394L0065

31.12.94 EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING Nr L 368/10

RÅDETS DIREKTIV 94/65/EG

av den 14 december 1994

om kraven för produktion och utsläppande på marknaden av malet kött och köttberedningar

EUROPEISKA UNIONENS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

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

med beaktande av kommissionens förslag([1]),

med beaktande av Europaparlamentets yttrande([2]),

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

med beaktande av följande:

Malet kött och köttberedningar är upptagna i förteckningen över produkter i bilaga 2 till fördraget. Produktionen av och handel med malet kött och köttberedningar utgör en viktig inkomstkälla för delar av jordbruksbefolkningen.

För att säkerställa en rationell utveckling av den industri som producerar sådant kött, och för att öka produktiviteten, är det nödvändigt att på gemenskapsnivå fastställa hygienföreskrifter för produktionen och utsläppandet på marknaden av sådant kött.

Fastställandet av sådana föreskrifter leder till ett bättre skydd för folkhälsan och underlättar på så sätt förverkligandet av den inre marknaden.

För att nå detta mål är det nödvändigt att upphäva rådets direktiv 88/657/EEG av den 14 december 1988 om kraven för produktion av och handel med malet kött, köttstycken på mindre än 100 g och köttprodukter och om ändring av direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 72/462/EEG([4]) och att ersätta det med det här direktivet.

För kött som inte har underkastats annan behandling än kyl- och frysbehandling gäller de krav som fastställs i direktiven 64/433/EEG([5]) och 71/118/EEG([6]). I direktiv 77/99/EEG([7]) fast-ställs bestämmelser om produkter som har underkastats behandling som ändrar det färska köttets karaktär. Följaktligen bör kraven i det här direktivet gälla för framställning av andra produkter, oavsett om det är fråga om malet kött eller köttberedningar.

För att beakta konsumtionsvanorna i vissa medlemsstater och den risk som vissa av de aktuella produkterna kan utgöra om de konsumeras ofullständigt värmebehandlade, bör mycket stränga krav upprätthållas för malet kött och köttberedningar som får omfattas av handel.

För att den inre marknaden skall fungera, är det nödvändigt att gemenskapen betraktar ett gott konsumentskydd som det grundläggande kriteriet.

Rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmningen av medlemsstaternas lagar om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel([8]) och rådets direktiv 89/396/EEG av den 14 juni 1989 om angivelser eller märkning för identifiering av det parti till vilket ett livsmedel tillhör([9]) är tillämpliga.

Ett system med godkännande av anläggningar som uppfyller de hygienkrav som fastställs i detta direktiv bör införas tillsammans med ett gemenskapsförfarande för kontroll av att villkoren för sådant godkännande respekteras.

Detta system bör baseras på principen om anläggningars egenkontroll.

Kontrollmärkning av köttvaror är det bästa sättet att på ett för den behöriga myndigheten tillfredsställande sätt bevisa att ett varuparti uppfyller kraven enligt detta direktiv. Hälsointyget bör arkiveras för att det skall vara möjligt att kontrollera bestämmelseområdet för vissa produkter.

De bestämmelser, principer och säkerhetsåtgärder som fastställs i rådets direktiv 90/675/EEG av den 10 december 1990 om principerna för organiserandet av veterinärkontroller av produkter som införs till gemenskapen från tredje land([10]) bör tillämpas i detta sammanhang.

I samband med handel inom gemenskapen bör även de bestämmelser som fastställs i direktiv 89/662/EEG([11]) tillämpas.

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

De bestämmelser som skall gälla vid import från tredje land bör fastställas.

Kommissionen bör få till uppgift att anta vissa genomförandebestämmelser till detta direktiv. För detta ändamål bör förfaranden fastställas som säkerställer ett nära och effektivt samarbete mellan kommissionen och medlemsstaterna inom ramarna för Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL I

Artikel 1

1. I detta direktiv fastställs bestämmelser om produktion, utsläppande på marknaden inom unionen och import av köttberedningar och malet kött.

2. Detta direktiv skall inte tillämpas på köttberedningar och malet kött som framställs inom detaljhandeln eller i lokaler i anslutning till försäljningsställen för direkt försäljning till den enskilde konsumenten. Sådan verksamhet skall även i fortsättningen vara underkastad de hygienkontroller som krävs enligt nationella bestämmelser om kontroll av detaljhandeln.

3. Detta direktiv skall inte tillämpas på maskinurbenat kött för industriellt bruk som genomgår en värmebehandling i en anläggning som godkänts i enlighet med direktiv 77/99/EEG.

4. Nationella bestämmelser som gäller för produktion och utsläppande på marknaden av malet kött som är avsett att användas som råvara för tillverkare av de produkter som avses i artikel 21. a skall inte påverkas av detta direktiv.

Artikel 2

Vid tillämpning av detta direktiv gäller följande:

1. Definitionerna i artikel 2 i direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 72/462/EEG[1] skall gälla i den mån som det är nödvändigt.

2. Följande beteckningar används med de betydelser som här nedan anges:

   a) *malet kött:* kött som har finfördelats eller malts i en kvarn med spiralskruv.

   b) *köttberedningar:* kött i den bemärkelse som avses i artikel 2 i direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 92/45/EEG[2] och kött som uppfyller kraven i artiklarna 3, 6 och 8 i direktiv 91/495/EEG[3] med tillsats av livsmedel, smakämnen eller andra tillsatser, eller som har genomgått en behandling som inte är tillräcklig för att ändra köttets inre cellstruktur och därigenom ändra de egenskaper som är karakteristiska för färskt kött.

   c) *smakämnen:* salt avsett att användas som livsmedel, senap, kryddor och aromatiska kryddextrakt, örtkryddor och aromatiska extrakt därav.

   d) *produktionsanläggning:* varje anläggning i vilken malet kött eller köttberedningar produceras och

      — som ligger i en styckningsanläggning och uppfyller kraven enligt kapitel I i bilaga I till detta direktiv,

      — som, när det gäller produktionen av köttberedningar, ligger i en anläggning som uppfyller kraven i kapitel III i bilaga 1 till detta direktiv,

      — som, om den inte ligger i lokaler i eller i ett annex till en anläggning som godkänts med stöd av direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG eller 77/99/EEG, uppfyller kraven i punkt 2 i kapitel I eller punkt 2 i kapitel III i bilaga I till detta direktiv.

   e) *handel:* handel mellan medlemsstaterna i den bemärkelse som avses i artikel 9.2 i fördraget.

   f) *behörig myndighet:* den centrala myndighet i en medlemsstat som är behörig att utföra veterinärkontroller, eller annan myndighet till vilken denna befogenhet har delegerats.

KAPITEL II

Utsläppande på marknaden av malet kött

Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa att handel med malet kött endast omfattar malet kött som har framställts av färskt kött från nötkreatur, svin, får eller get och som uppfyller följande krav:

a) Den skall vara framställd av tvärstrimmig muskulatur[4] – utom hjärtmuskeln – som uppfyller kraven i

   i) artikel 3 i direktiv 64/433/EEG, eller

   ii) direktiv 72/462/EEG,

   och som har kontrollerats i enlighet med direktiv 90/675/EEG.

   När det gäller färskt griskött skall den dessutom ha undersökts för trikiner i enlighet med artikel 2 i direktiv 77/96/EEG[5] eller ha genomgått kylbehandling enligt bilaga IV till nämnda direktiv.

