Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 92/45/EEG

av den 16 juni 1992

om frågor om människors och djurs hälsa i samband med nedläggning av vilt och utsläppandet på marknaden av viltkött

(EGT L 268, 14.9.1992, s. 35)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Council Directive 92/116/EEC of 17 December 1992 (*)	L 62	1	15.3.1993
►**M2**	Rådets direktiv 96/23/EG av den 29 april 1996	L 125	10	23.5.1996

Ändrat genom:

►**A1**	Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(anpassad genom rådets beslut 95/1/EG, Euratom, EKSG)	L 1	1	1.1.1995

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

▼B

RÅDETS DIREKTIV 92/45/EEG

av den 16 juni 1992

om frågor om människors och djurs hälsa i samband med nedläggning av vilt och utsläppandet på marknaden av viltkött

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 43 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europaparlamentets yttrande ([2]),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande ([3]), och

med beaktande av följande:

Viltkött ingår i listan över produkter i bilaga II i fördraget. För en del av den jordbrukande befolkningen utgör utsläppande på marknaden av viltkött en extra inkomstkälla.

För att säkerställa en rationell utveckling av denna sektor och för att förbättra produktiviteten, måste regler fastställas på gemenskapsnivå beträffande sådana frågor som rör människors och djurs hälsa och som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av viltkött.

Olikheter bland medlemsstaterna i fråga om hälsobetingelserna för människor och djur bör elimineras för att stimulera handeln med sådant kött inom gemenskapen med sikte på att förverkliga den inre marknaden.

Sjukdomar som kan överföras till tamdjur och människor kan spridas genom sådant kött. Det är därför nödvändigt att fastställa regler för att bekämpa dessa risker.

Det är nödvändigt att fastställa hygienvillkor att gälla vid framställning, bearbetning och besiktning av viltkött för att förebygga livsmedelsburna infektioner eller matförgiftning.

Det är nödvändigt att fastställa hygienbestämmelser för viltbearbetningsanläggningar vad gäller godkännande för handel.

När det gäller organiseringen och uppföljningen av de kontroller som skall utföras av den mottagande medlemsstaten och de säkerhetsåtgärder som skall genomföras, bör hänvisning ske till de allmänna bestämmelser som fastställs i rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att förverkliga den inre marknaden ([4]).

För vilt och viltkött som importeras från tredje land bör de minimikrav gälla som fastställs i detta direktiv för handeln mellan medlemsstaterna, och överensstämmelsen därmed bör övervakas i enlighet med de principer och regler som fastställs i rådets direktiv 90/675/EEG ([5]).

Avvikelser bör tillåtas för mindre kvantiteter viltkött.

Temporära avvikelser bör tillåtas för att ge viltbearbetningsanläggningar möjlighet att uppfylla de nya kraven.

Kommissionen bör åläggas att besluta om åtgärder för verkställandet av detta direktiv. För detta ändamål bör ett förfarande fastställas som gör

([1]) EGT nr C 327, 30.12.1989, s. 40 och EGT nr C 311, 12.12.1990, s. 5.
([2]) EGT nr C 260, 15.10.1990, s. 154.
([3]) EGT nr C 124, 21.5.1990, s. 7.
([4]) EGT nr L 395, 30.12.1989, s. 13. Senast ändrat genom direktiv 91/496/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 56).
([5]) Rådets direktiv 90/675/EEG av den 10 december 1990 om principerna för organisering av veterinärkontroller av produkter som förs in i gemenskapen från tredje land (EGT nr L 373, 31.12.1990, s. 1). Ändrat genom direktiv 91/496/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 56).

▼B

det möjligt att inom Ständiga veterinärkommittén upprätta ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen.

Tidsfristen under vilken de nationella lagarna skall sättas i kraft, och som enligt artikel 23 löper ut den 1 januari 1994, bör inte påverka upphävandet av veterinära kontroller vid gränserna den 1 januari 1993.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL 1

Allmänna bestämmelser

Artikel 1

1. Detta direktiv fastställer bestämmelser för människors och djurs hälsa att gälla i samband med nedläggning av vilt och beredning och utsläppande på marknaden av viltkött.

2. Detta direktiv skall inte gälla i följande fall:

a) Vid mindre mängder vilt som inte har flåtts eller plockats och, i fråga om småvilt, som inte är urtagna och levereras av jägaren direkt till konsumenten eller detaljisten,

b) Vid små kvantiteter av viltkött som levereras direkt till den slutliga konsumenten,

c) Vid styckning och förvaring av viltkött i detaljistbutiker eller i lokaliteter intill försäljningsstället, där styckning och förvaring sker endast i syfte att på platsen överlämnas direkt till konsumenten.

Ovannämnda verksamheter skall även i fortsättningen vara föremål för den hälsokontroll som föreskrivs i de nationella bestämmelserna för detaljhandelsförsäljning.

3. Bestämmelserna i detta direktiv vad gäller handel med eller import från tredje land skall inte gälla för troféer eller för nedlagt vilt som transporteras av resenärer i deras privata fordon, under förutsättning att det endast är fråga om en liten mängd småvilt eller endast ett enda storviltdjur och omständigheterna pekar på att det inte är fråga om viltkött som är avsett för handel eller kommersiellt bruk, och under förutsättning att djuren i fråga inte kommer från ett land eller någon del av ett land med vilket handel är förbjuden enligt artikel 11.2 och 11.3 eller artikel 18.

Artikel 2

1. I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

a) *vilt:* vilda däggdjur som lever på land och är föremål för jakt (inklusive vilda däggdjur som lever i hägn under förhållanden som kan jämföras med dem som gäller för vilt) och vildfågel som inte omfattas av artikel 2 i rådets direktiv 91/495/EEG av den 27 november 1990 om frågor om livsmedelshygien och djurhälsa som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av kaninkött och kött från vilda djur i hägn [1],

b) *storvilt:* vilda klöv-och hovdjur,

c) *småvilt:* vilda däggdjur av familjen *Leporidae*och vildfågel som är avsedda som livsmedel,

d) *viltkött:* alla delar av vilt som är lämpliga som livsmedel,

e) *viltbearbetningsanläggning:* anläggning som är godkänd enligt artikel 7 och vid vilken vilt efter nedläggning bearbetas och viltkött framställs och besiktas i enlighet med de hygienbestämmelser som fastställs i detta direktiv.

[1] EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 41.

▼B

f) *uppsamlingscentral:* plats där vilt som nedlagts förvaras i enlighet med hygienbestämmelserna i kapitel IV.2 i bilaga 1 före transporten till en bearbetningsanläggning.

g) *utsläppande på marknaden:* att hålla eller visa till försäljning, erbjuda till försäljning, sälja, leverera eller i annan form släppa ut viltkött på marknaden som livsmedel inom gemenskapen, utom sådana leveranser som avses i artikel 1.2,

h) *handel:* handel mellan medlemsstater enligt innebörden i artikel 9.2 i fördraget.

2. I detta direktiv skall definitionerna i artikel 2 i direktiv 89/662/EEG och direktiv 90/425/EEG av den 26 juni 1990 om veterinära och avelstekniska kontroller i handeln med vissa levande djur och varor inom gemenskapen med sikte på att förverkliga den inre marknaden [1], och definitionen på färskt kött i artikel 2. b i rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem vid produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött [2] gälla i tillämpliga delar.

KAPITEL II

Bestämmelser vid framställning och handel inom gemenskapen

Artikel 3

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att viltkött uppfyller följande krav:

a) Det skall komma från vilt som

— har nedlagts inom ett jaktområde på godkänt sätt enligt nationell jaktlagstiftning,

— inte kommer från en region där restriktioner gäller enligt rådets direktiv 72/461/EEG av den 12 december 1972 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen [3], rådets direktiv 91/494/EEG av den 26 juni 1991 om djurhälsovillkor för handel med färskt kött av fjäderfä inom gemenskapen och import av sådant kött från tredje land [4], och rådets direktiv 91/495/EEG eller från ett jaktområde som är föremål för restriktioner enligt artiklarna 10 och 11 i detta direktiv,

— omedelbart efter nedläggningen har behandlats i enlighet med kapitel III i bilaga 1 och inom högst 12 timmar transporterats till en bearbetningsanläggning enligt b eller till en uppsamlingscentral där det skall kylas till de temperaturer som anges i kapitel III i bilaga 1 och varifrån det måste transporteras till en bearbetningsanläggning enligt b inom 12 timmar eller, i fråga om avlägsna regioner där klimatförhållandena medger detta, inom en tid som fastställs av den behöriga myndigheten så att den officiella veterinären för bearbetningsanläggningen under betryggande förhållanden kan utföra den besiktning som avses i kapitel V i bilaga 1. ►**A1** Rådet får på kommissionens förslag fastställa särskilda regler för insamling av vilt under särskilda klimatförhållanden. ◄

b) Det skall ha framställts

i) antingen av en viltbearbetningsanläggning som uppfyller de allmänna villkoren i kapitel I och II i bilaga 1 och är godkänd i enlighet med artikel 7 vad gäller de ändamål som avses i detta kapitel, eller

ii) i fråga om storvilt, av en anläggning som är godkänd i enlighet med artikel 10 i direktiv 64/433/EEG eller, i fråga om småvilt, i

[1] EGT nr L 224, 18.8.1990, s. 29. Senast ändrat genom direktiv 91/496/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 56).

