны:
 - (a) располагать достаточным числом помещений, подходящих для осуществления

отдельных действий;

(b) располагать отдельными помещениями для опоражнения и очистки желудков и кишечника, если только компетентные органы не выдадут определённому предприятию разрешение на разделение этих действий во времени в порядке одиночных случаев;

(c) обеспечить отдельные места, а также разделение во времени следующих действий:

(i) оглушения и обескровливания;

(ii) в случае свиней – ошпаривания, удаления щетины, выкабливания и опаливания;

(iii) потрошения и дальнейшей очистки;

(iv) обработки чистых внутренностей и рубцов;

(v) предварительной обработки и очистки другого голя, особенно обработки освежаванных голов, если она не производится на линии для убоя;

(vi) групповой упаковки голя;

а также

(vii)отправки мяса;

(d) располагать установками, предупреждающими контакт мяса с полом, стенами и оборудованием;

а также

(e) располагать линиями убоя (в случае, если они находятся на ходу), спроектированными таким образом, чтобы обеспечивать постоянное продвижение процесса убоя и препятствовать взаимному загрязнению различных частей линии убоя. В случае, если в одних и тех же помещениях работают несколько линий убоя, они должны быть соответствующим образом отделены друг от друга, чтобы предупредить взаимное загрязнение.

3. Они должны быть оснащены оборудованием для дезинфицирующих средств с подачей горячей воды с температурой не ниже 82 °С, или альтернативной системой, дающей эквивалентный результат.

4. Устройства для мытья рук работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть оборудованы кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространению загрязнений.

5. Они должны быть оснащены оборудованием, закрываемым на ключ, с холодильными камерами для хранения задержанного мяса, а также отдельным оборудованием, также закрываемым на ключ, для хранения мяса, заявленного в качестве

непригодного для употребления в пищу человеком.

6. Предприятие должно располагать выделенным местом с соответствующим оборудованием для целей очистки, мытья и дезинфекции транспортных средств, перевозящих сельскохозяйственных животных. Однако предприятия не обязаны располагать этими местами и оборудованием, если это разрешено компетентным органом, а поблизости имеются такие места и оборудование, которые были официально утверждены.
7. Предприятие должно быть оборудовано закрывающимися на ключ помещениями для целей убой больных и подозрительных на наличие болезни животных. Это не имеет значения, если убой производится на других предприятиях, утверждённых для этой цели компетентными органами, или в завершение обычного срока убоя.
8. Если на бойне хранится навоз или содержимое желудочно-кишечного тракта, для этой цели должен быть выделен специальный участок или место.
9. На предприятии должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или, в случае необходимости, помещение для исключительного пользования ветеринарных служб.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО РАЗДЕЛКЕ МЯСА

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы предприятия, занимающиеся разделкой мяса разводимых в хозяйствах копытных животных:

1. были спроектированы таким образом, чтобы предупреждать загрязнение мяса, в частности, посредством:
 - (а) создания возможности для непрерывного продвижения работ;или
 - (б) обеспечения отделения друг от друга различных партий товара;
2. располагали отдельными помещениями для хранения упакованного и неупакованного мяса, если только они не хранятся в разное время и таким образом, что упаковка и способ хранения не составляют источника загрязнения мяса;
3. располагали помещениями для разделки мяса с оборудованием, позволяющим обеспечить соответствие требованиям, установленным в главе V;
4. располагали устройствами для мытья рук для работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, снабжённым кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространение загрязнений;

а также

5. были оснащены оборудованием для дезинфицирующих средств с подачей горячей воды с температурой не ниже 82 °С, или альтернативной системой, дающей эквивалентный результат.

ГЛАВА IV: ГИГИЕНА УБОЯ

Управляющие продовольственными предприятиями, содержащие бойни, на которых производится убой разводимых в хозяйствах копытных животных, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. После прибытия животных на бойню нельзя без имеющихся на то оснований задерживать их убой. Однако перед убоем животным следует дать время на отдых, если возникает такая необходимость по соображениям их благосостояния..
2.
 - (a) Мясо других, кроме определённых в п/п. «b» и «с», животных, не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти животные не были подвергнуты убою на бойне.
 - (b) На бойню можно вводить исключительно живых животных, предназначенных для убоя, за исключением:
 - (i) животных, подвергнутых вынужденному убою вне бойни, в соответствии с главой VI;
 - (ii) животных, подвергнутых убою по месту производства, в соответствии с секцией III;а также
 - (iii) промысловых животных, в соответствии с главой II раздела III.
 - (c) Мясо животных, подвергнутых убою на бойне в результате несчастного случая, можно использовать для употребления в пищу человеком, если исследование не выявит других, кроме возникших в результате несчастного случая, серьёзных повреждений.
3. животные или, в случае необходимости, каждая партия животных, отправляемые для убоя, должны быть идентифицированы таким образом, чтобы позволить определить их происхождение.
4. Животные должны быть чистыми.
5. Субъекты, содержащие бойни, обязаны соблюдать указания, данные ветеринарным врачом, назначенным компетентными органами в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004, для обеспечения соответствующих условий для предубойного исследования каждого животного.
6. Животные, введённые в убойный цех, должны быть немедленно подвергнуты убою.

7. Оглушение, обескровливание, освеживание, потрошение и очистку необходимо производить без излишнего промедления, а также таким образом, чтобы предупредить загрязнение мяса. В частности:
 - (a) во время операции по обескровливанию нельзя повреждать трахею и пищевод, за исключением случая, когда убой производится в соответствии с ритуальным религиозным обрядом;
 - (b) во время удаления шкуры и шерсти:
 - (i) необходимо предупреждать контакт между наружным покровом шкуры и тушей;

а также
 - (ii) лица, вступающие в контакт с наружным покровом шкур и шерстью, не должны касаться мяса;
 - (c) необходимо принять меры, предупреждающие разливание содержимого желудочно-кишечного тракта во время и по окончании потрошения, а также необходимо обеспечить, чтобы потрошение было произведено как можно быстрее после оглушения;

а также
 - (d) при удалении вымени нельзя допускать загрязнения туши молоком или молозивом.
8. Туши и прочие части тела, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо подвергнуть полному освеживанию, за исключением свиней, а также голов и ног овец, коз и телят. С головами и ногами необходимо обходиться таким образом, чтобы предупредить загрязнение остального мяса.
9. С неосвеженных свиней необходимо немедленно удалить щетину. Необходимо свести к минимуму риск загрязнения мяса водой для ошпаривания. При выполнении этой операции можно использовать только утверждённые добавки. Затем свиней необходимо тщательно вымыть питьевой водой.
10. Туши не должны иметь видимых загрязнений отходами. Всякого рода видимые загрязнения необходимо немедленно удалить путём обвалки или при помощи альтернативных средств, дающих эквивалентный результат.
11. Туши и гольё не должны вступать в контакт с полом, стенами или рабочими местами.
12. Субъекты, содержащие бойни, обязаны соблюдать указания компетентных органов в целях обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойного исследования всех животных, подвергнутых убою, в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004.
13. До момента проведения послеубойного исследования части животных, подвергнутых

убою и предназначенных для такого исследования, должны:

(а) быть распознаваемыми в качестве принадлежащих данной туше;

а также

(b) не должны вступать в контакт с какой-либо другой тушей, гольём или внутренностями, в том числе с теми, которые уже были подвергнуты послеубойному исследованию.

Однако пенис можно удалить сразу при условии, что он не обнаруживает каких-либо патологических изменений.

14. Обе почки должны быть удалены с жирового слоя. В случае крупного рогатого скота, свиней и непарнокопытных животных нельзя удалять околопочечную сумку.

15. Если кровь или другие отходы нескольких животных скапливаются в одном и том же резервуаре перед проведением послеубойного исследования, а туша одного или нескольких из этих животных была заявлена как непригодная для употребления в пищу человеком, всё содержимое такого резервуара заявляется как непригодное для употребления в пищу человеком.

16. После проведения послеубойного исследования:

(а) миндалины крупного рогатого скота и непарнокопытных животных необходимо удалить с соблюдением требований гигиены;

(b) части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;

(c) оставленное или заявленное как непригодное для употребления в пищу человеком мясо, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным как пригодное для употребления в пищу человеком;

а также

(d) внутренности или части внутренностей, осевшие в туше, за исключением почек, необходимо удалить полностью и как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.

17. После осуществления убоя и послеубойного исследования мясо хранится в соответствии с требованиями, установленными в главе VII.

18. В случае предназначения для дальнейшей обработки:

(а) желудки необходимо ошпарить или очистить;

(b) кишечник необходимо опорожнить и очистить;

а также

(с) головы и ноги необходимо освежевать или ошпарить и удалить с них шерсть.

19. В случае, если предприятия получили утверждение в отношении проведения убоя различных видов животных или в отношении обработки туш диких животных, содержащихся человеком, а также промысловых животных, необходимым является принятие мер, предупреждающих взаимное загрязнение путём обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах. Должно иметься в наличии отдельное оборудование для приёма и хранения неосвежеванных туш диких животных, содержащихся человеком, которые были подвергнуты убою в хозяйстве, а также туш промысловых животных.

20. Если на бойне нет закрываемого на ключ оборудования, выделенного для убоя больных или подозрительных на наличие болезни животных, оборудование, используемое для убоя таких животных, перед тем, как приступить к убою других животных, необходимо очистить, вымыть и дезинфицировать под официальным надзором.

ГЛАВА V: ГИГИЕНА РАЗДЕЛКИ ТУШИ И ОТДЕЛЕНИЯ ЕЁ ОТ КОСТЕЙ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы разделка и отделение от костей мяса разводимых в хозяйствах копытных животных производились в соответствии с приведёнными ниже требованиями.

1. На бойнях можно разрубать туши разводимых в хозяйствах копытных животных на полутуши или четверти туш, а полутуши – не более чем на три части. Дальнейшая разделка и отделение туши от костей разрешаются только на предприятии по разделке мяса.

2. Всякого рода работы при обработке мяса должны быть организованы таким образом, чтобы предупреждать загрязнения или сводить их к минимуму. Для этой цели управляющие продовольственными предприятиями должны обеспечить, чтобы:

(а) мясо, предназначенное для разделки, вносилось в помещения постепенно, по мере необходимости;

(b) во время разуба, отделения туш от костей, обвалки, разделки на порции и разрезы, индивидуальной или групповой упаковки температура мяса составляла не более 3 °С для голя и 7 °С для остального мяса путём поддержания температуры окружающей среды не выше 12 °С или посредством другой альтернативной системы, дающей эквивалентный результат;

а также

(с) в случае, если предприятие получило утверждение в отношении осуществления убоя различных видов животных, были приняты меры, предупреждающие взаимное загрязнение, в случае необходимости, посредством обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах.

3. Однако можно производить разделку мяса и отделение туши от костей прежде чем

оно достигнет температуры, определённой в п. 2b, в соответствии с п. 3 главы VII.

4. Разделку мяса и отделение туши от костей можно производить прежде чем мясо достигнет температуры, определённой в п. 2b, если помещение для разделки мяса находится в том же месте, что и бойня. В таком случае мясо необходимо перенести в помещение для разделки непосредственно с бойни или по окончании срока выдержки в холодильной или морозильной камере. Немедленно после осуществления разделки и, в случае необходимости, помещения мяса в групповую упаковку оно должно быть охлаждено до температуры, определённой в п. 2b.

ГЛАВА VI: ВЫНУЖДЕННЫЙ УБОЙ ВНЕ БОЙНИ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы мясо разводимых в хозяйствах копытных животных, подвергнутых вынужденному убою вне бойни, было использовано для употребления в пищу человеком только тогда, когда оно соответствует приведённым ниже требованиям.

1. Животное, здоровое со всех прочих точек зрения, стало жертвой несчастного случая, который сделал невозможной его транспортировку на бойню по причинам, продиктованным его благополучием.
2. Животное должно быть подвергнуто предубойному исследованию ветеринарным врачом.
3. Животное, подвергнутое убою и обескровливанию, должно быть перевезено на бойню в гигиенических условиях и без излишнего промедления. Удаление желудка и кишечника без дальнейшей очистки можно произвести на месте под надзором ветеринарного врача. Все удалённые внутренности должны сопровождать животное на бойню, а также должны быть помечены как принадлежащие этому животному.
4. Если с момента осуществления убоя до прибытия на бойню пройдёт более двух часов, животное должно быть заморожено. Если позволяет климат, нет необходимости подвешивания животного активному замораживанию.
5. Животное должно сопровождать на бойню заявление управляющего продовольственным предприятием, из чьего хозяйства происходит данное животное, идентифицирующее животное, а также содержащее информацию на тему ветеринарных лечебных препаратов или других средств, которые применялись по отношению к животному, с выделением дат применения и сроков каренции.
6. Животное должно сопровождать на бойню заявление ветеринарного врача, подтверждающее благоприятный результат предубойного исследования, его дату и время, а также причину вынужденного убоя, а кроме того характер лечения, которое применил ветеринарный врач в отношении данного животного.
7. Животное, подвергнутое убою, должно быть пригодным для употребления в пищу человеком в результате проведения послеубойного исследования на бойне в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004, в том числе после проведения дополнительных исследований, которые являются необходимыми в случае вынужденного убоя.

8. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны соблюдать указания, касающиеся использования мяса, которые может дать им официальный ветеринарный врач после проведения послеубойного исследования.
9. Управляющие продовольственными предприятиями не могут выпускать в оборот мясо животных, подвергнутых вынужденному убою, если только оно не снабжено специальным знаком здоровья, который нельзя смешивать со знаком здоровья, предусмотренным в распоряжении (ЕС) № 854/2004, и с идентификационным знаком, определённым в разделе I приложения II к настоящему распоряжению. Такое мясо можно выпускать в оборот только в Стране-участнице, в которой был произведён убой, а также в соответствии с национальным законодательством.

ГЛАВА VII: ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы мясо разводимых в хозяйствах копытных животных хранилось в соответствии с приведёнными ниже требованиями.

1.

- (a) В случае отсутствия других особых правил мясо после послеубойного исследования необходимо немедленно подвергнуть охлаждению на бойне для обеспечения температуры всех частей мяса не выше 3 °C для голяя и 7 °C для остального мяса при кривой охлаждения, обеспечивающей непрерывное понижение температуры. Однако во время охлаждения можно производить разделку мяса и отделение туши от костей в соответствии с п. 4 главы V.
- (b) В ходе операции охлаждения необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию для предупреждения конденсации влаги на поверхности мяса.

2. Мясо должно достигнуть температуры, определённой в п. 1, и оставаться при этой температуре во время хранения.

3. Перед транспортировкой мясо должно достигнуть температуры, определённой в п. 1, и оставаться при этой температуре во время транспортировки. Однако мясо можно транспортировать при условии получения согласия компетентных органов для того, чтобы сделать возможным производство определённых изделий, с той оговоркой, что:

- (a) транспортировка осуществляется в соответствии с требованиями, определёнными компетентными органами в отношении транспортировки с данного предприятия на другое предприятие;

а также

- (b) мясо покидает бойню или предприятие по разделке, находящееся на бойне, незамедлительно, а транспортировка продолжается не более двух часов.

4. Мясо, предназначенное для замораживания, должно быть заморожено без излишнего

промедления с учётом, в случае необходимости, времени на стабилизацию перед замораживанием.

5. Неупакованное мясо складировается и транспортируется отдельно от упакованного мяса, если только оно не складировается и не транспортируется в другое время и таким образом, что упаковка и способ хранения и транспортировки не представляют собой источника загрязнения мяса.

