Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

NEUVOSTON DIREKTIIVI 92/45/ETY,

annettu 16 päivänä kesäkuuta 1992,

kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista luonnonvaraisen riistan tappamisessa ja luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattamisessa

(EYVL L 268, 14.9.1992, s. 35)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Council Directive 92/116/EEC of 17 December 1992 (*)	L 62	1	15.3.1993
►**M2**	Neuvoston direktiivi 96/23/EY, annettu 29 päivänä huhtikuuta 1996	L 125	10	23.5.1996

Muutettu:

►**A1**	Itävallan, Suomen ja Ruotsin liittymisasiakirja	C 241	21	29.8.1994
	(mukautettu neuvoston päätöksellä 95/1/EY, Euratom, EHTY)	L 1	1	1.1.1995

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

▼B

NEUVOSTON DIREKTIIVI 92/45/ETY,

annettu 16 päivänä kesäkuuta 1992,

kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista luonnonvaraisen riistan tappamisessa ja luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattamisessa

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen ([1]),

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ([2]),

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon ([3]),

sekä katsoo, että

riistan liha sisältyy perustamissopimuksen liitteen II luetteloon; luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattaminen on lisätulonlähde osalle maatalousväestöä,

tämän alan järkiperäisen kehityksen varmistamiseksi ja tuottavuuden lisäämiseksi on yhteisön tasolla annettava kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevat säännöt luonnonvaraisen riistan lihan tuotannossa ja jakelussa,

erot eläinten terveyttä ja kansanterveyttä koskevissa vaatimuksissa olisi jäsenvaltioissa poistettava tällaisen lihan yhteisön sisäisen kaupan edistämiseksi sisämarkkinoiden toteuttamista varten,

kotieläimiin tai ihmisiin tarttuvat taudit voivat levitä tällaisen lihan välityksellä; on tarpeen vahvistaa sääntöjä, joiden avulla näitä vaaroja voidaan torjua,

on tarpeen vahvistaa määräykset hygieniaolosuhteista, joissa luonnonvaraisen riistan lihaa on tuotettava, käsiteltävä ja tarkastettava elintarvikkeista peräisin olevien tartuntojen tai myrkytysten välttämiseksi,

on tarpeen vahvistaa hygieniasäännöt, joita luonnonvaraisen riistan käsittelylaitosten on noudatettava, jotta ne voitaisiin hyväksyä kauppaan,

määränpäänä olevan jäsenvaltion suorittamien tarkastusten järjestämisessä ja seurannassa ja toteuttamissa suojatoimenpiteissä olisi noudatettava yleisiä sääntöjä, jotka on vahvistettu eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa sisämarkkinoiden toteuttamista varten 11 päivänä joulukuuta 1989 annetussa neuvoston direktiivissä 89/662/ETY ([4]),

kolmansista maista tuotavaan luonnonvaraiseen riistaan ja luonnonvaraisen riistan lihaan olisi sovellettava vähimmäisvaatimuksia, joista säädetään tässä direktiivissä jäsenvaltioiden välistä kauppaa varten, ja niiden noudattamista olisi valvottava direktiivissä 90/675/ETY ([5]) esitettyjen periaatteiden ja sääntöjen mukaisesti,

olisi säädettävä pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa koskevista poikkeuksista,

---

([1]) EYVL N:o C 327, 30.12.1989, s. 40
EYVL N:o C 311, 12.12.1990, s. 5

([2]) EYVL N:o C 260, 15.10.1990, s. 154

([3]) EYVL N:o C 124, 21.5.1990, s. 7

([4]) EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/496/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 56).

([5]) Kolmansista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkärintarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 10 päivänä joulukuuta 1990 annettu neuvoston direktiivi 90/675/ETY (EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1). Direktiiviä on muutettu direktiivillä 91/496/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 56).

▼B

olisi säädettävä väliaikaisista poikkeuksista, jotka antavat luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksille mahdollisuuden uusien vaatimusten täyttämiseen,

komission tehtäväksi olisi annettava tämän direktiivin täytäntöönpanotoimenpiteiden toteuttaminen; tätä varten olisi vahvistettava menettely, jolla toteutetaan komission ja jäsenvaltioiden tiivis ja tehokas yhteistyö pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa, ja

jäljempänä 23 artiklassa 1 päivänä tammikuuta 1994 päättymään asetettu kansallislainsäädännön muuttamisen määräaika ei saisi vaikuttaa eläinlääkärintarkastusten poistamiseen rajoilta 1 päivänä tammikuuta 1993,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

I LUKU

Yleiset säännökset

1 artikla

1. Tässä direktiivissä vahvistetaan kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevat edellytykset luonnonvaraisen riistan tappamisessa sekä luonnonvaraisen riistan lihan käsittelyssä ja markkinoille saattamisessa.

2. Tämä direktiivi ei koske:

a) pieniä määriä nylkemätöntä tai kynimätöntä luonnonvaraista riistaa eikä luonnonvaraista pienriistaa, jonka sisäelimiä ei ole poistettu, jos metsästäjä toimittaa riistan suoraan kuluttajalle tai vähittäiskauppiaalle,

b) pieniä määriä luonnonvaraisen riistan lihaa, joka toimitetaan suoraan lopulliselle kuluttajalle,

c) luonnonvaraisen riistan lihan leikkaamista ja varastointia vähittäismyymälöissä tai myyntipisteiden yhteydessä sijaitsevissa tiloissa, jos leikattua ja varastoitua lihaa myydään ainoastaan kuluttajille paikan päällä.

Edellä mainittua toimintaa koskevat edelleen vähittäismyyntiä koskevien kansallisten säädösten mukaiset terveystarkastukset.

3. Tämän direktiivin säännökset kaupasta ja tuonnista kolmansista maista eivät koske metsästysmuistoja eivätkä tapettua luonnonvaraista riistaa, jota matkustajat kuljettavat henkilökohtaisessa ajoneuvossaan, jos kyseessä on vain vähäinen määrä luonnonvaraista pienriistaa tai yksi luonnonvarainen suurriistaan kuuluva eläin ja jos on ilmeistä, ettei tällaisen riistan liha ole tarkoitettu myytäväksi tai kaupalliseen käyttöön ja jos kyseinen riista ei ole peräisin maasta tai maan osasta, josta tuonti on kielletty 11 artiklan 2 ja 3 kohdan tai 18 artiklan mukaisesti.

2 artikla

1. Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) ”luonnonvaraisella riistalla” metsästettäviä luonnonvaraisia maanisäkkäitä (mukaan lukien luonnonvaraiset nisäkkäät, jotka elävät suljetulla alueella vapaina samankaltaisissa oloissa kuin luonnonvarainen riista) sekä metsästettäviä luonnonvaraisia lintuja, joita ei koske terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista kaninlihan ja tarhatun riistan lihan tuotannossa ja markkinoille saattamisessa 27 päivänä marraskuuta 1990 annettu neuvoston direktiivi 91/495/ETY ([1]);

b) ”luonnonvaraisella suurriistalla” luonnonvaraisia kavio ja sorkkaeläimiä;

([1]) EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 41

▼B

c) ”luonnonvaraisella pienriistalla” ihmisravinnoksi tarkoitettuja *Leporidae*-suvun luonnonvaraisia nisäkkäitä ja luonnonvaraisia riistalintuja;

d) ”luonnonvaraisen riistan lihalla” kaikkia ihmisravinnoksi soveltuvia luonnonvaraisen riistan osia;

e) ”luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksella” jäljempänä 7 artiklan mukaisesti hyväksyttyä laitosta, jossa luonnonvaraista riistaa käsitellään ja jossa luonnonvaraisen riistan liha tuotetaan ja tarkastetaan tässä direktiivissä säädettyjen hygieniasääntöjen mukaisesti;

f) ”keräilykeskuksella” paikkaa, jossa tapetun luonnonvaraisen riistan lihaa säilytetään liitteessä I olevan IV luvun 2 kohdan hygieniasäännösten mukaisesti ennen sen kuljettamista käsittelylaitokseen;

g) ”markkinoille saattamisella” myytävänä pitämistä tai myytäväksi asettamista, myytäväksi tarjoamista, myyntiä, lähettämistä tai muuta tapaa, jolla luonnonvaraisen riistan lihaa saatetaan markkinoille yhteisössä käytettäväksi ihmisravinnoksi, lukuun ottamatta 1 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua toimintaa;

h) ”kaupalla” perustamissopimuksen 9 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua jäsenvaltioiden välistä kauppaa.

2. Tässä direktiivissä sovelletaan tarvittaessa direktiivin 89/662/ETY 2 artiklan sekä eläinlääkärin- ja kotieläinjalostustarkastuksista yhteisön sisäisessä tiettyjen elävien eläinten ja tuotteiden kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/425/ETY [1]määritelmiä sekä terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annetun neuvoston direktiivin 64/433/ETY [2] 2 artiklan b kohdan tuoreen lihan määritelmää.

II LUKU

Yhteisön tuotantoon ja kauppaan sovellettavat säännökset

3 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että luonnonvaraisen riistan liha:

a) on peräisin luonnonvaraisesta riistasta, joka:

— on tapettu metsästysalueella kansallisessa metsästyslainsäädännössä sallitulla tavalla,

— ei ole peräisin alueelta, johon sovelletaan eläinten terveyttä koskevista seikoista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa 12 päivänä joulukuuta 1972 annetun neuvoston direktiivin 72/461/ETY [3], eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä tuoreen siipikarjanlihan kaupassa ja tuonnissa kolmansista maista 26 päivänä kesäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/494/ETY [4] ja neuvoston direktiivin 91/495/ETY mukaisia rajoituksia, tai metsästysalueelta, johon sovelletaan tämän direktiivin 10 ja 11 artiklan mukaisia rajoituksia,

— on heti tappamisen jälkeen käsitelty liitteessä I olevan III luvun mukaisesti ja kuljetettu viimeistään 12 tunnin kuluttua b kohdassa tarkoitettuun käsittelylaitokseentai keräilykeskukseen, jossa se on jäähdytettävä liitteessä I olevassa III luvussa määriteltyyn lämpötilaan ja josta se on toimitettava b kohdassa tarkoitettuun käsittelylaitokseen 12 tunnin kuluessa tai syrjäseudulla ja ilmasto-olojen salliessa toimivaltaisen viranomaisen vahvistamassa ajassa, jotta kyseisen käsittelylaitoksen virkaeläinlääkäri voi suorittaa liitteessä I olevassa V luvussa määrätyn

(1) EYVL N:o L 224, 18.8.1990, s. 29. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/496/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 56).