[2] EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Senast ändrat genom direktiv 91/497/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 69).

[3] EGT nr L 302, 31.12.1972, s. 24. Senast ändrat genom direktiv 91/266/EEG (EGT nr L 134, 29.5.1991, s. 45).

[4] EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 35.

▼B

enlighet med artikel 5 i rådets direktiv 71/118/EEG av den 15 februari 1971 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä [1], under förutsättning att

— sådant vilt har flåtts i utrymmen som är avskilda från dem som är reserverade för kött som omfattas av de direktiven, eller vid olika tidpunkter,

— sådana anläggningar har fått särskilt godkännande vad gäller detta direktiv,

— åtgärder har vidtagits för att medge tydlig identifiering av kött som erhållits enligt det här direktivet och kött som erhållits enligt direktiven 64/433/EEG och 71/118/EEG.

c) Det skall komma från vilt som efter nedläggningen har okulärbesiktats av den officiella veterinären i syfte att

— påvisa anomalier, varvid den officiella veterinären får grunda sin diagnos på jägarens uppgifter om djurets beteende före nedläggningen, i förekommande fall lämnade på ett intyg som fastställts av den myndighet som utfärdar jaktbestämmelser,

— kontrollera ett djuret inte dött av någon annan orsak än jakt.

d) Det skall komma från vilt som

— har behandlats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kapitel III och IV i bilaga 1,

— i enlighet med kapitel V i bilaga 1 efter nedläggningen har undersökts av den officiella veterinären eller under dennes överinseende av medhjälpare som besitter de yrkes- mässiga kvalifikationer som skall specificeras i enlighet med förfarandet i artikel 22,

— inte har visat någon förändring utom tecken på chocktillstånd i samband med nedläggningen och lokaliserade missbildningar eller förändringar, under förutsättning att man har kunnat fastställa, om så behövs genom lämpliga laboratorieprov, att dessa inte gör köttet olämpligt som livsmedel eller farligt för människors hälsa,

— vad gäller småvilt som inte omedelbart efter nedläggningen har fått inälvorna urtagna enligt kapitel V.1 i bilaga 1, genom stickprov på ett representativt urval från samma parti har undersökts av den officiella veterinären.

Om den officiella veterinären finner en sjukdom som kan överföras till människor, eller sådana defekter som avses i kapitel V.4 i bilaga 1, skall han utföra fler kontroller på hela partiet. Mot bakgrund av resultaten från dessa ytterligare kontroller skall han antingen underkänna hela partiet som livsmedel eller undersöka varje djurkropp för sig.

2. Den officiella veterinären skall se till att viltkött underkänns som livsmedel i följande fall:

i) Om det har sådana defekter som avses i kapitel V.3 e i bilaga 1 eller om det har konfiskerats i enlighet med punkt 4 i samma kapitel.

ii) Om kontrollerna enligt punkt 1 d tredje strecksatsen i denna artikel har avslöjat förekomsten av någon sjukdom som kan överföras till människan.

iii) Om det kommer från djur som har fått i sig ämnen som sannolikt kan göra köttet farligt eller skadligt för människors hälsa och om vilka beslut har fattats i enlighet med förfarandet i artikel 22 sedan Vetenskapliga veterinärkommittén yttrat sig i frågan. I avvaktan på att ett sådant beslut skall verkställas, skall de nationella bestämmelserna om dessa ämnen alltjämt gälla, med beaktande av de allmänna bestämmelserna i fördraget.

iv) Om det, på ett sätt som strider mot eventuell gemenskapslagstiftning om jonisering, har behandlats med joniserande eller ultraviolett strålning eller med ämnen som sannolikt kan påverka

[1] EGT nr L 55, 8.3.1971, s. 23. Senast ändrat genom direktiv 90/654/EEG (EGT nr L 353, 17.12.1990, s. 48).

▼B

dess organoleptiska egenskaper eller om andra färgmedel använts än sådana som används för kontrollmärkning.

3. Kött av vildsvin eller av andra arter som är mottagliga för trikinos måste genomgå analys enligt digestionsmetoden enligt rådets direktiv 77/96/EEG av den 21 december 1976 om trikinkontroll *(trichinella spiralis)* vid import från tredje land av färskt kött av tamsvin [1] eller en trikinoskopisk undersökning med mikroskopisk observation av flera prover från varje djur tagna från åtminstone käken och diafragmans muskler, från musklerna i nedre delen av frambenet, från interkostalmusklerna och tungmusklerna.

Före den 1 januari 1994 skall rådet på kommissionens förslag med kvalificerad majoritet och efter att ha inhämtat Vetenskapliga veterinärmediciniska kommitténs yttrande fastställa de metoder för analys genom digestion som är lämpliga för påvisande av trikinos hos vildsvin och andra arter av vilt som är mottagliga för trikinos; samma förfarande skall tillämpas vad gäller den trikinoskopiska eller mikroskopiska undersökningen för påvisande av trikinos.

4. Viltkött som förklarats lämpligt som livsmedel skall uppfylla följande krav:

i) Det skall vara försett med kontrollmärke enligt kapitel VII i bilaga 1.

Om så anses lämpligt får beslut fattas om ändring eller komplettering av bestämmelserna i ovannämnda kapitel i enlighet med förfarandet i artikel 22, för att ta särskild hänsyn till de olika formerna för kommersiell presentation, under förutsättning att dessa följer hygienbestämmelserna enligt detta direktiv.

▼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) Sedan det besiktats efter nedläggning skall det förvaras i enlighet med kapitel X i bilaga 1 under tillfredsställande hygieniska förhållanden hos en viltbearbetningsanläggning som är godkänd enligt artikel 7 i detta direktiv, eller i anläggningar som är godkända enligt artikel 10 i direktiv 64/433/EEG eller artikel 5 i direktiv 71/118/EEG, eller i kylrum som är godkända och inspekterade i enlighet med artikel 10 i direktiv 64/433/EEG.

iii) Det skall under transport åtföljas av följande:

— Ett medföljande handelsdokument som den officiella veterinären har godkänt. Detta dokument måste

— utöver de uppgifter som avses i kapitel VII.2 i bilaga 1, för fryst kött dessutom i klartext månad och år då frysningen ägt rum, vara försett med ett kodnummer med vars hjälp den officiella veterinären kan identifieras,

— förvaras av sändningens mottagare i minst ett år så att det kan uppvisas på begäran av den behöriga myndigheten.

Närmare bestämmelser för hur denna punkt skall tillämpas, särskilt vad gäller fördelningen av kodnummer och sammanställningen av en eller flera förteckningar över officiella veterinärer, skall antas enligt förfarandet i artikel 22.

— I fråga om kött från viltbearbetningsanläggningar som är belägna inom en skyddsregion eller skyddsområde eller kött som skall sändas till en annan medlemsstat efter transit genom ett tredje land i plomberad lastbil, ett hygien- och djurhälsointyg enligt mallen i bilaga 2.

iv) Det skall transporteras under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med kapitel XI i bilaga 1.

[1] EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 67. Senast ändrat genom direktiv 89/321/EEG (EGT nr L 133, 17.5.1989, s. 33).

▼B

v) Delar av småvildfågel eller benfritt kött av småvildfågel skall också framställas under förhållanden liknande dem som föreskrivs i artikel 3 B i direktiv 71/118/EEG, i anläggningar särskilt godkända för detta ändamål i enlighet med artikel 7 i det här direktivet.

vi) Utan att det påverkar tillämpningen av rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel för försäljning till den slutliga konsumenten [1] skall märkningen innehålla uppgift om djurslaget.

