II

(Besluiten waarvan de publikatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

RAAD

RICHTLIJN 92/116/EEG VAN DE RAAD

van 17 december 1992

tot wijziging en bijwerking van Richtlijn 71/118/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien de voorstellen van de Commissie (1),

Gezien het advies van het Europees Parlement (2),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité (3),

Overwegende dat vlees van pluimvee voorkomt op de lijst van produkten in bijlage II bij het Verdrag; dat de produktie van en het handelsverkeer in deze produkten voor de landbouwbevolking een belangrijke bron van inkomsten vormen;

Overwegende dat, met het oog op de rationele ontwikkeling van de betrokken sector en voor de verbetering van de produktiviteit, op het niveau van de Gemeenschap, gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen ervan moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat bij Richtlijn 71/118/EEG (4) de gezondheidsvoorschriften zijn vastgesteld voor het handelsverkeer in vlees van pluimvee;

Overwegende dat de Gemeenschap de maatregelen moet vaststellen die ertoe bestemd zijn de interne markt met een ruimte zonder binnengrenzen geleidelijk tot stand te brengen in de loop van een periode die eindigt op 31 december 1992;

Overwegende dat bij Richtlijn 89/662/EEG (5) controlevoorschriften zijn vastgesteld in het vooruitzicht van de interne markt en met name de afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen tussen de Lid-Staten; dat, in het kader van het handelsverkeer, deze voorschriften van toepassing dienen te zijn op vers vlees van pluimvee;

Overwegende dat, om dit doel te bereiken, de voorschriften die zijn vastgesteld in Richtlijn 71/118/EEG moeten worden afgestemd op de nieuwe aanpak op communautair niveau;

Overwegende dat de producenten in eerste instantie de verantwoordelijkheid inzake de naleving van de eisen van de onderhavige richtlijn moeten krijgen en dat de bevoegde autoriteit verplicht moet worden toe te zien op de toepassing van dit beginsel van door de producent zelf uitgevoerde controle;

Overwegende dat deze aanpassing in het bijzonder gericht moet zijn op uniformering van de gezondheidsvoorschriften ten aanzien van de produktie, de opslag en het vervoer van vlees van pluimvee;

Overwegende dat het noodzakelijk lijkt om bepaalde types van rechtstreekse verkoop van de werkingssfeer van deze richtlijn uit te sluiten;

Overwegende dat deze richtlijn niet behoort te gelden voor bepaalde produkten die rechtstreeks door de producent aan de consument worden verkocht;

Overwegende dat de mogelijkheid bestaat dat sommige inrichtingen, die op 1 januari 1992 in bedrijf waren, wegens bijzondere situaties niet in staat zullen zijn om alle voorschriften van deze richtlijn in acht te nemen;

(1) PB nr. C 262 van 14. 10. 1981, blz. 3, PB nr. C 84 van 2. 4. 1990, blz. 71, PB nr. C 276 van 23. 10. 1991, blz. 10, en PB nr. C 36 van 14. 2. 1992, blz. 9.
(2) PB nr. C 129 van 20. 5. 1991, blz. 166, en PB nr. C 183 van 15. 7. 1991, blz. 56.
(3) PB nr. C 332 van 31. 12. 1990, blz. 56.
(4) PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/654/EEG (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 48).
(5) PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).

Overwegende dat het wenselijk is gebleken een erkenningsprocedure vast te stellen voor inrichtingen die aan de bij deze richtlijn vastgestelde gezondheidsvoorschriften voldoen en een communautaire keuringsprocedure in te voeren om toe te zien op de naleving van de voor de erkenning gestelde voorwaarden;

Overwegende dat inrichtingen met een zwakke structuur aan de hand van vereenvoudigde criteria inzake structuur en infrastructuur moeten worden erkend, evenwel met inachtneming van de hygiënevoorschriften van deze richtlijn;

Overwegende dat het aanbrengen van het keurmerk op het vlees van pluimvee het meest passende middel vormt om de bevoegde autoriteiten van de plaats van bestemming de verzekering te geven dat een zending beantwoordt aan de bepalingen van deze richtlijn; dat het keuringscertificaat evenwel moet worden gehandhaafd om de bestemming van bepaalde produkten te controleren, voor zover het keuringscertificaat blijft bestaan voor de aspecten in verband met de gezondheid van de dieren;

Overwegende dat produkten uit derde landen die in de Gemeenschap in de handel worden gebracht dezelfde mate van bescherming op het stuk van de gezondheid van de mens moeten kunnen bieden; dat derhalve ten aanzien van deze produkten garanties moeten worden geëist die gelijkwaardig zijn aan die welke worden gegeven voor produkten van communautaire oorsprong en dat voor deze produkten ook de beginselen en de controlevoorschriften moeten gelden van Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht [1];

Overwegende dat de nationale controlevoorschriften ten aanzien van derde landen voorlopig moeten worden gehandhaafd om rekening te houden met de termijnen die nodig zijn voor de invoering van de communautaire inspectie voor het toezicht op de naleving door die landen van de in deze richtlijn bedoelde garanties;

Overwegende dat de Commissie opdracht dient te worden gegeven om bepaalde maatregelen voor de uitvoering van deze richtlijn te treffen; dat daartoe procedures moeten worden vastgesteld waarbij in het kader van het Permanent Veterinair Comité een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand wordt gebracht;

Overwegende dat vanwege de speciale bevoorradingsmoeilijkheden ingevolge de geografische ligging van de Helleense Republiek voor deze Lid-Staat afwijkende bepalingen moeten worden vastgesteld; dat om dezelfde reden aan geografisch afgelegen gebieden meer tijd moet worden gegeven om aan de eisen van deze richtlijn te voldoen;

Overwegende dat de aanneming van specifieke regels voor de onder deze richtlijn vallende produkten geen afbreuk doet aan de aanneming van algemene voorschriften inzake hygiëne en voedselveiligheid waarvoor de Commissie een voorstel voor een kaderrichtlijn heeft ingediend;

Overwegende dat het van belang is dat de bij de onderhavige richtlijn vastgestelde termijn voor de omzetting in nationaal recht van de Lid-Staten geen gevolgen heeft voor de afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen per 1 januari 1993;

Overwegende dat het dienstig is, met het oog op de duidelijkheid, over te gaan tot bijwerking van Richtlijn 71/118/EEG,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

De titel, de artikelen en de bijlagen van Richtlijn 71/118/EEG worden vervangen door de tekst die is opgenomen in bijlage B van de onderhavige richtlijn.

Artikel 2

1. Artikel 3, onder A, punt 2, van Richtlijn 77/99/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten [2] wordt als volgt gewijzigd:

a) de eerste alinea wordt vervangen door de volgende tekst:

„2. bereid zijn van vers vlees als omschreven in artikel 2, onder d), met dien verstande dat uit derde landen ingevoerd vlees moet voldoen aan de minimumeisen van hoofdstuk III van Richtlijn 71/118/EEG en overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG moet zijn gecontroleerd;";

b) de tweede alinea van punt 2 wordt in fine als volgt gewijzigd:

„Richtlijn 64/433/EEG en van artikel 4, lid 1, derde alinea, en van bijlage I, hoofdstuk IX, van Richtlijn 71/118/EEG voor consumptie ongeschikt is verklaard en over het algemeen van vlees dat volgens de communautaire regelgeving voor menselijke consumptie ongeschikt is verklaard, en van:".

2. Richtlijn 80/879/EEG van de Commissie van 3 september 1980 betreffende het aanbrengen van het keurmerk op vlees van pluimvee in grote verpakkingen [3] wordt ingetrokken.

3. Artikel 3, lid 4, onder i), tweede alinea, van Richtlijn 92/45/EEG van de Raad van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke

(1) PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).

(2) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85. Richtlijn bijgewerkt bij Richtlijn 92/5/EEG (PB nr. L 57 van 2. 3. 1992, blz. 1) en laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 92/45/EEG (PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35).

(3) PB nr. L 251 van 24. 9. 1980, blz. 10. Richtlijn gewijzigd bij Beschikking 92/189/EEG (PB nr. L 87 van 2. 4. 1992, blz. 25).

voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vers vlees van vrij wild [1] wordt vervangen door de volgende tekst:

„Hoofdstuk XII, punt 68, van Richtlijn 71/118/EEG betreffende het aanbrengen van het keurmerk op grote verpakkingen is mutatis mutandis van toepassing op vlees van klein vrij wild.".

4. Richtlijn 91/494/EEG van de Raad van 26 juni 1991 tot vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde landen van vers vlees van pluimvee [2] wordt als volgt gewijzigd;

a) artikel 3, onder A, punt 6, wordt vervangen door de volgende tekst:

„6. dat, wanneer het bestemd is voor een Lid-Staat of een gebied van een Lid-Staat die/dat erkend is als zijnde vrij van de ziekte van Newcastle, of voor een Lid-Staat na doorvoer via een derde land, vergezeld gaat van het gezondheidscertificaat volgens het model in de bijlage";

b) de bijlage wordt vervangen door bijlage A bij onderhavige richtlijn.

5. In artikel 2, tweede alinea, van Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnevlees en vlees van gekweekt wild [3] wordt in punt 3 de derde regel vervangen door: „lid 1 van Richtlijn 64/433/EEG, noch in artikel 2 van".

Artikel 3

1. De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 januari 1994 aan deze richtlijn te voldoen, behalve voor de inrichtingen:

— in de geografisch afgelegen gebieden die overeenkomstig artikel 17 van Richtlijn 90/675/EEG [4], waaronder — voor het Koninkrijk Spanje — de Canarische eilanden, en artikel 13 van Richtlijn 91/496/EEG [5], als zodanig zijn erkend, en

— in de nieuwe deelstaten van de Bondsrepubliek Duitsland die in aanmerking komen voor herstructureringsprogramma's,

ten aanzien waarvan uiterlijk op 1 januari 1995 aan deze richtlijn moet worden voldaan, met dien verstande dat de in deze inrichtingen verkregen produkten in deze gebieden in de handel moeten worden gebracht.

Zij stellen de Commissie onverwijld in kennis van de genomen maatregelen.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

2. De Lid-Staten delen de Commissie de tekst van de belangrijke bepalingen van intern recht mede die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

3. De vaststelling van een uiterste datum voor de omzetting in nationaal recht, namelijk 1 januari 1994, heeft geen gevolgen voor de afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen zoals vastgesteld bij Richtlijn 89/662/EEG.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 17 december 1992.

Voor de Raad
De Voorzitter
J. GUMMER

---

(1) PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35.
(2) PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 35.
(3) PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 41.
(4) Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht (PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1). Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).
(5) Richtlijn 91/496/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor dieren uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG, 90/425/EEG en 90/675/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56). Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/628/EEG (PB nr. L 340 van 11. 12. 1991, blz. 17).

BIJLAGE A

„BIJLAGE

MODEL

VETERINAIRRECHTELIJK CERTIFICAAT

betreffende vers vlees van pluimvee (1)

Nr. (2): .....

Plaats van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie (2): .....

I. **Identificatie van het vlees**

Vlees van: .....
(diersoort)

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Maand en jaar van invriezing: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van het vlees**

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis (slachthuizen):.....

.....

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en): .....

.....

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het (de) erkende koel- en vrieshuis (koel- en vrieshuizen):

.....

.....

III. **Bestemming van het vlees**

Het vlees wordt verzonden uit: .....
(plaats van verzending)

naar: .....
(land en plaats van bestemming)

per (3): .....

Naam en adres van de afzender: .....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending bestemd is: .....

.....

(1) Vers vlees van pluimvee: vers vlees van de als huisdier gehouden volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen, kwartels, duiven, fazanten en patrijzen, dat geen enkele conserveringsbehandeling heeft ondergaan. Vlees dat alleen een koudebehandeling heeft ondergaan wordt evenwel ook als vers vlees beschouwd.

(2) Facultatief.

(3) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken te worden vermeld, bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip en, zo nodig, het nummer van de container.

IV. **Verklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven vlees van pluimvee voldoet aan de voorschriften van Richtlijn 91/494/EEG van de Raad van 26 juni 1991 tot vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde landen van vers vlees van pluimvee, alsmede aan de voorschriften van artikel 3, onder A, punt 1, tweede alinea, van die richtlijn, indien dat vlees is bestemd voor een Lid-Staat die of een gebied van een Lid-Staat dat is erkend als zijnde vrij van de ziekte van Newcastle.

Gedaan te ....., ...

.....

(Handtekening van de officiële dierenarts)"

BIJLAGE B

Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee

HOOFDSTUK I

Algemene voorschriften

Artikel 1

Bij deze richtlijn worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee

Deze richtlijn is niet van toepassing op het uitsnijden en de opslag van vers vlees van pluimvee in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop aan de consument geschiedt; deze verrichtingen moeten onderworpen blijven aan de gezondheidscontroles die in de nationale regelgevingen voor de detailhandel worden voorgeschreven.

Artikel 2

Voor de toepassing van deze richtlijn gelden de definities in artikel 2, onder l), m) en n), en onder q), r) en s), van Richtlijn 77/99/EEG [1].