(2) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/497/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 69).

(3) EYVL N:o L 302, 31.12.1972, s. 24. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/266/ETY (EYVL N:o L 134, 29.5.1991, s. 45).

(4) EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 35

▼B

post mortem -tarkastuksen tyydyttävissä olosuhteissa. ►A1 Neuvosto voi komission ehdotuksesta vahvistaa erityissäännöt, joita sovelletaan luonnonvaraisen riistan keräämiseen erityisissä ilmasto-olosuhteissa ◄;

b) on peräisin:

i) joko luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksesta, joka täyttää liitteessä I olevan I ja II luvun yleiset edellytykset ja on hyväksytty tässä luvussa mainittuun tarkoitukseen 7 artiklan mukaisesti,

ii) jos kyseessä on luonnonvarainen suurriista, laitoksesta, joka on hyväksytty direktiivin 64/433/ETY 10 artiklan mukaisesti, tai jos kyseessä on luonnonvarainen pienriista, terveyttä koskevista ongelmista tuoreen siipikarjanlihan kaupassa 15 päivänä helmikuuta 1971 annetun neuvoston direktiivin 71/118/ETY [1] 5 artiklan mukaisesti, edellyttäen että:

— tällainen riista nyljetään eri tiloissa kuin edellä mainituissa direktiiveissä tarkoitettu liha tai eri aikoina kuin ne,

— tällaiset laitokset on erityisesti hyväksytty tässä direktiivissä tarkoitettuihin toimiin,

— toteutetaan toimenpiteitä, jotka mahdollistavat tämän direktiivin mukaisesti saadun lihan ja direktiivien 64/433/ETY ja 71/118/ETY mukaisesti saadun lihan selvän tunnistamisen;

c) on peräisin tapetuista eläimistä, jotka virkaeläinlääkäri on tarkastanut silmämääräisesti:

— muutosten havaitsemiseksi; tässä tarkoituksessa virkaeläinlääkäri voi perustaa taudin määrityksensä metsästäjän antamiin tietoihin eläimen käyttäytymisestä ennen sen tappamista tarvittaessa metsästyssäännöistä vastaavan toimivaltaisen viranomaisen laatiman todistuksen pohjalta,

— varmistaakseen, että kuolema ei johdu muista syistä kuin metsästyksestä;

d) on peräisin luonnonvaraisen riistan ruhosta:

— jota on käsitelty liitteessä I olevan III ja IV luvun mukaisissa tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa,

— jolle virkaeläinlääkäri tai virkaeläinlääkärin valvonnassa toimivat avustajat, joilla on 22 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti määritettävä ammatillinen pätevyys, ovat suorittaneet liitteessä I olevan V luvun mukaisen *post mortem* -tarkastuksen,

— jossa ei ole merkkejä mistään muutoksista, lukuun ottamatta tappamisesta aiheutuvia avoruhjeita tai paikallisia epämuodostumia tai muutoksia, jos voidaan osoittaa, tarvittaessa asianmukaisilla laboratoriokokeilla, että ne eivät tee lihaa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi tai ihmisten terveydelle vaaralliseksi,

— jonka kanssa samaa alkuperää olevista eläimistä otetulle edustavalle näytteelle virkaeläinlääkäri on suorittanut terveystarkastuksen, jos on kyse luonnonvaraisesta pienriistasta, jonka sisäelimiä ei ole poistettu heti tappamisen jälkeen liitteessä I olevan V luvan 1 kohdan mukaisesti.

Jos virkaeläinlääkäri havaitsee ihmisiin tarttuvan taudin tai liitteessä I olevan V luvun 4 kohdassa tarkoitettuja puutteita tai vikoja, hänen on suoritettava lisätarkastuksia koko erälle. Näiden lisätarkastusten perusteella hänen on joko kiellettävä koko erän käyttö ihmisravinnoksi tai tarkastettava jokainen yksittäinen ruho.

2. Virkaeläinlääkärin on huolehdittava, että luonnonvaraisen riistan lihaa ei käytetä ihmisravinnoksi:

i) jos siinä havaitaan liitteessä I olevan V luvun 3 kohdan e alakohdassa tarkoitettuja vaurioita tai vikoja tai jos se on takavarikoitu tuon luvun 4 kohdan mukaisesti,

[1] EYVL N:o L 55, 8.3.1971, s. 23. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 90/654/ETY (EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 48).

▼B

ii) jos tämän artiklan 1 kohdan d alakohdan kolmannen luetelmakohdan mukaisissa tarkastuksissa on havaittu ihmisiin tarttuva tauti,

iii) jos se on peräisin sellaisia aineista nielleistä eläimistä, jotka todennäköisesti tekevät lihan ihmisten terveydelle vaaralliseksi tai haitalliseksi ja joista on tehty päätös 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa. Ennen tällaisen päätöksen täytäntöönpanoa näitä aineita koskevat kansalliset säädökset pysyvät voimassa, ja noudatetaan perustamissopimuksen yleisiä määräyksiä,

iv) jos se on käsitelty ionisoivalla säteilyllä tai ultraviolettisäteilyllä tai muilla aineilla, jotka voivat muuttaa sen aistinvaraisia ominaisuuksia, tai muilla kuin terveysmerkintään käytetyillä väreillä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta mahdollisen säteilytystä koskevan yhteisön lainsäädännön soveltamista.

3. Villisian tai muiden trikiinitartunnalle alttiiden lajien liha on tutkittava digestiomenetelmällä kolmansista maista tuotavan kotieläiminä pidetyistä sioista peräisin olevan tuoreen lihan trikiinitutkimuksesta (*Trichinella spiralis*) 21 päivänä joulukuuta 1976 annetun neuvoston direktiivin 77/96/ETY ([1]) mukaisesti tai trikinoskooppitutkimuksella, jossa useita, vähintään kunkin eläimen leuka- ja pallealihaksista, etujalan alaosan lihaksista, kylkiluiden välisistä lihaksista ja kielilihaksista otettuja näytteitä tutkitaan mikroskoopilla.

Neuvosto vahvistaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa 1 päivään tammikuuta 1994 mennessä digestiomääritysmenetelmät, jotka soveltuvat villisikojen tai muiden trikiinitartunnalle alttiiden luonnonvaraisten riistalajien trikiinitutkimuksiin; samaa menettelyä sovelletaan trikinoskooppitutkimukseen tai mikroskooppiseen trikiinitutkimukseen.

4 Luonnonvaraisen riistan liha, joka todetaan ihmisravinnoksi kelpaavaksi:

i) on varustettava tämän direktiivin liitteessä I olevan VII luvun mukaisella terveysmerkillä;

kyseisen luvun säännösten muuttamisesta tai täydentämisestä voidaan tarvittaessa päättää 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen erityisesti erilaisten kaupallisten tarjontamuotojen huomioon ottamiseksi, sillä edellytyksellä että muutokset ja lisäykset ovat tämän direktiivin hygieniasääntöjen mukaiset;

▼M1

The provisions of point 68 of Chapter XII of Directive 71/118/EEC on the health marking of large packaging shall be applicable *mutatis mutandis* to meat of small wild game,

▼B

ii) on varastoitava *post mortem* -tarkastuksen jälkeen liitteessä I olevan X luvun mukaisesti tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa tämän direktiivin 7 artiklan mukaisesti hyväksytyissä luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksissa tai direktiivin 64/433/ETY 10 artiklan tai direktiivin 71/118/ETY 5 artiklan mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa tai direktiivin 64/433/ETY 10 artiklan mukaisesti hyväksytyissä ja tarkastetuissa kylmävarastoissa,

iii) on varustettava kuljetuksen aikana:

— virkaeläinlääkärin varmentamalla kaupallisella saateasiakirjalla; tämän asiakirjan on:

— liitteessä I olevan VII luvun 2 kohdassa määrättyjen tietojen lisäksi sisällettävä jäädytetyn lihan selvästi merkitty jäädytyskuukausi ja -vuosi sekä koodinumero, jonka perusteella virkaeläinlääkäri voidaan tunnistaa,

— oltava vastaanottajan hallussa vähintään vuoden ajan, jotta se voidaan pyynnöstä esittää toimivaltaiselle viranomaiselle;

([1]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 67. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 89/321/ETY (EYVL N:o L 133, 17.5.1989, s. 33).

▼B

yksityiskohtaiset säännöt tämän kohdan täytäntöönpanosta ja erityisesti koodinumeroiden myöntämisestä sekä yhden tai useamman virkaeläinlääkäriluettelon laatimisesta annetaan 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen;

— liitteessä II olevan mallin mukaisella terveys- ja eläintautitodistuksella, kun kyseinen liha on peräisin rajoituksen alaiselle alueella tai vyöhykkeellä sijaitsevasta luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksesta tai kun liha on tarkoitettu lähetettäväksi toiseen jäsenvaltioon sen jälkeen, kun se on kuljetettu kolmannen maan kautta sinetöidyssä kuorma-autossa,

iv) on kuljetettava tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa liitteessä I olevan XI luvun mukaisesti,

v) on myös oltava peräisin, kun kyseessä ovat ruhon osat tai luuttomaksi leikattu pienriistalintujen liha, direktiivin 71/118/ETY 3 artiklan B kohdassa säädetyt vaatimukset täyttävistä olosuhteista ja laitoksista, jotka on erityisesti hyväksytty tähän tarkoitukseen direktiivin 7 artiklan mukaisesti,

vi) on merkittävä eläinlajin ilmoittavalla merkinnällä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY ([1]) täytäntöönpanoa.

