

TILSKIPUN RÁÐSINS

frá 22. júlí 1991

um hollustuhætti við framleiðslu og markaðssetningu fiskafurða

(91/493/EBE)

RÁÐ EVRÓPUBANDALAGANNA HEFUR,

með hliðsjón af stofnsáttmála Efnahagsbandalags Evrópu, einkum 43. gr.,

með hliðsjón af tillögum framkvæmdastjórnarinnar ⁽¹⁾,með hliðsjón af álitum Evrópuþingsins ⁽²⁾,með hliðsjón af álitum efnahags- og félagsmálanefndarinnar ⁽³⁾,*og að teknu tilliti til eftirfarandi:*

Til þess að koma á sameiginlegum innri markaði og sérstaklega til þess að tryggja snurðulausa framkvæmd samræmnds skipulags markaðarins fyrir fiskafurðir, sem komið var á fót með reglugerð (EBE) nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, eins og henni var síðast breytt með reglugerð (EBE) nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, er nauðsynlegt að mismunandi heilbrigðiskröfur aðildarríkjanna hindri ekki lengur markaðssetningu fisks og fiskafurða. Með því verður unnt að samhæfa betur framleiðslu og markaðssetningu og samkeppnisstaða verður jöfnuð auk þess sem neytendum verða tryggðar góðar vörur.

Evrópuþingið bað með ályktun sinni frá 17. mars 1989 ⁽⁶⁾ framkvæmdastjórnina að leggja fram ítarlegar tillögur um hreinlæti við framleiðslu og markaðssetningu fiskafurða, þar á meðal um lausn á hringormavandanum.

Fiskafurðir úr nýveiddum fiski eru í grundvallaratriðum lausar við mengun af örverum. En óhreinlegar aðstæður við meðhöndlun og meðferð á þessum afurðum geta þó leitt til mengunar og síðar rotnunar.

Því verður að kveða á um grundvallarkröfur varðandi rétta hreinlætismeðhöndlun ferskra og verkaðra fiskafurða á öllum stigum framleiðslunnar og við geymslu þeirra og flutning.

⁽¹⁾ Stjútíð. EB nr. C 66, 11. 3. 1988, bls. 2;

Stjútíð. EB nr. C 282, 8. 11. 1989, bls. 7 og Stjútíð. EB nr. C 84, 2. 4. 1990, bls. 56.

⁽²⁾ Stjútíð. EB nr. C 96, 17. 4. 1989, bls. 29 og Stjútíð. EB nr. C 183, 15. 7. 1991.

⁽³⁾ Stjútíð. EB nr. C 134, 24. 5. 1988, bls. 31 og Stjútíð. EB nr. C 332, 31. 12. 1990, bls. 59.

⁽⁴⁾ Stjútíð. EB nr. L 379, 31. 12. 1981, bls. 1.

⁽⁵⁾ Stjútíð. EB nr. L 282, 2. 10. 1989, bls. 1.

⁽⁶⁾ Stjútíð. EB nr. C 96, 17. 4. 1989, bls. 199.

Viðeigandi er að beita á hliðstæðan hátt tilteknum markaðsstöðlum sem settir eru samkvæmt 2. gr. reglugerðar (EBE) nr. 3796/81 til þess að ákvarða um hollustu þessara afurða.

Það er fyrst og fremst á ábyrgð fiskiðnaðarins að sjá til þess að fiskafurðir uppfylli þær heilbrigðiskröfur sem gerðar eru með þessari tilskipun.

Lögbærum yfirvöldum aðildarríkjanna ber, með skoðunum og eftirliti, að tryggja að framleiðendur og vinnsluáðilar uppfylli þær kröfur sem gerðar eru.

Nauðsynlegt er að gera ráðstafanir innan bandalagsins varðandi eftirlit til þess að tryggja að ákvæðum þessarar tilskipunar verði beitt með sama hætti í öllum aðildarríkjunum.

Til þess að tryggja snurðulausa starfsemi innri markaðarins ber að beita ráðstöfununum á sama hátt í viðskiptum innan hvers aðildarríkis og gert er í viðskiptum milli aðildarríkjanna.

Reglur sem ákveðnar voru um viðskipti innan bandalagsins með tilskipun ráðsins 89/662/EBE frá 11. desember 1989 um dýraheilbrigðiseftirlit í viðskiptum innan bandalagsins til að stuðla að því að hinum innri markaði verði komið á ⁽⁷⁾, eins og henni var breytt með tilskipun 90/675/EBE ⁽⁸⁾, gilda um fiskafurðir.

Fiskafurðir frá þriðju löndum, sem ætlaðar eru til sölu innan bandalagsins, mega ekki njóta hagstæðari skilyrða en þeirra sem gilda innan bandalagsins. Þá er nauðsynlegt að gera ráðstafanir af hálfu bandalagsins til þess að skoðaðar verði aðstæður til framleiðslu og markaðssetningar í þriðju löndum, svo að hægt sé að fylgja sameiginlegri tilhögun varðandi innflutning sem byggist á jafnræðisgrundvelli.

Umræddar afurðir falla undir þær reglur um eftirlit og öryggisráðstafanir sem kveðið er á um í tilskipun ráðsins 90/675/EBE frá 10. desember 1990 um meginreglur um skipulag dýraheilbrigðiseftirlits með afurðum sem fluttar eru inn til bandalagsins frá þriðju löndum.

Með tilliti til sérstakra aðstæðna ber að veita undanþágur til starfsstöðva sem þegar eru starfræktar fyrir 1. janúar 1993 til að gera þeim kleift að laga sig að öllum þeim kröfum sem gerðar eru með þessari tilskipun.

⁽⁷⁾ Stjútíð. EB nr. L 395, 30. 12. 1989, bls. 13.

⁽⁸⁾ Stjútíð. EB nr. L 373, 31. 12. 1990, bls. 1.

Framkvæmdastjórninni skal falið að gera vissar ráðstafanir til framkvæmdar þessari tilskipun. Með það í huga skal ákveða aðferðir sem fela í sér nána og árangursríka samvinnu milli framkvæmdastjórnarinnar og aðildarríkjanna innan fastanefndarinnar um dýraheilbrigði.

Þær grundvallarkröfur sem ákveðnar eru í þessari tilskipun gætu þarfnast nánari útfærslu.

SAMÞYKKT TILSKIPUN ÞESSA:

I. KAFLI

Almenn ákvæði

1. gr.

Í þessari tilskipun eru ákvæði um hollustuhætti við framleiðslu og markaðssetningu fiskafurða ætlaðra til manneldis.

2. gr.

Í þessari tilskipun er merking eftirfarandi hugtaka sem hér segir:

1. „*fiskafurðir*“: öll sjávar- og ferskvatnsdýr eða hlutar af þeim, þar með talin hrogn þeirra og svil, en ekki lagarspendýr, froskar eða önnur lagardýr sem fjallað er um í öðrum gerðum bandalagsins;
2. „*fiskeldisafurðir*“: allar afurðir fiska sem klakist hafa út og verið aldir við stýrðar aðstæður þangað til þær eru settar á markað sem matvæli. Sjávar- eða ferskvatnsfiskur eða -krabbadýr, sem eru veidd í náttúrulegu umhverfi sínu sem ungvíði og alin þangað til þau hafa náð æskilegri sölustærð til manneldis, teljast einnig til fiskeldisafurða. Fiskur og krabbadýr sem náð hafa sölustærð, veidd í náttúrulegu umhverfi og haldið er lifandi til sölu síðar, teljast ekki til fiskeldisafurða ef þeim er aðeins haldið lifandi án þess að reynt sé að auka við stærð þeirra eða þyngd;
3. „*kæling*“: sú meðferð að lækka hitastig fiskafurða þar til það nálgast hitastig bráðnandi íss;
4. „*ferskar afurðir*“: fiskafurðir, hvort sem er í heilu lagi eða tilreiddar, þar með taldar afurðir pakkaðar í lofttæmdar eða loftskiptar umbúðir, sem hafa ekki hlotið neina aðra meðferð en kælingu til þess að tryggja geymsluþol þeirra;

5. „*tilreiddar afurðir*“: fiskafurðir þar sem fiskurinn er ekki lengur í heilu lagi en hefur t.d. verið slægður, hausaður, skorinn í sneiðar, flakaður, saxaður o.s.frv.;
6. „*verkaðar afurðir*“: fiskafurðir sem hafa fengið efna-meðferð eða meðferð svo sem hitun, reykingu, söltun, þurrkun eða verið lagðar í kryddlög o.s.frv., og eru unnar úr kældum eða frystum afurðum, hvort sem þær eru blandaðar öðrum matvælum eða ekki eða hafa verið beittar einni eða fleiri fyrrgreindra verkunaraðferða;
7. „*niðursuða*“: sú vinnsluáðferð að pakka afurðum í loftþétt ílát og hita þær að því marki að örverum sem gætu fjölgað sér er eytt eða þær gerðar óvirkar án þess að hitastig í þeim við síðari geymslu hafi þar nokkur áhrif á;
8. „*frystar afurðir*“: fiskafurðir sem hafa verið frystar þar til hitastigið innst í þeim er orðið -18°C eða lægra eftir að það hefur náð jafnvægi;
9. „*pökkun*“: sú aðgerð að vernda fiskafurðir með umbúðum, ílátum eða öðrum viðeigandi umbúnaði;
10. „*framleiðslulota*“: tilgreint magn fiskafurða sem fæst við allt að því sömu aðstæður;
11. „*vörusending*“: það magn fiskafurða sem sent er til eins eða fleiri kaupenda í viðtökulandi og flutt með einu og sama flutningatæki;
12. „*flutningatæki*“: þeir hlutar vélknúinna ökutækja, járnbrautarvagna og loftfara sem ætlaðir eru fyrir vörur, lestir skipa og gámar til vöruflutninga á landi, á sjó eða í lofti;
13. „*lögbert yfirvald*“: stjórnvald í aðildarríki sem annast dýraheilbrigðiseftirlit eða yfirvald sem það hefur falið að annast það;
14. „*starfsstöð*“: hvert það athafnasvæði þar sem fiskafurðir eru tilreiddar, verkaðar, kældar, frystar, pakkaðar eða geymdar. Uppboðs- og heilðsölumarkaðir þar sem afurðirnar eru aðeins sýndar og seldar í heilðsölu teljast ekki starfsstöðvar;
15. „*markaðssetning*“: afurðir eru geymdar eða sýndar til sölu, boðnar til sölu, seldar, afhentar eða með einhverjum öðrum hætti settar á markað innan bandalagsins, að undanskilinni smásölu eða dreifingar fiskimanna á smávægilegu magni til verslana eða neytenda á staðbundnum mörkuðum, en slíkt skal háð því heilbrigðiseftirliti sem innanlandsreglur um eftirlit með smásöluverslun kveða á um;
16. „*innflutningur*“: aðflutningur fiskafurða inn á yfirráðasvæði bandalagsins frá þriðju löndum;

17. „*hrein sjór*“: sjór eða sjóblandað vatn sem ekki er mengað örverum, hættulegum efnum og/eða eitruðu sjávarsvifi að því marki að það geti spillt hollustu fiskafurða og sem er notað við þau skilyrði sem kveðið er á um í þessari tilskipun;

18. „*verksmiðjuskip*“: skip þar sem fiskafurðir hljóta meðferð um borð á einhvern eftirfarandi hátt og er síðan pakkað: flakaðar, sneiddar, roðflettar, hakkaðar, frystar eða verkaðar.