Voorts wordt verstaan onder:

1. *vlees van pluimvee:* alle voor menselijke consumptie geschikte delen van huisdieren behorende tot de volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen;
2. *vers vlees van pluimvee:* vlees van pluimvee, ook in vacuüm of in gecontroleerde atmosfeer verpakt dat, buiten de koudebehandeling, geen conserveringsbehandeling heeft ondergaan;
3. *karkas:* het gehele lichaam van een in punt 1 bedoelde vogel na uitbloeden, plukken en verwijderen van de ingewanden; het wegnemen van het hart, de lever, de longen, de spiermaag, de krop, de nieren, het afsnijden van de poten ter hoogte van het tarsaalgewricht en het afsnijden van de kop, de slokdarm en de luchtpijp zijn evenwel facultatief;
4. *delen van karkassen:* de delen van het in punt 3 omschreven karkas;
5. *slachtafval:* vers vlees van pluimvee dat geen deel uitmaakt van het karkas als omschreven in punt 3, ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft, alsmede de kop en de poten wanneer deze los worden aangeboden;
6. *ingewanden:* de slachtafvallen uit de borst-, buik- en bekkenholte, eventueel met inbegrip van de luchtpijp, de slokdarm en de krop;
7. *officiële dierenarts:* de door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat aangewezen dierenarts;
8. *assistent:* een persoon die overeenkomstig artikel 8, lid 2, officieel door de bevoegde autoriteit is aangewezen om de officiële dierenarts bij te staan;
9. *keuring vóór het slachten:* de keuring van levend pluimvee overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI;
10. *keuring na het slachten:* de keuring van geslacht pluimvee in het slachthuis, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII;
11. *vervoermiddelen:* voor lading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;
12. *inrichting:* een erkend slachthuis, een erkende uitsnijderij, een erkend koel- of vrieshuis of een erkend herverpakkingscentrum of een complex dat verscheidene van deze inrichtingen omvat.

HOOFDSTUK II

Voorschriften voor de communautaire produktie

Artikel 3

I. Vers vlees van pluimvee moet aan onderstaande voorwaarden voldoen:

A. Karkassen en slachtafvallen moeten:

a) afkomstig zijn van dieren die vóór het slachten zijn gekeurd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, en die op grond van deze keuring geschikt zijn bevonden om te worden geslacht met het oog op het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee;

b) verkregen zijn in een erkend slachthuis dat aan een zelf uitgevoerde controle overeenkomstig artikel 6, lid 2, en aan een controle door de bevoegde autoriteit overeenkomstig artikel 8 onderworpen is;

c) op voldoende hygiënische wijze zijn behandeld overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII;

[1] PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85. Richtlijn bijgewerkt bij Richtlijn 92/5/EEG (PB nr. L 57 van 2. 3. 1992, blz. 1) en laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 92/45/EEG (PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35).

d) na het slachten zijn gekeurd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII, en overeenkomstig bijlage I, hoofstuk IX, niet ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie;

e) worden voorzien van een keurmerk conform de bepalingen van bijlage I, hoofdstuk XII, met dien verstande dat het aanbrengen van het keurmerk niet noodzakelijk is voor karkassen die in dezelfde inrichting zullen worden uitgesneden;

f) na de keuring na het slachten overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, punt 46, zijn gehanteerd en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIII, onder bevredigende hygiënische omstandigheden zijn opgeslagen;

g) naar behoren van een eindverpakking zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV; wanneer een beschermend omhulsel wordt gebruikt, moet dat voldoen aan de voorschriften van dat hoofdstuk.

Indien nodig kan volgens de procedure van artikel 21 worden besloten dat hoofdstuk aan te vullen, met name in verband met de verschillende aanbiedingsvormen die in de handel gebruikelijk zijn, op voorwaarde dat die aanbiedingsvormen voldoen aan de hygiënevoorschriften;

h) zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XV;

i) gedurende het vervoer vergezeld gaan:

— hetzij van een begeleidend handelsdocument dat

— naast de gegevens als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk XII, punt 66, het codenummer moet bevatten ter identificatie van de bevoegde autoriteit die met de controle op de inrichting van oorsprong belast is, alsmede de naam van de officiële dierenarts die op de dag van de produktie van het vlees verantwoordelijk was voor de keuring;

— gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde moet worden bewaard, zodat het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kan worden overgelegd;

— hetzij van een keuringscertificaat als bedoeld in bijlage VI, wanneer het gaat om in artikel 2 bedoeld vers vlees van pluimvee dat is verkregen in een slachthuis dat is gelegen in een gebied of een zone waarvoor om veterinairrechtelijke redenen beperkingen gelden of om vers vlees van pluimvee dat voor een andere Lid-Staat bestemd is na doorvoer via een derde land in een met een loodje verzegeld vervoermiddel.

De uitvoeringsbepalingen van dit punt en met name die inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een lijst of verscheidene lijsten aan de hand waarvan de bevoegde autoriteit kan worden geïdentificeerd, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

B. 1. Delen van karkassen of uitgebeend vlees moeten:

a) zijn uitgesneden en/of uitgebeend in een erkende en overeenkomstig artikel 6 gecontroleerde uitsnijderij;

b) zijn uitgesneden en verkregen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, en afkomstig zijn van:

— karkassen die aan de in punt A van dit artikel genoemde voorwaarden voldoen, of

— karkassen die uit derde landen zijn ingevoerd met inachtneming van de in hoofdstuk III gestelde voorwaarden en die de in Richtlijn 90/675/EEG [1] voorgeschreven controles hebben ondergaan;

c) de in artikel 8, lid 1, onder b), ii), bedoelde controle hebben ondergaan;

d) voldoen aan het bepaalde in punt A, onder c), h) en i), van dit artikel;

e) ter plaatse of in speciaal daartoe door de bevoegde autoriteit erkende herverpakkingscentra van een onmiddellijke verpakking, een eindverpakking of een etiket zijn voorzien overeenkomstig punt A, onder e) en g), van dit artikel;

f) zijn opgeslagen onder bevredigende hygiënische omstandigheden en met inachtneming van bijlage I, hoofdstuk XIII.

2. Indien in de uitnijderijen ander vers vlees dan vlees van pluimvee wordt behandeld, moet dat vlees voldoen aan de desbetreffende normen van de Richtlijnen 64/433/EEG [2], 91/495/EEG [3] en 92/45/EEG [4].

C. Vers vlees dat overeenkomstig deze richtlijn in een door een Lid-Staat erkend koel- of vrieshuis is opgeslagen en dat nadien geen enkele vorm van

[1] PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).
[2] PB nr. 121 van 29. 7. 1964, blz. 2012/64. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/497/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 69).
[3] PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 41.
[4] PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35.

goederenbehandeling meer heeft ondergaan, tenzij goederenbehandeling die verband houdt met de opslag, moet aan het bepaalde in punt A, onder c), e), g) en h), en in punt B van dit artikel voldoen, of het moet vers vlees van pluimvee zijn dat overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk III uit derde landen is ingevoerd en overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG is gekeurd.

II. De Lid-Staten mogen van de eisen van punt A afwijken ingeval vers vlees van pluimvee door landbouwers met een jaarproduktie van minder dan 10 000 stuks van de in artikel 2, tweede alinea, punt 1, bedoelde soorten die van hun bedrijven afkomstig zijn, in kleine hoeveelheden wordt afgestaan

— ofwel rechtstreeks aan de eindverbruiker op het bedrijf of op de het dichtst bij hun bedrijf gelegen weekmarkten,

— ofwel aan een kleinhandelaar voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, op voorwaarde dat deze kleinhandelaar zijn werkzaamheden in dezelfde plaats uitoefent als de producent of in een aangrenzende plaats.

De Lid-Staten kunnen zelf bepalen in hoeverre het bovenstaande in afwijking van punt B, van toepassing kan zijn op uitgesneden vlees.

Venthandel, verkoop door middel van verzending en, wat de kleinhandelaar betreft, verkoop op markten zijn van die afwijkingen uitgesloten.

De in de eerste alinea van dit punt bedoelde verrichtingen moeten onderworpen blijven aan de gezondheidscontroles die in de nationale regelgevingen worden voorgeschreven.

III. Onverminderd de communautaire bepalingen inzake veterinairrechtelijke vraagstukken, is punt I echter niet van toepassing op:

a) vers vlees van pluimvee dat bestemd is voor ander gebruik dan menselijke consumptie;

b) vers vlees van pluimvee dat bestemd is voor tentoonstellingen, bijzonder onderzoek of analyses, voor zover er door officiële controle voor kan worden gezorgd dat dit vlees niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt en dat het, na afloop van de tentoonstellingen of na voltooiing van het bijzondere onderzoek of de analyses, met uitzondering van het bij de analyses gebruikte vlees, wordt vernietigd;

c) vers vlees van pluimvee dat uitsluitend is bestemd voor de bevoorrading van internationale organisaties.

Artikel 4

1. De Lid-Staten zien erop toe dat naast de voorschriften van artikel 3, onder I, punt A, en onverminderd de communautaire voorschriften inzake het onderzoek van dieren en vers vlees op de aanwezigheid van residuen, vers vlees van pluimvee of pluimvee bovendien

a) wordt onderzocht op de aanwezigheid van residuen, wanneer de officiële dierenarts op grond van de resultaten van de keuring vóór het slachten of van andere inlichtingen de aanwezigheid daarvan vermoedt;

b) wordt onderworpen aan de in bijlage IV, onder I, van Richtlijn 92/117/EEG [1] bedoelde monsternemingen.

Het onder a) bedoelde onderzoek moet worden verricht voor het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking en derivaten daarvan, met inachtneming van de wachttijden, en van andere op vlees van pluimvee overdraagbare stoffen die eventueel de consumptie van vers vlees van pluimvee gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid van de mens kunnen maken.

Het in de vorige alinea bedoelde onderzoek moet worden verricht volgens deugdelijk gebleken methoden die wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder die welke op communautair of internationaal niveau zijn vastgesteld.

De resultaten van de onderzoeken moeten kunnen worden geëvalueerd aan de hand van referentiemethoden die volgens de in lid 3 bedoelde procedure zijn vastgesteld.

Bij een positief resultaat neemt de officiële dierenarts de passende maatregelen om rekening te houden met het gelopen risico; meer bepaald:

— verricht hij een scherpere controle op het pluimvee dat is gefokt of de hoeveelheden vlees die zijn verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden die hetzelfde risico kunnen inhouden,

— voert hij de controles ten aanzien van de andere beslagen van het bedrijf van oorsprong op en neemt hij, in geval van recidive, passende maatregelen ten aanzien van het bedrijf van oorsprong,

— treedt hij, indien het een verontreiniging van de omgeving betreft, handelend op ten aanzien van de produktieketen.

2. De toleranties voor de in lid 1 bedoelde stoffen, met uitzondering van de stoffen bedoeld in Richtlijn 86/363/EEG [2], worden vastgesteld volgens de procedure van Verordening (EEG) nr. 2377/90 [3].

(1) Richtlijn 92/117/EEG van de Raad van 17 december 1992 inzake maatregelen voor de bescherming tegen bepaalde zoönoses en bepaalde zoönoseverwekkers bij dieren en in produkten van dierlijke oorsprong ten einde door voedsel overgedragen infecties en vergiftigingen te voorkomen (Zie bladzijde 38 van dit Publikatieblad).

(2) PB nr. L 221 van 7. 8. 1986, blz. 43.

(3) Verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB nr. L 224 van 18. 8. 1990, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 675/92 van de Commissie (PB nr. L 73 van 19. 3. 1992, blz. 8).

3. Volgens de procedure van artikel 21 worden de referentiemethoden vastgesteld.

Volgens dezelfde procedure kan worden besloten het onderzoek uit te breiden tot andere dan de in lid 1 bedoelde stoffen.

4. Tot de inwerkingtreding van de uitvoeringsbepalingen van dit artikel blijven de nationale voorschriften, onverminderd de algemene Verdragsbepalingen, van toepassing.

Artikel 5

1. Onverminderd de Richtlijnen 91/494/EEG (1), 81/602/EEG (2) en 88/146/EEG (3) en de bij de Richtlijn 92/117/EEG opgelegde beperkingen mag vlees van pluimvee niet in de handel worden gebracht met het oog op menselijke consumptie wanneer

a) het afkomstig is van pluimvee dat één van de in Richtlijn 91/494/EEG genoemde ziekten heeft;

b) in het vlees sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de overeenkomstig artikel 4, lid 2, vast te stellen toegestane toleranties overschrijden of wanneer het vlees is behandeld met antibiotica, malsmakers of conserveermiddelen voor zover deze middelen niet bij de communautaire wetgeving toegelaten zijn, met dien verstande dat waterretentiebevorderende agentia verboden zijn; dit geldt ook voor de hoeveelheid vlees van pluimvee die verkregen is onder technologisch vergelijkbare omstandigheden hetgeen bijgevolg hetzelfde gevaar kan opleveren;

c) het afkomstig is van dieren die een van de in bijlage I, hoofdstuk IX, punt 53, onder a), vermelde tekortkomingen blijken te vertonen;

d) het overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX, punt 53, onder b), en punt 54 voor menselijke consumptie ongeschikt is verklaard.