Artikel 4

1. Medlemsstaterna skall se till att

a) kött som förklarats olämpligt som livsmedel tydligt kan skiljas från kött som förklarats lämpligt som livsmedel,

b) kött som förklarats olämpligt som livsmedel behandlas i enlighet med rådets direktiv 90/667/EEG av den 27 november 1990 om fastställande av veterinära bestämmelser om bortskaffande och bearbetning av animaliskt avfall och dess utsläppande på marknaden på marknaden samt om förhindrande av sjukdomsalstrande organismer i foder samt om ändring av direktiv 90/425/EEG [2].

2. För kött från ett område som är föremål för restriktioner vad gäller djurens hälsa skall gälla särskilda regler som skall fastställas från fall till fall enligt förfarandet i artikel 22.

3. Närmare bestämmelser för verkställandet av denna artikel skall om så behövs fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 22.

Artikel 5

Medlemsstaterna skall se till att endast följande förekommer i handeln:

1) Flådda och urtagna kroppar av vilt som uppfyller kraven i artiklarna 3 och 4, eller färskt viltkött.

2) Icke-flådda eller oplockade och inte urtagna kroppar av småvilt som inte är frysta eller djupfrysta och som kontrolleras i enlighet med artikel 3.1 b ii tredje strecksatsen, under förutsättning att de hanteras och förvaras åtskilda från sådant färskt kött som berörs av direktiv 64/433/EEG, fjäderfäkött samt kött av flått eller plockat vilt.

3) Icke-flått storvilt

   a) som uppfyller kraven i artikel 3.1 a första och andra strecksatserna, artikel 3.1 c och artikel 3.1 d, första strecksatsen,

   b) vars inälvor efter nedläggning har besiktats vid en viltbearbetningsanläggning,

   c) som åtföljs av ett hygienintyg som motsvarar en mall som skall utformas enligt förfarandet i artikel 22, undertecknat av den officiella veterinären för att intyga att resultatet av besiktningen efter nedläggning enligt b varit tillfredsställande och att köttet har förklarats lämpligt som livsmedel,

   d) som har kylts ner till en temperatur mellan −1 ºC och

      i) + 7 ºC och bevarats vid den temperaturen under transporten till en bearbetningsanläggning inom en period av högst sju dagar från den besiktning efter nedläggning som avses i b, eller

      ii) + 1 ºC och bevarats vid denna temperatur under transporten till en bearbetningsanläggning inom en period av högst 15 dagar från den besiktning efter nedläggning som avses i b.

   Kött från sådant icke-flått vilt får inte förses med det kontrollmärke som avses i artikel 3.4 i om det inte efter att ha flåtts vid den mottagande bearbetningsanläggningen har genomgått besiktning efter

[1] EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1. Senast ändrat genom direktiv 91/72/EEG (EGT nr L 42, 16.2.1991, s. 27).

[2] EGT nr L 363, 27.12.1990, s. 51.

▼B

nedläggning enligt kapitel V i bilaga 1 och förklarats lämpligt som livsmedel av den officiella veterinären.

Artikel 6

Medlemsstaterna skall se till att

— viltbearbetningsanläggningar som inte uppfyller normerna enligt kapitel I i bilaga 1 och som inte berörs av undantagen enligt artikel 8, inte godkänns enligt artikel och att produkter från sådana anläggningar inte förses med det kontrollmärke som avses i kapitel VII i bilaga 1 och inte får förekomma i handeln,

— vilt som inte uppfyller kraven i artikel 3 inte får förekomma i handeln eller importeras från tredje land,

— slaktbiprodukter från vilt som förklarats lämpliga som livsmedel inte får förekomma i handeln utan att först ha genomgått lämplig behandling i enlighet med rådets direktiv 77/99/EEG av den 21 december 1976 om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen ([1]).

Artikel 7

1. Varje medlemsstat skall upprätta en lista över godkända viltbearbetningsanläggningar som var och en skall ha ett veterinärt godkännandenummer. För bearbetning av vilt får medlemsstaterna godkänna anläggningar som har godkänts i enlighet med direktiven 64/433/EEG och 71/118/EEG under förutsättning att sådana anläggningar är utrustade för bearbetning av viltkött och att de arbetar under sådana förhållanden som säkerställer överensstämmelse med hygienbestämmelserna. Medlemsstaterna skall sända denna lista till de övriga medlemsstaterna och till kommissionen.

En medlemsstat får inte godkänna en viltbearbetningsanläggning om det inte kan styrkas att den följer detta direktiv.

Om hygienen visar sig bristfällig och åtgärderna enligt andra stycket i kapitel V.5 i bilaga 1 inte räcker till för att avhjälpa bristerna, skall den behöriga myndigheten tillfälligt upphäva godkännandet.

Om viltbearbetningens driftsledare eller chef inte avhjälper de antecknade bristerna inom den tid som den behöriga myndigheten har angett, skall myndigheten återkalla godkännandet.

Medlemsstaten i fråga skall ta hänsyn till resultatet av varje kontroll som utförs i enlighet med artikel 12. Övriga medlemsstater och kommissionen skall underrättas om att godkännandet har upphävts tillfälligt eller återkallats.

2. Viltbearbetningsanläggningens driftsledare eller chef skall enligt punkt 4 regelbundet låta kontrollera de allmänna produktionshygieniska förhållandena i sin anläggning, bland annat genom mikrobiologiska kontroller.

Kontrollerna skall omfatta redskap, tillbehör och maskiner i samtliga produktionsled och, om så behövs, produkter.

Viltbearbetningsanläggningens driftsledare eller chef skall underrätta den officiella veterinären eller kommissionens veterinära experter om de utförda kontrollernas natur, frekvens och resultat, om så behövs tillsammans med namnet på undersökningslaboratoriet.

Kontrollernas natur och frekvens såväl som provtagningsmetoderna och metoderna för bakteriologisk undersökning skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 22.

3. Viltbearbetningsanläggningens driftsledare eller chef skall upprätta ett program för utbildning av personalen för att säkerställa att

([1]) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 85 och för de kodifierade bestämmelserna EGT nr L 57, 2.3.1992, s. 4. Senast ändrat och uppdaterat genom direktiv 92/5/EEG (EGT nr L 57, 2.3.1992, s. 1).

▼B

de anställda uppfyller de krav på produktionshygien som motsvarar företagets produktionsstruktur.

Den officiella veterinären med ansvar för viltbearbetningsanläggningen skall medverka vid programmets planering och genomförande.

4. Inspektion och övervakning av viltbearbetningsanläggningar skall utföras på den officiella veterinärens ansvar, och han får till sin hjälp anlita medhjälpare i enlighet med artikel 9 i direktiv 64/433/EEG. Den officiella veterinären skall ha ständig tillgång till bearbetningsanläggningens alla delar för att säkerställa att detta direktiv följs och, om tvivel uppstår beträffande köttets eller det nedlagda viltets ursprung, till relevanta dokument som gör det möjligt för honom att spåra det jaktområde där djuret har nedlagts.

Den officiella veterinären skall regelbundet analysera resultaten av kontrollerna i punkt 2. Han får på grundval av denna analys utföra ytterligare mikrobiologiska undersökningar i samtliga produktionsled eller på produkterna.

Resultatet av dessa analyser skall redovisas i en rapport, vars slutsatser och rekommendationer skall överlämnas till anläggningens driftsledare eller chef som skall avhjälpa de antecknade bristerna i syfte att förbättra hygienen.

Artikel 8

1. Till och med den 31 december 1996 får medlemsstaterna godkänna att viltbearbetningsanläggningar, som när detta direktiv anmäls inte anses uppfylla villkoren för godkännande, avviker från några av kraven i bilaga 1 under förutsättning att kött från sådana anläggningar är försedda med den nationella märkningen.

2. Undantagen enligt punkt 1 får beviljas endast för bearbetningsanläggningar som före den 1 april 1993 har lämnat in en ansökan om undantag till den behöriga myndigheten.

Denna ansökan skall åtföljas av en arbetsplan och ett program som anger den tid inom vilken det skulle vara möjligt för bearbetningsanläggningen att uppfylla kraven enligt punkt 1.

3. Medlemsstaterna skall före den 1 oktober 1992 till kommissionen överlämna de kriterier som de har antagit för att fastställa om en anläggning eller en kategori av anläggningar berörs av bestämmelserna i denna artikel.