Eftirtalin skip teljast ekki verksmiðjuskip:

— fiskiskip þar sem aðeins fer fram suða á rækjum og lindýrum um borð;

— fiskiskip þar sem aðeins fer fram frysting um borð.

3. gr.

1. Markaðssetning fiskafurða af fiski sem veiddur hefur verið í náttúrulegu umhverfi sínu skal háð eftirfarandi skilyrðum:

a) skylt er að fiskurinn hafi:

i) verið veiddur, og eftir því sem við á, blóðgaður, hausður, slægður, uggaskorinn, kældur eða frystur um borð í skipi í samræmi við þær hreinlætisreglur sem ráðið mun setja með auknum meirihluta að fenginni tillögu framkvæmdastjórnarinnar. Framkvæmdastjórnin skal skila tillögum sínum að þessum reglum fyrir 1. október 1992;

ii) eftir því sem við á, hlotið meðhöndlun um borð í verksmiðjuskipi, sem viðurkennt hefur verið samkvæmt 7. gr., og í samræmi við kröfur I. kafla viðaukans.

Suða rækju og lindýra um borð verður að fara fram í samræmi við ákvæði 5. tölul. í I. hluta III. kafla eða 7. tölul. í IV. hluta IV. kafla í viðaukanum. Lögbær yfirvöld skulu halda sérstakar skrár yfir slík skip;

b) við löndun og eftir löndun skulu fiskafurðirnar hafa hlotið meðhöndlun samkvæmt II. kafla viðaukans;

c) þær skulu hafa hlotið meðhöndlun, og eftir því sem við á, verið pakkaðar, tilreiddar, verkaðar, frystar, þíddar eða geymdar við hreinlegar aðstæður í starfsstöðvum, sem hafa verið viðurkenndar samkvæmt 7. gr., og í samræmi við kröfur III. og IV. kafla í viðaukanum.

Lögbæra yfirvaldið getur, þrátt fyrir 2. lið II. kafla í viðaukanum, heimilað að ferskar fiskafurðir séu færðar á bryggju yfir í ílát ætluð fyrir tafarlausan flutning til viðurkenndrar starfsstöðvar eða lögskráðs uppboðs- eða heildsölumarkaðar til eftirlits þar;

d) þær skulu hafa gengist undir heilbrigðiseftirlit samkvæmt V. kafla viðaukans;

e) þeim skal hafa verið pakkað á viðeigandi hátt samkvæmt VI. kafla viðaukans;

f) þær skulu hafa verið auðkenndar samkvæmt VII. kafla viðaukans;

g) þær skulu hafa verið geymdar og fluttar við fullnægjandi hreinlætisaðstæður samkvæmt VIII. kafla viðaukans.

2. Þar sem slægingu verður við komið frá tæknilegu og viðskiptalegu sjónarmiði skal hún framkvæmd eins fljótt og auðið er eftir veiðar eða löndun.

3. Markaðssetning fiskeldisafurða skal háð eftirfarandi skilyrðum:

a) eldisfiskinum skal hafa verið slátrað við viðeigandi hreinlætisaðstæður. Fiskurinn skal vera alveg laus við mold, slím og saur. Ef verkun fer ekki fram strax að lokinni slátrun skal fiskinum haldið kældum;

b) afurðirnar skulu auk þess fullnægja þeim kröfum sem gerðar eru í c- til g-lið 1. mgr.

4. a) Markaðssetning á lifandi samlokum (tvískelja lindýrum) fellur undir ákvæðin í tilskipun ráðsins 91/492/EBE frá 15. júlí 1991 um heilbrigðisskilyrði fyrir framleiðslu og markaðssetningu lifandi samloka (tvískelja lindýra)⁽¹⁾.

b) Verkaðar samlokur skulu, auk krafanna í a-lið hér á undan, fullnægja þeim kröfum sem gerðar eru í c- til g-lið 1. mgr. þessarar greinar.

4. gr.

Fiskafurðir sem setja á lifandi á markað skal ávallt geyma við bestu lífsskilyrði.

5. gr.

Markaðssetning á eftirtöldum fiskafurðum er bönnuð:

— eitruðum fiski af eftirtöldum ættum: kýlingar (*Tetraodontidae*), tunglfiskar (*Molidae*), ígulfiskar (*Diodontidae*), knattfiskar (*Canthigasteridae*),

— fiskafurðum sem innihalda lífrænt eitur svo sem *ciguatera* eða eitur sem veldur vöðvalömun.

Nánari kröfur varðandi þær tegundir sem grein þessi fjallar um og um greiningaraðferðir skulu settar í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

⁽¹⁾ Stjútö. EB nr. L 268, 24. 9. 1991, bls. 1.

6. gr.

1. Aðildarríkin skulu tryggja að ábyrgðarmenn starfsstöðva geri allar nauðsynlegar ráðstafanir til þess að kröfum þessarar tilskipunar verði fullnægt á öllum stigum í framleiðslu fiskafurða.

Í þessu skyni verða fyrrnefndir ábyrgðarmenn að annast innra eftirlit byggt á eftirfarandi meginreglum:

- að greina áhættuatriði í starfsstöðinni miðað við það framleiðsluferli sem notað er;
- að skipuleggja og koma á aðferðum til þess að fylgjast með og hafa eftirlit með slíkum áhættuatriðum;
- að taka sýni til greiningar í rannsóknarstofu, viðurkenndri af hinu lögbæra yfirvaldi, til að staðfesta að aðferðir við þrif og sótthreinsun séu fullnægjandi og að unnið sé í samræmi við þá staðla sem settir eru með þessari tilskipun;
- að geyma skriflegar skýrslur eða gögn, sem skráð eru með varanlegum hætti, varðandi framangreind atriði með það fyrir augum að leggja þau fyrir lögbæra yfirvaldið til skoðunar. Einkum skal geyma niðurstöður hinna ýmsu prófana og eftirlits í að minnsta kosti tvö ár.

2. Ef niðurstöður innra eftirlits eða aðrar upplýsingar, sem ábyrgðarmenn er um getur í 1. lið hafa aðgang að, leiða í ljós að heilbrigði geti stafað hætta af, eða grunur leikur á um að svo geti verið, skal gera viðeigandi ráðstafanir undir opinberu eftirliti, samanber þó ráðstafanirnar sem fjallað er um í fjórðu undirgrein 1. mgr. 3. gr. í tilskipun 89/662/EBE.

3. Reglur um beitingu annarrar undirgreinar 1. mgr. skulu settar í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

7. gr.

1. Lögbær yfirvöld skulu viðurkenna starfsstöðvar þegar þau hafa sannreynt að þær uppfylli skilyrði þessarar tilskipunar með tilliti til eðlis þeirrar vinnslu sem þar fer fram. Viðurkenninguna verður að endurnýja ef ákvæðið er að önnur vinnsla fari fram í starfsstöðinni en sú sem viðurkenningin tekur til.

Lögbær yfirvöld skulu grípa til nauðsynlegra ráðstafana ef kröfunum er ekki lengur fullnægt. Í því skyni skulu þau hafa hliðsjón af niðurstöðum eftirlits sem fram hefur farið samkvæmt 8. gr.

Lögbær yfirvöld skulu skrásetja þá uppboðs- og heilidsölu-markaði sem ekki þurfa á viðurkenningu að halda, eftir að hafa sannreynt að þeir uppfylli ákvæði þessarar tilskipunar.

2. Aðildarríkjum er þó heimilt, að því tilskildu að afurðir frá verksmiðjuskipum, starfsstöðvum og uppboðs- og heilidsöluörkuðum uppfylli kröfur um hreinlæti sam-

kvæmt þessari tilskipun, að veita, að því er varðar kröfur um innrétingar og búnað sem mælt er fyrir um í I. til IV. kafla í viðaukanum, verksmiðjuskipum, starfsstöðvum og uppboðs- og heilidsöluörkuðum viðbótarfrest til 31. desember 1995 til að uppfylla skilyrði IX. kafla fyrir viðurkenningu. Slíkar undanþágur má því aðeins veita verksmiðjuskipum, starfsstöðvum og uppboðs- og heilidsöluörkuðum að þau hafi þegar verið starfrækt 31. desember 1991 og hafi skilað rökstuddri umsókn um undanþágu til lögbærs yfirvalds viðkomandi lands fyrir 1. júlí 1992. Umsókninni skal fylgja verkáætlun og upplýsingar um innan hvaða tímamarka verði hægt að uppfylla umræddar kröfur. Umsóknir um fjárhagsaðstoð frá bandalaginu koma því aðeins til greina að um sé að ræða verkefni sem eru í samræmi við kröfur þessarar tilskipunar.

3. Lögbær yfirvöld skulu taka saman skrá yfir allar starfsstöðvar sem hafa hlotið viðurkenningu og úthluta hverri þeirra opinberu leyfisnúmeri.

Sérhvert aðildarríki skal senda framkvæmdastjórninni skrá yfir viðurkenndar starfsstöðvar og allar breytingar sem síðar kunna að verða á henni. Framkvæmdastjórnin skal dreifa þessum upplýsingum til annarra aðildarríkja.

