394L0065

31.12.94 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 368/10

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 14 päivänä joulukuuta 1994,

jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovellettavista vaatimuksista

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen([1]),

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon([2]),

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

sekä katsoo, että

jauhettu liha ja raakalihavalmisteet kuuluvat perustamissopimuksen liitteessä II olevaan luetteloon; kyseisen lihan tuotanto ja kauppa muodostavat tärkeän tulonlähteen osalle maatalousväestöä,

kyseistä lihaa tuottavan alan järkiperäisen kehityksen takaamiseksi ja sen tuottavuuden lisäämiseksi olisi yhteisön tasolla annettava kyseisen lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen liittyvät terveyttä koskevat säännöt,

tällaisten sääntöjen laatimisella parannetaan yleistä terveydensuojelua ja helpotetaan tämän vuoksi sisämarkkinoiden toteutumista,

tämän tavoitteen saavuttamiseksi on tarpeen kumota jauhetun lihan, vähemmän kuin 100 grammaa painavien lihapalojen ja raakalihavalmisteiden tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista sekä direktiivien 64/433/ETY, 71/118/ETY ja 72/462/ETY muuttamisesta 14 päivänä joulukuuta 1994 annettu neuvoston direktiivi 88/657/ETY([4]) ja korvata se tällä direktiivillä,

lihaa, jolle ei ole tehty minkäänlaista käsittelyä — muuta kuin kylmäkäsittelyä — koskevat direktiivien 64/433/ETY([5]) ja 71/118/ETY([6]) vaatimukset; lihaa, jolle on tehty tuoreen lihan ominaispiirteet muuttava käsittely, sääntelee direktiivi 77/99/ETY([7]); tämän vuoksi olisi tämän direktiivin vaatimukset saatettava koskemaan muiden tuotteiden tuotantoa riippumatta siitä, onko niiden tarjontamuotona jauhettu liha vai raakalihavalmiste,

tiettyjen maiden kulutustottumusten ja tiettyihin tuotteisiin sisältyvän riskin, jos ne nautitaan puoliraakoina, huomioon ottamiseksi olisi ylläpidettävä hyvin tarkkoja vaatimuksia kauppaan tarkoitetun jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden osalta,

perusperuste, joka komission olisi hyväksyttävä, sisämarkkinoiden toiminnan osalta on kuluttajien suojelun korkea taso,

kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annettua neuvoston direktiiviä 79/112/ETY([8]) sekä elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä 14 päivänä kesäkuuta 1989 annettua neuvoston direktiiviä 89/396/ETY([9]), on sovellettava,

tässä direktiivissä säädetyt terveysvaatimukset täyttäville laitoksille on luotava hyväksyntämenettely sekä yhteisön tarkastusmenettely sen varmistamiseksi, että tämän hyväksynnän edellytyksenä olevia vaatimuksia noudatetaan,

kyseisen menettelyn olisi perustuttava laitosten omaan valvontaperiaatteeseen,

lihavalmisteiden terveysmerkintä on sopivin tapa osoittaa määräpaikan toimivaltaiselle viranomaiselle, että lähetys on tämän direktiivin säännösten mukainen; terveystodistus olisi säilytettävä tiettyjen tuotteiden määräpaikan varmistamiseksi,

tässä tapauksessa on sovellettava kolmansista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkärintarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 10 päivänä joulukuuta 1990 annetussa neuvoston direktiivissä 90/675/ETY([10]) vahvistettuja sääntöjä, periaatteita ja suojatoimenpiteitä,

yhteisön sisäisessä kaupassa on myös sovellettava direktiivissä 89/662/ETY([11]) vahvistettuja sääntöjä,

([1]) EYVL N:o C 84, 2.4.1990, s. 120 EYVL N:o C 288, 6.11.1991, s. 3
([2]) EYVL N:o C 183, 15.7.1991, s. 59
([3]) EYVL N:o C 225, 10.9.1990, s. 1
([4]) EYVL N:o L 382, 31.12.1988, s. 3
([5]) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64
([6]) EYVL N:o L 55, 8.3.1971, s. 23
([7]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 85
([8]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1
([9]) EYVL N:o L 186, 30.6.1989, s. 21
([10]) EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1
([11]) EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13

kolmansista maista tulevaan tuontiin sovellettavat säännöt olisi täsmennettävä,

komission tehtäväksi olisi annettava tämän direktiivin tiettyjen täytäntöönpanotoimenpiteiden toteuttaminen; tätä varten olisi säädettävä menettelyistä komission ja jäsenvaltioiden välisen tiiviin ja tehokkaan yhteistyön aikaansaamiseksi pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

I LUKU

1 artikla

1 Tässä direktiivissä annetaan raakalihavalmisteiden ja jauhetun lihan tuotantoon, markkinoille saattamiseen unionin alueella sekä tuontiin sovellettavat säännöt.

2 Tätä direktiiviä ei sovelleta sellaisiin raakalihavalmisteisiin tai jauhettuun lihaan, jotka on tuotettu vähittäismyymälöissä tai myyntipaikkojen vieressä sijaitsevissa myymälöissä suoraan lopulliselle kuluttajalle suoraan myytäväksi, kuitenkin siten, että näitä toimia koskevat edelleen kansallisissa vähittäiskaupan valvontaa koskevissa säännöissä määrätyt terveystarkastukset.

3 Tätä direktiiviä ei sovelleta koneellisesti eroteltuun lihaan, joka on tarkoitettu valmistukseen ja jolle on tehty lämpökäsittely direktiivin 77/99/ETY mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa.

4 Tämä direktiivi ei koske kansallisia sääntöjä, joita sovelletaan raaka-aineena 21 artiklan a kohdassa tarkoitettujen tuotteiden valmistamiseksi käytettävän jauhetun lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen.

2 artikla

Tässä direktiivissä:

1) direktiivien 64/433/ETY, 71/118/ETY ja 72/462/ETY(1) 2 artiklassa esitettyjä määritelmiä sovelletaan tarvittaessa sellaisinaan;

2) tarkoitetaan:

a) 'jauhetulla lihalla': lihaa, joka on jauhettu hienoksi

b) 'raakalihavalmisteilla': direktiivien 64/433/ETY, 71/118/ETY ja 92/495/ETY(2) 2 artiklassa tarkoitettua lihaa sekä direktiivin 91/495/ETY(3) 3, 6 ja 8 artiklan vaatimukset täyttävää lihaa, joihin on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai joille on tehty sellainen käsittely, joka ei pysty perusteellisesti muuttamaan lihan solurakennetta ja näin poistamaan tuoreen lihan ominaispiirteitä;

c) 'mausteilla': ihmisravinnoksi tarkoitettua suolaa, sinappia, mausteita ja niiden aromiuutteita, yrttisuolaa ja niiden aromiuutteita;

d) 'valmistuslaitoksella': laitosta, jossa valmistetaan jauhettua lihaa tai raakalihavalmisteita:

— joka sijaitsee leikkaamossa ja täyttää tämän direktiivin liitteessä I olevassa I luvussa esitetyt vaatimukset,

— joka raakalihavalmisteiden tapauksessa sijaitsee tämän direktiivin liitteessä I olevassa III luvussa esitetyt vaatimukset täyttävässä laitoksessa,

— joka silloin, kun se ei sijaitse tiloissa eikä direktiivien 64/433/ETY, 71/118/ETY tai 77/99/ETY mukaisesti hyväksytyssä liitännäislaitoksessa, täyttää tämän direktiivin liitteessä I olevan I luvun 2 kohdassa tai III luvun 2 kohdassa esitetyt vaatimukset;

e) 'kaupalla': perustamissopimuksen 9 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua jäsenvaltioiden välistä kauppaa;

f) 'toimivaltaisella viranomaisella': jäsenvaltion keskusviranomaista, jolla on toimivalta suorittaa eläinlääkäritarkastuksia tai mikä tahansa muu viranomainen, jolle tämä voi antaa tähän valtuutuksen.

II LUKU

Jauhetun lihan markkinoille saattaminen

3 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava siitä, että kaupassa ei käytetä muuta naudasta, siasta, lampaasta ja vuohesta peräisin olevaa tuoretta lihaa, jonka tarjontamuotona on seuraavat edellytykset täyttävä jauhettu liha:

a) lihan on oltava valmistettu poikkijuovaisista lihaksista(4) — lukuun ottamatta sydänlihaksia — jotka täyttävät vaatimukset, jotka esitetään:

i) direktiivin 64/433/ETY 3 artiklassa

tai

ii) direktiivissä 72/462/ETY ja jotka on tarkastettu direktiivin 90/675/ETY mukaisesti.