(1) EGT nr L 302, 31.12.1972, s. 28.
(2) EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 35.
(3) EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 41.
(4) aInklusive omgivande fettvävnad.
(5) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 67.

b) Den skall vara framställd i enlighet med kraven i kapitel II i bilaga I i en anläggning som

i) uppfyller kraven i punkterna 1, 2 och 3 i kapitel I i bilaga I, och

ii) har godkänts och är upptagen i den förteckning eller de förteckningar som upprättats i enlighet med artikel 8.1.

c) Den skall ha kontrollerats i enlighet med kapitel V i bilaga I och artikel 8.

d) Den skall vara kontrollmärkt och i övrigt märkt i enlighet med kapitel VI i bilaga I.

e) Den skall vara förpackad, emballerad och lagrad i enlighet med gällande bestämmelser i kapitlen VII och VIII i bilaga I.

f) Den skall transporteras i enlighet med kapitel IX i bilaga I.

g) Den skall under transport åtföljas av följande dokument:

i) Ett åtföljande handelsdokument som

— har upprättats av den avsändande anläggningen,

— är försett med den godkända produktionsanläggningens veterinära godkännandenummer och, när det gäller fryst malet kött, månaden och året för nedfrysningen i tydlig skrift,

— när det gäller malet kött avsett för Finland och Sverige, innehåller en av de angivelser som avses i tredje strecksatsen i del IV i bilaga IV,

— arkiveras av mottagaren för att på begäran kunna uppvisas för den behöriga myndigheten. Uppgifter som finns på ADB-medium måste skrivas ut på begäran av ovan nämnda myndighet.

På begäran av den behöriga myndigheten i bestämmelsemedlemsstaten skall emellertid framläggas om köttet efter malning är avsett för export till tredje land. Kostnaden för sådant intyg skall bäras av aktörerna.

ii) Ett sundhetsintyg i enlighet med kapitel III i bilaga I, när det gäller malet kött från en produktionsanläggning som ligger i en region eller ett område som omfattas av restriktioner eller malet kött som skall skickas till en annan medlemsstat efter transit genom ett tredje land i en plomberad lastbil.

2. Utöver de krav som förtecknas i punkt 1 skall malet kött uppfylla följande krav:

a) Det färska kött som används vid framställningen skall uppfylla följande villkor:

i) Fryst eller djupfryst kött skall ha erhållits från färskt, urbenat kött som har lagrats i högst 18 månader när det gäller nötkött, 12 månader när det gäller fårkött och 6 månader när det gäller griskött, i ett kylhus som godkänts i enlighet med artikel 10 i direktiv 64/433/EEG. Den behöriga myndigheten får emellertid ge tillstånd till att griskött och fårkött benas ur på platsen omedelbart före malning om detta sker på tillfredsställande hygieniska och kvalitetsmässiga villkor.

ii) Kylt kött skall användas

— inom högst 6 dagar efter slakten,

— inom högst 15 dagar efter slakten när det gäller urbenat och vakuumförpackat nötkött.

b) Det malda köttet skall ha genomgått kylbehandling inom högst en timme efter portionsfördelning och inslagning utom i det fall att det förfarande som används kräver att köttets inre temperatur sänks under framställningen.

c) Det malda köttet skall vara förpackat och presenterat i en av följande former:

i) Kylt, varvid det skall ha framställts av sådant kött som beskrivs i a ii och ha kylts till en inre temperatur på under + 2 °C på kortast möjliga tid.

Det skall emellertid vara tillåtet att i syftet att påskynda kylningsprocessen tillsätta en begränsad kvantitet fryst kött som uppfyller villkoren enligt a i, förutsatt att sådan tillsats anges på etiketten. I sådana fall får den tid som avses ovan inte vara längre än en timme.

ii) Djupfryst, varvid det skall ha framställts av sådant kött som beskrivs i a och snabbast möjligt ha kylts till en inre temperatur på under -18 °C i enlighet med artikel 1.2 i direktiv 89/108/EEG(a).

d) Det malda köttet får inte ha utsatts för joniserande eller ultraviolett strålning.

e) Beteckningarna i avdelning 1 i bilaga II, eventuellt kombinerade med namnet på den djurart från vilken köttet erhållits, får anges på förpackningen endast om de villkor för dessa beteckningar som anges i avdelning 1 i bilaga II är uppfyllda.

3. Kraven i punkterna 1 och 2 skall gälla för malet kött till vilket högst 1 % salt har tillsatts.

Artikel 4

1. För att beakta särskilda konsumtionsvanor, samtidigt som det säkerställs att hygienkraven i detta direktiv respekteras, får medlemsstater ge tillstånd till produktion och utsläppande på marknaden av malet kött som skall säljas inom deras respektive territorier och som är framställd

a) av sådant kött som avses i artikel 2.2 b,

(a) EGT nr L 40, 11.2.1989, s. 34.

b) i produktionsanläggningar som är godkända eller registrerade och som har sådana lokaler som avses i bilaga I,

c) genom undantag från

i) punkt 4 i kapitel VI i bilaga I,

ii) artikel 3.1 f och 3.1 g och artikel 3.2, utom första, andra och tredje strecksatsen i bilaga II, punkt 1.

2. Malet kött som har framställts i enlighet med denna artikel får inte märkas med det kontrollmärke som avses i kapitel VI i bilaga I.

3. En medlemsstat som vill tillämpa bestämmelserna i punkt 1 skall underrätta kommissionen om vilka undantag den avser att bevilja.

Om kommissionen efter samråd med den aktuella medlemsstaten anser att det genom sådana undantag inte går att säkerställa den hygienstandard som föreskrivs i direktivet, skall lämpliga åtgärder vidtas i enlighet med det förfarande som föreskrivs i artikel 20.

I annat fall skall kommissionen underrätta övriga medlemsstater om de åtgärder som meddelats.

KAPITEL III

Utsläppande på marknaden av köttberedningar

Artikel 5

1. Köttberedningar i den bemärkelse som avses i artikel 2.2 b får omfattas av handel endast om de uppfyller följande villkor:

a) De skall vara framställda av färskt kött, undantaget kött från enhovade djur, som

i) uppfyller kraven enligt artikel 3 i de direktiv som avses i artikel 2.2 b,

ii) när det gäller importerat kött, uppfyller kraven enligt direktiv 72/462/EEG eller kapitel III i direktiven 71/118/EEG och 92/45/EEG och de krav som fastställs i artiklarna 3, 6 och 8 i direktiv 91/495/EEG eller kapitel 11 i bilaga I till direktiv 92/118/EEG(1) och som har kontrollerats i enlighet med direktiv 90/675/EEG. När det gäller färskt griskött skall köttet ha undersökts för trikiner i enlighet med artikel 2 i direktiv 77/96/EEG eller ha genomgått kylbehandling i enlighet med bilaga IV till nämnda direktiv.

b) De skall vara framställda i en sådan anläggning som avses i artikel 2.2 d och som

i) uppfyller kraven i kapitel III i bilaga I och

ii) har godkänts och är upptagen i den förteckning eller de förteckningar som upprättats i enlighet med artikel 8.1.

c) De skall vara framställda av kött som, om det har varit djupfryst, har använts inom högst 18 månader efter slakten när det gäller nötkött, 12 månader när det gäller får- och getkött, fjäderfäkött, kaninkött och kött från hägnat vilt och 6 månader när det gäller andra arter.

Den behöriga myndigheten får emellertid ge tillstånd till att griskött och fårkött benas ur på platsen omedelbart före beredning om detta sker på tillfredsställande hygieniska och kvalitetsmässiga villkor.

d) De skall vara förpackade och, om de skall släppas ut på marknaden

i) kylda, skall de så snabbt som möjligt ha kylts till en inre temperatur på under + 2 °C när det gäller köttberedningar som framställts av malet kött, + 7 °C när det gäller beredningar som framställs av färskt kött, + 4 °C när det gäller beredningar av fjäderfäkött och + 3 °C när det gäller beredningar som innehåller ätliga organ,

ii) frysta, skall de så snabbt som möjligt ha kylts till en inre temperatur på under -18 °C i enlighet med artikel 1.2 i direktiv 89/108/EEG.