2. Tot de inwerkingtreding van eventuele communautaire bepalingen laat de onderhavige richtlijn de bepalingen van de Lid-Staten betreffende de behandeling van vlees van pluimvee met ioniserende of ultraviolette stralen onverlet. Het eventuele handelsverkeer in produkten die dit soort behandeling hebben ondergaan moet voldoen aan de eisen van artikel 5, lid 2, van Richtlijn 89/662/EEG. Daartoe verzendt de Lid-Staat van oorsprong die gebruik maakt van een dergelijke behandeling, produkten die volgens een dergelijk procédé zijn behandeld, niet naar een Lid-Staat die uit hoofde van zijn wetgeving een dergelijke behandeling op zijn grondgebied verbiedt en die de Commissie en de andere Lid-Staten in het Permanent Veterinair Comité op de hoogte heeft gesteld van het bestaan van een dergelijk verbod.

(1) PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 35.
(2) PB nr. L 222 van 7. 8. 1981, blz. 32. Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 85/358/EEG (PB nr. L 191 van 23. 7. 1985, blz. 46).
(3) PB nr. L 70 van 16. 3. 1988, blz. 16.

Artikel 6

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van de andere erkende inrichtingen dan die bedoeld in artikel 7; elke inrichting krijgt een veterinair erkenningsnummer. Hij doet deze lijst toekomen aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie.

Een en hetzelfde erkenningsnummer kan worden toegekend aan een inrichting annex herverpakkingscentrum waarin produkten verkregen uit of met grondstoffen die onder een van de in artikel 2, onder d), van Richtlijn 77/99/EEG genoemde richtlijnen vallen, worden behandeld of herverpakt.

De bevoegde autoriteit erkent een inrichting slechts indien vaststaat dat de inrichting voldoet aan het bepaalde in onderhavige richtlijn.

Wanneer wordt geconstateerd dat de hygiënevoorschriften niet worden nageleefd en wanneer de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 51, tweede alinea, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om dit te verhelpen, wordt de erkenning tijdelijk door de bevoegde nationale autoriteit opgeschort.

Wanneer de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger de geconstateerde gebreken niet binnen de door de bevoegde nationale autoriteit vastgestelde termijn rechtzet, trekt deze autoriteit de erkenning in.

De betrokken Lid-Staat houdt in dit verband rekening met de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 10. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de overige Lid-Staten en de Commissie.

2. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger dient de algemene hygiëne bij de produktie in zijn inrichting regelmatig te doen controleren, ook door middel van microbiologische controles.

De controles moeten de werktuigen, installaties en machines in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen.

De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger dient, op verzoek van de bevoegde autoriteit, in staat te zijn de officiële dierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie in kennis te stellen van aard, frequentie en resultaat van de verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium.

De aard en de frequentie van de controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

3. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet een opleidingsprogramma opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische produktie die zijn aangepast aan de produktiestructuur.

De officiële dierenarts die voor de inrichting verantwoordelijk is, moet bij het opzetten en de uitvoering van dit programma worden betrokken.

4. De exploitant van een uitsnijderij of een herverpakkingscentrum, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet een register bijhouden van al het inkomende en uitgaande verse vlees van pluimvee; daarin wordt ook de aard van het ontvangen vlees van pluimvee vermeld.

5. De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, die zich overeenkomstig artikel 8, lid 2, voor zuiver materiële werkzaamheden kan laten bijstaan door assistenten. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichting, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd.

De officiële dierenarts moet de resultaten van de in lid 2 bedoelde controles regelmatig analyseren. Hij kan op grond van deze analyses aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Artikel 7

A. De Lid-Staten mogen overeenkomstig bijlage II afwijkingen met betrekking tot de eisen inzake structuur en infrastructuur van bijlage I toestaan aan slachthuizen die minder dan 150 000 stuks pluimvee per jaar behandelen en aan de volgende eisen voldoen:

1. De betrokken inrichtingen moeten in een apart veterinair register komen en een specifiek erkenningsnummer krijgen, dat gerelateerd is aan de plaatselijke controle-eenheid.

   Om door de bevoegde nationale autoriteit te worden erkend,

   a) moet de inrichting voldoen aan de erkenningsvoorwaarden van bijlage II;

   b) moet de exploitant van het slachthuis, de eigenaar of diens vertegenwoordiger een register bijhouden op grond waarvan de volgende gegevens kunnen worden gecontroleerd:

      — de inkomende dieren en de uitgaande slachtprodukten,

      — de uitgevoerde controles,

      — de resultaten van de controles.

      Deze gegevens moeten desgevraagd aan de bevoegde autoriteit worden medegedeeld;

   c) moet het slachthuis de veterinaire dienst op de hoogte brengen van het tijdstip van slachten, het aantal dieren en de herkomst ervan en hem een afschrift van de in bijlage IV bedoelde gezondheidsverklaring doen toekomen;

   d) moet de officiële dierenarts of een assistent bij het verwijderen van de ingewanden aanwezig zijn om zich ervan te vergewissen dat de in bijlage I, hoofdstukken VII en VIII, bedoelde hygiënevoorschriften worden nageleefd.

      Ingeval de officiële dierenarts of de assistent niet bij het slachten aanwezig kan zijn, mag het vlees de inrichting slechts verlaten na een keuring na het slachten overeenkomstig artikel 8, lid 2, die op de dag van het slachten moet plaatsvinden, behalve in het geval van vlees als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 49;

   e) moet de bevoegde autoriteit het distributiecircuit voor het van de inrichting afkomstige vlees controleren, nagaan of de voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde produkten op passende wijze zijn gemerkt en de latere bestemming en aanwending daarvan controleren.

      De Lid-Staat stelt de lijst op van de inrichtingen waarvoor deze afwijkingen gelden en doet deze lijst alsmede latere wijzigingen daarop aan de Commissie toekomen;

   f) moet de bevoegde autoriteit erop toezien dat vers vlees uit de inrichtingen als bedoeld onder e) wordt gemerkt met de daartoe volgens de procedure van artikel 21 goedgekeurde stempels of etiketten met vermelding van het administratieve district van de sanitaire eenheid waarvan de inrichting afhangt.

2. In geval van uitsnijderijen die niet in een erkende inrichting zijn gelegen en die zijn erkend overeenkomstig artikel 4, lid 2, van Richtlijn 64/433/EEG kunnen door de bevoegde autoriteit ook afwijkingen worden toegestaan overeenkomstig bijlage II, wanneer deze uitsnijderijen maximaal 3 ton vlees per week behandelen, mits de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 49, vermelde temperatuurvoorschriften worden nageleefd.

   De bepalingen van bijlage I, hoofdstukken VIII en X en hoofdstuk XI, punt 64, zijn niet van toepassing op de opslag en het uitsnijden in de inrichtingen als bedoeld in de eerste alinea.

3. Vlees dat geacht wordt te voldoen aan de hygiëne- en keuringsvoorschriften van de onderhavige richtlijn moet worden voorzien van een stempel dat het administratieve district vermeldt van de sanitaire eenheid die verantwoordelijk is voor de inrichting van oorsprong. Het model van dit stempel moet worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

4. Het vlees

i) mag uitsluitend bestemd worden om op de plaatselijke markt, hetzij vers hetzij na verwerking, rechtstreeks aan detailhandelaren of aan de consument, te worden verkocht zonder voorverpakking of voorafgaande onmiddellijke verpakking,

ii) moet in hygiënische omstandigheden van de inrichting naar zijn bestemming worden vervoerd.

B. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen, indien zulks voor de uniforme toepassing van dit artikel nodig is, in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteit, controles ter plaatse verrichten op een representatief aantal inrichtingen waarop de voorwaarden van dit artikel van toepassing zijn.

C. De Lid-Staten mogen voor koel- en vrieshuizen met een geringe capaciteit waar alleen vlees is opgeslagen dat voorzien is van een eindverpakking, afwijkingen toestaan op de in bijlage I, hoofdstuk I, bedoelde eisen inzake structuur.

D. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

E. Op basis van een verslag van de Commissie onderzoekt de Raad vóór 1 januari 1998 de bepalingen van dit artikel opnieuw.

Artikel 8

1. De Lid-Staten zien erop toe dat

a) alle pluimveehouderijen die pluimvee van de soorten bedoeld in artikel 2, tweede alinea, punt 1, aan slachthuizen leveren, onder veterinaire controle worden geplaatst;

b) ervoor wordt gezorgd dat

i) in een overeenkomstig artikel 6 erkend slachthuis gedurende de hele tijd dat er keuringen na het slachten worden verricht ten minste één officiële dierenarts aanwezig is;

ii) in een overeenkomstig artikel 6 erkende uitsnijderij terwijl er vlees wordt bewerkt ten minste eenmaal per dag een lid van het in lid 2, derde alinea, bedoelde keuringsteam aanwezig is om de algemene hygiëne van de uitsnijderij en het register van het in- en uitgaande verse vlees te controleren;

iii) in een koel- of vrieshuis op gezette tijden een lid van het in lid 2, derde alinea, bedoelde keuringsteam aanwezig is.

2. De officiële dierenarts kan zich voor de volgende taken laten bijstaan door assistenten die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan:

a) indien zij voldoen aan de eisen van bijlage III, punt 3, onder a): vergaren van de informatie die nodig is voor de beoordeling van de gezondheidsstatus van het beslag van oorsprong overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI; de officiële dierenarts maakt van deze informatie gebruik voor het stellen van de diagnose;

b) indien zij voldoen aan de eisen van bijlage III, punt 3, onder b):

i) nagaan of is voldaan aan de hygiënevoorschriften van bijlage I, hoofdstukken I, V, VII en X, en van bijlage II, alsmede aan de voorwaarden van bijlage I, punt 47;

ii) constateren dat zich bij de keuring na het slachten geen van de in bijlage I, hoofdstuk IX, punt 53, vermelde gevallen voordoen;

iii) de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 47, tweede alinea, onder a) en b), bedoelde keuring uitvoeren, en met name de kwaliteitsbeoordeling van de karkassen en het bijsnijden, voor zover de officiële dierenarts daadwerkelijk ter plaatse toezicht kan houden op het werk van de assistenten;

iv) toezicht houden op het aanbrengen van het keurmerk, als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk XII, punt 67;

v) keuren van uitgesneden en opgeslagen vlees;

vi) controleren van voertuigen en transportwerktuigen en van de ladingsvoorwaarden, als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk XV.

Alleen personen die aan de in bijlage III vastgestelde eisen voldoen, kunnen als assistent worden aangewezen na een examen dat door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat of een door die centrale autoriteit aangewezen autoriteit wordt georganiseerd.

De assistenten moeten de bovengenoemde bijstand verlenen in het kader van een keuringsteam onder controle en verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Zij moeten onafhankelijk zijn van de betrokken inrichting. De bevoegde autoriteit van de Lid-Staat bepaalt voor elke inrichting de samenstelling van het keuringsteam, ten einde de officiële dierenarts in staat te stellen op het verloop van bovengenoemde werkzaamheden toezicht te houden.

De nadere bepalingen met betrekking tot de in dit artikel bedoelde bijstand worden, voor zover nodig, vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

3. De bevoegde autoriteit kan toestaan dat het personeel van de onderneming dat een speciale door de officiële dierenarts verstrekte opleiding heeft gevolgd, waarvoor de algemene criteria vóór 1 oktober 1993 volgens de procedure van artikel 21 moeten worden vastgesteld, onder rechtstreekse controle van de officiële dierenarts de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 47, tweede alinea, onder a) en b), bedoelde handelingen verricht.

Artikel 9

De Lid-Staten geven een centrale dienst of instantie opdracht tot het verzamelen en verwerken van de resultaten van de door de officiële dierenarts verrichte keuringen vóór en na het slachten in die gevallen waarin voor de mens besmettelijke ziekten zijn gediagnostiseerd.

Wanneer een dergelijke ziekte is gediagnostiseerd, worden de resultaten van het specifieke geval zo spoedig mogelijk meegedeeld aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die belast zijn met de controle van het beslag van oorsprong.

De Lid-Staten verstrekken de Commissie de gegevens over bepaalde ziekten, met name wanneer voor de mens besmettelijke ziekten zijn gediagnostiseerd.

Volgens de procedure van artikel 21, stelt de Commissie de uitvoeringsbepalingen van dit artikel vast en met name:

— de frequentie waarmee de gegevens aan de Commissie moeten worden verstrekt;

— de aard van de gegevens;

— de ziekten waarover gegevens moeten worden verzameld;

— de wijze waarop de informatie moet worden verzameld en verwerkt.

Artikel 10

1. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteit controles ter plaatse uitvoeren voor zover de eenvormige toepassing van de onderhavige richtlijn dit vereist. Daartoe kunnen zij met een controle op een representatief percentage inrichtingen nagaan of de bevoegde autoriteit controle uitoefent op de naleving van deze richtlijn door de erkende inrichtingen. De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitslag van de verrichte controles.

De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, geeft de deskundigen alle nodige steun voor de uitvoering van hun taak.

De algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

De Commissie stelt, na advies van de Lid-Staten in het Permanent Veterinair Comité, een aanbeveling op over de voorschriften die in acht moeten worden genomen bij de in dit lid bedoelde controles.