4. Lögbæra yfirvaldinu ber að sjá til þess að skoðun og eftirlit með starfsstöðvum fari reglulega fram og skal ávallt hafa frjálstan aðgang að öllum hlutum starfsstöðvanna til að tryggja að þær hlíti ákvæðum þessarar tilskipunar.

Ef slík skoðun og eftirlit leiða í ljós að kröfum þessarar tilskipunar er ekki fullnægt skal lögbæra yfirvaldið grípa til viðeigandi ráðstafana.

5. Ákvæði 1., 3. og 4. mgr. gilda einnig um verksmiðjuskip.

6. Ákvæði 3. og 4. mgr. gilda einnig um heilidsölu- og uppboðsmarkaði.

8. gr.

1. Sérfræðingar framkvæmdastjórnarinnar geta, í samvinnu við lögbær yfirvöld aðildarríkjanna, framkvæmt vettvangseftirlit teljist það nauðsynlegt til að tryggja samræmda beitingu þessarar tilskipunar. Þeir geta einkum gengið úr skugga um hvort starfsstöðvarnar fari í raun eftir ákvæðum þessarar tilskipunar. Aðildarríki ber að veita sérfræðingunum alla nauðsynlega aðstoð við að sinna skyldustörfum sínum fari slíkt eftirlit fram á yfirráðasvæði þess. Framkvæmdastjórninni ber að upplýsa aðildarríkin um niðurstöður rannsókna.

2. Tilhögun framkvæmdar 1. mgr. skal ákveðin í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

9. gr.

1. Reglur þær sem settar voru með tilskipun 89/662/EBE að því er varðar fiskafurðir ætlaðar til manneldis skulu gilda, einkum að því er varðar skipulagningu og framkvæmd aðgerða í kjölfar eftirlits sem viðtökuaðildarríkinu ber að framkvæma og þær verndarráðstafanir sem grípa þarf til.

2. Eftirfarandi breytingar eru gerðar á tilskipun 89/662/EBE:

a) í viðauka A bætist eftirfarandi undirliður við:

„— Tilskipun ráðsins 91/493/EBE frá 22. júlí 1991 um hollustuhætti við framleiðslu og markaðssetningu fiskafurða (Stjtíð. EB nr. L 268, 24. 9. 1991, bls. 15);“

b) í viðauka B falli eftirfarandi undirliður niður:

„— sjávarafurðir til manneldis“.

II. KAFLI

Innflutningur frá þriðju löndum

10. gr.

Ákvæði varðandi innflutning fiskafurða frá þriðju löndum skulu vera að minnsta kosti sambærileg við þau sem gilda um framleiðslu og markaðssetningu bandalagsafurða.

Fiskafurðir sem eru veiddar í sínu náttúrulega umhverfi af fiskiskipum sem sigla undir þjóðfánum þriðju landa skulu vera undir því eftirliti sem kveðið er á um í 3. mgr. 18. gr. tilskipunar 90/675/EBE.

11. gr.

1. Fiskafurðir frá þriðja landi eða hópi þriðju landa skulu uppfylla sérstök innflutningsskilyrði sem eru ákveðin í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr., að teknu tilliti til heilbrigðisástands í viðkomandi þriðja landi.

2. Sérfræðingar framkvæmdastjórnarinnar og aðildarríkjanna framkvæma vettvangseftirlit svo að hægt sé að ákveða innflutningsskilyrðin og ganga úr skugga um að skilyrðin við framleiðslu, geymslu og flutning fiskafurða til bandalagsins séu uppfyllt.

Sérfræðingar aðildarríkjanna sem eiga að framkvæma þetta eftirlit skulu skipaðir af framkvæmdastjórninni að fenginni tillögu frá aðildarríkjunum.

Eftirlit þetta fer fram á vegum bandalagsins sem ber allan kostnað af því.

Tíðni og fyrirkomulag þessa eftirlits skal ákveðið í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

3. Við setningu þeirra skilyrða fyrir innflutningi fiskafurða sem um getur í 1. mgr. skal sérstaklega tekið mið af:

a) löggjöf viðkomandi þriðja lands;

b) skipulagi lögbærs yfirvalds í viðkomandi þriðja landi, fyrirkomulagi skoðunarþjónustu, valdsviði hennar og hvernig eftirliti með störfum hennar er háttað, ásamt þeirri aðstöðu sem hún hefur til að sannreyna að farið sé að gildandi lögum;

c) raunverulegum heilbrigðisskilyrðum við framleiðslu, geymslu og afgreiðslu á fiskafurðum ætluðum bandalaginu;

d) þeim tryggingum sem þriðja land getur sett fyrir því að fylgt sé þeim reglum sem kveðið er á um í V. kafla viðaukans.

4. Innflutningsskilyrðin sem um getur í 1. mgr. skulu ná til:

a) starfsreglna um útgáfu heilbrigðisvottorða sem fylgja skulu hverri vörusendingu til bandalagsins;

b) merkinga sem auðkenna fiskafurðirnar og sýna löggild-ingarnúmer upprunastarfsstöðvarinnar, nema um sé að ræða frýstar fiskafurðir sem landað er beint til niðursuðu og hafa vottorð eins og kveðið er á um í a-lið;

c) skrár yfir viðurkenndar starfsstöðvar, verksmiðjuskip ef um þau er að ræða og uppboðs- og heildsölumarkaði sem framkvæmdastjórnin hefur skráð og viðurkennt í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

Í þessu skyni skal taka saman eina eða fleiri skrár yfir slíkar starfsstöðvar eftir upplýsingum lögbærra yfirvalda í viðkomandi þriðja landi til framkvæmdastjórnar. Starfsstöð má ekki vera í slíkri skrá nema lögbært yfirvald í viðkomandi þriðja landi, sem flytur út til bandalagsins, hafi viðurkennt hana opinberlega. Slík viðurkenning skal háð eftirfarandi kröfum:

— að fullnægt sé kröfum sem eru sambærilegar við þær sem gerðar eru í þessari tilskipun;

— að eftirlit sé framkvæmt af opinberri skoðunarþjónustu viðkomandi þriðja lands.

5. Breyta má þeim skilyrðum sem um getur í a- og b-lið 4. mgr. í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

Framkvæmdastjórnin getur breytt skrá þeirri sem um getur í c-lið 4. mgr. samkvæmt reglum sem settar eru í ákvörðun framkvæmdastjórnarinnar 90/13/EBE ⁽¹⁾.

6. Við sérstakar aðstæður og í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. má leyfa innflutning beint frá starfsstöð eða verksmiðjuskipi þriðja lands, þegar því landi reynist ókleift að veita þær ábyrgðir sem kveðið er á um í 3. mgr., enda hafi starfsstöðin eða verksmiðjuskipið sem um ræðir fengið sérstaka viðurkenningu eftir skoðun sem gerð hefur verið samkvæmt 2. mgr. Í leyfisákvörðun skal tilgreina þau sérstök skilyrði fyrir innflutningi afurða frá viðkomandi starfsstöð eða verksmiðjuskipi sem uppfylla skal.

7. Þar til innflutningsskilyrði þau sem um getur í 1. mgr. hafa verið ákveðin skulu aðildarríkin tryggja að þau skilyrði sem gilda um innflutning fiskafurða frá þriðju löndum séu að minnsta kosti sambærileg við þau sem gilda um framleiðslu og markaðssetningu bandalagsafurða.

12. gr.

1. Þær reglur og meginreglur sem kveðið er á um í tilskipun 90/675/EBE skulu gilda, einkum að því er varðar skipulag og ráðstafanir í tengslum við eftirlit sem aðildarríkin eiga að annast.

2. Með fyrirvara um að farið sé eftir þeim reglum og meginreglum sem um getur í 1. mgr. þessarar greinar, og þar til ákvæði 3. mgr. 8. gr. og 30. gr. tilskipunar 90/675/EBE og ákvæði 11. gr. þessarar tilskipunar koma til framkvæmda, skulu viðeigandi reglur hvers lands gilda áfram um framkvæmd 1. og 2. mgr. 8. gr. umræddrar tilskipunar.

III. KAFLI

Lokaákvæði

13. gr.

Ráðið skal, með auknum meirihluta og að fenginni tillögu framkvæmdastjórnarinnar, gera breytingar á viðaukunum.

14. gr.

Að höfðu samráði við aðildarríkin skal framkvæmdastjórnin senda ráðinu fyrir 1. júlí 1992 skýrslu um lágmarkskröfur varðandi innréttingar og búnað, sem uppfylla skal í litlum starfsstöðvum sem dreifa vörum sínum á staðbundnum markaði og eru á svæðum þar sem framboð er háð sérstökum takmörkunum, ásamt öðrum tillögum sem ráðið skal

⁽¹⁾ Stjtið. EB nr. L 8, 11. 1. 1990, bls. 70.

afgreiða fyrir 31. desember 1992 með atkvæðagreiðslu sem fram fer í samræmi við ákvæði 43. gr. sáttmálans.

15. gr.

1. Þegar fylgja skal málsmeðferð þeirri sem mælt er fyrir um í þessari grein ber formanni fastanefndarinnar um dýraheilbrigði, sem komið var á fót með ákvörðun 68/361/EBE ⁽²⁾, hér eftir kölluð nefndin, að vísa málinu til hennar, annaðhvort að eigin frumkvæði eða að beiðni aðildarríkis.

2. Fulltrúi framkvæmdastjórnarinnar leggur fyrir nefndina drög að þeim ráðstöfunum sem gera skal. Nefndin skal skila álitinu sínu á drögum fyrir þau tímamörk sem formaðurinn setur eftir því hversu brýnt málið er. Álitinu skal samþykkt með þeim meirihluta sem mælt er fyrir um í 2. mgr. 148. gr. sáttmálans þegar um er að ræða ákvarðanir sem ráðið á að samþykkja samkvæmt tillögu framkvæmdastjórnarinnar. Atkvæði fulltrúa aðildarríkjanna í nefndinni vega eins og mælt er fyrir um í þeirri grein. Formaðurinn greiðir ekki atkvæði.