4 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että:

a) ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettu liha voidaan erottaa selvästi ihmisravinnoksi kelpaavaksi todetusta lihasta,

b) ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettua lihaa käsitellään eläinlääkintäsäännöistä eläinjätteiden hävittämisessä, käsittelyssä ja markkinoille saattamisessa sekä taudinaiheuttajien ehkäisemisestä eläin- ja kalaperäisissä rehuissa sekä direktiivin 90/425/ETY muuttamisesta 27 päivänä marraskuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/667/ETY ([2]) mukaisesti.

2. Sellaiselta alueelta peräisin olevaan lihaan, jota koskevat rajoitukset terveyssyistä, on sovellettava erityisiä sääntöjä, joista päätetään tapauskohtaisesti 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3. Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan tarvittaessa 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

5 artikla

Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että kauppaa käydään vain:

1. nyljetyllä luonnonvaraisella riistalla, jonka sisäelimet on poistettu ja joka täyttää 3 ja 4 artiklan vaatimukset, tai tuoreella luonnonvaraisen riistan lihalla,

2. nylkemättömällä tai kynimättömällä pienriistalla, jonka sisäelimiä ei ole poistettu ja jota ei ole jäädytetty eikä pakastettu ja joka on merkitty 3 artiklan 1 kohdan b alakohdan ii alakohdan kolmannen luetelmakohdan mukaisesti ja jota käsitellään ja varastoidaan erillään direktiivissä 64/433/ETY tarkoitusta tuoreesta lihasta, siipikarjan lihasta ja nyljetystä tai kynitystä riistan lihasta,

3. nylkemättömän suurriistan ruholle:

a) joka täyttää 3 artiklan 1 kohdan a alakohdan ensimmäisen ja toisen luetelmakohdan, 3 artiklan 1 kohdan c alakohdan ja 3 artiklan 1 kohdan d alakohdan ensimmäisen luetelmakohdan vaatimukset,

([1]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/72/ETY (EYVL N:o L 42, 16.2.1991, s. 27).

([2]) EYVL N:o L 363, 27.12.1990, s. 51

▼B

b) jonka sisäelimet on tarkastettu *post mortemt*-arkastuksessa luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksessa,

c) jonka mukana toimitetaan 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittavan mallin mukainen terveystodistus, jonka virkaeläinlääkäri on allekirjoittanut vahvistaakseen, että b kohdassa säädetyn *post mortem* -tarkastuksen tulos oli tyydyttävä ja että liha on todettu ihmisravinnoksi kelpaavaksi,

d) joka on jäähdytetty seuraavaan lämpötilaan:

i) −1 ºC-+7 ºC, ja joka pidetään tuossa lämpötilassa, kun se kuljetetaan käsittelylaitokseen viimeistään seitsemän vuorokauden kuluttua b kohdassa tarkoitetusta *post mortem* -tarkastuksesta, tai

ii) −1 ºC-+ 1 ºC, ja joka pidetään tuossa lämpötilassa, kun se kuljetetaan käsittelylaitokseen viimeistään 15 vuorokauden kuluttua b kohdassa tarkoitetusta *post mortem* -tarkastuksesta.

Tällaisesta nylkemättömästä luonnonvaraisesta riistasta peräisin olevaa lihaa ei saa merkitä 3 artiklan 4 kohdan i alakohdassa säädetyllä terveysmerkillä, ellei sille nylkemisen jälkeen ole tehty määränpäänä olevassa käsittelylaitoksessa *post mortem* -tarkastusta liitteessä I olevan V luvun mukaisesti ja ellei virkaeläinlääkäri ole todennut sitä ihmisravinnoksi kelpaavaksi.

6 artikla

Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että:

— luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksia, jotka eivät täytä liitteessä I olevan I luvun vaatimuksia ja joita eivät koske 8 artiklassa säädetyt poikkeukset, ei voida hyväksyä 7 artiklan mukaisesti, eikä tällaisista laitoksista peräisin olevia tuotteita saa merkitä liitteessä I olevassa VII luvussa määrätyllä terveysmerkillä, eikä niillä voida käydä kauppaa,

— luonnonvaraisella riistalla, joka ei täytä 3 artiklan vaatimuksia, ei voida käydä kauppaa, eikä sitä voida tuoda kolmansista maista,

— luonnonvaraisen riistan muilla syötävillä osilla kuin lihalla ei voida käydä kauppaa, ellei niitä ole käsitelty asianmukaisesti terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupasta 21 päivänä joulukuuta 1976 annetun neuvoston direktiivin 77/99/ETY ([1]) mukaisesti.

7 artikla

1. Kunkin jäsenvaltion on laadittava luettelo hyväksymistään luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksista ja annettava niille eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero. Jäsenvaltiot voivat hyväksyä luonnonvaraisen riistan käsittelyä varten direktiivien 64/433/ETY ja 71/118/ETY mukaisesti hyväksyttyjä laitoksia, jos niissä on varusteet luonnonvaraisen riistan jalostusta varten ja jos ne toimivat olosuhteissa, joilla varmistetaan tässä direktiivissä määrättyjen hygieniasääntöjen noudattaminen. Jäsenvaltioiden on toimitettava mainittu luettelo muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Jäsenvaltio ei saa hyväksyä luonnonvaraisen riistan käsittelylaitosta ennen kuin on varmistettu, että se on tämän direktiivin säännösten mukainen.

Jos hygienia todetaan riittämättömäksi ja jos liitteessä I olevan V luvun 5 kohdan toisessa alakohdassa määrätyt toimenpiteet eivät riitä tilanteen korjaamiseen, toimivaltaisen viranomaisen on väliaikaisesti peruutettava hyväksyntä.

Jos luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksen hoitaja tai johtaja ei korjaa todettuja puutteita toimivaltaisen viranomaisen vahvistaman ajan kuluessa, viimeksi mainitun on peruutettava hyväksyntä.

([1]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 85, ja yhtenäisistä toimeenpanomääräyksistä EYVL N:o L 57, 2.3.1992, s. 4. Direktiiviä on muutettu ja saatettu ajan tasalle viimeksi direktiivillä 92/5/ETY (EYVL N:o L 57, 2.3.1992, s. 1).

▼B

Kyseisen jäsenvaltion on otettava huomioon 12 artiklan mukaisesti suoritetun mahdollisen tarkastuksen tulokset. Hyväksynnän väliaikaisesta tai lopullisesta peruuttamisesta on ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

2. Luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksen hoitajan tai johtajan on 4 kohdan mukaisesti tarkastettava säännöllisesti laitoksensa tuotantoolosuhteiden yleinen hygienia muun muassa mikrobiologisten tutkimusten avulla.

Kaikkien tuotantovaiheiden työvälineet, laitteet ja koneet sekä tarvittaessa tuotteet on tarkastettava.

Luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksen hoitajan tai johtajan on ilmoitettava virkaeläinlääkärille tai komission eläinlääkintäasiantuntijoille tässä tarkoituksessa suoritettujen tarkastusten luonne, suorittamistiheys ja tulokset sekä tarvittaessa tutkimuslaboratorion nimi.

Tarkastusten luonne, suorittamistiheys tai näytteenottomenetelmät ja bakteriologisten tutkimusten menetelmät vahvistetaan 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3. Luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksen hoitajan tai johtajan on laadittava henkilökunnan koulutusohjelma, jolla työntekijät opetetaan noudattamaan tuotantorakenteeseen soveltuvia hygieenisen tuotannon edellytyksiä.

Luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksesta vastaavan virkaeläinlääkärin on osallistuttava koulutusohjelman suunnitteluun ja täytäntöönpanoon.

4. Luonnonvaraisen riistan käsittelylaitosten tarkastuksista ja valvonnasta vastaa virkaeläinlääkäri, joka voi käyttää avustajia direktiivin 64/433/ETY 9 artiklan mukaisesti. Virkaeläinlääkärin on aina päästävä vapaasti luonnonvaraisen riistan käsittelylaitosten kaikkiin osiin varmistamaan, että tämän direktiivin säännöksiä noudatetaan, ja jos lihan tai tapetun riistan alkuperästä vallitsee epäilyksiä, hänelle on näytettävä asiakirjat, joista hän voi selvittää riistan alkuperäisen metsästysalueen.

Virkaeläinlääkärin on analysoitava säännöllisesti 2 kohdassa säädettyjen tarkastusten tulokset. Hän voi näiden analyysien perusteella suorittaa mikrobiologisia lisätutkimuksia kaikissa tuotantovaiheissa tai kaikille tuotteille.

Näiden analyysien tulos on kirjattava kertomukseen, jonka johtopäätökset ja suositukset annetaan tiedoksi laitoksen hoitajalle tai johtajalle, jonka on huolehdittava, että todetut puutteet korjataan hygienian parantamiseksi.

8 artikla

1. Jäsenvaltiot voivat 31 päivään joulukuuta 1996 saakka sallia, että luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokset, joiden ei tämän direktiivin tiedoksiantopäivänä katsota täyttävän hyväksymisen edellytyksiä, voivat poiketa joistakin liitteessä I määrätyissä vaatimuksista, jos näistä laitoksista peräisin olevassa lihassa on kansallinen merkintä.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettuja poikkeuksia voidaan myöntää vain luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksille, jotka ennen 1 päivää huhtikuuta 1993 jättävät tätä koskevan hakemuksen toimivaltaiselle viranomaiselle.

Tähän hakemukseen on liitettävä työsuunnitelma ja ne ajat ilmoittava ohjelma, joiden kuluessa käsittelylaitos pystyy täyttämään 1 kohdassa tarkoitetut vaatimukset.

3. Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle 1 päivään lokakuuta 1992 mennessä omaksumansa perusteet, joilla ne määrittävät, koskevatko tämän artiklan säännökset laitosta tai laitosluokkaa.