2. Vóór 1 januari 1995 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

Artikel 11

In afwijking van de in artikel 3, punt I, onder A, letter a), vastgestelde voorschriften kunnen de Lid-Staten toestaan dat dieren die voor de produktie van „foie gras" worden gebruikt, op het mestbedrijf worden verdoofd, uitgebloed en geplukt, mits dit geschiedt in een afzonderlijk lokaal dat voldoet aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk II, punt 14, onder b), en dat de karkassen, waarbij de ingewanden nog niet zijn verwijderd, onmiddellijk overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XV, worden vervoerd naar een erkende uitsnijderij die van een speciaal lokaal als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk III, punt 15, letter b), tweede streepje, onder ii), is voorzien, in welk lokaal de karkassen binnen 24 uur onder toezicht van een officiële dierenarts van hun ingewanden moeten worden ontdaan.

Artikel 12

1. De Lid-Staten mogen de koeling van vers vlees van pluimvee door onderdompeling in water toestaan voor zover dit geschiedt overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, punten 42 en 43. Vers vlees dat volgens dit procédé is gekoeld, mag in gekoelde, bevroren of diepgevroren toestand in de handel worden gebracht.

2. De Lid-Staten waar dit procédé gebruikt wordt, moeten de Commissie en de andere Lid-Staten daarvan zo spoedig mogelijk en in ieder geval vóór 1 januari 1994 in kennis stellen.

3. De Lid-Staten mogen zich er niet tegen verzetten dat op hun grondgebied vers vlees van pluimvee wordt binnengebracht dat overeenkomstig de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk VII, punten 42 en 43, is gekoeld, indien dit is vermeld op het in artikel 3, punt I, onder A, letter i), bedoelde begeleidend document, en indien

a) het vlees van pluimvee na gekoeld te zijn onmiddellijk is bevroren of diepgevroren,

b) het gekoelde vlees van pluimvee op hun grondgebied onder dezelfde voorwaarden wordt verkregen.

Artikel 13

De voorschriften van Richtlijn 89/662/EEG (1) zijn van toepassing, met name voor wat betreft de controles bij de oorsprong, de organisatie van de door de Lid-Staten van bestemming te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de ten uitvoer te leggen vrijwaringsmaatregelen.

HOOFDSTUK III

Bepalingen die gelden voor de invoer in de Gemeenschap

Artikel 14

A. De voorwaarden die gelden voor het in de handel brengen van uit derde landen ingevoerd vers vlees van pluimvee moeten volgens de procedure van artikel 21

(1) PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/654/EEG (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 48).

als ten minste gelijkwaardig zijn bevonden aan die welke gelden voor het in de handel brengen van overeenkomstig de artikelen 3 tot en met 6 en de artikelen 8 tot en met 13 verkregen vers vlees van pluimvee.

B. Met het oog op een uniforme toepassing van punt A, zijn de bepalingen van de volgende punten van toepassing.

1. In de Gemeenschap mag alleen worden ingevoerd vers vlees van pluimvee dat

   a) afkomstig is uit een derde land of delen van derde landen dat/die op de lijst staat/staan die overeenkomstig artikel 9, leden 1 en 2, van Richtlijn 91/494/EEG is opgesteld en dat/die voldoet/voldoen aan de voorschriften van de onderhavige richtlijn;

   b) afkomstig is uit inrichtingen waarvoor de bevoegde autoriteit van het derde land de Commissie de garantie heeft geboden dat zij de voorschriften van de onderhavige richtlijn naleven;

   c) vergezeld gaat van het in artikel 12 van Richtlijn 91/494/EEG bedoelde certificaat, aangevuld met een verklaring dat het vlees voldoet aan de eisen van hoofdstuk II en aan de eventuele aanvullende voorwaarden, of de gelijkwaardige garanties biedt als bedoeld in punt 2, onder b), van het onderhavige punt B. Zo nodig wordt de inhoud van die verklaring volgens de procedure van artikel 21 vastgesteld.

2. Volgens de procedure van artikel 21 worden vastgesteld:

   a) een communautaire lijst van de inrichtingen die voldoen aan de eisen onder b). In afwachting van deze lijst mogen de Lid-Staten de in artikel 11, lid 2, van Richtlijn 90/675/EEG bedoelde controles alsmede het nationale gezondheidscertificaat dat vereist is voor nationaal erkende inrichtingen, handhaven;

   b) de specifieke voorwaarden èn de gelijkwaardige garanties in verband met de andere eisen van deze richtlijn dan die op grond waarvan vlees van menselijke consumptie kan worden uitgesloten overeenkomstig artikel 3, punt I, onder A, letter d), en die van bijlage I, hoofdstuk VI, hoofdstuk VII, punten 42 en 43, en hoofdstuk VIII, met dien verstande dat deze voorwaarden en garanties niet minder stringent mogen zijn dan die van de artikelen 3 tot en met 6 en 8 tot en met 13.

3. Deskundigen van de Commissie en van de Lid-Staten verrichten controles ter plaatse om na te gaan:

   a) of de door het derde land geboden garanties inzake de voorwaarden voor de produktie en het in de handel brengen kunnen worden beschouwd als gelijkwaardig aan die welke in de Gemeenschap gelden;

   b) of de voorwaarden uit hoofde van de punten 1 en 2 zijn vervuld.

   De met deze controles belaste deskundigen van de Lid-Staten worden aangewezen door de Commissie op voordracht van de Lid-Staten.

   Deze controles worden uitgevoerd in opdracht van de Gemeenschap, die alle ermee gemoeide kosten draagt. De frequentie en de wijze van uitvoering van deze controles worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21.

4. In afwachting van de organisatie van de in punt 3 bedoelde controles blijven de nationale bepalingen inzake inspectie in de derde landen van toepassing, met dien verstande dat de tijdens de inspecties geconstateerde overtredingen van de hygiënevoorschriften aan het Permanent Veterinair Comité moeten worden meegedeeld.

Artikel 15

Op de in artikel 14, onder B, punt 2, bedoelde lijst mogen alleen derde landen of delen van derde landen worden opgenomen:

a) waarvandaan invoer niet is verboden op grond van de artikelen 9 tot en met 12 van Richtlijn 91/494/EEG;

b) waarvan, rekening houdend met de wetgeving en de organisatie van de veterinaire diensten van die landen en hun inspectiediensten, de bevoegdheden van die diensten en het toezicht waaraan zij zijn onderworpen overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Richtlijn 72/462/EEG [1], of artikel 9, lid 2, van Richtlijn 91/494/EEG, is vastgesteld dat zij kunnen garanderen dat de geldende wetgeving wordt toegepast; of

c) waarvan de veterinaire diensten kunnen garanderen dat gezondheidsvoorschriften worden nageleefd die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van hoofdstuk II.

Artikel 16

1. De Lid-Staten zien erop toe dat vers vlees van pluimvee alleen in de Gemeenschap wordt ingevoerd indien het

— vergezeld gaat van een certificaat als bedoeld in artikel 14, onder B, punt 1, letter c);

— onderworpen is aan de in Richtlijn 90/675/EEG bedoelde controles.

2. In afwachting van de vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van dit hoofdstuk:

— blijven de nationale voorschriften voor de invoer uit derde landen waarvoor deze eisen nog niet op commu-

[1] PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/688/EEG (PB nr. L 377 van 31. 12. 1991, blz. 18).

nautair niveau zijn vastgesteld, van toepassing voor zover zij niet gunstiger zijn dan die van artikel 14, onder B, punt 2, letter b);

— moet de invoer geschieden onder de voorwaarden van artikel 11, lid 2, van Richtlijn 90/675/EEG.

Artikel 17

De beginselen en voorschriften die zijn vervat in Richtlijn 90/675/EEG zijn van toepassing, met name voor wat betreft de organisatie van de door de Lid-Staten te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de ten uitvoer te leggen vrijwaringsmaatregelen.

In afwachting van de tenuitvoerlegging van de in artikel 8, punt 3, van Richtlijn 90/675/EEG bedoelde besluiten, moet de invoer geschieden overeenkomstig artikel 11, lid 2, van genoemde richtlijn.

HOOFDSTUK IV

Slotbepalingen

Artikel 18

1. De bepalingen van de bijlagen zijn niet van toepassing op inrichtingen die zijn gelegen op bepaalde eilanden van de Helleense Republiek, voor zover de produktie van deze inrichtingen uitsluitend bestemd is voor plaatselijk verbruik.

2. De uitvoeringsbepalingen van lid 1 worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 21. Volgens dezelfde procedure kan worden besloten de bepalingen van lid 1 aan te passen met het oog op een geleidelijke uitbreiding van de communautaire normen tot alle op bovenbedoelde eilanden gelegen inrichtingen.

Artikel 19

De bijlagen worden door de Raad op voorstel van de Commissie met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met name om deze aan te passen aan de technologische en wetenschappelijke vooruitgang.

Artikel 20

Volgens de procedure van artikel 21 kunnen worden vastgesteld:

— de bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen in groothandelsmarkten,

— de voorschriften voor het merken van produkten die van een herverpakkingscentrum afkomstig zijn, alsmede de controlemethoden waarmee kan worden nagegaan van welke inrichting de grondstoffen afkomstig zijn.

Artikel 21

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter van het bij Besluit 68/361/EEG [1] ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna het „Comité" genoemd, deze procedure, hetzij op eigen initiatief hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Comité.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het vraagstuk. Het Comité spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van de besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij de stemming in het Comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies, doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, geen besluit heeft genomen, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast, behalve wanneer de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen genoemde maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 22

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

---

[1] PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

BIJLAGE I

HOOFDSTUK I

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. in lokalen waar vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd,

   a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen. Evenwel

      — wordt voor de in hoofdstuk II, punt 14, onder e), hoofdstuk III, punt 15, onder a), en hoofdstuk IV, punt 16, onder a), bedoelde lokalen niet geëist dat het water wegvloeit naar met een rooster bedekte en van een stankafsluiting voorziene zinkputten, terwijl voor de in punt 16, onder a), bedoelde lokalen kan worden volstaan met een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;

      — kan in de in hoofdstuk IV, punt 17, onder a), bedoelde lokalen waarin uitsluitend vlees wordt opgeslagen dat van een eindverpakking of een onmiddellijke verpakking is voorzien, alsmede in zones en in gangen waarin vers vlees wordt vervoerd, worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar materiaal dat niet kan rotten;

   b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter, en in koelruimten of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moeten rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk IV, punt 17, onder a), bedoelde lokalen.

      Het gebruik van houten wanden in de in hoofdstuk IV, punt 17, bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1994 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

   c) deuren en raamwerk van vensters van bestendig materiaal; houten deuren en ramen moeten op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

   d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

   e) voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

   f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

   g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentenis daarvan, moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

   b) voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten of knaagdieren;

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals automatische apparatuur voor de vleesbehandeling, tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Oppervlakken die met vlees in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend vers vlees van pluimvee bevindt dat op hygiënische wijze van een eindverpakking is voorzien;

   b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

      — het interne transport van het vlees,

      — het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

c) apparatuur voor hygiënisch intern transport en bescherming van het vlees tijdens het laden en lossen, inclusief adequaat ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

d) speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het niet aan het einde van iedere werkdag wordt opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van vers vlees van pluimvee wordt voorkomen;

e) een lokaal voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer het vlees in de inrichting wordt voorzien van een onmiddellijke of een eindverpakking;

5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het verse vlees van pluimvee kan worden afgevoerd;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG [1] kan leveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;

8. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk IV bedoelde koel- en vrieshuizen en in de herverpakkingscentra;

10. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuringen te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling, die zo zijn ingericht dat de reine gedeelten van het gebouw tegen eventuele verontreiniging zijn beschermd.

De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. Douchegelegenheden zijn niet nodig voor koel- en vrieshuizen waarin slechts op hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees wordt aangevoerd en opgeslagen. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;

12. een plaats en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de middelen waarmee vlees wordt vervoerd, behalve bij koel- en vrieshuizen die uitsluitend bestemd zijn voor ontvangst en opslag van te verzenden en op een hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vers vlees. Slachthuizen moeten beschikken over een afzonderlijke plaats en afzonderlijke voorzieningen voor de reiniging en ontsmetting van de vervoermiddelen en kooien die voor slachtpluimvee worden gebruikt. Deze plaatsen en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen of kooien op officieel erkende plaatsen;

13. een lokaal of een voorziening voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere dergelijke stoffen.