3. a) Framkvæmdastjórnin skal samþykkja fyrirhugaðar ráðstafanir séu þær í samræmi við álit nefndarinnar.

b) Séu fyrirhugaðar ráðstafanir ekki í samræmi við álit nefndarinnar, eða skili nefndin ekki álit, ber framkvæmdastjórninni án tafar að leggja tillögu fyrir ráðið um ráðstafanir sem gera skal. Ráðið tekur ákvörðun með auknum meirihluta.

Hafi ráðið ekkert aðhafst innan þriggja mánaða frá því að tillagan var lögð fyrir það skal framkvæmdastjórnin samþykkja fyrirhugaðar ráðstafanir nema ráðið hafi með einföldum meirihluta lýst sig andsnúið umræddum ráðstöfunum.

16. gr.

Komi sú staða upp að ákvörðun um nákvæmar reglur um beitingu þessarar tilskipunar hafi ekki verið tekin fyrir 1. janúar 1993 má gera nauðsynlegar bráðabirgðaráðstafanir í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. til tveggja ára.

17. gr.

Ráðið skal endurskoða ákvæði þessarar tilskipunar fyrir 1. janúar 1998 að fengnum tillögum framkvæmdastjórnarinnar sem skulu byggðar á fenginni reynslu.

⁽²⁾ Stjtið. EB nr. L 255, 18. 10. 1968, bls. 23.

18. gr.

Aðildarríkin skulu samþykkja þau lög og stjórnsýslufyrirmæli sem nauðsynleg eru til að fara að ákvæðum tilskipunar þessarar fyrir 1. janúar 1993. Þeim ber að tilkynna það framkvæmdastjórninni.

Þegar aðildarríkin samþykkja þessar ráðstafanir skal vera í þeim tilvísun í þessa tilskipun eða þeim fylgja slík tilvísun þegar þær verða birtar opinberlega. Aðildarríkin skulu setja nánari reglur um slíka tilvísun.

19. gr.

Tilskipun þessari er beint til aðildarríkjanna.

Gjört í Brussel 22. júlí 1991.

Fyrir hönd ráðsins,

P. DANKERT

forseti.

VIÐAUKI

I. KAFLI

SKILYRÐI SEM GILDA UM VERKSMÍÐJUSKIP

I. Skilyrði varðandi hönnun og búnað

1. Lágmarkskröfur sem gerðar eru til verksmiðjuskipa eru þessar:
 - a) móttökusvæði, sem er ætlað til að taka fiskafurðir um borð, skal vera sérstaklega frágengið og skipt í stúv eða bása sem eru nógu rúmgóðir til þess að hægt sé að halda hverju hlassi aðskildu. Auðvelt verður að vera að þrifa móttökusvæðið og alla færanlega hluta þess. Það skal vera þannig hannað að afurðirnar séu varðar fyrir sólskini og veðrum og fyrir hvers konar óhreininda- eða mengunarföldum;
 - b) flutningskerfi fyrir flutning fiskafurðanna frá móttökusvæði að vinnusvæði verður að uppfylla reglur um hreinlæti;
 - c) vinnusvæði sem eru nógu stór um sig til að hægt sé að tilreiða og verka fiskafurðirnar við bestu hreinlætisaðstæður. Þau skulu vera þannig hönnuð og skipulögð að komið sé í veg fyrir hvers konar mengun afurðanna;
 - d) geymslur fyrir fullunnar fiskafurðir skulu vera nógu rúmgóðar og þannig hannaðar að auðvelt sé að þrifa þær. Ef um borð eru tæki til vinnslu á úrgangi verður að vera aðskilin lest til geymslu á slíkum aukaafurðum;
 - e) umbúðageymsla sem er aðskilin frá tilreiðslu- og verkunarsvæði;
 - f) sérstakur búnaður sem dælir úrgangi og fiskafurðum sem ekki eru hæfar til manneldis annaðhvort beint í sjóinn eða, þar sem þörf krefur, í vatnsheldan geymi sem eingöngu er til þess ætlaður. Ef úrgangur er geymdur og hreinsaður um borð skal það gert í aðskildu rými;
 - g) búnaður sem veitir drykkjarhæft vatn, eins og það er skilgreint í tilskipun ráðsins 80/778/EBE frá 15. júlí 1980 um gæði neysluvatns⁽¹⁾, eða hreinan sjó sem er undir þrýstingi. Inntakið fyrir dælingu á sjó skal vera staðsett þannig að ekki sé hætta á mengun frá frárennslisvatni, úrgangi og kælivatni véla;
 - h) hæfilegur fjöldi búningsklefa, handlauga og salerna; salerni mega ekki opnast beint út að svæði þar sem fiskafurðir eru tilreiddar, verkaðar eða geymdar. Við handlaugar skal vera allur búnaður til að þvo og þurrka hendur þannig að hreinlætiskröfum sé fullnægt; kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir.
2. Á svæðum sem eru notuð undir tilreiðslu og verkun eða frýstingu/hraðfrýstingu á fiskafurðum skulu vera:
 - a) stöm gólf sem jafnframt er auðvelt að þrifa og sótthreinsa og útbúin þannig að frárennslisvatns eigi greiða leið. Innréttingar og gólföst tæki skulu vera útbúin með rennum sem eru nógu stórar til þess að þær stíflist ekki af fiskúrgangi og vatn geti runnið greiðlega eftir þeim;
 - b) veggir og loft sem auðvelt er að þrifa, sérstaklega þar sem fyrir eru rör, keðjur eða raflagnir;
 - c) vökvalagnir þannig frágengnar eða varðar að olíuleki geti ekki mengað fiskafurðirnar;
 - d) næg loftræsting og, þar sem þess er þörf, góður búnaður til að fjarlægja gufu;
 - e) næg lýsing;
 - f) búnaður til þess að þrifa og sótthreinsa áhöld, tæki og búnað;
 - g) handlaugar, með krönum sem ekki eru handstýrðir, til að þrifa og sótthreinsa hendur og einnota handþurrkur.

⁽¹⁾ Stjórnartíð. EB nr. L 229, 30. 9. 1980, bls. 11. Tilskipuninni var síðast breytt með aðildarlögunum frá 1985 (Stjórnartíð. EB nr. L 302, 15. 11. 1985, bls. 218).

3. Búnaður og áhöld, svo sem skurðarborð, flát, færíbönd, slægingar- eða flökunarvélar o.s.frv., skulu vera úr efnum sem þola sjávartæringu, auðveld að þrifa og sótthreinsa og vel við haldið.
4. Verksmiðjuskip þar sem sjávarafurðir eru frystar um borð skulu búin:
 - a) frystibúnaði sem er nógu öflugur til að lækka hitastigið hratt og ná því hitastigi innst í afurðunum sem samrýmist ákvæðum þessarar tilskipunar;
 - b) frystibúnaði sem er nógu öflugur til að halda hitastigi fiskafurða í frystilestum í samræmi við ákvæði þessarar tilskipunar. Í frystilestum skulu vera síritandi hitamælur sem auðvelt er að lesa af.

II. Hreinlætisskilyrði varðandi meðhöndlun og geymslu fiskafurða um borð

1. Þar til hæfur maður skal vera ábyrgur fyrir því um borð í verksmiðjuskipi að góðar vinnureglur séu haldnar við framleiðslu fiskafurða. Sá maður skal hafa vald til að tryggja að ákvæðum þessarar tilskipunar sé fylgt og láta eftirlitsmönnum í té upplýsingar um þær aðferðir sem beitt er við skoðun og eftirlit með áhættuatriðum um borð og skrá með athugasemdum hans og upplýsingum um hitastigsmælingar sem kann að vera krafist.
2. Almenn hreinlætisskilyrði vegna svæða og búnaðar skulu vera þau sem kveðið er á um í þætti A í II. hluta III. kafla í þessum viðauka.
3. Almenn hreinlætisskilyrði vegna starfsfólks skulu vera þau sem kveðið er á um í þætti B í II. hluta III. kafla í þessum viðauka.
4. Hausun, slæging og flökun skal fara fram við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í 2., 3. og 4. tölul. í I. hluta IV. kafla í þessum viðauka.
5. Verkun fiskafurða um borð skal fara fram við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í III., IV. og V. hluta IV. kafla í þessum viðauka.
6. Pakka skal og búa um fiskafurðir við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í VI. kafla í þessum viðauka.
7. Geymsla fiskafurða um borð skal fara fram við þau hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í 1. og 2. tölul. VIII. kafla í þessum viðauka.

II. KAFLI

KRÖFUR UM MEÐFERÐ VIÐ OG EFTIR LÖNDUN

1. Losunar- og löndunarbúnaður skal gerður úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa og honum skal vera vel við haldið og vera hreinn.
2. Við losun og löndun skal þess gætt að fiskafurðir verði ekki fyrir mengun. Sérstaklega skal tryggja:
 - að losun og löndun gangi hratt;
 - að fiskafurðum sé komið án ónauðsynlegra tafa á öruggan stað við hitastig sem hæfir afurðunum og ísaðar, þegar nauðsyn krefur, í flutningi, við geymslu- og markaðsaðstæður, á sölustað eða í starfsstöð;
 - að tæki og aðferðir við meðhöndlun sem valda ónauðsynlegum skemmdum á ætum hlutum fiskafurða séu ekki leyfð.
3. Þau svæði á uppboðs- eða heildsölumörkuðum þar sem fiskafurðir eru sýndar og seldar skulu:
 - a) vera undir þaki og hafa veggj sem auðvelt er að þrifa;
 - b) vera með vatnsþétt gólf sem auðvelt er að þvo og sótthreinsa og lagt þannig að vatn renni greiðlega að niðurföllum og hafa búnað sem veitir burt frárennslisvatni á hreinlegan hátt;