▼B

9 artikla

Jäsenvaltioiden on annettava virkaeläinlääkärin suorittamien *post mortem* -tarkastusten ihmisiin tarttuvien tautien määrityksistä saatujen tulosten keruu ja käyttäminen jonkin keskusviranomaisen tai laitoksen tehtäväksi.

Jos tällainen tauti todetaan, kyseisen tapauksen tutkimustulokset on toimitettava mahdollisimman pian toimivaltaisille eläinlääkintäviranomaisille, jotka vastaavat kyseisen luonnonvaraisen riistan alkuperäisen metsästysalueen valvonnasta.

Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle tiedot tietyistä taudeista ja erityisesti tapauksista, joissa on todettu ihmisiin tarttuva tauti.

Komissio antaa 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan täytäntöönpanosta ja erityisesti:

— siitä, kuinka usein tiedot on toimitettava komissiolle,

— tietojen laadusta,

— sairauksista, joista tietoja on kerättävä,

— tietojen keruu- ja käyttömenettelyistä.

10 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että niiden alueilla sijaitsevilla metsästysalueilla tehdään selvitys luonnonvaraisen riistan terveydentilasta säännöllisin väliajoin.

2. Tätä varten jonkin keskusviranomaisen tai laitoksen tehtäväksi on annettava tämän direktiivin mukaisesti suoritettavien terveystarkastusten tulosten keruu ja käyttäminen, jos todetaan ihmisiin tai eläimiin tarttuvia tauteja tai sallitut rajat ylittäviä jäämiä.

3. Jos todetaan 2 artiklassa tarkoitettu tauti tai tilanne, kyseiseen tapaukseen liittyvä selvitys on toimitettava mahdollisimman pian metsästysalueen valvonnasta vastaavalle toimivaltaiselle viranomaiselle.

4. Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava epitsoottisen tilanteen mukaan luonnonvaraiselle riistalle erityisiä kokeita sen selvittämiseksi, onko eläimissä eläintaudeista ilmoittamisesta yhteisössä 21 päivänä joulukuuta 1982 annetun neuvoston direktiivin 82/894/ETY ([1]) liitteessä I tarkoitettuja tauteja.

Näiden tautien esiintymisestä on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille mainitun direktiivin mukaisesti.

11 artikla

▼M2

▼B

2. Jäsenvaltioiden on 1 kohdassa ja 10 artiklan 4 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten tulokset huomioon ottaen huolehdittava, että tarkastusten epäilyksenalaisiksi saattamilta metsästysalueilta peräisin olevalla luonnonvaraisella riistalla ja luonnonvaraisen riistan lihalla ei käydä kauppaa.

3. Komissio antaa 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan täytäntöönpanosta.

12 artikla

Komission eläinlääkintäasiantuntijat voivat, jos se on tarpeen tämän direktiivin yhdenmukaisen noudattamisen varmistamiseksi, suorittaa tarkastuksia paikan päällä yhteistyössä kansallisten toimivaltaisten viranomaisten kanssa. Tarkastamalla edustavan määrän luonnonvaraisen

([1]) EYVL N:o L 378, 31.12.1982, s. 58. Direktiiviä on muutettu viimeksi päätöksellä 90/134/ETY (EYVL N:o L 76, 22.3.1990, s. 23).

▼B

riistan käsittelylaitoksia he voivat erityisesti varmistaa, huolehtivatko toimivaltaiset viranomaiset siitä, että hyväksytyt käsittelylaitokset ovat tämän direktiivin mukaiset. Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille tarkastusten tulokset.

Jäsenvaltion, jonka alueella tarkastus suoritetaan, on tarjottava asiantuntijoille kaikkea heidän tehtävänsä suorittamisessa tarvitsemaansa apua.

Yleiset säännöt tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

13 artikla

1. Virkaeläinlääkärin tai toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava tarpeelliseksi katsomansa eläinlääkärintarkastukset, jos epäillään, että eläinlääkintälainsäädäntöä ei noudateta tai että luonnonvaraisen riistan liha ei sovellu ihmisravinnoksi, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän direktiivin erityissäännöksien täytäntöönpanoa.

2. Jäsenvaltioiden on toteutettava hallinnolliset ja/tai rikosoikeudelliset toimenpiteet, joilla kaikki yhteisön eläinlääkintälainsäädännön rikkomukset saatetaan rangaistaviksi, erityisesti jos havaitaan, että laaditut todistukset tai asiakirjat eivät vastaa luonnonvaraisen riistan lihan todellista tilaa, että merkinnät eivät ole sääntöjen mukaisia, että luonnonvaraisen riistan lihaa ei ole esitetty tarkastettavaksi tai että tällaista lihaa ei ole käytetty alkuperäiseen tarkoitukseen.

14 artikla

1. Eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa sisämarkkinoiden toteuttamista varten annetussa neuvoston direktiivissä 89/662/ETY vahvistettuja sääntöjä sovelletaan erityisesti määrämaan suoritettavien tarkastusten järjestämiseen ja niiden seurauksena toteutettaviin toimiin sekä terveysongelmiin sovellettaviin suojatoimenpiteisiin luonnonvaraisen riistan lihan tuotannossa ja jakelussa yhteisön alueella.

2. Muutetaan direktiiviä 89/662/ETY seuraavasti:

a) Lisätään liitteeseen A luetelmakohta seuraavasti:

”— kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista luonnonvaraisen riistan tappamisessa ja luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattamisessa 16 päivänä kesäkuuta 1992 annettu neuvoston direktiivi 92/45/ETY (EYVL N:o L 268, 14.9.1992, s. 35).”

b) Poistetaan liitteen B luetelmakohta ”— luonnonvaraisen riistan liha”.

3. Lisätään direktiivin 77/99/ETY 2 artiklan d kohtaan luetelmakohta seuraavasti:

”— neuvoston direktiivin 92/45/ETY (*) 2 artiklan 1 kohdan d alakohdassa ja jotka täyttävät 3 ja 5 artiklan vaatimukset,

(*) EYVL N:o L 268, 14.9.1992, s. 35”

III LUKU

Säännökset yhteisöön tapahtuvasta tuonnista

15 artikla

Kolmansista maista tuotavan luonnonvaraisen riistan lihan markkinoille saattamiseen on sovellettava vähintään vastaavia edellytyksiä kuin II luvun muiden kuin 6 ja 8 artiklan mukaisesti saadun luonnonvaraisen riistan lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen.

16 artikla

1. Edellä olevan 15 artiklan yhdenmukaista täytäntöönpanoa varten sovelletaan seuraavien kohtien säännöksiä.

▼B

2. Jotta luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa voidaan tuoda yhteisöön:

a) sen on oltava peräisin kolmansista maista tai kolmansien maiden osista, joista tapahtuvaa tuontia ei ole kielletty tartuntataudin vuoksi,

b) sen on oltava peräisin kolmannesta maasta, joka kuuluu 3 kohdan a alakohdan mukaisesti laadittavaan luetteloon,

c) sen mukana on oltava 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittavan mallin mukainen terveystodistus, jonka toimivaltainen viranomainen on allekirjoittanut ja jossa vahvistetaan, että tuotteet täyttävät II luvun vaatimukset ja mahdolliset lisäedellytykset tai niistä voidaan antaa vastaavat 3 kohdan c alakohdassa tarkoitetut takeet ja ne ovat peräisin laitoksesta, joka tarjoaa liitteessä I määrätyt takeet.

3. Jäljempänä 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen on laadittava:

a) väliaikainen luettelo kolmansista maista tai kolmansien maiden osista, jotka voivat toimittaa jäsenvaltioille ja komissiolle 2 kohdan c alakohdassa tarkoitetut takeet sekä täyttää samassa kohdassa mainitut vaatimukset ja edellytykset, sekä luettelo laitoksista, joista ne voivat antaa nämä takeet;

   tämä väliaikainen luettelo kootaan jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten hyväksymien ja tarkastamien laitosten luetteloista, kun komissio on tarkastanut, että laitokset noudattavat tässä direktiivissä säädettyjä periaatteita ja yleisiä sääntöjä,

b) luettelon päivitykset 4 kohdassa säädettyjen tarkastusten perusteella,

c) muut tämän direktiivin vaatimuksiin liittyvät erityisedellytykset ja vastaavat takeet kuin ne, jotka mahdollistavat lihan ihmisravinnoksi käytön kieltämisen 3 artiklan 2 kohdan d alakohdan mukaisesti, ja ne, joista säädetään 5 artiklassa, ja ne, joista määrätään liitteessä I olevassa IV ja V luvussa, sekä digestiomenetelmällä tapahtuvan trikiinitutkimuksen osalta direktiivin 77/96/ETY mukaisesti; näiden edellytysten ja takeiden on kuitenkin oltava vähintään yhtä vaativat kuin II luvun muissa kuin 6 ja 8 artiklassa säädetyt.

4. Komission ja jäsenvaltioiden asiantuntijoiden on tarkastettava paikan päällä:

a) voidaanko kolmannen maan antamien tuotanto-oloja ja markkinoille saattamista koskevien takeiden katsoa vastaavan yhteisössä noudatettuja takeita,

b) täyttyvätkö 18 artiklan edellytykset.

Komissio nimeää jäsenvaltioiden ehdotuksesta näistä tarkastuksista vastaavat jäsenvaltioiden asiantuntijat.

Nämä tarkastukset suoritetaan yhteisön lukuun, ja yhteisö vastaa kaikista niistä aiheutuvista kuluista. Näiden tarkastusten suoritustiheys ja suoritustavat määritetään 22 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

5. Ennen 4 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten järjestämistä sovelletaan kansallisia määräyksiä kolmansissa maissa tehtävistä tarkastuksista, jollei pysyvän eläinlääkintäkomitean kautta ole ilmoitettu näiden tarkastusten yhteydessä havaituista hygieniamääräysten rikkomuksista.