Kun on kyse tuoreesta sianlihasta, on sille lisäksi tehtävä trikiinitutkimus direktiivin 77/96/ETY(5) mukaisesti tai mainitun direktiivin liitteessä IV tarkoitettu kylmäkäsittely;

(1) EYVL N:o L 302, 31.12.1972, s. 28
(2) EYVL N:o L 268, 14.9.1992, s. 35
(3) EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 41

(4) Mukaan lukien niihin liittyvät rasvakudokset
(5) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 67

b) lihan on oltava valmistettu liitteessä I olevan I luvun mukaisesti valmistuslaitoksessa, joka:

i) täyttää liitteessä I olevan I luvun 1, 2 ja 3 kohdassa esitetyt vaatimukset;

ii) on hyväksytty ja esiintyy 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti laadituissa luetteloissa;

c) lihan on oltava tarkastettu liitteessä I olevan V luvun ja 8 artiklan mukaisesti;

d) liha on merkittävä ja varustettava etiketein liitteessä I olevan VI luvun määräysten mukaisesti;

e) liha on käärittävä, pakattava ja varastoitava liitteessä I olevan VII ja VIII luvun määräysten mukaisesti;

f) liha on kuljetettava liitteessä I olevien IX luvun määräysten mukaisesti;

g) lihan mukana on kuljetuksen aikana seurattava:

i) kaupallinen asiakirja, joka:

— on laadittu lähettäjälaitoksen toimesta,

— sisältää merkinnän hyväksytyn valmistuslaitoksen eläinlääkinnällisestä hyväksymisnumerosta ja pakastetun jauhetun lihan osalta kirjaimin esitetty maininta pakastuskuukaudesta ja -vuodesta,

— Suomeen ja Ruotsiin tarkoitetun jauhetun lihan osalta sisältää jonkin liitteessä IV olevan IV osan kolmannessa luetelmakohdassa määrätyistä maininnoista,

— vastaanottajan on säilytettävä toimivaltaiselle viranomaiselle esittämistä varten tämän sitä pyytäessä. ATK-tiedot on mainittava mainitun viranomaisen pyynnöstä.

Vastaanottajajäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen pyynnöstä on toimitettava terveystodistus, kun liha on tarkoitettu jauhamisen jälkeen vietäväksi kolmanteen maahan. Todistusmenettelyn aiheuttamat kustannukset ovat toimijoiden vastuulla.

ii) liitteessä I olevassa III luvussa esitetyn mukainen terveystodistus, kun kyseessä on eläinterveyssyistä rajoitusten alaisella alueella sijaitsevasta teurastamosta peräisin oleva liha tai liha, joka on tarkoitettu lähetettäväksi sinetöidyssä ajoneuvossa toiseen jäsenvaltioon kolmannen maan kautta.

2 Jauhetun lihan on 1 kohdan säännösten lisäksi täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) kun tuore liha käytetään valmistukseen:

i) kun liha on jäädytetty tai pakastettu, sen on oltava peräisin luuttomaksi leikatusta tuoreesta lihasta, joka on ollut varastoituna naudanlihan osalta enintään kahdeksantoista kuukautta, lampaanlihan osalta kaksitoista kuukautta ja sianlihan osalta kuusi kuukautta jäädytyksen tai pakastuksen jälkeen direktiivin 64/433/ETY 10 artiklan mukaiseen hyväksyttyyn kylmävarastoon. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin antaa luvan sianlihan ja lampaanlihan leikkaamiseen luuttomaksi paikan päällä välittömästi ennen jauhatusta sikäli kuin kyseinen toimi suoritetaan hygienian ja laadun kannalta tyydyttävissä olosuhteissa;

ii) kun liha on jäähdytetty, se on käytettävä:

— kuuden päivänä enimmäismääräaikana eläimen teurastamisesta

tai

— viidentoista päivän enimmäismääräajassa eläimen teurastamisen jälkeen luuttomaksi leikatun tyhjiöpakatun naudanlihan osalta;

b) jauhetulle lihalle on tehtävä kylmäkäsittely yhden tunnin enimmäismääräajassa annostelu- ja käärintätoimien jälkeen paitsi tapauksissa, joissa käytetään valmistusvaiheen aikana lihan sisälämpötilan alentamista edellyttäviä menetelmiä;

c) jauhettu liha on pakattava ja sen tarjontamuotona on oltava jokin seuraavista:

i) jäähdytetty liha, joka tässä tapauksessa on valmistettu a kohdan i alakohdassa tarkoitetusta lihasta, jonka sisälämpötilaksi on mahdollisimman nopeasti saatu alle + 2 Celsiusastetta.

Edellä a kohdan i alakohdassa vahvistut edellytykset täyttävän pakastetun lihan rajoitetun määrän lisääminen on sallittua jäähtymisprosessin nopeuttamiseksi sillä edellytyksellä, että lisäyksestä on maininta etiketissä. Tässä tapauksessa edellä tarkoitetuksi määräajaksi on asetettava enintään tunti.

ii) pakastettu liha, joka tässä tapauksessa on valmistettu a kohdassa tarkoitetusta lihasta ja jonka sisälämpötilaksi on saatettu vähintään -18 Celsiusastetta mahdollisimman nopeasti direktiivin 89/108/ETY(1) 1 artiklan 2 kohdan mukaisesti;

d) jauhettua lihaa ei saa käsitellä ionisoivilla säteillä tai ultraviolettisäteillä;

e) liitteessä II olevassa I kohdassa esitetyt nimet, joita tarvittaessa yhdistetään siihen eläinlajiin, jonka lihaa käytetään, merkitään pakkauksiin ainoastaan silloin, kun noudatetaan liitteessä II olevassa I kohdassa määrättyjä vaatimuksia mainittujen nimien osalta.

3 Jauhettua lihaa, johon on lisätty enintään 1 prosentti suolaa, koskevat 1 ja 2 kohdan vaatimukset.

4 artikla

1 Jäsenvaltiot voivat erityisten kulutustottumusten huomioon ottamiseksi varmistaen samalla tämän direktiivin terveyttä koskevien vaatimusten noudattamisen antaa luvan tuottaa ja saattaa markkinoille ainoastaan omalla alueellaan kaupan pitämistä varten sellaista jauhettua lihaa, joka on peräisin:

a) 2 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetusta lihasta;

(1) EYVL N:o L 40, 11.2.1989, s. 34

b) hyväksytyistä tai rekisteröidyistä tuotantolaitoksista, joilla lisäksi on käytössään liitteessä I tarkoitettuja tiloja;

c) poiketen siitä, mitä

i) liitteessä I olevan VI luvun 4 kohdassa määrätään;

ii) 3 artiklan 1 kohdan f ja g alakohdassa sekä 3 artiklan 2 kohdassa säädetään, paitsi se, mitä liitteessä II olevan I kohdan ensimmäisessä, toisessa ja kolmannessa luetelmakohdassa säädetään.

2 Tämän artiklan mukaan saatua jauhettua lihaa ei tarvitse varustaa liitteessä I olevassa VI kohdassa määrätyllä terveysmerkinnällä.

3 Jäsenvaltion, joka hyödyntää 1 kohdan määräyksiä, on annettava komissiolle tiedoksi niiden poikkeusten luonne, joita se aikoo myöntää.

Jos komissio arvioi, ettei näiden poikkeusten perusteella ja kyseisen jäsenvaltion kanssa käytyjen neuvottelujen jälkeen ole mahdollista taata tässä direktiivissä säädettyä terveyttä koskevaa tasoa, on toteutettava aiheelliset toimenpiteet 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Päinvastaisessa tapauksessa komissio ilmoittaa muille jäsenvaltioille toimenpiteistä, jotka sille on annettu tiedoksi.

III LUKU

Raakalihavalmisteiden markkinoille saattaminen

5 artikla

1 Edellä 2 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetuilla raakalihavalmisteilla voidaan käydä kauppaa ainoastaan, jos

a) ne on tuotettu tuoreesta lihasta, joka on muuta kuin kavioeläinten lihaa ja joka on:

i) 2 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen direktiivien 3 artiklan mukaista;

ii) kun on kyse tuonnista, liha vastaa direktiivin 72/462/ETY säännöksiä tai direktiivin 71/118/ETY III luvun ja direktiivin 92/45/ETY säännöksiä sekä direktiivin 91/495/ETY 3, 6 ja 8 artiklassa ja direktiivin 92/118/ETY(1) liitteessä I olevassa 11 luvussa esitettyjä vaatimuksia ja se on tarkastettu direktiivin 90/675/ETY mukaisesti. Kun on kyse tuoreesta sianlihasta, sille on täytynyt tehdä trikiinitutkimus direktiivin 77/96/ETY 2 artiklan mukaisesti tai mainitun direktiivin liitteen IV mukainen kylmäkäsittely;

b) se on tuotettu 2 artiklan 2 kohdan d alakohdassa tarkoitetussa laitoksessa, joka:

i) täyttää liitteessä I olevassa III luvussa esitetyt vaatimukset

ja

ii) on hyväksytty ja esiintyy 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditu(i)ssa luettelo(i)ssa;

c) ne on tuotettu lihasta, joka pakastetun lihan tapauksessa on naudanlihan osalta käytettävä kahdeksantoista kuukauden, lampaan- ja vuohenlihan, siipikarjanlihan, kaninlihan sekä kasvatusriistan osalta kahdentoista kuukauden ja muiden lajien lihan osalta kuuden kuukauden enimmäismääräajassa teurastamisesta;

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin antaa luvan siihen, että luuttomaksi leikkaaminen tapahtuu paikan päällä välittömästi ennen sianlihan ja lampaanlihan raakalihavalmisteiden valmistamista, sikäli kuin kyseinen toimi suoritetaan hygienian ja laadun kannalta tyydyttävissä olosuhteissa;

d) liha on pakattu ja jos se on tarkoitettu saatettavaksi markkinoille:

i) jäähdytettynä, se on saatettava jauhetusta lihasta saatavien raakalihavalmisteiden kyseessä ollessa mahdollisimman nopeasti alle + 2 Celsiusasteen, tuoreesta lihasta saatujen valmisteiden kyseessä ollessa + 7 Celsiusasteen, siipikarjanlihasta saatavien valmisteiden kyseessä ollessa + 4 Celsiusasteen ja teurasjätteitä sisältävien valmisteiden kyseessä ollessa + 3 Celsiusasteen sisuslämpötilaan.

ii) pakastettuna, se on saatettava mahdollisimman nopeasti -18 Celsiusastetta kylmempään sisälämpötilaan direktiivin 89/108/ETY mukaisesti.