- c) hafa hreinlætisaðstöðu með nægum fjölda handlauga og vatnssalerna. Við handlaugarnar skulu vera efni til handþvottar og einnota handþurrkur;
 - d) hafa góða lýsingu til að auðvelda eftirlit með fiskafurðunum í samræmi við ákvæði V. kafla þessa viðauka;
 - e) þegar þau eru notuð til sýningar á fiskafurðum eða geymslu, ekki höfð til annarra nota. Ökutæki með vélaútbæstri sem gæti rýrt gæði fiskafurða mega ekki koma inn á markaðina. Engum óæskilegum dýrum má hleypa inn á markaðina;
 - f) vera þrífín reglulega, a.m.k. eftir hverja sölu. Kassa verður að þrifa og skola að innan og utan með neysluvatni eða hreinum sjó eftir hverja sölu. Ef nauðsyn krefur skulu þeir sótthreinsaðir;
 - g) hafa skilti á áberandi stöðum sem banna reykingar, hrækingar, neyslu matar og drykkjar;
 - h) vera með dyr sem hægt er að loka og halda lokuðum ef lögbæra yfirvaldið telur þess þörf;
 - i) hafa búnað sem veitir nægilegt magn vatns samkvæmt skilyrðum 7. tölul. í I. hluta III. kafla í þessum viðauka;
 - j) hafa sérstök vatnsþétt flát úr ótæranlegu efni fyrir fiskafurðir sem eru óhæfar til manneldis;
 - k) ef lögbæra yfirvaldið hefur ekki eigið athafnasvæði á staðnum eða í næsta nágrenni til eftirlits og með hliðsjón af því magni sem boðið er til sölu, hafa læst herbergi til afnota fyrir eftirlitsmenn með fullnægjandi búnaði og nauðsynlegum tækjum til eftirlits.
4. Eftir löndun, eða eftir því sem við á að lokinni sölu, ber að flytja fiskafurðirnar til ákvörðunarstaðar án tafar við þau skilyrði sem kveðið er á um í VIII. kafla þessa viðauka.
 5. Ef skilyrðum 4. tölul. er ekki fullnægt verða markaðir, þar sem geyma má fiskafurðir áður en þær eru boðnar til sölu eða eftir að sala hefur farið fram og á meðan beðið er eftir flutningi til ákvörðunarstaðar, þó að hafa nógu stórar kæligeymslur sem fullnægja þeim skilyrðum sem kveðið er á um í 3. tölul. í I. hluta III. kafla í þessum viðauka. Fiskafurðirnar skal þá geyma við hitastig sem er nálægt hitastigi bráðnandi íss.
 6. Þau almennu hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í II. hluta III. kafla, að undanteknum a-lið 1. tölul. í þætti B, í þessum viðauka skulu gilda að breyttu breytanda um markaði þar sem fiskafurðir eru boðnar til sölu eða geymdar.
 7. Heildsölumarkaðir þar sem fiskafurðir eru boðnar til sölu eða geymdar skulu hlíta sömu skilyrðum og kveðið er á um í 3. og 5. tölul. í þessum kafla og þeim sem kveðið er á um í 4., 10. og 11. tölul. í I. hluta III. kafla í þessum viðauka.
Þau almennu hreinlætisskilyrði sem kveðið er á um í II. hluta III. kafla í þessum viðauka skulu að breyttu breytanda gilda um heildsölumarkaði.

III. KAFLI

ALMENN SKILYRÐI VEGNA STARFSSTÖÐVA Á LANDI

I. Almenn skilyrði varðandi athafnasvæði og búnað

Lágmarksaðstaða sem starfsstöðvar skulu hafa:

1. nógu stór vinnusvæði til þess að starfsemin geti farið fram við fullnægjandi hreinlætisaðstöðu. Hönnun og skipulag skal vera með þeim hætti að komist verði hjá mengun afurðanna og að hreinum og menguðum hlutum stöðvanna verði haldið algjörlega aðskildum;
2. í þeim hlutum stöðvanna þar sem afurðir eru meðhöndlaðar, tilreiddar og verkaðar skulu vera:
 - a) gólf úr vatnsþéttu efni sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa og þannig lagt að vatn renni greiðlega að niðurföllum eða búnaður sé til staðar til þess að fjarlægja vatn;

- b) veggir með sléttu yfirborði sem auðvelt er að þrifa, endingargóðir og vatnspéttir;
 - c) loft eða loftklæðning sem auðvelt er að þrifa;
 - d) hurðir úr slitþolnu efni sem auðvelt er að þrifa;
 - e) næg loftræsting og, þar sem þess er þörf, góður búnaður til að fjarlægja gufu;
 - f) næg dagsbirta eða gervilýsing;
 - g) hæfilegur fjöldi handlauga til að þrifa og sótthreinsa hendur. Í vinnusölum og á salernum mega kranar ekki vera handstýrðir. Við handlaugar skulu vera einnota handþurrkur;
 - h) búnaður til þess að þrifa áhöld, tæki og búnað;
3. í kæligeymslum þar sem fiskafurðir eru geymdar:
- gilda sömu ákvæði og eru í a-, b-, c-, d- og f-lið 2. tölul.;
 - þar sem þess er þörf, nógu öflugur kælibúnaður til að geyma afurðirnar við það hitastig sem kveðið er á um í þessari tilskipun;
4. viðeigandi búnaður til varnar gegn plágum, svo sem skordýrum, nagdýrum, fuglum o.s.frv.;
5. búnaður og áhöld, svo sem skurðarborð, ílát, færíbönd og hnifar, úr efnum sem ekki tærast og auðvelt er að þrifa og sótthreinsa;
6. sérstök vatnspétt ílát, gerð úr efnum sem ekki tærast, fyrir fiskafurðir sem ekki eru ætlaðar til manneldis, og aðskilin svæði til geymslu þessara íláta ef þau eru ekki losuð að minnsta kosti í lok hvers vinnudags;
7. búnaður sem veitir nægilegt magn af neysluvatni, eins og það er skilgreint í tilskipun 80/778/EBE, eða hreinum sjó, eða sjó sem hefur verið hreinsaður með viðeigandi hætti í þrýstistönkum. Þó má í undantekningartilvikum leyfa að notað sé ódrykkjarhæft vatn til framleiðslu á gufu, við slökkvistarf og til kælingar á frystibúnaði, enda sé vatnslögnum þannig fyrir komið að útilokað sé að vatnið verði tekið til annarra nota og ekki sé hætta á mengun afurðanna. Lagnir fyrir ódrykkjarhæft vatn verða að vera vel aðgreindar frá lögnum fyrir neysluvatn eða hreinan sjó;
8. þrifalegt skólplagnakerfi;
9. nægur fjöldi búningsherbergja með sléttum, vatnspéttum veggjum og gólfum, sem hægt er að þvo, og með handlaugum og vatnssalernum. Salerni mega ekki opnast beint inn í vinnusal. Við handlaugar skulu vera efni til að þrifa hendur svo og einnota handþurrkur; kranar við handlaugar mega ekki vera handstýrðir;
10. ef vinnslumagn er það mikið að krefjast verður reglubundinnar eða stöðugar viðveru skal vera sérstakt læst herbergi, nægilega vel búið, til afnota fyrir skoðunarþjónustuna;
11. viðeigandi búnaður til þess að þrifa og sótthreinsa flutningatæki. Þó er ekki skylt að hafa slíkan búnað ef forskriftir kveða á um að flutningatæki séu þrifu og sótthreinsuð á stöðum sem lögbæra yfirvaldið hefur viðurkennt;
12. starfsstöðvar sem geyma lifandi dýr, svo sem krabbadýr og fisk, verða að hafa viðeigandi búnað sem tryggir bestu lífsskilyrði í vatni sem ekki inniheldur neinn skaðlegan gróður eða efni sem geta borist í fiskinn.

II. Almenn hreinlætisskilyrði

A. Almenn hreinlætisskilyrði varðandi athafnasvæði og búnað

1. Gólfi, veggjum, lofti og skilveggjum og tækjum og áhöldum sem notuð eru við vinnslu fiskafurða verður að halda hreinum og í góðu lagi þannig að ekki stafi af þeim mengunarhætta fyrir afurðirnar.
2. Nagdýrum, skordýrum og öðrum meindýrum skal eyða með skipulegum hætti á athafnasvæðum og búnaði. Nagdýraeitur, skordýraeitur, sótthreinsandi efni og önnur efni sem hugsanlega innihalda eitur skal geyma í herbergjum eða skápum sem hægt er að læsa; notkun þessara efna má ekki valda neinni hættu á mengun afurðanna.

3. Vinnusvæði, búnað og áhöld má aðeins nota við vinnslu fiskafurða. Þó má, að fengnu leyfi hins lögbæra yfirvalds, nota þau við vinnslu annarra matvæla samtímis eða á öðrum tímum.
4. Einungis er heimilt að nota drykkjarhæft vatn, eins og það er skilgreint í tilskipun 80/778/EBE, eða hreinan sjó. Þó má í undantekningartilvikum leyfa að notað sé vatn, sem er óhæft til drykkjar, til framleiðslu á gufu, við slökkvistarf og til kælingar á frystibúnaði, enda sé vatnslögnum þannig fyrir komið að útilokað sé að vatnið verði tekið til annarra nota eða að af því geti stafað hætta á mengun afurðanna.
5. Hreinsiefni, sótthreinsandi efni og skyld efni skulu vera viðurkennd af hinu lögbæra yfirvaldi og notkun þeirra hagað þannig að þau hafi ekki skaðleg áhrif á vélar, búnað og afurðir.

B. Almenn hreinlætisskilyrði varðandi starfsfólk

1. Til starfsfólks eru gerðar kröfur um fyllsta hreinlæti. Einkum:
 - a) skal starfsfólk klæðast hentugum og hreinum vinnufatnaði og hafa höfuðföt sem hylja algjörlega hárið. Þetta á sérstaklega við um fólk sem meðhöndlar óvarðar fiskafurðir;
 - b) verður af starfsfólki sem meðhöndlar og tilreiðir fiskafurðir að krefjast þess að það þvoí sér um hendur, að minnsta kosti í hvert sinn sem það kemur að verki; sár á höndum verða að vera hulin vatnspéttum umbúðum;
 - c) skal banna reykingar, hrækingar og neyslu matar og drykkjar í vinnslusal og geymslum fyrir fiskafurðir.
2. Vinnuveitandi skal gera allar nauðsynlegar ráðstafanir til að koma í veg fyrir að fólk sem gæti valdið mengun í fiskafurðum starfi við vinnslu afurðanna eða handleiki þær þangað til fullvíst er að það geti áhættulaust sinnt þeim störfum.

Hver sá sem er ráðinn til að vinna með fiskafurðir og handleika þær skal krafinn um læknisvottorð til staðfestingar á að ekkert hindri ráðningu. Um heilbrigðiseftirlit með starfsfólki skal farið að landslögum sem gilda í viðkomandi aðildarríki eða, ef um þriðja land er að ræða, samkvæmt sérstökum ábyrgðum sem eru ákveðnar í samræmi við málsmeðferðina í 15. gr.