Artikel 9

Vid diagnos på sjukdomar som kan överföras till människan skall medlemsstaterna låta en central tjänst eller ett centralt organ samla in och använda resultaten från den besiktning efter nedläggning som utförts av den officiella veterinären.

Om en sådan sjukdom har diagnostiserats skall resultaten från det särskilda fallet så snart som möjligt överlämnas till den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av det jaktområde som viltet i fråga kommer ifrån.

Medlemsstaterna skall överlämna information till kommissionen om vissa sjukdomar och särskilt i fall där diagnos har ställts på sjukdomar som kan överföras till människan.

Kommissionen skall i enlighet med förfarandet i artikel 22 besluta om närmare bestämmelser för att verkställa denna artikel, särskilt beträffande

— hur ofta information skall överlämnas till kommissionen,

— typen av information,

— de sjukdomar för vilka information skall samlas in,

— metodiken när informationen samlas in och används.

▼B

Artikel 10

1. Medlemsstaterna skall se till att viltets hälsa kontrolleras med jämna mellanrum i jaktområdena.

2. I detta syfte skall en central tjänst eller ett centralt organ åläggas att samla in och använda resultaten från de hälsokontroller som utförs i enlighet med detta direktiv, när sådana sjukdomar diagnostiseras som kan överföras till människor eller djur eller när restsubstanser påvisas i mängder som överskrider de tillåtna gränsvärdena.

3. När en sjukdom eller ett förhållande enligt punkt 2 har påvisats, skall resultatet från undersökningen av det särskilda fallet så snart som möjligt överlämnas till den behöriga myndighet som ansvarar för jaktområdets övervakning.

4. Med hänsyn till det epizootiska läget skall den behöriga myndigheten utföra särskilda tester på vilt för att påvisa förekomsten av de sjukdomar som anges i bilaga 1 till rådets direktiv 82/894/EEG av den 21 december 1982 om anmälan av djursjukdomar inom gemenskapen ([1]).

Förekomsten av dessa sjukdomar skall rapporteras till kommissionen och till de övriga medlemsstaterna i enlighet med det direktivet.

Artikel 11

▼M2

▼B

2. Med hänsyn till resultaten av bevakningen enligt punkt 1 och artikel 10.4 skall medlemsstaterna se till att vilt och kött av sådana djur från jaktområden som omfattas av undersökningen inte förekommer i handeln.

3. Kommissionen skall i enlighet med förfarandet i artikel 22 besluta om närmare bestämmelser för att verkställa denna artikel.

Artikel 12

Veterinära experter från kommissionen får i den mån det behövs för att detta direktiv skall få en enhetlig tillämpning utföra kontroller på fältet i samarbete med de nationella behöriga myndigheterna. Genom att kontrollera en representativ procentandel viltbearbetningsanläggningar bör de i synnerhet förvissa sig om att de ansvariga myndigheterna ser till att godkända bearbetningsanläggningar följer detta direktiv. Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna om resultaten av de utförda kontrollerna.

Den medlemsstat på vars territorium en kontroll utförs skall lämna experterna all den hjälp de behöver för att utföra sina uppgifter.

Närmare bestämmelser om hur denna artikel skall verkställas skall antas enligt förfarandet i artikel 22.

Artikel 13

1. Om det uppstår misstanke om att den veterinära lagstiftningen inte följs eller tvivel om viltköttets lämplighet som livsmedel, skall den officiella veterinären eller den behöriga myndigheten, utan att det påverkar tillämpningen av de särskilda bestämmelserna i detta direktiv, utföra alla de veterinärkontroller som han eller den anser lämpliga.

2. Medlemsstaterna skall vidta administrativa eller straffrättsliga åtgärder för att beivra varje kränkning av gemenskapens veterinära lagstiftning, särskilt om det kommer fram att de utfärdade intygen eller handlingarna inte motsvarar viltköttets verkliga tillstånd, att identifikationsmärkena inte följer reglerna, att viltköttet inte lämnats in för

---

([1]) EGT nr L 378, 31.12.1982, s. 58. Senast ändrat genom beslut 90/134/EEG (EGT nr L 76, 22.3.1990, s. 23).

▼B

besiktning, eller att sådant kött har använts för annat ändamål än det avsedda.

Artikel 14

1. Bestämmelserna enligt rådets direktiv 89/662/EEG om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden skall i synnerhet tillämpas påorganiseringen av kontrollerna och de åtgärder som skall vidtas sedan dessa utförts av det mottagande landet samt på de skyddsåtgärder som skall tillämpas med avseende på sådana hälsofrågor som påverkar produktion och distribution av viltkött på gemenskapens territorium.

2. Direktiv 89/662/EEG skall ändras på följande sätt:

a) I bilaga A skall följande strecksats läggas till:

”— Rådets direktiv 92/45/EEG av den 16 juni 1992 om frågor om människors och djurs hälsa i samband med nedläggning av vilt och utsläppande på marknaden av viltkött (EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 35).”.

b) I bilaga B skall strecksatsen ”— viltkött” utgå.

3. I artikel 2 d i direktiv 77/99/EEG skall följande strecksats läggas till:

”— artikel 2.1 d i rådets direktiv 92/45/EEG (*) och uppfylla kraven enligt artiklarna 3 och 5,

(*) EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 35.”

KAPITEL III

Bestämmelser vid import till gemenskapen

Artikel 15

Villkoren för utsläppande på marknaden av viltkött som importerats från tredje land skall minst motsvara dem som fastställts för framställning och utsläppande på marknaden av viltkött som framställts i enlighet med kapitel II, bortsett från artiklarna 6 och 8.

Artikel 16

1. I syfte att åstadkomma en enhetlig tillämpning av artikel 15, skall bestämmelserna i följande punkter gälla.

2. För att få importeras till gemenskapen skall vilt eller viltkött

a) komma från ett tredje land eller från en del av ett tredje land från vilka import inte är förbjuden av djurhälsoskäl,

b) komma från ett tredje land som är upptaget på den lista som skall upprättas enligt punkt 3 a,

c) åtföljas av ett hälsointyg enligt en mall som skall upprättas i enlighet med förfarandet i artikel 22, undertecknat av den behöriga myndigheten och som intygar att produkterna uppfyller kraven i kapitel II eller eventuella ytterligare villkor eller ger garantier motsvarande dem som avses i punkt 3 c samt komma från anläggningar som ger de garantier som avses i bilaga 1.

3. Följande skall upprättas i enlighet med förfarandet i artikel 22:

a) En provisorisk lista över de tredje länder eller delar av tredje land som kan ge medlemsstaterna och kommissionen sådana villkor och garantier som avses i punkt 2 c samt en lista över anläggningar, för vilka de kan ge dessa garantier.

Denna provisoriska lista skall sammanställas på grundval av de listor över anläggningar som har godkänts och inspekteras av medlemsstaternas behöriga myndigheter, så snart kommissionen har kontrollerat att de följer principerna och de allmänna bestämmelserna i detta direktiv.

▼B

b) Uppdateringar av den listan mot bakgrund av de kontroller som avses i punkt 4.

c) Särskilda villkor och motsvarande garantier vad gäller kraven enligt detta direktiv, utöver dem som gör det möjligt att underkänna kött som livsmedel i enlighet med artikel 3.2 d, och dem i artikel 5, samt dem som fastställs i kapitel IV-V i bilaga 1 och i direktiv 77/96/EEG vad gäller trikinoskopisk undersökning enligt digestionsmetoden, varvid sådana villkor och garantier inte får vara mindre stränga än de i kapitel II, bortsett från artiklarna 6 och 8.

4. Experter från kommissionen och medlemsstaterna skall utföra inspektioner på fältet för att kontrollera om

a) de garantier som lämnats av tredje land vad gäller villkoren för produktion och utsläppande på marknaden kan anses likvärdiga med dem som tillämpas inom gemenskapen,

b) villkoren enligt artikel 18 är uppfyllda.

Medlemsstaternas experter med ansvar för dessa inspektioner skall på medlemsstaternas förslag utses av kommissionen.

Dessa inspektioner skall utföras på gemenskapens vägnar och på dennas bekostnad. Tidpunkterna för och förfarandet vid dessa inspektioner skall bestämmas i enlighet med förfarandet i artikel 22.