2 Raakalihavalmisteiden on lisäksi täytettävä 1 kohdan säännösten lisäksi seuraavat vaatimukset:

a) oltava tuotettu liitteessä I olevan IV luvun määräysten mukaisesti;

b) oltava tarkastettu 8 artiklan ja liitteessä I olevan V luvun määräysten mukaisesti;

c) oltava merkitty ja varustettu etiketillä liitteessä I olevan VI luvun mukaisesti;

d) oltava kääritty ja pakattu liitteessä I olevassa VII luvussa esitettyjen vaatimusten mukaisesti ja varastoitu liitteessä I olevan VIII luvun mukaisesti;

e) oltava kuljetettu liitteessä I olevan IX luvun mukaisesti;

f) mukana on seurattava kuljetuksen aikana liitteessä V tarkoitettu terveystodistus, joka vastaanottajan on säilytettävä vuoden vähimmäisaika toimivaltaiselle viranomaiselle esittämistä varten tämän sitä pyytäessä.

3 Lukuun ottamatta tuoreita makkaroita ja makkaraan käytettävää lihaa teuraseläinten jauhetusta lihasta saaduilla raakalihavalmisteilla voidaan käydä kauppaa ainoastaan, jos ne täyttävät 3 artiklan vaatimukset.

4 Ionisointia koskevan mahdollisen yhteisön lainsäädännön käyttöönottoa odotettaessa raakalihavalmisteita ei saa käsitellä ionisoivalla säteilyllä. Tämä säännös ei vaikuta kansallisiin säännöksiin, joita sovelletaan lääketieteellisiin tarkoituksiin käytettävään ionisoivaan säteilyyn.

(1) EYVL N:o L 62, 15.3.1993, s. 46

5 Jäsenvaltiot voivat hyväksymistä varten myöntää raakalihavalmisteita valmistaville valmistuslaitoksille, joilla ei ole teollista rakennetta tai tuotantokapasiteettia, poikkeuksia tämän direktiivin liitteessä I olevassa I luvussa esitetyistä sekä direktiivin 77/99/ETY liitteessä B olevassa I luvussa ja direktiivin 64/433/ETY liitteessä A olevan I luvun 2 kohdan a alakohdassa (hanat) ja 11 kohdassa (kaapit) esitetyistä vaatimuksista.

Lisäksi poikkeuksia voidaan myöntää direktiivin 77/99/ETY liitteessä B olevan I luvun 1 kohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden ja lopullisten tuotteiden varastointitilojen osalta. Tällöin laitoksella on kuitenkin oltava käytössään:

i) tila tai välineistö raaka-aineiden varastoimista varten, jos varastoiminen tapahtuu siellä;

ii) jäähdytystila tai -välineistö lopullisten tuotteiden varastoimista varten, jos varastoiminen tapahtuu siellä;

6 artikla

1 Jäsenvaltiot voivat erityisten kulutustottumusten huomioon ottamiseksi varmistaen samalla tämän direktiivin terveyttä koskevien vaatimusten noudattamisen antaa luvan tuottaa ja saattaa markkinoille ainoastaan omalla alueellaan kaupan pitämistä varten sellaista jauhettua lihaa, joka on peräisin:

a) 2 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetusta lihasta;

b) hyväksytyistä tai rekisteröidyistä tuotantolaitoksista, joilla lisäksi on käytössään liitteessä III tarkoitettuja tiloja;

c) poiketen siitä, mitä

— liitteessä I olevan IV luvun b ja d kohdassa määrätään;

— 5 artiklan 1 kohdan c ja d alakohdassa säädetään,

— liitteessä I olevan VI luvun 4 kohdassa määrätään,

— 5 artiklan 2 kohdan e ja f alakohdassa ja 5 artiklan 3 kohdassa säädetään.

2 Edellä 1 kohdan mukaan saatuja raakalihavalmisteita ei tarvitse varustaa liitteessä I olevassa VI kohdassa määrätyllä terveysmerkinnällä eivätkä ne missään tapauksessa saa olla jäsenvaltioiden kahdenvälisen kaupan kohteena.

3 Jäsenvaltion, joka hyödyntää 1 kohdan määräyksiä, on annettava komissiolle tiedoksi niiden poikkeusten luonne, joita se aikoo myöntää.

Jos komissio arvioi, ettei näiden poikkeusten perusteella ja kyseisen jäsenvaltion kanssa käytyjen neuvottelujen jälkeen ole mahdollista taata tässä direktiivissä säädettyä terveyttä koskevaa tasoa, on toteutettava aiheelliset toimenpiteet 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Päinvastaisessa tapauksessa komissio ilmoittaa muille jäsenvaltioille toimenpiteistä, jotka sille on annettu tiedoksi.

IV LUKU

Yhteiset säännökset

7 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että laitoksen hoitaja tai johtaja toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että tämän direktiivin säännöksiä noudatetaan kaikissa tuotannon vaiheissa.

Kyseisten vastuuhenkilöiden on tämän vuoksi suoritettava jatkuvasti direktiivin 93/43/ETY(1) 3 ja 6 artiklan mukaisia seuraaviin periaatteisiin perustuvia sisäisiä tarkastuksia:

— laitokseen tulevan raaka-aineen tarkastamiseksi liitteissä II ja IV esitettyjen lopullista tuotetta koskevien perusteiden noudattamista varten,

— puhdistus- ja desinfiointimenetelmien tarkastusta varten,

— näytteiden ottaminen toimivaltaisen viranomaisen hyväksymässä laboratoriossa tapahtuvaa analyysia varten,

— kirjallisten tai tallennettujen edellä olevan luetelmakohdan mukaisesti laadittavien tietojen säilyttäminen toimivaltaiselle viranomaiselle esittämistä varten. Erityisesti eri tarkastusten ja kokeiden tulokset on säilytettävä vähintään kahden vuoden ajan, jolleivät kyseessä ole jäähdytetyt tuotteet, joiden osalta tämä ajanjakso voidaan lyhentää kuuteen kuukauteen tuotteen viimeisestä käyttöpäivämäärästä,

— takeiden terveysmerkinnän hallinnoinnista erityisesti terveysmerkinnän sisältävien etikettien osalta toimittaminen toimivaltaiselle viranomaiselle,

— jos laboratoriotutkimus tai muu vastuuhenkiloiden käytössä oleva tieto osoittaa, että on olemassa terveysvaara, ilmoittaminen toimivaltaiselle viranomaiselle,

— kun on olemassa välitön vaara ihmisten terveydelle, teknisesti samanlaisissa oloissa saatujen ja todennäköisesti saman vaaran aiheuttavien tuotteiden vetäminen markkinoilta. Näiden markkinoilta poistettujen tuotteiden on oltava toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa ja vastuulla, kunnes ne hävitetään, käytetään muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi tai käsitellään uudelleen toimivaltaisen viranomaisen luvalla niiden turvallisuuden varmistamiseksi soveltuvalla tavalla.

2 Laitoksen hoitajan tai johtajan on tarkastusta varten varmistettava, että tuotteen pakkauksissa on selvä ja luettava merkintä lämpötilasta, jossa tuotteita on kuljetettava ja varastoitava, sekä pakastettujen tuotteiden tapauksessa viimeinen käyttöpäivämäärä ja jäähdytettyjen tuotteiden tapauksessa vanhentumispäivämäärä.

Laitoksen hoitajan tai johtajan on järjestettävä henkilökunnan koulutusohjelma, jotta työntekijät pystyvät noudatta-

(1) EYVL N:o L 175, 19.7.1993, s. 2

maan tuotantorakenteeseen mukautettuja hygieenisen tuotannon vaatimuksia, jollei tällä henkilökunnalla jo ole riittävää tutkintotodistuksin osoitettua pätevyyttä.

Laitoksesta vastaavan toimivaltaisen viranomaisen on oltava mukana tämän ohjelman suunnittelussa ja täytäntöönpanossa.

3 Mikrobiologisia kokeita on 3 artiklassa tarkoitetun jauhetun lihan ja 5 artiklassa tarkoitettujen raakalihavalmisteiden osalta tehtävä päivittäin ja vähintään viikoittain muun jauhetun lihan ja muiden raakalihavalmisteiden osalta. Nämä kokeet on tehtävä joko valmistuslaitoksessa, jos se on toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä, tai hyväksytyssä laboratoriossa.