IV. KAFLI

SÉRSTÖK SKILYRÐI VEGNA MEDHÖNDLUNAR FISKAFURÐA Í STARFSSTÖÐVUM Á LANDI

I. Skilyrði vegna ferskra afurða

1. Þegar kældar, ópakkaðar afurðir eru ekki sendar áfram, tilreiddar eða verkaðar um leið og þær koma í starfsstöðina skal geyma þær eða hafa til sýnis á ís í kæligeymslu starfsstöðvarinnar. Endurísa skal eins oft og þörf krefur; ísinn, sem notaður er, með eða án salts, skal vera úr drykkjarhæfu vatni eða hreinum sjó og geymast við hreinlegar aðstæður í ílátum sem til þess eru ætluð; þessum ílátum skal haldið hreinum og í góðu lagi. Forpakkaðar, ferskar afurðir skal kæla á ís eða með kælivélum sem veita sambærilega kælingu.
2. Ef ekki hefur verið hauseð og slægt um borð skal það gert á snyrtilegan hátt; afurðirnar skal þvo vandlega með drykkjarhæfu vatni eða hreinum sjó strax að lokinni aðgerð.
3. Gæta skal fyllsta hreinlætis þegar fiskur er t.d. flakaður eða skorinn í sneiðar til að koma í veg fyrir að flök og sneiðarnar mengist eða óhreinkist; slík verk skulu unnin annars staðar en þar sem hausun og slæging fer fram. Flök og sneiðar mega ekki liggja á vinnuborðum lengur en nauðsynlegt er vegna tilreiðslu þeirra. Flök og sneiðar sem selja á fersk skal kæla eins fljótt og hægt er að lokinni tilreiðslu þeirra.
4. Innyfli og þá hluta af fiskinum sem gætu verið heilsuspillandi verður að skilja frá og fjarlægja frá afurðum sem ætlaðar eru til mannelis.
5. Ílát notuð til sendingar eða geymslu á ferskum fiskafurðum skulu vera þannig að þau bæði veiti vörn gegn mengun og tryggi geymslu við fullnægjandi hreinlætisaðstæður og sérstaklega skal séð fyrir greiðu frárennsli vatns sem bráðnar úr ís.

6. Ef ekki er aðstaða til að fjarlægja úrgang jafnóðum skal láta hann í vatnsheld, lokuð ílát sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa. Fiskúrgangur má ekki safnast fyrir á vinnusvæðum. Annaðhvort verður að fjarlægja hann jafnóðum eða um leið og hvert ílát hefur fyllst, og að minnsta kosti í lok hvers vinnudags skal flytja hann í þau ílát eða í þær geymslur sem um getur í 6. tölul. í I. hluta III. kafla í þessum viðauka. Ílátin og/eða geymslurnar sem notaðar eru fyrir úrgang skal alltaf þrifa vandlega eftir notkun og sótthreinsa, þegar þess er þörf. Úrgangur sem geymdur er má ekki valda mengun í starfsstöðinni eða umhverfis hana.

II. Skilyrði vegna frystra afurða

1. Vinnslustöðvar skulu búnar:

- a) frystibúnaði sem er nógu öflugur til að lækka hitastigið hratt og ná því hitastigi sem kveðið er á um í þessari tilskipun;
- b) frystibúnaði sem er nógu öflugur til að halda afurðunum í frystigeymslum við hitastig sem ekki er hærra en það sem kveðið er á um í þessari tilskipun, hvert sem hitastigið er utan þeirra.

Af tæknilegum ástæðum sem tengjast aðferðum við frystingu og meðhöndlun á slíkum afurðum, þegar um er að ræða heilan fisk þækilfrystan, sem ætlaður er til niðursuðu, má hitastigið vera hærra en kveðið er á um í þessari tilskipun en þó aldrei fara yfir -9°C .

2. Ferskar afurðir, ætlaðar til frystingar eða hraðfrystingar, skulu uppfylla þær kröfur sem settar eru í I. hluta þessa kafla.
3. Í geymslum skulu vera hitamælur á stöðum þar sem auðvelt er að lesa á þá. Hitaskynjurum mælisins skal komið fyrir þar sem hitastigið í geymslunni er hæst.

Eftirlitsaðilar skulu hafa aðgang að skráningargögnum síritans, að minnsta kosti á geymslutíma afurðanna.

III. Skilyrði sem gilda um þíðingu frystra afurða

Starfsstöðvar þar sem frystar afurðir eru þíddar skulu uppfylla eftirfarandi kröfur:

1. fiskafurðir verður að þíða við hreinlegar aðstæður; gæta verður þess að afurðirnar mengist ekki og að séð sé fyrir greiðu frárennsli vatns sem bráðnar úr ís.
Hitastigið í afurðunum má ekki hækka óhóflega meðan á þíðingu stendur;
2. eftir þíðingu verður að meðhöndla fiskafurðir samkvæmt þeim skilyrðum sem kveðið er á um í þessari tilskipun. Ef á að tilreiða þær eða verka verður það að gerast án tafar. Ef þær eru settar beint á markað skulu upplýsingar um að fiskurinn hafi verið þíddur vera greinilegar á umbúðunum samkvæmt 3. mgr. 5. gr. í tilskipun ráðsins 79/112/EBE frá 18. desember 1978 um samræmingu á lögum aðildarríkjanna um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla til sölu til neytenda⁽¹⁾.

IV. Skilyrði vegna verkaðra afurða

1. Ferskar, frystar og þíddar afurðir sem notaðar eru til verkunar verða að uppfylla þær kröfur sem gerðar eru í I. eða II. hluta þessa kafla.
2. Ef vinnslumeðferð beinist að því að hindra sjúkdómsvaldandi örverur eða er mikilvægur þáttur í því að auka geymsluþol verður meðferðin að vera vísindalega viðurkennd í gildandi lögum, eða þar sem um er að ræða meðferð afurða sem um getur í b- og c-lið í 1. lið I. kafla í tilskipun 91/492/EBE og hafa ekki verið umlagðar eða hreinsaðar, verður slík meðferð að öðlast viðurkenningu í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar, innan fjögurra mánaða frá því að beiðni berst frá aðildarríki.

Þeim aðila sem ber ábyrgð á starfsstöð er skylt að halda skrá yfir alla vinnslu sem þar fer fram. Fylgjast skal með og skrá hitunartíma, hitastig, saltinnihald, pH-stig, vatnsinnihald o.s.frv., eftir því hvaða vinnslumeðferð er notuð. Þessar skrár á að geyma tiltækar fyrir lögbæra yfirvaldið að minnsta kosti þann tíma sem afurðirnar geymast.

⁽¹⁾ Stjútíð. EB nr. L 33, 8. 2. 1979, bls. 1. Tilskipuninni var síðast breytt með tilskipun 91/72/EBE (Stjútíð. EB nr. L 42, 16. 1. 1991, bls. 22).

3. Afurðir sem aðeins þola geymslu í takmarkaðan tíma, svo sem saltaðar, reyktar, þurrkaðar eða kryddlegnar, skulu vera með greinilegar upplýsingar á umbúðum um það hvernig þær skuli geymdar samkvæmt tilskipun 79/112/EBE.

Auk þessa skal uppfylla eftirtalin skilyrði:

4. Niðursuða

Ef um er að ræða gerilsneyddar fiskafurðir í loftþéttum flátum gildir eftirfarandi:

- a) til framleiðslu á niðursoðnum matvælum skal nota neysluvatn;
- b) beita skal viðeigandi hitameðferð með hliðsjón af grundvallaratriðum, svo sem hitunartíma, hitastigi, fyllingu, stærð fláta o.s.frv. og halda skrá um öll þessi atriði. Hitunin skal vera næg til þess að drepa eða gera óvirka sjúkdómsvaldandi sýkla og gró sjúkdómsvaldandi örvera. Á hitunartækjunum skal vera búnaður til þess að sannprófa hvort afurðirnar hafa í raun hlotið rétta hitameðferð. Nota skal neysluvatn til kælingar fláta eftir hitameðferð en í því mega vera efni sem notuð eru í samræmi við góðar tæknilegar venjur til að hindra tæringu tækja og fláta;
- c) framleiðandi skal gera frekari prófanir á slembiúrtökum til að tryggja að verkaðar afurðir hafi fengið viðeigandi hitameðferð, það er:
 - ræktunarprófanir: ræktun skal fara fram við 37 °C í sjö daga eða 35 °C í tíu daga eða við aðrar jafngildar aðstæður;
 - örverurannsóknir á innihaldi og flátum á rannsóknarstofu starfsstöðvarinnar eða annarri viðurkenndri rannsóknarstofu;
- d) sýni skulu tekin af framleiðslunni á hverjum degi með fyrirfram ákveðnu millibili til þess að tryggja að lokun fláta sé í lagi. Í því skyni verður að vera til réttur búnaður til þess að athuga dósasam;
- e) eftirlit skal fara fram til að tryggja að dósirnar séu ekki skaddaðar;
- f) öll flát sem hafa hlotið svo til sömu hitameðferð skulu bera merki sem auðkennir framleiðslulotur í samræmi við tilskipun ráðsins 89/396/EBE frá 14. júní 1989 um merkingu sem auðkennir framleiðslulotur matvæla ⁽¹⁾.

5. Reyking

Reyking skal fara fram í aðskildum húsakynnum eða á sérstökum stað sem, ef nauðsyn krefur, er búinn loftræstibúnaði til varnar því að reykur eða varmi frá brennslunni berist í önnur húsakynni eða staði þar sem fiskafurðir eru tilreiddar, verkaðar eða geymdar.

- a) Eldsneyti sem notað eru til reykingar á fiski verður að geyma á stað sem er aðskilinn frá reykingarstaðnum og það verður að nota á þann hátt að það mengi ekki afurðirnar.
- b) Bannað er að nota við sem hefur verið málaður, lakkður, límduður eða fúavarin til að kalla fram reyk.
- c) Eftir reykingu skal kæla afurðirnar hratt niður í það hitastig sem ber að geyma þær við þar til pökkun fer fram.