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN PLUIMVEESLACHTERIJEN

14. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten de slachterijen ten minste beschikken over:

a) een voldoende groot en gemakkelijk schoon te maken en te ontsmetten lokaal of overdekte plaats voor de keuring vóór het slachten als bedoeld in hoofdstuk VI, punt 28, tweede alinea, en voor de ontvangst van de in artikel 2, tweede alinea, punt 1, van de onderhavige richtlijn bedoelde dieren;

[1] PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/692/EEG (PB nr. L 377 van 31. 12. 1991, blz. 48).

b) een slachtlokaal van zodanige afmetingen dat het verdoven en uitbloeden enerzijds en het plukken en eventueel broeien anderzijds op afzonderlijke plaatsen kunnen gebeuren. Iedere verbinding tussen het slachtlokaal en het onder a) genoemde lokaal of de aldaar genoemde plaats, behalve een kleine opening die uitsluitend bestemd is voor het doorlaten van het slachtpluimvlee, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;

c) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden en de onmiddellijke verpakking, van zodanige afmetingen dat het verwijderen van de ingewanden kan gebeuren op een plaats die voldoende ver is verwijderd van de andere plaatsen waar arbeid wordt verricht of die daarvan door een afscheiding is gescheiden, ten einde verontreiniging te voorkomen. Elke verbinding tussen het voor het verwijderen van de ingewanden en de onmiddellijke verpakking bestemde lokaal en het slachtlokaal, behalve een kleine opening die uitsluitend bestemd is voor het doorlaten van de geslachte dieren, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;

d) indien nodig, een verzendruimte;

e) een of meer voldoende grote koel- en vriesruimten, met afsluitbare faciliteiten voor in beslag genomen vers vlees van pluimvee;

f) een lokaal of plaats voor het verzamelen van de veren, tenzij deze als afval worden behandeld;

g) afzonderlijke wasgelegenheid en afzonderlijke toiletten voor het personeel dat levend pluimvee hanteert.

HOOFDSTUK III

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN UITSNIJDERIJEN

15. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- of vriesruimten voor de bewaring van het vlees;

b) — een lokaal voor het uitsnijden, uitbenen en onmiddellijk verpakken;

— voor zover deze bewerking in de uitsnijderij plaatsvindt,

i) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden van voor de produktie van „foie gras" gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt;

ii) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden van het in hoofdstuk VIII, punt 49, bedoelde pluimvee;

c) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking indien dit in de uitsnijderij geschiedt, tenzij voldaan is aan de voorwaarden van hoofdstuk XIV, punt 74.

HOOFDSTUK IV

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN KOEL- EN VRIESHUIZEN

16. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk XIII, punt 69, eerste streepje, ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 69, eerste streepje, voorgeschreven temperatuur;

b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

17. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees van pluimvee wordt opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk XIII, punt 69, tweede streepje, ten minste beschikken over:

a) voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees van pluimvee kan worden opgeslagen bij de in punt 69, tweede streepje, voorgeschreven temperatuur;

b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in of voor elke opslagruimte.

HOOFDSTUK V

HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE LOKALEN EN HET MATERIEEL IN DE INRICHTINGEN

18. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, lokalen en materieel:

a) Het personeel dat onverpakt of van een onmiddellijke verpakking voorzien vers vlees hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar dergelijk vlees wordt gehanteerd, van een eindverpakking wordt voorzien of wordt vervoerd, dient met name schone en gemakkelijk te reinigen hoofddeksels en schoeisel, lichtkleurige werkkleding of andere beschermende kleding te dragen. Het bij het bewerken of hanteren van vers vlees betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkleding dragen en deze kleding zo nodig in de loop van de dag verschonen. Voorts moet het personeel verscheidene malen per werkdag en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten. In de werklokalen en opslagruimten, en in andere zones en in gangen waar vers vlees wordt vervoerd, mag niet worden gerookt.

b) Geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt in het geval van slachthuizen niet te aanzien van voor de slacht bestemde dieren. Knaagdieren, insekten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd.

c) Materieel en instrumenten die bij het hanteren van levend pluimvee en de bewerking van vers vlees van pluimvee worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.

d) De kooien waarin het pluimvee wordt aangevoerd, moeten vervaardigd zijn van corrosiebestendig materiaal en moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet. Telkens wanneer zij zijn leeggemaakt, moeten zij worden gereinigd en ontsmet.

19. Lokalen, werktuigen en gereedschap mogen slechts worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees van pluimvee, van vers vlees of van vlees van wild als toegestaan overeenkomstig de Richtlijnen 91/495/EEG en 92/45/EEG, of vleesbereidingen of vleesprodukten, indien zij, alvorens opnieuw te worden gebruikt, gereinigd en ontsmet worden.

Deze beperking geldt niet voor het vervoermateriaal dat gebruikt wordt in de in punt 17, onder a), bedoelde lokalen, wanneer het vlees van een eindverpakking is voorzien.

20. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.

21. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, de brandbestrijding, het koelen van de koelinstallaties en het verwijderen van de veren uit het slachthuis, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar van verontreiniging van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

22. — Veren en bijprodukten van de slacht die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie moeten onmiddellijk worden verwijderd.

— Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslagruimten voor vers vlees van pluimvee.

23. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, werkinstrumenten en vers vlees. Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld.

24. Het vlees mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen verontreinigen.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees door middel van een medisch attest te bewijzen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat. De medische begeleiding van bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving die in de betrokken Lid-Staat van kracht is.

HOOFDSTUK VI

KEURING VÓÓR HET SLACHTEN

25. a) De officiële dierenarts van het slachthuis mag, onverminderd het in bijlage IV (model 5) van Richtlijn 90/539/EEG bedoelde certificaat, alleen toestaan dat een partij pluimvee afkomstig van een bedrijf wordt geslacht:

i) indien het voor de slacht bestemde pluimvee vergezeld gaat van de in bijlage IV bedoelde gezondheidsverklaring, of

ii) indien hij 72 uur vóór de aankomst van het pluimvee in het slachthuis in het bezit is van een document, waarvan vorm en inhoud door de bevoegde autoriteit wordt vastgesteld, met

— de bijgewerkte relevante gegevens over het koppel van oorsprong, met name de gegevens met betrekking tot het type pluimvee dat moet worden geslacht, die uit het in punt 27, onder a), bedoelde bedrijfsregister zijn overgenomen,

— het bewijs dat het bedrijf van oorsprong onder controle staat van een officiële dierenarts.

Op grond van deze gegevens moet de officiële dierenarts een besluit nemen over de maatregelen die genomen moeten worden ten aanzien van de dieren van het betrokken bedrijf, met name het soort keuring na het slachten.

b) Wanneer de onder a) bedoelde voorwaarden niet worden vervuld, kan de officiële dierenarts van het slachthuis ofwel het slachten uitstellen, ofwel — wanneer de welzijnsvoorschriften dit vereisen — het slachten toestaan nadat hij het in punt 27, onder b), bedoelde onderzoek heeft verricht; tevens moet hij het bedrijf van oorsprong van de betrokken dieren door een officiële dierenarts laten bezoeken ten einde de vereiste gegevens te verkrijgen. Alle uit de toepassing van dit punt voortvloeiende kosten komen ten laste van de fokker volgens regels die door de bevoegde autoriteit worden vastgesteld.

c) In het geval van fokkers waarvan de jaarproduktie de 20 000 kippen, 15 000 eenden, 10 000 kalkoenen, 10 000 ganzen of het equivalent daarvan voor de andere in artikel 2, tweede alinea, punt 1, bedoelde pluimveesoorten niet overschrijdt, kan de in punt 27, onder b), bedoelde keuring vóór het slachten echter in het slachthuis plaatsvinden. In dat geval moet de fokker een verklaring overleggen dat zijn jaarproduktie de genoemde limieten niet overschrijdt.

d) De fokker moet het in punt 27, onder a), bedoelde register ten minste gedurende twee jaar bewaren om het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit over te leggen.

26. De eigenaar of de persoon die gemachtigd is over het pluimvee te beschikken of hun vertegenwoordiger dient de werkzaamheden in verband met de keuring vóór het slachten van het pluimvee te vergemakkelijken en de officiële dierenarts met name bij te staan bij elke dienstig geachte handeling.

De officiële dierenarts moet de keuring vóór het slachten volgens de regels van de kunst uitvoeren bij een behoorlijke verlichting.

27. De in punt 25 bedoelde keuring vóór het slachten op het bedrijf van oorsprong omvat:

a) het inzien van de registers van de fokker waarin naar gelang van de pluimveesoort, ten minste de hierna volgende gegevens moeten zijn vermeld:

— datum van aanvoer van de dieren,

— herkomst van de dieren,

— aantal dieren,

— feitelijk rendement van de soort (bij voorbeeld gewichtstoename),

— mortaliteit,

— leveranciers van het voeder,

— aard en gebruiksperiode van de voederadditieven en wachttijd,

— verbruik van voeder en water,

— door de behandelende dierenarts verrichte onderzoeken en gestelde diagnose met, eventueel, de uitkomsten van laboratoriumonderzoeken,

— type van de eventueel aan de dieren toegediende geneesmiddelen, datum van eerste en datum van laatste toediening,

— data van eventuele toediening van vaccins en aard van die vaccins,

— gewichtstoename tijdens de mestperiode,

— resultaten van eerder uitgevoerde keuringen van van hetzelfde beslag afkomstig pluimvee,

— aantal dieren dat moet worden geslacht,

— de waarschijnlijke slachtdatum;

b) het aanvullend onderzoek dat nodig is voor het stellen van een diagnose, wanneer het pluimvee

i) aangetast is door een voor mens of dier besmettelijke ziekte, of een individueel of collectief gedrag vertoont op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken,

ii) over het algemeen verstoord gedrag of tekenen van ziekte vertoont zodat gevreesd moet worden dat het vlees ongeschikt is voor menselijke consumptie;

c) regelmatige bemonstering van het water en het voeder van het pluimvee, ten einde te controleren of de wachttijden in acht zijn genomen;

d) de resultaten van het onderzoek op de aanwezigheid van zoönoseverwekkers overeenkomstig de eisen van Richtlijn 92/117/EEG.

28. In het slachthuis laat de officiële dierenarts het pluimvee identificeren en laat hij nagaan of is voldaan aan de eisen van hoofdstuk II van Richtlijn 91/628/EEG [1] en meer bepaald of het pluimvee tijdens het vervoer schade heeft opgelopen.

In geval van twijfels omtrent de identiteit van een partij pluimvee en wanneer het pluimvee overeenkomstig punt 25, onder c), de keuring vóór het slachten in het slachthuis dient te ondergaan, moet de officiële dierenarts bovendien elke kooi onderzoeken om na te gaan of het pluimvee de in punt 27, onder b), bedoelde verschijnselen vertoont.

29. Wanneer het pluimvee niet binnen drie dagen na het onderzoek en de afgifte van de in punt 25, letter a), onder i), bedoelde gezondheidsverklaring is geslacht

— en wanneer het pluimvee het bedrijf van oorsprong niet heeft verlaten, moet een nieuwe gezondheidsverklaring afgegeven worden, of

— geeft de officiële dierenarts van het slachthuis, na beoordeling van de redenen van de vertraging, toestemming voor het slachten indien uit gezondheidsoogpunt niets zich daartegen verzet, zo nodig na een nieuw onderzoek van het pluimvee.

30. Onverminderd de voorschriften van Richtlijn 91/494/EEG moet het slachten voor menselijke consumptie worden verboden indien klinische verschijnselen van de volgende ziekten zijn geconstateerd:

a) ornithosis;

b) salmonellosis.

De officiële dierenarts kan, op verzoek van de eigenaar van het pluimvee of van zijn gemachtigde, toestaan dat de slacht aan het eind van het normale slachtproces plaatsvindt, mits er voorzorgsmaatregelen zijn genomen om het risico van verspreiding van ziektekiemen zoveel mogelijk te beperken, en om de installatie na die slacht te reinigen en te ontsmetten; het vlees van deze slacht moet dan worden gehanteerd als vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard.

31. De officiële dierenarts moet:

a) het slachten verbieden als hij gegevens heeft waaruit hij kan concluderen dat het vlees van de aanwezige dieren ongeschikt zal zijn voor menselijke consumptie;

b) het slachten uitstellen wanneer de wachttijden in verband met residuen niet in acht zijn genomen;

c) er, wat pluimvee betreft dat klinisch gezond is, maar dat afkomstig is van een beslag dat in het kader van een programma voor controle op besmettelijke ziekten moet worden geruimd, op toezien dat het pluimvee aan het einde van de dag, dan wel onder zodanige omstandigheden dat iedere verontreiniging van ander pluimvee wordt voorkomen, wordt geslacht. De Lid-Staten kunnen op hun grondgebied volgens hun nationale voorschriften over dit vlees beschikken.

32. De officiële dierenarts moet de bevoegde autoriteit onmiddellijk in kennis stellen van het slachtverbod met opgave van redenen en het pluimvee waarvoor dit slachtverbod geldt, voorlopig op een veilige plaats onderbrengen.

[1] PB nr. L 340 van 11. 12. 1991, blz. 17.

HOOFDSTUK VII

HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN EN BIJ HET HANTEREN VAN VERS VLEES

33. Alleen levend pluimvee mag de slachtlokalen worden binnengebracht. Onmiddellijk na het brengen in die lokalen moet het pluimvee worden gedood na vooraf te zijn verdoofd. Verdoving behoeft echter niet te worden toegepast in geval van een volgens een godsdienstige rite uitgevoerde slacht.

34. De dieren moeten volledig kunnen uitbloeden en wel op zodanige wijze dat het bloed geen verontreiniging kan veroorzaken buiten de slachtplaats.

35. Geslacht pluimvee moet onmiddellijk en volledig worden geplukt.

36. Het verwijderen van de ingewanden moet, in geval van volledige verwijdering, onmiddellijk of, in geval van gedeeltelijke of uitgestelde verwijdering, binnen de in hoofdstuk VIII, punt 49, genoemde termijn geschieden. Het geslachte pluimvee moet op zodanige wijze worden geopend dat de holten en alle relevante ingewanden kunnen worden gekeurd. Daartoe mogen de te keuren ingewanden worden verwijderd of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven. Worden de ingewanden uitgenomen, dan moet kunnen worden nagegaan van welk karkas zij afkomstig zijn.