Analyysia varten otettavien näytteiden on käsitettävä viisi yksikköä ja oltava edustavaa otosta päivittäisestä tuotannosta. Lihavalmisteiden osalta otot on suoritettava lihassyvyydestä nahan polttamisen jälkeen.

Mikrobiologiset tarkastukset on suoritettava hyväksytyin ja käytännössä kokeilluin tieteellisin menetelmin, käyttäen erityisesti yhteisön direktiiveissä tai muissa kansainvälisissä vaatimuksissa määriteltyjä menetelmiä.

Tarkastusten tulokset on arvioitava jauhetulle lihalle ja teuraseläinten jauhetusta lihasta saaduille raakalihavalmisteille, lukuun ottamatta tuoretta makkaraa ja makkaraan käytettävää lihaa, liitteessä II määrättyjen tulkintaperusteiden mukaan ja muille lihavalmisteille liitteessä IV määrättyjen perusteiden mukaan.

Kauppakiistatapauksissa jäsenvaltioiden on hyväksyttävä viitemenetelminä käytettävän E. N.-menetelmiä.

4 Sisäisistä tarkastuksista säädettyjen vaatimusten on oltava toimivaltaisen viranomaisen kanssa määritettyjä, ja se puolestaan säännöllisesti valvoo vaatimusten noudattamista.

5 Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamisesta ja erityisesti 1 kohdan soveltamistapaus on täsmennettävä 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

8 artikla

Kunkin jäsenvaltion on laadittava luettelo jauhettua lihaa tai raakalihavalmisteita valmistavista laitoksista tekemällä ero 3 ja 5 artiklan mukaan hyväksyttyjen ja 4 ja 6 artiklan mukaan rekisteröityjen laitosten välille. Sen on annettava luettelo 3 ja 5 artiklan mukaan hyväksytyistä valmistuslaitoksista tiedoksi muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Sen on varustettava kukin valmistuslaitos laitoksen hyväksyntänumerolla direktiivin 64/433/ETY, direktiivin 71/118/ETY, direktiivin 77/99/ETY, direktiivin 91/495/ETY tai direktiivin 92/45/ETY mukaisesti ja maininnalla, että laitos on hyväksytty jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotantoon, sekä kukin itsenäinen tuotantoyksikkö erityisellä hyväksyntänumerolla.

Yksi ainoa hyväksyntänumero voidaan antaa:

i) laitokselle, joka valmistaa raakalihavalmisteita raaka-aineista tai käyttää niihin raaka-aineita, joita suurin osa seuraavassa alakohdassa tarkoitetuista direktiiveistä koskevat

ii) laitokselle, joka sijaitsee samalla tontilla kuin jonkin mainitun direktiivin 2 artiklan mukaisesti hyväksytty laitos.

Näin hyväksytyt valmistuslaitokset on tapauskohtaisesti mainittava jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotannon osalta erillisessä direktiivin 64/433/ETY 10 artiklassa, direktiivin 71/118/ETY 6 artiklassa, direktiivin 77/99/ETY 8 artiklassa ja direktiivin 92/45/ETY 7 artiklassa tarkoitetun laitoksia koskevan luettelon sarakkeessa ja itsenäisen tuotantoyksikön osalta samojen perusteiden mukaisesti laaditussa erillisessä luettelossa.

Toimivaltainen viranomainen ei saa hyväksyä laitosta, ellei se ole vakuuttunut siitä, että laitoksen toiminta on tämän direktiivin mukaista. Jos tämän direktiivin mukaisesti hyväksyntää hakeva laitos muodostaa olennaisen osan direktiivin 64/433/ETY, 71/118/ETY, 77/99/ETY tai 91/495/ETY mukaisesti hyväksyttyä laitosta, henkilökunnan tilat, välineistö ja laitteisto sekä kaikki tilat, joissa ei ole raaka-aineiden tai käärimättömien tuotteiden saastumisen vaaraa, voivat olla yhteisiä kummallekin laitokselle.

2 Valmistuslaitosten on oltava toimivaltaisten viranomaisten valvonnassa, ja se suorittaa tarkastuksia ja valvontaa seuraavassa esitetyin väliajoin:

— leikkaamojen yhteydessä toimivat valmistuslaitokset: samoin väliajoin kuin leikkaamoihin,

— 3 artiklassa tarkoitettuja tuotteita valmistavat hyväksytyt laitokset: vähintään kerran päivässä, jauhetun lihan valmistuksen aikana,

— muut valmistuslaitokset: laitoksen on oltava toimivaltaisen viranomaisen pysyvässä valvonnassa siten, että toimivaltaisen viranomaisen pysyvä tai ajoittainen läsnäolo tietyssä laitoksessa riippuu laitoksen koosta, valmistettavasta tuotteesta, vaarojen arvioinnista ja 7 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan viidennen ja viimeisen luetelmakohdan mukaisesti annettavista takeista.

Toimivaltaisella viranomaisella on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kaikkiin laitosten osiin tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi, ja jos lihan alkuperästä on epäilyjä, oikeus tutustua asiakirjoihin, joiden avulla pystytään jäljittämään raaka-aineen alkuperäteurastamo tai -tila ja liitteissä II ja IV vahvistettujen perusteiden osalta 7 artiklassa säädettyjen sisäisten tarkastusten tulokset, mukaan lukien raaka-ainetarkastusten tulokset. Tietokoneella olevien tietojen tapauksessa tiedot on tulostettava toimivaltaisen viranomaisen pyynnöstä.

Toimivaltaisen viranomaisen on analysoitava säännöllisesti 7 artiklassa säädettyjen tarkastusten tulokset. Se voi suorittaa tämän analyysin perusteella lisätutkimuksia kaikissa tuotantovaiheissa tai kaikista tuotteista.

Näiden tarkastusten laatu, tiheys sekä näytteenottomenetelmät ja mikrobiologisten tarkastusten menetelmät vahvistetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Näiden analyysien tulokset on kirjattava kertomukseen, jonka päätelmät tai suositukset annetaan tiedoksi laitoksen hoitajalle tai johtajalle, jonka on hygienian parantamiseksi korjattava todetut puutteet.

Mainittujen tarkastusten suorittamisessa toimivaltaista viranomaista voivat avustaa direktiivien 64/433/ETY ja/tai 71/118/ETY liitteissä III määrätyn ammatillisen pätevyyden omaavat henkilöt.

3 Kun toimivaltainen viranomainen toteaa liitteessä I olevan V luvun mukaan suoritettavassa tarkastuksessa toistuvan laiminlyönnin sisäisissä tarkastuksissa liitteissä II ja IV vahvistetuissa perusteissa, se koventaa kyseisen laitoksen tuotantoa koskevia tarkastustoimenpiteitä ja voi pidättää liitteessä I olevassa VI luvussa tarkoitetut etiketit ja terveysmerkintävälineet.

Jos viidentoista päivän määräajan päättyessä valmistuslaitoksen tuotannossa ei vieläkään noudateta mainittuja perusteita, toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava kaikki aiheelliset toimenpiteet todettujen puutteellisuuksien korjaamiseksi ja tarvittaessa määrättävä kyseisen laitoksen tuotteille lämpökäsittely. Jos nämä määräykset eivät ole riittäviä, laitoksen hyväksyntä lakkautetaan.

4 Kun toimivaltainen viranomainen havaitsee ilmeisen tässä direktiivissä säädettyjen hygieniamääräysten laiminlyönnin tai riittävän terveystarkastuksen suorittamatta jättämisen,

i) sillä on valtuus puuttua laitteiston tai tilojen käyttöön ja toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet, jotka voivat käsittää jopa tuotantonopeuden alentamisen tai tuotantoprosessin tilapäisen lopettamisen,

ii) jos nämä toimenpiteet tai 7 artiklan 1 kohdan viimeisessä luetelmakohdassa säädetyt toimenpiteet ovat osoittautuneet riittämättömiksi tilanteen korjaamiseksi, sen on tarvittaessa peruutettava väliaikaisesti kyseisen tuotannon hyväksyntä.

Jollei laitoksen hoitaja tai johtaja korjaa todettuja puutteita toimivaltaisen viranomaisen vahvistaman ajanjakson kuluessa, tämän on peruutettava hyväksyntä.

Kyseisen toimivaltaisen viranomaisen on erityisesti noudatettava 9 artiklan mukaisesti suoritettujen mahdollisten tarkastusten tuloksia.

Muille jäsenvaltioille ja komissiolle on ilmoitettava hyväksynnän väliaikaisesta tai lopullisesta peruuttamisesta.

5 Jos laiminlyönnit ovat toistuvia, tarkastuksia on lisättävä ja etiketit tai terveysmerkinnän sisältävät sinetit on tarvittaessa takavarikoitava.