5. Tills inspektionerna enligt punkt 4 har organiserats, skall nationella regler för inspektion i tredje land fortsätta att gälla, varvid alla överträdelser av hygienbestämmelserna som kommer fram vid dessa inspektioner skall anmälas genom Ständiga veterinärkommittén.

Artikel 17

1. Medlemsstaterna skall se till att vilt eller viltkött som berörs av detta direktiv importeras till gemenskapen endast om det

— åtföljs av intyget enligt artikel 16.1 c rörande hälsokrav för människor och djur, utfärdat av den behöriga myndigheten vid tidpunkten för inlastningen,

— har genomgått de kontroller som krävs enligt direktiv 90/675/EEG.

2. Tills närmare bestämmelser för verkställandet av denna artikel har fastställts

— skall de nationella bestämmelserna för import från tredje land, för vilka sådana krav inte har antagits på gemenskapsnivå, fortsätta att gälla under förutsättning att de inte är gynnsammare än dem som fastställs i kapitel II,

— skall import ske på de villkor som fastställs i artikel 11 i direktiv 90/675/EEG,

— skall handel med vilt eller viltkött som importeras i enlighet med denna punkt först godkännas av det mottagande landet.

Artikel 18

Listorna enligt artikel 16.2 får endast omfatta tredje länder eller delar av tredje land

a) från vilka import inte har förbjudits på grund av någon av sjukdomarna i bilaga A till OIE-listan eller någon annan sjukdom som är främmande i gemenskapen eller enligt artiklarna 6, 7 och 14 i direktiv 72/462/EEG [1] eller artiklarna 9-12 i direktiv 91/494/EEG,

b) som genom sin lagstiftning och organisation av veterinär verksamhet och inspektionsverksamhet, de befogenheter som dessa verksamheter har och den övervakning de står under, anses vara i stånd att i enlighet med artikel 3.2 i direktiv 72/462/EEG eller

[1] Rådets direktiv 72/462/EEG av den 12 december 1972 om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import från tredje land av nötkreatur, får, getter och svin samt av färskt kött eller färska köttvaror (EGT nr L 302, 31.12.1972, s. 28). Senast ändrat genom direktiv 91/497/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 69).

▼B

artikel 9.2 i direktiv 91/494/EEG garantera genomförandet av sin nu gällande lagstiftning, eller

c) vars veterinärtjänster kan garantera att de hälsokrav som följs är minst likvärdiga dem i kapitel II.

Artikel 19

Principerna och bestämmelserna i direktiv 90/675/EEG skall gälla med särskild hänvisning till organiseringen och uppföljningen av de inspektioner som skall utföras av medlemsstaterna och de skyddsåtgärder som skall verkställas.

Tills besluten enligt artikel 8.3 och artikel 30 i direktiv 90/675/EEG verkställs skall tillämpliga nationella bestämmelser fortsätta att gälla för tillämpningen av artikel 8.1 och 8.2 i det direktivet utan att inskränka överensstämmelsen med de principer och bestämmelser som avses i första stycket i den här artikeln.

KAPITEL IV

Slutbestämmelser

Artikel 20

Detta direktiv får inte påverka gemenskapsbestämmelser till skydd för det vilda.

Artikel 21

Bilagorna skall ändras av rådet med kvalificerad majoritet efter förslag från kommissionen, särskilt för att anpassa dem till den tekniska utvecklingen.

Artikel 22

1. När förfarandet enligt denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål hänskjuta ärendet till Ständiga veterinärkommittén (i fortsättningen kallad ”kommittén”) som bildats genom beslut 68/361/EEG ([1]), antingen på eget initiativ eller på begäran av företrädaren för en medlemsstat.

2. Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Den skall fatta sitt beslut med den majoritet som enligt artikel 148.2 i fördraget skall tillämpas vid beslut som rådet skall fatta på förslag av kommissionen, varvid medlemsstaternas röster skall vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

3. a) Kommissionen skall själv anta förslaget och genast verkställa det om det är förenligt med kommitténs yttrande.

b) Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget har mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 23

1. Medlemsstaterna skall före den 1 januari 1994 sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

([1]) EGT nr L 255, 18.10.1968, s. 23.

▼B

När medlemsstaterna antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

2. Medlemsstaterna skall till kommissionen överlämna texterna till centrala bestämmelser i nationell lagstiftning som de antar inom det område som omfattas av detta direktiv.

3. Tidsfristen till den 1 januari 1994, då de nationella lagarna skall sättas i kraft, skall inte påverka avskaffandet av veterinärkontrollerna vid gränserna enligt direktiv 89/662/EEG.

Artikel 24

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA 1

KAPITEL I

Allmänna villkor för godkännande avbearbetningsanläggningar

Bearbetningsanläggningar skall som minsta krav ha följande:

1. Följande utrymmen:
   - — Ett tillräckligt stort kylrum för mottagning av vilt.
   - — En lokal för besiktning och, om så behövs, urtagning, flående och plockning.
   - — En tillräckligt stor lokal för styckning och annan beredning i den mån sådant utförs vid anläggningen. Denna lokal måste ha en lämplig kylanläggning såväl som termometer.
   - — En lokal för packning och avsändning, om dessa arbeten utförs vid bearbetningsanläggningen och om villkoren enligt punkt 5 i kapitel VIII i detta direktiv är uppfyllda. Om dessa villkor inte är uppfyllda måste det finnas en separat expeditionslokal.
   - — Tillräckligt stora kylrum för lagring av viltkött.
2. I lokaler där kött framställs, bearbetas eller förvaras och i utrymmen eller korridorer genom vilka kött transporteras skall följande finnas:
   a) Vattentät golvbeläggning som är lätt att rengöra och desinficera, impregnerad mot mögel och lagd på sådant sätt att vatten lätt avrinner. Vattnet måste ledas genom avlopp som är försedda med galler och vattenlås för att hindra lukt.

      Dock är det

      - — vad gäller kylrum tillräckligt med en anordning som gör att vattnet lätt kan avlägsnas,
      - — vad gäller lagerlokaler och utrymmen och korridorer genom vilka kött transporteras tillräckligt med vattentät och mögelimpregnerad golvbeläggning.

   b) Släta, beständiga, ogenomträngliga väggar med ljusfärgad tvättbar beläggning upp till en höjd av minst två meter. I kylrum och lagerlokaler skall väggarna vara täckta minst upp till lagringshöjd. Skarvar mellan vägg och golv skall vara avrundade eller avslutade på likvärdigt sätt utom i lagerlokalerna.

      Träväggar i lagerutrymmen i viltbearbetningsanläggningar som är i drift den dag detta direktiv anmäls skall dock inte utgöra skäl för att återkalla ett godkännande.

   c) Dörrar i slitstarkt material som inte korroderar och, om de är av trä, med jämn och ogenomtränglig beläggning på alla ytor.

   d) Isoleringsmaterial som är impregnerade mot mögel samt luktfria.

   e) Tillräcklig ventilation och god utsugning av ånga.

   f) Tillräcklig naturlig eller artificiell belysning som inte förvränger färger.

   g) Ett rent innertak som är lätt att rengöra eller, om sådant saknas, tak med insida som uppfyller dessa krav.

3. a) Så nära arbetsstationerna som möjligt, ett tillräckligt antal anordningar för rengöring och desinficering av händer och för rengöring av verktyg med hett vatten. Kranarna skall inte kunna regleras för hand. För handtvätt skall dessa anordningar ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som i förväg är reglerat till lämplig temperatur, produkter för rengöring och desinficering samt hygieniska medel för torkning av händerna.

   b) Hjälpmedel för desinficering av verktyg med tillgång till hett vatten med en temperatur av lägst 82 ºC.

4. Lämpliga anordningar för skydd mot skadedjur som insekter och gnagare.

5. a) Verktyg och arbetsutrustning som styckningsbord, bord med avtagbara styckningsytor, behållare, transportband och sågar, tillverkat av korrosionsbeständigt material som inte färgar av sig på köttet och är lätt att rengöra och desinficera. Ytor som kommer eller kan komma i kontakt med kött, inklusive svetsar och skarvar, måste bibehållas släta. Trä får inte användas utom i sådana lokaler där man endast förvarar hygieniskt förpackat kött.

   b) Korrosionsbeständiga armaturer och utrustning som uppfyller kraven på hygien i samband med

      - — hantering av kött,

▼B

— förvaring av köttbehållare på sådant sätt att varken köttet eller behållarna kommer i direkt kontakt med golv eller väggar.

c) Anordningar inklusive lämpligt utformade och utrustade mottagnings- och uppställningsytor för hygienisk hantering och skydd av köttet vid in- och avlastning.

d) Särskilda vattentäta, korrosionsbeständiga behållare, med lock och förslutning som hindrar obehöriga från att avlägsna innehållet, för förvaring av kött som inte är avsett som livsmedel, eller en låsbar lokal för sådant kött om kvantiteten motiverar detta eller om köttet inte avlägsnas eller destrueras efter varje arbetsdag. Om sådant kött avlägsnas genom rörledningar, skall dessa vara konstruerade och installerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering av köttet är eliminerad.

e) Anordningar för hygienisk förvaring av material för inslagning och emballering, om sådan verksamhet utförs inom anläggningen.