РАЗДЕЛ II: МЯСО ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ЗАЙЦЕОБРАЗНЫХ

ГЛАВА I: ТРАНСПОРТИРОВКА ЖИВЫХ ЖИВОТНЫХ НА БОЙНЮ

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие транспортировку живых животных на бойню, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Во время приёма и транспортировки животных необходимо обращаться с ними осторожно, чтобы не вызывать у них излишнего беспокойства.
2. Животных с симптомами болезни или происходящие из стад, о которых известно, что они заражены средствами, имеющими известное значение для общественного здоровья, можно транспортировать на бойню только с согласия компетентных органов.
3. Клетки для целей транспортировки животных на бойню, а также модули, если таковые используются, должны быть изготовлены из металла, устойчивого к коррозии, а также должны позволять легко чистить и дезинфицировать их. Немедленно после опорожнения, а также, в случае необходимости, перед повторным использованием всё оборудование, предназначенное для приёма и доставки живых животных, должно быть очищено, вымыто и продезинфицировано.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БОЙНИ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, на которых осуществляется убой домашней птицы или зайцеобразных, соответствовали приведённым ниже требованиям.

1. Они должны располагать помещением или защищённым навесом участком для приёма животных, а также для предубойного исследования.
2. Для того, чтобы предупредить загрязнение мяса, они должны:
 - (a) располагать достаточным количеством помещений, подходящих для выполнения отдельных действий;
 - (b) располагать отдельными помещениями для потрошения и дальнейшей обработки, включая добавление пряностей в целые тушки домашней птицы, если только компетентный орган не выдаст в отношении определённого предприятия разрешение на разделение этих действий во времени в порядке единичных случаев;

(c) обеспечить отдельные места для следующих действий и разделение их во времени:

(i) оглушения и обескровливания;

(ii) ощипывания или освежевания и ошпаривания;

а также

(iii) отправки мяса;

(d) располагать оборудованием, предупреждающим контакт мяса с полом, стенами и элементами оснащения;

а также

(e) располагать убойными линиями (если они находятся на ходу), спроектированными таким образом, чтобы обеспечивать постоянное продвижение процесса убоя и избегать взаимного загрязнения различных частей убойной линии. В случае, если в одних и тех же помещениях работает несколько убойных линий, они должны быть соответствующим образом отделены друг от друга, чтобы предупредить взаимное загрязнение.

3. Они должны быть оснащены оборудованием для дезинфицирующих средств с подачей горячей воды с температурой не ниже 82 °С, или альтернативной системой, дающей эквивалентный результат.

4. Устройства для мытья рук работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, должны быть оборудованы кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространению загрязнений.

5. Они должны быть оснащены оборудованием, закрываемым на ключ, с холодильными камерами для хранения задержанного мяса, а также отдельным оборудованием, также закрываемым на ключ, для целей хранения мяса, заявленного в качестве непригодного для употребления в пищу человеком.

6. Предприятие должно располагать выделенным местом с соответствующим оборудованием для целей очистки, мытья и дезинфекции:

(a) такого оборудования, служащего для транспортировки, как клетки;

а также

(b) транспортных средств.

Места и оборудование не являются обязательными применительно к п/п. «b», если поблизости имеются такие утверждённые места и оборудование.

7. На предприятии должно иметься соответствующим образом оборудованное, закрывающееся на ключ место или помещение, в случае необходимости, для

исключительного пользования ветеринарных служб.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО РАЗДЕЛКЕ МЯСА

1. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы предприятия по разделке мяса домашней птицы или зайцеобразных:
 - (a) были спроектированы таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса, в частности, посредством:
 - (i) создания возможности для постоянного продвижения работ;

или

- (ii) обеспечения отделения друг от друга различных партий товара;
 - (b) располагали отдельными помещениями для упакованного и неупакованного мяса, если только оно не складывается и не транспортируется в другое время и таким образом, что упаковка и способ хранения и транспортировки не представляют собой источника загрязнения мяса;
 - (c) располагали помещениями для разделки мяса с оборудованием, позволяющим обеспечить соответствие требованиям, установленным в главе V;
 - (d) располагали устройствами для мытья рук работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, оборудованными кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространению загрязнений;

а также

- (e) были оснащены оборудованием для дезинфицирующих средств с подачей горячей воды с температурой не ниже 82 °C, или альтернативной системой, дающей эквивалентный результат.

2. Если на предприятии по разделке мяса выполняются следующие операции:

- (a) потрошение гусей и уток, выращиваемых для целей производства «фуа гра», которые были оглушены, обескровлены и ощипаны в хозяйстве, занимающемся откормом;

а также

- (b) потрошение домашней птицы с отложенным потрошением,

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить для этих целей отдельные помещения.

ГЛАВА IV: ГИГИЕНА УБОЯ

Управляющие продовольственными предприятиями, содержащие бойни, на которых

осуществляется убой домашней птицы или зайцеобразных, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1.

(a) Мясо других, кроме определённых в п/п. «b», животных, не может быть использовано для употребления в пищу человеком, если эти животные не были подвергнуты убою на бойне.

(b) На бойню можно вводить только живых животных, предназначенных для убоя, за исключением:

(i) домашней птицы, с отложенным потрошением, гусей и уток, выращиваемых для целей производства «фуа гра», а также птиц, не считающихся домашними, но содержащихся в хозяйствах в характере домашних животных, если они были подвергнуты убою в хозяйстве, в соответствии с главой VI;

(ii) диких животных, содержащихся человеком, подвергнутых убою по месту производства, в соответствии с разделом III;

а также

(iii) мелких промысловых животных, в соответствии с главой III раздела IV.

2. Субъекты, содержащие бойни, обязаны соблюдать указания компетентных органов с целью обеспечения соответствующих условий для проведения предубойных исследований .

3. В случае утверждения предприятия в отношении убоя различных видов животных или обработки выращиваемых бескилевых птиц и мелких промысловых животных необходимо принимать меры по предупреждению взаимного загрязнения, путём обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах. Должно иметься отдельное оборудование для приёма и хранения туш выращиваемых бескилевых птиц, подвергнутых убою в хозяйстве, а также мелких промысловых животных.

4. Животные, вводимые в помещение, в котором производится убой, должны быть подвергнуты убою без излишнего промедления.

5. Операции оглушения, обескровливания, освежевания или ощипывания, потрошения и дальнейшей очистки необходимо выполнять без излишнего промедления и таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса. В частности, необходимо принять меры по предупреждению разливания содержимого пищеварительного тракта во время потрошения.

6. Субъекты, содержащие бойни, обязаны соблюдать указания компетентных органов с целью обеспечения соответствующих условий для проведения послеубойных исследований, а в частности, надлежащего исследования животных после убоя.

7. После послеубойного исследования:

- (a) части, непригодные для употребления в пищу человеком, необходимо как можно быстрее удалить из чистого сектора предприятия;
 - (b) задержанное или заявленное в качестве непригодного для употребления в пищу человеком мясо, а также несъедобные побочные продукты не должны вступать в контакт с мясом, заявленным в качестве пригодного для употребления в пищу человеком;
- а также
- (c) внутренности или части внутренностей, оставшиеся в туше, за исключением почек, необходимо удалить полностью, если это возможно, а также как можно быстрее, если только компетентные органы не выдадут разрешение поступать иначе.
8. После исследования и потрошения животных, подвергнутых убою, необходимо очистить и как можно быстрее охладить до температуры не выше 4 °С, если только мясо не разрезается парным.
 9. Если туши подвергаются процессу охлаждения погружением, необходимо обратить внимание на соблюдение приведённых ниже мер предосторожности.
 - (a) Необходимо принять все меры предосторожности, чтобы предупредить загрязнение туш, с учётом таких параметров, как вес туш, температура воды, объём и направление течения воды, а также время охлаждения.
 - (b) Оборудование должно быть полностью опорожнено, очищено и продезинфицировано всякий раз, когда возникает такая необходимость, но не реже одного раза в день.
 10. На предприятии нельзя производить убой больных или подозрительных на наличие болезни животных, а также животных, подвергаемых убою в рамках программы борьбы с болезнью или программы предупреждения болезней, за исключением случаев получения согласия компетентных органов. В такой ситуации убой необходимо проводить под официальным надзором, а также необходимо принять все меры, предупреждающие загрязнение; перед повторным использованием в помещениях необходимо произвести уборку и дезинфекцию.

ГЛАВА V: ГИГИЕНА ВО ВРЕМЯ РАЗДЕЛКИ И ОТДЕЛЕНИЯ ТУШИ ОТ КОСТЕЙ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы разделка и отделение от костей мяса домашней птицы и зайцеобразных производились в соответствии с приведёнными ниже требованиями.

1. Все работы, связанные с обработкой мяса должны быть организованы таким образом, чтобы предупредить или свести к минимуму загрязнение. Для этой цели управляющие продовольственными предприятиями должны, в частности, обеспечить, чтобы:

(a) мясо, предназначенное для разделки, вносилось в помещение по частям, по мере необходимости;

(b) во время разрубки, отделения туши от костей, обвалки, разрубка на порции и разделки, индивидуальной и групповой упаковки температура мяса составляла не более 4 °С путём поддержания температуры окружающей среды не более 12 °С или при помощи альтернативной системы, дающей эквивалентный результат;

а также

(c) в случае, если предприятие получило утверждение в отношении осуществления убоя различных видов животных, были приняты меры, предупреждающие взаимное загрязнение, в случае необходимости, посредством обеспечения отдельных мест и разделения во времени операций, осуществляемых на различных видах.

2. Однако можно производить разделку мяса и отделение туши от костей прежде чем оно достигнет температуры, определённой в п. 1b, если помещение, в котором производится разделка, находится в том же месте, что и бойня, при условии, что оно переносится в помещение для разделки:

(a) непосредственно с бойни;

или

(b) после выдержки в холодильной или морозильной камере.

3. Немедленно после осуществления разделки и, в случае необходимости, после помещения мяса в групповую упаковку, оно должно быть охлаждено до температуры, определённой в п. 1b.

4. Неупакованное мясо хранится и транспортируется отдельно от упакованного мяса, если только они не хранятся и не транспортируются в разное время и таким образом, что упаковка, а также способ хранения и транспортировки не составляют источника загрязнения мяса.

ГЛАВА VI: УБОЙ В ХОЗЯЙСТВЕ

Управляющие продовольственными предприятиями могут производить убой домашней птицы, определённой в п. 1b (i) главы IV, в хозяйстве исключительно с согласия компетентных органов, а также в соответствии с приведёнными ниже требованиями.

1. Хозяйство должно подвергаться регулярным ветеринарным инспекциям.

2. Управляющий продовольственным предприятием обязан предварительно поставить компетентные органы в известность относительно даты и времени убоя.

3. Хозяйство должно быть оборудовано объектами для сгона птиц, чтобы можно было провести предубойное исследование всей группы.

4. Хозяйство должно располагать помещениями, подходящими для проводимого с

соблюдением требований гигиены убоя и дальнейшей обработки птиц.

5. Необходимо соблюдать требования, касающиеся благополучия животных.
6. Птицы, подвергнутые убою, должны сопровождаться на бойню заявлением предпринимателя продовольственного сектора, из хозяйства которого происходит данное животное, содержащим информацию на тему ветеринарных лечебных препаратов или других средств лечения, применявшихся в отношении животных, с указанием дат применения и сроков каренции, а также с указанием даты и времени убоя.
7. Животное, подвергнутое убою, должно сопровождаться на бойню свидетельством, выданным официальным ветеринарным врачом или утверждённым ветеринарным врачом, в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004.
8. В случае домашней птицы, выращиваемой для производства «фуа гра», непотрошённые птицы должны быть немедленно перевезены на бойню или на предприятие по разделке, а также, в случае необходимости, заморожены. Они должны быть выпотрошены в течение 24 часов с момента убоя под надзором компетентных органов.
9. Домашняя птица с отложенным потрошением, полученная на птицеферме, может сохраняться в течение 15 дней при температуре, не превышающей 4 °С. Затем она должна быть выпотрошена на бойне или на предприятии по разделке, находящемся в той же Стране-участнице, что и данная птицеферма.

РАЗДЕЛ III: МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, СОДЕРЖАЩИХСЯ ЧЕЛОВЕКОМ

1. Положения раздела I применяются в отношении производства и выпуска в оборот мяса диких парнокопытных млекопитающих, содержащихся человеком (*Cervidae* и *Suidae*), если только компетентные органы не признают их неприменимыми.
2. Положения раздела II применяются в отношении производства и выпуска в оборот мяса бескилевых птиц. Однако правила раздела I применяются в случае, если компетентные органы сочтут их соответствующими. Необходимо обеспечить наличие соответствующего оборудования, приспособленного к размерам животных.
3. Независимо от положений пп. 1 и 2, управляющие продовольственными предприятиями могут производить убой разводимых в хозяйствах бескилевых птиц, а также разводимых в хозяйствах копытных животных, определённых в п. 1, по месту происхождения с согласия компетентных органов, если:
 - (a) животных нельзя транспортировать ввиду опасности для обслуживающего персонала или по соображениям их благополучия;
 - (b) стадо подвергается регулярным ветеринарным инспекциям;
 - (c) владелец животных обращается с заявлением;
 - (d) компетентные органы заранее поставлены в известность о дате и времени убоя

животных;

- (e) в хозяйстве имеются процедуры по сгону животных для того, чтобы сделать возможным предубойное исследование всей группы;
- (f) хозяйство снабжено соответствующим оборудованием для целей убоя, обескровливания, а также, в случае необходимости, ощипывания бескилевых птиц или животных;
- (g) выполнены требования, касающиеся благополучия животных;
- (h) животное, подвергнутые убою и обескровливанию, транспортируются на бойню в гигиенических условиях и без излишнего промедления. Если продолжительность транспортировки составляет свыше двух часов, животные, в случае необходимости, подвергаются охлаждению. Потрошение можно производить на месте под надзором ветеринарного врача;
- (i) животное сопровождается на бойню заявлением предпринимателя продовольственного сектора, из хозяйства которого происходит данное животное, идентифицирующим животное, а также содержащим информацию на тему ветеринарных лечебных препаратов или других средств лечения, которые применялись в отношении животного, с указанием дат применения и сроков каренции;

а также

- (j) во время транспортировки на утверждённое предприятие подвергнутые убою животные должны сопровождаться свидетельством, выданным и подписанным официальным ветеринарным врачом или утверждённым ветеринарным врачом, подтверждающим благоприятный результат предубойного исследования, проведение убоя и обескровливания надлежащим образом, а также дату убоя.
4. В исключительных обстоятельствах управляющие продовольственными предприятиями могут производить в хозяйстве также убой бизонов, в соответствии с п. 3.

РАЗДЕЛ IV: МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

ГЛАВА I: ОБУЧЕНИЕ ОХОТНИКОВ В ОБЪЁМЕ ЗДОРОВЬЯ И ГИГИЕНЫ

1. Для того, чтобы лица, охотящиеся на промысловых животных с намерением выпуска их в оборот для употребления в пищу человеком, могли провести предварительное исследование животного на месте, они должны обладать достаточными знаниями в области патологии у промысловых животных, а также производства и обработки промысловых животных и их мяса после добычи.
2. Однако достаточно, чтобы знаниями, о которых говорится в п. 1, обладало, как минимум, одно лицо из охотничьего коллектива. Понятие «обученное лицо», используемое в настоящем разделе, относится именно к такому лицу.