6 Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamisesta ja erityisesti yksityiskohtaiset soveltamissäännöt avustavien henkilöiden osalta annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

9 artikla

Komission asiantuntijat voivat, siinä määrin kuin se on tarpeen tämän direktiivin yhdenmukaisen täytäntöönpanon varmistamiseksi ja yhteistyössä toimivaltaisten viranomaisten kanssa, suorittaa tarkastuksia paikan päällä. Tarkastamalla edustavan prosenttiosuuden laitoksista he voivat varmistaa, valvovatko toimivaltaiset viranomaiset yhdenmukaisesti, että hyväksytyt laitokset ovat tämän direktiivin mukaisia erityisesti 7 artiklan osalta (sisäinen tarkastus).

Nämä tarkastukset voidaan tehdä komission asiantuntijoiden yhteisön lainsäädännön mukaan suorittamien muiden tarkastusten yhteydessä.

Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille tarkastusten tulokset.

Jäsenvaltion, jonka alueella tarkastus suoritetaan, on annettava kaikki tarvittava apu asiantuntijoille näiden suorittaessa tehtäviään.

Tämän artiklan soveltamista koskevat yleiset määräykset — erityisesti ne, joiden tarkoituksena on säännellä toimivaltaisten viranomaisten kanssa käytävää yhteistyötä koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä — annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

10 artikla

On sovellettava, erityisesti määräjäsenvaltion viranomaisten suorittamien tarkastusten järjestämisen ja hyväksymisen ja tarvittavien suojatoimenpiteiden osalta.

11 artikla

Lisäaineiden mahdollisen lisäämisen tässä direktiivissä tarkoitettuun jauhettuun lihaan ja raakalihavalmisteisiin on tapahduttava direktiiviä 94/36/ETY(1) noudattaen.

12 artikla

1 Toimivaltaisen viranomaisen on suoritettava tarpeelliseksi katsomansa tarkastukset, jos epäillään, että tämän direktiivin säännöksiä ei ole noudatettu, tai jos epäillään, ovatko 1 artiklassa tarkoitetut tuotteet ihmisravinnoksi kelpaavia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän direktiivin erityissäännösten soveltamista.

2 Jäsenvaltion on säädettävä tämän direktiivin säännösten rikkomisen seuraamuksista.

(1) EYVL N:o L 22, 27.1.1994, s. 43

V LUKU

Raakalihavalmisteiden ja jauhetun lihan yhteisön tuontiin sovellettavat säännökset

13 artikla

I Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että ne antavat luvan sellaisen 3 artiklan vaatimukset täyttävän jauhetun lihan ja 5 artiklan vaatimukset täyttävien raakalihavalmisteiden tuontiin, jotka on pakastettu alkuperälaitoksessa, ainoastaan, jos ne täyttävät tämän luvun vaatimukset.

A Alkuperälaitoksen antamat takeet, jotka kolmannen maan toimivaltainen viranomainen on vahvistanut ja jotka koskevat 3 ja 5 artiklan mukaan saatavien yhteisön alkuperää olevien tuotteiden markkinoille saattamisen osalta säädettyjä määräyksiä, on hyväksyttävä 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

B Edellä A kohdan yhdenmukaiseksi soveltamiseksi on sovellettava seuraavia kohtia:

1) Jotta 3 artiklassa tarkoitettua pakastettua jauhettua lihaa ja 5 artiklassa tarkoitettuja raakalihavalmisteita voidaan tuoda yhteisöön, niiden:

a) on oltava peräisin sellaisista kolmansista maista tai kolmansien maiden osista, joista tulevaa tuontia ei ole kielletty direktiivien 91/494/ETY(1), 92/118/ETY(2), 72/462/ETY ja 92/45/ETY mukaan eläinten terveyttä koskevista syistä;

b) on oltava peräisin sellaisesta kolmannesta maasta, joka on merkitty sellaisiin luetteloihin, jotka on laadittu hygieniaa ja eläinten terveyttä koskevia tekijöitä raakalihavalmisteisiin käytettävän lihan tuonnissa sääntelevien direktiivien mukaisesti ja joka tarjoaa tässä direktiivissä vaaditut takeet;

c) mukana on seurattava 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittu terveystodistus, jota on täydennetty virkaeläinlääkärin allekirjoittamalla vakuutuksella, jossa vakuutetaan, että kyseinen jauhettu liha ja raakalihavalmisteet täyttävät tapauskohtaisesti 3 ja 5 artiklassa säädetyt vaatimukset, ne ovat peräisin laitoksista, jotka antavat liitteessä I määrätyt takeet, ja ne on pakastettu valmistuslaitoksessa.

2) Jäljempänä 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetaan:

a) yhteisön luettelo laitoksista, jotka täyttävät b alakohdan vaatimukset. Ennen kyseisen luettelon valmistumista jäsenvaltioiden sallitaan pitää voimassa direktiivin 90/675/ETY 11 artiklan 2 kohdassa säädetyt tarkastukset sekä kansallinen terveystodistus, joka vaaditaan kansallisesti hyväksytyiltä laitoksilta,

b) erityisedellytykset, jotka liittyvät tämän direktiivin vaatimuksiin, lukuun ottamatta vaatimuksia, joilla liha voidaan sulkea pois käytöstä ihmisravinnoksi direktiivien 64/433/ETY ja 71/118/ETY mukaisesti. Kyseisten edellytysten ja takeiden on oltava vähintään yhtä ankaria kuin 3 ja 5 artiklassa säädetyt.

Edellä a ja B kohdassa tarkoitettuja päätöksiä odotettaessa direktiivin 72/462/ETY mukaisesti hyväksytyistä laitoksista, joiden osalta toimivaltaiset viranomaiset pystyvät takaamaan tämän direktiivin vaatimusten noudattamisen, tuleva tuonti voidaan sallia 22 artiklassa säädetystä päivämäärästä.

3) Komission asiantuntijat suorittavat yhteistyössä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten kanssa tarkastuksia paikalla tarkastaakseen:

a) takeet, jotka kolmannet maat antavat tuotannon ja markkinoille saattamisen edellytysten osalta;

b) täyttyvätkö 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut edellytykset.

Komissio nimittää tarkastuksista vastaavat jäsenvaltioiden asiantuntijat jäsenvaltioiden ehdotuksesta.

Tarkastukset suoritetaan yhteisön lukuun, ja yhteisö vastaa niihin liittyvistä kustannuksista. Tarkastusten suorittamistiheys ja yksityiskohtaiset säännöt määritetään 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

4) Kunnes 3 alakohdassa tarkoitetut tarkastukset järjestetään, jatketaan kolmansissa maissa suoritettavaa tarkastusta koskevien kansallisten säännösten soveltamista, jollei pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa ilmoiteta, että kyseisten tarkastusten aikana on todettu puutteita hygieniasääntöjen noudattamisessa.

II Tämän artiklan vaatimuksista voidaan poiketa 19 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

14 artikla

Edellä 13 artiklan I B kohdan 2 alakohdassa säädettyyn luetteloon voidaan merkitä ainoastaan sellaiset kolmannet maat tai kolmansien maiden osat:

a) joista tulevaa tuontia ei ole kielletty direktiivin 91/494/ETY 9 — 12 artiklan ja direktiivin 72/462/ETY 14,17 ja 20 artiklan nojalla,

(1) EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 35
(2) EYVL N:o L 62, 15.3.1993, s. 49

b) joiden on niiden lainsäädännön sekä eläinlääkintä-ja tarkastuspalveluiden järjestämisen, toimivallan sekä niitä koskevan valvonnan perusteella todettu direktiivin 72/462/ETY 3 artiklan 2 kohdan tai direktiivin 91/494/ETY 9 artiklan 2 kohdan mukaisesti pystyvän takaamaan niiden voimassa olevan lainsäädännön soveltamisen tai joiden eläinlääkintäpalvelut pystyvät takaamaan vähintään 3 ja 5 artiklassa säädettyjä terveysvaatimuksia vastaavien vaatimusten noudattamisen.

15 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että 3 artiklassa tarkoitettua pakastettua jauhettua lihaa ja 5 artiklassa tarkoitettuja pakastettuja raakalihavalmisteita tuodaan yhteisöön ainoastaan, jos:

— niiden mukana on 13 artiklan I B kohdan 1 alakohdan c alakohdassa säädetty todistus,

— se on hyväksytty direktiivissä 90/675/ETY säädetyissä tarkastuksissa.

2 Kunnes annetaan yksityiskohtaiset säännöt tämän luvun soveltamisesta:

— jauhetun lihan tuonti kielletään,

— jatketaan sellaiseen raakalihavalmisteiden tuontiin kolmansista maista, jonka osalta ei ole vahvistettu vaatimuksia yhteisön tasolla, sovellettavien kansallisten sääntöjen soveltamista sikäli kuin ne eivät ole suosivampia kuin 5 artiklassa säädetyt säännöt,

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

16 artikla

Direktiivissä 90/675/ETY säädettyjä periaatteita ja sääntöjä sovelletaan erityisesti jäsenvaltioiden suorittamien tarkastusten järjestämiseen ja niiden edellyttämiin jatkotoimenpiteisiin sekä toteutettaviin suojatoimenpiteisiin.

Ennen direktiivin 90/675/ETY 8 artiklan 3 kohdassa säädettyjen päätösten täytäntöönpanoa tuonnin on tapahduttava sanotun direktiivin 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti.