6. Söltun

- a) Söltun skal fara fram á aðskildum vinnusvæðum og nógu langt frá svæðum þar sem önnur meðferð fer fram.
- b) Salt sem notað er við meðferð fiskafurða skal vera hreint og geymt þannig að komist verði hjá mengun. Salt má ekki endurnota.
- c) Ílát sem notuð eru til söltunar eða pæklunar skulu vera þannig gerð að engin hætta sé á mengun við söltun eða pæklun.
- d) Ílát og svæði sem notuð eru til söltunar eða pæklunar skal þrifa fyrir notkun.

⁽¹⁾ Stjttíð. EB nr. L 186, 30. 6. 1989, bls. 21.

7. *Soðnar krabba- og lindýraafurðir*

Krabbadýr og lindýr skal sjóða eins og hér segir:

- a) eftir suðu verður ávallt að snöggkæla afurðirnar. Til þess skal nota neysluvatn eða hreinan sjó. Ef engin önnur aðferð er notuð til að auka geymsluþolið skal halda kælingu áfram þar til náð er hitastigi bráðnandi íss;
- b) skelfletting og skelskurður skulu fara fram við hreinlegar aðstæður til þess að komist verði hjá mengun afurðanna. Fari þessi meðferð fram í höndum skal starfsfólk gæta þess vel að þvo sér um hendur og allir vinnufletir skulu vandlega þrífir. Séu notaðar vélar skal þrifa þær með stuttu millibili og sótthreinsa við lok hvers vinnudags.
Að lokinni skelflettingu eða skelskurði á þegar í stað að frysta soðnar afurðir eða halda þeim kældum við hitastig sem hindrar gerlagróður og setja þær í viðeigandi geymslu;
- c) sérhver framleiðandi skal láta fara fram örverufræðilegt eftirlit með framleiðslunni með reglulegu millibili í samræmi við þá staðla er setja skal samkvæmt 4. tölul. í V. kafla í þessum viðauka.

8. *Véluinn fiskmarningur*

Vinnsla fiskmarnings skal fara fram samkvæmt eftirfarandi skilyrðum:

- a) vinnsla marnings úr slægðum fiski í vélum skal fara fram án óþarfa tafa eftir flökun enda hafi öll innfli verið fjarlægð úr hráefninu. Ef notaður er heill fiskur skal hann fyrst slægður og þveginn;
- b) vélar verður að þrifa með stuttu millibili og eigi sjaldnar en á tveggja klukkustunda fresti;
- c) eftir vinnslu skal frysta marninginn eins fljótt og auðið er eða nota hann til blöndunar við afurð ætlaða til frystingar eða geymslumeðferðar.

V. Skilyrði varðandi sníkjudýr

1. Meðan á framleiðslu stendur og áður en fiskur og fiskafurðir eru boðnar til neyslu skal gerð á þeim sjónræn skoðun til að finna og fjarlægja sýnileg sníkjudýr.

Fisk eða fiskhluta sem augljóslega eru með sníkjudýrum og hafa verið lagðir til hliðar má ekki setja á markað til manneldis.

Nánari reglur um þetta eftirlit skulu settar í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar að fenginni tillögu framkvæmdastjórnarinnar sem hún á að leggja fram fyrir 1. október 1992.

2. Fisk og fiskafurðir sem um getur í 3. tölul. hér á eftir og ætlaðar eru til neyslu eins og þær koma fyrir verður enn fremur að frysta á þann hátt að hitastigið inni í fiskinum sé -20°C eða lægra í að minnsta kosti 24 klukkustundir. Afurðir þessar má annaðhvort frysta hráar eða fullnar.
3. Eftirtalinn fiskur og afurðir falla undir skilyrði 2. tölul.:
 - a) fiskur sem neyta á hrás eða næstum hrás, t.d. matjessíld;
 - b) eftirtaldar tegundir, ef þær eiga að kaldreykjast og hitastig inni í fiskinum er lægra en 60°C :

— síld,

— makrill,

— brislingur,

— villtur Atlantshafs- og Kyrrahafslax;

- c) kryddlegin og/eða söltuð síld, ef meðferðin hefur ekki nægt til þess að drepa lurfur hringorma.

Þessum lista má breyta í ljósi vísindalegra upplýsinga og í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar. Með sama hætti verða forsendur ákveðnar til að gera kleift að skilgreina hvað aðferðir teljast fullnægjandi eða ófullnægjandi til að eyða hringormum.

4. Framleiðendur verða að tryggja að fiskur og fiskafurðir sem getið er um í 3. tölul. eða hráefni sem notað er við framleiðslu þeirra hafi hlotið þá meðferð sem lýst er í 2. tölul. áður en þær fara í neyslu.
5. Fiskafurðum sem um getur í 3. tölul. skal, þegar þær eru settar á markað, fylgja vottorð frá framleiðanda með upplýsingum um hvers konar meðferð þær hafa hlotið.

V. KAFLI

HEILBRIGÐISEFTIRLIT OG UMSJÓN MEÐ FRAMLEIÐSLUAÐSTÆÐUM

I. Almenn umsjón

Lögbæra yfirvaldið skal koma á eftirlits- og umsjónarkerfi til að sannreyna hvort farið sé að ákvæðum þessarar tilskipunar.

Slíkt fyrirkomulag felur einkum í sér:

- 1) eftirlit með fiskiskipum enda sé viðurkennt að eftirlitið megi framkvæma þegar skipin eru í höfn;
- 2) eftirlit með aðstæðum við löndun og fyrstu sölu;
- 3) eftirlit með reglulegu millibili með starfsstöðvum, einkum til að sannreyna:
 - a) hvort skilyrðin fyrir viðurkenningu eru ennþá uppfyllt ;
 - b) hvort fiskafurðirnar eru meðhöndlaðar á réttan hátt;
 - c) þrif á vinnusvæðum, búnaði og tækjum sem og hreinlæti starfsfólks;
 - d) hvort merkingar eru rétt notaðar;
- 4) eftirlit með heildsölu- og uppboðsmörkuðum;
- 5) eftirlit með aðstæðum við geymslu og flutning.

II. Sérstök skilyrði

1. *Eftirlit með skynmatseinkennum*

Með fyrirvara um undanþágurnar sem kveðið er á um í reglugerð ráðsins (EBE) nr. 103/76 frá 19. janúar 1976 um sameiginlega markaðsstaðla fyrir tiltekna tegundir af ferskum eða kældum fiski ⁽¹⁾, skal lögbæru yfirvaldi heimil skoðun á hverri framleiðslulotu af fiskafurðum fyrir sig við löndun eða áður en fyrsta sala fer fram til að ganga úr skugga um hvort fiskurinn sé hæfur til mannelis. Þessi skoðun er gerð með eftirliti með skynmatseinkennum sýna.

Fiskafurðir sem samrýmast sameiginlegum markaðsstöðlum um ferskleika sem þegar hafa verið settir samkvæmt 2. gr. reglugerðar (EBE) nr. 3796/81 teljast uppfylla kröfur varðandi skynmatseinkenni sem nauðsynlegar eru til að farið sé að ákvæðum þessarar tilskipunar.

Framkvæmdastjórnin getur, ef þörf krefur og í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar, sett sérstakar kröfur varðandi skynmatseinkenni fiskafurða sem samhfæingarákvæði reglugerðar (EBE) nr. 3796/81 taka ekki til.

Skynmatsrannsókn skal endurtekin eftir fyrstu sölu fiskafurðanna ef í ljós kemur að kröfur þessarar tilskipunar hafa ekki verið uppfylltar eða þegar það er talið nauðsynlegt. Eftir fyrstu sölu skulu fiskafurðirnar fullnægja að minnsta kosti lágmarkskröfum um ferskleika samkvæmt framangreindri reglugerð.

Ef skynmatsrannsókn leiðir í ljós að fiskafurðirnar eru ekki hæfar til mannelis skal gera ráðstafanir til þess að taka þær af markaði og gera þær ónothæfar til mannelis.

Ef skynmatsrannsókn vekur minnstu efasemdum um ferskleika fiskafurðanna má grípa til efnafræðilegra eða örverufræðilegra greininga.

2. *Eftirlit með sníkjudýrum*

Áður en fiskur og fiskafurðir eru boðnar til neyslu skal gerð á þeim sjónræn skoðun, með úrtakseftirliti, til að finna sýnileg sníkjudýr.

⁽¹⁾ Stjtið. EB nr. L 20, 28. 1. 1976, bls. 29. Reglugerðinni var síðast breytt með reglugerð (EBE) nr. 33/89 (Stjtið. EB nr. L 5, 7. 1. 1989, bls. 18).

Fisk eða fiskhluta sem augljóslega eru með sníkjudýrum og hafa verið fjarlægðir má ekki setja á markað til manneðis.

Nánari reglur um þetta eftirlit skulu settar í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr.

3. Efnifræðilegt eftirlit

A. Sýni skal taka og senda til efnagreiningar á rannsóknarstofu til þess að gera athugun á eftirfarandi færíbreytum:

a) TVB-N (Heildarmagn rokgjarns köfnunarefnis) og TMA-N (Trímetylamín-köfnunarefni)

Tiltaka skal magn þessara efna í hverjum tegundaflokki fyrir sig í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar.

b) Histamín

Níu sýni skulu tekin úr hverri framleiðslulotu og verða þau að uppfylla eftirfarandi kröfur:

— meðalgildið má ekki vera yfir 100 ppm;

— tvö sýni mega hafa gildi yfir 100 ppm en undir 200 ppm;

— ekkert sýni má hafa hærra gildi en 200 ppm.

Þessar takmarkanir gilda aðeins um fisktegundir af eftirtöldum ættum: makríls- (*Scombridae*) og síldarætt (*Clupeidae*). Þó má fiskur af þessum ættum sem hefur verið gerður meyr með hjálp ensíma í þækli hafa hærra histamíninnihald, en ekki hærra en tvöföld framangreind gildi. Athuganir skal gera með áreiðanlegum, vísindalega viðurkenndum aðferðum, svo sem hágæða vökvalitskiljun (HPLC).

B. Mengunarefni í umhverfi vatns og sjávar

Með fyrirvara um reglur bandalagsins um verndun og umsjón með vatni, einkum að því er varðar mengun í umhverfi vatns og sjávar, mega ætir hlutar fiskafurða ekki innihalda mengunarefni úr umhverfi vatns og sjávar, svo sem þungmálma og lífræn klórsambönd, í því magni að áætluð upptaka úr fæðunni feli í sér meira af þessum efnum en samrýmist þeim daglegu eða vikulegu skömmtum sem menn mega taka inn.

Aðildarríkin skulu koma á eftirlitskerfi til þess að fylgjast með mengunarstigi fiskafurða.

C. Taka skal ákvarðanir um eftirfarandi atriði í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar eigi síðar en 31. desember 1992:

a) greiningaraðferðir sem nota skal til eftirlits með efnifræðilegum færíbreytum svo og með fyrirkomulagi á sýnatökum;

b) ásættanleg efri mörk efnifræðilegra færíbreyta.

4. Örverufræðilegt eftirlit

Í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar má ákveða örverufræðilegar viðmiðanir, þar á meðal sýnatökuáætlanir og greiningaraðferðir, ef nauðsynlegt þykir vegna almennrar hollustuverndar.

Í þessu skyni mun framkvæmdastjórnin leggja fram tillögur um viðeigandi ráðstafanir fyrir 1. október 1992.

VI. KAFLI

PÖKKUN

1. Pökkun skal fara fram við fullnægjandi hreinlætisskilyrði til að komið verði í veg fyrir mengun fiskafurðanna.
2. Umbúðir og aðrar vörur sem líklegt er að komist í snertingu við fiskafurðir skulu fullnægja öllum reglum um hreinlæti og sérstaklega:

— mega þær ekki geta haft skaðleg áhrif á skynmatseinkenni fiskafurða;

— mega þær ekki geta borið í fiskafurðir efni sem eru skaðleg heilsu manna;

— skulu þær vera nógu sterkar til þess að verja fiskafurðirnar á fullnægjandi hátt.

3. Umbúðir má ekki endurnota, að undanskildum sérstökum flátum úr vatnsheldum, sléttum og ótæranlegum efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa og hægt er að endurnota eftir þrif og sótthreinsun. Umbúðir fyrir ferskar, ísaðar afurðir skulu þannig gerðar að vatnið renni greiðlega burt þegar ísinn bráðnar.
4. Ónotaðar umbúðir skulu geymdar í húsnæði sem er aðskilið frá framleiðslusvæðinu og varðar fyrir ryki og mengun.

VII. KAFLI

AUÐKENNI

Þrátt fyrir þær kröfur sem gerðar eru í tilskipun 79/112/EBE verður vegna skoðunar að vera hægt að rekja uppruna fiskafurða til þeirrar starfsstöðvar sem afgreiddi þær, annaðhvort af merkingu á umbúðum eða af fylgiskjölum. Til þess að þetta sé kleift skulu eftirfarandi upplýsingar vera á umbúðunum eða í fylgiskjölunum:

- sendingarland;
- auðkenni starfsstöðvarinnar sem er opinbert löggildingarnúmer, eða, þar sem uppboðs- eða heilðsölumarkaðir eru skráðir sérstaklega í samræmi við ákvæði þriðju undirgreinar 1. mgr. 7. gr. þessarar tilskipunar, skráningarnúmer uppboðs- eða heilðsölumarkaðarinnar.

VIII. KAFLI

GEYMSLA OG FLUTNINGUR

1. Í geymslu og flutningi skal fiskafurðum haldið við það hitastig sem mælt er fyrir um í þessari tilskipun. Einkum skal:
 - ferskum eða þíddum fiskafurðum sem og afurðum soðinna og kældra krabbadyra og skelfisks haldið við hitastig bráðnandi íss;
 - hitastigi í frystum fiskafurðum, að undanskildum þækilfrystum fiski sem ætlaður er til niðursuðu, haldið stöðugu við -18°C eða lægra hitastig í öllum hlutum afurðanna; hitastig má þó hækka um skamman tíma í flutningi enda sé slík hækkan ekki meiri en 3°C ;
 - verkuðum fiskafurðum haldið við það hitastig sem framleiðandi tiltekur eða, þegar nauðsyn krefur, sem ákvæðið er í samræmi við málsmeðferðina sem mælt er fyrir um í 15. gr. þessarar tilskipunar.
2. Þegar frýstar fiskafurðir eru fluttar frá kæligeymslu til viðurkenndrar starfsstöðvar þar sem á að þíða þær strax við móttöku fyrir tilreiðslu og/eða verkun og þar sem um stutta vegalengd er að ræða, ekki meira en 50 kílómetrar eða einnar klukkustundar ferð, getur lögbæra yfirvaldið veitt undanþágu frá skilyrðunum sem eru sett í öðrum undirlit 1. tölul.
3. Fiskafurðir má ekki geyma eða flytja með öðrum afurðum sem gætu mengað þær eða spillt hreinlæti þeirra nema þær séu í umbúðum sem veita þeim nægilega vörn.
4. Ökutæki sem notuð eru til flutninga á fiskafurðum verða að vera þannig gerð og útbúin að það hitastig sem mælt er fyrir um í þessari tilskipun haldist meðan á flutningi stendur. Ef ís er notaður til þess að kæla afurðirnar verður að sjá til þess að vatn sem bráðnar úr ísnum renni burt svo að afurðirnar liggi ekki í vatninu. Frágangur á innra byrði flutningatækisins á að vera þannig að það spilli ekki gæðum fiskafurðanna. Það verður að vera slétt og auðvelt að þrifa það og sótthreinsa.
5. Flutningatæki sem ætlað er til flutnings fiskafurða má ekki nota til flutnings annarra afurða sem líklegar eru til þess að skaða eða menga fiskafurðir nema það hafi verið vandlega þrifið og síðan sótthreinsað þannig að hægt sé að ábyrgjast að fiskafurðirnar mengist ekki.

6. Fiskafurðirnar má ekki flytja í ökutækjum eða ílátum sem ekki eru hrein eða hafa ekki verið sótthreinsuð.
7. Flutningsmáti fiskafurða sem sendar eru lifandi á markað má ekki hafa skaðleg áhrif á þær.

IX. KAFLI

LÍÐIR Í I. VIÐAUKA SEM VEITA MÁ UNÐANÞÁGUR FRÁ OG HUGSAN- LEG SKILYRÐI SEM VIÐ EIGA ÞEGAR UNÐANÞÁGUR ERU LEYFÐAR

Í I. hluta I. kafla viðaukans

1. *a-liður 1. tölul.*
ef afurðirnar eru varðar fyrir sólskini og veðrum og fyrir hvers konar óhreininda- eða mengunarvöldum.
2. *c-liður 1. tölul.*
ef afurðirnar eru varðar fyrir mengun.
3. *fyrsti málsliður d-liðar 1. tölul.*
ef fullunnar afurðir eru geymdar um borð við tilskilið hitastig.
4. *síðasti málsliður g-liðar 1. tölul.*
ef tryggt er að afurðirnar mengist ekki af frárennslisvatni, úrgangi eða kælivatni véla.
5. *h-liður 1. tölul.*
ef starfsfólk sem meðhöndlar fiskafurðir getur þvegið hendur eftir notkun salernis.
6. *a-liður 2. tölul.*
ef gólf eru vel þrífín og sótthreinsuð.
7. *b-, c- og d-liður 2. tölul.*
8. *g-liður 2. tölul., um krana og handþurrkur*
9. *3. tölul.*
sé búnaði og áhöldum vel við haldið.

Í II. kafla viðaukans

10. *a-liður 3. tölul.*
sé veggjum haldið hreinum.
11. *b-liður 3. tölul.*
séu gólf þrífín eftir hverja sölu.
12. *fyrsti málsliður c-liðar 3. tölul.*
13. *e-liður 3. tölul., ökutæki með vélaútblastri*
sé fiskur sem hefur mengast af útblæstri fjarlægður af markaðinum.
14. *j-liður 3. tölul.*
sé tryggt að afurðir sem eru óhæfar til manneldis geti ekki mengað eða blandast saman við fiskafurðir.

15. *k-liður 3. tölul.*

16. *7. tölul.*

að svo mikli leyti sem það á við 3. tölul. í sama kafla og 10. tölul. í I. hluta III. kafla.

Í I. hluta III. kafla viðaukans

17. *1. tölul.*

sé tryggt að fullunnar afurðir geti ekki mengast af hráefni eða úrgangi.

18. *a-liður 2. tölul.*

séu gólf þrifin og sótthreinsuð eins og tilgreint er.

19. *b-liður 2. tölul.*

sé veggjum haldið hreinum.

20. *c-liður 2. tölul.*

stafi ekki mengunarhætta frá lofti.

21. *d-liður 2. tölul.*

22. *e-liður 2. tölul.*

ef afurðirnar geta ekki skemmt eða mengast af gufu.

23. *g-liður 2. tölul.*

ef aðstaða er fyrir starfsfólk til að þvo sér um hendur.

24. *3. tölul.*

25. *5. tölul.*

að því er varðar tæki og áhöld úr ótæranlegum efnum, að því tilskildu að búnaði og áhöldum sé haldið hreinum.

26. *6. tölul.*

ef afurðirnar geta ekki mengast af úrgangi eða rennsli úr honum.

27. *10. tölul.*

Í IV. kafla viðaukans

28. *1. tölul. I. hluta*

að því er varðar kröfuna um að afurðir séu geymdar í kæligeymslu starfsstöðvarinnar, að því tilskildu að þær séu endurísaðar eins oft og þörf krefur, þó ekki lengur en í tólf klukkustundir, eða að öðrum kosti að nálæg kæligeymsla sem tilheyrir ekki starfsstöðinni sé tiltæk.

29. *6. tölul. I. hluta*

varðandi kröfur um að úrgangur sé settur í vatnsheld, lokuð ílát, að því tilskildu að tryggt sé að afurðirnar geti ekki mengast af úrgangi eða rennsli úr honum.

30. *fyrsta málsgrein 5. tölul. IV. hluta*

að því tilskildu að nauðsynlegar ráðstafanir séu gerðar til að koma í veg fyrir að reykur komist í afurðir sem verið er að tilreiða eða eru í geymslu.

31. *a-liður 6. tölul. IV. hluta*

að því tilskildu að afurðir sem verið er að tilreiða eða eru í geymslu geti ekki mengast frá vinnu við söltun.