17 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että luonnonvaraista riistaa tai luonnonvaraisen riistan lihaa tuodaan yhteisöön vain, jos:

— sen mukana on 16 artiklan 1 kohdan c alakohdassa säädetty todistus, joka sisältää kansanterveyttä ja eläinten terveyttä koskevat vaatimukset ja jonka toimivaltainen viranomainen on antanut lastaushetkellä,

— se on läpäissyt direktiivissä 90/675/ETY säädetyt tarkastukset.

▼B

2. Tämän artiklan täytäntöönpanoa koskevien yksityiskohtaisten määräysten vahvistamiseen asti:

— noudatetaan edelleen kansallisia sääntöjä kolmansista maista tapahtuvasta tuonnista, jota koskevia vaatimuksia ei ole annettu yhteisön tasolla, jos ne eivät ole suotuisampia kuin luvussa II säädetyt vaatimukset,

— tuonnin on tapahduttava direktiivin 90/675/ETY 11 artiklassa säädettyjen edellytysten mukaisesti,

— määrämaan on hyväksyttävä ennakolta tämän kohdan mukaisesti tuotavan luonnonvaraisen riistan tai luonnonvaraisen riistan lihan kauppa.

18 artikla

Edellä 16 artiklan 2 kohdassa säädettyyn luetteloon voi kuulua vain kolmansia maita tai kolmansien maiden osia:

a) joista tapahtuva tuonti ei ole kielletty OIE-luettelon liitteessä A tarkoitettujen tautien tai muiden yhteisössä esiintymättömien tautien vuoksi tai direktiivin 72/462/ETY ([1])6, 7 ja 14 artiklan tai direktiivin 91/494/ETY 9-12 artiklan perusteella,

b) joiden on todettu maan lainsäädännön sekä eläinlääkintä- ja tarkastusviranomaisten järjestämisen, valtuuksien ja niihin kohdistuvan valvonnan perusteella direktiivin 72/462/ETY 3 artiklan 2 kohdan tai direktiivin 91/494/ETY 9 artiklan 2 kohdan mukaisesti pystyvän takaamaan voimassaolevan lainsäädäntönsä täytäntöönpanon,

tai

c) joiden eläinlääkintäviranomaiset voivat taata, että vähintään II luvussa säädettyjä terveysvaatimuksia vastaavia vaatimuksia noudatetaan.

19 artikla

Direktiivissä 90/675/ETY säädettyjä periaatteita ja sääntöjä noudatetaan erityisesti jäsenvaltioiden suorittamien tarkastusten järjestämisen ja seurannan sekä toteutettavien suojatoimenpiteiden osalta.

Ennen direktiivin 90/675/ETY 8 artiklan 3 kohdassa ja 30 artiklassa säädettyjen päätösten täytäntöönpanoa tämän direktiivin 8 artiklan 1 ja 2 kohta pannaan täytäntöön soveltaen niitä koskevia kansallisia sääntöjä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän artiklan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettujen periaatteiden ja sääntöjen noudattamista.

IV LUKU

Loppusäännökset

20 artikla

Tämä direktiivi ei vaikuta luonnonvaraisten eläinten suojelemisesta annettuihin yhteisön sääntöihin.

21 artikla

Neuvosto muuttaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta tämän direktiivin liitteitä erityisesti mukauttaakseen ne tekniikan kehitykseen.

([1]) Terveyteen ja eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan tuonnissa kolmansista maista 12 päivänä joulukuuta 1972 annettu neuvoston direktiivi 72/462/ETY (EYVL N:o L 302, 31.12.1972, s. 28). Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 91/497/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 69).

▼B

22 artikla

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa päätöksellä 68/361/ETY ([1])perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä 'komitea', käsiteltäväksi viipymättä komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jonkin jäsenvaltion pyynnöstä.

2. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa näistä toimenpiteistä määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunto annetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa niiden päätösten edellytykseksi määrätyllä enemmistöllä, jotka neuvosto tekee komission ehdotuksesta. Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden edustajien äänet painotetaan mainitussa artiklassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä ja panee ne heti täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.

   b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

      Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

23 artikla

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1994. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin, tai niitä virallisesti julkaistaessa niihin on liitettävä viittaus tähän direktiiviin. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

2. Jäsenvaltioiden on toimitettava komissioille tässä direktiivissä tarkoitetuista kysymyksistä antamansa kansalliset säännökset kirjallisina.

3. Kansallisen lainsäädännön muuttamisen määräajan asettaminen päättymään 1 päivänä tammikuuta 1994 ei vaikuta direktiivissä 89/662/ETY säädettyyn eläinlääkärintarkastusten poistamiseen rajoilta.

24 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

([1]) EYVL N:o L 255, 18.10.1968, s. 23

▼B

LIITE I

I LUKU

Käsittelylaitosten hyväksymisen yleiset edellytykset

Laitoksilla on oltava vähintään:

1 Seuraavat tilat:

— riittävän suuri jäähdytetty tila luonnonvaraisen riistan vastaanottamista varten,

— tila tarkastusta ja tarvittaessa sisäelinten poistoa, nylkemistä ja kynimistä varten,

— riittävän suuri tila leikkaamista ja käärimistä varten, jos se tehdään laitoksessa; tässä tilassa on oltava riittävä jäähdytys sekä lämpötilan mittauslaitteet,

— tila pakkaamista ja lähettämistä varten, kun nämä toiminnot suoritetaan laitoksessa ja kun tämän direktiivin VIII luvun 5 kohdassa säädetyt edellytykset täyttyvät; jos nämä edellytykset eivät täyty, lähettämistä varten on oltava erillinen tila,

— riittävän suuret jäähdytys- tai kylmätilat luonnonvaraisen riistan lihan varastointia varten.

2. Tiloissa, joissa lihaa tuotetaan, käsitellään tai varastoidaan, sekä alueilla ja käytävillä, joiden kautta lihaa kuljetetaan:

a) vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida ja joka on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on kanavoitava ritilöin ja hajut estävin hajulukoin varustettuja viemäreitä kohti;

tästä huolimatta:

— jäähdytys- tai kylmätiloissa riittää laite, jonka avulla vesi voidaan helposti poistaa,

— varastoissa sekä alueilla ja käytävillä, joiden kautta lihaa kuljetetaan, riittää vedenpitävä ja lahosuojattu lattiapäällyste,

b) tasaiset, kestävät ja tiiviit seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite vähintään kahden metrin korkeuteen; jäähdytys- tai kylmätiloissa ja varastoissa seinien on oltava pinnoitettu vähintään varastointikorkeuteen; seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyöristettävä tai vastaavasti viimeisteltävä varastoja lukuun ottamatta,

puisten seinien käyttö luonnonvaraisen riistan käsittelylaitosten varastoissa ei kuitenkaan ole perusteena hyväksynnän peruuttamiselle, jos kyseinen laitos on ollut toiminnassa tämän direktiivin tiedoksiantopäivänä,

c) ovet, jotka on valmistettu kestävästä ja syöpymättömästä materiaalista, ja jos ne ovat puusta, niiden kaikilla pinnoilla on oltava tasainen ja läpäisemätön pinnoite,

d) lahosuojatut ja hajuttomat eristemateriaalit,

e) riittävä tuuletus ja hyvä vesihöyryn poisto,

f) riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

g) puhdas ja helposti puhdistettava sisäkatto ja sen puuttuessa ulkokatto, jonka sisäpinta täyttää nämä ehdot.

3. a) Mahdollisimman lähellä työpisteitä riittävä määrä paikkoja, joissa voi puhdistaa ja desinfioida kädet sekä puhdistaa työkalut kuumalla vedellä; hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä; käsien pesua varten näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeninen mahdollisuus käsien kuivaamiseen,

b) työkalujen desinfiointipaikat, joissa veden lämpötila on vähintään 82 ºC.

4. Asianmukaiset järjestelyt tuhoeläinten, kuten hyönteisten ja jyrsijöiden torjumista varten.

5. a) Työkalut ja varusteet, kuten leikkauspöydät, irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat on valmistettava korroosionkestävästä materiaalista, joka ei voi pilata lihaa ja joka on helppo puhdistaa ja desinfioida; pinnat, jotka joutuvat tai voivat joutua kosketuksiin lihan kanssa, mukaan lukien saumat ja liitokset, on pidettävä tasaisina; puun käyttö on kielletty lukuun ottamatta tiloja, joissa säilytetään ainoastaan hygieenisesti pakattua lihaa,

b) korroosionkestävät ja hygieniavaatimukset täyttävät varusteet ja laitteet:

— lihan käsittelyyn,

▼B

— liha-astioiden varastoimiseen siten, etteivät liha eivätkä astiat joudu kosketuksiin lattian tai seinien kanssa,

c) laitteet lihan hygieenistä käsittelyä ja suojaamista varten lastauksen ja purkamisen yhteydessä sekä asianmukaisesti järjestetyt ja varustetut vastaanotto- ja järjestelyalueet,

d) erityiset vesitiiviit, korroosionkestävät astiat, joissa on kannet ja sulkimet, jotka estävät asiattomia henkilöitä poistamasta niistä tavaroita ja joihin ihmisravinnoksi kelpaamaton liha pannaan tai lukittava tila tällaista lihaa varten, jos lihan määrän suuruus niin vaatii tai jos lihaa ei kuljeteta pois tai hävitetä kunkin työpäivän päätteeksi; kun tällainen liha poistetaan kuiluja pitkin, niiden on oltava rakennettu ja asennettu siten, että vältetään kaikki lihan saastumisen vaarat,

e) tilat kääre- ja pakkausmateriaalien hygieenistä varastointia varten, jos laitoksessa kääritään tai pakataan lihaa.

6. Jäähdytyslaitteet, jotka pitävät lihan sisälämpötilan tässä direktiivissä vaaditulla tasolla. Tähän laitteistoon on kuuluttava tiivistyneen veden poistojärjestelmä, joka ei voi aiheuttaa lihan saastumista.

7. Riittävä määrä direktiivin 80/778/ETY liitteessä D ja E asetetut vaatimukset täyttävää paineenalaista juomakelpoista vettä. Juomakelvottoman veden käyttö voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia höyryntuotannossa, tulensammutuksessa ja jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eivätkä voi aiheuttaa lihan saastumista. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten kä;ytetyistä putkista.