VI LUKU

Loppusäännökset

17 artikla

1 Lisätään direktiivin 71/118/ETY 5 artiklaan seuraava 3 kohta:

"3 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että koneellisesti eroteltu liha voi olla kaupan kohteena ainoastaan, jos sille on ennakolta tehty lämpökäsittely direktiivin 77/99/ETY mukaisesti alkuperätilalla tai missä tahansa muussa toimivaltaisen viranomaisen nimeämässä laitoksessa."

2 Lisätään direktiivin 91/495/ETY 6 artiklaan seuraava 4 kohta:

"3 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että koneellisesti eroteltu liha voi olla kaupan kohteena ainoastaan, jos sille on ennakolta tehty lämpökäsittely direktiivin 77/99/ETY mukaisesti alkuperätilalla tai missä tahansa muussa toimivaltaisen viranomaisen nimeämässä laitoksessa."

18 artikla

1 Liitteissä olevat määräykset eivät koske laitoksia, jotka sijaitsevat tietyillä Helleenien tasavallan saarilla tai tietyissä Ranskan merentakaisissa maissa tai merentakaisilla alueilla siinä määrin kuin näiden laitosten tuotanto on tarkoitettu yksinomaan paikalliseen kulutukseen.

2 Yksityiskohtaiset säännöt 1 kohdan soveltamisesta annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Samaa menettelyä noudattaen voidaan päättää myös mainitun kohdan säännösten muuttamisesta, jotta yhteisön vaatimuksia voitaisiin asteittain laajentaa koskemaan kaikkia edellä tarkoitetuilla saarilla tai tarkoitetuissa alueiden osissa sijaitsevia laitoksia.

19 artikla

Neuvosto muuttaa liitteitä määräenemmistöllä komission ehdotuksesta erityisesti mukauttaakseen ne tekniikan ja tieteen kehitykseen.

20 artikla

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

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

3 a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, joita sovelletaan välittömästi, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.

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

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden määräajassa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa,

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

komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

21 artikla

Neuvosto vahvistaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta, ennen 1 päivää tammikuuta 1996, sovellettavat hygieniasäännöt:

a) myöhempään lihapohjaisen tuotteen valmistukseen tarkoitetun makkaraan käytettävän lihan tuotantoon ja markkinoille saattamiseen,

b) koneellisesti erotellun lihan tuotantoon ja käyttöön.

22 artikla

1 Jäsenvaltioiden on saatettava voimaan tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1996. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä

2 Näissä jäsenvaltioiden antamissa toimenpiteissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

3 Jäsenvaltioiden on toimitettava tässä direktiivissä tarkoitetuista kysymyksistä antamansa kansalliset säännökset kirjallisina komissiolle.

23 artikla

Kumotaan direktiivi 88/657/ETY 1 päivästä tammikuuta 1996.

24 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 14 päivänä joulukuuta 1994.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

J. BORCHERT

LIITE I

ENSIMMÄINEN LUKU

Erityisvaatimukset jauhettua lihaa valmistavien tuotantolaitosten hyväksymiselle

1 Edellä 2 artiklan 2 d alakohdassa tarkoitetut valmistuslaitokset

Direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan I ja III luvun edellytysten noudattamisen lisäksi tuotantolaitoksissa on oltava vähintään:

a) rekisteröivällä lämpömittarilla tai rekisteröivällä kaukolämpömittarilla varustettu leikkaustiloista erillään oleva tila jauhamista ja käärimistä varten.

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin sallia lihan jauhamisen leikkaustiloissa sillä edellytyksellä, että jauhaminen suoritetaan erillisellä alueella;

b) pakkaustilat, elleivät direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XII luvun 63 kohdassa määrätyt edellytykset täyty;

c) tila tai kaappeja suolan varastoimista varten;

d) jäähdytyslaitteet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen lämpötilojen noudattamisen.

2. Direktiivin 77/99/ETY liitteessä A olevassa 1 luvussa määrättyjen yleisten edellytysten lisäksi yksittäisissä tuotantoyksiköissä on oltava vähintään:

a) direktiivin 77/99/ETY liitteessä B olevan 1 luvun 1 kohdassa tarkoitetut tilat

ja

b) tämän luvun 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetut tilat.

3. Direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevassa V luvussa määrättyjä sääntöjä sovelletaan laitosten henkilökunnan, tilojen ja laitteiden hygieniaan.

Käsin tapahtuvaan jauhelihan valmistukseen osallistuvan henkilökunnan on myös käytettävä nenän ja suun peittäviä suojuksia. Toimivaltainen viranomainen voi myös määrätä joko liukkaiden, läpäisemättömien kertakäyttöhansikkaiden tai puhdistettavien ja desinfioitavien hansikkaiden käytöstä.

II LUKU

Jauhetun lihan valmistusta koskevat vaatimukset

1 Liha tarkastetaan ennen jauhatusta ja paloittelua 7 artiklan mukaisesti. Kaikki likaantuneet tai epäilyttävät osat poistetaan ja hylätään ennen lihan jauhatusta.

2 Jauhettua lihaa ei saa tehdä jäteleikkeistä tai jäteviipaleista tai koneellisesti erotellusta lihasta.

Erityisesti sitä ei voida valmistaa direktiivin 64/433/ETY 5 artiklassa tarkoitetusta lihasta tai seuraavista nautojen, sikojen, lampaiden tai vuohien osista: pääliha, lukuun ottamatta leukalihaksia, linea alban lihaksetonta osaa, etu- ja kinnernivelten seutua ja luusta kaavittuja lihajäänteitä. Pallealihakset — kalvojenpoiston jälkeen — ja leukalihakset voidaan käyttää vasta sappitutkimuksen jälkeen. Tuoreessa lihassa ei saa olla lainkaan luusiruja.

Kun toimet, jotka suoritetaan alkaen siitä, kun liha tuodaan I luvussa tarkoitettuihin tiloihin, ja päättyen siihen, kun valmiille tuotteelle tehdään jäähdytys-tai jäädytysprosessi, suoritetaan enintään yhden tunnin aikana, lämpötila lihan sisällä ei saa olla korkeampi kuin + 7 Celsiusastetta ja tuotantotilojen lämpötila ei saa olla korkeampi kuin + 12 Celsiusastetta. Toimivaltainen viranomainen voi yksittäisissä tapauksissa sallia pitemmän ajan, jos se suolan lisäämisen vuoksi on teknisesti perusteltua, sillä edellytyksellä, että tuo poikkeus ei vaikuta hygieniamääräyksiin.

Kun näiden toimien kesto ylittää yhden tunnin tai toimivaltaisen viranomaisen edellisen alakohdan mukaisesti salliman jakson, tuoretta lihaa ei saa käyttää ennen kuin lämpötila lihan sisällä on laskenut enintään + 4 Celsiusasteeseen.

3 Jauhetun lihan saa pakastaa ainoastaan kerran.

4 Välittömästi valmistuksen jälkeen jauhettu liha on hygieenisesti käärittävä ja pakkaamisen jälkeen toimitettava ja varastoitava 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa säädettyyn lämpötilaan.

III LUKU

Erityisvaatimukset raakalihavalmisteita valmistavien tuotantolaitosten hyväksymiselle

1 Edellä 2 artiklan 2 kohdan d alakohdassa tarkoitettujen tuotantolaitosten käytössä on oltava tilat, jotka täyttävät vähintään seuraavat vaatimukset:

a) direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevassa I ja III luvussa esitetyt vaatimukset

tai

b) direktiivin 71/118/ETY liitteessä I olevassa I ja III luvussa esitetyt vaatimukset

tai

c) direktiivin 92/45/ETY liitteessä I olevassa I ja IV luvussa esitetyt vaatimukset;

ja käsitettävä:

— rekisteröivällä lämpömittarilla tai rekisteröivällä kaukolämpömittarilla varustetun, leikkaustiloista erillään olevan tilan raakalihavalmisteiden valmistamista, muiden elintarvikeaineiden lisäystä ja käärimistä varten.

Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin sallia raakalihavalmisteiden valmistamisen leikkaustiloissa sillä edellytyksellä, että valmistaminen tapahtuu selvästi erillisellä alueella. Mausteiden lisääminen siipikarjan kokonaisiin ruhoihin voidaan sallia selvästi teurastustilasta erillisessä tilassa,

— pakkaustilat, elleivät direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XII luvun 63 kohdassa tai direktiivin 71/118/ETY liitteessä I olevan XIV luvun 74 kohdassa tai direktiivin 92/45/ETY liitteessä I olevan VIII luvun 5 kohdassa määrätyt edellytykset täyty;

— tilat mausteiden ja muiden käyttövalmiiden puhdistettujen elintarvikkeiden säilytystä varten,

— jäähdytystilat, jonne voidaan varastoida:

— 5 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettua tuoretta lihaa

— raakalihavalmisteita

— jäähdytyslaitteet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen lämpötilojen noudattamisen.

2 Yksittäisten tuotantoyksiköiden on täytettävä direktiivin 77/99/ETY liitteessä A olevassa 1 luvussa ja liitteessä B olevassa 1 luvussa määrätyt vaatimukset.