3. Обученным лицом может также являться лесничий или лесник, если он или она входит в состав охотничьего коллектива или находится в непосредственной близости от места охоты. В последнем случае охотник обязан предъявлять промысловых животных лесничему или леснику, а также информировать его обо всех случаях нетипичного поведения, которые он наблюдал у данного животного перед тем, как убить его.
4. Обучение должно быть проведено в соответствии с требованиями компетентных органов для того, чтобы дать охотникам возможность получить статус обученного лица. Оно должно включать в себя не менее трёх следующих тем:
 - (а) нормальная анатомия, физиология и поведение промысловых животных;
 - (б) нетипичное поведение и патологические изменения у промысловых животных, вызванные болезнями, загрязнением окружающей среды или другими факторами, которые могут оказывать влияние на здоровье людей после употребления мяса в пищу;
 - (с) правила, касающиеся гигиены, а также надлежащая техника обработки, транспортировки, потрошения и т. д. промысловых животных после их убоя;а также
 - (d) законодательство и административные правила, касающиеся здоровья животных и общественного здоровья, а также требований в объёме гигиены, регламентирующих выпуск в оборот промысловых животных.
5. Компетентные органы должны поощрять охотничьи организации к проведению такого обучения.

ГЛАВА II: ОБРАБОТКА КРУПНЫХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

1. После того, как крупное промысловое животное будет убито, необходимо как можно быстрее удалить его желудок и кишечник, а также, в случае необходимости, подвергнуть его обескровливанию.
2. Обученное лицо должно произвести осмотр убитого животного и удалённых внутренностей с целью установления возможных признаков, которые могут указывать на то, что мясо представляет опасность для здоровья. Осмотр необходимо произвести как можно быстрее после того, как животное будет убито.
3. Мясо крупных промысловых животных можно выпускать в оборот исключительно в случае, если убитое животное будет как можно быстрее перевезено на предприятие по обработке промысловых животных, после произведения осмотра, о котором говорится в п. 2. Внутренности перевозятся вместе с животным в соответствии с положениями п. 4. Внутренности должны быть помечены как принадлежащие данному животному.
- 4.

- (a) Если во время осмотра, о котором говорится в п. 2, не будут установлены какие-либо нетипичные признаки, а перед умерщвлением животного не будет отмечено какое-либо нетипичное поведение и отсутствуют какие-либо подозрения относительно загрязнения окружающей среды, обученное лицо обязано приложить к убитому животному снабжённое номером заявление, подтверждающее вышеупомянутые факты. В заявлении необходимо указать дату, время и место умерщвления. В этой ситуации к туловищу не нужно прикладывать голову и внутренности, за исключением случая видов, восприимчивых к трихинеллёзу (свиньи, непарнокопытные животные и другие), когда существует обязанность передачи также головы (за исключением клыков) и диафрагмы. Однако охотники обязаны соблюдать все дополнительные требования Страны-участницы, в которой происходит охота, в частности, для того, чтобы сделать возможным осуществление мониторинга некоторых остатков и веществ, в соответствии с директивой 96/23/ЕС;
- (b) при других обстоятельствах к туловищу необходимо в обязательном порядке приложить голову (за исключением клыков и рогов), а также все внутренности, за исключением желудка и кишечника. Обученное лицо, производящее осмотр, обязано поставить в известность компетентные органы о нетипичных признаках, нетипичном поведении или подозрении относительно загрязнения окружающей среды, не позволивших ему составить заявление в соответствии с п. «а»;
- (c) в случае отсутствия обученного лица для проведения осмотра, определённого в п. 2, к корпусу следует в обязательном порядке приложить голову (за исключением клыков и рогов), а также все внутренности, за исключением желудка и кишечника.
5. По истечении приемлемого срока с момента умерщвления животного необходимо приступить к охлаждению, имеющего своей целью достижение температуры внутри мяса не выше 7 °С. Если климат позволяет, нет необходимости подвергать животное активному охлаждению.
6. Во время транспортировки на предприятие по обработке промысловых животных необходимо избегать укладки животных друг на друга.
7. Крупные промысловые животные, доставляемые на предприятие по обработке промысловых животных, должны быть предъявлены компетентным органам для произведения осмотра.
8. Кроме того неосвеженные промысловые животные могут быть подвергнуты освеживанию и выпущены в оборот, если:
- (a) до освеживания они хранились и подвергались обработке отдельно от других продовольственных продуктов и не были заморожены;
- а также
- (b) после освеживания были подвергнуты конечному осмотру в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004.
9. В отношении разделки крупных промысловых животных и отделения туши от костей применяются правила, установленные в главе V раздела I.

ГЛАВА III: ОБРАБОТКА МЕЛКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

1. Обученное лицо должно произвести осмотр с целью установления возможных признаков, которые могут указывать на то, что мясо представляет опасность для здоровья. Осмотр необходимо произвести как можно быстрее после того, как животное будет убито.
2. Обученное лицо в случае установления во время осмотра наличия нетипичных признаков, наблюдения нетипичного поведения животного перед его умерщвлением или подозрения относительно загрязнения окружающей среды обязано поставить в известность об этом факте компетентные органы.
3. Мясо мелких промысловых животных можно выпускать в оборот исключительно в случае, если убитое животное будет как можно быстрее перевезено на предприятие по обработке промысловых животных, после произведения осмотра, о котором говорится в п. 1.
4. По прошествии приемлемого срока с момента умерщвления животного необходимо приступить к охлаждению, имеющего своей целью достижение температуры внутри мяса не выше 7 °С. Если климат позволяет, нет необходимости подвергания животного активному охлаждению.
5. После доставки животного на предприятие по обработке промысловых животных необходимо без излишнего промедления выпотрошить их, если только компетентные органы не разрешат поступать иначе.
6. Мелкие промысловые животные, доставляемые на предприятие по обработке промысловых животных, должны быть предъявлены компетентным органам для произведения осмотра.
7. В отношении разделки мелких промысловых животных и отделения туши от костей применяются правила, установленные в главе V раздела I.

РАЗДЕЛ V: РУБЛЕННОЕ МЯСО, МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И МЯСО, ОДЕЛЁННОЕ ОТ КОСТЕЙ МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ (МОоКМС)

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Управляющие продовольственными предприятиями, содержащие предприятия по производству рубленого мяса, мясных изделий или мяса, отделённого от костей механическим способом (МОоКМС), обязаны обеспечить, чтобы предприятия:

1. были спроектированы таким образом, чтобы избежать загрязнения мяса, в частности, посредством:
 - (а) создания возможности для постоянного продвижения работ;

или

- (b) обеспечения отделения друг от друга различных партий товара;
- 2. располагали отдельными помещениями для упакованного и неупакованного мяса, если только оно не складывается и транспортируется в другое время и таким образом, что упаковка и способ хранения и транспортировки не представляют собой источника загрязнения мяса;
- 3. располагали помещениями для разделки мяса с оборудованием, позволяющим обеспечить соответствие требованиям, установленным в главе III;
- 4. располагали устройствами для мытья рук работников, вступающих в контакт с неупакованным мясом, оборудованными кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространение загрязнений;

а также

- 5. были оснащены оборудованием для дезинфицирующих средств с подачей горячей воды с температурой не ниже 82 °С, или альтернативной системой, дающей эквивалентный результат.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СЫРЬЯ

Управляющие продовольственными предприятиями, производящие рубленое мясо, мясные изделия или МОоКМС, обязаны обеспечить, чтобы используемое сырьё соответствовало приведённым ниже требованиям.

- 1. Сырьё, используемое для приготовления рубленого мяса, должно соответствовать следующим требованиям.
 - (a) оно должно соответствовать требованиям, касающимся свежего мяса;
 - (b) оно должно происходить из скелетных мышц, в том числе из прилегающей жировой ткани;
 - (c) оно не должно происходить:
 - (i) из продуктов обрезки или продуктов обвалки (других, кроме целых мышц);
 - (ii) из МОоКМС;
 - (iii) из мяса, содержащего части костей или шкуры;или
 - (iv) из головизны, за исключением жевательных мышц, из немышечной части белой линии живота, области запястья и плюсны, осколков костей и мышц диафрагмы (если только не была удалена серозная оболочка).

- 2. В целях приготовления мясных изделий можно использовать следующее сырьё:

(a) свежее мясо;

(b) мясо, соответствующее требованиям п. 1;

а также

(c) если данное мясное изделие явно не может употребляться в пищу без предварительной тепловой обработки:

(i) мясо, полученное путём размола кусочков мяса, соответствующего требованиям п. 1, кроме п/п. 1с (i);

а также

(ii) МОоКМС, соответствующее требованиям п. 3d главы III.

3. Сырьё, используемое для производства МОоКМС, должно соответствовать следующим требованиям.

(a) оно должно соответствовать требованиям, касающимся свежего мяса;

(b) для производства МОоКМС запрещается использование следующего сырья:

(i) в случае домашней птицы – лап, кожи шеи и головы;

а также

(ii) в случае других животных – костей головы, ног, хвостов, бедренных костей, больших берцовых костей, малоберцовых костей, плечевых костей, лучевых костей и локтевых костей.

ГЛАВА III: ГИГИЕНА ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПОСЛЕ ЕГО ЗАВЕРШЕНИЯ

Управляющие продовольственными предприятиями, производящие рубленое мясо, мясные изделия или МОоКМС, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Все работы, связанные с обработкой мяса должны быть организованы таким образом, чтобы предупредить или свести к минимуму загрязнение. Для этой цели управляющие продовольственными предприятиями должны, в частности, обеспечить, чтобы:

(a) температура мяса не превышала 4 °С для домашней птицы, а также 3 °С для голя и 7 °С для прочего мяса;

а также

(b) мясо, предназначенное для разделки, вносилось в помещение по частям, по мере необходимости;

2. В отношении производства рубленого мяса и мясных изделий применяются приведённые ниже требования.

(a) Если компетентные органы не разрешат отделять мясо от костей непосредственно перед размолотом, мороженое или глубоко замороженное мясо, используемое для приготовления рубленого мяса или мясных изделий, должно быть отделено от костей перед замораживанием. Оно может храниться только в течение ограниченного времени.

(b) В случае рубленого мяса, приготавливаемого из охлаждённого мяса, рубленое мясо должно быть приготовлено:

(i) в случае домашней птицы – в срок, не превышающий трёх дней после убоя;

(ii) в случае других животных – в срок, не превышающий шести дней после убоя;

или

(iii) в срок, не превышающий 15 дней после убоя животных, в случае отделённой от костей и упаковываемой в вакууме говядины и телятины.

(c) непосредственно после приготовления рубленое мясо и мясные изделия должны быть помещены в индивидуальную или групповую упаковку, а также:

(i) охлаждены до внутренней температуры не выше 2 °C для рубленого мяса и 4 °C для мясных изделий;

или

(ii) заморожены до внутренней температуры не выше –18 °C.

Вышеупомянутые требования, касающиеся температуры, являются обязательными во время хранения и транспортировки.

3. Приведённые ниже требования применяются в отношении производства и использования МОоКМС с применением техники, обеспечивающей сохранение структуры костей, используемых для производства МОоКМС, содержание в котором кальция незначительно превышает его содержание в рубленом мясе.

(a) Сырьё для отделения мяса от костей с находящейся в данном месте бойни может быть не старше семи дней; в противном случае сырьё для отделения мяса от костей может быть не старше пяти дней. Однако тушки домашней птицы могут быть не старше трёх дней.

(b) Механическое удаление мяса с костей необходимо производить немедленно после отделения туши от костей.

(c) Если МОоКМС не используется немедленно после его получения, следует в обязательном порядке поместить его в индивидуальную или групповую упаковку, а

затем охладить до температуры, не превышающей 2 °С, или заморозить до внутренней температуры не выше –18 °С. Эти требования в отношении температуры должны соблюдаться во время хранения и транспортировки.

- (d) Если управляющий продовольственным предприятием провёл анализы, указывающие на то, что МОоКМС соответствует микробиологическим критериям для рубленого мяса, в соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004, мясо может быть использовано для мясных изделий, которые явно не предназначены для употребления в пищу без предварительной тепловой обработки, а также для мясных продуктов.
 - (e) МОоКМС, в отношении которого было доказано, что оно не соответствует критериям, определённым в п/п. «d», можно использовать только для мясных продуктов, подвергаемых тепловой обработке, на предприятиях, утверждённых в соответствии с настоящим распоряжением.
4. В отношении МОоКМС, производимого с использованием другой, кроме перечисленных в п. 3, техники, применяются следующие требования.
- (a) Сырьё для отделения мяса от костей с находящейся в данном месте бойни может быть не старше семи дней; в противном случае сырьё для отделения мяса от костей может быть не старше пяти дней. Однако тушки домашней птицы могут быть не старше трёх дней.
 - (b) Если операция по механическому удалению мяса с костей не производится немедленно после отделения туши от костей, кости с имеющимся на них мясом хранятся и транспортируются при температуре, не превышающей 2 °С, или, если они заморожены, при температуре не выше –18 °С.
 - (c) Кости с имеющимся на них мясом, полученные из мороженых туш, нельзя повторно замораживать.
 - (d) В случае, если МОоКМС не будет использовано в течение одного часа с момента его получения, его необходимо немедленно охладить до температуры, не превышающей 2 °С.
 - (e) Если в течение 24 часов после охлаждения МОоКМС не будет подвергнуто переработке, его необходимо заморозить в течение 12 часов с момента производства, а в течение шести часов оно должно достигнуть внутренней температуры не выше –18 °С.
 - (f) Замороженное МОоКМС перед хранением или транспортировкой необходимо поместить в индивидуальную или групповую упаковку, его нельзя хранить дольше трёх месяцев, а во время хранения и транспортировки необходимо поддерживать температуру не выше –18 °С.
 - (g) МОоКМС можно использовать исключительно для производства мясных продуктов, подвергаемых тепловой обработке, на предприятиях, утверждённых в соответствии с настоящим распоряжением.

5. Рубленое мясо, мясные изделия, а также МОоКМС после размораживания нельзя повторно замораживать.

ГЛАВА IV: МАРКИРОВКА

1. Кроме требований директивы 2000/13/ЕС¹, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить соответствие требованию п. 2, если этого требуют национальные правила Страны-участницы, на территории которой этот продукт выпускается в оборот, а также в объёме, в котором эти правила позволяют.
2. Упаковка, содержащая рубленое мясо домашней птицы или непарнокопытных животных, либо мясные изделия, содержащие МОоКМС, предназначенные для конечного потребителя, должны быть снабжены информацией о необходимости тепловой обработки продукта перед его употреблением.

РАЗДЕЛ V: МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

1. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы для приготовления мясных продуктов не использовались следующие части:
 - (a) половые органы животных женского или мужского пола, за исключением семенников;
 - (b) органы мочевой системы, за исключением почек и мочевого пузыря;
 - (c) хрящи гортани, трахеи и экстралобулярные бронхи;
 - (d) глаза и веки;
 - (e) наружный слуховой проход;
 - (f) роговая ткань;а также
 - (g) у домашней птицы – голова, за исключением гребня и ушей, серёжек и мясистых наростов, пищевод, зоб, кишечник и половые органы.
2. Мясо, в том числе рубленое мясо и мясные изделия, используемые для производства мясных продуктов, должно соответствовать требованиям, касающимся свежего мяса. Однако рубленое мясо и мясные изделия, используемые для производства мясных продуктов, не обязаны соответствовать особым требованиям раздела V.