6. Kylningsutrustning som håller köttets inre temperatur vid de värden som krävs i detta direktiv. Denna utrustning skall omfatta ett system för tappning av kondensvatten på ett sådant sätt att köttet inte kan kontamineras.

7. Tillräcklig tillförsel av dricksvatten under tryck som följer de parametrar som fastställs i bilagorna D och E till direktiv 80/778/EEG. I undantagsfall kan tillförsel av annat vatten dock godkännas för framställning av ånga, för brandbekämpning och kylning av kylanläggning, under förutsättning att rören som installerats för detta ändamål gör att vattnet omöjligen kan användas för andra ändamål och inte utgör någon risk för kontaminering av köttet. Vattenledningar som inte innehåller dricksvatten måste genom tydlig markering kunna skiljas från dricksvattenledningar.

8. Tillräcklig tillförsel av hett dricksvatten enligt innebörden i direktiv 80/778/EEG [1].

9. För kvittblivning av flytande och fast avfall, ett system som uppfyller kraven på hygien.

10. En låsbar lokal med tillräcklig utrustning för användning av veterinärtjänsten enbart eller, i fråga om lager, lämpliga hjälpmedel.

11. Hjälpmedel som gör att de veterinära besiktningarna enligt detta direktiv när som helst kan utföras effektivt.

12. Ett tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv, tvättställ, duschar och vattenklosetter och utrustade på ett sådant sätt att de rena delarna av byggnaden skyddas mot kontamination.

Toaletterna får inte ha dörrar direkt ut mot arbetslokalerna. Duschar är inte nödvändiga i kyl- och fryshus som enbart tar emot och förvarar hygieniskt förpackat kött. Tvättställen måste ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är färdigblandat till lämplig temperatur, utrustning för rengöring och desinficering av händerna samt hygieniska hjälpmedel för torkning av händerna. Tvättställens kranar skall inte kunna regleras med händerna eller armarna. Ett tillräckligt antal sådana tvättställ skall finnas i närheten av toaletterna.

13. En plats och tillräckliga hjälpmedel för rengöring och desinficering av transportmedel utom vad gäller kyl- och fryshus som enbart tar emot eller sänder hygieniskt förpackat kött. Sådana platser och hjälpmedel är dock inte tvingande om det finns bestämmelser som kräver att transportmedlen skall rengöras och desinficeras vid officiellt godkända anläggningar.

14. Ett rum eller en säker plats för förvaring av rengöringsmedel, desinficeringsmedel och liknande produkter.

KAPITEL II

Hygienbestämmelser för personal, lokaliteter och utrustning vid anläggningarna

1. Absolut renlighet skall krävas vad gäller personal, lokaliteter och utrustning, särskilt i fråga om följande:

a) Personal som hanterar kött eller arbetar i lokaler där kött hanteras, förpackas eller transporteras skall i synnerhet vara iförda rena och lätt tvättbara huvudbonader och skor, ljusfärgade arbetskläder och, om så behövs, halsskydd eller annan skyddande klädsel. Personal som arbetar med eller hanterar kött skall varje dag vara iförda rena arbetskläder vid arbetets början och skall vid behov byta sådana kläder under dagen samt tvätta och desinficera sina händer flera gånger under arbetsdagen och

[1] Rådets direktiv 80/778/EEG av den 15 juli 1980 om kvaliteten på vatten avsett att användas som dricksvatten (EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 11. Senast ändrat genom direktiv 90/656/EEG (EGT nr L 353, 17.12.1990, s. 59).

▼B

varje gång arbetet återupptas. Personer som har varit i kontakt med smittat vilt eller viltkött skall omedelbart därefter omsorgsfullt tvätta händer och armar i varmt vatten och därefter desinficera dem. Rökning är förbjuden i arbetslokaler, lagerlokaler, inlastningsutrymmen, reception, uppställnings- och utlastningsutrymmen samt i andra utrymmen och korridorer genom vilka viltköttet transporteras.

b) Inga djur får föras in i anläggningen. Gnagare, insekter och andra skadedjur måste utrotas systematiskt.

c) Utrustning och verktyg som används vid bearbetning av kött skall hållas rena och i gott, funktionsdugligt skick. De skall rengöras och desinficeras omsorgsfullt flera gånger under arbetsdagen, vid arbetsdagens slut och innan de används på nytt efter att ha blivit förorenade.

2. Lokaliteterna, verktygen och arbetsutrustningen får inte användas för andra ändamål än bearbetning av färskt kött, fjäderfäkött eller viltkött. Styckning av vilt och vildfågel skall utföras vid olika tidpunkter och styckningslokalen måste rengöras och desinficeras fullständigt innan den används på nytt för styckning av kött av annat slag.

   Verktyg för styckning av kött skall endast användas för styckning av kött.

3. Verktyg får inte lämnas kvar i köttet. Rengöring av kött genom gnidning med duk eller annat material är förbjuden liksom uppumpning.

4. Kött- och köttbehållare får inte komma i direkt beröring med golvet.

5. Dricksvatten skall användas för alla ändamål. Dock får annat vatten användas i undantagsfall för ångproduktion, under förutsättning att rören är installerade för sådan användning och utesluter att vattnet används för andra ändamål och inte utgör någon risk för kontaminering av köttet. I undantagsfall får annat vatten även användas som kylmedel i kylanläggning. Vattenledningar som inte innehåller dricksvatten måste genom tydlig markering kunna skiljas från vattenledningar för dricksvatten.

6. Utspridning av sågspån eller liknande på golvet i arbetslokaler och köttlager är förbjuden.

7. Rengöringsmedel, desinficeringsmedel och liknande produkter skall användas på sådant sätt att verktyg, utrustning och kött inte påverkas. Verktyg och utrustning skall efter användningen sköljas grundligt med dricksvatten.

8. Personer som kan antas kontaminera kött är förbjudna att arbeta med och hantera det.

9. Vid anställningen skall varje person som arbetar med och hanterar kött genom läkarintyg styrka att det inte föreligger några medicinska hinder för en sådan anställning. Den medicinska övervakningen av en sådan person skall regleras genom gällande nationell lagstiftning i den berörda medlemsstaten.

KAPITEL III

Hygienföreskrifter vad gäller beredning av vilt samt styckning och hantering av viltkött

1. Vilt skall omedelbart efter nedläggningen behandlas på följande sätt:

   — Storvilt måste öppnas och inälvorna tas ur.

   — Bröstkorgens inälvor skall, även om de skilts från kroppen, liksom lever och mjälte, medfölja kroppen och identifieras på sådant sätt att den officiella veterinären kan besikta inälvorna samtidigt med kroppen i övrigt. Bukhålans övriga inälvor måste avlägsnas och besiktas på platsen. Huvudet får avlägsnas som trofé.

   — Oberoende av det fall som avses i artikel 3.1 a tredje strecksatsen i detta direktiv får småvilt helt eller delvis tas ur på platsen eller på bearbetningsanläggningen om viltet transporterats dit inom 12 timmar vid en omgivningstemperatur av högst 4 ºC.

2. Vilt skall kylas ner omedelbart efter åtgärderna enligt punkt 1 så att den inre temperaturen i fråga om storvilt är högst + 7 ºC och i fråga om småvilt högst + 4 ºC. Om den yttre temperaturen inte är tillräckligt låg, skall det nedlagda viltet snarast möjligt och i vart fall inom 12 timmar från nedläggningen transporteras till en viltbearbetningsanläggning eller till en uppsamlingscentral, varvid gäller att

   — storvilt så snart åtgärderna enligt punkt 1 har avslutats skall transporteras till en viltbearbetningsanläggning under tillfredsställande hygieniska förhållanden, i synnerhet så att stapling och travning undviks,

   — under transporten till bearbetningsanläggningen skall vilt, vars inälvor redan har besiktats av veterinär, åtföljas av ett intyg som utfärdats av

▼B

veterinären och som bekräftar att besiktningen gett ett gynnsamt resultat och innehåller uppgift om den beräknade tidpunkten för nedläggningen.

3. Om inälvorna inte har tagits ur på platsen måste detta ske utan onödigt dröjsmål vid ankomsten till viltbearbetningsanläggningen, utom i det fall som avses i artikel 3.1 d. Lungorna, hjärtat, levern, njurarna, mjälten och mediastinum får antingen avskiljas eller lämnas anslutna till kroppen genom de naturliga förbindelserna.

4. Tills besiktningen har avslutats får ännu inte besiktade kroppar och inälvor inte komma i kontakt med kroppar och slaktbiprodukter som redan har besiktats, och borttagning, styckning eller ytterligare behandling av kroppen skall vara förbjuden.

5. Kött som tagits i beslag eller förklarats olämpligt som livsmedel, magar, tarmar och oätliga biprodukter får inte komma i kontakt med kött som förklarats lämpligt som livsmedel och skall snarast möjligt placeras i speciella lokaler eller behållare som är belägna och utformade på sådant sätt att annat kött inte kan kontamineras.

6. Putsning, hantering, ytterligare behandling och transport av kött, inklusive slaktbiprodukter, skall utföras i överensstämmelse med alla hygienkrav. Där sådant kött förpackas skall villkoren i kapitel VIII vara uppfyllda. Förpackat kött skall inte förvaras i samma lokal som oförpackat kött.

7. Den behöriga myndigheten skall fastställa särskilda regler för besiktning av troféer som jägaren skall behålla.

KAPITEL IV

Krav på viltkött som är avsett för styckning

1. Styckning till bitar som är mindre än kroppar eller, i fråga om storvilt, halva kroppar samt urbening får endast utföras i bearbetningsanläggningar som godkänts enligt artikel 7 i detta direktiv eller enligt direktiv 64/433/EEG och 71/118/EEG och som har lokaler för flående och styckning.

2. Driftsledaren eller chefen för anläggningen skall underlätta övervakningsarbetet vid anläggningen, särskilt all slags hantering som anses nödvändig, och skall ställa nödvändiga hjälpmedel till övervakningspersonalens förfogande. Han skall i synnerhet på begäran kunna informera den officiella veterinären med ansvar för övervakningen om var sådant kött kommer ifrån som tagits emot vid anläggningen eller om det nedlagda viltets ursprung.

3. a) Viltkött skall föras in till arbetslokalerna efter hand som detta behövs. Omedelbart efter styckning och i förekommande fall förpackning skall köttet transporteras till ett lämpligt kylrum.

   b) När viltköttet förs in i styckningslokalen skall det kontrolleras och om så behövs putsas. Arbetsstationen för dessa åtgärder skall vara utrustad med lämpliga hjälpmedel och ändamålsenlig belysning.

   c) Under styckning, urbening, förpackning och emballering skall viltköttets inre temperatur hållas konstant vid högst + 7 ºC i fråga om storvilt och vid högst + 4 ºC i fråga om småvilt. Under styckningen får temperaturen i styckningslokalen inte överstiga + 12 ºC.

   d) Styckningen måste utföras på ett sådant sätt att all nedsmutsning av viltköttet undviks. Benskärvor och blodklumpar måste avlägsnas. Kött från styckningen som inte är avsett som livsmedel skall genast samlas upp och placeras i de anordningar, behållare eller lokaler som avses i kapitel I punkt 5 d.

KAPITEL V

Köttbesiktning

1. Alla delar av viltet skall besiktas senast 18 timmar efter ankomsten till bearbetningsanläggningen engligt artikel 3.1 a tredje strecksatsen, för att avgöra om köttet är lämpligt som livsmedel. Särskilt skall kroppskaviteterna öppnas för att medge okulärbesiktning.

2. Om den officiella veterinären begär detta skall ryggraden och huvudet klyvas på längden.

3. Under denna köttbesiktning skall den officiella veterinären utföra följande:

   a) Okulärbesiktning av viltet med tillhörande organ.

      Om resultatet av okulärbesiktningen inte möjliggör någon bedömning, skall en mera omfattande besiktning utföras i laboratorium. Dessa mera omfattande undersökningar får begränsas till ett antal prover som räcker för en bedömning av alla djur som nedlagts under en jakt.

▼B

b) Undersökning av anomalier i fråga om konsistens, färg eller lukt.

c) Palpation av organ, om han anser detta nödvändigt.

d) Stickprovsanalys för förekomst av restsubstanser, särskilt om allvarliga skäl talar för att detta är befogat.

Om en mera omfattande undersökning utförs på grundval av sådana allvarliga skäl, skall veterinären vänta tills undersökningen är avslutad, innan han gör en bedömning av alla djur som nedlagts under en viss jakt, eller en del av djuren, som på grund av omständigheterna kan förmodas visa samma anomalier.

e) Påvisande av egenskaper som tyder på att köttet utgör en hälsorisk. Detta gäller särskilt i följande fall:

i) Onormalt uppträdande eller störning i det levande djurets allmäntillstånd enligt jägarens rapport.

ii) Förekomst av tumörer eller varbölder om dessa är talrika eller påverkar olika inre organ eller muskler.

ii) Artrit, orkit, förändringar i lever eller mjälte, inflammation i tarmarna eller umbilikalregionen.

iv) Förekomst av främmande kroppar i kroppskaviteterna, särskilt i buken, tarmarna eller urinen, när lungsäcken eller bukhinnan är missfärgad.

v) Betydande gasbildning i mag- och tarmkanal i samband med missfärgning av de inre organen.

vi) Betydande anomalier i muskelvävnadernas eller organens färg, konsistens eller lukt.

vii) Öppna frakturer som inte kan hänföras direkt till jakten.

viii) Avmagring och/eller allmänt eller lokalt ödem.

ix) Tecken på att organen nyligen har klibbat samman med lungsäcken och bukhinnan.

x) Andra tydliga och omfattande förändringar, t. ex. missfärgning och förruttnelse.

4. Den officiella veterinären skall beordra konfiskering av allt viltkött

— som uppvisar sjukliga förändringar, bortsett från sådana som har direkt samband med nedläggningen, och lokala missbildningar eller anomalier, om dessa förändringar, missbildningar eller anomalier gör viltköttet olämpligt som livsmedel eller farligt för människors hälsa,

— från djur som inte har nedlagts i enlighet med de nationella jaktbestämmelserna,

— hos vilket de i punkt 3 e uppräknade företeelserna har upptäckts vid köttbesiktningen,

— av småvilt som har konfiskerats i enlighet med artikel 3.1 d fjärde strecksatsen,

— som är angripet av trikiner.

5. I tveksamma fall får den officiella veterinären utföra de ytterligare styckningar och besiktningar av relevanta delar av djurkroppen som kan behövas för ett slutgiltigt beslut.

Om den officiella veterinären finner att hygienbestämmelserna i detta kapitel allvarligt överträds eller att en tillfredsställande hälsokontroll förhindras, skall han ha rätt att ingripa med avseende på den utrustning eller de lokaliteter som används och att vidta nödvändiga åtgärder som även kan innebära att produktionen avbryts.

6. Resultaten av köttbesiktningar skall registreras av den officiella veterinären och, om sådana sjukdomar som kan överföras till människan enligt artikel 3.1 d tredje strecksatsen eller artikel 9 har påvisats, överlämnas till den behöriga myndighet som ansvarar för övervakningen av det jaktområde som viltet kommer ifrån såväl som till den person som ansvarar för det området.

KAPITEL VI

Hälsokontroll av styckat viltkött och lagrat viltkött

Den officiella veterinärens övervakningsuppgifter skall omfatta

— övervakning av ankommande och avgående kött,

— hälsobesiktning av kött i bearbetningsanläggningar,

— hälsobesiktning av kött före styckning och när det lämnar de bearbetningsanläggningar som avses i andra strecksatsen,

— övervakning av hygienen vad gäller lokaliteterna, hjälpmedlen och verktygen i kapitel I samt personalens hygien, inklusive deras klädsel,

▼B

— varje annan övervakning som den officiella veterinären anser nödvändig för att säkerställa att detta direktiv följs.

KAPITEL VII

Kontrollmärkning

1. Kontrollmärkning måste utföras under den officiella veterinärens ansvar, och han skall för detta ändamål tillhandahålla följande utrustning:

   a) Instrument för kontrollmärkning av kött, att överlämnas till den medhjälpande personalen endast när den aktuella märkningen skall utföras och endast för den tid som behövs för att utföra märkningen,

   b) Etiketter och omslag, om dessa redan är försedda med kontrollmärke eller sådana sigill som avses i punkt 2. Dessa etiketter, omslag och sigill skall i det antal som behövs överlämnas av den officiella veterinären till den medhjälpande personalen vid den tidpunkt då de skall användas.

2. a) Kontrollmärket skall utgöra

      i) ett femhörnigt märke som i fullt läsliga tecken innehåller följande information:

         — I övre delen ursprungslandets hela namn, initial eller nationalitetsbeteckning i versaler, för gemenskapen någon av följande beteckningar: ►A1 AT, ◄ B, D, DK, EL, ESP, F, ►A1 FI, ◄ IRL, I, L, NL, P, ►A1 SE, ◄ UK.

         — I mitten det veterinära godkännandenumret för viltbearbetningsanläggningen eller i förekommande fall styckningsavdelningen.

         — I nedre delen någon av följande beteckningar: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A1 , ETY ◄ eller initialer som betecknar det tredje land som är ursprungsland.

         Bokstävernas och siffrornas höjd måste uppfylla kraven i kapitel XI i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG vad gäller storvilt och i kapitel III i bilaga 1 till direktiv 91/495/EEG vad gäller småvilt.

      ii) en femhörnig stämpel som är stor nog att innehålla den information som anges i a.

   b) Det material som används för märkningen skall uppfylla alla hygienkrav och den information som avses i a skall vara fullt läslig.

   c) i) Kontrollmärkningen enligt a skall användas

         — på oemballerade djurkroppar med hjälp av ett sigill som innehåller den information som anges i a,

         — på eller synligt under omslag eller annan förpackning för emballerade djurkroppar,

         — på eller synligt under omslag eller annan förpackning som innehåller styckat kött eller slaktbiprodukter i små kvantiteter.

      ii) På stora förpackningar skall den kontrollmärkning användas som avses i a ii.

KAPITEL VIII

Förpackning och emballering av viltkött

1. a) Emballage (exempelvis lådor, kartonger) skall uppfylla alla hygienbestämmelser och skall i synnerhet

      — inte ändra köttets organoleptiska egenskaper,

      — inte kunna överföra sådana ämnen till köttet som är skadliga för människors hälsa,

      — vara så starkt att det på ett effektivt sätt skyddar köttet under transport och hantering.

   b) Emballaget får inte återanvändas för viltkött såvida det inte är tillverkat av korrosionsbeständigt material som lätt kan rengöras och före återanvändningen har rengjorts och desinficerats.

2. Vid förpackning av styckat viltkött skall detta ske omedelbart efter styckningen och i enlighet med hygienbestämmelserna.

   Sådan förpackning skall vara genomsynlig och färglös och skall också uppfylla villkoren i första och andra strecksatsen i punkt 1 a. Det får inte återanvändas som förpackning för viltkött.

3. Förpackat viltkött skall vara emballerat.

4. Dock gäller, att om förpackningen uppfyller emballagets alla skyddsvillkor, behöver det inte vara genomsynligt och färglöst, och det är inte nödvändigt

▼B

att placera det i en andra behållare, under förutsättning att de övriga villkoren i punkt 1 är uppfyllda.

5. Styckning, urbening, förpackning och emballering får ske i samma lokal på följande villkor:

   a) Lokalen skall vara tillräckligt stor och så anordnad att hygienen i verksamheten garanteras.

   b) Emballage och förpackning skall placeras och förvaras i slutet skyddsomslag omedelbart efter tillverkningen. Detta omslag skall skyddas mot skador under transporten till anläggningen och förvaras där under hygieniska förhållanden i en särskild lokal.

   c) Lokalerna där emballagematerial förvaras skall vara fritt från damm och skadedjur och får inte ha någon luftförbindelse med lokaler som innehåller ämnen som skulle kunna kontaminera köttet. Emballagematerialet får inte lagras på golvet.

   d) Emballaget skall samlas ihop under hygieniska förhållanden innan det tas in i lokalen.

   e) Emballaget skall tas in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas utan dröjsmål. Det får inte hanteras av personal som hanterar kött.

   f) Omedelbart efter emballeringen skall köttet placeras i den därför avsedda lagerlokalen.

6. Det emballage som avses i detta kapitel får endast innehålla styckat viltkött från en och samma djurart.

KAPITEL IX

Hälsointyg

Originalexemplaret av det hälsointyg, som skall åtfölja viltköttet under transporten till destinationen, skall utfärdas av en officiell veterinär i samband med lastningen.

Intyget skall till form och innehåll motsvara mallen i bilaga 2 och upprättas på åtminstone det språk som är officiellt på destinationsorten. Det skall bestå av ett enda pappersark.

KAPITEL X

Förvaring

Efter besiktning skall viltköttet kylas eller frysas och förvaras vid en temperatur som aldrig får överstiga 4 ºC vad gäller småvilt och 7 ºC vad gäller storvilt i kyl eller −12 ºC i frys.

KAPITEL XI

Transport

1. Viltkött skall försändas på ett sådant sätt att det under transporten är skyddat från allt som kan tänkas kontaminera eller skada det, varvid hänsyn skall tas till transportens varaktighet och förhållanden och till det använda transportmedlet. Särskilt skall fordon för sådana transporter vara utrustade på ett sådant sätt att de säkerställer att temperaturerna enligt kapitel X inte överskrids.

2. Viltkött får inte transporteras i fordon eller behållare som inte är rena och som inte har desinficerats.

3. Med undantag för fryst kött som emballerats enligt hygienbestämmelserna skall hela eller halva kroppar vara upphängda under hela transporten utom vid transport med flyg.

   Annat styckat kött skall vara upphängt eller placerat på underlag, såvida det inte har emballerats eller placerats i rostbeständiga behållare. Sådana underlag, emballage eller behållare skall uppfylla hygienbestämmelserna och, i synnerhet vad gäller emballage, bestämmelserna i detta direktiv. De får endast återanvändas efter rengöring och desinficering.

4. Den officiella veterinären skall före transporten se till att fordonen och lastningsförhållandena uppfyller hygienkraven enligt detta kapitel.

▼B

BILAGA 2

MALL

HYGIEN- OCH DJURHÄLSOINTYG

för viltkött(1) avsett för transport till en medlemsstat efter transit genom ett tredje land

Exportland: ..... Nr(2): .....

Departement: .....

Behörigt tjänsteorgan: .....

Referens(2): .....

I. Identifikation av kött

Viltkött av: .....
(djurart)

Styckningens benämning: .....

Emballageslag: .....

Antal kollin: .....

Nettovikt: .....

II. Köttets ursprung

Bearbetningsanläggning(ar) - adress(er) och vet. godkännandenummer: .....

.....

.....

Styckningsanläggning(ar), adress(er) och vet. godkännandenummer(4): .....

.....

.....

III. Viltköttets destination

Köttet skickas

från .....
(lastningsort)

till .....
(land och bestämmelseort)

Transportmedel(3): .....

Avsändarens namn och adress: .....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

(1) Viltkött som inte har behandlats för hållbarhet utom genom kylning eller frysning.
(2) Ej obligatorisk uppgift.
(3) Ange registreringsnummer (järnvägsvagnar och lastbilar), avgångsnummer (flyg) eller namn (fartyg).
(4) Stryk det som inte gäller.

▼B

IV. Hälsoförklaring

Som officiell veterinär INTYGAR jag att

a) viltköttet av ovan beskrivna arter har framställts vid en bearbetningsanläggning som är belägen i en region eller ett område som är föremål för restriktioner vad gäller djurens hälsa och har godkänts som livsmedel efter veterinärbesiktning i enlighet med direktiv 92/45/EEG(1),

b) transportfordonen eller behållarna och förhållandena vid inlastning av denna sändning uppfyller hygienkraven i det direktivet,

c) detta vilt eller viltkött(2) är avsett att sändas till en medlemsstat efter transit genom ett tredje land.

Utfärdat i ....., den .....

.....
(Den officiella veterinärens namnteckning)

(1) Har även omfattat trikinoskopisk undersökning enligt artikel 3.3.
(2) Stryk det som inte gäller.