2. Utöver de krav som fastställs i punkt 1 skall köttberedningar uppfylla följande krav:

a) De skall vara framställda i enlighet med kapitel IV i bilaga I.

b) De skall vara kontrollerade i enlighet med artikel 8 och kapitel V i bilaga I.

c) De skall vara kontrollmärkta och i övrigt märkta i enlighet med kapitel VI i bilaga I.

d) De skall vara förpackade och emballerade i enlighet med kraven i kapitel VII i bilaga I och lagrade i enlighet med kapitel VIII i bilaga I.

e) De skall transporteras i enlighet med kapitel IX i bilaga I.

f) Den skall under transport åtföljas av ett sundhetsintyg i enlighet med bilaga V, vilket skall arkiveras av mottagaren under en period om minst ett år för att på begäran uppvisas för den behöriga myndigheten.

3. Med undantag för rå korv och köttråvara till korv, får köttberedningar som har framställts av malet kött från slaktdjur omfattas av handel endast om det malda köttet uppfyller kraven i artikel 3.

4. Till dess att gemenskapen fastställer bestämmelser om behandling med joniserande strålning, får köttberedningar inte ha utsatts för sådan behandling. Denna bestämmelse skall inte påverka nationella bestämmelser om behandling med joniserande strålning för medicinska ändamål.

(1) EGT nr L 62, 15.3.1993, s. 46.

5. När det gäller tillverkningsanläggningar som producerar köttberedningar men som inte har en industriell struktur eller industriell produktionskapacitet får medlemsstater i samband med godkännande bevilja undantag från kraven i kapitel I i bilaga I till detta direktiv och från kraven i kapitel I i bilaga B till direktiv 77/99/EEG och kapitel I.2 a (vad avser vattenkranar) och punkt 11 (vad avser skåp) i bilaga A till direktiv 64/433/EEG.

Vad avser lokaler där råvaror och färdiga produkter lagras får undantag beviljas från punkt 7 i kapitel I i bilaga B till direktiv 77/99/EEG. I sådant fall skall anläggningen ha minst

i) ett rum eller en skyddad plats för lagring av råvaror om sådan lagring förekommer,

ii) ett kylrum eller en skyddad plats för lagring av färdiga produkter, om sådan lagring förekommer.

Artikel 6

1. För att beakta särskilda konsumtionsvanor, samtidigt som det säkerställs att hygienkraven i detta direktiv respekteras, får medlemsstater ge tillstånd till produktion och utsläppande på marknaden av malet kött, som skall säljas inom deras respektive territorier, som uteslutande har framställts

a) av kött enligt artikel 2.2 b,

b) i produktionsanläggningar som är godkända eller registrerade och har sådana lokaler som avses i bilaga III,

c) genom undantag från

— punkterna b och d i kapitel IV i bilaga I,

— artikel 5.1 c och 5.1 d,

— punkt 4 i kapitel VI i bilaga I,

— artikel 5.2 e och 5.2 f samt artikel 5.3.

2. Köttberedningar som har framställts i enlighet med punkt 1 får inte förses med det kontrollmärke som avses i kapitel VI i bilaga I.

3. En medlemsstat som vill tillämpa bestämmelserna i punkt 1 skall underrätta kommissionen om vilken slags undantag den avser att bevilja.

Om kommissionen efter samråd med den aktuella medlemsstaten anser att det med sådana undantag inte går att garantera den hygienstandard som föreskrivs i detta direktiv, skall lämpliga åtgärder vidtas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

I annat fall skall kommissionen underrätta de övriga medlemsstaterna om de åtgärder som meddelats.

KAPITEL IV

Gemensamma bestämmelser

Artikel 7

1. Medlemsstater skall säkerställa att ägaren eller anläggningens produktionschef vidtar alla nödvändiga åtgärder för att säkerställa att bestämmelserna i detta direktiv följs i alla produktionsled.

För detta ändamål skall nämnda personer uppfylla kraven enligt artiklarna 3 och 6 i direktiv 93/43/EEG[1] och dessutom löpande utföra egenkontroller enligt följande principer:

— De skall kontrollera de råvaror som används i anläggningen för att säkerställa att kriterierna i bilagorna II och IV är uppfyllda vad avser slutprodukten.

— De skall kontrollera rengörings- och desinficeringsmetoder.

— De skall ta stickprov för analys i ett laboratorium som är godkänt av den behöriga myndigheten.

— De skall arkivera de skriftliga eller på annat sätt registrerade uppgifter som krävs i enlighet med föregående strecksats så att de kan inges till den behöriga myndigheten. Resultaten av de olika kontrollerna och proverna skall arkiveras i minst två år, med undantag för kylvaror för vilka arkiveringstiden kan förkortas till sex månader efter sista förbrukningsdag.

— De skall lämna den behöriga myndigheten garantier vad avser administreringen av kontrollmärkningen, särskilt etiketterna med kontrollmärket.

— De skall informera den behöriga myndigheten närhelst laboratorieundersökningar eller annan tillgänglig information visar att hälsorisker föreligger.

— De skall i händelse av en omedelbar hälsorisk återkalla från marknaden den kvantitet produkter som framställts under liknande tekniska förhållanden och som kan innebära samma risk. Denna återkallade kvantitet skall kvarstå under den behöriga myndighetens tillsyn och kontroll till dess att den destrueras, används på annat sätt än som livsmedel eller, med den behöriga myndighetens tillstånd, förädlas på nytt på ett sätt som säkerställer att produkten är oskadlig.

2. Ägaren eller anläggningens produktionschef skall för kontrolländamål säkerställa att produkternas förpackningar är tydligt och läsbart märkta med den temperatur vid vilken produkten skall transporteras och lagras, samt med sista förbrukningsdag för djupfrysta produkter eller minsta hållbarhetstid för kylvaror.

Ägaren eller anläggningens produktionschef skall anordna eller införa ett personalutbildningsprogram som gör det möjligt för de anställda att uppfylla villkoren för hygienisk

[1] EGT nr L 175, 19.7.1993, s. 2.

produktion anpassad till produktionsstrukturen, om inte sådan personal redan har skriftliga bevis på att de har de nödvändiga kvalifikationerna.

Den behöriga myndighet som ansvarar för anläggningen skall delta i planeringen och genomförandet av programmet.

3. Mikrobiologiska tester skall dagligen utföras på malet kött enligt artikel 3 och beredningar av malet kött enligt artikel 5 och minst varje vecka när det gäller annat malet kött och andra köttberedningar. Dessa tester skall utföras antingen i produktionsanläggningen, om den är godkänd av den behöriga myndigheten, eller i ett godkänt laboratorium.

De prover som tagits för analys skall bestå av fem enheter och skall vara representativa för den dagliga produktionen. Prover av köttberedningar skall ha tagits djupt inne i muskeln efter det att ytskiktet har flamberats.

De mikrobiologiska kontrollerna skall utföras i enlighet med beprövade metoder som är vetenskapligt erkända, i synnerhet de som fastställs i gemenskapsdirektiv eller andra internationella standarder.

Resultaten av de mikrobiologiska kontrollerna skall tolkas med användning av de tolkningskriterier som fastställs i bilaga II när det gäller malet kött och köttberedningar framställda av malet kött av slaktdjur, utom rå korv och köttråvara till korv, eller, när det gäller andra köttberedningar, i enlighet med kriterierna enligt bilaga IV.

I händelse av tvister i samband med handel skall medlemsstaterna erkänna EN-metoderna som referensmetoder.

4. Kraven vad avser egenkontroll skall utarbetas i samarbete med den behöriga myndigheten, som regelbundet skall kontrollera att sådana krav uppfylls.

5. Tillämpningsföreskrifterna till denna artikel, särskilt punkt 1, skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

Artikel 8

1. Varje medlemsstat skall upprätta en förteckning över anläggningar som producerar malet kött eller köttberedningar med specificering av vilka anläggningar som har godkänts i enlighet med artiklarna 3 och 5 och vilka som har registrerats med stöd av artiklarna 4 och 6. Medlemsstaten skall skicka en förteckning över de produktionsanläggningar som har godkänts enligt artiklarna 3 och 5 till de övriga medlemsstaterna och till kommissionen.

Medlemsstaten skall tilldela varje produktionsanläggning den godkända anläggningens godkännandenummer i enlighet med direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG, 77/99/EEG, 91/495/EEG eller 92/45/EEG med uppgift om att den är godkänd för produktion av malet kött eller köttberedningar och varje fristående produktionsenhet skall tilldelas ett eget godkännandenummer.

Ett godkännandenummer kan tilldelas

i) en anläggning som framställer beredningar av råvaror som omfattas av ett eller flera av de direktiv som anges i följande stycke,

ii) en anläggning som ligger på samma område som en anläggning som har godkänts i enlighet med artikel 2 i ett av ovanstående direktiv.

Således godkända produktionsanläggningar skall införas, antingen för produktion av malet kött eller för produktion av köttberedningar, i en separat kolumn i den förteckning över företag som avses i artikel 10 i direktiv 64/433/EEG, artikel 6 i direktiv 71/118/EEG, artikel 8 i direktiv 77/99/EEG eller artikel 7 i direktiv 92/45/EEG och, när det gäller en fristående produktionsenhet, i en separat förteckning som upprättats enligt samma kriterier.

Den behöriga myndigheten skall inte godkänna en anläggning om dess verksamhet inte uppfyller kraven enligt detta direktiv beträffande den verksamhet som bedrivs där. Om en anläggning som ansöker om godkännande i enlighet med detta direktiv utgör en integrerad del i en annan anläggning som har godkänts enligt direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG, 77/99/EEG eller 92/45/EEG får lokaler, utrustning och faciliteter som ställs till personalens förfogande och alla lokaler där det inte föreligger någon risk för förorening av råvaror eller oförpackade produkter vara gemensamma för båda anläggningarna.

2. Produktionsanläggningar skall kvarstå under den behöriga myndighetens kontroll, och denna myndighet skall inspektera och kontrollera dem med följande frekvenser:

— När det gäller produktionsanläggningar i anslutning till styckningsanläggningar: med samma frekvens som gäller för nämnda styckningsanläggningar.

— När det gäller godkända produktionsanläggningar som producerar de produkter som avses i artikel 3: minst en gång om dagen under produktion av malet kött.

— När det gäller andra produktionsanläggningar: behovet av permanent eller periodisk närvaro av den behöriga myndigheten i en viss anläggning beror på anläggningens storlek, vilken slags produkt som tillverkas, riskbedömningen och de garantier som lämnas i enlighet med artikel 7.1 andra stycket.

Den behöriga myndigheten skall vid alla tidpunkter ha fritt tillträde till alla delar av anläggningar för att säkerställa att bestämmelserna i detta direktiv följs och, om det råder tvivel om köttets ursprung, till bokföringshandlingar som gör det möjligt att spåra slakteriet eller råvarornas ursprungsanläggning och, med avseende på överensstämmelse med de kriterier som fastställs i bilagorna II och IV, till resultaten av de egenkontroller som avses i artikel 7, inbegripet resultaten av kontroller av råvaror. När det gäller elektroniskt lagrade uppgifter skall de skrivas ut på den behöriga myndighetens begäran.

Den behöriga myndigheten skall regelbundet analysera resultaten av de kontroller som avses i artikel 7. Myndigheten får på grundval av dessa analyser göra ytterligare undersökningar av alla produktionsled eller av produkterna.

Arten av dessa kontroller, hur ofta de skall utföras, provtagningsmetoderna och metoderna för de mikrobiologiska undersökningarna skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

En rapport skall utarbetas på grundval av resultaten av dessa analyser och slutsatserna eller rekommendationerna i denna rapport skall meddelas ägaren eller anläggningens produktionschef, som är skyldig att rätta till de konstaterade bristerna för att förbättra hygienen.

Vid utförandet av nämnda kontroller får den behöriga myndigheten anlita medhjälpare som har de yrkeskvalifikationer som anges i bilaga III till direktiv 64/433/EEG eller i bilaga III till direktiv 71/118/EEG.

3. Om de behöriga myndigheterna vid kontroll i enlighet med kapitel V i bilaga I vid upprepade tillfällen finner att de kriterier som fastställs i bilagorna II och IV inte uppfylls i samband med egenkontroll, skall myndigheten intensifiera kontrollen av produktionen i den aktuella anläggningen och får beslagta etiketterna och andra föremål som bär det kontrollmärke som avses i kapitel VI i bilaga I.

Om produktionen från en produktionsanläggning efter 15 dagar fortfarande inte uppfyller ovan nämnda normer, skall den behöriga myndigheten vidta alla lämpliga åtgärder för att avhjälpa de konstaterade bristerna och skall vid behov kräva att produkter från den aktuella anläggningen genomgår en värmebehandling. Om dessa åtgärder inte är tillräckliga skall anläggningens godkännande återkallas tills vidare.

4. Om den behöriga myndigheten konstaterar att hygienföreskrifterna enligt detta direktiv på ett uppenbart sätt överträds eller att hinder föreligger för hygieninspektioner

i) har myndigheten befogenhet att gripa in vad avser användningen av utrustning och lokaler och att vidta alla nödvändiga åtgärder, vilka kan vara så vittgående som att sänka produktionshastigheten eller att tillfälligt stoppa produktionen,

ii) skall myndigheten tillfälligt återkalla godkännandet av den aktuella produktionen om dessa åtgärder, eller de åtgärder som avses i artikel 7.1 sista strecksatsen, har visat sig otillräckliga för att undanröja problemen.

Om ägaren eller anläggningens produktionschef inte rättar till de konstaterade bristerna inom den period som den behöriga myndigheten har fastställt, skall myndigheten återkalla godkännandet.

Om kontroller utförs i enlighet med artikel 9, skall ifrågavarande behöriga myndighet vara förpliktad att vidta åtgärder i enlighet med slutsatserna därav.

Återkallande eller tillfälligt återkallande av godkännande skall meddelas övriga medlemsstater och kommissionen.

5. I händelse av upprepade brister skall kontrollen intensifieras och etiketter, plomberingar eller andra föremål som bär kontrollmärket beslagtas.

6. Tillämpningsföreskrifterna till denna artikel, särskilt när det gäller anlitande av medhjälpare, skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

Artikel 9

Experter från kommissionen får i samarbete med de behöriga myndigheterna göra kontroller på platsen i den mån som det är nödvändigt för att detta direktiv skall tillämpas enhetligt. I detta syfte får de genom kontroll av en representativ procentandel av produktionsanläggningarna undersöka huruvida de behöriga myndigheterna på ett enhetligt sätt säkerställer att sådana anläggningar följer bestämmelserna i detta direktiv och särskilt bestämmelserna i artikel 7 (egenkontroll).

Dessa kontroller får utföras i samband med andra kontroller som utförs av kommissionens experter i enlighet med gemenskapsbestämmelser.

Kommissionen skall informera medlemsstaterna resultatet av de kontroller som har utförts.

En medlemsstat inom vars territorium en kontroll utförs skall på alla sätt hjälpa de experter som utför sina arbetsuppgifter.

De allmänna föreskrifterna för tillämpningen av denna artikel – särskilt de som syftar till att reglera förfarandena för samarbetet med nationella myndigheter – skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

Artikel 10

Bestämmelserna i rådets direktiv 89/662/EEG av den 11 december 1989 om veterinärkontroller i handeln inom gemenskapen med sikte på att förverkliga den inre marknaden skall gälla, särskilt vad beträffar organiserandet och uppföljningen av den kontroll som utförs av bestämmelsemedlemsstaten och de säkerhetsåtgärder som skall vidtas.

Artikel 11

Om någon tillsats används i det malda kött eller de köttberedningar som omfattas av detta direktiv skall detta ske i enlighet med direktiv 94/36/EEG(1).

Artikel 12

1. Utan att detta påverkar tillämpningen av de särskilda bestämmelserna i detta direktiv, skall den behöriga myndigheten vid misstanke om att bestämmelserna i detta direktiv inte följs, eller om tvivel råder om huruvida de produkter som avses i artikel 1 är tjänliga som livsmedel, utföra alla de kontroller som den anser vara lämpliga.

2. Varje medlemsstat skall fastställa vilka straff som skall tillämpas vid överträdelse av bestämmelserna i detta direktiv.

(1) EGT nr L 22, 27.1.1994, s. 43.

KAPITEL V

Bestämmelser om import till gemenskapen av köttberedningar och malet kött

Artikel 13

I. Medlemsstater skall säkerställa att import av malet kött som uppfyller kraven i artikel 3 och som har djupfrysts i ursprungsproduktionsanläggningen och köttberedningar som uppfyller kraven i artikel 5 och som har djupfrysts i ursprungsproduktionsanläggningen tillåts endast om kraven i detta kapitel är uppfyllda.

A. De garantier, som lämnas av ursprungsproduktionsanläggningen och som bekräftas av tredje lands behöriga myndighet, avseende uppfyllandet av de krav som fastställts för utsläppande på marknaden av produkter med ursprung inom gemenskapen som framställts i enlighet med artiklarna 3 och 5, skall godkännas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

B. För att A skall tillämpas enhetligt skall bestämmelserna i nedanstående punkter tillämpas.

1. För att få införas till gemenskapen skall djupfryst malet kött enligt artikel 3 och djupfrysta köttberedningar enligt artikel 5 uppfylla följande krav:

a) Produkterna skall komma från ett tredje land eller en del av ett tredje land varifrån import inte är förbjuden av djurhälsoskäl i enlighet med direktiv 91/494/EEG(1), 92/118/EEG(2), 72/462/EEG och 92/45/EEG.

b) Produkterna skall komma från ett tredje land som är upptaget i de förteckningar som upprättats i enlighet med de direktiv om hygien- och djurhälsokrav som skall följas när det gäller import av kött som används till köttberedningar och som erbjuder de garantier som avses i detta direktiv.

c) Produkterna skall åtföljas av ett djurhälso- och sundhetsintyg som skall upprättas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20 med bifogande av en deklaration, undertecknad av den officiella veterinären, enligt vilken det malda köttet och köttberedningarna uppfyller de krav som fastställs i artikel 3 respektive artikel 5, kommer från anläggningar som erbjuder de garantier som avses i bilaga I och har djupfrysts i ursprungsproduktionsanläggningen.

2. Följande skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20:

a) En gemenskapsförteckning över anläggningar som uppfyller kraven i b. I avvaktan på denna förteckning har medlemsstaterna befogenhet att upprätthålla de kontroller som avses i artikel 11.2 i direktiv 90/675/EEG och det nationella hygienintyg som krävs för anläggningar som har godkänts på nationell nivå.

b) De särskilda villkoren avseende kraven i detta direktiv, utöver dem som gör det möjligt att utesluta kött från konsumtion i enlighet direktiv 64/433/EEG och 71/118/EEG. Sådana villkor och garantier får inte vara mindre stränga än de som fastställs i artiklarna 3 och 5.

Till dess att de beslut som avses i a och b har fattats får, från och med den dag som fastställs i artikel 22, tillstånd ges till import från anläggningar som har godkänts i enlighet med direktiv 72/462/EEG och för vilka de behöriga myndigheterna kan garantera att kraven i detta direktiv är uppfyllda.

3. Experter från kommissionen skall i samarbete med medlemsstaternas behöriga myndigheter utföra kontroller på platsen för att kontrollera följande:

a) De garantier som lämnas av tredje land avseende villkoren för produktion och utsläppande på marknaden.

b) Huruvida villkoren enligt punkterna 1 och 2 är uppfyllda.

De experter från medlemsstaterna som ansvarar för dessa kontroller skall utses av kommissionen på medlemsstaternas förslag.

Dessa kontroller skall utföras på gemenskapens vägnar och bekostnad. Frekvensen och förfarandet för dessa kontroller skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

4. Fram till dess att de kontroller som avses i punkt 3 har organiserats skall nationella bestämmelser om kontroll i tredje land gälla och eventuella överträdelser av hygienföreskrifter som konstateras vid sådana kontroller skall meddelas Ständiga veterinärkommittén.

II. Undantag från kraven i denna artikel får göras i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 19.

Artikel 14

Den förteckning som avses i artikel 13. I B.2 får endast omfatta tredje länder eller delar av tredje länder

a) från vilka import inte är förbjuden enligt artikel 9–12 i direktiv 91/494/EEG och artiklarna 14, 17 och 20 i direktiv 72/462/EEG,

(1) EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 35.
(2) EGT nr L 62, 15.3.1993, s. 49.

b) som, med beaktande av lagstiftning, veterinärväsende och kontrollinstanser samt sådana instansers befogenheter och den kontroll de är underkastade, i enlighet med artikel 3.2 i direktiv 72/462/EEG eller artikel 9.2 i direktiv 91/494/EEG har erkänts som kapabla att garantera att gällande lagar följs, eller som genom sitt veterinärväsende kan garantera att hygienkrav som minst motsvarar kraven enligt artiklarna 3 och 5 uppfylls.

Artikel 15

1. Medlemsstater skall säkerställa att djupfryst malet kött enligt artikel 3 och djupfrysta köttberedningar enligt artikel 5 importeras till gemenskapen endast om de

— åtföljs av det intyg som avses i artikel 13. I B 1 c,

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

2. Till dess att genomförandebestämmelser till detta kapitel har fastställts gäller följande:

— Import av malet kött är förbjuden.

— De nationella bestämmelserna om sådan import av köttberedningar från tredje land som inte omfattas av krav på gemenskapsnivå skall fortsätta att gälla, förutsatt att de inte är mindre stränga än dem som fastställs i artikel 5.

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

Artikel 16

De principer och bestämmelser som fastställs i direktiv 90/675/EEG skall gälla, i synnerhet vad gäller organiserandet och uppföljningen av den kontroll som skall utföras av medlemsstater och de säkerhetsåtgärder som skall vidtas.

Till dess att de beslut som avses i artikel 8.3 i direktiv 90/675/EEG har genomförts, skall import ske i enlighet med artikel 11.2 i nämnda direktiv.

KAPITEL VI

Slutbestämmelser

Artikel 17

1. Följande punkt 3 skall läggas till i artikel 5 i direktiv 71/118/EEG:

"3. Medlemsstater skall säkerställa att handel med maskinurbenat kött får ske endast om sådant kött dessförinnan har genomgått värmebehandling enligt direktiv 77/99/EEG i ursprungsanläggningen eller någon annan anläggning som utsetts av den behöriga myndigheten."

2. Följande punkt 4 skall läggas till i artikel 6 i direktiv 91/495/EEG:

"4. Medlemsstater skall säkerställa att handel med maskinurbenat kött får ske endast om sådant kött dessförinnan har genomgått värmebehandling enligt direktiv 77/99/EEG i ursprungsanläggningen eller någon annan anläggning som utsetts av den behöriga myndigheten."

Artikel 18

1. Bestämmelserna i bilagorna skall inte gälla produktionsanläggningar på vissa grekiska öar eller i vissa av de franska utomeuropeiska departementen och territorierna, om sådana anläggningars produktion uteslutande är avsedd för lokal konsumtion.

2. Föreskrifterna för tillämpningen av punkt 1 skall antas i enlighet med det förfarande som avses i artikel 20.

Enligt samma förfarande kan beslut fattas om ändring av punkt 1 i syftet att gradvis utvidga gemenskapsnormer till att gälla alla produktionsanläggningar på ovan nämnda öar och i delar av territorier.

Artikel 19

Rådet skall på kommissionens förslag och med kvalificerad majoritet ändra bilagorna, särskilt för att anpassa dem till den tekniska och vetenskapliga utvecklingen.

Artikel 20

1. När det förfarande som fastställs i denna artikel skall följas, skall ärendet utan dröjsmål hänskjutas till Ständiga veterinärkommittén (kommittén), som upprättades genom beslut 68/361/EEG[1], av dess ordförande, antingen på ordförandens initiativ eller på begäran från en medlemsstat.

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

3. a) Kommissionen skall besluta med omedelbar verkan, såvida beslutet inte avviker från kommitténs yttrande.

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

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslagen mottagits, skall kommissionen

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

själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas och vidta dem omedelbart, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat dessa förslag.

Artikel 21

Rådet skall före den 1 januari 1996 på förslag från kommissionen och med kvalificerad majoritet fastställa hygienföreskrifter för

a) produktion och utsläppande på marknaden av köttråvara till korv avsedd för tillverkning av en köttbaserad produkt,

b) produktion och användning av maskinurbenat kött.

Artikel 22

Medlemsstaterna skall före den 1 januari 1996 sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter för hur hänvisningen skall göras skall utfärdas av medlemsstaterna själva.

Medlemsstaterna skall meddela kommissionen de centrala bestämmelser i den nationella lagstiftningen som de antar inom det område som omfattas av detta direktiv.

Artikel 23

Direktiv 88/657/EEG skall upphöra att gälla den 1 januari 1996.

Artikel 24

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 14 december 1994.

På rådets vägnar

J. BORCHERT

Ordförande

BILAGA I

KAPITEL I

Särskilda villkor för godkännandet av anläggningar som producerar malet kött

1. Produktionsanläggningar i den bemärkelse som avses i artikel 2.2 d.

   Utöver de villkor som fastställs i kapitlen I och III i bilaga I till direktiv 64/433/EG skall produktionsanläggningar minst uppfylla följande villkor:

   a) De skall ha ett rum för malning och inslagning som ligger avskilt från styckningsrummet och som är utrustat med en registrerande termometer eller en registrerande teletermometer.
   Den behöriga myndigheten får emellertid ge tillstånd till att kött mals i styckningsrummet, förutsatt att malningen sker i en särskild del av rummet som är tydligt avskild.

   b) De skall ha ett rum för emballering, om inte de villkor som fastställs i punkt 63 i kapitel XII i bilaga I till direktiv 64/433/EEG är uppfyllda.

   c) De skall ha ett rum eller skåp för förvaring av salt.

   d) De skall ha kylutrustning som gör det möjligt att hålla de temperaturer som föreskrivs i detta direktiv.

2. Utöver de allmänna villkor som fastställs i kapitel I i bilaga B till direktiv 77/99/EEG skall fristående produktionsenheter minst uppfylla följande villkor:

   a) De skall ha lokaler i enlighet med punkt 1 i kapitel I i bilaga B till direktiv 77/99/EEG.

   b) De skall ha lokaler enligt punkt 1 a i detta kapitel.

3. De föreskrifter som fastställs i kapitel V i bilaga I till direktiv 64/433/EEG skall gälla för personalens hygien och hygienen i anläggningens lokaler och utrustning.

   Personal som arbetar med manuell beredning av malet kött skall dessutom bära skydd som täcker mun och näsa. Den behöriga myndigheten får även fastställa att personalen skall bära mjuka, vattentäta handskar, som antingen är av engångstyp eller kan tvättas och desinificeras.

KAPITEL II

Villkor för produktion av malet kött

1. Kött skall undersökas före malning och styckning i enlighet med artikel 7. Alla förorenade eller misstänkt förorenade delar skall avlägsnas och kastas innan köttet mals.

2. Malet kött får inte framställas av avfall från styckning eller putsning eller av maskinurbenat kött.

   Det får i synnerhet inte framställas av sådant kött som avses i artikel 5 i direktiv 64/433/EEG eller från kött från följande delar av nötkreatur, svin, får eller get: skallkött, undantaget tuggmuskler, den icke-muskulära delen av linea alba, carpus- och tarsusområdet och avskrap från ben. Mellangärdets muskler – efter avlägsnande av den serösa hinnan – och tuggmuskler får användas först efter undersökning för dynt. Färskt kött får inte innehålla några benfragment.

   Om behandlingsprocessen inte tar längre tid än en timme, från den tidpunkt då köttet inkommer till det rum som avses i kapitel I till den tidpunkt då den färdiga produkten genomgår kylning eller djupfrysning, får den inre temperaturen vara högst + 7 °C och temperaturen i produktionslokalerna högst + 12 °C. Om tillsats av salt av tekniska skäl motiverar detta får den behöriga myndigheten i enskilda fall tillåta en längre tidsfrist, förutsatt att hygienföreskrifterna inte påverkas av detta undantag.

   Om behandlingsprocessen tar längre tid än en timme eller längre tid än den tid som den behöriga myndigheten tillåtit i enlighet med föregående stycke, får färskt kött inte användas förrän köttets inre temperatur har sänkts till + 4 °C.

3. Malet kött får djupfrysas endast en gång.

4. Omedelbart efter produktion skall det malda köttet slås in i innerförpackning hygieniskt och efter emballering kylas till och lagras vid de temperaturer som fastställs i artikel 3.2 c.

KAPITEL III

Särskilda villkor för godkännande av anläggningar som producerar köttberedningar

1. Produktionsanläggningar i den bemärkelse som avses i artikel 2.2 d skall minst uppfylla villkoren i

   a) kapitlen I och III i bilaga I till direktiv 64/433/EEG, eller

   b) kapitlen I och III i bilaga I till direktiv 71/118/EEG, eller

   c) kapitel I och punkt 1 i kapitel IV i bilaga I till direktiv 92/45/EEG,

   samt uppfylla följande villkor:

   — De skall ha ett från styckningsrummet avskilt rum för produktionen av köttberedningar, tillsats av andra livsmedel och inslagning. Detta rum skall vara utrustat med en registrerande termometer eller en registrerande teletermometer.
   Den behöriga myndigheten får emellertid ge tillstånd till att köttberedningar produceras i styckningsrummet, förutsatt att produktionen sker i en särskild del av rummet som är tydligt avskild. Tillsats av smakämnen till hela fjäderfäkroppar får ske i ett särskilt rum som är tydligt avskilt från slaktlokalerna.

   — De skall ha ett rum för emballering, om inte de villkor som fastställs i punkt 63 i kapitel XII i bilaga I till direktiv 64/433/EEG eller punkt 74 i kapitel XIV i bilaga I till direktiv 71/118/EEG eller punkt 5 i kapitel VIII i bilaga I till direktiv 92/45/EEG är uppfyllda.

   — De skall ha ett rum för förvaring av smakämnen eller andra bruksfärdiga livsmedel.

   — De skall ha kylrum för förvaring av

     — färskt kött enligt artikel 5.1 a,

     — köttberedningar.

   — De skall ha kylutrustning som gör det möjligt att hålla de temperaturer som föreskrivs i detta direktiv.

2. Fristående produktionsenheter skall uppfylla villkoren i kapitel 1 i bilaga A och kapitel 1 i bilaga B till direktiv 77/99/EEG.

3. De föreskrifter som fastställs i kapitel V i bilaga I till direktiv 64/433/EEG eller till direktiv 71/118/EEG eller i kapitel II i direktiv 92/45/EEG skall gälla analogt för personalens hygien och hygienen i anläggningens lokaler och utrustning.

   Personal som arbetar med manuell beredning av köttberedningar skall dessutom bära skydd som täcker mun och näsa. Den behöriga myndigheten får även fastställa att personalen skall bära mjuka, vattentäta handskar, som antingen är av engångstyp eller kan tvättas och desinificeras.

KAPITEL IV

Särskilda krav för produktion av köttberedningar

Utöver de allmänna villkoren i kapitel III och beroende på ifrågavarande typ av produktion

a) skall produktionen av köttberedningar ske under kontrollerade temperaturförhållanden,

b) skall köttberedningar emballeras i transportenheter på sådant sätt att alla risker för förorening undanröjs,

c) får köttberedningar djupfrysas endast en gång och får omfattas av handel inom en period om högst 18 månader,

d) skall köttberedningar omedelbart efter produktionsprocessen slås in i enlighet med kapitel VII och efter emballering kylas till den gällande temperaturen enligt artikel 5.1 d.

KAPITEL V

Kontroll

1. Produktionsanläggningar som producerar malet kött och köttberedningar skall underkastas den behöriga myndighetens kontroll. Den behöriga myndigheten skall säkerställa att kraven i detta direktiv uppfylls och skall särskilt

   a) kontrollera

      i) renligheten vad beträffar lokalerna och utrustningen samt personalhygienen,

      ii) effektiviteten av de egenkontroller som utförs i enlighet med artikel 7 i detta direktiv, särskilt genom att undersöka resultaten och ta stickprov,

      iii) de mikrobiologiska och hygieniska förhållandena vad beträffar malet kött och köttberedningar,

      iv) kontrollmärkningen av malet kött och köttberedningar,

      v) lagrings- och transportförhållanden,

   b) inom ramarna för de officiella kontrollerna ta sådana stickprov som behövs för laboratorietester för att kontrollera resultaten av egenkontroller,

   c) göra andra kontroller som den anser nödvändiga för att säkerställa att kraven i detta direktiv uppfylls. Den behöriga myndigheten skall tolka resultaten av de mikrobiologiska testerna på grundval av de kriterier som fastställs i bilaga II för malet kött och i bilaga IV för köttberedningar.

2. Den behöriga myndigheten skall vid alla tidpunkter ha fritt tillträde till kyl- och fryslager och arbetslokaler för att kontrollera att dessa bestämmelser följs strikt.

KAPITEL VI

Kontrollmärkning och övrig märkning

1. Malet kött och köttberedningar skall märkas med ett kontrollmärke på innerförpackningen eller emballaget.

2. Endast malet kött som har framställts i enlighet med artikel 3 och köttberedningar som har framställts i enlighet med artikel 5 och som har framställts i en anläggning som har godkänts i enlighet med artikel 8 får märkas med gemenskapens kontrollmärke. Detta kontrollmärke skall

   a) ifråga om malet kött motsvara punkt 50 i kapitel XI i bilaga I till direktiv 64/433/EEG,

   b) ifråga om köttberedningar

      i) av färskt kött från slaktdjur, eller kött från hägnat vilt, motsvara punkt 50 i kapitel XI i bilaga I till direktiv 64/433/EEG,

      ii) av fjäderfäkött, eller hägnat småvilt (fjäderfä eller päls), motsvara punkt 66 i kapitel XII i bilaga I till direktiv 71/118/EEG,

      iii) av jaktvilt, motsvara punkt 2 i kapitel VII i bilaga I till direktiv 92/45/EEG.

3. Om malet kött eller köttberedningar framställs i en fristående produktionsenhet, skall kontrollmärket vara försett med det godkännandenummer som den behöriga myndigheten tilldelat i enlighet med artikel 8.1.

4. Om det inte klart framgår av produktens beteckning eller ingrediensförteckningen i enlighet med direktiv 79/112/EEG skall, ifråga om köttberedningar, följande uppgifter för kontrolländamål tydligt och läsligt anges på förpackningen, utan att detta påverkar tillämpningen av direktiv 79/112/EEG: de djurarter från vilka köttet kommer och, ifråga om blandningar, procentsatsen för varje djurart samt, på förpackningar som inte är avsedda för den enskilde konsumenten, framställningsdagen.

   Ifråga om malet kött och köttberedningar som framställts av malet kött, utom rå korv eller köttråvara till korv försedda med det kontrollmärke som avses i detta kapitel, skall märkningen även ange följande text:

— "Lägre fetthalt än ...".

— "Kvoten bindväv/köttprotein understiger ...".

KAPITEL VII

Inslagning och emballering

1. Emballaget (t. ex. lådor, kartonger) skall uppfylla alla hygienföreskrifter och särskilt följande villkor:

   — De får inte påverka det malda köttets eller köttberedningarnas organoleptiska egenskaper.

   — De får inte kunna överföra hälsofarliga ämnen till det malda köttet eller köttberedningarna.

   — De skall vara tillräckligt starka för att det malda köttet eller köttberedningarna skall vara säkert skyddade under transport och hantering.

2. Emballaget får inte återanvändas till emballering av malet kött eller köttberedningar om det inte är tillverkat av ett korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och som rengörs och desinficeras före återanvändning.

3. Inslaget malet kött och inslagna köttberedningar skall emballeras.

4. Om innerförpackningen har emballagets alla skyddande egenskaper, behöver den inte vara genomskinlig och ofärgad och placeras i ett emballage, förutsatt att de övriga villkoren enligt punkt 1 är uppfyllda.

KAPITEL VIII

Lagring

1. Malet kött och köttberedningar skall kylas omedelbart efter inslagning och/eller emballering. Malet kött skall lagras vid de temperaturer som anges i artikel 3.2 c och köttberedningar vid de temperaturer som anges i artikel 5.1 d.

2. Malet kött och köttberedningar får djupfrysas endast i produktionsanläggningens lokaler eller i fristående produktionsenheters lokaler eller i godkända fryshus.

3. I kyl- eller fryshus får malet kött och köttberedningar lagras tillsammans med andra livsmedel endast om det genom emballeringen säkerställs att det malda köttet eller köttberedningarna inte kan påverkas negativt.

KAPITEL IX

Transport

1. Malet kött och köttberedningar skall transporteras på ett sådant sätt att de, med hänsyn till transportens varaktighet och transportförhållandena och det transportmedel som används, under transporten är skyddade från allt som eventuellt kan förorena dem eller påverka dem negativt. I synnerhet skall fordon som används till transport av malet kött och köttberedningar vara utrustade på ett sätt som säkerställer att de temperaturer som fastställs i detta direktiv inte överskrids under transporten och de skall vara utrustade med en registrerande termometer som registrerar att detta villkor uppfylls.

2. Medlemsstater får genom undantag från punkt 1 ge tillstånd till att köttberedningar, med ursprung i sådana anläggningar som avses i artikel 5.5, transporteras vid högre temperaturer än dem som fastställs i detta direktiv från en produktionsanläggning eller fristående produktionsenhet till näraliggande detaljhandelslokaler eller lokala försäljningsställen, förutsatt att sådan transport inte varar i mer än en timme.

3. Transportmedlet skall vara plomberat vid transit genom ett tredje land eller om produktionsanläggningen ligger i ett område som av djurhälsoskäl omfattas av restriktioner.

BILAGA II

KRAV PÅ SAMMANSÄTTNING SAMT MIKROBIOLOGISKA NORMER

I. Krav på genomsnittlig sammansättning vid kontroll av dagsproduktionen

	Fetthalt	Bindväv: köttproteinkvot
— malet magert kött	≤ 7 %	≤ 12
— malet rent nötkött	≤ 20 %	≤ 15
— malet kött innehållande griskött	≤ 30 %	≤ 18
— malet kött av andra djurarter	≤ 25 %	≤ 15

II. Mikrobiologiska normer

Produktionsanläggningar och fristående produktionsenheter skall säkerställa att malet kött uppfyller följande normer vid de kontroller som avses i artikel 7.3 och med användning av nedanstående tolkningsmetoder:

	M[a]	m[b]
Aeroba mesofila bakterier 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	Frånvaro i 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5, c = 2	5×10^3/g	10^2/g

[a] M = gränsvärde över vilket resultaten inte längre anses tillfredsställande. M är lika med 10 m om bestämningen görs på ett fast substrat och är lika med 30 m om bestämningen görs på ett flytande substrat.
[b] m = det gränsvärde under vilket alla resultat anses som tillfredsställande.
[c] n = det antal enheter som provet omfattar.
[d] c = det antal enheter i provet som ger värden mellan m och M.

Resultaten av de mikrobiologiska analyserna skall tolkas enligt följande:

A. Tre kategorier av förorening beträffande aeroba mesofila bakterier, *Escherichia coli* och *Staphylococcus aureus*, nämligen

— upp till och inklusive gränsvärde m,

— mellan gränsvärdena m och M,

— över gränsvärdet M.

1. Partiets kvalitet skall anses

a) tillfredsställande om alla konstaterade värden motsvarar högst 3 m med användning av ett fast substrat eller 10 m vid användning av ett flytande substrat,

b) godtagbar om alla konstaterade värden ligger mellan

i) 3 m och 10 m (= M) på fast substrat,

ii) 10 m och 30 m (= M) på flytande substrat,

och där c/n är högst 2/5 där n = 5 och c = 2 eller andra siffror med motsvarande eller större tillförlitlighet som rådet erkänner i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 19.

2. Partiets kvalitet skall anses otillfredsställande

— om värden som överstiger M konstateras,

— om $c/n > {}^{2}/_{5}$.

Om sistnämnda gränsvärde överskrids när det gäller aeroba mikroorganismer vid + 30 °C samtidigt som alla övriga kriterier är uppfyllda, skall resultatet dock bli föremål för närmare bedömning, i synnerhet när det gäller råa produkter.

I alla händelser skall produkten anses hälsovådlig eller skämd om det mikrobiologiska gränsvärdet S uppnås, vilket generellt fastställs till $m \times 10^3$.

När det gäller *Staphylococcus aureus* får S-värdet aldrig överstiga 5×10^4.

Den tillåtna toleransen för analysmetoden gäller inte för värdena M och S.

B. Två kategorier för salmonella utan tillåten tolerans:

— "Frånvaro i": resultatet anses tillfredsställande.

— "Förekomst i": resultatet anses otillfredsställande.

BILAGA III

SUNDHETSINTYG FÖR MALET KÖTT(1)

Nr: .....

Exporterande land: .....

Departement: .....

Myndighet: .....

Referens(2): .....

I. Identifiering av malet kött

Produkter framställda av kött från: .....

(Djurarter)

Typ av produkter(3): .....

Typ av emballage: .....

Antal styck eller förpackningar: .....

Lagrings- och transporttemperatur: .....

Hållbarhet: .....

Nettovikt: .....

II. Det malda köttets ursprung

Den godkända produktionsanläggningens/de godkända produktionsanläggningarnas adress/adresser och godkännandenummer: .....

.....

.....

Vid behov

Det godkända kyl- och fryshusets/de godkända kyl- och fryshusens adress/adresser och godkännandenummer:

.....

.....

III. Det malda köttets bestämmelseområde

Det malda köttet skall skickas

från: .....

(Avsändningsort)

till: .....

(Bestämmelseland)

med följande transportmedel(4): .....

(1) I den bemärkelse som avses i artikel 2 i direktiv 94/65/EG.
(2) Får utelämnas.
(3) Skall fyllas i med den text som anges i artikel 3.2 e i direktiv 94/65/EG.
(4) Ange numret eller registreringsnummer (järnväg och lastbil), flight nummer (flyg) eller namnet (sjötransport). Dessa uppgifter skall uppdateras vid omlastning.

Avsändarens namn och adress: .....

.....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

.....

IV. Sundhetsintyg

Undertecknad intygar att det ovan beskrivna malda köttet

a) är framställt av färskt kött på de särskilda villkor som fastställs i direktiv 94/65/EG,

b) är avsett för Grekland(1).

Utfärdat i ..... den .....

(ort) (datum)

.....

(Officiella veterinärens stämpel och namnteckning)

(Namnförtydligande med tryckbokstäver)

(1) I förekommande fall.

BILAGA IV

MIKROBIOLOGISKA NORMER

Produktionsanläggningar och fristående produktionsenheter skall säkerställa att köttberedningar uppfyller följande normer vid de kontroller som avses i artikel 7.3 enligt de tolkningsmetoder som anges i bilaga II:

Köttberedningar	M(1)	m(2)
Escherichia coli n = 5, c = 2	5×10^3/g	5×10^2/g
Staphylococcus aureus n = 5, c = 1	5×10^3/g	5×10^2/g
Salmonella n = 5, c = 0	Frånvaro i 1 g	

(1) M = gränsvärde över vilket resultaten inte längre anses tillfredsställande. M är lika med 10 m om bestämningen görs på ett fast substrat och är lika med 30 m om bestämningen görs på ett flytande substrat.
(2) m = det gränsvärde under vilket alla resultat anses som tillfredsställande.

På kommissionens förslag skall rådet före den 31 december 1995 ompröva de kriterier som gäller för köttberedningar vad beträffar frånvaro av salmonella.

BILAGA V

SUNDHETSINTYG FÖR KÖTTBEREDNINGAR(1)

Nr: .....

Exporterande land:

Departement: .....

Myndighet: .....

Referens(2): .....

I. Identifiering av köttberedning

Produkter framställda av kött från: .....

(Djurarter)

Typ av produkter(3): .....

Typ av emballage: .....

Antal styck eller förpackningar: .....

Lagrings- och transporttemperatur: .....

Hållbarhet: .....

Nettovikt: .....

II. Köttberedningarnas ursprung

Den godkända produktionsanläggningens/de godkända produktionsanläggningarnas adress/adresser och godkännandenummer: .....

.....

.....

Vid behov

Det godkända kyl- och fryshusets/de godkända kyl- och fryshusens adress/adresser och godkännandenummer:

.....

.....

III. Köttberedningarnas bestämmelseområde

Köttberedningarna skall skickas

från: .....

(Avsändningsort)

till: .....

(Bestämmelseland)

med följande transportmedel(4): .....

(1) I den bemärkelse som avses i artikel 2 i direktiv 94/65/EG.
(2) Får utelämnas.
(3) Ange eventuell joniserande strålning av medicinska skäl.
(4) Ange numret eller registreringsnummer (järnväg och lastbil), flightnummer (flyg) eller namnet (sjötransport). Dessa uppgifter skall uppdateras vid omlastning.

Avsändarens namn och adress: .....

.....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

.....

IV. Sundhetsintyg

Undertecknad intygar att de ovan beskrivna köttberedningarna

a) är framställda av färskt kött på de särskilda villkor som fastställs i direktiv 94/65/EG,

b) är avsedda för Grekland(1).

Utfärdat i ..... den .....

(ort) (datum)

.....

(Officiella veterinärens stämpel och namnteckning)

(Namnförtydligande med tryckbokstäver)

(1) I förekommande fall.