8. Riittävä määrä direktiivissä 80/778/ETY [1]tarkoitettua kuumaa juomakelpoista vettä tuottava laitteisto.

9. Hygieniavaatimukset täyttävät jäteveden ja kiinteiden jätteiden poistojärjestelmät.

10. Riittävästi varustettu lukittava tila ainoastaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön tai varastotiloissa sopivat tilat.

11. Välineet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen eläinlääkärintarkastusten tehokkaan suorittamisen milloin tahansa.

12. Riittävä määrä pukuhuoneita, joissa on tasaiset, vedenpitävät ja pestävät seinät ja lattiat, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä, jotka on siten varustettu, että rakennuksen puhtaat osat eivät ole vaarassa saastua.

Käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin. Suihkut eivät ole tarpeen kylmävarastoissa, joissa vastaanotetaan ja varastoidaan vain hygieenisesti pakattua lihaa. Pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä hygieeninen mahdollisuus käsien kuivaamiseen. Pesualtaan hanat eivät saa olla käsi- tai käsivarsikäyttöisiä. Käymälöiden lähellä on oltava riittävä määrä tällaisia pesualtaita.

13. Tila ja riittävät välineet kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten, paitsi kun kyseessä ovat kylmävarastot, joissa vastaanotetaan ja säilytetään lähettämistä varten ainoastaan hygieenisesti pakattua lihaa. Nämä tilat ja välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos on olemassa säännöksiä, joissa vaaditaan, että kuljetusajoneuvot puhdistetaan ja desinfioidaan virallisesti tähän tarkoitukseen hyväksytyissä tiloissa.

14. Tila tai erillinen paikka puhdistus- ja desinfiointiaineiden sekä vastaavien aineiden säilytystä varten.

II LUKU

Laitosten henkilökunnan, tilojen ja laitteiden hygienia

1. Henkilökunnan on noudatettava mahdollisimman hyvää puhtautta ja tilat ja laitteet on pidettävä ehdottoman puhtaina. Erityisesti:

a) Lihaa käsittelevän henkilökunnan tai henkilökunnan, joka työskentelee tiloissa ja alueilla, joilla lihaa käsitellään, pakataan tai kuljetetaan, on erityisesti käytettävä puhtaita ja helposti puhdistettavia päähineitä, jalkineita ja vaaleita työvaatteita sekä tarvittaessa niskasuojia tai muuta suojavaatetusta. Lihaa käsittelevän tai sen parissa työskentelevän henkilökunnan on kunkin työpäivän aluksi puettava ylleen puhtaat työvaatteet ja vaihdettava nämä vaatteet tarpeen mukaan päivän aikana sekä pestävä ja desinfioitava kätensä useita kertoja työpäivän aikana ja

[1] Juomaveden laadusta neuvoston direktiivi 80/778/ETY annettu 15 päivänä heinäkuuta 1980 (EYVL N:o L 229, 30.8.1980, s. 11). Direktiiviä on muutettu viimeksi direktiivillä 90/656/ETY (EYVL N:o L 353, 17.12.1990, s. 59).

▼B

aina ryhtyessään uudelleen työhön. Sairaiden riistaeläinten tai saastuneen lihan kanssa kosketuksissa olleiden henkilöiden on heti pestävä kätensä ja käsivartensa huolellisesti kuumalla vedellä ja desinfioitava ne. Tupakointi on kielletty työ- ja varastotiloissa, lastaus-, vastaanotto- ja järjestelytiloissa sekä tiloissa, joissa kuormaa puretaan sekä muilla alueilla ja käytävillä, joiden kautta luonnonvaraisen riistan lihaa kuljetetaan.

b) Eläimiä ei saa päästää laitokseen. Jyrsijöiden, hyönteisten ja muiden tuhoeläinten järjestelmällisestä tuhoamisesta on huolehdittava.

c) Lihan käsittelyyn käytetyt laitteet ja välineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ne on puhdistettava ja desinfioitava huolellisesti useita kertoja työpäivän aikana, työpäivän päätteeksi ja ennen kuin ne otetaan likaantumisen jälkeen uudelleen käyttöön.

2. Työtiloja, -välineitä ja -laitteita ei saa käyttää muihin tarkoituksiin kuin tuoreen lihan, siipikarjan lihan tai riistan lihan käsittelyyn. Luonnonvaraisten riistaeläinten ja luonnonvaraisten riistalintujen leikkaamisen on tapahduttava erillisenä ajankohtana, ja leikkaamo on puhdistettava ja desinfioitava täysin ennen kuin sitä jälleen käytetään toiseen luokkaan kuuluvan lihan leikkaamiseen.

   Lihanleikkausvälineitä saadaan käyttää ainoastaan lihan leikkaamiseen.

3. Työvälineitä ei saa pistää lihan sisään; lihan puhdistaminen kankaalla tai muulla materiaalilla pyyhkimällä ja ilman puhaltaminen lihaan on kielletty.

4. Liha ja liha-astiat eivät saa olla suoraan kosketuksessa lattian kanssa.

5. Kaikkiin tarkoituksiin on käytettävä juomakelpoista vettä. Juomakelvotonta vettä voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti käyttää höyryntuotannossa, jos tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eikä niiden ole mahdollista saastuttaa lihaa. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeustapauksissa käyttää kylmälaitteiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä.

6. Sahajauhon tai muiden vastaavien aineiden levittäminen työtilojen ja lihan varastotilojen lattioille on kielletty.

7. Pesu- ja desinfiointiaineita ja vastaavia aineita on käytettävä siten, että ne eivät vaikuta haitallisesti laitteisiin, työvälineisiin tai lihaan. Laitteet ja työvälineet on tällaisten aineiden käytön jälkeen huuhdeltava huolellisesti juomakelpoisella vedellä.

8. Työskentely lihan parissa ja sen käsittely on kiellettävä henkilöiltä, jotka voivat saastuttaa lihan.

9. Työhönoton yhteydessä kaikkia lihan parissa työskenteleviä ja sitä käsitteleviä henkilöitä on vaadittava lääkärintodistuksella todistamaan, että tällaiselle työlle ei ole lääketieteellistä estettä. Tällaisen henkilön lääkärintarkastuksista säädetään kyseisessä jäsenvaltiossa voimassa olevalla kansallisella lainsäädännöllä.

III LUKU

Luonnonvaraisen riistan valmisteluun ja luonnonvaraisen riistan lihan leikkaamiseen ja käsittelyyn liittyvä hygienia

1. Luonnonvaraiselle riistalle on heti tappamisen jälkeen suoritettava seuraavat toimet:

   — luonnonvarainen suurriistan sisälmykset on poistettava,

   — rintaontelon elimet, myös silloin kun ne on irrotettu ruhosta, sekä maksa ja perna on toimitettava riistan mukana luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokseen ja ne on merkittävä siten, että virkaeläinlääkäri voi suorittaa sisäelinten *post mortem* -tarkastuksen muun ruhon yhteydessä; muut vatsaontelon sisäelimet on poistettava ja tarkastettava paikan päällä; pää voidaan irrottaa metsästysmuistoksi,

   — luonnonvaraisen pienriistan sisäelimet voidaan poistaa kokonaan tai osittain paikan päällä tai käsittelylaitoksessa, kun riista kuljetetaan laitokseen korkeintaan 4 ºC:n lämpötilassa 12 tunnin kuluessa tappamisesta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän direktiivin 3 artiklan 1 kohdan a alakohdan kolmannessa luetelmakohdassa säädetyn tapauksen täytäntöön panoa.

2. Luonnonvarainen riista on jäähdytettävä heti 1 kohdassa säädettyjen toimien jälkeen siten, että suurriistan lihan sisälämpötila on enintään + 7 ºC, tai pienriistan lihan sisälämpötila on enintään + 4 ºC. Jos ulkoilman lämpötila ei ole riittävän alhainen, tapettu riista on siirrettävä mahdollisimman nopeasti ja

▼B

viimeistään 12 tunnin kuluttua sen tappamisesta luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokseen tai keräilykeskukseen edellyttäen, että:

— luonnonvarainen suurriista on kuljetettava erityisesti kasaamista ja pinoamista välttäen tyydyttävissä hygieniaoloissa luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokseen mahdollisimman pian 1 kohdassa säädettyjen toimien suorittamisen jälkeen,

— kun luonnonvaraista riistaa, jonka sisäelimet eläinlääkäri on jo tarkastanut, kuljetetaan käsittelylaitokseen, sen mukana on toimitettava eläinlääkärintodistus, jossa todistetaan tarkastuksen hyväksyttävä tulos ja ilmoitetaan arvioitu tappamisaika.

3. Sisäelinten poisto on suoritettava ilman tarpeetonta viivytystä, kun riista on tuotu luonnonvaraisen riistan käsittelylaitokseen, paitsi 3 artiklan 1 kohdan d alakohdassa säädetyssä tapauksessa, jos sisäelimiä ei ole poistettu paikan päällä. Keuhkot, sydän, maksa, munuaiset, perna ja välikarsina voidaan joko poistaa tai jättää ruhoon luonnolliseen yhteyteensä.

4. Ennen tarkastuksen loppuun saattamista tarkastamattomat ruhot ja teurastuksen sivutuotteet eivät saa joutua kosketuksiin jo tarkastettujen ruhojen ja sivutuotteiden kanssa, ja ruhon siirtäminen, leikkaaminen tai muu jatkokäsittely on kielletty.

5. Jatkotutkimuksia varten säilöön pantu tai ihmisravinnoksi kelpaamaton liha, ihmisravinnoksi kelpaamattomat mahat, suolet ja ruhon muut osat eivät saa joutua kosketuksiin ihmisravinnoksi kelpaavaksi todetun lihan kanssa, ja ensin mainitut on mahdollisimman pian sijoitettava erityisiin tiloihin tai astioihin, jotka on sijoitettu ja järjestetty siten, että muun lihan saastuminen estetään.

6. Lihan ja ruhon muiden osien nylkeminen, käsittely, jatkokäsittely ja kuljetus on suoritettava kaikkia hygieniavaatimuksia noudattaen. Kun tällaista lihaa pakataan, on noudatettava VIII luvun edellytyksiä. Pakattua lihaa on säilytettävä eri huoneessa kuin suojaamatonta lihaa.

7. Toimivaltaisten viranomaisten on annettava yksityiskohtaiset ohjeet metsästäjän ottamien metsästysmuistojen tarkastuksesta.

IV LUKU

Leikattavaksi tarkoitettua luonnonvaraisen riistan lihaa koskevat vaatimukset

1. Ruhoja tai luonnonvaraisen suurriistan puoliruhoja pienempien palojen leikkaaminen ja luuttomaksi leikkaaminen on sallittua vain tämän direktiivin 7 artiklan tai direktiivien 64/433/ETY ja 71/118/ETY mukaisesti hyväksytyissä käsittelylaitoksissa, joissa on nylkemistila ja leikkaamo.

2. Laitoksen hoitajan tai johtajan on helpotettava laitoksen valvontaa ja erityisesti kaikkia tarpeellisena pidettyjä käsittelyjä ja annettava tarvittavat välineet valvontaviranomaisen käyttöön. Hänen on erityisesti pyynnöstä pystyttävä ilmoittamaan valvonnasta vastaavalle virkaeläinlääkärille, mistä hänen laitokseensa tuotu liha on peräisin tai tapetun luonnonvaraisen riistan alkuperä.

3. a) Luonnonvaraisen riistan lihaa on tuotava työtiloihin tarpeen mukaan. Heti kun liha on leikattu ja tarvittaessa pakattu, se on siirrettävä asianmukaiseen jäähdyttämöön.

   b) Leikkaamoon tuotava luonnonvaraisen riistan liha on tarkastettava ja tarvittaessa puhdistettava. Näihin tehtäviin tarkoitetussa työpisteessä on oltava sopivat välineet ja riittävä valaistus.

   c) Leikkaamisen, luuttomaksi leikkaamisen, käärimisen ja pakkaamisen aikana luonnonvaraisen suurriistan lihan sisälämpötila on pidettävä jatkuvasti enintään + 7 ºC:ssa ja luonnonvaraisen pienriistan sisälämpötila enintään + 4 ºC:ssa. Leikkaamisen aikana leikkaamon lämpötila saa olla enintään + 12 ºC.

   d) Leikkaaminen on suoritettava siten, että vältetään luonnonvaraisen riistan lihan kaikki likaantuminen. Luunsirut ja verihyytymät on poistettava. Leikkaamisessa saatu liha, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, on koottava I luvun 5 kohdan d alakohdassa tarkoitettuihin paikkoihin, astioihin tai tiloihin sitä mukaa kun sitä leikataan.

V LUKU

Post mortem -terveystarkastus

1. Kaikki luonnonvaraisen riistan osat on tarkastettava 18 tunnin kuluessa siitä, kun ne on tuotu käsittelylaitokseen 3 artiklan 1 kohdan a alakohdan kolmannen luetelmakohdan vaatimusten mukaisesti, sen määrittämiseksi,

▼B

kelpaako liha ihmisravinnoksi; erityisesti ruumiinontelo on avattava silmämääräistä tarkastusta varten.

2. Jos virkaeläinlääkäri sitä vaatii, selkäranka ja pää on halkaistava pituussuunnassa.

3. Virkaeläinlääkärin suorittaman *post mortem* -tarkastuksen on sisällettävä:

   a) luonnonvaraisen riistaeläimen ja sen elinten silmämääräinen tarkastus;

      jos silmämääräisen tarkastuksen tulokset eivät mahdollista arviointia, on suoritettava laajemmat tarkastukset laboratoriossa; nämä laajemmat tarkastukset voivat rajoittua sellaiseen määrään näytteitä, joka riittää kaikkien saman metsästyksen yhteydessä tapettujen riistaeläinten arviointiin,

   b) koostumuksen, värin tai hajun poikkeavuuksien tutkimus,

   c) elinten tunnustelu, jos virkaeläinlääkäri pitää sitä tarpeellisena,

   d) jäämäanalyysi näytteistä, erityisesti silloin, kun on vakava syy epäillä sen olevan tarpeen;

      kun tällaisten vakavien syiden perusteella suoritetaan laajempi tarkastus, eläinlääkärin on odotettava, että tutkimus suoritetaan loppuun, ennen kuin hän arvioi kaikki tai tapauskohtaisesti osan kyseisen metsästyksen yhteydessä tapetuista luonnonvaraisista riistaeläimistä, joiden voidaan olosuhteiden vuoksi olettaa olevan samalla tavalla poikkeavia,

   e) sellaisten ominaisuuksien selvitys, jotka ovat merkkejä siitä, että liha muodostaa vaaran terveydelle; tämä koskee erityisesti seuraavia tapauksia:

      i) elävän eläimen epänormaali käyttäytyminen tai yleisen tilan häiriö metsästäjän ilmoituksen mukaan,

      ii) kasvaimet tai paiseet, jos niitä on lukuisia tai jos niitä esiintyy eri sisäelimissä tai lihaksissa,

      iii) niveltulehdus, kivestulehdus, maksan tai pernan muutokset, suoliston tai navan alueen tulehdukset,

      iv) ruumiin onteloissa, erityisesti vatsassa ja suolissa, tai virtsassa olevat vieraat aineet, kun keuhkopussi tai vatsakalvo on värjäytynyt,

      v) huomattava kaasujen muodostuminen ruuansulatusjärjestelmässä ja sisäelinten värjäytyminen,

      vi) lihaskudosten tai elinten värin, koostumuksen tai hajun huomattavat poikkeamat,

      vii) avomurtumat, jotka eivät suoranaisesti johdu metsästyksestä,

      viii) kuihtuminen ja/tai yleinen tai paikallinen ödeemi,

      ix) merkit siitä, että elimiä on hiljattain ollut kiinni keuhkopussissa tai vatsakalvossa,

      x) muut ilmeiset ulkoiset muutokset kuten mätäneminen.

4. Virkaeläinlääkärin on määrättävä, että seuraavanlainen luonnonvaraisen riistan liha takavarikoidaan:

   — liha, jossa on muutoksia, lukuun ottamatta tuoreita tappamisesta aiheutuneita muutoksia, ja paikallisia epämuodostumia tai poikkeamia, sikäli kuin nämä muutokset, epämuodostumat tai poikkeamat tekevät luonnonvaraisen riistan lihan ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi tai ihmisen terveydelle vaaralliseksi,

   — sellaisista eläimistä peräisin oleva liha, joita ei ole tapettu kansallisten metsästyssäädöksien mukaisesti,

   — liha, jonka *post mortem* -tarkastuksessa on tehty 3 kohdan e alakohdassa lueteltuja havaintoja,

   — sellaisesta luonnonvaraisesta pienriistasta peräisin oleva liha, joka on takavarikoitu 3 artiklan 1 kohdan d alakohdan neljännen luetelmakohdan perusteella,

   — liha, jonka on todettu sisältävän trikiinejä.

5. Epäilyttävissä tapauksissa virkaeläinlääkäri voi tehdä asianomaisten osien lisäviiltoja ja lisätarkastuksia lopullisen päätöksen tekemistä varten.

   Jos virkaeläinlääkäri toteaa, että tässä luvussa säädettyjä hygieniamääräyksiä on selvästi rikottu tai että riittävää terveystarkastusta ei voida suorittaa, hänellä on valtuudet ryhtyä toimiin laitteiden tai tilojen käytön osalta ja toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet mukaan luettuna tuotantoprosessin keskeyttäminen.

6. Virkaeläinlääkärin on kirjattava *post mortem*-tarkastuksen tulokset, ja kun diagnosoidaan 3 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tai 9 artiklassa tarkoitettuja ihmisiin tarttuvia tauteja, hänen on ilmoitettava siitä sen metsästysalueen valvonnasta vastaaville toimivaltaisille eläinlääkintäviranomaisille, jolta luonnonvarainen riista on peräisin, sekä kyseisestä alueesta vastaavalle henkilölle.

▼B

VI LUKU

Leikatun luonnonvaraisen riistan lihan ja varastoidun luonnonvaraisen riistan lihan terveysvalvonta

Virkaeläinlääkärin valvonnan on sisällettävä seuraavat tehtävät:

— lihan saapumisen ja lähtemisen valvonta,

— käsittelylaitoksissa olevan lihan terveystarkastus,

— lihan terveystarkastus ennen leikkaamista, ja kun se viedään pois toisessa luetelmakohdassa tarkoitetuista käsittelylaitoksista,

— edellä I luvussa määrätyn tilojen, laitteiden ja työvälineiden puhtauden sekä henkilökunnan hygienian valvonta, mukaan luettuna vaatetus,

— muu valvonta, jota virkaeläinlääkäri pitää tarpeellisena tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi.

VII LUKU

Terveysmerkintä

1. Terveysmerkintä on tehtävä virkaeläinlääkärin vastuulla. Tätä varten hänen on pidettävä hallussaan:

   a) lihan terveysmerkintään tarkoitetut välineet, jotka hän saa luovuttaa avustajille vain merkinnän ajankohtana ja siihen vaadittavaksi ajaksi,

   b) päällysmerkinnät ja käärematerіaalit, jos ne on jo merkitty jollakin 2 kohdassa tarkoitetuista merkeistä tai leimoista; virkaeläinlääkäri antaa tarvittavan määrän näitä päällysmerkintöjä, kääremateriaaleja ja leimoja avustajille silloin, kun niitä on tarkoitus käyttää.