3 Direktiivin 64/433/ETY tai direktiivin 71/118/ETY liitteessä I olevassa V luvussa tai direktiivin 92/45/ETY II luvussa määrättyjä sääntöjä sovelletaan laitosten henkilökunnan, tilojen ja laitteiden hygieniaan.

Käsin tapahtuvaan raakalihavalmisteiden valmistukseen osallistuvan henkilökunnan on myös käytettävä nenän ja suun peittäviä suojuksia. Toimivaltainen viranomainen voi myös määrätä joko liukkaiden, läpäisemättömien kertakäyttöhansikkaiden tai puhdistettavien ja desinfioitavien hansikkaiden käytöstä.

IV LUKU

Raakalihavalmisteiden valmistusta koskevat erityismääräykset

Luvun III yleisten vaatimusten lisäksi ja kyseisen tuotantotyypin mukaan:

a) raakalihavalmisteiden valmistamisen on tapahduttava valvotussa lämpötilassa;

b) raakalihavalmisteet on käärittävä lähetysyksiköihin siten, että saastumisriski vältetään;

c) raakalihavalmisteet voidaan pakastaa ainoastaan yhden kerran, ja ne voivat olla kaupan ainoastaan enintään kahdeksantoista kuukauden määräajan;

d) raakalihavalmisteet on välittömästi valmistusprosessin jälkeen käärittävä VII luvun mukaisesti ja saatettava pakkauksen jälkeen 5 artiklan 1 kohdan d alakohdassa säädettyyn lämpötilaan.

V LUKU

Tarkastukset

1 Toimivaltaiset viranomaiset tekevät tarkastuksia jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotantolaitoksiin varmistaakseen tämän direktiivin vaatimusten noudattamisen ja erityisesti:

a) tarkastaakseen:

i) tilojen, laitteiden ja työkalujen puhtauden ja henkilökunnan hygienian;

ii) laitoksen suorittamien tarkastusten tehokkuuden tämän direktiivin 7 artiklan mukaisesti erityisesti tarkastamalla tuloksia ja näytteidenottoa;

iii) jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden mikrobiologisen ja hygieenisen laadun;

iv) jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden asianmukaisen terveysmerkinnän;

v) varastointi- ja kuljetusolosuhteet;

b) suorittaakseen virallisten tarkastusten yhteydessä kaikki laboratoriotutkimuksissa tarvittavien näytepalojen otot sisäisten tarkastusten tulosten varmistamiseksi;

c) suorittaakseen mitä tahansa muita tarpeellisiksi katsomiaan tarkastuksia tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi sillä edellytyksellä, että toimivaltaisen viranomaisen on arvioitava mikrobiologisten tarkastusten tulokset jauhetun lihan osalta liitteessä II määrättyjen perusteiden ja raakalihavalmisteiden osalta liitteessä IV määrättyjen perusteiden mukaan.

2 Toimivaltaisella viranomaisella on oltava milloin tahansa vapaa pääsy kylmävarastoihin ja kaikkiin työtiloihin näiden määräysten täsmällisen noudattamisen tarkastamiseksi.

VI LUKU

Merkinnät ja etiketit

1 Jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden kääreessä tai pakkauksessa on oltava terveysmerkintä.

2 Yhteisön terveysmerkintä voidaan kiinnittää ainoastaan 8 artiklan mukaisesti hyväksytystä tuotantolaitoksesta 3 artiklan mukaan saatuun jauhettuun lihaan ja 5 artiklan mukaan saatuihin raakalihavalmisteisiin. Kyseisen terveysmerkinnän on:

a) jauhetulle lihalle oltava direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XI luvun 50 kohdan mukainen;

b) raakalihavalmisteille, jotka ovat:

i) teuraseläinten tai kasvatusriistan tuoreesta lihasta, oltava direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XI luvun 50 kohdan mukainen;

ii) siipikarjanlihasta ja kasvatetun pienlinnuston tai -riistan lihasta, oltava direktiivin 71/118/ETY liitteessä I olevan XII luvun 66 kohdan mukainen;

iii) teurastetun riistan lihasta, oltava direktiivin 92/45/ETY liitteessä I olevan VII luvun 2 kohdan mukainen.

3 Yksittäisessä tuotantoyksikössä tapahtuvan jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden tuotannossa terveysmerkinnässä on oltava toimivaltaisen viranomaisen 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti myöntämä hyväksyntänumero.

4 Tarkastusta varten pakettiin on näkyvästi ja luettavasti merkittävä, siinä määrin kuin se ei selvästi tulee esille tuotteen myyntinimestä tai ainesluettelosta, direktiivin 79/112/ETY mukaisesti se laji tai ne lajit, jo(i)sta liha on peräisin, ja sekoituksen ollessa kyseessä kunkin lajin prosenttiosuus ja paketeissa, joita ei ole tarkoitettu lopulliselle kuluttajalle, valmistuspäivämäärä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 79/112/ETY säännösten soveltamista.

Jauhetun lihan ja jauhetusta lihasta valmistettujen raakalihavalmisteiden osalta, lukuun ottamatta tuoreita makkaroita ja tässä luvussa määrätyllä terveysmerkinnällä varustettua makkaran valmistukseen tarkoitettua lihaa, etiketissä on lisäksi oltava seuraavat maininnat:

— maininta "rasva-ainepitoisuus alle...",

— maininta "kollageeni/proteiini alle...".

VII LUKU

Kääriminen ja pakkaaminen

1 Pakkausten (esimerkiksi laatikot, pahvit) on täytettävä kaikki hygieniasäännöt, ja erityisesti:

— ne eivät saa vaikuttaa jauhetun lihan tai raakalihavalmisteiden aistivaraisiin ominaisuuksiin,

— niistä ei saa siirtyä jauhettuun lihaan tai raakalihavalmisteisiin ihmisen terveydelle haitallisia aineita,

— niiden on oltava riittävän vahvoja jauhetun lihan tai raakalihavalmisteiden tehokkaan suojaamisen varmistamiseksi kuljetuksen ja käsittelyjen aikana.

2 Pakkauksia ei saa käyttää uudelleen jauhetun lihan tai raakalihavalmisteiden pakkaamiseen, paitsi jos ne ovat korroosionkestävästä materiaalista, helppoja puhdistaa ja ne on ennakkoon puhdistettu ja desinfioitu.

3 Jauhettu liha ja raakalihavalmisteet on pakattava.

4 Jos kääre kuitenkin täyttää kaikki pakkausta koskevat suojavaatimukset, sen ei tarvitse olla läpinäkyvä tai väritön, eikä sitä tarvitse asettaa toiseen pakkaukseen sikäli kuin 1 kohdan muut vaatimukset täyttyvät.

VIII LUKU

Varastointi

1 Jauhettu liha ja raakalihavalmisteet on välittömästi käärinnän ja/tai pakkaamisen jälkeen jäähdytettävä. Jauhettu liha on varastoitava 3 artiklan 2 kohdan c alakohdassa tarkoitettuihin lämpötiloihin ja raakalihavalmisteet 5 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettuihin lämpötiloihin.

2 Jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden pakastaminen voidaan suorittaa ainoastaan tuotantolaitoksissa tai yksittäisissä tuotantoyksiköissä tai hyväksytyssä kylmävarastossa.

3 Kylmävarastoissa jauhettu liha ja raakalihavalmisteet voidaan varastoida muiden elintarvikkeiden kanssa ainoastaan, jos pakkaus takaa sen, ettei jälkimmäisistä aiheudu epäsuotuisaa vaikutusta.

IX LUKU

Kuljetus

1 Jauhettu liha ja raakalihavalmisteet on kuljetettava siten, että ne on kuljetuksen ajaksi suojattu tekijöiltä, jotka ovat omiaan saastuttamaan ne tai vaikuttamaan niihin ottaen huomioon kuljetuksen kesto ja olosuhteet ja käytettävät kuljetusvälineet. Erityisesti jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden kuljetukseen käytettävien kulkuneuvojen on otava varustettu siten, että ne takaavat, ettei tässä direktiivissä vahvistettuja lämpötiloja ylitetä kuljetuksen aikana ja että niissä on rekisteröivä lämpömittari, jolla jälkimmäisen vaatimuksen noudattaminen voidaan todistaa.

2 Jäsenvaltiot voivat, poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, antaa luvan 5 artiklan 5 kohdassa tarkoitetuista laitoksista tulevien raakalihavalmisteiden kuljetukseen tässä direktiivissä tarkoitettuja lämpötiloja korkeammissa lämpötiloissa tuotantolaitoksesta tai erillisestä tuotantoyksiköstä vähittäismyyntiliikkeisiin tai lähettyvillä, sikäli kuin kuljetus ei kestä yli tuntia, sijaitseviin vähittäismyyntiliikkeisiin.

3 Kolmannen maan kautta tapahtuvissa siirroissa ja tuotantolaitoksen sijaitessa alueella, jolla sovelletaan rajoituksia eläinten terveyteen liittyvistä syistä, kuljetusväline on sinetöitävä.