    Bij voor de produktie van „foie gras" gehouden en geslachte ganzen en eenden mogen de ingewanden echter worden verwijderd binnen 24 uur, op voorwaarde dat de karkassen waarbij de ingewanden nog niet zijn verwijderd zo spoedig mogelijk op de in hoofdstuk XIII, punt 69, eerste streepje, vastgestelde temperatuur worden gebracht en op deze temperatuur worden gehouden, en dat zij overeenkomstig de hygiënevoorschriften worden vervoerd.

37. Na keuring moeten de uitgenomen ingewanden onmiddellijk van het karkas worden gescheiden en moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen onmiddellijk worden verwijderd.

    De ingewanden of delen van de ingewanden die in het karkas zijn gebleven, met uitzondering van de nieren, moeten onmiddellijk, zo mogelijk in hun geheel, op voldoende hygiënische wijze worden verwijderd.

38. Het reinigen van vlees van pluimvee met doeken en het opvullen van karkassen, behalve met eetbare slachtafvallen of de hals van in de inrichting geslacht pluimvee, zijn verboden.

39. Het is verboden om vóór het einde van de keuring het karkas in stukken te snijden en delen van het vlees weg te nemen of te behandelen. De officiële dierenarts kan elke andere voor de keuring vereiste vorm van hanteren voorschrijven.

40. Tot nader order aangehouden vlees, enerzijds, en vlees dat overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 53, ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie of dat overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 54, niet voor menselijke consumptie mag worden aangewend, anderzijds, de veren en de afvallen moeten zo spoedig mogelijk worden afgevoerd naar de in hoofdstuk I, punt 4, onder d), en in hoofdstuk II, punt 14, onder e) en f), bedoelde lokalen, faciliteiten of bakken en moeten zodanig worden gehanteerd dat verontreiniging zoveel mogelijk wordt voorkomen.

41. Na het keuren en het verwijderen van de ingewanden moet het verse vlees van pluimvee onverwijld worden schoongemaakt en gekoeld overeenkomstig de hygiënevoorschriften, ten einde ervoor te zorgen dat de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperaturen zo spoedig mogelijk worden bereikt.

42. Vlees van pluimvee bestemd om door onderdompeling te worden gekoeld overeenkomstig het in punt 43 beschreven procédé, moet onmiddellijk na het verwijderen van de ingewanden grondig worden gewassen in een sproeireiniger en onverwijld worden ondergedompeld. Het sproeireinigen moet gebeuren in een installatie waarbij de karkassen zowel inwendig als uitwendig doeltreffend worden gewassen.

    Voor karkassen met een gewicht:

    — van ten hoogste 2,5 kg moet per karkas ten minste 1,5 l water worden gebruikt,

    — tussen 2,5 en 5 kg moet per karkas ten minste 2,5 l water worden gebruikt,

    — van 5 kg of meer moet per karkas ten minste 3,5 l worden gebruikt.

43. Het dompelkoelprocédé dient aan de volgende eisen te voldoen:

    a) de karkassen moeten door een of meer met water of met ijs en water gevulde bakken worden gevoerd, waarvan de inhoud voortdurend wordt ververst. Alleen het systeem waarbij de karkassen voortdurend tegen een waterstroom in mechanisch worden voortgestuwd, is aanvaardbaar;

b) de temperatuur van het water in de bak of van de bakken, gemeten bij de ingang en de uitgang voor de karkassen, mag niet hoger zijn dan +16 °C, respectievelijk +4 °C;

c) het moet zo worden toegepast dat zo snel mogelijk wordt voldaan aan de in hoofdstuk XIII, punt 69, eerste streepje, voorgeschreven temperatuur;

d) het minimumwaterdebiet tijdens het gehele onder a) bedoelde koelprocédé moet:

— 2,5 l per karkas bedragen bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg,

— 4 l per karkas bedragen bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg,

— 6 l per karkas bedragen bij karkassen van ten minste 5 kg.

Indien er verschillende bakken zijn, moeten de toevoer van vers water en de afvoer van gebruikt water in elke bak op zodanige wijze zijn geregeld dat zij geleidelijk afnemen in de richting waarin de karkassen zich bewegen, waarbij het verse water zó over de bakken wordt verdeeld dat het waterdebiet in de laatste bak niet minder bedraagt dan:

— 1 l per karkas bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg,

— 1,5 l per karkas bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg,

— 2 l per karkas bij karkassen van ten minste 5 kg.

Bij de berekening van deze hoeveelheden wordt geen rekening gehouden met het water dat is gebruikt wanneer de bakken voor het eerst worden gevuld;

e) de karkassen mogen niet langer dan een half uur in het eerste gedeelte van de installatie of in de eerste bak verblijven en ook niet langer dan strikt noodzakelijk is in de rest van de installatie of in de andere bakken.

Alle voorzorgen moeten worden genomen opdat, met name indien het procédé wordt onderbroken, de in de eerste alinea genoemde tijdsduur niet wordt overschreden.

Na elke stilstand van de installatie moet de officiële dierenarts zich er, voordat de installatie weer in werking mag worden gesteld, van vergewissen of de karkassen nog steeds aan deze richtlijn voldoen en geschikt zijn voor menselijke consumptie; indien dat niet het geval is, dient hij erop toe te zien dat zij zo spoedig mogelijk naar het in hoofdstuk I, punt 4, onder d), bedoelde lokaal worden vervoerd;

f) elk onderdeel van de installatie moet, telkens wanneer dat nodig is, aan het einde van de werkzaamheden en ten minste eenmaal per dag volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet;

g) met geijkte controleapparatuur moet worden gezorgd voor een adequate en voortdurende controle op het meten en registreren van:

— het waterverbruik tijdens het sproeireinigen vóór de onderdompeling,

— de temperatuur van het water in de bak of bakken bij de in- en uitgang voor de karkassen,

— het waterverbruik tijdens de onderdompeling,

— het aantal karkassen in elk van de onder d) en in punt 42 genoemde gewichtsklassen;

h) de resultaten van de verschillende door de producent uitgevoerde controles moeten worden bewaard en desgevraagd aan de officiële dierenarts worden voorgelegd;

i) de juiste werking van de koelinstallatie en de invloed ervan op hygiënisch gebied moeten, totdat volgens de procedure van artikel 21 van de onderhavige richtlijn communautaire microbiologische methoden zijn vastgesteld, worden beoordeeld aan de hand van door de Lid-Staten erkende wetenschappelijke microbiologische methoden, waarbij de verontreiniging van de karkassen met bacteriën in het algemeen en met enterobacteriacea in het bijzonder, vóór en na onderdompeling wordt vergeleken. Deze vergelijking vindt plaats bij de ingebruikneming van de installatie en wordt daarna op gezette tijden herhaald, en in elk geval telkens wanneer in de installatie veranderingen zijn aangebracht. De verschillende onderdelen moeten zodanig zijn afgesteld dat vanuit hygiënisch oogpunt bevredigende resultaten worden bereikt.

44. Tot het einde van de keuring mogen niet gekeurde karkassen en slachtafvallen en wel gekeurde karkassen en slachtafvallen niet met elkaar in contact kunnen komen en is het verboden het karkas te verwijderen, uit te snijden of verder te behandelen.

45. Tot nader order aangehouden of voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees en niet eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of bakken worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat verontreiniging van ander vers vlees wordt voorkomen.

46. Uitslachten, hanteren, verder behandelen en vervoeren van vlees, met inbegrip van slachtafvallen, dient te geschieden onder naleving van alle hygiënevoorschriften. Wanneer dit vlees van een eindverpakking wordt voorzien, moet dit geschieden onder naleving van hoofdstuk II, punt 14, onder d), en hoofdstuk XIV. Vlees in eindverpakking of in onmiddellijke verpakking moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan onverpakt vers vlees.

HOOFDSTUK VIII

KEURING NA HET SLACHTEN

47. Het pluimvee moet onmiddellijk na het slachten worden gekeurd bij behoorlijke verlichting.

Bij die keuring

a) moeten de volgende delen:

i) de buitenkant van het karkas, zonder kop en poten, behalve wanneer deze bestemd zijn voor menselijke consumptie,

ii) de ingewanden en

iii) de holte van het karkas,

visueel worden onderzocht en zo nodig worden betast en ingesneden;

b) moet worden gelet op:

i) afwijkingen inzake consistentie, kleur en geur van de karkassen,

ii) belangrijke afwijkingen veroorzaakt door de slachtwerkzaamheden,

iii) de goede werking van de slachtinstallatie.

De officiële dierenarts moet in elk geval:

a) de bij de keuring na het slachten verwijderde dieren waarvan het vlees overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 53, ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie, steekproefsgewijze grondig controleren;

b) in verband met een keuring van de ingewanden en de holte van het karkas een monster van 300 dieren onderzoeken van de hele partij die een keuring na het slachten heeft ondergaan;

c) een bijzondere keuring na het slachten verrichten van het vlees van pluimvee indien op grond van andere gegevens kan worden aangenomen dat het vlees van dat pluimvee ongeschikt voor menselijke consumptie zou kunnen zijn.

De eigenaar of de persoon die gemachtigd is over het pluimvee te beschikken moet zo nodig aan de keuring na het slachten deelnemen. Zij moeten het pluimvee en het vlees van het pluimvee prepareren met het oog op de keuring. Zij moeten op verzoek van de keurmeester op iedere andere wijze voldoende bijstand verlenen. Indien zij niet naar behoren meewerken, moet de keuring worden onderbroken totdat zij de voor de keuring noodzakelijke medewerking verlenen.

48. In het geval van gedeeltelijk van de ingewanden ontdaan pluimvee („ontdarmd" pluimvee), dat onmiddellijk van de ingewanden is ontdaan, moeten bij minimaal 5 % van het geslachte pluimvee van elke partij de ingewanden en de holte van het karkas na de verwijdering van de ingewanden worden onderzocht. Indien daarbij bij verscheidene dieren afwijkingen worden geconstateerd, moeten alle dieren van de partij overeenkomstig punt 47 worden gekeurd.

49. In het geval van pluimvee waarbij het verwijderen van de ingewanden wordt uitgesteld („New York dressed"-pluimvee) gelden de volgende regels:

a) de in punt 47 bedoelde keuring na het slachten wordt uiterlijk vijftien dagen na het slachten uitgevoerd; gedurende die periode moet dat pluimvee worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste +4 °C;

b) het moet uiterlijk aan het einde van deze periode van de ingewanden worden ontdaan in het slachthuis waar het is geslacht of in een erkende pluimvee-uitsnijderij die voldoet aan de eisen van hoofdstuk III, punt 15, letter b), tweede streepje, onder ii); in het laatste geval moet het vergezeld gaan van de in bijlage V vervatte gezondheidsverklaring;

c) het vlees van dit pluimvee mag niet worden voorzien van het in hoofdstuk XII bedoelde keurmerk alvorens de ingewanden zijn verwijderd als bedoeld onder b).

50. Er dienen steekproefsgewijze monsters te worden genomen met het oog op het opsporen van residuen en in ieder geval wanneer een gegronde verdenking bestaat. Bij het opsporen van residuen via bemonstering

dient met name te worden onderzocht op de residuen bedoeld in punt A, groep III, punt B, groep I, onder a) en c), en groep II, onder a), van bijlage I van Richtlijn 86/469/EEG (1).

De in artikel 4, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige richtlijn bedoelde verplichting tot het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking geldt niet voor pluimvee afkomstig van bedrijven onder officiële veterinaire controle, wanneer de controle op deze residuen op het bedrijf zelf wordt verricht.

51. Indien op basis van de keuringen vóór of na het slachten besmetting met een ziekte wordt vermoed, kan de officiële dierenarts, indien hij dat nodig acht om een diagnose te stellen of om stoffen met farmacologische werking op te sporen die gezien de geconstateerde ziektetoestand vermoedelijk aanwezig zijn, vragen om het nodige laboratoriumonderzoek.

Bij twijfel kan de officiële dierenarts de betrokken delen van het pluimvee verder uitsnijden en onderzoeken ten einde een definitieve diagnose te stellen.

Wanneer de officiële dierenarts een duidelijke overtreding van de bij deze richtlijn vastgestelde hygiënevoorschriften of een belemmering van een adequate keuring constateert, is hij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktietempo te vertragen of het produktieproces tijdelijk stil te leggen.

52. De resultaten van de keuringen vóór en na het slachten moeten door de officiële dierenarts worden geregistreerd en, indien een voor de mens besmettelijke ziekte wordt gediagnostiseerd, doorgegeven aan de bevoegde veterinaire autoriteit die belast is met het toezicht op het bedrijf waarvan de betrokken dieren afkomstig zijn en aan de eigenaar van de houderij van oorsprong of zijn vertegenwoordiger, die met deze mededelingen rekening dient te houden, ze dient te bewaren en ze dient over te leggen aan de officiële dierenarts die de keuring vóór het slachten van de eerstvolgende produktiegang uitvoert.