2. a) Terveysmerkin on oltava:

      i) viisikulmainen merkki, jossa on seuraavat tiedot selvästi luettavin kirjaimin:

         — yläosassa lähettäjämaan koko nimi tai alkukirjain tai alkukirjaimet suuraakkosin; yhteisön osalta jokin seuraavista: ►**A1** AT/ ◄ B/ D/DK/EL/E/F ►**A1** /FI ◄ /IRL/I/L/NL/P ►**A1** /SE ◄ /UK,

         — keskellä luonnonvaraisen riistan käsittelylaitoksen tai tarvittaessa leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero,

         — alaosassa jokin seuraavista alkukirjainlyhenteistä CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►**A1** tai ETY ◄ tai yhteisön ulkopuolisen alkuperämaan ilmoittavat alkukirjaimet;

         kirjainten ja numeroiden korkeuden on luonnonvaraisen suurriistan osalta täytettävä direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XI luvun ja luonnonvaraisen pienriistan osalta direktiivin 91/495/ETY liitteessä I olevan III luvun vaatimukset,

      ii) viisikulmainen leima, joka on riittävän suuri sisältämään a kohdassa luetellut tiedot,

   b) merkintään käytetyn materiaalin on täytettävä kaikki hygieniavaatimukset ja a kohdassa tarkoitettujen tietojen on oltava selvästi luettavassa muodossa;

   c) i) edellä a kohdassa tarkoitettu terveysmerkintä on tehtävä:

         — suojaamattomiin ruhoihin leimalla, joka sisältää a kohdassa luetellut tiedot,

         — pakattujen ruhojen kääreisiin tai muihin pakkauksiin tai näkyvästi niiden alle,

         — pieninä määrinä käärittyjen ruhon osien tai sivutuotteiden kääreisiin tai muihin pakkauksiin tai näkyvästi niiden alle;

      ii) edellä a kohdan ii alakohdassa tarkoitettu terveysmerkintä on tehtävä suuriin pakkauksiin.

VIII LUKU

Luonnonvaraisen riistan lihan kääriminen ja pakkaaminen

1. a) Pakkauksen (esimerkiksi pakkauslaatikot, pahvilaatikot) on täytettävä kaikki hygieniasäännöt ja erityisesti:

      — se ei saa muuttaa lihan aistinvaraisia ominaisuuksia,

      — siitä ei saa siirtyä lihaan ihmisten terveydelle haitallisia aineita,

      — sen on oltava riittävän kestävä suojatakseen lihan tehokkaasti kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

   b) Pakkausta ei saa käyttää uudelleen luonnonvaraisen riistan lihan pakkaamiseen, ellei sitä ole valmistettu korroosionkestävistä materiaaleista, jotka on helppo puhdistaa, ja ellei sitä ole puhdistettu ja desinfioitu.

▼B

2. Kun leikattu luonnonvaraisen riistan liha kääritään, se on tehtävä heti leikkaamisen jälkeen ja hygieniavaatimusten mukaisesti.

   Tällaisen kääreen on oltava läpinäkyvä ja väritön, ja sen on myös täytettävä 1 kohdan a alakohdan ensimmäisen ja toisen luetelmakohdan edellytykset; sitä ei saa käyttää uudestaan luonnonvaraisen riistan lihan käärimiseen.

3. Kääritty luonnonvaraisen riistan liha on pakattava.

4. Jos kääre kuitenkin täyttää kaikki pakkauksen suojaavuutta koskevat edellytykset, sen ei tarvitse olla läpinäkyvä eikä väritön eikä sijoittaminen toiseen astiaan ole tarpeen sillä edellytyksellä, että muut 1 kohdan edellytykset täyttyvät.

5. Leikkaaminen, luuttomaksi leikkaaminen, kääriminen ja pakkaaminen voidaan suorittaa samoissa tiloissa seuraavin edellytyksin:

   a) tilan on oltava riittävän suuri ja siten varustettu, että toimien hygienia varmistetaan,

   b) pakkaukset ja kääreet on heti niiden valmistuksen jälkeen suojattu tiiviillä päällyksellä; tätä päällystä on suojeltava vaurioilta laitokseen kuljettamisen aikana, ja niitä on säilytettävä laitoksessa erillisessä tilassa hygieenisissä olosuhteissa,

   c) pakkausmateriaalin säilytystilojen on oltava pölyttömiä, niissä ei saa olla tuhoeläimiä, eikä niistä saa olla ilmayhteyttä sellaisia aineita sisältäviin tiloihin, jotka saattaisivat saastuttaa lihan; pakkauksia ei saa säilyttää sellaisenaan lattialla,

   d) pakkaukset on koottava hygieenisissä olosuhteissa ennen kuin ne tuodaan tiloihin,

   e) pakkaukset on tuotava tiloihin hygieenisesti ja käytettävä viipymättä; henkilökunta, joka käsittelee lihaa, ei saa käsitellä niitä.

   f) liha on heti pakkaamisen jälkeen sijoitettava tarkoitusta varten varattuihin varastotiloihin.

6. Tässä luvussa tarkoitetut pakkaukset saavat sisältää vain yhdestä eläinlajista peräisin olevaa leikattua luonnonvaraisen riistan lihaa.

IX LUKU

Terveystodistus

Terveystodistuksen alkuperäiskappaleen, jonka on oltava luonnonvaraisen riistan lihan mukana, kun sitä kuljetetaan määräpaikkaan, on oltava virkaeläinlääkärin lastaushetkellä antama.

Terveystodistuksen on vastattava muodoltaan ja sisällöltään liitteessä II olevaa mallia, ja se on laadittava vähintään määräpaikan virallisella kielellä tai virallisilla kielillä. Se on laadittava yhdelle paperiarkille.

X LUKU

Varastointi

Luonnonvaraisen riistan liha on *post mortem* -tarkastuksen jälkeen jäähdytettävä tai pakastettava, ja sitä on säilytettävä lämpötilassa, joka ei missään vaiheessa ylitä 4 ºC:ta, kun kyseessä on luonnonvarainen pienriista, 7 ºC:ta luonnonvaraisen suurriistan osalta, tai − 12 ºC:ta, jos se on pakastettu.

XI LUKU

Kuljetus

1. Luonnonvaraisen riistan lihaa on kuljetettava siten, että se on kuljetuksen aikana suojassa kaikelta, joka voi saastuttaa sen tai huonontaa sitä, kun otetaan huomioon kuljetuksen kesto ja olosuhteet ja käytetty kuljetustapa. Tätä tarkoitusta varten käytettyjen kulkuneuvojen on erityisesti oltava varustettu siten, että X luvussa määrättyjä lämpötiloja ei ylitetä.

2. Luonnonvaraisen riistan lihaa ei saa kuljettaa kulkuneuvossa tai astiassa, joka ei ole puhdas ja jota ei ole desinfioitu.

3. Ruhojen tai puoliruhojen, lukuun ottamatta hygieniavaatimusten mukaisesti pakattua pakastettua lihaa, tulee olla ripustettuina koko kuljetuksen ajan ilmakuljetusta lukuun ottamatta.

   Muut palat on ripustettava tai tuettava, jos niitä ei ole pakattu tai laitettu korroosionkestäviin astioihin. Tällaisten tukien, pakkausten tai astioiden on täytettävä hygieniavaatimukset ja erityisesti pakkauksen osalta tämän direk-

▼B

tiivin säännökset. Niitä voidaan käyttää uudelleen vasta puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.

4. Virkaeläinlääkärin on ennen lähetystä huolehdittava, että kuljetusajoneuvot ja lastausolosuhteet täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.

▼B

LIITE II

MALLI

TERVEYS- JA ELÄINTAUTITODISTUS

jäsenvaltioon kolmannen valtion kautta lähetettäväksi tarkoitettua luonnonvaraisen riistan lihaa(1) varten

Viejämaa: ..... N:o(2) .....

Ministeriö: .....

Toimivaltainen viranomainen: .....

Viite(2): .....

I Lihan tunnistustiedot

Luonnonvaraisen ..... :n lihaa
(eläinlaji)

Leikatun lihan laji: .....

Pakkauksen laatu: .....

Pakkausten määrä: .....

Nettopaino: .....

II Lihan alkuperä

Laitoksen tai laitosten osoite (osoitteet) ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(-t): .....

.....

.....

Hyväksytyn leikkaamon tai hyväksyttyjen leikkaamojen osoite (osoitteet) ja eläinlääkinnällinen(-set) hyväksyntänumero(-t)(4): .....

.....

.....

III Luonnonvaraisen riistan lihan määräpaikka

Liha lähetetään

mistä .....
(lastauspaikka)

mihin .....
(määrämaa ja -paikka)

seuraavalla kuljetusvälineellä(3): .....

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

(1) Luonnonvaraisen riistan liha, jota ei ole käsitelty sen säilymiseksi muulla tavalla kuin jäähdyttämällä tai jäädyttämällä.
(2) Valinnainen.
(3) Ilmoitetaan rautatievaunun numero tai kuorma-auton rekisterinumero, lennon numero tai laivan nimi.
(4) Tarpeeton yliviivataan.

▼B

IV **Terveysvakuutus**

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri TODISTAN, että:

a) edellä mainittuihin lajeihin kuuluvan luonnonvaraisen riistan liha on saatu sellaisella alueella tai vyöhykkeellä sijaitsevasta käsittelylaitoksesta, joka on tartuntatautisyistä rajoitusten kohteena, ja sen on todettu soveltuvan ihmisravinnoksi direktiivin 92/45/ETY(1) mukaisesti suoritetun eläinlääkärintarkastuksen jälkeen.

b) tämän lähetyksen kuljetusajoneuvot tai -astiat ja lastausolosuhteet täyttävät edellä mainitussa direktiivissä säädetyt hygieniavaatimukset.

c) luonnonvarainen riista tai luonnonvaraisen riistan liha(2) on tarkoitettu lähetettäväksi jäsenvaltioon kolmannen maan kautta.

Tehty (missä) ..... päiväys: .....

.....
(Virkaeläinlääkärin allekirjoitus)

(1) Mukaan luettuna 3 artiklan 3 kohdassa säädetty trikiinitutkimus.
(2) Tarpeeton viivataan yli.