РАЗДЕЛ VII: ЖИВЫЕ ДВУСТВОРЧАТЫЕ МОЛЛЮСКИ

1. Настоящий раздел применяется к живым двустворчатым моллюскам. За

¹ Директива 2000/13/ЕС Европейского Парламента и Совета от 20 марта 2000 г. по вопросу о сближении законодательств Стран-участниц в объёме маркировки, презентации и рекламы продовольственных продуктов («Оф. журн.» L 109 от 6.05.2000, стр. 29). Директива, изменённая в последний раз директивой 2003/89/ЕС («Оф. журн.» L 308 от 25.11.2003, стр. 15).

исключением правил, касающихся очистки, он применяется также к живым иглокожим, туникатам и морским брюхоногим моллюскам.

2. Главы I–VIII применяются к животным, отлавливаемым из производственных зон, которые были классифицированы компетентными органами в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/20004. Глава IX применяется в отношении животных семейства *Pectinidae*, отлавливаемых вне этих зон.
3. Главы V, VI, VIII и IX, а также п. 3 главы VII применяются в отношении розничной торговли.
4. Требования настоящего раздела представляют собой дополнение к требованиям, установленным в распоряжении (ЕС) № 852/2004:
 - (a) в случае операций, выполняемых перед поступлением двустворчатых моллюсков на предприятие по отправке или очистке, они представляют собой дополнение к требованиям приложения I к вышеупомянутому распоряжению;
 - (b) в случае прочих операций они представляют собой дополнение к требованиям приложения II к вышеупомянутому распоряжению;

ГЛАВА I: ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ВЫПУСКА В ОБОРОТ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

1. Живых двустворчатых моллюсков нельзя выпускать в оборот с целью розничной продажи иначе, чем при посредничестве предприятия по отправке, которое обязано нанести идентификационный знак в соответствии с главой VII.
2. Управляющие продовольственными предприятиями могут принимать партии живых двустворчатых моллюсков только в случае, если выполнены требования, касающиеся документации, определённые в пп. 3–7.
3. Всякий раз, когда управляющий продовольственным предприятием осуществляет перемещение партии живых двустворчатых моллюсков между предприятиями, вплоть до момента поступления партии на предприятие по отправке или на предприятие по переработке, данная партия должна сопровождаться регистрационным документом.
4. Регистрационный документ должен быть составлен, как минимум, на одном из официальных языков Страны-участницы, в которой находится предприятие-получатель, а также должен, как минимум, содержать информацию, приведённую ниже.
 - (a) В случае партии живых двустворчатых моллюсков, отправляемых из производственной зоны, регистрационный документ должен, как минимум, содержать следующую информацию:
 - (i) идентификационные данные и адрес субъекта, который осуществил отлов;
 - (ii) дату отлова;

(iii) местонахождение производственной зоны, описанное настолько подробно, насколько это принято на практике, или при помощи номера кода;

(iv) состояние здоровья в данной производственной зоне;

(v) виды моллюсков, а также их количество;

(iv) предназначение партии.

(b) В случае партии живых двустворчатых моллюсков, отправляемых из санитарной зоны, регистрационный документ должен, как минимум, содержать информацию, определённую в п/п. «а», а также следующую информацию:

(i) местонахождение санитарной зоны;

а также

(ii) продолжительность пребывания в санитарной зоне.

(c) В случае партии живых двустворчатых моллюсков, отправляемых с предприятия по очистке, регистрационный документ должен, как минимум, содержать информацию, определённую в п/п. «а», а также следующую информацию:

(i) адрес предприятия по очистке;

(ii) продолжительность очистки;

а также

(iii) даты ввода партии на предприятие по очистке и вывода из него.

5. Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие отправку партии живых двустворчатых моллюсков, обязаны заполнить соответствующие разделы регистрационного документа таким образом, чтобы их можно было легко прочесть и нельзя было внести в них изменения. Управляющие продовольственными предприятиями, являющиеся получателями партии, обязаны скрепить документ календарным штемпелем в момент получения партии или зафиксировать дату получения другим образом.

6. Управляющие продовольственными предприятиями должны сохранить копию регистрационного документа, относящегося к каждой отправляемой и получаемой партии в течение, как минимум, двенадцати месяцев со дня отправки или получения (или в течение более длительного времени в соответствии с указаниями компетентных органов).

7. Однако, если:

(a) работники, осуществляющие отлов живых двустворчатых моллюсков, обслуживают также предприятие по отправке, предприятие по очистке, санитарную зону или

предприятие по переработке, являющееся получателем живых двустворчатых моллюсков;

а также

(b) все эти предприятия находятся под надзором одного компетентного органа,

с согласия вышеупомянутого компетентного органа, регистрационные документы не являются обязательными.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГИГИЕНЫ В ОТНОШЕНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОТЛОВА ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

A. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОН

1. Субъекты, осуществляющие отлов живых двустворчатых моллюсков в производственных зонах с установленным местонахождением и границами, которые были классифицированы компетентным органом – в случае необходимости, в сотрудничестве с управляющими продовольственным предприятием – относятся к классу А, Б или В, в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004.
2. Управляющие продовольственными предприятиями могут выпускать в оборот живых двустворчатых моллюсков, отловленных в производственных зонах класса А, для употребления в пищу человеком исключительно в случае, если они соответствуют требованиям главы V.
3. Управляющие продовольственными предприятиями могут выпускать в оборот живых двустворчатых моллюсков, отловленных в производственных зонах класса Б, для употребления в пищу человеком исключительно после прохождения ими обработки на предприятии по очистке или после выдержки в санитарной зоне.
4. Управляющие продовольственными предприятиями могут выпускать в оборот живых двустворчатых моллюсков, отловленных в производственных зонах класса В, для употребления в пищу человеком исключительно после длительной выдержки в санитарной зоне, в соответствии с частью С настоящей главы.
5. После очистки или выдержки в санитарной зоне живые двустворчатые моллюски из производственных зон класса Б или В должны соответствовать всем требованиям главы V. Однако живых двустворчатых моллюсков из этих зон, не подвергнутые очистке или выдержке в санитарной зоне, можно отправлять на производственное предприятие, где они подвергаются обработке, имеющей своей целью удаление болезнетворных микробов (в случае необходимости, после удаления песка, ила и шлама, на этом же или другом предприятии). Разрешёнными методами обработки являются:

(a) стерилизация в герметически закрытых контейнерах;

а также

(b) обработка, заключающаяся в:

- (i) погружении в кипящую воду на время, необходимое для повышения температуры внутри мяса моллюсков не менее, чем до 90 °С, а также в поддержании этой минимальной температуры в течение не менее 90 секунд;
- (ii) варке в течение трёх-пяти минут в замкнутом пространстве с температурой от 120 до 160 °С и давлением от 2 до 5 кг/см², а затем в удалении раковины и замораживании мяса до внутренней температуры –20 °С;

а также

- (iii) обработке паром в замкнутом пространстве при выполнении требований, касающихся длительности варки, а также температуры внутри мяса, приведённых в п.п. (i). Применяемая методология должна быть подтверждена. Должны быть введены процедуры, опирающиеся на правила НАССР, с целью проверки равномерного распределения тепла.

6. Управляющие продовольственными предприятиями не могут производить двустворчатых моллюсков или осуществлять их отлов в зонах, не классифицированных компетентными органами или непригодных по гигиеническим соображениям. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны учитывать всю информацию, касающуюся пригодности зон для целей производства и отлова, в том числе информацию, полученную в результате самостоятельно проведённых контролей, а также от компетентных органов. Они обязаны использовать эту информацию, а в частности, информацию, касающуюся условий окружающей среды и погодных условий, с целью установления соответствующей обработки для отловленных партий двустворчатых моллюсков.

В. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОТЛОВА И ОБРАБОТКИ ПОСЛЕ ОТЛОВА

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие отлов живых двустворчатых моллюсков или их обработку непосредственно после отлова, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Техника отлова, а также последующей обработки не может вызывать дополнительного загрязнения или чрезмерного повреждения раковин или тканей живых двустворчатых моллюсков либо изменений, оказывающих значительное влияние на их пригодность к обработке, заключающейся в очистке, переработке или помещению в санитарную зону. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны, в частности:
 - (a) соответствующим образом предохранять живых двустворчатых моллюсков от раздавливания, трения или вибрации;
 - (b) не подвергать их действию чрезмерно высоких или низких температур;
 - (c) не погружать повторно живых двустворчатых моллюсков в воду, которая могла бы вызвать дополнительное загрязнение;

а также

(d) в случае кондиционирования двустворчатых моллюсков на естественных участках использовать для этой цели только зоны, отнесённые компетентными органами к классу А.

2. Транспортные средства должны обеспечить соответствующий дренаж, а их оборудование должно обеспечить как можно более благоприятные условия для перенесения перевозки и эффективную защиту от загрязнения.

С. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПОМЕЩЕНИЯ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ В САНИТАРНУЮ ЗОНУ

Управляющие продовольственными предприятиями, помещающие живых двустворчатых моллюсков в санитарную зону, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Управляющие продовольственными предприятиями могут использовать только участки, которые были утверждены компетентными органами для целей содержания санитарной зоны для живых двустворчатых моллюсков. Границы зон должны быть чётко обозначены буями, кольями или другими стационарными элементами. Между самими санитарными зонами, а также между санитарными зонами и производственными зонами должно оставаться минимальное расстояние с целью сведения к минимуму риска распространения загрязнений.

2. Условия в санитарной зоне должны быть оптимальными для очистки. В частности, управляющие продовольственными предприятиями обязаны:

(a) применять такую технику обработки живых двустворчатых моллюсков, предназначенных для помещения в санитарную зону, которая позволяет возобновить питание через фильтр после погружения в природную воду;

(b) не допускать нагромождения живых двустворчатых моллюсков, которое препятствовало бы их очистке;

(c) погрузить живых двустворчатых моллюсков в морскую воду в санитарной зоне на соответствующий срок, установленный в зависимости от температуры воды, но не менее, чем на два месяца, если только компетентные органы не разрешат сократить этот срок на основании анализа риска, проведённого управляющим продовольственным предприятием;

а также

(d) обеспечить в границах санитарной зоны достаточное расстояние между отдельными участками для предупреждения смешивания отдельных партий; необходимо применять систему «всё сюда, всё отсюда», чтобы воспрепятствовать вводу новой партии до полного удаления предыдущей.

3. Управляющие продовольственными предприятиями, содержащими санитарные зоны, обязаны вести постоянный реестр источников происхождения двустворчатых

моллюсков, сроков пребывания в санитарной зоне, используемых санитарных зон, а также дальнейшего предназначения партий после выдержки в санитарной зоне, для ознакомления компетентных органов.

ГЛАВА III: СТРУКТУРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ОТПРАВКЕ И ОЧИСТКЕ

1. Местонахождение предприятий на суше должно делать невозможным их заливание вследствие приливов или возникновения разливов на прилегающей территории.
2. Резервуары и ёмкости для воды должны соответствовать следующим требованиям:
 - (a) их внутренняя поверхность должна быть гладкой, прочной, водонепроницаемой и лёгкой для очистки.
 - (b) их конструкция должна позволять полностью удалять воду.
 - (c) все водозаборные устройства должны быть размещены таким образом, чтобы избежать загрязнения подаваемой воды.
3. Кроме того резервуары для очистки на предприятиях по очистке должны быть приспособлены к объёму и виду продуктов, которые должны быть подвергнуты очистке.

ГЛАВА IV: ТРЕБОВАНИЯ В ОБЪЁМЕ ГИГИЕНЫ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ОЧИСТКЕ И ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ОТПРАВКЕ

A. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ОЧИСТКЕ

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие очистку живых двустворчатых моллюсков, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Перед тем, как приступить к очистке, живых двустворчатых моллюсков необходимо отмыть чистой водой от ила и накопившихся остатков.
2. Действие системы очистки должно позволять быстро возобновлять и поддерживать питание через фильтр, удалять загрязнения от сточных вод, исключать повторное загрязнение, а также сохранять двустворчатых моллюсков живыми и в надлежащем состоянии по окончании очистки, чтобы перед выпуском их в оборот можно было поместить их в индивидуальную упаковку, хранить и транспортировать.
3. Количество живых двустворчатых моллюсков, которые должны быть подвергнуты процессу очистки, не должно превышать вместимость данного предприятия по очистке. Живые двустворчатые моллюски должны подвергаться непрерывному процессу очистки в течение срока, достаточного для достижения соответствия гигиеническим нормам главы V, а также микробиологическим критериям, принятым в соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004.

4. В случае, если в резервуаре для очистки находится несколько партий живых двустворчатых моллюсков, они должны относиться к одному и тому же виду, а продолжительность данной обработки должна быть определена на основании времени, необходимого для партии, требующей наиболее длительного срока очистки.
5. Конструкция ёмкостей, используемых для содержания живых двустворчатых моллюсков в системах очистки, должна делать возможным течение чистой морской воды. Толщина слоёв живых двустворчатых моллюсков не должна затруднять открывания створок во время очистки.
6. В резервуаре с живыми двустворчатыми моллюсками, подвергнутыми очистке, не должны находиться какие-либо ракообразные, рыбы или другие морские виды.
7. Каждая упаковка с очищенными двустворчатыми моллюсками, передаваемая предприятию по отправке, должна быть снабжена этикеткой, свидетельствующей о том, что все двустворчатые моллюски были подвергнуты процессу очистки.

В. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ОТПРАВКЕ

Управляющие продовольственными предприятиями, содержащими предприятия по отправке, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Обработка живых двустворчатых моллюсков, в частности, кондиционирование, калибровка, индивидуальная и групповая упаковка, не должны вызывать загрязнения продукта или влиять на жизнеспособность двустворчатых моллюсков.
2. Перед отправкой раковины живых двустворчатых моллюсков должны быть тщательно вымыты чистой водой.
3. Живые двустворчатые моллюски должны происходить:
 - (a) из производственной зоны класса А;
 - (b) из санитарной зоны;
 - (c) с предприятия по очистке;или
 - (d) с другого предприятия по очистке.
4. Требования, установленные в пп. 1 и 2, применяются также в отношении предприятий по отправке, находящихся на судах. Двустворчатые моллюски, подвергаемые обработке на таких предприятиях, должны происходить из производственной зоны класса А или из санитарной зоны.

ГЛАВА V: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ ДЛЯ ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

Кроме обеспечения соответствия микробиологическим критериям, принятым в

соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы живые двустворчатые моллюски, выпущенные в оборот для употребления в пищу человеком, соответствовали нормам, установленным в настоящей главе.

1. Их органолептические свойства должны ассоциироваться со свежестью и жизнеспособностью, включая отсутствие грязи на раковинах, реакцию на постукивание и нормальное количество интравальвулярной жидкости.
2. Общее количество содержащихся в них морских биотоксинов (измеряемое для всего двустворчатого моллюска или отдельно для съедобной части) не должно превышать следующих пределов:
 - (a) для паралитического токсина (PSP) – 800 микрограммов на килограмм;
 - (b) для токсина, вызывающего амнезию (ASP) – 20 миллиграммов домоевой кислоты на килограмм;
 - (c) для окадаевой кислоты, динофизистоксинов и пектенотоксинов вместе взятых – 160 микрограммов эквивалентов окадаевой кислоты на килограмм;
 - (d) для ессотоксинов – 1 миллиграмм эквивалента ессотоксинов на килограмм;

а также

- (e) для азаспировых кислот – 160 микрограммов эквивалентов азаспировых кислот на килограмм.

ГЛАВА VI: ИНДИВИДУАЛЬНАЯ И ГРУППОВАЯ УПАКОВКА ЖИВЫХ ДВУСТВОРЧАТЫХ МОЛЛЮСКОВ

1. Устриц необходимо упаковывать вогнутой створкой вниз.
2. Все упаковки живых двустворчатых моллюсков должны быть закрыты и оставаться закрытыми с момента выхода за пределы предприятия по отправке до момента доставки их конечному потребителю.