HOOFDSTUK IX

BESLISSING VAN DE OFFICIËLE DIERENARTS BIJ DE KEURING NA HET SLACHTEN

53. a) Vlees van pluimvee wordt volledig ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien bij de keuring na het slachten een van de volgende dingen aan het licht komt:

- algemene aandoening met een besmettelijke ziekte en chronische plaatselijke verschijnselen van ziekteverwekkende, voor de mens besmettelijke micro-organismen,
- stelselmatige mycose en plaatselijke laesies in de organen die mogelijk veroorzaakt zijn door voor de mens besmettelijke ziekteverwekkers of toxinen daarvan,
- omvangrijk onderhuids of musculair parasitisme en stelselmatig parasitisme,
- vergiftiging,
- cachexie,
- abnormale geur, kleur en smaak,
- kwaadaardige of multipele tumoren,
- algehele verontreiniging of besmetting,
- belangrijke laesies en bloeduitstortingen,
- wijd verbreide mechanische laesies, met inbegrip van die welke te wijten zijn aan uitgebreid broeien,
- onvoldoende uitbloeden,
- aanwezigheid van residuen van stoffen boven de toegestane normen en van residuen van verboden stoffen,
- ascites.

b) Delen van het gedode dier met laesies of verontreinigingen die de hygiënische kwaliteit van de rest van het vlees niet aantasten, worden ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie.

54. De van het karkas gescheiden kop, met uitzondering van de tong, de kam, de baard en de lel, en de volgende ingewanden komen niet in aanmerking voor menselijke consumptie: de luchtpijp, de overeenkomstig hoofdstuk VII, punt 37, van het karkas gescheiden longen, de slokdarm, de krop, de darmen en de galblaas.

(1) PB nr. L 275 van 26. 9. 1986, blz. 36. Richtlijn gewijzigd bij Beschikking 89/187/EEG (PB nr. L 66 van 10. 3. 1989, blz. 37).

HOOFDSTUK X

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDEN BESTEMDE VLEES

55. Het uitsnijden van het karkas in delen en het uitbenen mogen uitsluitend gebeuren in erkende uitsnijderijen.

56. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, en met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen. Hij moet telkens wanneer dit gevraagd wordt de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees en de oorsprong van de geslachte dieren.

57. Onverminderd hoofdstuk V, punt 19, mag vlees dat niet aan de voorwaarden van artikel 3, onderdeel I, onder B, punt 1, van deze richtlijn voldoet, zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale plaatsen is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat wel aan bovengenoemde voorwaarden voldoet. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle opslagruimten en werklokalen, ten einde na te gaan of bovenstaande bepalingen stipt worden nageleefd.

58. Vers vlees bestemd om te worden uitgesneden moet, zodra het in de uitsnijderij wordt binnengebracht en totdat het wordt uitgesneden, worden opgeslagen in het lokaal als bedoeld in hoofdstuk III, punt 15, onder a).

In afwijking van hoofdstuk VII, punt 41, evenwel mag vlees vanuit het slachtlokaal rechtstreeks naar het uitsnijlokaal worden vervoerd.

In dat geval moeten het slachtlokaal en het uitsnijlokaal in hetzelfde gebouwencomplex en dicht genoeg bij elkaar liggen, aangezien het uit te snijden vlees zonder overlading van het ene lokaal naar het andere moet worden overgebracht via een verlenging van het mechanische transportsysteem van het slachtlokaal; het uitsnijden moet onmiddellijk gebeuren. Zodra het uitsnijden en verpakken zijn voltooid, moet het vlees worden vervoerd naar de koelruimte als bedoeld in hoofdstuk III, punt 15, onder a).

59. Het vlees moet volgens de behoeften in de in hoofdstuk III, punt 15, onder b), bedoelde lokalen worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en, in voorkomend geval, verpakken zijn voltooid, moet het vlees worden vervoerd naar de koel- of vriesruimte als bedoeld in hoofdstuk III, punt 15, onder a).

60. Behalve wanneer het vlees warm wordt uitgesneden, mag het uitsnijden slechts plaatsvinden indien het vlees een inwendige temperatuur heeft bereikt van niet meer dan +4 °C.

61. Reinigen van vers vlees met behulp van doeken is verboden.

62. Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Vlees dat afkomstig is van het uitsnijden en dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet telkens worden bijeengebracht in de in hoofdstuk I, punt 4, onder d), bedoelde bakken of lokalen.

HOOFDSTUK XI

KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VLEES

63. De erkende uitsnijderijen, herverpakkingscentra en koel- en vrieshuizen worden onderworpen aan een controle door een lid van het in artikel 8, lid 2, derde alinea, van de onderhavige richtlijn bedoelde keuringsteam.

64. De in punt 63 bedoelde controle omvat de volgende taken:

— het controleren van het binnenkomende en uitgaande verse vlees,

— de keuring van het verse vlees dat aanwezig is in de inrichting,

— het controleren van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk V, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding,

— elke andere controle die de officiële dierenarts nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

HOOFDSTUK XII

HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK

65. Het keurmerk moet worden aangebracht onder toezicht van de officiële dierenarts. Hiervoor controleert hij:

a) het aanbrengen van het keurmerk op het vlees;

b) de etiketten en het materiaal voor de onmiddellijke verpakking wanneer deze reeds zijn voorzien van het in dit hoofdstuk voorgeschreven stempel.

66. Het keurmerk omvat:

a) voor vlees in onmiddellijke verpakking in aparte eenheden of voor kleine eindverpakkingen:

— in het bovenste gedeelte, het kenteken van het land van verzending in hoofdletters, dat wil zeggen B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P of UK;

— in het midden, het veterinaire erkenningsnummer van de inrichting of, in voorkomend geval, van de uitsnijderij of het herverpakkingscentrum;

— in het onderste gedeelte één van de afkortingen CEE, EØF, EWG, EOK, EEC of EEG.

Zowel de letters als de cijfers moeten 0,2 cm hoog zijn;

b) voor grote eindverpakkingen een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog, met de onder a) genoemde gegevens.

De letters moeten ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog zijn. Het keurmerk kan voorts een aanduiding bevatten aan de hand waarvan het mogelijk is de dierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.

Het voor het merken gebruikte materiaal moet aan alle eisen van de hygiëne voldoen en de onder a) bedoelde gegevens moeten daarop duidelijk leesbaar voorkomen.

67. a) Het in punt 66, onder a), bedoelde keurmerk moet worden aangebracht:

— op of leesbaar onder het omhulsel of elke andere eindverpakking bij afzonderlijk verpakte karkassen,

— op niet afzonderlijk in een onmiddellijke verpakking verpakte karkassen door middel van een stempel of merkplaatje dat slechts eenmaal mag worden gebruikt,

— op of leesbaar onder de omhulsels of elke andere eindverpakking bij delen van karkassen of slachtafvallen die in kleine hoeveelheden van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien.

b) Het in punt 66, onder b), bedoelde keurmerk moet worden aangebracht op grote eindverpakkingen van karkassen, delen van karkassen of slachtafvallen die zijn gemerkt overeenkomstig het bepaalde onder a).

c) Wanneer een keurmerk wordt aangebracht op een omhulsel of een eindverpakking,

— moet het op zodanige wijze worden aangebracht dat het bij het openen van het omhulsel of de eindverpakking wordt vernietigd, of

— moet het omhulsel of de eindverpakking op zodanige wijze worden verzegeld dat zij na opening niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

68. Het aanbrengen van het keurmerk op karkassen, delen van karkassen of slachtafvallen overeenkomstig punt 67, onder a), kan in de volgende gevallen achterwege blijven:

1. Partijen karkassen, inbegrepen die waarvan bepaalde delen werden weggenomen overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 53, onder b), worden voor uitsnijding verzonden van een erkend slachthuis naar een erkende uitsnijderij op voorwaarde dat

a) op de buitenkant van de grote eindverpakkingen die vers vlees van pluimvee bevatten, het keurmerk overeenkomstig punt 67, onder a), derde streepje, en punt 67, onder c), is aangebracht;

b) de verzendende inrichting een register bijhoudt van hoeveelheid, soort en bestemming van de overeenkomstig deze richtlijn verzonden partijen;

c) de ontvangende uitsnijderij een register bijhoudt van hoeveelheid, soort en herkomst van de overeenkomstig deze richtlijn ontvangen partijen;

d) het keurmerk op de grote eindverpakking bij het openmaken in een uitsnijderij die onder toezicht staat van een officiële dierenarts, wordt vernietigd;

e) op de buitenkant van de grote eindverpakkingen duidelijk de bestemming en het beoogde gebruik van de partij zijn aangegeven overeenkomstig het onderhavige punt en bijlage VII.

2. Partijen karkassen, inbegrepen die waarvan bepaalde delen werden weggenomen overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 53, onder b), delen van karkassen, en de volgende slachtafvallen: hart, lever en spiermaag, worden van een erkend slachthuis, erkende uitsnijderij of erkend herverpakkingscentrum voor behandeling verzonden naar een inrichting voor de bereiding van vleesbereidingen en vleesprodukten op voorwaarde dat

   a) op de buitenkant van de grote eindverpakkingen die vers vlees van pluimvee bevatten, het keurmerk overeenkomstig punt 67, onder a), derde streepje, en punt 67, onder c), is aangebracht;

   b) de verzendende inrichting een register bijhoudt van de hoeveelheid, soort en bestemming van de overeenkomstig deze richtlijn verzonden partijen;

   c) de ontvangende inrichting voor de bereiding van vleesbereidingen en vleesprodukten een speciaal register bijhoudt van hoeveelheid, soort en herkomst van de overeenkomstig deze richtlijn ontvangen partijen;

   d) wanneer het verse vlees van pluimvee bestemd is voor de vervaardiging van vleesprodukten voor het intracommunautaire handelsverkeer, het keurmerk op de grote eindverpakking bij het openmaken in een inrichting die onder toezicht staat van de bevoegde autoriteit, wordt vernietigd;

   e) op de buitenkant van de grote eindverpakkingen duidelijk de bestemming en het beoogde gebruik van de partij zijn aangegeven overeenkomstig het onderhavige punt en bijlage VII.

3. Partijen karkassen, inbegrepen die waarvan bepaalde delen werden weggenomen overeenkomstig hoofdstuk IX, punt 53, onder b), worden van een erkend slachthuis, een erkende uitsnijderij of een erkend herverpakkingscentrum naar restaurants, kantines en collectiviteiten verzonden om, na een hittebehandeling, rechtstreeks aan de eindverbruiker te worden geleverd, op voorwaarde dat

   a) op de buitenkant van de eindverpakkingen die vers vlees van pluimvee bevatten, het keurmerk overeenkomstig punt 67, onder a), derde streepje, en punt 67, onder c), is aangebracht;

   b) de verzendende inrichting een register bijhoudt van de hoeveelheid, soort en bestemming van de overeenkomstig deze richtlijn verzonden partijen;

   c) de ontvangende afnemer een register bijhoudt van de hoeveelheid, soort en herkomst van de overeenkomstig deze richtlijn ontvangen partijen;

   d) de afnemers onder toezicht van een bevoegde autoriteit staan, die de bijgehouden registers moet kunnen inzien;

   e) op de buitenkant van de grote eindverpakkingen duidelijk de bestemming en het beoogde gebruik van de partij zijn aangegeven overeenkomstig het onderhavige punt en bijlage VII.

HOOFDSTUK XIII

OPSLAG

69. — Na de in punt 41 voorgeschreven koeling moet vers vlees van pluimvee voortdurend op een temperatuur van niet meer dan +4 °C worden gehouden.

— Bevroren vlees van pluimvee moet voortdurend op een temperatuur van niet meer dan −12 °C worden gehouden.

— Vers vlees van pluimvee in eindverpakking mag niet in dezelfde lokalen worden opgeslagen als vers vlees dat niet van een eindverpakking is voorzien.

HOOFDSTUK XIV

ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VERS VLEES

70. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name

   — mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het vlees;

   — mag zij geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen;

   — moet zij voldoende stevig zijn om het vlees tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden.

   b) De eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal en vooraf gereinigd en ontsmet is.

71. Als uitgesneden vers vlees of slachtafval eventueel van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet dit onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.

De onmiddellijke verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn of, in geval van doorzichtige gekleurde onmiddellijke verpakking, zodanig zijn ontworpen dat het verpakte vlees of afval gedeeltelijk zichtbaar is. Voorts moeten zij voldoen aan de in punt 70, onder a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen; zij mogen geen tweede maal als onmiddellijke verpakking van vlees worden gebruikt.

Delen van pluimvee of van het karkas gescheiden slachtafvallen moeten altijd voorzien zijn van een goed gesloten beschermend omhulsel dat aan bovenstaande criteria voldoet.

72. Vlees in onmiddellijke verpakking moet ook van een eindverpakking worden voorzien.

73. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming van het vlees, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 70 voldaan is.

74. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden indien de verpakking de in punt 70, onder b), genoemde kenmerken vertoont en dus opnieuw kan worden gebruikt of indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo zijn ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

b) het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage verpakt worden in een hermetisch beschermend omhulsel, dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen schade beschermd wordt, en moet in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijk lokaal van de inrichting opgeslagen worden;

c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met andere lokalen waarin zich stoffen bevinden die vers vlees kunnen verontreinigen. Eindverpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;

d) het materiaal voor de eindverpakking moet in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt worden voordat het het lokaal wordt binnengebracht;

e) de eindverpakkingen moeten op hygiënisch verantwoorde wijze het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door het personeel dat het verse vlees hanteert;

f) het vlees moet, meteen na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, in de daarvoor bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

75. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vers vlees van pluimvee bevatten.

HOOFDSTUK XV

VERVOER

76. Vers vlees moet worden vervoerd in vervoermiddelen met hermetische sluiting dan wel, bij invoer overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG of doorvoer via het grondgebied van een derde land, in met een loodje verzegelde vervoermiddelen, die zo zijn gebouwd en ingericht dat de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer niet wordt overschreden.

77. Deze vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:

a) de binnenwanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;

b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige voorzieningen ter bescherming van het vlees tegen insekten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien.

78. De vervoermiddelen voor het vervoer van vlees mogen in geen geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of verontreinigen.

79. Andere produkten die de hygiënische kwaliteit van het vlees van pluimvee nadelig kunnen beïnvloeden of dat vlees kunnen verontreinigen mogen niet te zamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd.

    Vlees in een eindverpakking mag niet samen met vlees zonder eindverpakking worden vervoerd in hetzelfde vervoermiddel, tenzij hierin een passende fysieke scheiding is aangebracht tussen het vlees met en het vlees zonder eindverpakking.

80. Vers vlees van pluimvee mag alleen in gereinigde en ontsmette vervoermiddelen worden vervoerd.

81. De exploitant van de inrichting, de eigenaar of diens vertegenwoordiger moet erop toezien dat dank zij de vervoermiddelen en de ladingsvoorwaarden de in het onderhavige hoofdstuk neergelegde hygiënevoorschriften kunnen worden nageleefd. Een lid van het in artikel 8, lid 2, derde alinea, van de onderhavige richtlijn bedoelde keuringsteam dient op de naleving daarvan toe te zien.

BIJLAGE II

HOOFDSTUK I

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN MET EEN GERINGE CAPACITEIT

Inrichtingen met een geringe capaciteit moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen en bewerkt,

   a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien; om geuren te voorkomen moet het water worden afgevoerd naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten;

   b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 m.

      Het gebruik van houten wanden in de in bijlage I, hoofdstuk IV, punt 16, bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1994 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

   c) deuren van reukloos, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten.

      Indien in de betrokken inrichting vlees wordt opgeslagen, moet deze inrichting beschikken over een opslagruimte die aan de hierboven omschreven eisen voldoet;

   d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

   e) voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;

   f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar het vlees wordt bewerkt, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen, alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

   b) ter plaatse of in een aanpalend lokaal, een voorziening voor het ontsmetten van de werktuigen met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten of knaagdieren;

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden;

   b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor

      — het interne transport van het vlees,

      — het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

   c) speciale waterdichte bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie en dat aan het einde van iedere werkdag moet worden opgehaald of vernietigd;

5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat aangesloten is op de afvalwaterleiding en geen gevaar inhoudt voor verontreiniging van het vlees;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;

8. een voorziening voor de hygiënische afvoer van afvalwater;

9. ten minste een wasgelegenheid alsmede toiletten met waterspoeling. Deze laatste mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, hygiënische was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De wasgelegenheid moet zich in de nabijheid van de toiletten bevinden.

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN MET EEN GERINGE CAPACITEIT

10. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over:

    a) een slachtlokaal dat voldoende groot is voor enerzijds het verdoven en het uitbloeden en anderzijds het plukken en het broeien; deze twee soorten handelingen moeten plaatsvinden op afzonderlijke plaatsen;

    b) in het slachtlokaal, wanden die tot een hoogte van ten minste 2 m of tot aan het plafond afwasbaar zijn;

    c) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden en het bereiden, dat voldoende groot is om het verwijderen van de ingewanden te laten plaatsvinden op een plek die voldoende verwijderd is van de plaatsen waar het vlees wordt bewerkt of die zodanig van deze plaatsen gescheiden is dat verontreiniging wordt voorkomen;

    d) een koel- of vriesruimte waarvan de capaciteit voldoende groot is in verhouding tot de omvang en de aard van de slachtactiviteiten en die in ieder geval een minimale, afsluitbare geïsoleerde ruimte omvat, welke alleen mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van karkassen die worden geanalyseerd.

    Afwijkingen van deze eis kunnen per geval door de bevoegde autoriteiten worden toegestaan, wanneer het vlees direct uit deze slachthuizen wordt opgehaald om te worden afgeleverd bij uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis voor zover dit vervoer niet meer dan één uur in beslag neemt;

11. De in het slachtlokaal gebrachte dieren moeten onmiddellijk na verdoving geslacht worden, behalve in geval van een slacht volgens een religieuze rite.

12. Zieke of van ziekte verdachte dieren mogen niet in de inrichting worden geslacht, tenzij de bevoegde autoriteit een afwijking op deze regel toestaat.

    In dat geval moet het slachten geschieden onder het toezicht van de bevoegde autoriteit en moeten er maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen; de lokalen moeten speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt.

BIJLAGE III

VAKBEKWAAMHEIDSEISEN VOOR ASSISTENTEN

1. Alleen kandidaten die kunnen aantonen dat zij

   a) met betrekking tot de in punt 3, onder a), vermelde onderwerpen een door de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten erkende theoretische opleiding, inclusief laboratoriumdemonstraties, hebben gevolgd,

   b) een praktijkopleiding onder toezicht van een officiële dierenarts hebben gehad,

   mogen deelnemen aan het in artikel 8, lid 2, tweede alinea, van de onderhavige richtlijn bedoelde examen. De praktijkopleiding wordt gegeven in slachthuizen, in uitsnijderijen, in koel- of vrieshuizen, in keuringsposten voor vers vlees, of, voor de keuring vóór het slachten, op een bedrijf.

2. Assistenten die voldoen aan de eisen van bijlage III bij Richtlijn 64/433/EEG, mogen evenwel een opleidingscursus volgen waarvan het theoretische deel slechts vier weken beslaat.

3. Het in artikel 8, lid 2, tweede alinea, van de onderhavige richtlijn bedoelde examen omvat een theoretisch gedeelte en een praktijkgedeelte en heeft betrekking op de volgende onderwerpen:

   a) voor het bezoeken van bedrijven:

      i) theorieopleiding

         — algemene kennis van de pluimvee-industrie — organisatie, economisch belang, produktiemethoden, internationale handel, enz.;
         — anatomie en pathologie van pluimvee;
         — basiskennis van ziekten — virussen, bacteriën, parasieten, enz.;
         — controle op ziekten, gebruik van geneesmiddelen/vaccins, controle op residuen;
         — hygiëne- en gezondheidscontrole;
         — welzijn op de boerderij, tijdens het vervoer en in het slachthuis;
         — controle van de omgeving — in de gebouwen, op de boerderijen en in het algemeen;
         — nationale en internationale regelgeving;
         — consumentengedrag en kwaliteitscontrole;

      ii) praktijkopleiding

         — bezoeken aan bedrijven met verschillende soorten en fokmethoden;
         — bezoeken aan produktie-inrichtingen;
         — laden en lossen van vervoermiddelen;
         — laboratoriumbezoek;
         — veterinaire controles;
         — documentatie;
         — praktijkervaring;

   b) voor de keuring in het slachthuis

      i) theoretisch gedeelte

         — basiskennis van de anatomie en de fysiologie van geslachte dieren;
         — basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
         — basiskennis van de pathologische anatomie van geslachte dieren;
         — basiskennis van de hygiëne, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag, en de arbeidshygiëne;
         — kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, onmiddellijke en eindverpakking en vervoer van vers vlees;
         — kennis van de wettelijke en bestuursrechtelijke voorschriften die met het verrichten van de werkzaamheden van de assistent verband houden;
         — bemonsteringsprocedures;

      ii) praktijkgedeelte

         — keuring en beoordeling van geslachte dieren;
         — bepaling van de diersoort via onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
         — identificatie van een aantal delen van geslachte dieren waarin veranderingen voorkomen, en commentaar op die delen;
         — keuring na het slachten in het slachthuis;
         — hygiënecontrole;
         — bemonstering.

BIJLAGE IV

MODEL

GEZONDHEIDSVERKLARING (1)

voor pluimvee dat van het bedrijf naar het slachthuis wordt vervoerd

Bevoegde dienst: ..... nr. (2): .....

I. **Identificatie van de dieren**

Diersoort: .....

Aantal dieren: .....

Identificatiemerk: .....

II. **Herkomst van de dieren**

Adres van het bedrijf van herkomst: .....

.....

III. **Bestemming van de dieren**

Deze dieren worden naar volgend slachthuis vervoerd: .....

.....

per: .....

IV. **Verklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat de hierboven vermelde dieren op ..... om ..... uur op bovengenoemd bedrijf vóór het slachten zijn gekeurd en gezond zijn bevonden.

Gedaan te ....., ...

.....

(Handtekening van de officiële dierenarts)

(1) Geldigheidsduur van het certificaat: 72 uur.
(2) Facultatief.

BIJLAGE V

MODEL

GEZONDHEIDSVERKLARING

voor karkassen van pluimvee waarbij het verwijderen van de ingewanden wordt uitgesteld en voor karkassen van ganzen en eenden die worden gehouden met het oog op de produktie van „foie gras" en die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt en naar een uitsnijderij worden vervoerd die over een apart lokaal voor het verwijderen van de ingewanden beschikt

Bevoegde dienst: ..... nr. (1): .....

I. **Identificatie van de karkassen die niet van de ingewanden zijn ontdaan**

Diersoort: .....

Aantal karkassen dat niet van de ingewanden is ontdaan: .....

II. **Herkomst van de karkassen die niet van de ingewanden zijn ontdaan**

Adres van het mestbedrijf: .....

.....

III. **Bestemming van de karkassen die niet van de ingewanden zijn ontdaan**

De karkassen die niet van de ingewanden zijn ontdaan worden vervoerd naar volgende uitsnijderij: ....

.....

IV. **Verklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat bovenvermelde karkassen afkomstig zijn van dieren die op ..... om ..... uur op bovenvermeld mestbedrijf vóór het slachten zijn gekeurd en gezond zijn bevonden.

Gedaan te ....., ...

.....
(Handtekening van de officiële dierenarts)

(1) Facultatief.

BIJLAGE VI

MODEL

KEURINGSCERTIFICAAT

betreffende vers vlees van pluimvee (1)

Nr. (2): .....

Plaats van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie (2): .....

I. **Identificatie van het vlees**

Vlees van: .....
(diersoort)

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Maand en jaar van invriezing: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van het vlees**

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis (slachthuizen): .....

.....

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en): .....

.....

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het (de) erkende koel- en vrieshuis (koel- en vrieshuizen): .....

.....

III. **Bestemming van het vlees**

Het vlees wordt verzonden uit: .....
(plaats van verzending)

naar: .....
(land en plaats van bestemming)

per (3): .....

Naam en adres van de afzender: .....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd: .....

.....

(1) Vers vlees van pluimvee: in de zin van de in onderdeel IV van dit certificaat vermelde richtlijn, alle voor menselijke consumptie geschikte delen van huisdieren van de volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen, kwartels, duiven, fazanten en patrijzen, welke delen geen enkele conserveringsbehandeling hebben ondergaan; vlees dat alleen een koudebehandeling heeft ondergaan wordt evenwel ook als vers vlees beschouwd.

(2) Facultatief.

(3) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip en, zo nodig, het nummer van de container.

IV. **Verklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart

a) dat het hierboven omschreven vlees van pluimvee voldoet aan de voorschriften van Richtlijn 91/494/EEG van de Raad van 26 juni 1991 tot vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde landen van vers vlees van pluimvee, alsmede aan de voorschriften van artikel 3, onder A, punt 1, tweede alinea, van die richtlijn, indien dat vlees is bestemd voor een Lid-Staat die of een gebied van een Lid-Staat dat als vrij zijnde van de ziekte van Newcastle is erkend;

b) — dat het hierboven omschreven vlees van pluimvee,

— dat de eindverpakkingen van het hierboven omschreven vlees,

zijn voorzien van een merkteken waaruit blijkt

— dat het vlees afkomstig is van in erkende slachthuizen geslachte dieren,

— dat het vlees is uitgesneden in een erkende uitsnijderij;

c) dat dit vlees ingevolge een keuring, verricht overeenkomstig Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee of Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnevlees en vlees van gekweekt wild, geschikt is bevonden voor menselijke consumptie;

d) dat de voertuigen of vervoermiddelen, alsmede de omstandigheden waarin dit vlees werd geladen, voldoen aan de in Richtlijn 71/118/EEG vastgestelde hygiënevoorschriften.

Gedaan te ....., ...

.....

(Naam en handtekening van de officiële dierenarts)

BIJLAGE VII

TE VERMELDEN OP GROTE EINDVERPAKKINGEN

Beoogd gebruik: uitsnijden/warmtebehandeling (1)

Adres van degene voor wie de zending is bestemd: .....

.....

.....

---

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.