LIITE II

KOOSTUMUSNORMIT JA MIKROBIOLOGISET NORMIT

I. Päivittäisen keskiarvon perusteella valvottavat koostumusnormit

	Rasvapitoisuus	Kollageeni/lihaproteiinisuhde
Vähärasvainen jauhettu liha	≤ 7 %	≤ 12
Jauhettu naudanliha	≤ 20 %	≤ 15
Sikaa sisältävä jauhettu liha	≤ 30 %	≤ 18
Muista eläinlajeista jauhettu liha	≤ 25 %	≤ 15

II. MIKROBIOLOGISET NORMIT

Tuotantolaitosten ja erillisten tuotantoyksiköiden on huolehdittava, että 7 artiklan 3 kohdassa säädettyjen tarkastusten yhteydessä ja jäljempänä esitettyjen arviointimenetelmien mukaan jauhettu liha täyttää seuraavat perusteet:

	M([a])	M([b])
Aerobiset mesofiiliset bakteerit n ([c]) = 5; c ([d]) = 2	5×10^6/g	5×10^5/g
Escherichia coli N = 5; C = 2	5×10^2/g	50/g
Salmonella N = 5; c = 0	Ei esiinny 10 gr:ssa	
*Staphylococcus aureus*n n = 5; c = 2	5×10^3/g	10^2/g

([a]) M = hyväksyttävyyskynnys, jonka ylittäviä tuloksia ei enää pidetä tyydyttävinä, kun M on yhtä kuin 10 m, kun laskenta tehdään kiinteässä elatusaineessa, ja M on yhtä kuin 30 m, kun laskenta tehdään nestemäisessä elatusaineessa.
([b]) m = raja-arvo, jonka alittavia kaikkia tuloksia pidetään tyydyttävinä.
([c]) n = näytteen muodostavien yksikköjen määrä.
([d]) c = m:n ja M:n välissä olevia arvoja antavien yksiköiden määrä näytteessä.

Mikrobiologisten analyysien tuloksia on tulkittava seuraavasti:

A. Kolme saastumisluokkaa aerobisille mesofiilisille bakteereille, *Escherichia colille*, ja *Staphylococcus aureusille*, nimittäin:

— kriteeri m:ään asti se mukaan luettuna,

— kriteeristä m raja-arvoon M,

— raja-arvon M yläpuolella.

1. Erän laatua pidetään:

a) tyydyttävänä, kun kaikki todetut arvot ovat yhtä suuria tai pienempiä kuin 3 m, kun on käytetty kiinteää elatusainetta, tai 10 m, kun on käytetty nestemäistä elatusainetta;

b) hyväksyttävänä, kun kaikki todetut arvot ovat:

i) 3 m — 10 m (= M) kiinteässä elatusaineessa;

ii) 10 m — 30 M (= M) nestemäisessä elatusaineessa;

ja kun c/n on yhtä suuri tai pienempi kuin 2/5, kun n = 5 ja c = 2 tai mitkä tahansa muut luvut, joiden luotettavuus on vastaava tai suurempi, ja jotka neuvosto hyväksyy 19 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

2. Erän laatua pidetään epätyydyttävänä:

   — kaikissa tapauksissa, joissa todetaan M:n ylittäviä arvoja,

   — kun c/n > $^{2}/_{5}$.

   Kuitenkin, jos tämä jälkimmäinen raja-arvo ylittyy aerobisten mikro-organismien osalta + 30 Celsiusasteessa, kun kaikki muut kriteerit täyttyvät, tämän raja-arvon ylitys on tutkittava perusteellisemmin erityisesti, kun on kyse raaoista tuotteista.

   Joka tapauksessa tuotetta on pidettävä myrkyllisenä tai pilaantuneena, kun saastuminen saavuttaa mikrobiraja-arvon S, joka yleensä asetetaan tasolle m x 10^{3}.

   *Staphylococcus aureus*in tapauksessa S:n arvo ei milloinkaan saa ylittää 5 x 10^{4}:ää.

   Analyyttisiin tekniikoihin liittyvät sallitut poikkeamat eivät koske M:n ja S:n arvoja.

B. Kaksi luokkaa salmonellalle, jonka suhteen ei sallita luokkapoikkeamaa:

   — "ei ole": tulosta pidetään tyydyttävänä,

   — "on": tulosta pidetään epätyydyttävänä.

LIITE III

JAUHETUN LIHAN TERVEYSTODISTUS (1)

N:o .....

Lähettäjämaa: .....

Ministeriö: .....

Toimielin: .....

Viite(2): .....

I. Jauhetun lihan tunnistetiedot

:n lihasta valmistettuja tuotteita. .....

(eläinlaji)

Tuotteiden luonne(3): .....

Pakkauksen luonne: .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Varastointi- ja kuljetuslämpötila: .....

Säilyvyysaika: .....

Nettopaino: .....

II. Jauhetun lihan alkuperä

Hyväksytyn tuotantolaitoksen/hyväksyttyjen tuotantolaitosten osoite ja hyväksymisnumero(t): .....

.....

.....

Tarvittaessa:

Hyväksytyn kylmävaraston/hyväksyttyjen kylmävarastojen osoite ja hyväksymisnumero(t):

.....

.....

.....

III. Jauhetun lihan määränpää

jauhettu liha lähetetään: .....

(lähetyspaikka)

.....

(määrämaa)

seuraavalla kuljetusvälineellä(4): .....

(1) Direktiivin 94/65/ETY 2 artiklan mukaan
(2) Valinnainen
(3) Täydennetään direktiivin 94/65/ETY 3 artiklan 2 kohdan e alakohdassa säädetyillä maininnoilla
(4) Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta ilmoitetaan rekisterinumero, lentokoneiden osalta lennon numero, laivojen osalta nimi siten, että kaikki nämä tiedot muutetaan ajan tasalle uudelleenlastattaessa

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

.....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

.....

IV. **Vakuutus terveydestä**

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri vakuutan, että jäljempänä esitetty jauhettu liha:

a) on valmistettu lihasta direktiivissä 94/65/ETY säädetyin erityisin edellytyksin;

b) on tarkoitettu Helleenien tasavaltaan(1).

Tehty ..... , ...

(paikka) (päivämäärä)

.....

(virkaeläinlääkärin leima ja allekirjoitus)

(nimi suuraakkosin)

(1) Jos aiheellista

LIITE IV

MIKROBIOLOGISET NORMIT

Tuotantolaitosten ja erillisten tuotantoyksiköiden on huolehdittava, että 7 artiklan 3 kohdassa säädettyjen tarkastusten yhteydessä ja liitteessä II täsmennettyjen arviointimenetelmien mukaan raakalihavalmisteet täyttävät seuraavat normit:

Raakalihavalmisteet	M(1)	M(2)
Escherichia coli n = 5, c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonella N = 5; c = 0	Ei esiinny 1 gr:ssa	

(1) M = hyväksyttävyyskynnys, jonka ylittäviä tuloksia ei enää pidetä tyydyttävinä, kun M on yhtä kuin 10 m, kun laskenta tehdään kiinteässä elatusaineessa, ja M on yhtä kuin 30 m, kun laskenta tehdään nestemäisessä elatusaineessa.
(2) m = raja-arvo, jonka alittavia kaikkia tuloksia pidetään tyydyttävinä.

Komission ehdotuksesta neuvosto tarkastelee raakalihavalmisteisiin sovellettavia normeja uudelleen salmonellan puuttumisen osalta.

LIITE V

RAAKALIHAVALMISTEIDEN TERVEYSTODISTUS (1)

N:o .....

Lähettäjämaa:

Ministeriö: .....

Toimielin: .....

Viite(2): .....

I. **Jauhetun lihan tunnistetiedot**

:n lihasta valmistettuja tuotteita. .....

(eläinlaji)

Tuotteiden luonne((3)): .....

Pakkauksen luonne: .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Varastointi- ja kuljetuslämpötila: .....

Säilyvyysaika: .....

Nettopaino: .....

II. **Jauhetun lihan alkuperä**

Hyväksytyn tuotantolaitoksen/hyväksyttyjen tuotantolaitosten osoite ja hyväksymisnumero(t): .....

.....

.....

Tarvittaessa:

Hyväksytyn kylmävaraston/hyväksyttyjen kylmävarastojen osoite ja hyväksymisnumero(t):

.....

.....

.....

III. **Jauhetun lihan määränpää**

jauhettu liha lähetetään: .....

(lähetyspaikka)

.....

(määrämaa)

seuraavalla kuljetusvälineellä(4): .....

(1) Direktiivin 94/65/ETY 2 artiklan mukaan
(2) Valinnainen
(3) Mahdollinen maininta ionisoivasta säteilystä lääketieteellisistä syistä
(4) Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta ilmoitetaan rekisterinumero, lentokoneiden osalta lennon numero, laivojen osalta nimi siten, että kaikki nämä tiedot muutetaan ajan tasalle uudelleenlastattaessa

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

.....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

.....

IV. **Vakuutus terveydestä**

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri vakuutan, että jäljempänä esitetyt raakalihavalmisteet:

a) on valmistettu lihasta direktiivissä 94/65/ETY säädetyin erityisin edellytyksin;

b) on tarkoitettu Helleenien tasavaltaan(1).

Tehty ..... , ...

(paikka) (päivämäärä)

.....

(virkaeläinlääkärin leima ja allekirjoitus)

(nimi suuraakkosin)

(1) Jos aiheellista