ГЛАВА VII: ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ЗНАКИ И МАРКИРОВКА

1. Этикетка, в том числе идентификационный знак, должна быть водостойкой.
 2. Кроме общих требований, касающихся идентификационных знаков, содержащихся в разделе I приложения II, на этикетке должна иметься следующая информация:
 - (a) вид двустворчатых моллюсков (общепринятое и научное наименования);
- а также
- (b) дата упаковки с указанием, как минимум, дня и месяца.

В порядке отступления от директивы 2000/13/ЕС, минимального срок годности можно заменить информацией: «животные должны продаваться живыми».

3. Розничный торговец должен хранить этикетку, приложенную к групповой упаковке живых двустворчатых моллюсков, которые не помещены в индивидуальную упаковку, предназначенную для потребителя, в течение не менее 60 дней после разделения её содержимого.

ГЛАВА VIII: ПРОЧИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Управляющие продовольственными предприятиями, занимающиеся хранением и транспортировкой живых двустворчатых моллюсков, должны обеспечить, чтобы они содержались при температуре, которая не оказывает неблагоприятного влияния на безопасность продовольственных продуктов или жизнеспособность двустворчатых моллюсков.
2. Живых двустворчатых моллюсков, после их упаковки для розничной продажи, а также после выхода за пределы предприятия по отправке, нельзя повторно погружать в воду или опрыскивать водой.

ГЛАВА IX: ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ *PECTINIDAE*, ОТЛАВЛИВАЕМЫХ ВНЕ КЛАССИФИЦИРОВАННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОН

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие отлов *Pectinidae* вне классифицированных производственных зон или осуществляющие обработку таких *Pectinidae*, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. *Pectinidae* нельзя выпускать в оборот, если они не были отловлены и подвергнуты обработке в соответствии с частью В главы II, а также не соответствуют нормам, установленным в главе V, что доказано посредством системы самоконтроля.
2. Кроме того, если данные официальных программ мониторинга позволяют компетентным органам классифицировать зоны лова – в случае необходимости, в сотрудничестве с управляющими продовольственным предприятием – в отношении *Pectinidae* применяются, по аналогии, положения части А главы II.
3. *Pectinidae* нельзя выпускать в оборот для употребления в пищу человеком иначе, чем при посредничестве рыбного аукциона, предприятия по отправке или предприятия по переработке. Управляющий продовольственным предприятием, содержащий предприятия, на которых производятся обработка *Pectinidae*, обязаны поставить в известность об этом факте компетентные органы, а также, применительно к предприятиям по отправке, выполнять требования глав III и IV.
4. Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие обработку *Pectinidae*, обязаны выполнять:
 - (а) там где они применимы, требования, касающиеся документации, содержащиеся в пп. 3–7 главы I. В этом случае регистрационный документ должен чётко указывать местоположение зоны лова *Pectinidae*;

или

- (b) в отношении *Pectinidae* в групповой упаковке, а также *Pectinidae* в индивидуальной упаковке, если индивидуальная упаковка обеспечивает предохранение, эквивалентное групповой упаковке, требования главы VII, касающиеся идентификационных знаков и маркировки.

РАЗДЕЛ VIII: ПРОДУКТЫ РЫБОЛОВСТВА

1. Настоящий раздел не применяется к двустворчатым моллюскам, иглокожим, туникатам и морским брюхоногим моллюскам, выпускаемым в оборот в живом виде. За исключением глав I и II, он применяется к таким животным, если они не выпущены в оборот в живом виде, в каком случае они должны быть получены в соответствии с разделом VII.
2. Части А, С и D главы III, глава IV и глава V применяются в отношении розничной торговли.
3. Требования настоящего раздела представляют собой дополнение к требованиям, установленным в распоряжении (ЕС) № 852/2004:
 - (a) в случае предприятий, в том числе судов, занимающихся основным производством и выполняющих действия, сопутствующие этому производству, они представляют собой дополнение к требованиям приложения I к настоящему распоряжению.
 - (b) В случае остальных предприятий, в том числе судов, они представляют собой дополнение к требованиям приложения II к настоящему распоряжению.
4. В отношении продуктов рыболовства:
 - (a) основное производство включает в себя разведение, отлов, а также скупку живых продуктов рыболовства с целью выпуска их в оборот;

а также

- (b) сопутствующие действия включают в себя все нижеперечисленные операции в случае выполнения их на рыболовческих судах: умерщвление, обескровливание, обезглавливание, потрошение, удаление плавников, охлаждение и упаковку; кроме того они включают в себя:
1. транспортировку и хранение продуктов рыболовства, характер которых не был принципиально изменён, в том числе живых продуктов рыболовства, в пределах рыболовческих хозяйств на суше;

а также

2. транспортировку и хранение продуктов рыболовства, характер которых не был принципиально изменён, от места производства до первого предприятия назначения.

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СУДОВ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы:

1. суда, используемые для отлова продуктов рыболовства из их природной среды обитания или для их обработки либо переработки после отлова, соответствовали структурным требованиям и требованиям, касающимся оборудования, установленным в части I;

а также

2. операции на судах выполнялись в соответствии с правилами, установленными в части II.

I. СТРУКТУРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОБОРУДОВАНИЯ

A. Требования в отношении всех судов

1. Суда должны быть спроектированы и сконструированы таким образом, чтобы не вызывать загрязнения продуктов трюмной водой, сточными водами, дымом, топливом, маслом, жиром или другими нежелательными веществами.
2. Поверхности, с которыми соприкасаются продукты рыболовства, должны быть изготовлены из соответствующего материала, устойчивого к коррозии, гладкого и лёгкого для очистки. Поверхностные покрытия должны быть прочными и нетоксичными.
3. Оборудование и материалы, используемые для работ с продуктами рыболовства, должны быть изготовлены из соответствующего материала, устойчивого к коррозии, гладкого и лёгкого для очистки и дезинфекции.
4. В случае, если на судах имеются устройства для забора воды, используемой для продуктов рыболовства, эти устройства должны находиться в месте, позволяющем избежать загрязнения водопроводной системы.

B. Требования в отношении судов, спроектированных и оборудованных с целью сохранения свежих продуктов рыболовства в течение более 24 часов

1. Суда, спроектированные и оборудованные с целью сохранения свежих продуктов рыболовства в течение более 24 часов, должны располагать товарными помещениями, резервуарами или контейнерами для хранения продуктов рыболовства при температурах, установленных в главе VII.
2. Товарные помещения должны быть отделены от моторных отсеков, а также от жилых помещений команды при помощи переборок, достаточных для предупреждения каких-либо загрязнений хранящихся продуктов рыболовства. Товарные помещения и контейнеры, используемые для хранения продуктов рыболовства, должны обеспечивать, чтобы они сохранялись в достаточных гигиенических условиях, а

также, в случае необходимости, чтобы вода, образовавшаяся вследствие таяния льда, не оставалась в контакте с продуктами рыболовства.

3. На судах, оборудованных для охлаждения продуктов рыболовства в охлаждаемой чистой морской воде, резервуары должны быть снабжены оборудованием для поддержания одинаковой температуры во всех резервуарах. Такое оборудование должно доводить коэффициент охлаждения до значения, которое будет обеспечивать, чтобы температура смеси, состоящей из рыбы и чистой морской воды, не поднималась выше 3 °С через шесть часов после погрузки и выше 0 °С через 16 часов, а также должно обеспечивать слежение и, в случае необходимости, фиксацию температур.

С. Требования в отношении судов-рефрижераторов

Суда-рефрижераторы должны:

1. быть оснащены оборудованием для замораживания, позволяющим быстро понижать температуру для достижения внутренней температуры не выше –18 °С;
2. располагать холодильным оборудованием, позволяющим хранить продукты рыболовства в товарных помещениях при температуре не выше –18 °С. Товарные помещения должны быть оборудованы прибором для фиксации температуры в том месте, где снятие показаний с него не будет затруднительно. Датчик температуры прибора должен находиться в том месте товарного помещения, где температура является наибольшей;

а также

3. соответствовать требованиям, касающимся судов, спроектированных и оборудованных для целей хранения продуктов рыболовства в течение свыше 24 часов, установленным в п. 2 части В.

Д. Требования в отношении промысловых судов

1. Промысловые суда должны, как минимум, располагать:

- (a) участком приёма, выделенным для приёма продуктов рыболовства на борт, спроектированным таким образом, чтобы можно было поместить отдельно каждый очередной улов. Этот участок должен быть таким, чтобы его легко можно было чистить, а также спроектированным таким образом, чтобы обеспечить предохранение продуктов от солнца или атмосферных явлений, а также от любых загрязнений;
- (b) отвечающей гигиеническим требованиям системой перемещения продуктов рыболовства с участка приёма на рабочий участок;
- (c) рабочими участками, достаточно большими для осуществляемых с соблюдением гигиенических требований приготовления и переработки продуктов рыболовства, лёгкими для очистки и дезинфекции, а также спроектированными и распланированными таким образом, чтобы предупредить загрязнение продуктов;

- (d) площадями для хранения готовых изделий, достаточно большими и спроектированными таким образом, чтобы можно было легко их очистить. Если на судне имеется установка для переработки отходов, необходимо обеспечить отдельное помещение для складирования таких отходов;
- (e) местом для складирования отходов, отделённым от рабочих участков, на которых приготавливаются и перерабатываются продукты;
- (f) специальным оборудованием для удаления отходов и продуктов рыболовства, непригодных для употребления в пищу человеком, непосредственно в море или, если того требуют обстоятельства, в водонепроницаемый резервуар, выделенный для этой цели. Если на борту осуществляется складирование и переработка отходов с целью доведения их до гигиенического состояния, необходимо выделить для этого отдельную площадь;
- (g) водозаборным устройством, расположенным в таком месте, чтобы предупредить загрязнение водопроводной системы;

а также

- (h) устройствами для мытья рук работников, занимающихся обработкой неупакованных продуктов рыболовства, оборудованных кранами, спроектированными таким образом, чтобы предупредить распространение загрязнений.
2. Однако суда, на борту которых осуществляется варка, охлаждение и индивидуальная упаковка ракообразных и моллюсков, не обязаны соответствовать требованиям п. 1, если на них не производится другая обработка или переработка.
 3. Промысловые суда, на борту которых продукты рыболовства замораживаются, должны быть оснащены оборудованием, соответствующим требованиям, касающимся судов-рефрижераторов, установленным в пп. 1 и 2 части С.

II. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГИГИЕНЫ

1. Во время эксплуатации элементы оборудования судов или контейнеры для хранения продуктов рыболовства необходимо содержать в чистоте, а также в хорошем техническом состоянии. В частности, они не должны быть загрязнёнными топливом или трюмной водой.
2. Продукты рыболовства необходимо как можно быстрее после отлова предохранить от солнца или других источников тепла. Для мытья продуктов необходимо использовать исключительно питьевую воду или, при соответствующих обстоятельствах, чистую воду.
3. Продукты рыболовства во время обработки и хранения необходимо предохранять от ударов. Лица, выполняющие эти действия, могут пользоваться орудиями, снабжёнными шипами для перемещения больших рыб или рыб, которые могут поранить, при условии, что не будет повреждена мякоть продуктов.

4. Другие, кроме содержащихся живыми, продукты рыболовства, необходимо подвергнуть охлаждению как можно быстрее после погрузки. Однако в случае невозможности охлаждения продукты рыболовства необходимо как можно быстрее выгрузить на берег.
5. Лёд, используемый для охлаждения продуктов рыболовства, должен быть получен из питьевой или чистой воды.
6. В случае обезглавливания или потрошения рыбы на борту, эти операции необходимо выполнять с соблюдением гигиены и как можно быстрее после отлова, а продукты необходимо немедленно тщательно вымыть питьевой или чистой водой. В таком случае внутренности и части, могущие представлять опасность для общественного здоровья, необходимо как можно быстрее удалить и держать их вдали от продуктов, предназначенных для употребления в пищу человеком. Печень и икру, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо законсервировать подо льдом при температуре, приближающейся к температуре таяния льда, или заморозить.
7. В случае замораживания в рассоле целых рыб, предназначенных для консервирования в банках, продукт должен достигнуть температуры, не превышающей -9°C . Рассол не должен являться источником загрязнения рыбы.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ И ПОСЛЕ ВЫГРУЗКИ НА БЕРЕГ

1. Управляющие продовольственными предприятиями, ответственные за разгрузку и выгрузку продуктов рыболовства на берег, обязаны:
 - (a) обеспечить, чтобы оборудование для разгрузки и выгрузки на берег, вступающее в контакт с продуктами рыболовства, было изготовлено из материала, лёгкого для очистки и дезинфекции, а также содержалось в хорошем техническом и гигиеническом состоянии;а также
 - (b) избегать загрязнения продуктов рыболовства во время разгрузки и выгрузки на берег, в частности, посредством:
 - (i) быстрого выполнения операции по разгрузке и выгрузке на берег;
 - (ii) немедленного помещения продуктов рыболовства в защищённую среду при температуре, определённой в главе VII;а также
 - (iii) неиспользования оборудования и неприменения практики, которые могут привести к нежелательным повреждениям съедобных частей продуктов рыболовства.

2. Управляющие продовольственными предприятиями, ответственные за аукционы, а также за оптовые рынки или их часть, на которой продукты рыболовства выставляются для продажи, обязаны обеспечить соответствие следующим требованиям.

(a)

(i) Там должны иметься закрывающиеся на ключ холодильные камеры для хранения задержанных продуктов рыболовства, а также выделенные закрывающиеся помещения для хранения продуктов рыболовства, заявленных в качестве непригодных для употребления в пищу человеком.

(ii) По требованию компетентных органов там должно иметься соответствующим образом оснащённое, закрываемое на ключ оборудование или, в случае необходимости, помещение для исключительного пользования компетентного органа.

(b) Во время выставления или хранения продуктов рыболовства:

(i) помещения нельзя использовать в других целях;

(ii) в помещения не должны въезжать транспортные средства, выделяющие выхлопные газы, которые могут неблагоприятным образом оказывать влияние на качество продуктов рыболовства;

(iii) лица, имеющие право входить в помещения, не должны вводить туда других животных;

а также

(iv) помещения должны быть соответствующим образом освещены с целью облегчения проведения официальных контролей.

3. В случае невозможности охлаждения продуктов рыболовства на судне другие, кроме содержащихся живыми, продукты необходимо как можно быстрее охладить после их выгрузки на берег, а также хранить при температуре, приближающейся к температуре таяния льда.

4. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны сотрудничать с компетентными органами, чтобы предоставить им возможность проведения официальных контролей, в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004, в частности, в объёме процедур подачи заявления, которые могут быть сочтены обязательными компетентными органами Страны-участницы, в которой продукты рыболовства выгружаются на берег.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ, В ТОМ ЧИСЛЕ СУДОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны в соответствующих

случаях, обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

А. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

1. В случае, если неупакованные продукты не распределяются, не отправляются, не приготавливаются или не перерабатываются немедленно после доставки их на предприятие на берегу, они хранятся подо льдом в соответствующих установках. Лёд необходимо пополнять так часто, как это необходимо. Упакованные свежие продукты рыболовства необходимо охладить до температуры, приближающейся к температуре таяния льда.
2. Действия, связанные с обезглавливанием и потрошением, необходимо выполнять с соблюдением гигиены. Если с технической и торговой точки зрения возможно осуществление потрошения, необходимо произвести его как можно быстрее после отлова продуктов или их выгрузки на берег. Немедленно после выполнения этих действий продукты необходимо тщательно вымыть питьевой или, на борту судна, чистой водой.
3. Действия, связанные с отделением филе и разделкой на порции, необходимо выполнять таким образом, чтобы предупредить загрязнение или порчу филе и ломтей. Филе и ломти не должны оставаться на рабочих столах дольше, чем этого требует их приготовление. Филе и ломти необходимо поместить в индивидуальную упаковку или, в случае необходимости, в групповую упаковку, а также охладить как можно быстрее после их приготовления.
4. Контейнеры, используемые для отправки или хранения неупакованных приготовленных свежих продуктов рыболовства, сохраняемых подо льдом, должны обеспечивать, чтобы вода, образовавшаяся в результате таяния льда, не вступала в контакт с продуктами.
5. Целые и выпотрошенные свежие продукты рыболовства можно транспортировать и хранить на борту судов в охлаждаемой воде. Кроме того можно их транспортировать далее в охлаждаемой воде после выгрузки на берег, а также транспортировать их с предприятий аквакультуры до момента их прибытия на первое предприятие на берегу, осуществляющее другие, кроме транспортировки или сортировки, действия.

В. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МОРОЖЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Предприятия на берегу, осуществляющие замораживание продуктов рыболовства, должны быть оснащены оборудованием, соответствующим требованиям, установленным для судов-рефрижераторов в пп. 1 и 2 части I.C главы I раздела VIII.

С. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА, ОТДЕЛЯЕМЫХ ОТ КОСТЕЙ МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

Управляющие продовольственными предприятиями, производящие продукты рыболовства, отделяемые от костей механическим способом, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Используемое сырьё должно соответствовать следующим требованиям.

(a) Для производства продуктов рыболовства, отделяемых от костей механическим способом, можно использовать исключительно целой рыбы или кости, оставшиеся после отделения филе;

(b) В сырье ни в коем случае не должны содержаться внутренности.

2. Производственный процесс должен соответствовать следующим требованиям:

(a) механическое отделение от костей необходимо производить немедленно после отделения филе.

(b) в случае использования целой рыбы необходимо их предварительно выпотрошить и вымыть.

(c) после производства продукты рыболовства, отделённые от костей механическим способом, необходимо как можно быстрее заморозить или добавить в продукт, предназначенный для замораживания или стабилизирующей обработки.

D. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ВНЕШНИХ ПАРАЗИТОВ

1. Нижеперечисленные продукты рыболовства необходимо заморозить при температуре не выше -20°C для всех частей продукта на срок не менее 24 часов; вышеупомянутая обработка применяется в отношении следующих сырых или готовых продуктов:

(a) продуктов рыболовства, употребляемых в пищу в сыром или почти сыром виде;

(b) продуктов рыболовства, принадлежащих к нижеперечисленным видам, если они должны быть подвергнуты процессу холодного копчения, при котором внутренняя температура продукта рыболовства не превышает 60°C :

(i) сельдь;

(ii) макрель;

(iii) шпроты;

(iv) (дикий) атлантический или тихоокеанский лосось;

а также

(c) маринованные и/или солёные продукты рыболовства, если процесс переработки является недостаточным для уничтожения личинок нематоды.

2. Управляющие продовольственными предприятиями не обязаны производить обработку, требуемую на основании п. 1, если:

(a) имеются эпидемиологические данные, указывающие на то, что зоны лова не представляют опасности для здоровья с точки зрения наличия внешних паразитов;

а также

(b) это будет разрешено компетентными органами.

3. Продукты рыболовства, определённые в п. 1, если они выпускаются в оборот, за исключением доставки конечному потребителю, должны сопровождаться документом, выданным производителем, в котором указан тип процесса, которому они были подвергнуты.

ГЛАВА V: ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ В ОТНОШЕНИИ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Наряду с обеспечением соответствия микробиологическим критериям, принятым в соответствии с распоряжением (ЕС) № 852/2004, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, в зависимости от характера продукта или вида, чтобы продукты рыболовства, выпускаемые в оборот, соответствовали нормам, установленным в настоящей главе.

A. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны подвергнуть продукты рыболовства органолептической оценке. Вышеупомянутая оценка должна прежде всего заключаться в проверке, соответствуют ли продукты рыболовства критериям в объёме свежести.

B. ГИСТАМИН

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны прежде всего проверить, не превышены ли пределы в отношении гистамина.

C. ОБЩИЙ ЛЕТУЧИЙ АЗОТ

Непереработанные продукты рыболовства нельзя выпускать в оборот, если химические тесты обнаружат превышение пределов в отношении TVB-N или TMA-N.

D. ВНЕШНИЕ ПАРАЗИТЫ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы перед выпуском в оборот продукты рыболовства были подвергнуты осмотру с целью обнаружения видимых внешних паразитов. Они не могут выпускать в оборот для употребления в пищу человеком продукты рыболовства, явно загрязнённые внешними паразитами.

E. ТОКСИНЫ, ВРЕДНЫЕ ДЛЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ЗДОРОВЬЯ

1. В оборот нельзя выпускать продукты рыболовства, полученные от ядовитых рыб следующих семейств: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

2. В оборот нельзя выпускать продукты рыболовства, содержащие такие биотоксины, как цигуатоксин и токсины, вызывающие паралич мышц. Однако продукты рыболовства, полученные из двустворчатых моллюсков, иглокожих, туникатов и морских брюхоногих моллюсков, можно выпускать в оборот, если они были произведены в соответствии с положениями раздела VII и соответствуют нормам, установленным в п. 2 главы V этого раздела.

ГЛАВА VI: ИНДИВИДУАЛЬНАЯ И ГРУППОВАЯ УПАКОВКА ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

1. Ящики, в которых хранятся свежие продукты рыболовства подо льдом, должны быть водонепроницаемыми и обеспечивать, чтобы вода, образовавшаяся в результате таяния льда, не вступала в контакт с продуктами.
2. Мороженые блоки, приготовленные на судах, перед их выгрузкой необходимо соответствующим образом поместить в индивидуальную упаковку.
3. В случае, если продукты рыболовства помещаются в индивидуальную упаковку на судне, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы упаковка:
 - (a) не представляла собой источника загрязнения;
 - (b) складировалась таким образом, чтобы исключить риск загрязнения;
 - (c) была лёгкой для очистки, а также, в случае необходимости, для дезинфекции, если она предназначена для повторного использования.

ГЛАВА VII: ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Управляющие продовольственными предприятиями, хранящие продукты рыболовства, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Свежие продукты рыболовства, оттаявшие переработанные продукты рыболовства, а также варёные и охлаждённые продукты из ракообразных и моллюсков необходимо сохранять при температуре, приближающейся к температуре таяния льда.
2. Мороженые продукты рыболовства необходимо сохранять при температуре не выше -18°C для всех частей продукта; однако целую свежую рыбу в рассоле, предназначенную для производства продовольственных продуктов, законсервированных в банках, можно сохранять при температуре не выше -9°C .
3. Продукты рыболовства, содержащиеся живыми, необходимо хранить при такой температуре, а также таким образом, чтобы это не оказывало неблагоприятного влияния на безопасность продовольственных продуктов или их жизнеспособность.

ГЛАВА VIII: ТРАНСПОРТИРОВКА ПРОДУКТОВ РЫБОЛОВСТВА

Управляющие продовольственными предприятиями, занимающиеся транспортировкой

продуктов рыболовства, обязаны обеспечить соответствие приведенным ниже требованиям.

1. Во время транспортировки продукты необходимо сохранять при требуемой температуре. В частности:
 - (a) свежие продукты рыболовства, оттаявшие непереработанные продукты рыболовства, а также варёные и охлаждённые продукты из ракообразных и моллюсков необходимо сохранять при температуре, приближающейся к температуре таяния льда;
 - (b) мороженые продукты рыболовства, за исключением мороженой рыбы в рассоле, предназначенной для производства продовольственных продуктов, законсервированных в банках, во время транспортировки необходимо сохранять при постоянной температуре, не превышающей -18°C для всех частей продукта, с возможными кратковременными отклонениями вверх не более, чем на 3°C .
2. Управляющие продовольственными предприятиями не обязаны соответствовать требованиям п. 1b, если мороженые продукты рыболовства транспортируются из складской холодильной камеры на утверждённое предприятие для их оттаивания с целью приготовления и/или переработки, если перевозка является кратковременной и компетентные органы это разрешают.
3. В случае хранения продуктов рыболовства подо льдом вода, образовавшаяся в результате таяния льда, не должна вступать в контакт с продуктами.
4. Продукты рыболовства, которые должны быть выпущены в оборот в живом виде, необходимо транспортировать таким образом, чтобы не оказывать неблагоприятного влияния на безопасность продовольственных продуктов или их жизнеспособность.

РАЗДЕЛ IX: СЫРОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ГЛАВА I: СЫРОЕ МОЛОКО – ОСНОВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Управляющие продовольственными предприятиями, производящие или, при соответствующих обстоятельствах, скупающие сырое молоко, обязаны обеспечить соответствие требованиям, установленным в настоящей главе.

I. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОГО МОЛОКА

1. Сырое молоко должно быть происходить от животных, которые:
 - (a) не обнаруживают каких-либо симптомов инфекционных заболеваний, передаваемых человеку посредством молока;
 - (b) находятся в общем хорошем состоянии здоровья, не обнаруживают симптомов болезни, которая могла бы вызвать загрязнение молока, а в частности, не больны каким-либо инфекционным заболеванием половых путей, сопровождающимся

выделениями, или воспалением кишечника, сопровождающимся поносом и жаром, либо распознаваемым воспалением вымени;

- (с) не имеют на вымени каких-либо ран, которые могли бы оказывать неблагоприятное влияние на молоко;
- (d) не получали каких-либо неутверждённых веществ или продуктов и не подвергались нелегальному лечению в понимании директивы 96/23/ЕС;

а также

- (е) в случае, если они получали утверждённые продукты или вещества, был соблюден соответствующий срок каренции, предписанный для данных продуктов или веществ.

2.

(а) В частности, в отношении бруцеллёза сырое молоко должно происходить от:

- (i) коров или буйволиц, принадлежащих к стаду, которое в понимании директивы 64/432/ЕЭС² является свободным или официально свободным от бруцеллёза;
- (ii) овец или коз, принадлежащих к хозяйству, официально свободному или свободному от бруцеллёза в понимании директивы 91/68/ЕЭС³;

или

- (iii) в случае видов, восприимчивых к бруцеллёзу, от самок других видов, принадлежащих к стадам, подвергаемым регулярным исследованиям в рамках плана борьбы с данной болезнью, утверждённого компетентными органами.

(b) В отношении туберкулёза сырое молоко должно происходить от:

- (i) коров или буйволиц, принадлежащих к стаду, которое в понимании директивы 64/432/ЕЭС является свободным или официально свободным от туберкулёза;

или

- (ii) в случае видов, восприимчивых к туберкулёзу, от самок других видов, принадлежащих к стадам, подвергаемым регулярным исследованиям в рамках плана борьбы с данной болезнью, утверждённого компетентными органами.

(с) В случае коз, содержащихся вместе с коровами, эти козы должны подвергаться исследованиям и тестам на наличие туберкулёза.

² Директива Совета 64/432/ЕЭС от 26 июня 1964 г. по вопросу о проблемах здоровья животных, оказывающих влияние на внутрисоюзную торговлю крупным рогатым скотом и свиньями.

³ Директива Совета 91/68/ЕЭС от 28 января 1991 г. по вопросу о гигиенических условиях животных, регламентирующая внутрисоюзную торговлю овцами и козами («Оф. журн.» L 46 от 19.02.1991, стр. 19). Директива, изменённая в последний раз распоряжением (ЕС) № 806/2003 («Оф. журн.» L 122 от 16.05.2003, стр. 1).

3. Однако сырое молоко, происходящее от животных, которые не соответствуют требованиям п. 2, можно использовать с согласия компетентных органов:
- (a) в случае коров и буйволиц, которые не обнаруживают положительной реакции на тесты на наличие туберкулёза или бруцеллёза, а также каких-либо симптомов этих болезней, после тепловой обработки молока с целью обнаружения негативной реакции на тест на фосфатазу;
 - (b) в случае овец или коз, которые не обнаруживают положительной реакции на тесты на наличие бруцеллёза или были подвергнуты прививке против бруцеллёза в рамках утверждённой программы по борьбе с болезнью, а также не обнаруживают каких-либо симптомов этой болезни:
 - (i) для производства сыра со сроком созревания, составляющим не менее двух месяцев;или
 - (ii) после тепловой обработки молока с целью обнаружения негативной реакции на тест на фосфатазу;
- а также
- (c) в случае самок других видов, которые не обнаруживают положительной реакции на тесты на наличие туберкулёза или бруцеллёза, а также каких-либо симптомов этих болезней, но принадлежат к стаду, в котором был обнаружен бруцеллёз или туберкулёз в результате контролей, определённых в п/п. 2a (iii) или 2b (ii), после того, как молоко было подвергнуто обработке, обеспечивающей безопасность.
4. Сырое молоко от животных, не соответствующих требованиям, содержащимся в пп. 1–3, а в частности, от животных, обнаруживающих индивидуальную положительную реакцию на профилактические тесты на наличие туберкулёза или бруцеллёза, установленные в директиве 64/432/ЕЭС, а также в директиве 91/68/ЕЭС, не может быть использовано для употребления в пищу человеком.
5. Изоляция заражённых или подозрительных на заражение одной из болезней, определённых в п. 1 или 2, должна быть настолько эффективна, чтобы можно было избежать вредного воздействия на молоко остальных животных.

II. ГИГИЕНА В ХОЗЯЙСТВАХ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ МОЛОКА

A. Требования, касающиеся помещений и оборудования

1. Размещение и конструкция оборудования для дойки, а также помещений, в которых молоко хранится, подвергается обработке или охлаждается, должны исключать риск загрязнения молока.
2. Помещения для хранения молока должны быть защищены от вредителей, соответствующим образом отделены от помещений, в которых содержатся животные, а также, в случае необходимости, должны соответствовать требованиям,

установленным в части В, а кроме того должны быть оборудованы соответствующими холодильными камерами.

3. Поверхности оборудования, вступающего в контакт с молоком (инвентаря, контейнеров, баков и т. д., предназначенных для дойки, сбора или транспортировки), должны быть лёгкими для очистки, а также, в случае необходимости, для дезинфекции, а кроме того должны содержаться в хорошем состоянии. Это требует применения гладких материалов, пригодных для мытья, а также нетоксичных.
4. После употребления такие поверхности должны быть очищены, а также, в случае необходимости, продезинфицированы. После каждой транспортировки или нескольких транспортировок в случае очень коротких интервалов между погрузкой и разгрузкой, но в любом случае не реже одного раза в день, контейнеры и баки, используемые для транспортировки сырого молока, перед их повторным использованием должны быть соответствующим образом очищены и продезинфицированы.

В. Гигиена во время дойки, приём и транспортировка

1. Дойку необходимо производить с соблюдением гигиены, обеспечивая, в частности, чтобы:
 - (a) перед тем, как приступить к дойке, соски, вымя и прилегающие к ним части были чистыми;
 - (b) доярка произвела осмотр молока каждого животного на предмет органолептических или физико-химических отклонений или чтобы для этой цели применялся метод, дающий схожие результаты, а также чтобы молоко, обнаруживающее такие отклонения, не использовалось для употребления в пищу человеком;
 - (c) молоко, происходящее от животных, обнаруживающих клинические симптомы болезни вымени, не использовалось для употребления в пищу человеком иначе, чем в соответствии с указаниями ветеринарного врача;
 - (d) была произведена идентификация животных, подвергнутых медицинскому наблюдению, в отношении которых имеется вероятность наличия остатков в молоке, а также чтобы молоко, полученное от таких животных перед окончанием предписанного срока каренции, не использовалось для употребления в пищу человеком;
- а также
- (e) растворы или аэрозоли для обработки сосков применялись только в том случае, когда они утверждены компетентными органами, а также таким образом, чтобы предупредить возникновение недопустимого уровня остатков в молоке.
2. Немедленно после дойки молоко необходимо перенести молоко в чистое место, спроектированное и оборудованное таким образом, чтобы предупредить его загрязнение. Молоко необходимо немедленно охладить до температуры не выше 8 °С в случае ежедневного забора молока или не выше 6 °С, если молоко не забирается

ежедневно.

3. Во время транспортировки необходимо поддерживать охлаждение, а в момент прибытия на предприятие назначения температура молока не должна превышать 10 °С.
4. Управляющие продовольственными предприятиями не обязаны соответствовать требованиям в объёме температуры, установленных в пп. 2 и 3, если молоко соответствует критериям, предусмотренным в части III, а также:

(а) подвергается переработке в том числе двух часов после дойки;

или

(б) если является необходимым применение более высокой температуры по технологическим причинам, связанным с производством определённых молочных продуктов, и компетентные органы это разрешают.

С. Гигиена работников

1. Лица, занимающиеся дойкой и/или выполняющие работы, связанные с сырым молоком, должны быть одеты в соответствующую чистую одежду.
2. Лица, занимающиеся дойкой, должны соблюдать высокий уровень личной гигиены. Поблизости от места дойки должны быть доступны соответствующие устройства для мытья рук для лиц, занимающихся дойкой и выполняющих работы, связанные с сырым молоком.

III. КРИТЕРИИ В ОТНОШЕНИИ СЫРОГО МОЛОКА

1. До момента установления норм в контексте более подробного законодательства по вопросу о качестве молока и молочных продуктов в отношении сырого молока применяются приведённые ниже критерии.
2. Репрезентативное количество образцов сырого молока, забранного из хозяйства, занимающегося производством молока, взятых выборочно, подвергается проверке в соответствии с пп. 3 и 4.

Контроли могут проводиться следующими единицами или от их имени:

- (а) управляющим продовольственным предприятием, занимающимся производством молока;
- (б) управляющим продовольственным предприятием, занимающимся скупкой или прькой молока;
- (с) группой управляющих продовольственным предприятием;

или

(d) в рамках национальной или региональной системы контроля.

3.

(a) Управляющие продовольственными предприятиями обязаны приступить к процедурам, позволяющим проверить, соответствует ли сырое молоко следующим критериям:

(i) в отношении сырого коровьего молока:

Число микробов при 30 °С (на 1 мл)	$\leq 100\,000$ (*)
Число соматических клеток (на 1 мл)	$\leq 400\,000$ (**)
(*) Вычисляя среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц.	
(**) Вычисляя среднее геометрическое за три месяца со взятием не менее одного образца в месяц, если только компетентные органы не определяют другого метода учёта отклонений в уровне производства.	

(ii) в отношении сырого молока других видов:

Число микробов при 30 °С (на 1 мл)	$\leq 1\,500\,000$ (*)
(*) Вычисляя среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц.	

(b) Однако если сырое молоко других, кроме коровьего, видов предназначено для производства продуктов из сырого молока при помощи процесса, не связанного с какой-либо тепловой обработкой, управляющие продовольственными предприятиями обязаны принять меры, направленные на обеспечение, чтобы используемое для этих целей сырое молоко соответствовало следующим критериям:

Число микробов при 30 °С (на 1 мл)	$\leq 500\,000$ (*)
(*) Вычисляя среднее геометрическое за два месяца со взятием не менее двух образцов в месяц.	

4. Не в ущерб директиве 96/23/ЕС, управляющие продовольственными предприятиями обязаны приступить к процедуре, направленной на обеспечение того, чтобы сырое молоко не выпускалось в оборот, если:

(a) оно содержит антибиотики в количестве, которое в отношении какого-либо вещества из определённых в приложениях I и III к распоряжению (ЕЭС) № 2377/90⁴ превышает пределы, установленные в этом распоряжении;

или

⁴ Распоряжение Совета (ЕЭС) № 2377/90 от 26 июня 1990 г., устанавливающее союзную процедуру определения верхнего предела остатков ветеринарных лечебных препаратов в продовольственных продуктах животного происхождения («Оф. журн.» L 224 от 18.08.1990, стр. 1). Распоряжение, изменённое в последний раз распоряжением Комиссии (ЕС) № 546/2004 («Оф. журн.» L 87 от 25.03.2004, стр. 13).

(b) общее количество антибиотиков превышает какое-либо допустимое значение.

5. В случае, если сырое молоко не соответствует критериям п. 3 или 4, управляющий продовольственным предприятием обязан поставить в известность об этом факте компетентные органы, а также принять меры для улаживания этой ситуации.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

I. ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы после приёма на предприятие по переработке молоко было быстро охлаждено до температуры, не превышающей 6 °С, а также чтобы эта температура поддерживалась до момента начала процесса переработки.

2. Однако управляющие продовольственными предприятиями могут сохранять молоко при более высокой температуре, если:

(a) процесс переработки начинается немедленно после дойки или в течение четырёх часов с момента приёма молока на предприятие по переработке;

или

(b) компетентные органы разрешат применять более высокую температуру по технологическим соображениям, касающимся производства некоторых молочных продуктов.

II. ТРЕБОВАНИЯ КАСАЮЩИЕСЯ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

1. В случае, если сырое молоко или молочные продукты подвергаются тепловой обработке, управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы она соответствовала требованиям главы XI приложения II к распоряжению (ЕС) № 852/2004.

2. При рассмотрении возможности применения в отношении сырого молока тепловой обработки управляющие продовольственными предприятиями обязаны:

(a) принимать во внимание процедуры, разработанные в соответствии с правилами НАССР, на основании распоряжения (ЕС) № 854/2004;

а также

(b) выполнять требования, которые компетентные органы могут установить в вышеупомянутом объёме при утверждении предприятий или проведении контроля в соответствии с распоряжением (ЕС) № 854/2004.

III. КРИТЕРИИ В ОТНОШЕНИИ СЫРОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА

1. Управляющие продовольственными предприятиями, производящие молочные продукты, обязаны приступить к процедурам, направленным на обеспечение того,

чтобы непосредственно перед процессом переработки:

- (a) сырое коровье молоко, используемое для изготовления молочных продуктов, содержало количество микробов менее 300 000 на 1 мл при температуре, составляющей 30°C;

а также

- (b) переработанное коровье молоко, используемое для изготовления молочных продуктов, содержало количество микробов менее 100 000 на 1 мл при температуре, составляющей 30°C.

2. В случае, если молоко не соответствует критериям, установленным в п. 1, управляющий предприятием продовольственного сектора обязан поставить в известность об этом факте компетентные органы, а также принять меры, направленные на улаживание этой ситуации.

ГЛАВА III: ИНДИВИДУАЛЬНАЯ И ГРУППОВАЯ УПАКОВКА

Запечатывание упаковки, предназначенной для потребителей, необходимо произвести немедленно после наполнения на предприятии, где производилась последняя тепловая обработка жидких молочных продуктов, при помощи устройств для запечатывания, предупреждающих загрязнение. Система запечатывания должна быть спроектирована таким образом, чтобы после открывания факт открывания был очевидным и лёгким для проверки.

ГЛАВА IV: МАРКИРОВКА

1. В дополнение к требованиям директивы 2000/13/ЕС, за исключением случаев, предусмотренных в пп. 4 и 5 ст. 13 этой директивы, маркировка должна содержать:

- (a) в случае сырого молока, предназначенного для непосредственного употребления в пищу потребителем, слова «сырое молоко»;
- (b) в случае продуктов, произведённых из сырого молока при помощи процесса переработки, не включающего в себя какой-либо тепловой обработки или физической либо химической обработки, слова «приготовлено из сырого молока».

2. Требования п. 1 применяются к продуктам, предназначенным для розничного оборота. Термин «маркировка» включает в себя любую упаковку, документ, уведомление, наклейку, кольцо или воротничок, приложенные или относящиеся к таким продуктам.

ГЛАВА V: ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ЗНАКИ

В порядке отступления от требований раздела I приложения II:

1. вместо указания идентификационного номера предприятия идентификационный знак может содержать ссылку на место на индивидуальной или групповой упаковке, в котором указан идентификационный номер предприятия;

2. в случае бутылок многократного использования идентификационный знак может содержать только буквенный код страны отправления, а также идентификационный номер предприятия.

РАЗДЕЛ X: ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ

ГЛАВА I: ЯЙЦА

1. Яйца в помещениях производителя, а также до момента их продажи потребителю должны оставаться чистыми, сухими, лишёнными посторонних запахов, надёжно предохранёнными от сотрясений и непосредственного действия солнечных лучей.
2. Яйца необходимо хранить и транспортировать при температуре, обеспечивающей оптимальное сохранение их гигиенических свойств, лучше всего – при постоянной.
3. Яйца должны быть доставлены потребителю в течение не более 21 дня с того момента, когда они были снесены.

ГЛАВА II: ЯЙЦЕПРОДУКТЫ

I. ТРЕБОВАНИЯ КАСАЮЩИЕСЯ ПРЕДПРИЯТИЙ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы конструкция, планировка и оборудование предприятий, производящих яйцепродукты, обеспечивали отделение друг от друга следующих операций:

1. мытья, сушки и дезинфицирования загрязнённых яиц, если оно производится;
 2. разбивания яиц, сбора их содержимого и удаления частей скорлупы и плёнок;
- а также
3. других, кроме определённых в пп. 1 и 2, операций.

II. СЫРЬЁ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы сырьё, используемое для производства яйцепродуктов, соответствовало приведённым ниже требованиям.

1. Скорлупа яиц, используемых для производства яйцепродуктов, должна быть полностью оформившейся и цельной. Однако для производства яйцепродуктов можно использовать яичный бой, если производственное предприятие или упаковочное предприятие доставит яйца непосредственно на предприятие по переработке, где они должны быть как можно быстрее разбиты.
2. В качестве сырья можно использовать жидкие яйца, полученные на утверждённом для этой цели предприятии. Жидкие яйца должны быть получены в соответствии с

требованиями пп. 1, 2, 3, 4 и 7 части III.

III. ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГИГИЕНЫ В ОТНОШЕНИИ ПРОИЗВОДСТВА ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы все операции выполнялись таким образом, чтобы предупредить загрязнение во время производства, обработки и хранения яйцепродуктов, в частности, путём обеспечения соответствия приведённым ниже требованиям.

1. Яйца нельзя разбивать, если они не являются сухими и чистыми.
2. Яйца необходимо разбивать таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения, в частности, путём обеспечения соответствующего отделения этой операции от других операций.
3. Другие, кроме куриных, индюшачьих или цесарочьих, яйца, должны быть подвергнуты обработке и перерабатываться отдельно. Прежде тем, как повторно приступить к переработке куриных, индюшачьих и цесарочьих яиц, всё оборудование необходимо очистить и продезинфицировать.
4. Содержимое яиц нельзя получать при помощи центрифугирования или раздавливания яиц, а центрифугирование нельзя также применять с целью получения из опорожненной скорлупы остатков белка, предназначенного для употребления в пищу человеком.
5. После разбивания каждая часть яйцепродукта должна быть как можно быстрее подвергнута переработке с целью исключения микробиологической опасности или уменьшения её до допустимого уровня. Партия, которая не была в достаточной степени переработана, может быть немедленно подвергнута повторной переработке на том же предприятии, если в результате этого процесса она станет пригодной для употребления в пищу человеком. В случае признания партии непригодной для употребления в пищу человеком, необходимо её денатурировать, чтобы гарантировать, что она не будет использована для употребления в пищу человеком.
6. Не является обязательной переработка белков, предназначенных для производства сухих или кристаллизованных альбуминов, которые затем должны быть подвергнуты тепловой обработке.
7. Если переработка не осуществляется немедленно после разбивания, жидкие яйца хранятся в замороженном состоянии или при температуре, не превышающей 4 °С. Время хранения перед переработкой при температуре 4 °С не должно превышать 48 часов. Однако эти требования не применяются в отношении обессахариваемых продуктов, если процесс обессахаривания осуществляется как можно быстрее.
8. Продукты, которые не были подвергнуты процессу стабилизации, позволяющей сохранять их при комнатной температуре, должны быть охлаждены до температуры, не превышающей 4 °С. Продукты, предназначенные для замораживания, необходимо заморозить немедленно после переработки.

IV. АНАЛИТИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

1. Концентрация бугановой кислоты 3-ОН в сухой массе немодифицированного яйцепродукта не должна превышать 10 мг/кг.
2. Содержание молочной кислоты в сырье, используемом для производства яйцепродуктов, не должно превышать 1 г/кг в сухой массе. Однако в случае сброженных продуктов это значение может равняться значению, зафиксированному до процесса ферментации.
3. Остатки яичной скорлупы, плёнок и других частиц в переработанном яйцепродукте не должны превышать 100 мг/кг яйцепродукта.

V. МАРКИРОВКА И ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ЗНАКИ

1. Кроме общих требований в отношении идентификационных знаков, установленных в разделе I приложения II, поставляемые партии яйцепродуктов, не предназначенных для розничного оборота, но для использования в виде компонентов в процессе производства других продуктов, должны быть снабжены этикеткой, указывающей температуру, при которой необходимо сохранять данный яйцепродукт, а также срок, в течение которого может быть таким образом обеспечена консервация.
2. В случае жидких яиц этикетка, определённая в п. 1, должна содержать также слова «непастеризованные яйцепродукты – подлежат обработке по месту назначения», а кроме того должна указывать дату и время, когда они были разбиты.

РАЗДЕЛ XI: ЛЯГУШАЧЬИ НОЖКИ И УЛИТКИ

Управляющие продовольственными предприятиями, занимающиеся приготовлением лягушачьих ножек и улиток для употребления в пищу человеком, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Лягушек и улиток необходимо умерщвлять на предприятии, обладающем предназначенной для этой цели конструкцией, планировкой и оборудованием.
2. Предприятие, на котором приготавливаются лягушачьи лапки, должно располагать помещением для содержания и мытья живых лягушек, а также для их умерщвления и обескровливания. Такое помещение должно быть физически отделено от производственного помещения.
3. Лягушек и улиток, умерщвлённых вне предприятия, нельзя использовать для употребления в пищу человеком.
4. Лягушек и улиток необходимо подвергнуть органолептической оценке путём взятия образцов. Если вышеупомянутая оценка указывает на то, что они могут представлять опасность, их нельзя использовать для употребления в пищу человеком.
5. Немедленно после приготовления лягушачьи лапки необходимо тщательно вымыть в проточной питьевой воде, а также немедленно охладить до температуры, приближающейся к температуре таяния льда, заморозить или переработать.

6. После умерщвления у улиток необходимо удалить печёчно-поджелудочные железы, если они могут представлять опасность, а также нельзя использовать их для употребления в пищу человеком.

РАЗДЕЛ XII: ТОПЛЁНЫЕ ЖИВОТНЫЕ ЖИРЫ И ШКВАРКИ

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ, ПРИНИМАЕМЫЕ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЗАНИМАЮЩИХСЯ СКУПКОЙ ИЛИ ПЕРЕРАБОТКОЙ СЫРЬЯ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы предприятия, занимающиеся скупкой или переработкой сырья для производства топлёных животных жиров и шкварок, соответствовали приведённым ниже требованиям.

1. Пункты, занимающиеся скупкой сырья и его транспортировкой на предприятия по переработке, должны быть оснащены оборудованием для хранения сырья при температуре, не превышающей 7 °С.
2. Каждое предприятие по переработке должно располагать:
 - (a) холодильным оборудованием;
 - (b) помещением для отправки, если предприятие не отправляет топлёные животные жиры только в цистернах;а также
 - (c) в случае необходимости, соответствующим оборудованием для приготовления продуктов, состоящих из топлёных животных жиров, смешанных с другими продовольственными продуктами и/или приправами.
3. Однако наличие холодильного оборудования, требуемого в пп. 1 и 2а, не является обязательным, если организация доставки сырья обеспечивает, что они никогда не хранятся и не транспортируются без активной системы охлаждения другим, кроме предусмотренного в п. 1d главы II, способом.

ГЛАВА II: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГИГИЕНЫ, В ОТНОШЕНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОПЛЁНЫХ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ И ШКВАРОК

Управляющие продовольственными предприятиями, занимающиеся приготовлением топлёных животных жиров и шкварок, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. сырьё должно:
 - (a) происходить от животных, подвергнутых убою на бойне, а также признанных пригодными для употребления в пищу человеком в результате проведённых

предубойных и послеубойных исследований.

- (b) состоять из жировых тканей или костей, явно обескровленных и свободных от загрязнений;
- (c) происходить с предприятий, зарегистрированных или утверждённых на основании распоряжения (ЕС) № 852/2003 или в соответствии с этим распоряжением;

а также

- (d) до момента вытапливания транспортироваться и храниться в гигиенических условиях, а также при внутренней температуре, не превышающей 7 °С. Однако сырьё можно хранить и транспортировать без системы активного охлаждения, если оно будет подвергнуто вытапливанию в течение 12 часов со дня его получения.
2. При вытапливании запрещается использовать растворители.
 3. Если жир до очистки соответствует нормам, установленным в п. 4, то с целью повышения физико-химических качеств топлёный жир, приготовленный в соответствии с пп. 1 и 2, можно подвергнуть очистке на том же или на другом предприятии.
 4. Топлёный жир, в зависимости от вида, должен соответствовать следующим нормам:

	Жвачные			Свиньи			Прочие животные жиры	
	Съедобный жир		Жир, подлежащий очистке	Съедобное сало		Смалец и прочие жиры, подлежащие очистке	Съедобные	Подлежащие очистке
	От первого вытапливания ⁽¹⁾	Прочие		Смалец ⁽²⁾	Прочие			
Максимальное содержание FFA (м/м % олеиновая кислота)	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Максимальное содержание перекисей	4 мэkv/кг	4 мэkv/кг	6 мэkv/кг	4 мэkv/кг	4 мэkv/кг	6 мэkv/кг	4 мэkv/кг	10 мэkv/кг
Полное содержание нерастворимых загрязнений	Не более 0,15%			Не более 0,5%				
Запах, вкус, цвет	Нормальные							

⁽¹⁾ Вытопленный животный жир, полученный путём вытапливания при низких температурах свежего жира из сердца, большого сальника, почек и брыжейки крупного рогатого скота, а также жира после разделки мяса.

⁽²⁾ Вытопленный животный жир, полученный от вытапливания жировой ткани у свиней.

5. Шкварки, предназначенные для употребления в пищу человеком, необходимо хранить в соответствии с приведёнными ниже требованиями, касающимися температуры.

(a) В случае, если шкварки вытапливаются при температуре, не превышающей 70 °С, необходимо хранить их:

(i) при температуре, не превышающей 7 °С, в течение не более 24 часов;

или

(ii) при температуре, не превышающей –18 °С .

(b) В случае, если шкварки вытапливаются при температуре свыше 70 °С, а содержание влаги в них составляет 10% (м/м) или более, необходимо хранить их:

(i) при температуре, не превышающей 7 °С, в течение не более 48 часов, или при соотношении «время/температура», дающем эквивалентную гарантию;

или

(ii) при температуре, не превышающей –18 °С.

(c) Отсутствуют особые требования в отношении шкварок, вытапливаемых при температуре свыше 70 °С, с содержанием влаги менее 10% (м/м).

РАЗДЕЛ XIII: ЖЕЛУДКИ, ПУЗЫРИ И КИШЕЧНИКИ, ПОДВЕРГАЕМЫЕ ОБРАБОТКЕ

Управляющие продовольственными предприятиями, осуществляющие обработку желудков, пузырей и кишечника, обязаны обеспечить соответствие приведённым ниже требованиям.

1. Кишечники, пузыри и желудки животных можно выпускать в оборот только тогда, когда:
 - (а) они происходят от животных, подвергнутых убою на бойне, а также признанных пригодными для употребления в пищу человеком в результате проведённых передубойных и последубойных исследований;
 - (б) они были засолены, подвергнуты тепловой обработке или высушены;а также
 - (с) после обработки, определённой в п/п. «б», были приняты эффективные меры для предупреждения повторного загрязнения.
2. Подвергнутые обработке желудки, пузыри и кишечника, которые нельзя хранить при температуре окружающей среды, необходимо сохранять до момента их отправки в охлаждённом состоянии с использованием оборудования, предназначенного для этой цели. В частности, несолёные и не подвергнутые сушке продукты должны храниться при температуре, не превышающей 3 °С.

РАЗДЕЛ XIV: ЖЕЛАТИН

1. Управляющие продовольственными предприятиями, производящие желатин, обязаны соблюдать соответствие требованиям настоящего раздела.
2. Для целей настоящего раздела «дублирование» означает упрочнение шкур при помощи растительных дубящих средств, хромовых квасцов или таких других веществ, как соли алюминия, соли железа, соли кремния, альдегиды и хиноны, либо других синтетических дубящих средств.

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СЫРЬЯ

1. Для производства желатина, предназначенного для применения в продовольственных продуктах, можно использовать следующее сырьё:
 - (а) кости;
 - (б) шкуру и кожу выращиваемых в хозяйствах жвачных;
 - (с) свиную кожу;
 - (d) кожу домашней птицы;

(e) сухожилия;

(f) шкуру и кожу промысловых животных;

а также

(g) рыбью кожу и кости.

2. Запрещается использовать шкуру и кожу, которые были подвергнуты дублению, независимо от того, был ли этот процесс завершён или нет.

3. Сырьё, упомянутое в пп. 1a–1e, должно происходить от животных, подвергнутых убою на бойне, туши которых были признаны пригодными для употребления в пищу человеком в результате проведённых предубойных и послеубойных исследований, или, в случае шкуры и кожи промысловых животных, признанных пригодными для употребления в пищу человеком.

4. Сырьё должно происходить с предприятий, зарегистрированных или утверждённых на основании распоряжения (ЕС) № 852/2004 или в соответствии с этим распоряжением.

5. Пункты скупки, а также дубильные заводы могут также поставлять сырьё для производства желатина, предназначенного для употребления в пищу человеком, в случае, если они получают для этой цели специальное разрешение от компетентных органов и соответствуют следующим требованиям.

(a) Они должны располагать складами с твёрдыми полами и гладкими стенами, которые можно легко очистить и продезинфицировать, а также, в случае необходимости, холодильным оборудованием.

(b) Склады должны содержаться в удовлетворительном гигиеническом и техническом состоянии, чтобы они не представляли собой источника загрязнения сырья.

(c) В случае хранения или переработки в этих помещениях сырья, которое не соответствует требованиям настоящей главы, оно должно в течение всего времени приёма, хранения, переработки и отправки быть отделено от сырья, соответствующего вышеупомянутым требованиям.

ГЛАВА II: ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

1. Вместо идентификационного знака, предусмотренного в разделе I приложения II, в случае доставки сырья на пункт скупки или на дубильный завод либо на предприятие по производству желатина, оно должно во время транспортировки сопровождаться документом, указывающим предприятие происхождения, а также содержащим информацию, определённую в дополнении к настоящему приложению.

2. Сырьё необходимо транспортировать и хранить в охлаждённом состоянии, если только оно не подвергается переработке в течение 24 часов с момента его отправки. Однако обезжиренные и высушенные кости или оссеин, засолённые, высушенные и солёные шкуры, а также шкуры и шкурки, подвергнутые действию щёлочи или

кислоты, можно транспортировать и хранить при температуре окружающей среды.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВА ЖЕЛАТИНА

1. Процесс производства желатина должен обеспечивать, чтобы:

(a) все кости жвачных, представляющие собой сырьё для производства желатина и происходящие от животных, родившихся, разводимых в хозяйствах или подвергнутых убою в стране или регионе, подозрительном на наличие BSE, в соответствии с союзным законодательством, были подвергнуты последовательно процессу измельчения и обезжиривания при помощи горячей воды, действию разбавленной соляной кислоты (при минимальной концентрации, составляющей 4%, и показателе pH < 1,5) в течение не менее двух дней, а затем – действию насыщенного раствора гидроокиси кальция (с pH > 12,5) в течение не менее 20 дней, после чего – стерилизации при температуре 138–140 °C в течение четырёх секунд или другому утверждённому эквивалентному процессу;

а также

(b) прочее сырьё было подвергнуто действию кислоты или щёлочи, после чего производится одна или несколько промывок. Показатель pH должен быть соответствующим образом отрегулирован. Желатин экстрагируется путём однократного или многократного нагревания, после которого производится очистка при помощи фильтрации и стерилизации.

2. Если весь желатин, производимый продовольственным предприятием, соответствует требованиям, применяемым в отношении желатина, предназначенного для употребления в пищу человеком, то на том же предприятии можно производить и хранить желатин, не предназначенный для употребления в пищу человеком.

ГЛАВА IV: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы желатин соответствовал требованиям в объёме пределов остатков, определённых в приведённой ниже таблице.

Остаток	Предел
As	1 ппм
Pb	5 ппм
Cd	0,5 ппм
Hg	0,15 ппм
Cr	10 ппм
Cu	30 ппм
Zn	50 ппм
SO ₂ (Reith Williams)	50 ппм
H ₂ O ₂ («Европейская фармакопея» 1986 (V ₂ O ₂))	10 при помощи

РАЗДЕЛ XV: КОЛЛАГЕН

1. Управляющие продовольственными предприятиями, производящие коллаген, обязаны обеспечить соответствие требованиям настоящего раздела.
2. Для целей настоящего раздела «дубление» означает упрочнение шкур при помощи растительных дубящих средств, хромовых квасцов или таких других веществ, как соли алюминия, соли железа, соли кремния, альдегиды и хиноны, либо других синтетических дубящих средств.

ГЛАВА I: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ СЫРЬЯ

1. Для производства коллагена, предназначенного для применения в продовольственных продуктах, можно использовать следующее сырьё:
 - (a) шкуру и кожу выращиваемых в хозяйствах жвачных;
 - (b) свиную кожу и кости;
 - (c) кожу и кости домашней птицы;
 - (d) сухожилия;
 - (e) шкуру и кожу промысловых животных;а также
 - (f) рыбью кожу и кости.
2. Запрещается использовать шкуру и кожу, которые были подвергнуты дублению, независимо от того, был ли этот процесс завершён или нет.
3. Сырьё, упомянутое в пп. 1a–1d, должно происходить от животных, подвергнутых убою на бойне, туши которых были признаны пригодными для употребления в пищу человеком в результате проведённых предубойных и послеубойных исследований, или, в случае шкуры и кожи промысловых животных, признанных пригодными для употребления в пищу человеком.
4. Сырьё должно происходить с предприятий, зарегистрированных или утверждённых на основании распоряжения (ЕС) № 852/2004 или в соответствии с этим распоряжением.
5. Пункты скупки, а также дубильные заводы могут также поставлять сырьё для производства коллагена, предназначенного для употребления в пищу человеком, в случае, если они получают для этой цели специальное разрешение от компетентных органов и соответствуют следующим требованиям.
 - (a) Они должны располагать складами с твёрдыми полами и гладкими стенами, которые можно легко очистить и продезинфицировать, а также, в случае необходимости, холодильным оборудованием.

- (b) Склады должны содержаться в удовлетворительном гигиеническом и техническом состоянии, чтобы они не представляли собой источника загрязнения сырья.
- (c) В случае хранения или переработки в этих помещениях сырья, которое не соответствует требованиям настоящей главы, оно должно в течение всего времени приёма, хранения, переработки и отправки быть отделено от сырья, соответствующего вышеупомянутым требованиям.

ГЛАВА II: ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

3. Вместо идентификационного знака, предусмотренного в разделе I приложения II, в случае доставки сырья на пункт скупки или на дубильный завод либо на предприятие по производству коллагена, оно должно во время транспортировки сопровождаться документом, указывающим предприятие происхождения, а также содержащим информацию, определённую в дополнении к настоящему приложению.
4. Сырьё необходимо транспортировать и хранить в охлаждённом состоянии, если только оно не подвергается переработке в течение 24 часов с момента его отправки. Однако обезжиренные и высушенные кости или оссеин, засолённые, высушенные и солёные шкуры, а также шкуру и кожу, подвергнутые действию щёлочи или кислоты, можно транспортировать и хранить при температуре окружающей среды.

ГЛАВА III: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛЛАГЕНА

1. Коллаген производится с применением процесса, обеспечивающего подвергание сырья обработке, заключающейся в мытье, регулировке рН при помощи кислоты или щёлочи, после чего производится одна или несколько промывок, фильтрации и выжимании, либо утверждённого эквивалентного процесса.
2. После осуществления процесса, определённого в п. 1, коллаген можно подвергнуть сушке.
3. Если весь коллаген, производимый продовольственным предприятием, соответствует требованиям, применяемым в отношении желатина, предназначенного для употребления в пищу человеком, то на том же предприятии можно производить и хранить коллаген, не предназначенный для употребления в пищу человеком.

ГЛАВА IV: ТРЕБОВАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ

Управляющие продовольственными предприятиями обязаны обеспечить, чтобы коллаген соответствовал требованиям в объёме пределов остатков, определённых в приведённой ниже таблице.

Остаток	Предел
As	1 ппм
Pb	5 ппм
Cd	0,5 ппм
Hg	0,15 ппм
Cr	10 ппм
Cu	30 ппм

Zn	50 ппм
SO ₂ (Reith Williams)	50 ппм
H ₂ O ₂ («Европейская фармакопея» 1986 (V ₂ O ₂))	10 ппм

ГЛАВА V: МАРКИРОВКА

Индивидуальная и групповая упаковка, содержащая коллаген, должна быть снабжена надписью: «коллаген, пригодный для употребления в пищу человеком», а также датой производства.

Дополнение к приложению III

**ОБРАЗЕЦ ДОКУМЕНТА, ПРИЛАГАЕМОГО К СЫРЬЮ,
ПРЕДНАЗНАЧЕННОМУ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ЖЕЛАТИНА ИЛИ КОЛЛАГЕНА**

I. Идентификация сырья

Вид продуктов:

Дата производства:

Вид упаковки:

Количество упаковок:

Гарантированный срок годности:

Вес нетто (кг)

II. Происхождение сырья

Адрес (-а), а также номер (-а) регистрации утверждённого производственного предприятия (-ий):

.....

III. Место назначения сырья

Сырьё будет отправлено:

из:

(место погрузки)

в:

(страна и место назначения)

следующими транспортными средствами :

Наименование и адрес отправителя:

Наименование и адрес получателя: