Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 92/5/EØF

af 10. februar 1992

om ændring og ajourføring af direktiv 77/99/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet og om ændring af direktiv 64/433/EØF

(EFT L 57 af 2.3.1992, s. 1)

Ændret ved:

		Tidende nr.	side	dato
►**A1**	Tiltrædelsesakt for Østrig, Finland og Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(tilpasset ved Rådets beslutning 95/1/EF, Euratom, EKSF)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RÅDETS DIREKTIV 92/5/EØF

af 10. februar 1992

om ændring og ajourføring af direktiv 77/99/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet og om ændring af direktiv 64/433/EØF

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen ([1]),

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ([2]),

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ([3]), og

ud fra følgende betragtninger:

Kød af kvæg, svin, får og geder, kød af hovdyr, holdt som husdyr, fjerkrækød og vildtkød samt behandlede produkter fremstillet af kød heraf er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion af og handel med disse produkter er en vigtig indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan vedtages sundhedsmæssige regler for produktion og afsætning heraf;

Fællesskabet bør vedtage foranstaltninger til gradvis gennemførelse af det indre marked i løbet af en periode, der udløber den 31. december 1992;

direktiv 77/99/EØF ([4]) fastsætter de sundhedsmæssige betingelser, der skal opfyldes for handel med kødprodukter inden for Fællesskabet;

direktiv 89/662/EØF ([5]) fastsætter reglerne for den kontrol, der skal udføres med henblik på det indre marked, og navnlig ophævelsen af veterinærkontrol ved grænserne mellem medlemsstaterne;

for at tage hensyn til ophævelsen af denne kontrol og for at styrke garantierne på oprindelsessted, når det ikke længere er muligt at skelne mellem produkter, der er bestemt til det nationale marked, og produkter, der er bestemt til en anden medlemsstats marked, skal kravene i direktiv 77/99/EØF tilpasses og udvides til at gælde for hele produktionen;

denne tilpasning skal især have til formål at gøre de sundhedsmæssige betingelser, der gælder for produktion, oplagring og transport af kødprodukter og andre produkter af animalsk oprindelse bestemt til menneskeføde, ensartede;

det har vist sig formålstjenligt at fastsætte en fremgangsmåde for autorisering af de virksomheder, der opfylder de sundhedsmæssige betingelser, som er fastsat ved dette direktiv, samt en fremgangsmåde for EF-inspektion for at kontrollere, at autorisationsbetingelserne overholdes;

mindre virksomheder bør autoriseres efter forenklede konstruktions- og indretningskriterier under overholdelse af de i nærværende direktiv fastsatte hygiejneregler;

([1]) EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 89, EFT nr. C 327 af 30. 12. 1989, s. 25, EFT nr. C 262 af 14. 10. 1981, s. 3, EFT nr. C 267 af 11. 10. 1982, s. 59, og EFT nr. C 296 af 15. 11. 1991, s. 8.

([2]) EFT nr. C 240 af 16. 9. 1991, s. 6, og EFT nr. C 113 af 7. 5. 1990, s. 205.

([3]) EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 94, EFT nr. C 62 af 2. 3. 1990, s. 25, EFT nr. C 168 af 10. 7. 1990, s. 8, og EFT nr. C 124 af 21. 5. 1990, s. 15.

([4]) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85; senest ændret ved direktiv 85/328/EØF (EFT nr. L 168 af 28. 6. 1985, s. 28).

([5]) EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13; ændret ved direktiv 90/675/EØF (EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1).

▼B

sundhedsmærkning af kødprodukter anses for at være den måde, hvorpå man bedst kan give de kompetente myndigheder på bestemmelsesstedet garanti for, at en forsendelse opfylder betingelserne i dette direktiv; hygiejnecertifikatet bør bibeholdes af hensyn til kontrollen med visse produkters bestemmelsessted;

reglerne, principperne og beskyttelsesforanstaltningerne i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet [1]), bør finde anvendelse i det foreliggende tilfælde;

i forbindelse med samhandelen inden for Fællesskabet bør bestemmelserne i direktiv 89/662/EØF ligeledes finde anvendelse;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennemførelsesforanstaltninger til denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité;

som følge af særlige forsyningsvanskeligheder i Den Hellenske Republik som skyldes dens særlige geografiske beliggenhed bør der fastsættes specifikke undtagelser for denne medlemsstat; af samme årsager bør der fastsættes en supplerende frist for de fjerntliggende områder til at opfylde kravene i dette direktiv;

vedtagelsen af særlige regler for de produkter, der er omfattet af dette direktiv, berører ikke vedtagelsen af regler for hygiejne og levnedsmiddelsikkerhed i almindelighed, for hvilke Kommissionen har forelagt et forslag til rammedirektiv;

af hensyn til klarheden bør der foretages en ajourføring af direktiv 77/99/EØF og en tilpasning af direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet [2]) —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Fra den 1. januar 1993, erstattes titlen, artikel 1 til 21 og bilagene til direktiv 77/99/EØF af teksten i bilaget til nærværende direktiv.

Artikel 2

I direktiv 91/497/EØF foretages følgende ændringer:

1) I titlen erstattes ordene »om ændring og kodificering« af ordene »om ændring og ajourføring« og ordene »og om ændring af direktiv 72/462/EØF« tilføjes.

2) Artikel 1 affattes således:

   »Artikel 1

   Fra den 1. januar 1993 erstattes titlen og artiklerne i direktiv 64/433/EØF i overensstemmelse med bilaget til nærværende direktiv.«

3) I bilaget slettes datoen »af 26. juni 1964« i titlen til direktiv 64/433/EØF.

4) I kapitel XII i bilag I til direktiv 64/433/EØF tilføjes følgende punktum i punkt 60, tredje afsnit:

   »Der kan undtages fra dette krav for dybfrosset kød, som uden yderligere behandling anvendes som råvare i de i direktiv 77/99/EØF eller direktiv 88/657/EØF omhandlede produkter.«

([1]) EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

([2]) EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64; senest ændret ved direktiv 91/497/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 69).

▼B

Artikel 3

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme bestemmelserne i dette direktiv inden den 1. januar 1993 undtagen for så vidt angår

— fjerntliggende områder, som anerkendt i artikel 17 i direktiv 90/675/EØF, herunder for Kongeriget Spanien, De Kanariske Øer, og i artikel 13 i direktiv 91/496/EØF

— virksomheder, som er beliggende i Forbundsrepublikken Tysklands nye delstater, og som er omfattet af omstruktureringsplaner for hvilke de skal efterkomme bestemmelserne i dette direktiv inden den 1. januar 1995

▼A1

— visse virksomheder, som er beliggende i Sverige, for hvilke Sverige skal efterkomme bestemmelserne i dette direktiv inden den 1. januar 1996.

▼B

De underretter straks Kommissionen herom.

Når medlemsstaterne vedtager disse bestemmelser, skal disse indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 4

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼B

BILAG

»Rådets direktiv vedrørende sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og markedsføring af kødprodukter og visse produkter af animalsk oprindelse

Artikel 1

1. I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betingelser for produktion og markedsføring af kødprodukter og andre produkter af animalsk oprindelse, som efter behandling anvendes til konsum eller til tilberedning af andre levnedsmidler.

2. Dette direktiv gælder ikke for tilberedning og oplagring af kødprodukter og andre produkter af animalsk oprindelse, bestemt til konsum, hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor tilberedning og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte salg til forbrugeren.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

a) kødprodukter: produkter, der er tilvirket af eller med kød, som har været underkastet en behandling, således at det ved et snit til midt i produktet på snitfladen kan konstateres, at kødet ikke længere har fersk køds karakteristika.

   Følgende betragtes dog ikke som kødprodukter:

   i) kød, der kun er kuldebehandlet; dette kød er fortsat omfattet af reglerne i de direktiver, der er nævnt i litra d)

   ii) produkter, der henhører under Rådets direktiv 88/657/EØF af 14. december 1988 om krav til fremstilling af og handel med hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød og om ændring af direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF og 72/462/EØF ([1])

b) andre produkter af animalsk oprindelse:

   i) kødekstrakter

   ii) afsmeltet animalsk fedt, dvs. fedt afsmeltet fra kød, herunder ben, bestemt til konsum

   iii) grever, dvs. de proteinholdige rester fra afsmeltning efter delvis adskillelse af fedt og vand

   iv) gelatine

   v) kødmel, svær i pulverform, saltet eller tørret blod, saltet eller tørret blodplasma

   vi) rensede, saltede eller tørrede og/eller varmebehandlede maver, blærer og tarme

c) færdigretter af kød: kødprodukter svarende til kulinariske tilberedninger, som er kogt eller forkogt, som er indpakket, og som opbevares nedkølet

d) kød: kød, som er omhandlet i

   — artikel 2, litra a), i direktiv 64/433/EØF

   — artikel 2 i direktiv 71/118/EØF

   — artikel 2 i direktiv 72/461/EØF

   — artikel 2 i direktiv 72/462/EØF

   — artikel 2 i direktiv 88/657/EØF

   — artikel 2, stk. 1 og 2, i direktiv 91/495/EØF

e) råvarer: alle produkter af animalsk oprindelse, der anvedes som ingredienser ved fremstillingen af de i litra a) og b) nævnte produkter, eller som indgår i tilberedningen af færdigretter

f) behandling: kemisk eller fysisk behandling, såsom varmebehandling, røgning, saltning, marinering, nedsaltning eller tørring, med det formål at forlænge holdbarheden af kødet eller kødprodukterne, uanset om det/de indgår i en sammensætning med andre levnedsmidler, eller om disse forskellige behandlinger kombineres

g) varmebehandling: anvendelse af tør eller fugtig varme

h) saltning: anvendelse af salte

i) nedsaltning: diffusion af salt i produktmassen

([1]) EFT nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.

▼B

j) modning: behandling af saltet, råt kød under klimatiske betingelser, der under en langsom og gradvis nedsættelse af vandindholdet kan fremkalde udvikling af naturlige gærings- eller enzymprocesser, der med tiden medfører ændringer, som giver produktet typiske organoleptiske egenskaber og sikrer holdbarhed og god hygiejnetilstand ved almindelige omgivelsestemperaturer

k) tørring: naturlig eller anden nedsættelse af vandindholdet

l) sending: den mængde kødprodukter, som omfattes af samme handelsdokument eller hygiejnecertifikat

m) indpakning: beskyttelse af de i artikel 1, stk. 1, omhandlede produkter ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte kontakt med det pågældende produkt samt selve denne første indpakning eller beholder

n) emballering/emballage: anbringelse af et eller flere af de i artikel 1, stk. 1, omhandlede produkter, indpakkede eller uindpakkede, i en beholder samt selve denne beholder

o) hermetisk lukket beholder: beholder, der skal beskytte indholdet mod mikroorganismer under og efter varmebehandlingen, og som er lufttæt

p) virksomhed: ethvert foretagende, der fremstiller de i litra a), b) og c) nævnte produkter

q) pakkecenter: en virksomhed eller et lager, hvor produkter, der skal markedsføres samles og/eller genindpakkes

r) markedsføring: opbevaring eller udstilling med henblik på salg, udbydelse til salg, salg, levering eller enhver anden form overdragelse inden for Fællesskabet, undtagen detailsalg

s) kompetent myndighed: den centrale myndighed i en medlemsstat, der har beføjelse til at foretage veterinærkontrol, eller enhver myndighed, som af den centrale myndighed har fået overdraget en sådan beføjelse.

Artikel 3

A. Hver medlemsstat drager omsorg for, at kødprodukter, der markedsføres, med forbehold af betingelserne i artikel 4:

1) tilberedes og opbevares i en virksomhed, som er autoriseret og undergivet tilsyn

— enten i overensstemmelse med artikel 8, og opfylder kravene i dette direktiv, navnlig bilag A og bilag B, kapitel I og II

— eller i overensstemmelse med artikel 9 for virksomheder, som ikke har en industriel struktur eller en industriel produktionskapacitet

2) er tilberedt af kød, som defineret i artikel 2, litra d), idet

i) kød, der importeres fra et tredjeland, skal være kontrolleret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF

ii) kød, der importeres fra et tredjeland i overensstemmelse med artikel 15 i direktiv 71/118/EØF og artikel 17, andet afsnit i direktiv 91/495/EØF, kun kan anvendes, såfremt

— de af dette kød fremstillede produkter opflyder kravene i dette direktiv

— disse produkter ikke er omfattet af den i bilag B, kapitel VI, fastsatte sundhedsmærkning

— markedsføring inden for Fællesskabet af disse produkter forbliver underlagt bestemmelsesmedlemsstatens lovgivning.

Kød, der er erklæret uegnet til konsum, jf. kravene i artikel 5 og 6 i direktiv 64/433/EØF, samt følgende organer, kan ikke anvendes til tilberedning af kødprodukter:

a) kønsorganer af hun- og handyr undtagen testikler

b) urinvejsorganer undtagen nyrer og blærer

c) brusk fra strubehoved, luftrør og ekstralobulære bronkier

d) øjne og øjenlåg

e) den ydre øregang

f) hornvæv

g) hos fjerkræ, hovedet — undtagen kam og ørelapper, hagelapper og karunkel — spiserør, kro, tarme, kønsorganer.

Listen over ovennævnte produkter kan suppleres eller begrænses efter fremgangsmåden i artikel 20.

3) er tilberedt i overensstemmelse med kravene i bilag B, kapitel III, og hvis det drejer sig om produkter, der er pasteuriserede eller steriliserede i

▼B

hermetisk lukkede beholdere, eller om færdigretter opfylder betingelserne i bilag B, kapitel VIII eller kapitel IX

4) har været underkastet den i artikel 7 omhandlede egenkontrol og er blevet kontrolleret af den kompetente myndighed i henhold til bilag B, kapitel IV

5) om fornødent opfylder kravene i artikel 7, stk. 2

6) i givet fald indpakkes, emballeres og etiketteres i overensstemmelse med bilag B, kapitel V, enten på stedet eller i et af de pakkecentre, der af den kompetente myndighed har fået særlig autorisation hertil.

Indtil der foreligger fællesskabsbestemmelser herom, finder bestemmelserne i dette direktiv for så vidt angår angivelsen af kødprodukternes varebetegnelse hverken anvendelse på produkter med oprindelsesbetegnelse eller på produkter med særlige karakteristika

7) med forbehold af kravene i direktiv 80/215/EØF vedrørende mærkning, under ansvar af virksomhedens leder eller bestyrer

— påføres et nationalt sundhedsmærke, hvis den anvendte råvare markedsføres med dette mærke

— med forbehold af eventuelle undtagelser, som skal fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 20, et mærke, der skal udformes efter samme fremgangsmåde, hvis det anvendte kød i overensstemmelse med fællesskabslovgivningen skal forbeholdes afsætning på det lokale marked

— i de øvrige tilfælde, et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag B, kapitel VI

idet dette mærke skal være trykt på etiketten eller anbragt på produktet eller på indpakningen, og idet trykningen eller genoptrykningen af etiketterne eller af mærkerne skal godkendes af den kompetente myndighed

8) håndteres, oplagres og transporteres i overensstemmelse med bilag B, kapitel VII, og hvis de oplagres i et køle- eller frysehus uden for virksomheden, skal dette køle- eller frysehus være autoriseret og undergivet tilsyn i overensstemmelse med artikel 10 i direktiv 64/433/EØF

9) under transporten ledsages

a) indtil den 30. juni 1993, for så vidt angår handel inden for Fællesskabet med andre kødprodukter end dem, der er omhandlet i litra b), ii), andet afsnit, at et hygiejnecertifikat, udstedt af den kompetente myndighed på indladningstidspunktet, og som med hensyn til form og indhold svarer til modellen i bilag D. Certifikatet skal mindst være udfærdiget på det eller de officielle sprog på bestemmelsesstedet. Det må ikke bestå af mere end et blad

b) fra den 1. juli 1993

i) af et handelsdokument, som

— ud over de oplysninger, der er omhandlet i bilag B, kapitel VI, punkt 4, skal være påført et kodenummer, der gør det muligt at identificere den kompetente myndighed, der er ansvarlig for kontrollen på oprindelsesvirksomheden

— skal opbevares af adressaten i mindst et år med henblik på forevisning for den kompetente myndighed på dens anmodning

— indtil den 31. december 1996, og når det drejer sig om de i punkt ii), andet afsnit, omhandlede kødprodukter bestemt til Den Hellenske Republik efter transit gennem et tredjeland, skal påtegnes af den kompetente myndighed på det grænsekontrolsted, hvor de pågældende produkter forlader et af det i bilag I til direktiv 90/675/EØF nævnte områder, for at det kan attesteres, at det drejer sig om kødprodukter, der opfylder kravene i dette direktiv

ii) af et hygiejnecertifikat i overensstemmelse med bilag D, når det drejer sig om de i artikel 1 nævnte produkter fremstillet af kød hidrørende fra et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med dyresundhedsmæssige restriktioner, eller af kød, som omhandlet i artikel 6 i direktiv 64/433/EØF, eller af produkter, der er bestemt til en anden medlemsstat efter transit gennem et tredjeland i et plomberet transportmiddel.

Denne forpligtelse gælder ikke for kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere, der har været underkastet den i bilag B, kapitel VIII, punkt B, første led, omhandlede behandling, hvis sundhedsmærkningen i overensstemmelse med bestemmelser, der skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20, er foretaget således, at den ikke kan slettes.

▼B

Gennemførelsesbestemmelserne til punkt ii) og især de, der vedrører tildelingen af kodenumrene og opstillingen af en eller flere lister, der gør det muligt at identificere den kompetente myndighed, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

B. Indtil der foreligger en eventuel fællesskabslovgivning vedrørende ioniserende stråling, må kødprodukter ikke underkastes ioniserende stråling.

Denne bestemmelse berører ikke de nationale regler for anvendelsen af ioniserende stråling til lægevidenskabelige formål.

Artikel 4

Foruden kravene i artikel 3 drager medlemsstaterne omsorg for, at

1) kødprodukterne

   a) tilberedes ved varmebehandling, med saltlage, ved marinering eller ved tørring, idet disse processer kan kombineres med røgning eller modning, i givet fald under særlige lokale klimatiske forhold, hvorved der under iagttagelse af artikel 16, stk. 2, navnlig kan anvendes bestemte saltningsingredienser. Kødprodukterne kan også indgå i en sammensætning med andre levnedsmidler og krydderier

   b) fremstilles af et kødprodukt eller tilberedt kød

2) så længe de i direktiv 71/118/EØF og 91/498/EØF fastsatte undtagelser gælder, kan lokaler, udstyr og materiel, der benyttes ved tilvirkningen af kødprodukter på basis af eller med kød, der er påført EF-sundhedsmærket, ikke benyttes ved tilvirkningen af kødprodukter på basis af eller med kød, der ikke er påført dette mærke, medmindre den kompetente myndighed har givet sin tilladelse hertil, og der til denne myndigheds tilfredshed er truffet de nødvendige foranstaltninger for at undgå forveksling af kødprodukterne

3) de i artikel 3, punkt 7, første og andet led, omhandlede kødprodukter ikke kan sendes til en anden medlemsstats område, og afsætning heraf på det indenlandske eller lokale marked kontrolleres nøje.

Artikel 5

Rådet, som med kvalificeret flertal træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, fastsætter de sundheds- og hygiejnebestemmelser, som skal gælde for færdigretter, undtagen færdigretter, som er fremstillet af råvarer af animalsk oprindelse, der ikke er omfattet af dette direktiv. Indtil en sådan afgørelse foreligger, drager medlemsstaterne omsorg for, at de pågældende færdigretter for så vidt de er fremstillet i en virksomhed som defineret i artikel 2, litra p), overholder hygiejneforskrifterne i bilag A, kapitel II, og at disse færdigretter desuden opfylder de særlige krav i bilag B, kapitel IX, og kontrolleres i overensstemmelse med artikel 7.

Artikel 6

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at andre produkter af animalsk oprindelse

— fremstilles i virksomheder, der opfylder kravene i artikel 7, som er autoriseret og registreret i overensstemmelse med artikel 11, som overholder normerne i bilag A, og som kontrolleres i overensstemmelse med artikel 8

— fremstilles under overholdelse af de særlige betingelser i bilag C

— er omfattet af den i bilag B, kapitel IV, omhandlede kontrol

— i overensstemmelse med artikel 3, punkt 9, litra b), nr. i), ledsages af et handelsdokument med angivelse af de pågældende produkters oprindelse.

2. De særlige sundhedsmæssige betingelser for tilberedning af gelatine til konsum fastsættes inden den 31. december 1992 efter fremgangsmåden i artikel 20.

Efter samme fremgangsmåde kan der fastsættes supplerende betingelser for de øvrige produkter af animalsk oprindelse med henblik på at beskytte folkesundheden.

Artikel 7

1. Medlemsstaterne påser, at virksomhedens eller pakkecentrets leder eller bestyrer træffer alle nødvendige foranstaltninger for at opfylde betingelserne i dette direktiv under samtlige stadier af fremstillingen og pakningen.

Med henblik herpå skal de nævnte ansvarlige foretage løbende egenkontrol i overensstemmelse med følgende principper:

— fastlæggelse af de kritiske punkter i virksomhederne under hensyn til de anvendte processer

▼B

— fastlæggelse og anvendelse af metoder til overvågning og kontrol af disse kritiske punkter

— udtagning af prøver til analyse i et af den kompetente myndighed godkendt laboratorium for at kontrollere rengørings- og desinficeringsmetoderne og overholdelsen af de normer, der er fastsat i dette direktiv

— opbevaring af skriftlige eller på anden måde registrerede optegnelser om de i ovenstående led nævnte foranstaltninger med henblik på forelæggelse for den kompetente myndighed. Resultaterne af de forskellige kontrolforanstaltninger og prøver skal opbevares i en periode på mindst to år, undtagen for de i stk. 2 nævnte produkter, hvor perioden kan nedsættes til seks måneder efter produktets holdbarhedsdato

— garanti for korrekt forvaltning af sundhedsmærkningen, navnlig for så vidt angår etiketter med sundhedsmærket

— underretning af den kompetente myndighed, hvis det af resultatet af laboratorieundersøgelsen eller andre oplysninger, som producenten ligger inde med, fremgår, at der er alvorlig fare for sundheden

— i tilfælde af overhængende fare for menneskers sundhed, tilbagetrækning fra markedet af hele den produktmængde,der er fremstillet på samme teknologiske betingelser og som vil kunne indebære samme risiko. Den tilbagetrukne mængde forbliver under den kompetente myndigheders tilsyn og ansvar, indtil den destrueres, anvendes til andre formål end konsum eller efter tilladelse fra denne myndighed forarbejdes på ny på passende måde for at sikre, at den er uskadelig

— kravene i første og andet led skal være fastlagt sammen med den kompetente myndighed, som regelmæssigt kontrollerer overholdelsen heraf.

2. Virksomhedens eller pakkecentrets leder eller bestyrer skal for kødprodukter, som ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, med henblik på kontrol synligt og let læseligt på produktets emballage anføre dets transport- og opbevaringstemperatur og dato for mindste holdbarhed eller, hvis produkterne er mikrobiologisk fordærvelige, sidste anvendelsesdato.

3. Virksomhedens leder eller bestyrer skal råde over eller iværksætte et uddannelsesprogram for personalet med henblik på at sikre, at personalet overholder de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur undtagen hvis personalet allerede i form at et eksamensbevis kan godtgøre, at det har de nødvendige kvalifikationer. Der kan iværksættes et særligt uddannelsesprogram for de i artikel 9 nævnte virksomheder.

Den kompetente myndighed, der er ansvarlig for virksomheden, skal medvirke ved udarbejdelsen og gennemførelsen af programmet.

Artikel 8

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over autoriserede virksomheder, bortset fra dem der er omhandlet i artikel 11, idet hver enkelt tildeles et autorisationsnummer. Listen tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen. Der kan tildeles ét autorisationsnummer til

i) en virksomhed eller et pakkecenter, der behandler eller genindpakker produkter, der er fremstillet af eller med råvarer, der er omfattet af flere af de direktiver, der er nævnt i artikel 2, litra d)

ii) en virksomhed, der er beliggende på samme sted som en virksomhed, der er autoriseret i henhold til et af de direktiver, der er nævnt i artikel 2, litra d).

Den kompetente myndighed meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den har sikret sig, at den overholder bestemmelserne i dette direktiv for så vidt angår arten af dens aktiviteter. Såfremt en virksomhed, der skal meddeles autorisation i henhold til dette direktiv er del af en virksomhed, der er autoriseret i henhold til direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF, 91/493/EØF eller 91/495/EØF kan de lokaler, udstyr og faciliteter, der stilles til rådighed for personalet, samt alle lokaler, hvor der ikke er fare for kontaminering af råvarer eller uindpakkede produkter, være fælles for disse virksomheder.

Hvis den kompetente myndighed konstaterer en åbenbar overtrædelse af hygiejneforskrifterne i dette direktiv, eller at der lægges hindringer i vejen for en passende sundhedskontrol

i) har den beføjelse til at gribe ind med hensyn til anvendelsen af udstyr og lokaler og til at træffe de nødvendige foranstaltninger, som vil kunne indebære nedsættelse af produktionstakten eller midlertidig suspension af produktionen

ii) suspenderer den, hvis disse eller de i artikel 7, stk. 1, næstsidste led, nævnte foranstaltninger har vist sig utilstrækkelige til at råde bod herpå, midlertidigt autorisationen, i givet fald for den produktionstype, for hvilken manglerne er konstateret.

▼B

Hvis virksomhedens leder eller bestyrer ikke råder bod på de konstaterede mangler inden for den af den kompetente myndighed fastsatte frist, tilbagekalder denne autorisationen.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 12, tager den pågældende kompetente myndighed hensyn til resultaterne af denne.

Eventuel suspension eller tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Inspektion af og kontrol med virksomhederne foretages af den kompetente myndighed.

Virksomheden skal til stadighed være under kontrol af den kompetente myndighed, idet nødvendigheden af den kompetente myndigheds konstante eller periodiske tilstedeværelse i en given virksomhed skal afhænge af virksomhedens størrelse, af typen af det fremstillede produkt, af vurderingen af risici og af de garantier, der gives i henhold til artikel 7, stk. 1, andet afsnit, femte og sidste led.

For at sikre overholdelsen af dette direktivs bestemmelser skal den kompetente myndighed til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden og, i tilfælde af tvivl om kødets oprindelse, til sådanne regnskabsdokumenter, der giver den mulighed for at gå tilbage til råvarernes oprindelsesslagteri eller -bedrift.

Den kompetente myndighed foretager regelmæssige analyser af resultatet af den i artikel 7, stk. 1, omhandlede kontrol. Den kan på baggrund af denne analyse lade foretagesupplerende undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.

Arten af denne kontrol, dens hyppighed samt de metoder, der skal benyttes ved prøveudtagninger og mikrobiologiske undersøgelser, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

På grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedens leder eller bestyrer, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes, således at hygiejnen forbedres.

3. I tilfælde af gentagne mangler skal kontrollen styrkes, og etiketter og andet sundhedsmærket materiale skal i givet fald beslaglægges.

4. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

Artikel 9

1. Medlemsstaterne kan indrømme kødproduktvirksomheder, der ikke har en industriel struktur og en industriel produktionskapacitet, undtagelser fra kravene i bilag B, kapitel I, og bilag A, kapitel I, punkt 2, litra g), for så vidt angår vandhaner og punkt 11 med henblik på at erstatte omklædningsrum med skabe.

Desuden kan der indrømmes undtagelser fra bilag A, kapitel I, punkt 3, for så vidt angår de lokaler, hvor råvarer og færdige produkter opbevares. Virksomheden skal dog i så fald råde over mindst

i) et rum eller en anordning, i givet fald afkølet, til opbevaring af råvarerne, hvis sådan opbevaring finder sted

ii) et rum eller en anordning, i givet fald afkølet, til opbevaring af de færdige produkter, hvis sådan opbevaring finder sted.

2. Medlemsstaterne kan lade de virksomheder, der er omhandlet

— i artikel 4, stk. 1, i direktiv 64/433/EØF, såfremt kravene i nævnte direktivs artikel 13, stk. 1, andet afsnit, er opfyldt

— i artikel 4, stk. 2, og artikel 13, stk. 1, andet afsnit, i direktiv 64/433/EØF

og som fremstiller kødprodukter, være omfattet af undtagelsen i stk. 1, idet behandlingen af produkterne i disse virksomheder dog skal opfylde de øvrige krav i dette direktiv.

3. Bestemmelserne i bilag B, kapitel VII, gælder hverken for oplagring i de i stk. 1 omhandlede virksomheder eller for transport af andre produkter end dem, der er omhandlet i artikel 7, stk. 2.

4. Inden den 1. oktober 1992 meddeler medlemsstaterne Kommissionen de kriterier, de har fastlagt for at kunne afgøre, om en virksomhed eller en kategori af virksomheder henhører under bestemmelserne i denne artikel.

Hvis Kommissionen efter gennemgang af disse kriterier eller som følge af den kontrol, der er udført i henhold til artikel 12, finder, at der er fare for, at de fastlagte kriterier kan være til skade for en ensartet anvendelse af direktivet, kan disse kriterier ændres eller suppleres efter fremgangsmåden i artikel 20 for første gang inden den 1. januar 1993. Efter samme fremgangsmåde fastsættes ligeledes de betingelser, hvorunder medlemsstatens kompetente myndigheder skal foretage ny klassificering af de pågældende virksomheder.

▼B

5. På grundlag af de oplysninger, som Kommissionen indsamler i henhold til stk. 4, første afsnit, fastsættes der inden den 1. januar 1993 efter fremgangsmåden i artikel 20 ensartede kriterier for anvendelsen af denne artikel.

Artikel 10

De virksomheder, der i øjeblikket har en national autorisation, skal inden den 1. oktober 1992 forelægge en anmodning for den kompetente myndighed med henblik på at blive klassificeret i henhold til enten artikel 8 eller artikel 9.

Indtil medlemsstatens kompetente myndighed har truffet en afgørelse, dog senest indtil den 1. januar 1996, skal samtlige produkter, der hidrører fra en virksomhed, som ikke er klassificeret, fortsat være forsynet med det nationale sundhedsmærke.

For de i artikel 8 omhandlede virksomheder kan der efter anmodning fra en medlemsstat ledsaget af en relevant begrundelse efter fremgangsmåden i artikel 20 indrømmes en yderligere first, der udløber den 1. janaur 1996, for så vidt angår overholdelsen af kravene i bilag B, kapitel I, punkt 1, litra a). Produkter, der hidrører fra en sådan virksomhed, skal være forsynet med det nationale sundhedsmærke.

Artikel 11

1. Uanset artikel 8 og såfremt produktionen ikke finder sted i en virksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 8, autoriserer og registrerer medlemsstaterne alle virksomheder, der producerer andre produkter af animalsk oprindelse som omhandlet i artikel 2, litra b), og tildeler hver af dem et særligt inspektionsnummer for at kunne gå tilbage til de pågældende produkters oprindelsesvirksomhed.

Når produktionen finder sted i et lokale, der støder op til et slagteri, skal autorisationen også omfatte dette lokale, for så vidt det opfylder kravene i dette direktiv.

2. Inspektion af og tilsyn med virksomhederne gennemføres af den kompetente myndighed, som til enhver tid skal have fri adgang til alle dele af virksomheden, således at den kan sikre sig, at direktivet efterkommes.

3. Hvis det af disse inspektioner fremgår, at kravene i denne forordning ikke er overholdt, træffer den kompetente myndighed de nødvendige foranstaltninger, som også vil kunne omfatte foranstaltningerne i artikel 8, stk. 1, tredje og fjerde afsnit.

4. Analyserne og undersøgelserne skal foretages efter gennemprøvede og videnkabeligt anerkendte metoder, især dem, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne eller andre internationale normer.

Kommissionen fastsætter referencemetoderne efter fremgangsmåden i artikel 20.

Artikel 12

1. Sagkyndige fra Kommissionen kan for så vidt det er nødvendigt med henblik på ensartet gennemførelse af dette direktiv og i samarbejde med de nationale kompetente myndigheder foretage kontrol på stedet. De kan med henblik herpå ved kontrol af en repræsentativ procentdel af virksomheder undersøge, om de kompetente myndigheder fører tilsyn med de autoriserede virksomheders overholdelse af bestemmelserne i direktivet. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde.

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

2. Senest den 1. januar 1995 foretager Rådet en fornyet behandling af denne artikel på grundlag af en rapport fra Kommissionen, ledsaget af eventuelle forslag.

Artikel 13

1. Uanset betingelserne i artikel 3 kan det efter fremgangsmåden i artikel 20 bestemmes, at visse bestemmelser i dette direktiv ikke finder anvendelse på kødprodukter, der indeholder andre levnedsmidler, og hvis procentvise indhold af kød, kødprodukter eller tilberedt kød er minimalt.

Sådanne undtagelser kan kun omfatte:

a) de i bilag A, kapitel I, og i bilag B, kapitel I, fastsatte betingelser for autorisation af virksomheder

▼B

b) de i bilag B, kapitel IV, fastsatte betingelser for inspektion

c) kravene til den i bilag B, kapitel VI, omhandlede mærkning og indtil den 1. juli 1993 det i bilag D omhandlede hygiejnecertifikat.

Med henblik på at indrømme de i denne artikel omhandlede undtagelser tages der hensyn både til produktets art og til dets sammensætning.

Uanset bestemmelserne i denne artikel påser medlemsstaterne, at alle kødprodukter, der bringes på markedet, er sunde produkter, som er fremstillet af kød, kødprodukter eller de i direktiv 88/657/EØF omhandlede produkter.

2. Indtil der er truffet en afgørelse i henhold til stk. 1, finder direktiv 82/201/EØF anvendelse.

Artikel 14

Bestemmelserne i Rådets direktiv 89/662/EØF om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, der udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes.

Artikel 15

Kommissionen kan, hvis den finder det nødvendigt, og efter at have indhentet udtalelse fra medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité opstille retningslinjer for god produktionspraksis i de forskellige produktions- og afsætningsled for så vidt angår de i artikel 1 nævnte produkter.

Artikel 16

1. Indtil der foreligger fællesskabsbestemmelser vedrørende de sundhedsmæssige regler, der skal finde anvendelse på afsætning af kød af vildtlevende vildt, finder de nationale regler for anvendelse af sådant kød i de virksomheder, der er omfattet af dette direktiv, og for afsætning af kødprodukter, der indeholder sådant kød, fortsat anvendelse under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser.

2. Indtil listen over de levnedsmidler, som de tilladte tilsætningsstoffer må anvendes i, er udarbejdet inden for rammerne af fællesskabslovgivningen om tilsætningsstoffer, og indtil de for tilsætningen gældende betingelser og i givet fald en begrænsning med hensyn til deres teknologiske anvendelsesformål foreligger, finder de nationale regler og bilaterale arrangementer, der gælder på datoen for iværksættelsen af direktiv 88/658/EØF om begrænsning af anvendelsen af tilsætningsstoffer i de i dette direktiv omhandlede produkter, fortsat anvendelse under overholdelse af Traktatensalmindelige bestemmelser, såfremt de pågældende regler og arrangementer uden forskel anvendes på den indenlandske produktion og på samhandelen.

Indtil denne liste er udarbejdet, finder de nationale regler og bilaterale arrangementer vedrørende brugen af tilsætningsstoffer ved fremstilling af de i dette direktiv omhandlede produkter fortsat anvendelse under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser og de gældende fællesskabsbestemmelser vedrørende tilsætningsstoffer.

Artikel 17

Der kan efter fremgangsmåden i artikel 20

— fastsættes særlige betingelser for virksomheder, der er beliggende på engrosmarkeder, og for pakkecentre

— fastsættes regler for mærkning af produkter, der hidrører fra et pakkecenter, samt de nærmere kontrolbestemmelser, der gør det muligt at gå tilbage til den virksomhed, hvorfra råvarerne stammer

— på anmodning af en medlemsstat eller på Kommissionens initiativ fastsættes krav, der er relevante i henhold til dette direktiv, og som skal gælde for alle produkter, hvis markedsføring er tilladt i en medlemsstat, såfremt der i andre medlemsstater vil kunne opstå uenighed om deres sammensætning eller udformning

— fastsættes metoder til kontrol af beholdernes tæthed, som omhandlet i bilag B, kapitel VIII, punkt 1, litra f)

— fastsættes mikrobiologiske normer, der omfatter fremgangsmåder for udtagning af prøver og analysemetoder, for de i artikel 7, stk. 2, nævnte produkter.

Artikel 18

1. Med forbehold af de særlige bestemmelser, der er omhandlet i dette direktiv, foretager den kompetente myndighed, hvis den har mistanke om, at

▼B

bestemmelserne ikke er overholdt, eller tvivl med hensyn til, om de i artikel 1 omhandlede produkter er egnet til menneskeføde, den kontrol, som den finder passende.

2. Medlemsstaterne træffer passende administrative eller strafferetlige foranstaltninger med henblik på at sanktionere enhver overtrædelse af bestemmelserne i dette direktiv, især når det fastslås, at de udstedte certifikater eller dokumenter ikke svarer til de i artikel 1 nævnte produkters virkelige tilstand, at mærkningen af de pågældende produkter ikke er i overensstemmelse med de nævnte bestemmelser, at produkterne ikke har været fremlagt til den i dette direktiv fastsatte inspektion, eller ikke er blevet anvendt til det for disse produkter oprindeligt fastsatte formål.

Artikel 19

Bilagene til dette direktiv ændres af Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal, på forslag af Kommissionen, bl.a. med henblik på deres tilpasning til den teknologiske udvikling.

Artikel 20

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, enten på eget initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden fastsætter under hensyn til, hvor meget spørgsmålet haster. Udtalelsen vedtages med et flertal på 54 stemmer, idet medlemsstaternes stemmer tildeles den vægt, der er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og bringer dem straks i anvendelse, hvis de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse. Hvis de ikke er i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Hvis Rådet ikke har vedtaget foranstaltninger inden tre måneder efter forelæggelsen af forslaget, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter dem omgående, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 21

Rådet træffer inden den 1. januar 1993 afgørelse i henhold til proceduren i Traktatens artikel 43 om iblanding af stivelse eller af proteiner af animalsk eller vegetabilsk oprindelse i kødprodukter samt om de maksimalmængder, der kan tillades ud fra et teknologisk synspunkt.«

▼B

»BILAG A

GENERELLE BETINGELSER

KAPITEL I

Generelle betingelser for autorisation af virksomheder

Virksomheden skal mindst råde over følgende:

1) tilstrækkelig store lokaler til, at der kan udøves erhvervsmæssige aktiviteter under passende hygiejniske forhold. Lokalerne skal være udformet og indrettet på en sådan måde, at enhver kontamination af råvarer og produkter, der er omfattet af dette direktiv, undgås

2) lokaler, hvor råvarer håndteres, tilberedes og forarbejdes, og produkter, der er omfattet af dette direktiv, fremstilles, skal have:

   a) et gulv af vandtæt og bestandigt materiale, der er let at rengøre og desinficere, og som har fornødent fald til afløb af vand og er forsynet med udstyr til bortledning af vand

   b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde skal være dækket med lys, vaskbar beklædning; i køle- og lagerrum dog så højt, som de oplagrede produkter når op

   c) et loft, der er let at rengøre

   d) døre af slidstærkt materiale, som let kan rengøres

   e) tilstrækkelig ventilation og, om nødvendigt, god damp- og emudsugning

   f) tilstrækkelig dagslys eller kunstig belysning

   g) et tilstrækkeligt antal anordninger med rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur til at vaske og desinficere hænderne. I arbejdslokalerne og på toiletterne må vandhanerne ikke være håndbetjente. Ved anordningerne skal der være rense- og desinfektionsmidler og hygiejniske midler til at tørre hænder med

   h) anordninger til at rengøre redskaber, inventar og installationer

3) i lokaler, hvor råvarer og produkter, der er omfattet af dette direktiv, opbevares, gælder de samme betingelser som i nr. 2, undtagen

   — i kølerum, hvor det er tilstrækkeligt med et gulv, der let kan rengøres og desinficeres, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed

   — i fryserum, hvor det er tilstrækkeligt med et gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne, og som let kan rengøres

     disse rum skal være udstyret med et køleanlæg med en tilstrækkelig kapacitet til at råvarerne og produkterne kan opbevares ved de temperaturer, der er fastsat i dette direktiv

   anvendelse af trævægge i de i andet led omhandlede lokaler, der er opført før den 1. januar 1983, er ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen.

   Der skal i lagerrum være tilstrækkelig plads til, at de nødvendige råvarer og de i dette direktiv nævnte produkter kan opbevares.

4) faciliteter til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af uemballerede eller uindpakkede råvarer og færdigvarer, når disse af- og pålæsses

5) passende ordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter, gnavere, fugle osv.

6) inventar og arbejdsredskaber som f.eks. opskæringsborde, beholdere, transportbånd, save og knive, der er bestemt til at komme i direkte berøring med råvarer og produkter, af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre og desinficere

7) specielle, vandtætte beholdere i bestandigt materiale, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af råvarer eller produkter, der ikke er beregnet til menneskeføde, eller et aflåseligt lokale hertil, såfremt der er tale om store mængder, eller det ikke fjernes eller tilintetgøres efter hver arbejdsperiode. Fjernes råvarer eller produkter gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af andre råvarer eller produkter er udelukket

▼B

8) passende anordninger til rengøring og desinfektion af udstyr og værktøj

9) et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnekravene

10) et anlæg, der udelukkende leverer drikkevand jf. Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand til konsum [1]; undtagelsesvis er tilførsel af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelse af dette vand til andre formål, og der ikke er direkte eller indirekte risiko for forurening af produkterne. Ledninger til andet vand end drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger

11) et passende antal omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og, gulve og med håndvaske samt toiletter med vandkloset. Fra toiletterne må der ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne. Ved håndvaskene skal der være håndvaskemidler og hygiejniske midler til at tørre hænder med, vandhanerne må ikke være håndbetjente.

12) hvis regelmæssig eller konstant tilstedeværelse er nødvendig som følge af mængden af de behandlede varer, et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der er forbeholdt inspektionstjenesten

13) et lokale eller et aflukke til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler og lignende produkter

14) et lokale eller et skab til opbevaring af rengørings- og vedligholdelsesmateriel

15) passende udstyr til rengøring og desinfektion af transportmidler; dette er dog ikke påkrævet, hvis der er fastsat bestemmelser, som foreskriver rengøring og desinfektion af transportmidler i installationer, der er godkendt af den kompetente myndighed

KAPITEL II

Generelle hygiejneforskrifter

A. *Generelle hygiejneforskrifter for lokaler, inventar og værktøj*

1. Inventar og arbejdsredskaber, der benyttes til bearbejdningen af råvarer og produkter, såvel som gulv, vægge, loft og skillevægge skal holdes rene og i god stand for ikke at forårsage forurening af disse råvarer og produkter. Til rengøring af værktøj anvendes vand med en temperatur på mindst 82º C.

2. Dyr må ikke kunne komme ind i virksomhederne. Gnavere, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk i lokaler og på inventaret. Rottegift, insektmidler, desinfektionsmidler eller andre giftige stoffer skal anbringes i aflåsede lokaler eller skabe; der må under anvendelsen heraf ikke være risiko for forurening af varerne.

3. Lokaler, værktøj og inventar må kun anvendes til fremstilling af de produkter, der er givet autorisation for. Den kompetente myndighed kan dog tillade, at de anvendes til tilvirkning af andre levnedsmidler, der er egnet til menneskeføde, samtidigt eller på andre tidspunkter. Denne restriktion gælder imidlertid ikke for transportmateriel, der anvendes i lokaler, hvor der ikke bearbejdes råvarer eller produkter, der er omfattet af dette direktiv.

4. Der skal anvendes drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF, til alle formål. Dog kan anvendelse af andet vand undtagelsesvis tillades til fremstilling af damp, til brandslukning og til køling af maskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelse af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af råvarerne og produkterne.

5. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal godkendes af den kompetente myndighed og anvendes således, at udstyr, inventar, og råvarer og produkter ikke påvirkes uheldigt.

   Anvendelsen af disse midler skal efterfølges af en grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand. Vedligeholdelses- og rengøringsprodukter skal opbevares i det i kapitel I, nr. 14, nævnte lokale.

6. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokalet og lagerrum til råvarer og produkter, der er omfattet af dette direktiv.

[1] EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

▼B

B. *Generelle hygiejneforskrifter for personalet*

1. Personalet skal nøje overholde principperne for renlighed, især følgende:

   a) personalet skal være iført hensigtsmæssigt og rent arbejdstøj og en ren hovedbeklædning, som dækker håret fuldstændigt. Dette gælder især for personer, der håndterer råvarer og produkter, som kan forurenes, så længe de ikke er emballerede

   b) personale, der er beskæftiget med håndtering og tilvirkning af råvarer og produkter, skal vaske hænder mindst hver gang arbejdet genoptages og/eller i tilfælde af forurening; sår på hænderne skal dækkes med en vandtæt bandage

   c) det er forbudt at ryge, spytte og indtage mad- og drikkevarer i arbejds- og oplagringslokalerne.

2. Arbejdsgiveren træffer alle nødvendige foranstaltninger til at undgå, at personer, som kan kontaminere råvarer og produkter, håndterer disse, indtil det er påvist, at de pågældende kan udføre arbejdet, uden at der er fare for kontamination.

   Enhver person, der arbejder med og håndterer råvarer og produkter, skal ved ansættelsen forelægge en lægeattest, der bevidner, at der intet er til hinder herfor. Lægetilsynet med disse personer er underkastet den gældende nationale lovgivning i vedkommende medlemsstat eller, for så vidt angår tredjelande, særlige garantier, der skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.«

▼B

BILAG B

SÆRLIGE BETINGELSER FOR KØDPRODUKTER

KAPITEL I

Særlige betingelser for autorisation af virksomheder, der tilvirker kødprodukter

1. Foruden at opfylde de generelle betingelser i bilag A, kapitel I, skal virksomheder, der fremstiller, håndterer og indpakker kødprodukter, som mindstekrav have følgende:

   a) egnede og tilstrækkeligt store lokaler til separat oplagring

      i) ved køletemperatur: af råvarer, og

      ii) ved omgivelsestemperatur eller eventuelt, afhængig af produkternes art, ved køletemperatur: af kødprodukter

   under forudsætning af, at uemballerede råvarer, kødprodukter eller andre produkter af animalsk oprindelse oplagres adskilt fra emballerede råvarer og produkter

   b) et eller flere egnede og tilstrækkeligt store lokaler til fremstilling og til indpakning af kødprodukter. Såfremt disse processer indgår i én produktionslinje, der i sig selv sikrer overholdelsen af dette direktivs krav og af de sundhedsmæssige forskrifter for råvarer og færdige produkter, og hvis fabrikationslokalets indretning og størrelse gør det muligt, kan de finde sted i det samme lokale

   c) et lokale eller et aflukke til opbevaring af visse ingredienser såsom tilsætningsstoffer

   d) et lokale til emballering, medmindre de i kapitel V, punkt 3, omhandlede betingelser for emballering er opfyldt, og til forsendelse

   e) et lokale til opbevaring af emballage og indpakningsmaterialer

   f) et lokale til rengøring af udstyr og materiel, såsom kroge og beholdere.

2. Afhængigt af de fremstillede produkter skal virksomheden råde over følgende:

   a) et lokale eller — hvis der ikke er risiko for kontaminering — et sted til udpakning

   b) et lokale eller — hvis der ingen risiko er for kontaminering — et sted til optøning af råvarer

   c) et lokale til opskæring

   d) et lokale eller en installation til tørring og modning

   e) et lokale eller en særlig installation til røgning

   f) et lokale til udvanding, iblødlægning og enhver anden behandling af naturtarme, hvis de pågældende produkter ikke har gennemgået disse processer i den virksomhed, de hidrører fra

   g) et lokale til indledende rensning af produkter, som er nødvendige til fremstillingen af kødprodukter

   h) et lokale til nedsaltning, om nødvendigt forsynet med et klimaanlæg, der gør det muligt at holde en temperatur som anført i kapitel II, punkt 4

   i) om nødvendigt et lokale til indledende rensning af kødprodukter, som skal skæres i skiver eller udskæres og indpakkes

   j) et lokale, om nødvendigt forsynet med et klimaanlæg, til skiveskæring eller udskæring og til indpakning af kødprodukter, der skal bringes i handelen i færdigpakninger

   k) særlige lokaler til fremstilling af andre produkter af animalsk oprindelse (jf. bilag C) for så vidt disse produkter fremstilles i de i dette kapitel nævnte virksomheder

   l) såfremt betingelserne i punkt 1, litra b), er opfyldt, kan det med den kompetente myndigheds samtykke besluttes, at visse af disse processer kan udføres i et fællesrum.

   Såfremt betingelserne i punkt 1, litra b), ikke er opfyldt, skal processer, der indebærer sundhedsfare for visse produkter, når de fremstilles samtidig, samt processer, der er forbundet med særlig stærk varmeafgivelse, foretages i et separat lokale.

▼B

KAPITEL II

Særlige hygiejneforskrifter for virksomheder, der tilvirker kødprodukter

1. Lokaler, hvor der bearbejdes eller opbevares andre fødevarer end kød eller kødprodukter med henblik på deres anvendelse i kødprodukter, omfattes af de generelle hygiejnebestemmelser i dette direktiv.

2. Råvarer og ingredienser, der anvendes i kødprodukter, disse produkter og produkter af animalsk oprindelse, samt beholdere hertil må ikke komme i direkte berøring med gulvet og skal håndteres således, at forurening undgås. Det må påses, at råvarerne ikke på nogen måde kommer i berøring med færdigvarerne.

3. Anvendelse af træ er tilladt i lokaler til røgning, saltning, modning og lagesaltning, til oplagring af kødprodukter og i forsendelseslokaler, når dette er nødvendigt af tekniske grunde, og for så vidt der ikke er fare for kontaminering af disse produkter. I disse lokaler må træpaller udelukkende bruges til transport af kød eller kødprodukter, der er emballeret. Anvendelse af galvaniseret metal ved tørring af skinker og spegepølser kan i øvrigt tillades, for så vidt det ikke er korroderet og ikke kommer i berøring med kødprodukterne.

4. Temperaturen i de lokaler og dele af lokaler, hvor der arbejdes med kød, hakket kød, anvendt som råvare, og kødprodukter, skal være således, at fremstillingen kan foregå under hygiejniske forhold; disse lokaler og dele af lokaler skal om nødvendigt være udstyret med klimaanlæg.

   Når der foretages opskæring og saltning må temperaturen i lokaler til opskæring og saltning ikke overstige 12° C undtagen i de virksomheder, der er omhandlet i artikel 9.

   For de øvrige virksomheders vedkommende skal den kompetente myndighed dog have mulighed for at fravige temperaturkravet, når den anser dette for berettiget for at tage hensyn til teknologien for tilberedning af kødproduktet.

KAPITEL III

Forskrifter for råvarer, der skal anvendes til fremstilling af kødprodukter

1. For at kød kan anvendes til fremstilling af kødprodukter, skal det

   — komme fra en virksomhed, der er autoriseret i overensstemmelse med de direktiver, der er omhandlet i artikel 2, litra d), og være transporteret under tilfredsstillende sundhedsmæssige forhold i overensstemmelse med disse direktiver

   — fra ankomsten til forarbejdningsvirksomheden og indtil dets anvendelse opbevares i overensstemmelse med de i artikel 2, litra d), omhandlede direktiver.

   Indtil den 31. december 1995 kan kød, der er udvundet i virksomheder, der er omfattet af de i direktiv 91/498/EØF fastsatte undtagelser, dog forefindes i autoriserede virksomheder. Indtil denne dato må kød, der ikke opfylder de betingelser, der er fastsat i de i artikel 2, litra d), omhandlede direktiver, kun forefindes i autoriserede virksomheder, såfremt det er anbragt på separate oplagringssteder; det skal anvendes på andre steder eller på andre tidspunkter end det kød, som opfylder de nævnte betingelser. Kødprodukter fremstillet af sådant kød skal være forsynet med nationalt stempel.

2. Hakket kød og tilberedt kød skal, når det ikke er fremstillet i det fremstillingslokale, der er omhandlet i kapitel I, punkt 1, litra b)

   — komme fra en virksomhed, der er autoriseret i overensstemmelse med direktiv 88/657/EØF, og være transporteret under tilfredsstillende sundhedsmæssige forhold i overensstemmelse med dette direktiv

   — fra ankomsten til forarbejdningsvirksomheden og indtil dets anvendelse opbevares i overensstemmelse med direktiv 88/657/EØF.

3. Forefindelse af fiskeriprodukter, der indgår i tilberedningen af kødprodukter, er tilladt, når de opfylder kravene i direktiv 91/493/EØF.

KAPITEL IV

Produktionskontrol

1. Virksomhederne skal kontrolleres af den kompetente myndighed, som skal påse, at direktivets krav overholdes, og navnlig

   a) kontrollere

      i) renligheden hvad angår lokaler, inventar og værktøj samt personalets hygiejne

▼B

ii) effektiviteten af den kontrol, der udføres af virksomheden i henhold til artikel 7, og navnlig af undersøgelsen af resultaterne og prøveudtagningen

iii) de mikrobiologiske og hygiejniske forhold hvad angår andre produkter af animalsk oprindelse

iv) effektiviteten af behandlingen af kødprodukter

v) de hermetisk lukkede beholdere ved vilkårlig prøveudtagning

vi) om sundhedsmærkningen af kødprodukter og identifikationen af produkter, der er erklæret uegnet til konsum, er korrekt, samt hvad sidstnævnte produkter bruges til

vii) betingelserne for oplagring og transport

b) udtage de nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser

c) udføre enhver anden kontrol, der skønnes nødvendig for overholdelsen af dette direktiv

d) sikre sig at et kødprodukt, der er tilvirket af kød tilsat andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer eller krydderier, opfylder de af producenten opstillede fremstillingskriterier, og især at produktets sammensætning svarer til angivelserne på etiketten, ved at underkaste det en egnet inspektion; dette gælder navnlig, når den varebetegnelse, der er nævnt i kapitel V, punkt 4, anvendes.

2. Den kompetente myndighed skal til enhver tid have fri adgang til kølelagre og til alle arbejdslokaler for at påse, at bestemmelserne overholdes fuldt ud.

KAPITEL V

Indpakning, emballering og etikettering

1. Indpakningen og emballeringen skal foregå i dertil indrettede lokaler under tilfredsstillende hygiejneforhold.

   Indpakningsmaterialet og emballagen skal opfylde alle hygiejnekrav og skal være tilstrækkelig solid til effektivt at beskytte kødprodukterne, jf. dog Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler [1].

2. Indpakningsmaterialet og emballagen må ikke genbruges til kødprodukter, dog kan visse særlige beholdere af brændt ler, glas eller plastik genbruges efter effektiv rengøring og desinficering.

3. Fremstilling af kødprodukter samt emballering kan foretages i samme lokale såfremt de i punkt 2 nævnte krav til emballagen, eller følgende betingelser er opfyldt:

   a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at arbejdet kan udføres hygiejnisk

   b) indpakningsmaterialer og emballager skal straks efter fremstillingen anbringes i en lufttæt beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold i et særligt lokale

   c) emballagelagrene skal være støvfri og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene kød, hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter; emballage må ikke anbringes direkte på gulvet

   d) emballagen skal samles under hygiejniske forhold, inden den bringes ind i lokalet; der kan dispenseres fra dette krav i tilfælde af automatisk samling af emballagen, for så vidt der ikke er risiko for forurening af kødprodukterne

   e) emballagen skal bringes ind i lokalet under hygiejniske forhold og anvendes med det samme; emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer uindpakket kød, hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter

   f) kødprodukterne skal umiddelbart efter emballeringen anbringes i de dertil beregnede lagerrum.

4. På kødprodukternes indpakning eller på etiketten skal der foruden de angivelser, der kræves i henhold til Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger

[1] EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

▼B

samt om reklame for sådanne levnedsmidler [1] synligt og læseligt angives følgende [2]:

— hvis dette ikke allerede klart fremgår af produktets varebetegnelse eller af listen over ingredienser efter direktiv 79/112/EØF, skal den eller de dyrearter, hvorfra kødet stammer, angives

— en påskrift til identificering af en produktmængde, der er fremstillet på de samme teknologiske betingelser, og som vil kunne indebære samme risiko

— fremstillingsdatoen for så vidt angår emballager, der ikke er bestemt til den endelige forbruger

— varebetegnelsen efterfulgt af en henvisning til den nationale standard eller det nationale regelsæt [3], som gælder for produktet

— når det ifølge en medlemsstats lovgivning er tilladt at anvende proteiner eller anden stivelse end den, der skal omfattes af en tilladelse i henhold til artikel 21, en angivelse af denne anvendelse i forbindelse med varebetegnelsen

KAPITEL VI

Sundhedsmærkning

1. Kødprodukter skal sundhedsmærkes. Sundhedsmærkningen foretages på virksomheden eller i pakkecentret på fremstillingstidspunktet eller umiddelbart efter fremstillingen; mærket skal anbringes på et iøjnefaldende sted og være let læseligt og uudsletteligt. Sundhedsmærket kan anbringes på selve produktet eller påindpakningen, såfremt kødproduktet er i særskilt indpakning, eller på en etiket, der anbringes på denne indpakning i henhold til punkt 4, litra b). Hvis et kødprodukt er særskilt indpakket og emballeret, er det tilstrækkeligt at anbringe sundhedsmærket på emballagen.

2. Hvis et kødprodukt, der i henhold til punkt I er forsynet med et sundhedsmærke, senere anbringes i en yderligere emballage, skal sundhedsmærket tillige anbringes på denne emballage.

3. Uanset punkt 1 og 2 er det ikke nødvendigt at anbringe sundhedsmærket på kødprodukter, der er indeholdt i forsendelsesenheder på paller, og som er bestemt til videreforarbejdning eller yderligere indpakning på en autoriseret virksomhed, forudsat at:

— der uden på de nævnte enheder, der indeholder kødprodukter, er anbragt et sundhedsmærke i overensstemmelse med punkt 4, litra a)

— bestemmelsesvirksomheden fører et særskilt register over mængden, arten og oprindelsen af de i overensstemmelse med dette punkt modtagne kødprodukter

— kødprodukternes bestemmelsessted og anvendelsesformål tydeligt angives uden på engrosemballagen, undtagen når denne er gennemsigtig.

Når en forsendelsesenhed af indpakkede produkter er indeholdt i en gennemsigtig emballage, er det dog ikke obligatorisk at anbringe et sundhedsmærke på emballagen, hvis sundhedsmærket på de indpakkede produkter ses tydeligt gennem emballagen.

4. a) Sundhedsmærket skal omfatte følgende oplysninger i en oval ramme:

i) enten:

— i den øverste del: afsenderlandets kendingsbogstaver med versaler, dvs. B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, efterfulgt af virksomhedens eller i overensstemmelse med de bestemmelser, der skal fastsættes i henhold til artikel 17, andet led, pakkecentrets autorisationsnummer

— i den nederste del: en af følgende forkortelser, dvs. CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG

ii) eller:

— i den øverste del: afsenderlandets navn med versaler

---

[1] EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1; senest ændret ved direktiv 89/395/EØF (EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17).

[2] Disse angivelser skal med undtagelse af de i tredje led nævnte produkter ledsage kødprodukterne indtil den endelige forbruger.

[3] Udtrykket »den nationale standard eller det nationale regelsæt« dækker:
a) de produktions- eller tilvirkningsbetingelser, der er tilladte i henhold til national ret
b) de særlige nationalretlige bestemmelser, der for visse produkter fastlægger specifikke produktions- eller tilvirkningsbetingelser
c) alle de varebetegnelser, som i mangel af begrænsende nationale standarder tillades af en medlemsstats lovgivning eller i en medlemsstat, i hvilken denne varebetegnelse er hævdvunden.

▼B

— i midten: virksomhedens eller, i overensstemmelse med de bestemmelser, der skal fastsættes i henhold til artikel 17, andet led, pakkecentrets autorisationsnummer, eventuelt ledsaget af et kodenummer, der angiver for hvilken produkttype virksomheden er meddelt autorisation

— i den nederste del: en af følgende forkortelser, dvs. CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG.

b) Sundhedsmærket kan anbringes på produktet, indpakningen eller emballagen med et farvestempel eller en brændemærkning, eller det kan være trykt eller anbragt på en etiket. Såfremt mærket anbringes på emballagen, skal det anbringes således, at det ødelægges, når emballagen åbnes. Hvis mærket ikke ødelægges, skal åbningen af emballagen medføre, at denne ødelægges. For produkter indeholdt i hermetisk lukkede beholdere skal mærket være anbragt på låget eller på dåsen, således at det ikke kan slettes.

c) Sundhedsmærket kan også bestå af en uaftagelig plade af et solidt materiale, som opfylder alle hygiejnekrav, og hvorpå de i litra a) nævnte oplysninger er anført.

KAPITEL VII

Oplagring og Transport

1. Kødprodukter skal oplagres i lokaler som omhandlet i bilag B, kapitel I, nr. 1, litra a).

   Kødprodukter, der kan opbevares ved normal omgivelsestemperatur, kan oplagres på lagre, som er bygget af solide materialer, der er lette at rengøre og desinficere, og som er autoriseret af den kompetente myndighed.

2. Kødprodukter, for hvilke der i henhold til artikel 7, stk. 2, er angivet oplagringstemperatur, skal holdes ved denne temperatur.

3. Kødprodukter skal forsendes således, at de under transporten er beskyttet mod påvirkninger, der kan forurene eller angribe dem. I den forbindelse skal der tages hensyn til transportens varighed, de benyttede transportmidler og vejrforholdene.

4. Kødprodukter skal transporteres i transportmidler, som er således indrettet, at produkterne kan transporteres ved de påbudte temperaturer, og de i henhold til artikel 7, stk. 2, angivne temperaturer ikke overskrides.

KAPITEL VIII

Særlige betingelser for pasteuriserede eller steriliserede produkter i hermetisk lukkede beholdere

A. Foruden at opfylde de betingelser, der er nævnt i bilag A, skal virksomheder, der fremstiller pasteuriserede eller steriliserede produkter i hermetisk lukkede beholdere:

   1) have:

      a) en anordning, der gør det muligt at transportere tomme konservesdåser til arbejdslokalet på hygiejnisk måde

      b) en anordning, der muliggør en effektiv rengøring af konservesdåserne umiddelbart inden påfyldningen

      c) en anordning til afvaskning af beholdere med drikkevand, som er tilstrækkeligt varmt til at fjerne fedt, efter hermetisk lukning og inden autoklavering

      d) et egnet lokale, sted eller anlæg til køling og tørring af beholdere efter varmebehandlingen

      e) faciliteter til inkubation af prøver af kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere

      f) udstyr der gør det muligt at undersøge, om beholderne er tætte og ubeskadigede

   2) drage omsorg for:

      a) at hermetisk lukkede beholdere udtages af varmebehandlingsanlægget ved en temperatur, der er tilstrækkelig høj til at sikre en hurtig fordampning af fugtigheden, og ikke berøres med hænder, før de er fuldstændigt tørre

      b) at beholdere med luftdannelse (bombage) underkastes en yderligere undersøgelse

      c) at varmebehandlingsapparaturets termografer kontrolleres med standardtermometre

▼B

d) at beholderne:

— kasseres, hvis de er beskadigede eller har fabrikationsfejl

— kasseres eller rengøres, hvis de ikke er rene og, for såvidt angår dåser, rengøres effektivt umiddelbart før påfyldningen ved brug af den i nr. 1, litra b), omhandlede anordning; der må ikke anvendes stillestående vand

— om nødvendigt stilles til afdrypning i et godt stykke tid efter rengøring og før påfyldning

— ved brug af den i nr. 1, litra c), omhandlede anordning om nødvendigt rengøres med drikkevand, som er tilstrækkeligt varmt til at fjerne eventuelt fedt, efter hermetisk lukning og inden autoklavering

— efter opvarmning afkøles i vand, som opfylder kravene i litra B, femte led

— såvel før som efter varmebehandlingen håndteres på en sådan måde, at enhver form for beskadigelse eller inficering undgås.

B. Lederen eller bestyreren af en virksomhed, der fremstiller kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere, skal desuden ved stikprøvekontrol sikre sig:

— at der for så vidt angår produkter, der oplagres ved omgivelsestemperatur anvendes en fremgangsmåde, der resulterer i en Fc-værdi på mindst 3,00, medmindre samme produktholdbarhed er opnået ved saltning, eller at der anvendes en varmebehandling, som mindst svarer til pasteurisering, og hvis parametre er godkendt af den kompetente myndighed

— at de tomme beholdere svarer til produktionsnormerne

— at der med forudfastsatte mellemrum føres kontrol med den daglige produktion for at sikre, at lukningen er effektiv; der skal med henblik herpå være relevant udstyr til rådighed for undersøgelse af den lukkede beholders lodrette sammenføjning

— at der udføres den fornødne kontrol, og især at der anvendes kogeindikatorer for at sikre, ab beholderne er blevet tilstrækkeligt varmebehandlet

— at der føres den fornødne kontrol for at sikre, at kølevandet efter anvendelse indeholder en restmængde af chlor; medlemsstaterne kan dog indrømme en undtagelse fra dette krav, hvis vandet opfylder kravene i direktiv 80/778/EØF

— at der udføres inkubationstest i syv dage ved 37º C eller ti dage ved 35º C af kødprodukter i en hermetisk lukket beholder, der har været underkastet en varmebehandling i overensstemmelse med første led

— at pasteuriserede produkter i hermetisk lukkede beholdere opfylder de kriterier, der er godkendt af de kompetente myndigheder.

C. De kompetente myndigheder kan tillade tilsætning af bestemte stoffer til vandet i autoklaverne for at hindre korrosion af konservesdåserne, og for at blødgøre og desinficere vandet. Der opstilles en liste over disse stoffer efter fremgangsmåden i artikel 20.

De kompetente myndigheder kan tillade, at der anvendes recirkuleret vand til køling af beholdere, som har været varmebehandlet. Sådant vand skal renses og chlorbehandles eller undergå en anden behandling, der er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 20. Formålet med en sådan behandling er, at vandet skal opfylde de normer, der er fastsat i bilag I, punkt E, i direktiv 80/778/EØF, således at det ikke kan forurene produkterne og udgøre en fare for menneskers sundhed.

Det recirkulerede vand skal cirkulere i lukket kredsløb, således at dets anvendelse til andre formål er umulig.

Såfremt der ikke er nogen fare for inficering, kan gulvene efter arbejdsperiodens ophør rengøres med det vand, der bruges til køling af beholdere, samt vand fra autoklaverne.

KAPITEL IX

Særlige betingelser for færdigretter af kød

Foruden de generelle betingelser i bilag A og kapitel I, II, og III i nærværende bilag skal følgende betingelser være opfyldt:

1) virksomheder, der fremstiller færdigretter, skal have et adskilt lokale til tilberedning og indpakning af færdigretter; et sådant adskilt lokale kræves ikke, når kødprodukter og kød håndteres på andre tidspunkter, såfremt de hertil anvendte lokaler i mellemtiden rengøres og desinficeres for hver produkttype

▼B

2) a) kødprodukter, der anvendes til færdigretter, skal umiddelbart efter kogningen/stegningen:

   i) enten straks blandes med andre ingredienser, i så fald reduceres det tidsrum, i hvilket kødets temperatur er på mellem 10º C og 63º C, mest muligt

   ii) eller afkøles til 10º C eller derunder, inden de sammenblandes med andre ingredienser.

   b) kødprodukter og færdigretter skal nedkøles til en indre temperatur på + 10º C eller derunder inden for en periode på højst to timer efter kogningens/stegningens afslutning og derefter hurtigst muligt til oplagringstemperatur; den kompetente myndighed kan imidlertid tillade, at virksomheden fraviger den fastsatte frist på to timer, når en længere periode er begrundet som følge af den anvendte produktionsteknologi, forudsat at det færdige produkts sundhedstilstand garanteres

   c) færdigretter skal i givet fald fryses eller dybfryses umiddelbart efter afkølingen

3) færdigretter skal mærkes i overensstemmelse med direktiv 79/112/EØF; varedeklarationen skal for at opfylde bestemmelserne i dette direktiv indeholde oplysninger om dyrearter.

   Færdigretter skal på en af de udvendige sider af hver pakning ud over de øvrige fastsatte oplysninger angive fremstillingsdato i klartekst

4) resultaterne af de forskellige undersøgelser, som virksomhedens leder eller bestyrer skal foretage, skal med henblik på forelæggelse for den kompetente myndighed på dennes forlangende opbevares i en minimumsperiode, der fastsættes af den kompetente myndighed under hensyn til produktets holdbarhed.

▼B

BILAG C

SPECIFIKKE HYGIEJNEKRAV I FORBINDELSE MED FREMSTILLING AF ANDRE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE

KAPITEL I

Almindelige betingelser

Lokalerne kan kun bruges til fremstilling af produkter, der ikke er bestemt til konsum, på følgende betingelser:

a) råvarer, der er uegnede til konsum, skal opbevares i et fuldstændig adskilt lokale eller på et fuldstændig adskilt modtagelsesområde

b) de skal bearbejdes i adskilte lokaler under anvendelse af særskilte anlæg og særskilt udstyr, undtagen hvis fremstillingen finder sted i fuldstændig lukkede anlæg eller med udstyr, der kun anvendes til dette formål

c) de færdigvarer, der fremstilles på basis af disse råvarer, skal opbevares i et adskilt lokale eller i adskilte beholdere og mærkes på passende måde, og de må ikke være bestemt til konsum.

KAPITEL II

Særlige betingelser for afsmeltet animalsk fedt, grever og biprodukter fra afsmeltning

Foruden de i bilag A nævnte betingelser skal følgende betingelser være opfyldt:

A. Krav gældende for virksomheder, der opsamler eller forarbejder råvarer

1. Centraler, der opsamler råvarer og transporterer dem videre til forarbejdningsvirksomheder, skal have et kølerum til opbevaring af råvarer ved en temperatur på 7º C eller derunder, medmindre råvarerne opsamles og afsmeltes inden udløbet af de frister, som er fastsat i afsnit B, stk. 3, litra b) og c).

2. Forarbejdningsvirksomheder skal mindst have følgende:

a) et kølerum, medmindre råvarerne opsamles og oparbejdes inden udløbet af de frister, som er fastsat i afsnit B, punkt 3, litra b)

b) et lokale eller et sted til modtagelse af råvarerne

c) et anlæg til at lette besigtigelsen af råvarerne

d) eventuelt en maskine til formaling af råvarerne

e) udstyr til oparbejdning af råvarerne ved afsmeltning eller udpresning eller anden egnet metode

f) beholdere eller tanke, hvori fedtet kan holdes i flydende tilstand

g) apparatur til plastificering eller krystallisation, der letter udskæring og emballering af fedtet, medmindre virksomheden kun leverer flydende afsmeltet animalsk fedt

h) et ekspeditionslokale, medmindre virksomheden kun leverer afsmeltet animalsk fedt i tankvogne

i) vandtætte beholdere til bortskaffelse af råvarer, der er uegnede til konsum

j) om nødvendigt egnet udstyr til fremstilling af produkter bestående af afsmeltet animalsk fedt og andre levnedsmidler og/eller krydderier

k) passende faciliteter til hygiejnisk opsamling, indpakning og emballering af grever, hvis de anvendes til konsum, samt til oplagring på de betingelser, der er fastsat i afsnit B, punkt 9.

B. Supplerende hygiejnekrav i forbindelse med fremstilling af afsmeltet animalsk fedt, grever og biprodukter

1. Råvarerne skal stamme fra dyr, der efter levende syn og kødundersøgelse er fundet egnet til konsum.

2. Råvarerne skal bestå af fedtvæv eller ben, der er fundet egnet til konsum, og som er rimeligt fri for blod og urenheder. De må ikke vise tegn på forringelse og skal være blevet tilvejebragt under hygiejniske forhold.

3. a) Til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt må der kun anvendes fedtvæv og ben, der er opsamlet på slagterier, opskæringsvirksom-

▼B

heder eller kødforarbejdningsvirksomheder. Transport og opbevaring af råvarerne skal indtil afsmeltningen foregå under hygiejniske forhold og ved en temperatur på 7º C eller derunder.

b) Som undtagelse fra litra a) kan råvarerne opbevares og transporteres uden at være kølet, forudsat at de oparbejdes senest tolv timer efter udvindelsen.

c) Som undtagelse fra litra a) kan råvarer, der opsamles fra detailforretninger eller lokaler beliggende op ad salgssteder, hvor opskæring og opbevaring af kød eller fjerkrækød foregår alene med henblik på direkte levering til den endelige forbruger, anvendes til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt, forudsat at de er i tilfredsstillende hygiejnisk stand og korrekt emballeret. Ved daglig opsamling skal temperaturkravene i litra a) og b) overholdes. Hvis råvarerne ikke opsamles dagligt, skal de nedkøles umiddelbart efter at være blevet tilvejebragt.

4. Køretøjer og containere til opsamling og transport af råvarer skal have indvendige glatte overflader, der er lette at skylle, rengøre og desinficere, og køretøjerne skal være overdækket på passende måde. Kølevogne skal være udformet således, at den påbudte temperatur kan holdes under hele transporten.

5. Før råvarerne afsmeltes, skal det undersøges, om de indeholder kød, der er uegnet til menneskeføde, eller fremmedlegemer. Dette/disse skal i givet fald fjernes.

6. Råvarerne skal oparbejdes ved afsmeltning, udpresning eller anden egnet metode efterfulgt af adskillelse af fedtet ved dekantering, centrifugering, filtrering eller anden egnet metode. Anvendelse af opløsningsmidler er forbudt.

7. Afsmeltet animalsk fedt, der fremstilles i henhold til punkt 1, 2, 3, 5 og 6, kan med henblik på fremstilling af råvarer raffineres enten på samme virksomhed eller en anden virksomhed for at forbedre dets fysisk-kemiske kvalitet, når fedtet, der skal raffineres, opfylder den norm, som er fastsat i punkt 8.

8. Afsmeltet animalsk fedt skal afhængig af typen opfylde følgende norm:

	Oksetalg			Svinefedt		Andet animalsk fedt	
	Spiseligt talg		Talg til raffinering	Spisefedt (2)	Fedt til raffinering	Spiseligt	Til raffinering
	Premier jus (1)	Andet					
ffa (% m/m oliesyre) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxyd max.	4 mækv./kg	4 mækv./kg	6 mækv./kg	4 mækv./kg	6 mækv./kg	4 mækv./kg	10 mækv./kg
Vand og urenheder	max. 0,5 %						
Lugt, smag, farve	normal						

(1) Afsmeltet animalsk fedt fremstillet ved afsmeltning ved lav temperatur af fersk fedt fra hjerte, netmave, nyre og mesenterium fra kvæg, samt fedt fra udskæringsvirksomheder.
(2) Fersk fedt, der er opnået ved afsmeltning af fedtholdigt væv af svin.

9. Grever til konsum:

i) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på 70º C eller derunder, opbevares ved en temperatur på under 7º C i højst 24 timer eller ved − 18º C eller derunder

ii) skal, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70º C og greverne har et vandindhold på 10 % (m/m) eller derover, opbevares:

— ved en temperatur på under 7º C i højst 48 timer eller på enhver anden måde, hvor forholdet mellem tid og temperatur giver tilsvarende garanti

— ved − 18º C eller derunder

▼B

iii) er, når de afsmeltes ved en temperatur på over 70º C og greverne har et vandindhold på under 10 % (m/m), ikke underkastet nogen særlige temperaturkrav.

KAPITEL III

Særlige betingelser for maver, blærer og tarme

Foruden at opfylde de i bilag A og bilag B, kapitel I, II og III, nævnte betingelser, skal virksomheder, der behandler maver, blærer og tarme opfylde følgende betingelser:

1) Lokaler, redskaber og værktøj må kun anvendes til bearbejdning af de pågældende produkter; forurenede lokaler, redskaber og værktøj skal klart adskilles fra rene.

2) Anvendelse af træ er forbudt; dog tillades anvendelse af træpaller til transport af beholdere, der indeholder de pågældende produkter.

3) Der skal være et lokale til opbevaring af indpakningsmateriale og emballager.

4) Indpakning og emballering skal foretages hygiejnisk i et lokale, der er bestemt til dette formål.

5) Produkter, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, skal indtil afsendelsen anbringes i de hertil indrettede lokaler.

   Navnlig skal produkter, der hverken er saltet eller tørret, opbevares ved højst 3º C.

6) Råvarerne skal transporteres fra oprindelsesslagteriet til virksomheden under hygiejnisk tilfredsstillende forhold og i givet fald i nedkølet stand afhængigt af den tid, der er gået fra slagtningen og indtil afhentningen af råvarerne. Transportkøretøjer og containere skal have glatte indvendige overflader, der er lette at vaske, rengøre og desinficere. Kølevogne skal være udformet således, at den påbudte temperatur kan holdes under hele transporten.

▼B

BILAG D

HYGIEJNECERTIFIKAT FOR KØDPRODUKTER (1)

Nr. (2) .....

Afsenderland: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. (2): .....

I. **Identifikation af kødprodukterne**

Produkter fremstillet af kød af: .....
(dyreart)

Produkternes art (3): .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Temperatur ved oplagring og transport (3): .....

Holdbarhed (4): .....

Nettovægt: .....

II. **Kødprodukternes oprindelse**

Den/de autoriserede virksomheds/ers adresse og autorisationsnummer: .....

.....

.....

Om nødvendigt

Det/de autoriserede kølelagers/lagres adresse og autorisationnummer: .....

.....

.....

.....

III. **Kødprodukternes bestemmelsessted**

Kødprodukterne afsendes

fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland)

med følgende transportmiddel (5): .....

Afsenders navn og adresse: .....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

(1) I henhold til artikel 2 i direktiv 77/99/EØF.
(2) Kan udelades.
(3) Eventuelt anføres, at der af sundhedshensyn er foretaget ioniserende bestråling.
(4) Udfyldes, dersom der foreligger angivelse i henhold til artikel 7 i direktiv 77/99/EØF.
(5) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet.

▼B

IV. **Sundhedserklæring**

Undertegnede attesterer, at:

a) ovennævnte kødprodukter er fremstillet af fersk kød eller kødprodukter under de særlige betingelser, der er fastsat i 77/99/EØF (1)

b) er fremstillet af kød af andre dyrearter end de i artikel 2, litra d), i direktiv 77/99/EØF nævnte (1)

c) er bestemt til Den Hellenske Republik (1).

V. **Om nødvendigt:**

Ved overførsel til en virksomhed eller et godkendt køle- eller fryselager, identifikation

a) af overførselsstedet (adresse og godkendelsesnummer):

.....

.....

.....

b) af transportmidlet (2):

.....

.....

Udfærdiget i ....., den .....
(sted) (dato)

Stempel

.....
(den kompetente myndigheds underskrift)
(navn med blokbogstaver)

(1) Det ikke gældende overstreges.
(2) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet.