Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 10 päivänä helmikuuta 1992,

terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa annetun direktiivin 77/99/ETY muuttamisesta ja saattamisesta ajan tasalle sekä direktiivin 64/433/ETY muuttamisesta

(92/5/ETY)

(EYVL L 57, 2.3.1992, s. 1)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**A1**	Itävallan, Suomen ja Ruotsin liittymisasiakirja	C 241	21	29.8.1994
	(mukautettu neuvoston päätöksellä 95/1/EY, Euratom, EHTY)	L 1	1	1.1.1995

▼B

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 10 päivänä helmikuuta 1992,

terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa annetun direktiivin 77/99/ETY muuttamisesta ja saattamisesta ajan tasalle sekä direktiivin 64/433/ETY muuttamisesta

(92/5/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotukset ([1]),

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ([2]),

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

sekä katsoo, että

nautaeläinten, sikojen, lampaiden, vuohien ja kotieläiminä pidettävien kavioeläinten liha, siipikarjan liha, riistan liha sekä tällaisesta lihasta valmistetut tuotteet sisältyvät perustamissopimuksen liitteen II tuoteluetteloon; näiden tuotteiden tuotanto ja kauppa on tärkeä tulonlähde osalle maatalousväestöä,

tämän alan järkiperäisen kehityksen varmistamiseksi ja sen tuottavuuden lisäämiseksi yhteisön tasolla on annettava tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevia terveysmääräyksiä,

yhteisön on toteutettava toimenpiteet sisämarkkinoiden toteuttamiseksi asteittain 31 päivänä joulukuuta 1992 päättyvän jakson kuluessa,

direktiivissä 77/99/ETY ([4]) säädetään yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa noudatettavista terveysvaatimuksista,

direktiivissä 89/662/ETY ([5]) säädetään sisämarkkinoiden toteuttamista varten sovellettavista tarkastussäännöistä, ja erityisesti eläinlääkärintarkastusten poistamisesta jäsenvaltioiden välisiltä rajoilta,

näiden tarkastusten poistamisen ja alkuperävaatimusten tiukentamisen huomioon ottamiseksi silloin, kun ei enää ole mahdollista tehdä eroa kotimaan markkinoille tai toisen jäsenvaltion markkinoille tarkoitettujen tuotteiden välillä, direktiivin 77/99/ETY vaatimukset on mukautettava ja laajennettava koskemaan kaikkea tuotantoa,

tämän mukauttamisen tavoitteena on erityisesti oltava lihavalmisteiden ja muiden ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden tuotantoa, varastointia ja kuljetusta koskevien terveysvaatimusten yhdenmukaistaminen,

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

kapasiteetiltaan pienet laitokset on hyväksyttävä yksinkertaistettuja rakenne- ja infrastruktuuriperusteita soveltaen, kuitenkin tässä direktiivissä säädettyjä hygieniamääräyksiä noudattaen,

---

([1]) EYVL N:o C 84, 2.4.1990, s. 89, EYVL N:o C 327, 30.12.1989, s. 25, EYVL N:o C 262, 14.10.1981, s. 3, EYVL N:o C 267, 11.10.1982, s. 59, EYVL N:o C 296, 15.11.1991, s. 8

([2]) EYVL N:o C 240, 16.9.1991, s. 6, EYVL N:o C 113, 7.5.1990, s. 205

([3]) EYVL N:o C 332, 31.12.1990, s. 94, EYVL N:o C 62, 2.3.1990, s. 25, EYVL N:o C 168, 10.7.1990, s. 8, EYVL N:o C 124, 21.5.1990, s. 15

([4]) EYVL N:o L 26, 31.1.1977, s. 85. Direktiiviä muutettu viimeksi direktiivillä 85/328/ETY (EYVL N:o L 168, 28.6.1985, s. 28)

([5]) EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13. Direktiiviä muutettu direktiivillä 90/675/ETY (EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1)

▼B

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

tässä tapauksessa on sovellettava kolmansista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkärintarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 10 päivänä joulukuuta 1990 annetussa neuvoston direktiivissä 90/675/ETY [1] vahvistettuja sääntöjä, periaatteita ja suojatoimenpiteitä,

yhteisön sisäisessä kaupassa on myös sovellettava direktiivissä 89/662/ETY vahvistettuja sääntöjä,

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

Helleenien tasavallalle olisi sallittava poikkeuksia sen maantieteellisestä sijainnista johtuvien erityisten toimitusvaikeuksien vuoksi; syrjäisille alueille olisi samoista syistä annettava lisäaikaa tämän direktiivin vaatimusten täyttämiseen,

tässä direktiivissä tarkoitettuja tuotteita koskevien erityissääntöjen antaminen ei vaikuta sellaisten elintarvikehygieniaa ja -turvallisuutta koskevien yleisten sääntöjen antamiseen, joista komissio on tehnyt ehdotuksen kehysdirektiiviksi, ja

direktiivi 77/99/ETY olisi selvyyden vuoksi saatettava ajan tasalle ja terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa annettua direktiiviä 64/433/ETY [2] olisi mukautettava,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Korvataan direktiivin 77/99/ETY nimi, 1-21 artikla ja liitteet tämän direktiivin liitteellä 1 päivästä tammikuuta 1993 alkaen.

2 artikla

Muutetaan direktiiviä 91/497/ETY seuraavasti:

1 Korvataan nimessä ilmaisu ”muuttamisesta ja yhtenäistämisestä” ilmaisulla ”muuttamisesta ja ajan tasalle saattamisesta” ja lisätään ilmaisu ”ja direktiivin 72/462/ETY muuttamisesta”.

2 Korvataan 1 artikla seuraavasti:

”1 artikla

Korvataan direktiivin 64/433/ETY nimi ja artiklat tämän direktiivin liitteen mukaisesti 1 päivästä tammikuuta 1993 alkaen.”

3 Poistetaan liitteestä direktiivin 64/433/ETY nimestä ”26 päivänä kesäkuuta 1964”.

4 Lisätään direktiivin 64/433/ETY liitteessä I olevan XII luvun 60 kohdan kolmanteen alakohtaan seuraava virke:

”Tästä vaatimuksesta voidaan poiketa sellaisen jäädytetyn lihan kohdalla, joka on tarkoitettu käytettäväksi sellaisenaan direktiivissä 77/99/ETY tai direktiivissä 88/657/ETY tarkoitettujen tuotteiden raaka-aineena.”

[1] EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1

[2] EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Direktiiviä muutettu viimeksi direktiivillä 91/497/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 69)

▼B

3 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1993, paitsi kun kyseessä ovat:

— maantieteellisesti syrjäiset alueet, jotka on tunnustettu direktiivin 90/675/ETY 17 artiklan mukaisesti, mukaan luettuna Espanjan kuningaskunnan osalta Kanarian saaret, ja direktiivin 91/496/ETY 13 artiklan mukaisesti tunnustetut alueet

— rakenneuudistussuunnitelmiin sisältyvät Saksan liittotasavallan uusissa osavaltioissa (*Länder*) sijaitsevat laitokset joiden osalta jäsenvaltioiden on noudatettava tätä direktiiviä viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1995 ja

▼A1

— tietyt Ruotsissa sijaitsevat laitokset, joiden suhteen Ruotsin on noudatettava tätä direktiiviä viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1996.

▼B

Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niitä virallisesti julkaistaessa niihin on liitettävä viittaus tähän direktiiviin. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

4 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼B

LIITE

Terveyttä koskevista kysymyksistä lihavalmisteiden ja tiettyjen muiden eläinperäisten tuotteiden tuotannossa ja markkinoille saattamisessa annettu neuvoston direktiivi

1 artikla

1 Tässä direktiivissä säädetään käsittelyn jälkeen ihmisravinnoksi tai muiden elintarvikkeiden valmistukseen tarkoitettujen lihavalmisteiden ja muiden eläinperäisten tuotteiden tuotantoon ja markkinoille saattamiseen sovellettavista terveysvaatimuksista.

2 Tämä direktiivi ei koske lihavalmisteiden ja muiden ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden valmistamista ja varastointia vähittäismyymälöissä tai myyntipisteiden yhteydessä olevissa tiloissa, jos valmistus ja varastointi suoritetaan yksinomaan suoraan kuluttajalle myyntiä varten.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) lihavalmisteilla sellaisia lihasta valmistettuja tuotteita, jotka on käsitelty siten, että leikkauspinnasta ilmenee ettei tuotteella ole enää tuoreen lihan ominaisuuksia, tai tuotteita, jotka on valmistettu tällaista lihaa käyttäen.

   Lihavalmisteina ei kuitenkaan pidetä:

   i) lihaa, joka on ainoastaan kylmäkäsitelty; tällaista lihaa koskevat d kohdassa mainittujen direktiivien säännöt,

   ii) tuotteita, joista säädetään jauhetun lihan, vähemmän kuin 100 grammaa painavien lihapalojen ja raakalihavalmisteiden tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista sekä direktiivien 64/433/ETY, 71/118/ETY ja 72/462/ETY muuttamisesta 14 päivänä joulukuuta 1988 annetussa neuvoston direktiivissä 88/657/ETY ([1]),

b) muilla eläinperäisillä tuotteilla

   i) lihauutteita,

   ii) sulatettua eläinrasvaa: lihan käsittelystä, mukaan luettuna luut, saatu ihmisravinnoksi tarkoitettu rasva,

   iii) rasvatähteitä: rasvan sulatuksen proteiineja sisältävä jäännös rasvan ja veden osittaisen erottamisen jälkeen,

   iv) liivatetta,

   v) lihajauhetta, kamarajauhetta, suolattua tai kuivattua verta, suolattua tai kuivattua veriplasmaa,

   vi) puhdistettuja, suolattuja tai kuivattuja ja/tai kuumennettuja mahoja, rakkoja ja suolia,

c) lihavalmisaterioilla ruokavalmisteita vastaavia lihavalmisteita jotka ovat kypsennettyjä tai esikypsennettyjä ja joiden säilyminen perustuu vain kylmäkäsittelyyn,

d) lihalla, lihaa sellaisena kuin se on määritelty:

   — direktiivin 64/433/ETY 2 artiklan a kohdassa,

   — direktiivin 71/118/ETY 2 artiklassa,

   — direktiivin 72/461/ETY 2 artiklassa,

   — direktiivin 72/462/ETY 2 artiklassa,

   — direktiivin 88/657/ETY 2 artiklassa,

   — direktiivin 91/495/ETY 2 artiklan 1 ja 2 kohdassa,

e) raaka-aineilla mitä tahansa eläinperäistä tuotetta, jota käytetään valmistusaineena a ja b kohdassa tarkoitettujen tuotteiden tai valmisaterioiden valmistukseen,

f) käsittelyllä kemiallista tai fysikaalista menetelmää, kuten kuumennus, savustus, suolaus, marinointi, laukka- ja ruiskusuolaus tai kuivaus, jonka tarkoituksena on pidentää lihan tai eläinperäisten tuotteiden säilyvyyttä riippumatta siitä, onko ne yhdistetty muihin elintarvikkeisiin vai ei, tai näiden eri menetelmien yhdistelmää,

g) kuumennuksella kuivan tai kostean lämmön käyttöä,

h) suolauksella suolan käyttöä,

([1]) EYVL N:o L 382, 31.12.1988, s. 3

▼B

i) laukka- ja ruiskusuolauksella suolojen lisäämistä koko tuotteeseen,

j) kypsytyksellä suolatun raa'an lihan käsittelyä sellaisissa ilmasto-olosuhteissa, jotka hitaan ja asteittaisen kosteuden vähenemisen aikana voivat saada aikaan luonnollisen käymisprosessin tai entsymaattisen prosessin, johon sisältyy ajan mukana tapahtuvia muutoksia, jotka antavat tuotteelle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ja varmistavat sen säilymisen ja terveellisyyden tavallisessa huoneenlämpötilassa,

k) kuivauksella vesipitoisuuden luonnollista tai keinotekoista alentamista,

l) erällä tiettyä määrää lihavalmistetta, jonka mukana seuraa sen kaupallinen asiakirja tai terveystodistus,

m) käärimisellä 1 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden suojaamista käyttämällä käärettä tai astiaa, joka on suorassa kosketuksessa kyseiseen tuotteeseen sekä ”kääreellä” itse tätä käärettä tai astiaa,

n) pakkaamisella yhden tai useamman 1 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun kääritytyn tai käärimättömän tuotteen sijoittamista astiaan sekä pakkauksella itse tätä astiaa,

o) ilmatiivisti suljetulla astialla sellaista astiaa, jonka tarkoituksena on suojata sisältöä mikro-organismeilta lämpökäsittelyn aikana ja sen jälkeen ja joka on ilmatiivis,

p) laitoksella mitä tahansa yritystä, joka valmistaa a, b ja c kohdassa tarkoitettuja tuotteita,

q) uudelleenkäärimiskeskuksella työtilaa tai varastoa, jossa markkinoille saatettavaksi tarkoitetut tuotteet kootaan ja/tai kääritään uudelleen,

r) markkinoille saattamisella säilyttämistä tai näytteille panoa myyntitarkoituksessa, myyntiin saattamista, myymistä, toimittamista tai muuta luovutustapaa yhteisössä vähittäiskauppaa lukuun ottamatta,

s) toimivaltaisella viranomaisella jäsenvaltion keskusviranomaista, jolla on toimivalta suorittaa eläinlääkärintarkastuksia, tai viranomaista, jolle se on siirtänyt tämän toimivallan.

3 artikla

A. Kunkin jäsenvaltion on varmistettava, tämän kuitenkaan rajoittamatta 4 artiklan vaatimusten soveltamista, että markkinoille saatetut lihavalmisteet:

1 on valmistettu ja varastoitu laitoksessa, joka on hyväksytty ja jota valvotaan:

— jäljempänä olevan 8 artiklan mukaisesti ja joka täyttää tämän direktiivin vaatimukset, erityisesti liitteen A ja liitteessä B olevan I ja II luvun vaatimukset,

tai

— jäljempänä olevan 9 artiklan mukaisesti, kun kyseessä ovat laitokset, joilla ei ole teollisen tuotantolaitoksen rakennetta tai kapasiteettia;

2 on valmistettu 2 artiklan d alakohdassa määritellystä lihasta edellyttäen, että:

i) kolmansista maista tuotu liha on tarkastettu direktiivin 90/675/ETY mukaisesti,

ii) direktiivin 71/118/ETY 15 artiklan ja direktiivin 91/495/ETY 17 artiklan toisen kohdan mukaisesti tuotua lihaa saa käyttää vain, jos:

— tästä lihasta saadut tuotteet täyttävät tämän direktiivin vaatimukset,

— näissä tuotteissa ei ole liitteessä B olevassa VI luvussa säädettyä terveysmerkintää,

— näiden tuotteiden markkinoille saattaminen on määräpaikkana olevan jäsenvaltion kansallisten säännösten alaista.

Direktiivin 64/433/ETY 5 ja 6 artiklan vaatimusten mukaisesti ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi julistettua lihaa ja seuraavia osia ei saa käyttää lihavalmisteiden valmistukseen:

a) naaras- ja urospuolisten eläinten sukuelimet kiveksiä lukuun ottamatta,

b) virtsaelimet munuaisia ja virtsarakkoa lukuun ottamatta,

c) kurkunpään rusto, henkitorvi ja keuhkolohkojen ulkopuolella olevat keuhkoputket,

d) silmät ja silmäluomet,

e) ulkoiset korvakäytävät,

f) sarveiskudokset,

g) siipikarjan osalta pää, - lukuun ottamatta harjaa, korvia ja helttoja - ruokatorvi, kupu, suolet ja sukuelimet.

▼B

Tähän luetteloon voidaan lisätä kohtia tai niitä voidaan poistaa 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3 on valmistettu liitteessä B olevan III luvun vaatimusten mukaisesti, ja kun kyseessä ovat pastöroidut tai steriloidut ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevat tuotteet tai valmisateriat, ne ovat liitteessä B olevan VIII luvun tai vastaavasti IX luvun vaatimusten mukaisia,

4 ovat läpikäyneet 7 artiklassa säädetyt laitoksen omat tarkastukset, ja toimivaltainen viranomainen valvoo niitä liitteessä B olevan IV luvun mukaisesti,

5 täyttävät tarvittaessa 7 artiklan 2 kohdassa säädetyt vaatimukset,

6 jos ne on kääritty, pakattu tai merkitty, se on tehty liitteessä B olevan V luvun mukaisesti paikan päällä tai toimivaltaisen viranomaisen erityisesti tätä tarkoitusta varten hyväksymissä käärimiskeskuksissa.

Tämän direktiivin säännökset lihavalmisteiden tuoteselosteesta eivät kuitenkaan ennen yhteisön sääntöjen käyttöönottoa koske lihavalmisteita, joiden alkuperä on ilmoitettu selvästi, tai maalle tyypillisiä tuotteita.

7 on merkitty, tämän kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 80/215/ETY merkintävaatimusten noudattamista, laitoksen hoitajan tai johtajan vastuulla jollakin seuraavista tavoista:

— kansallisella terveysmerkinnällä, jos käytettävää raaka-ainetta pidetään kaupan mainittua merkintää käyttäen,

— jäljempänä olevassa 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen määritettävällä merkinnällä, jos käytettävä liha on yhteisön lainsäädännön mukaan pidettävä kaupan paikallisesti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta samaa menettelyä noudattaen mahdollisesti tehtyjen poikkeusten noudattamista,

— muissa tapauksissa liitteessä B olevan VI luvun mukaisella terveysmerkinnällä.

Merkintä on painettava etikettiin tai kiinnitettävä tuotteeseen tai kääreeseen edellyttäen, että etikettien tai merkintöjen painamiseen tai uudelleen painamiseen on toimivaltaisen viranomaisen lupa,

8 on käsitelty, varastoitu ja kuljetettu liitteessä B olevan VII luvun mukaisesti, ja jos ne on varastoitu laitoksesta erillään olevassa kylmävarastossa, varaston on oltava hyväksytty ja tarkastettu direktiivin 64/433/ETY 10 artiklan mukaisesti,

9 on kuljetuksen aikana varustettu seuraavilla asiakirjoilla:

a) 30 päivään kesäkuuta 1993 asti yhteisön sisäisessä muiden kuin b kohdan ii alakohdan toisessa alakohdassa tarkoitettujen lihavalmisteiden kaupassa toimivaltaisen viranomaisen lastaushetkellä antama terveystodistus, jonka vastaa muodoltaan ja sisällöltään liitteessä D olevaa mallia. Se on laadittava vähintään määräpaikkana olevan valtion virallisella kielellä tai virallisilla kielillä. Se on laadittava yhdelle sivulle,

b) 1 päivästä heinäkuuta 1993 alkaen:

i) kaupallinen asiakirja, jonka on:

— sisällettävä liitteessä B olevan VI luvun 4 kohdassa määrättyjen tietojen lisäksi koodinumero, jonka avulla voidaan tunnistaa alkuperälaitoksen valvonnasta vastaava toimivaltainen viranomainen,

— oltava vastaanottajalla tallessa vähintään yhden vuoden ajan, jotta se voidaan esittää toimivaltaiselle viranomaiselle tämän pyynnöstä,

— 31 päivään joulukuuta 1996 asti ii alakohdan toisessa alakohdassa tarkoitettujen lihavalmisteiden osalta, jotka on tarkoitettu Helleenien tasavaltaan kolmannen maan kautta kuljettamisen jälkeen, oltava sen rajatarkastusaseman toimivaltaisen viranomaisen hyväksymä, jossa kauttakulkumuodollisuudet suoritetaan sen vahvistamiseksi, että lihavalmisteet täyttävät tämän direktiivin vaatimukset,

ii) liitteen D mukainen terveystodistus, kun kyseessä ovat 1 artiklassa tarkoitetut tuotteet, jotka on saatu eläinterveyssyistä rajoitusten alaisella alueella sijaitsevasta teurastamosta peräisin olevasta lihasta tai direktiivin 64/433/ETY 6 artiklassa tarkoitetusta lihasta tai tuotteista, jotka on tarkoitettu lähetettäväksi sinetöidyssä ajoneuvossa toiseen jäsenvaltioon kolmannen maan kautta.

Tämä velvollisuus ei koske ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevia lihavalmisteita, joille on suoritettu jokin liitteessä B olevan VIII luvun B kohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettu käsittely, jos terveysmerkintä on tehty astiaan pysyvästi 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laadittavien säännösten mukaisesti.

▼B

Yksityiskohtaiset säännöt ii alakohdan soveltamisesta ja erityisesti säännöt, jotka koskevat koodinumeroiden jakamista ja yhden tai useamman luettelon laatimista toimivaltaisista viranomaisista, annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

B. Ennen mahdollisen säteilytystä koskevan yhteisön lainsäädännön käyttöönottoa lihavalmisteita ei saa altistaa ionisoivalle säteilylle.

Tämä säännös ei vaikuta lääkintään tarkoitettua säteilytystä koskeviin kansallisiin sääntöihin.

4 artikla

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että 3 artiklassa säädettyjen yleisten vaatimusten lisäksi:

1 lihavalmisteet:

a) on valmistettu kuumentamalla, laukka- ja ruiskusuolaamalla, marinoimalla tai kuivaamalla, ja näihin menetelmiin on voitu yhdistää savustus tai kypsytys tarvittaessa erityisissä mikroilmastollisissa olosuhteissa, ja niissä on käytetty erityisesti tiettyjä 16 artiklan 2 kohdan mukaisia laukka- ja ruiskusuolauksessa käytettäviä aineita. Lihavalmisteisiin voidaan myös yhdistää muita elintarvikkeita ja mausteita,

b) on tarvittaessa saatu lihavalmisteesta tai raakalihavalmisteesta,

2 ennen direktiivissä 71/118/ETY ja direktiivissä 91/498/ETY säädettyjen poikkeusten päättymistä tiloja, työvälineitä ja laitteita, joita käytetään lihavalmisteiden valmistukseen ETY-terveysmerkillä varustetusta lihasta tai tällaista lihaa käyttäen, voidaan käyttää lihavalmisteiden valmistukseen sellaisesta lihasta tai sellaista lihaa käyttäen, jossa ei ole mainittua merkkiä,ainoastaan toimivaltaisen viranomaisen luvalla ja edellyttäen, että noudatetaan kaikkia tätä viranomaista tyydyttäviä varotoimenpiteitä lihavalmisteiden sekoittumisen estämiseksi,

3 edellä 3 artiklan 7 kohdan ensimmäisessä ja toisessa luetelmakohdassa tarkoitettuja lihavalmisteita ei saa lähettää toisen jäsenvaltion alueelle ja niiden kansallista tai paikallista kaupanpitoa on valvottava tiukasti.

5 artikla

Neuvosto antaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta terveys- ja hygieniamääräykset, jotka muiden kuin tässä direktiivissä tarkoitettujen lihapohjaisten valmisaterioiden on täytettävä. Jäsenvaltioiden on ennen neuvoston päätöstä varmistettava, että kyseiset valmisateriat täyttävät liitteessä A olevassa II luvussa annetut hygieniamääräykset, kun ne valmistetaan 2 artiklan p kohdassa määritellyssä laitoksessa, ja että tällaiset ateriat täyttävät myös liitteessä B olevassa IX luvussa annetut erityisvaatimukset ja niitä valvotaan 7 artiklan mukaisesti.

6 artikla

1 Jäsenvaltioiden on varmistettava, että muut eläinperäiset tuotteet:

— on saatu 7 artiklan vaatimukset täyttävistä, 11 artiklan mukaisesti hyväksytyistä ja rekisteröidyistä laitoksista, jotka täyttävät liitteen A vaatimukset ja tarkastetaan 8 artiklan mukaisesti,

— valmistetaan liitteessä C määrättyjen erityisvaatimusten mukaisesti,

— tarkastetaan liitteessä B olevassa IV luvussa määrätyllä tavalla,

— on varustettu 3 artiklan 9 kohdan b alakohdan i alakohdan mukaisesti kaupallisella asiakirjalla, jossa tarkennetaan mainittujen tuotteiden alkuperä.

2 Ennen 31 päivää joulukuuta 1992 annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen erityiset terveysvaatimukset ihmisravinnoksi tarkoitetun liivatteen valmistuksesta.

Saman menettelyä noudattaen voidaan kansanterveyden suojelemiseksi antaa lisävaatimuksia muista eläinperäisistä tuotteista.

7 artikla

1 Jäsenvaltioiden on varmistettava, että laitoksen tai uudelleenkäärimiskeskuksen hoitaja tai johtaja toteuttaa kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että tämän direktiivin olennaisia säännöksiä noudatetaan kaikissa tuotannon ja uudelleenkäärimisen vaiheissa.

Kyseisten vastuuhenkilöiden on tämän vuoksi suoritettava jatkuvasti seuraaviin periaatteisiin perustuvia sisäisiä tarkastuksia:

— laitoksen kriittisten kohtien tunnistaminen käytettävien menetelmien perusteella,

▼B

— tällaisten kriittisten kohtien valvonta- ja tarkastusmenetelmien luominen ja käyttöön ottaminen,

— näytteiden ottaminen määritykseen toimivaltaisen viranomaisen hyväksymässä laboratoriossa puhdistus- ja desinfiointimenetelmien ja tässä direktiivissä vahvistettujen vaatimusten noudattamisen tarkistamista varten,

— kirjallisten tai tallennettujen edellä olevien luetelmakohtien mukaisesti laadittavien tietojen säilyttäminen toimivaltaiselle viranomaiselle esittämistä varten. Erityisesti eri tarkastusten ja kokeiden tulokset on säilytettävä vähintään kahden vuoden ajan jollei kyseessä ole 2 kohdassa tarkoitetut tuotteet, joiden osalta tämä ajanjakso voidaan lyhentää kuuteen kuukauteen tuotteen lyhimmän säilyvyysajan päivämäärästä,

— takeet terveysmerkinnän hallinnoinnista erityisesti terveysmerkinnän sisältävien etikettien osalta,

— jos laboratoriotutkimus tai muu heidän käytössään oleva tieto osoittaa, että on olemassa vakava terveysvaara, ilmoittaminen toimivaltaiselle viranomaiselle,

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

— ensimmäisen ja toisen luetelmakohdan vaatimusten on oltava laadittu yhdessä toimivaltaisen viranomaisen kanssa, jonka on valvottava säännöllisesti niiden noudattamista.

2 Laitoksen tai uudelleenkäärimiskeskuksen hoitajan tai johtajan on tarkastusta varten varmistettava, että sellaisten lihavalmisteiden pakkauksissa, joita ei voi varastoida huoneenlämpötilassa, on selvä ja luettava merkintä lämpötilasta, jossa tuotteita on kuljetettava ja varastoitava, sekä vähimmäissäilyvyysaika tai, kun kyseessä ovat mikrobiologisesti pilaantuvat tuotteet, viimeinen käyttöpäivä.

3 Laitoksen hoitajan tai johtajan on järjestettävä tai laadittava henkilökunnan koulutusohjelma, jotta työntekijät pystyvät noudattamaan tuotantorakenteeseen mukautettuja hygieenisen tuotannon vaatimuksia, jollei tällä henkilökunnalla jo ole riittävää tutkintotodistuksin osoitettua pätevyyttä. Tämä koulutusohjelma voi olla erilainen 9 artiklassa tarkoitettuja laitosten osalta.

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

8 artikla

1 Kunkin jäsenvaltion on laadittava luettelo muista kuin 11 artiklassa tarkoitetuista hyväksytyistä laitoksista, joilla kullakin on hyväksyntänumero. Tämä luettelo on lähetettävä muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Yksi ainoa hyväksyntänumero voidaan antaa:

i) laitokselle tai uudelleenkäärimiskeskukselle, jossa käsitellään tai kääritään uudelleen tuotteita, jotka on saatu useissa 2 artiklan d kohdassa mainituissa direktiiveissä tarkoitetuista raaka-aineista tai niitä käyttäen,

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

Toimivaltainen viranomainen ei saa hyväksyä laitosta, ellei se ole vakuuttunut siitä, että laitoksen toiminta on tämän direktiivin mukaista. Jos tämän direktiivin mukaisesti hyväksyntää hakeva laitos muodostaa olennaisen osan direktiivin 64/433/ETY, 71/118/ETY, 91/493/ETY tai 91/495/ETY mukaisesti hyväksyttyä laitosta, henkilökunnan tilat, välineistö ja laitteisto sekä kaikki tilat, joissa ei ole raaka-aineiden tai käärimättömien tuotteiden saastumisen vaaraa, voivat olla yhteisiä kummallekin laitokselle.

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

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

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

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

▼B

Kyseisen toimivaltaisen viranomaisen on erityisesti noudatettava 12 artiklan mukaisesti suoritettujen mahdollisten tarkastusten tuloksia.

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

2 Toimivaltaisen viranomaisen on huolehdittava laitosten tarkastuksesta ja valvonnasta.

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

Toimivaltaisella viranomaisella on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kaikkiin laitosten osiin tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi, ja jos lihan alkuperästä on epäilyjä, oikeus tutustua asiakirjoihin, joiden avulla pystytään jäljittämään raaka-aineen alkuperäteurastamo tai -tila.

Toimivaltaisen viranomaisen on analysoitava säännöllisesti 7 artiklan 1 kohdassa säädettyjen tarkastusten tulokset. Se voi suorittaa tämän analyysin perusteella lisätutkimuksia kaikissa tuotantovaiheissa tai kaikista tuotteista.

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

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

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

4 Yksityiskohtaiset säännöt tämän artiklan soveltamisesta annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

9 artikla

1. Jäsenvaltiot voivat myöntää hyväksyntää koskevia poikkeuksia liitteessä B olevan I luvun sekä liitteessä A olevan I luvun 2 kohdan g alakohdan (hanojen osalta) ja 11 kohdan (jossa korvataan pukuhuoneet lukittavilla kaapeilla) vaatimuksista lihavalmisteita valmistaville laitoksille, joilla ei ole teollista rakennetta tai tuotantokapasiteettia.

Poikkeuksia voidaan lisäksi myöntää liitteessä A olevan I luvun 3 kohdasta niiden tilojen osalta, joissa raaka-aineita ja valmiita tuotteita varastoidaan. Tässä tapauksessa laitoksessa on oltava ainakin:

i) raaka-aineiden varastointiin tila tai erillinen paikka, joka on tarvittaessa jäähdytetty, jos tällaista varastointia harjoitetaan,

ii) valmiiden tuotteiden varastointiin tila tai erillinen paikka, joka on tarvittaessa jäähdytetty, jos tällaista varastointia harjoitetaan.

2 Kun seuraavissa säädöksissä tarkoitetut laitokset:

— direktiivin 64/433/ETY 4 artiklan 1 kohta, jos mainitun direktiivin 13 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa säädetyt vaatimukset täyttyvät,

— direktiivin 64/433/ETY 4 artiklan 2 kohta ja 13 artiklan 1 kohdan toinen alakohta,

valmistavat lihavalmisteita, jäsenvaltiot voivat laajentaa 1 kohdassa säädetyn poikkeuksen koskemaan näitä laitoksia edellyttäen, että tuotteiden käsittely tällaisissa laitoksissa täyttää tämän direktiivin muut vaatimukset.

3 Liitteessä B olevan VII luvun säännöksiä ei sovelleta varastointiin 1 kohdassa tarkoitetuissa laitoksissa eikä muiden kuin 7 artiklan 2 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden kuljettamiseen.

4 Jäsenvaltioiden on toimitettava komissiolle ennen 1 päivää lokakuuta 1992 perusteet, jotka ne ovat ottaneet käyttöön arvioidakseen, kuuluuko laitos tai laitosluokka tämän artiklan säännösten piiriin.

Jos komissio katsoo näiden perusteiden tarkastelun tai 12 artiklan mukaisesti suoritettujen tarkastusten jälkeen, että käyttöön otetut perusteet voivat vaarantaa tämän direktiivin yhdenmukaisen täytäntöönpanon, näitä perusteita voidaan muuttaa tai täydentää 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ensimmäisen kerran ennen 1 päivää tammikuuta 1993. Myös edellytykset, joiden mukaan jäsenvaltioiden toimivaltaiset viranomaiset luokittelevat nämä laitokset uudelleen, vahvistetaan samaa menettelyä noudattaen.

▼B

5 Tämän artiklan täytäntöönpanoa koskevista yhdenmukaisista perusteista säädetään komission 4 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti keräämien tietojen perusteella 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ennen 1 päivää tammikuuta 1993.

10 artikla

Tällä hetkellä kansallisen hyväksynnän omaavien laitosten on haettava toimivaltaiselta viranomaiselta joko 8 tai 9 artiklan mukaista luokitusta ennen 1 päivää lokakuuta 1992.

Kunnes kyseisen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on tehnyt päätöksen, ei kuitenkaan enää 1 päivän tammikuuta 1996 jälkeen, kaikissa luokittelemattomasta laitoksesta peräisin olevissa tuotteissa on edelleen oltava kansallinen terveysmerkki.

Edellä 8 artiklassa tarkoitetuille laitoksille voidaan myöntää jäsenvaltion asianmukaisesti perustellusta pyynnöstä 1 päivänä tammikuuta 1996 päättyvä lisäaika 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen liitteessä B olevan I luvun 1 kohdan a alakohdan vaatimusten noudattamiseksi. Tällaisesta laitoksesta peräisin olevissa tuotteissa on oltava kansallinen terveysmerkki.

11 artikla

1 Edellä olevasta 8 artiklasta poiketen ja kun tuotanto ei tapahdu 8 artiklan mukaisesti hyväksytyssä laitoksessa, jäsenvaltioiden on hyväksyttävä ja rekisteröitävä kaikki muita 2 artiklan b kohdassa määriteltyjä eläinperäisiä tuotteita valmistavat laitokset ja annettava kullekin erityinen virallinen numero tarkastusta ja kyseisten tuotteiden alkuperälaitoksen jäljittämisen mahdollistamista varten.

Kun tuotanto tapahtuu teurastamoon liittyvissä tiloissa, tämä hyväksyntä on laajennettava koskemaan mainittuja tiloja edellyttäen, että tämän direktiivin vaatimuksia noudatetaan.

2 Toimivaltainen viranomainen tarkastaa ja valvoo laitoksia, ja sillä on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kaikkiin laitosten osiin tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi.

3 Jos tällaisissa tarkastuksissa todetaan, että tämän direktiivin vaatimuksia ei noudateta, toimivaltaisen viranomaisen on toteutettavat tarvittavat toimenpiteet, joihin voi sisältyä 8 artiklan 1 kohdan kolmannessa ja neljännessä alakohdassa säädetyt toimenpiteet.

4 Analyysit ja kokeet on suoritettava päteviksi osoitettujen ja tieteellisesti tunnustettujen, erityisesti yhteisön säännöksissä tai kansainvälisissä standardeissa vahvistettujen menetelmien mukaisesti.

Komissio vahvistaa vertailumenetelmät 20 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti.

12 artikla

1 Komission asiantuntijat voivat, siinä määrin kuin se on tarpeen tämän direktiivin yhdenmukaisen täytäntöönpanon varmistamiseksi ja yhteistyössä toimivaltaisten viranomaisten kanssa, suorittaa tarkastuksia paikan päällä. He voivat varmistaa tarkastamalla edustavan prosenttiosuuden laitoksista, valvovatko toimivaltaiset viranomaiset, että hyväksytyt laitokset ovat tämän direktiivin mukaisia. Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille tarkastusten tulokset.

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

Yleiset säännökset tämän artiklan soveltamisesta annetaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

2 Neuvosto tarkastelee tätä artiklaa uudelleen ennen 1 päivää tammikuuta 1995 komission kertomuksen ja siihen mahdollisesti liittyvien ehdotusten perusteella.

13 artikla

1 Edellä 3 artiklassa säädetyistä vaatimuksista poiketen voidaan päättää 20 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti, että tiettyjä tämän direktiivin säännöksiä ei sovelleta lihavalmisteisiin, jotka sisältävät muita elintarvikkeita ja vain pienen prosenttiosuuden lihaa, lihavalmistetta tai raakalihavalmistetta.

Näihin poikkeuksiin voi kuulua vain:

a) liitteessä A olevassa I luvussa ja liitteessä B olevassa I luvussa määrätyt laitosten hyväksynnän yleiset edellytykset,

▼B

b) liitteessä B olevassa IV luvussa kuvatut tarkastusta koskevat vaatimukset,

c) liitteessä B olevassa VI luvussa määrätyt merkintävaatimukset ja 1 päivään heinäkuuta 1993 asti liitteessä D määrätty terveystodistus.

Myönnettäessä tässä artiklassa säädettyjä poikkeuksia on otettava huomioon sekä tuotteen laatu että koostumus.

Tämän direktiivin säännöksistä huolimatta jäsenvaltioiden on huolehdittava, että kaikki markkinoille saatetut lihavalmisteet ovat terveellisiä, tuoreesta lihasta, lihavalmisteista tai direktiivissä 88/657/ETY tarkoitetuista tuotteista valmistettuja.

2 Direktiiviä 82/201/ETY sovelletaan siihen saakka, kunnes 1 kohdan mukainen päätös on tehty.

14 artikla

Eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa sisämarkkinoiden toteuttamista varten annetun neuvoston direktiivin 89/662/ETY säännöksiä sovelletaan erityisesti määräpaikkana olevien jäsenvaltioiden suorittamien tarkastusten järjestämiseen ja seurantaan sekä sovellettaviin suojatoimenpiteisiin.

15 artikla

Jos komissio katsoo tarpeelliseksi, se voi saatuaan jäsenvaltioiden lausunnot pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa antaa suosituksia, joihin liittyy ohjeita 1 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden eri tuotantovaiheissa ja markkinoille saattamisessa sovellettavista hyvistä tuotantotavoista.

16 artikla

1 Ennen luonnonvaraisen riistan markkinoille saattamiseen sovellettavien yhteisön terveysmääräysten käyttöönottoa sovelletaan tällaisen lihan käyttöä tässä direktiivissä tarkoitetuissa laitoksissa ja tällaista lihaa sisältävien lihavalmisteiden markkinoille saattamista koskevia kansallisia säännöksiä perustamissopimuksen yleisiä määräyksiä noudattaen.

2 Ennen kuin yhteisön lisäaineita koskevan lainsäädännön yhteydessä on laadittu luettelo elintarvikkeista, joihin sallittuja lisäaineita voidaan lisätä, ja vahvistettu niiden lisäämisen edellytykset ja tarvittaessa niiden teknologisen käytön rajoitukset, sovelletaan niitä kansallisia säännöksiä ja kahdenvälisiä sopimuksia, jotka ovat voimassa sinä ajankohtana, kun lisäaineiden käyttöä tässä direktiivissä tarkoitetuissa tuotteissa rajoittava direktiivi 88/658/ETY saatettiin voimaan, noudattaen perustamissopimuksen yleisiä määräyksiä ja edellyttäen, että niitä sovelletaan erottelematta kansalliseen tuotantoon ja kauppaan.

Lisäaineiden käyttöä tässä direktiivissä tarkoitetuissa tuotteissa sääntelevät kansalliset säännökset ja kahdenväliset sopimukset ovat voimassa ennen tämän luettelon laatimista perustamissopimuksen yleisiä määräyksiä ja lisäaineita koskevia yhteisön voimassaolevia säännöksiä noudattaen.

17 artikla

Jäljempänä 20 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti voidaan päättää:

— erityisistä tukkumarkkinoilla sijaitsevien laitosten ja uudelleenkäärimiskeskusten hyväksyntää koskevista edellytyksistä,

— uudelleenkäärimiskeskuksista peräisin olevien tuotteiden merkintäsäännöistä ja raaka-aineiden alkuperälaitosten jäljittämisen mahdollistavista tarkastusmenettelyistä,

— jäsenvaltion pyynnöstä tai komission aloitteesta tämän direktiivin asiaankuuluvista vaatimuksista, joita sovelletaan kaikkiin tuotteisiin, jotka on lupa saattaa markkinoille jossakin jäsenvaltiossa, mutta joiden koostumus tai tarjontamuoto voivat aiheuttaa erilaisen tulkinnan eri jäsenvaltioissa,

— menetelmistä, joilla tarkistetaan, että liitteessä B olevan VIII luvun 1 kohdan f alakohdassa tarkoitetut säiliöt ovat tiiviitä,

— mikrobiologisista standardeista, mukaan luettuna 7 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja tuotteita koskevat näytteenottosuunnitelmat ja määritysmenetelmät.

18 artikla

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

▼B

2 Jäsenvaltioiden on toteutettava tarvittavat hallinnolliset tai rikosoikeudelliset toimenpiteet, joilla kaikki tämän direktiivin rikkomukset saatetaan rangaistaviksi, erityisesti jos havaitaan, että laaditut todistukset tai asiakirjat eivät vastaa 1 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden todellista tilaa, että kyseisissä tuotteissa olevat merkinnät eivät ole säännösten mukaisia,että mainituille tuotteille ei ole suoritettu tässä direktiivissä säädettyjä tarkastuksia tai että niitä ei ole käytetty niiden alkuperäiseen tarkoitukseen.

19 artikla

Neuvosto muuttaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta tämän direktiivin liitteitä erityisesti mukauttaakseen ne tekniikan kehitykseen.

20 artikla

1 Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa pysyvän eläinlääkintäkomitean käsiteltäväksi viipymättä sen puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jonkin jäsenvaltion edustajan pyynnöstä.

2 Komission edustaja tekee ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunto annetaan 54 äänen enemmistöllä, ja jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3 Komissio päättää toimenpiteistä, joita sovelletaan välittömästi, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos ne eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai jos lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto päättää toimenpiteistä määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole päättänyt toimenpiteistä kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

21 artikla

Neuvosto tekee perustamissopimuksen 43 artiklassa määrättyä menettelyä noudattaen ennen 1 päivää tammikuuta 1993 päätöksen tärkkelyksen tai eläin- tai kasviperäisten proteiinien lisäämisestä lihavalmisteisiin ja teknologiselta kannalta sallituista suurimmista prosenttiosuuksista.

▼B

LIITE A

YLEISET EDELLYTYKSET

I LUKU

Laitosten hyväksynnän yleiset edellytykset

Laitoksissa on oltava ainakin:

1 riittävän suuret työtilat, jotta työ voidaan suorittaa asianmukaisissa hygieenisissä olosuhteissa. Niiden on oltava suunniteltu ja varustettu siten, että raaka-aineiden ja tässä direktiivissä tarkoitettujen tuotteiden saastuminen vältetään;

2 tiloissa, joissa käsitellään, valmistetaan ja jalostetaan raaka-aineita ja tuotetaan tässä direktiivissä tarkoitettuja tuotteita:

a) kestävä vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, ja joka on rakennettu siten, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa, tai siinä on laite veden poistamista varten;

b) tasaiset, kestävät ja tiiviit helposti puhdistettavat seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite vähintään kahden metrin korkeuteen, tai kylmätiloissa ja varastoissa vähintään varastointikorkeuteen;

c) helposti puhdistettava katto;

d) helposti puhdistettavat ovet muuttumattomista materiaaleista;

e) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä höyryn ja vesihöyryn poisto;

f) riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus;

g) riittävä määrä laitteita, joissa on kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi käsien puhdistusta ja desinfiointia varten. Työtiloissa ja pesuhuoneissa olevat hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Näissä paikoissa on oltava puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä mahdollisuus käsien kuivaamiseen hygieenisesti;

h) välineistö työvälineiden, laitteiden ja tarvikkeiden puhdistusta varten;

3 myös raaka-aineiden ja tässä direktiivissä tarkoitettujen tuotteiden varastointitiloja koskevat 2 kohdassa tarkoitetut vaatimukset, lukuun ottamatta:

— jäähdyttämöjä ja kylmätiloja, joissa riittää helposti puhdistettava ja desinfioitava lattiapäällyste, joka on rakennettu siten, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa;

— jäädytys- tai pakastustiloja, joissa riittää helposti puhdistettava vedenpitävä ja lahosuojattu lattiapäällyste; tässä tapauksessa on oltava käytössä riittävän tehokkaat kylmälaitteet raaka-aineiden ja tuotteiden säilyttämiseksi tässä direktiivissä säädetyissä lämpötiloissa.

Puisten seinien käyttö toisessa luetelmakohdassa tarkoitetuissa tiloissa ei ole peruste hyväksynnän peruuttamiselle, jos ne on rakennettu ennen 1 päivää tammikuuta 1983.

Varastotilojen kapasiteetin on oltava riittävä käytettävien raaka-aineiden ja tässä direktiivissä tarkoitettujen tuotteiden säilyttämiseen;

4 välineet raaka-aineiden ja pakkaamattomien tai käärittyjen valmiiden tuotteiden hygieeniseen käsittelyyn ja suojaamiseen lastauksen ja purkamisen aikana;

5 asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä, kuten hyönteisiltä, jyrsijöiltä ja niin edelleen, suojautumista varten; vastaan;

6 korroosionkestävästä materiaalista valmistetut helposti puhdistettavat ja desinfioitavat laitteet ja työvälineet, kuten leikkauspöydät, säiliöt, kuljetinhihnat, sahat ja veitset, jotka joutuvat suoraan kosketuksiin raaka-aineiden ja tuotteiden kanssa;

7 erityiset vesitiiviit, korroosionkestävät säiliöt, joissa on kannet ja sulkimet, jotka estävät asiattomia henkilöitä poistamasta tavaraa niistä ja joihin pannaan raaka-aineet tai tuotteet, joita ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, tai lukittava tila tähän tarkoitukseen, jos niiden määrä on niin suuri tai jos niitä ei kuljeteta pois tai hävitetä kunkin työvaiheen päätteeksi. Kun tällaisia raaka-aineita tai tuotteita poistetaan putkia pitkin, ne on rakennettava ja asennettava siten, että vältetään raaka-aineiden tai tuotteiden saastumisvaara;

8 asianmukaiset välineet laitteiden ja tarvikkeiden puhdistusta ja desinfiointia varten;

▼B

9 hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä;

10 laitteet, joiden avulla toimitetaan ainoastaan 15 päivänä heinäkuuta 1980 annetun direktiivin 80/778/ETY ([1]) mukaista juomakelpoista vettä. Juomakelvotonta vettä voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti käyttää höyryntuotannossa, palontorjunnassa jäähdytyksessä edellyttäen, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eivätkä ne aiheuta tuotteen suoraa tai epäsuoraa saastumisvaaraa. Juomakelvottoman veden putket on erotettava selvästi juomakelpoista vettä varten käytetyistä putkista;

11 riittävä määrä pukuhuoneita, joissa on tasaiset, vedenpitävät ja pestävät seinät ja lattiat, pesualtaita ja huuhdeltavia käymälöitä. Käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin. Pesualtaiden on oltava varustettu käsien pesua varten ja niissä on oltava hygieeninen käsienkuivausmahdollisuus. Pesualtaan hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä;

12 jos käsiteltävien tuotteiden määrä vaatii säännöllistä tai jatkuvaa läsnäoloa, riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan tarkastusviranomaisen käyttöön;

13 tila tai paikka puhdistus- ja desinfiointiaineiden sekä vastaavien aineiden säilytystä varten;

14 tila tai kaappi puhdistus- ja kunnossapitotarvikkeiden säilytystä varten;

15 tarkoituksenmukaiset välineet kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten. Nämä välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos määräyksissä vaaditaan, että kuljetusvälineet puhdistetaan ja desinfioidaan toimivaltaisen viranomaisen virallisesti tähän tarkoitukseen hyväksymissä laitoksissa.

II LUKU

Yleiset hygieniavaatimukset

A. *Yleiset tiloihin, laitteisiin ja työvälineisiin sovellettavat hygieniavaatimukset*

1 Raaka-aineiden ja tuotteiden käsittelyyn käytetyt laitteet ja välineet, lattiat, seinät, väliseinät ja katot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa, jotta ne eivät aiheuta raaka-aineiden tai tuotteiden saastumisvaaraa. Työkalujen puhdistamiseen käytettävän veden lämpötilan on oltava vähintään + 82 ºC.

2 Laitoksiin ei saa päästää eläimiä. Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on hävitettävä järjestelmällisesti tiloista tai laitteista. Rotanmyrkkyjä, hyönteismyrkkyjä, desinfiointiaineita ja muita mahdollisesti myrkyllisiä aineita on säilytettävä lukittavissa tiloissa tai kaapeissa; niiden käytöstä ei saa aiheutua tuotteiden saastumisvaaraa.

3 Työtiloja, työvälineitä ja laitteita saa käyttää vain sellaisten tuotteiden käsittelyyn, joiden käsittelyä varten laitos on hyväksytty. Niitä voidaan kuitenkin toimivaltaisen viranomaisen annettua hyväksyntänsä käyttää samanaikaisesti tai muina aikoina muiden ihmisravinnoksi soveltuvien elintarvikkeiden käsittelyyn. Tämä rajoitus ei koske sellaisissa tiloissa käytettäviä kuljetusvälineitä, joissa ei käsitellä tässä direktiivissä tarkoitettuja raaka-aineita tai tuotteita.

4 Kaikkiin tarkoituksiin on käytettävä direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua juomakelpoista vettä. Juomakelvottoman veden käyttö voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia laitteiden jäähdyttämisessä, höyryntuotannossa tai palontorjunnassa edellyttäen, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin eivätkä ne aiheuta raaka-aineiden ja tuotteiden saastumisvaaraa.

5 Pesu- ja desinfiointiaineiden ja vastaavien aineiden on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä, ja niitä on käytettävä siten, etteivät ne vaikuta haitallisesti laitteisiin, työvälineisiin, raaka-aineisiin tai tuotteisiin.

Laitteet ja työvälineet on tällaisten aineiden käytön jälkeen huuhdeltava huolellisesti juomakelpoisella vedellä. Kunnossapito- ja puhdistusaineita on säilytettävä I luvun 14 kohdassa määrätyssä tilassa.

6 Sahajauhon tai muiden vastaavien aineiden levittäminen työtilojen ja tässä direktiivissä tarkoitettujen raaka-aineiden ja tuotteiden varastotilojen lattioille on kielletty.

([1]) EYVL N:o L 229, 30.8.1980, s. 11

▼B

B. *Yleiset henkilökuntaan sovellettava hygieniavaatimukset*

1 Henkilökunnan on noudatettava ehdotonta puhtautta. Erityisesti:

a) henkilökunnan on käytettävä asianmukaisia puhtaita työvaatteita ja kokonaan hiukset peittäviä päähineitä. Tämä koskee erityisesti pakkaamattomia raaka-aineita ja tuotteita käsitteleviä henkilöitä;

b) raaka-aineiden ja tuotteiden käsittelyn ja valmistuksen parissa työskentelevän henkilökunnan on pestävä kätensä aina työhön ryhtyessään ja/tai käsien likaannuttua; käsissä olevat haavat on peitettävä vedenpitävällä kääreellä;

c) tupakointi, syljeskely, syöminen ja juominen on kielletty työtiloissa ja raaka-aineiden ja tuotteiden varastotiloissa.

2 Työnantajan on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet estääkseen raaka-aineet ja tuotteet mahdollisesti saastuttavia henkilöitä käsittelemästä niitä, kunnes todistetaan, että nämä henkilöt voivat käsitellä niitä ilman vaaraa.

Työhönoton yhteydessä kaikkia raaka-aineiden ja tuotteiden parissa työskenteleviä ja niitä käsitteleviä henkilöitä on vaadittava lääkärintodistuksella todistamaan, että tällaiselle työlle ei ole estettä. Tällaisen henkilön lääkärintarkastusten uusimisesta säädetään kyseisessä jäsenvaltiossa voimassa olevalla kansallisella lainsäädännöllä tai, kun kyseessä ovat kolmannet maat, 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistettavilla erityistakeilla.

▼B

LIITE B

LIHAVALMISTEITA KOSKEVAT ERITYISET EDELLYTYKSET

I LUKU

Lihavalmisteita valmistavien laitosten hyväksynnän erityiset edellytykset

1 Liitteessä A olevassa I luvussa määrättyjen yleisten edellytysten lisäksi lihavalmisteita valmistavissa, käsittelevissä ja käärivissä laitoksissa on oltava ainakin:

a) sopivat riittävän suuret tilat, joissa varastoidaan erillään:

i) jäähdytettyjä raaka-aineita

ja

ii) huoneenlämmössä säilytettäviä tai tarvittaessa jäähdytettyjä lihavalmisteita,

edellyttäen, että pakkaamattomat raaka-aineet, lihavalmisteet ja muut eläinperäiset tuotteet varastoidaan erillään pakatuista raaka-aineista ja tuotteista;

b) yksi tai useampi asianmukainen tila, joka on riittävän suuri lihavalmisteiden valmistamista ja käärimistä varten. Nämä toiminnot voidaan suorittaa samassa tilassa, jos ne muodostavat tämän direktiivin vaatimusten mukaisen yhden tuotantojakson ja raaka-aineet ja valmiit tuotteet ovat turvallisia ja jos tuotantotilan rakenne ja mitat mahdollistavat sen;

c) tila tai säiliö tiettyjen valmistusaineiden, kuten lisäaineiden, varastointia varten;

d) tila pakkaamista, jos V luvun 3 kohdassa määrätyt vaatimukset täyty, ja lähettämistä varten;

e) tila kääre- ja pakkausmateriaalien varastointia varten;

f) tila laitteiden ja välineiden, kuten koukkujen ja säiliöiden puhdistamista varten.

2 Laitoksessa on oltava kyseessä olevan tuotteen mukaan:

a) tila, tai jos saastumisvaaraa ei ole, alue pakkauksen poistamista varten;

b) tila, tai jos saastumisvaaraa ei ole, alue raaka-aineiden sulattamista varten;

c) leikkaamo,

d) tila tai laitteet kuivaamista ja raakakypsytystä varten;

e) tila tai laitteet savustusta varten;

f) tila suolan poistoa, liotusta tai muuta käsittelyä varten, erityisesti luonnonsuolien osalta, jos näitä toimintoja ei ole suoritettu alkuperälaitoksessa;

g) tila lihavalmisteiden valmistukseen tarvittavien raaka-aineiden edeltävää puhdistamista varten;

h) tila laukka- ja ruiskusuolausta varten; siinä on oltava tarvittaessa ilmastointilaitteet II luvun 4 kohdassa määrätyn lämpötilan säilyttämiseksi;

i) tarvittaessa tila viipaloitavien tai leikattavien ja käärittävien lihavalmisteiden edeltävää puhdistamista varten;

j) esipakattuina myytäväksi tarkoitettujen lihavalmisteiden viipalointiin tai leikkaamiseen ja käärimiseen tarkoitettu tila, jossa on tarvittaessa ilmastointilaitteet;

k) liitteessä C määrätyt erityiset tilat, kun siinä tarkoitettuja tuotteita valmistetaan tässä luvussa tarkoitetuissa laitoksissa;

l) jos 1 kohdan b alakohdassa määrätyt vaatimukset täyttyvät, voidaan toimivaltaisen viranomaisen annettua suostumuksensa päättää, että jotkut näistä toiminnoista suoritetaan samassa tilassa.

Jos 1 kohdan b alakohdassa määrätyt vaatimukset eivät täyty, tiettyjen samanaikaisesti valmistettujen tuotteiden mahdollisen terveysvaaran aiheuttavat toiminnot ja suuren lämmöntuotannon käsittävät toiminnot on suoritettava erillisessä tilassa.

▼B

II LUKU

Lihavalmisteita valmistavia laitoksia koskevat erityiset hygieniavaatimukset

1 Muiden todennäköisesti lihavalmisteisiin sisältyvien elintarvikkeiden kuin lihan tai lihavalmisteiden varastointiin tai käsittelyyn käytettävien tilojen on oltava tässä direktiivissä annettujen yleisten hygieniamääräysten mukaisia.

2 Lihavalmisteiden koostumuksen muodostavat raaka-aineet ja valmistusaineet sekä nämä tuotteet ja eläinperäiset tuotteet ja ne sisältävät säiliöt eivät saa joutua suoraan kosketuksiin lattian kanssa, ja niitä on käsiteltävä olosuhteissa, joissa saastumisvaaraa ei ole. On varmistettava, etteivät raaka-aineet ja valmiit tuotteet joudu kosketuksiin keskenään.

3 Puun käyttö on sallittu tiloissa, joissa savustetaan, laukka- ja ruiskusuolataan, kypsytetään, marinoidaan tai varastoidaan lihavalmisteita tai josta niitä lähetetään, jos se on teknisistä syistä välttämätöntä ja näiden valmisteiden saastumisvaaraa ei ole. Puisia kuormauslavoja voidaan tuoda näihin tiloihin ainoastaan pakatun lihan tai lihavalmisteiden kuljetusta varten, ei muihin tarkoituksiin. Galvanoitujen metallien käyttö voidaan lisäksi sallia kinkkujen ja makkaroiden kuivauksessa, jos metallit eivät ole syöpyneitä eivätkä joudu kosketuksiin lihavalmisteiden kanssa.

4 Lihan, raaka-aineena käytettävän jauhetun lihan, lihavalmisteiden tai raakalihavalmisteiden käsittelytilojen tai niiden osien lämpötilan on varmistettava hygieeninen tuotanto; nämä tilat tai niiden osat on tarvittaessa varustettava ilmastointilaitteilla.

Leikkaamiseen ja laukka- ja ruiskusuolaukseen tarkoitettujen tilojen lämpötila saa olla korkeintaan 12 ºC leikkaamisen, ja suolauksen aikana, jollei kyseessä ole 9 artiklassa tarkoitetut laitokset.

Muiden laitosten osalta tästä vaatimuksesta voidaan kuitenkin poiketa toimivaltaisen viranomaisen luvalla, jos tämä katsoo, että tällainen poikkeus on perusteltua lihavalmisteen valmistuksessa käytettävän tekniikan vuoksi.

III LUKU

Lihavalmisteiden valmistukseen käytettäviä raaka-aineita koskevat vaatimukset

1 Lihavalmisteiden valmistukseen käytettävän lihan on:

— oltava peräisin 2 artiklan d kohdassa tarkoitettujen direktiivien mukaisesti hyväksytystä laitoksesta, ja oltava kuljetettu kyseisten direktiivien mukaisissa tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa,

— oltava säilytetty 2 artiklan d kohdassa tarkoitettujen direktiivien mukaisesti sen jalostuslaitokseen tuonnista alkaen sen käyttöön saakka.

Hyväksytyissä laitoksissa voidaan kuitenkin 31 päivään joulukuuta 1995 saakka säilyttää lihaa, joka on peräisin laitoksista, joille on myönnetty direktiivissä 91/498/ETY säädettyjä poikkeuksia. Lihaa, joka ei täytä 2 artiklan d kohdassa tarkoitetuissa direktiiveissä säädettyjä vaatimuksia, voidaan mainittuun ajankohtaan saakka säilyttää hyväksytyissä laitoksissa vain, jos se varastoidaan erillisissä paikoissa; sitä ei saa käyttää samassa paikassa tai samaan aikaan kuin näiden vaatimusten mukaista lihaa. Tällaisesta lihasta valmistetuissa lihavalmisteissa on oltava kansallinen merkintä.

2 Jauhetun lihan ja raakalihavalmisteiden on, jollei niitä ole valmistettu I luvun 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetussa valmistustilassa:

— oltava peräisin direktiivin 88/657/ETY mukaisesti hyväksytystä laitoksesta, ja oltava kuljetettu mainitun direktiivin mukaisissa tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa,

— oltava säilytetty direktiivin 88/657/ETY mukaisesti niiden jalostuslaitokseen tuonnista niiden käyttöön saakka.

3 Kalastustuotteiden käyttäminen lihavalmisteiden valmistukseen on sallittua, kun nämä valmisteet ovat direktiivin 91/493/ETY vaatimusten mukaisia.

▼B

IV LUKU

Tuotannon valvonta

1 Laitokset ovat toimivaltaisen viranomaisen valvonnan alaisia, ja tämän on varmistettava, että tämän direktiivin vaatimuksia noudatetaan ja erityisesti:

a) tarkastettava:

i) tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus ja henkilökunnan hygienia;

ii) laitoksen 7 artiklan mukaisesti suorittamien tarkastusten tehokkuus erityisesti tarkastamalla tulokset ja ottamalla näytteitä;

iii) eläinperäisten tuotteiden mikrobiologinen ja hygieeninen tila;

iv) lihavalmisteiden käsittelyn tehokkuus;

v) ilmatiiviisti suljetut säiliöt pistokoetarkastuksilla;

vi) lihavalmisteiden asianmukainen terveysmerkintä sekä ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi todettujen tuotteiden tunnistaminen ja menettely niiden suhteen;

vii) varastointi- ja kuljetusolosuhteet;

b) otettava laboratoriokokeita varten tarvittavat näytteet;

c) tehtävä muut tarpeelliseksi katsomansa tarkastukset tämän direktiivin vaatimusten noudattamisen varmistamiseksi;

d) selvitettävä, onko lihatuote tehty lihasta, johon on lisätty muita elintarvikkeita, lisäaineita tai mausteita, tarkastamalla se asianmukaisesti ja osoittamalla, onko se valmistajan tuotantoperusteiden mukainen ja erityisesti vastaako tuotteen koostumus todella etiketissä olevia tietoja erityisesti käytettäessä V luvun 4 kohdassa tarkoitettua tuoteselostetta.

2 Toimivaltaisella viranomaisella on oltava kaikkina aikoina vapaa pääsy kylmävarastoihin ja kaikkiin työtiloihin sen varmistamiseksi, että näitä määräyksiä noudatetaan tunnollisesti.

V LUKU

Kääriminen, pakkaaminen ja merkitseminen

1 Kääriminen, pakkaaminen ja merkitseminen on suoritettava tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa tähän tarkoitukseen varatuissa tiloissa:

Kääreiden ja pakkausten on oltava kaikkien hygieniasääntöjen mukaisia ja oltava riittävän kestäviä suojatakseen lihatuotteita tehokkaasti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia tarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/109/ETY ([1]) täytäntöönpanoa.

2 Käärettä tai pakkausta ei saa käyttää uudelleen lihavalmisteiden pakkaamiseen, lukuun ottamatta tiettyjä erityisiä astioita kuten savi-, lasi- tai muoviastiat, joita voidaan käyttää uudelleen huolellisen puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.

3 Lihavalmisteiden valmistus ja pakkaustoiminnot voidaan suorittaa samassa tilassa, jos pakkaaminen vastaa 2 kohdassa annettuja vaatimuksia tai seuraavat vaatimukset täyttyvät:

a) tilan on oltava riittävän suuri ja varustettu siten, että toimenpiteiden hygieenisyys varmistetaan;

b) pakkaukset ja kääreet on välittömästi niiden valmistuksen jälkeen suojattu tiiviillä päällyksellä; tätä päällystä on suojeltava vaurioilta laitokseen kuljetuksen aikana ja säilytettävä hygieenisissä olosuhteissa tähän tarkoitukseen varatussa tilassa;

c) pakkausmateriaalin säilytystilojen on oltava pölyttömiä, niissä ei saa olla tuhoeläimiä, eikä niistä saa olla ilmayhteyttä tiloihin jotka sisältävät aineita, jotka voivat saastuttaa lihan, jauhetun lihan, raakalihavalmisteet tai lihavalmisteet. Pakkauksia ei saa säilyttää sellaisenaan lattialla;

d) pakkaukset on koottava hygieenisissä olosuhteissa ennen kuin ne tuodaan tilaan; kun pakkaukset kootaan automaattisesti, tästä vaatimuksesta voidaan poiketa edellyttäen, että lihavalmisteiden saastumisvaaraa ei ole;

e) pakkaukset on tuotava tilaan hygieenisesti ja käytettävä viipymättä. Henkilökunta, joka käsittelee käärimätöntä lihaa, jauhettua lihaa, raakalihavalmisteita tai lihavalmisteita, ei saa käsitellä niitä;

f) lihavalmisteet on heti pakkaamisen jälkeen sijoitettava tätä tarkoitusta varten varattuihin varastotiloihin.

([1]) EYVL N:o L 40, 11.2.1989, s. 38

▼B

4 Kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY ([1]) vaatimusten lisäksi seuraavat tiedot on esitettävä näkyvästi ja luettavasti lihavalmisteiden kääreessä ([2]) tai etiketissä:

— eläinlaji tai eläinlajit, joista liha on saatu, jos se ei käy selvästi ilmi tuotteen tuoteselosteesta tai direktiivin 79/112/ETY mukaisesta ainesosaluettelosta,

— maininta, jolla voidaan tunnistaa useita tuotteita, jotka on saatu teknologisesti vastaavissa olosuhteissa ja jotka voivat aiheuttaa saman vaaran,

— valmistuspäivä pakkauksissa, joita ei ole tarkoitettu lopulliselle kuluttajalle,

— tuoteseloste, johon liittyy viittaus sen salliviin kansallisiin standardeihin tai kansalliseen lainsäädäntöön ([3]),

— kun jäsenvaltion lainsäädännössä sallitaan proteiinien tai tärkkelyksen muu kuin 21 artiklan mukaisesti sallittu käyttö, viittaus tällaiseen käyttöön tuoteselosteen yhteydessä.

VI LUKU

Terveysmerkintä

1 Lihavalmisteissa on oltava terveysmerkintä. Merkintä on tehtävä laitoksessa tai käärimiskeskuksessa selvästi näkyvään paikkaan valmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen; merkinnän on oltava helposti luettavissa, pysyvä ja sen kirjaimet selvästi erotettavissa. Terveysmerkki voidaan painaa tuotteeseen tai kääreeseen, jos lihavalmiste on yksittäin kääritty, tai tähän kääreeseen 4 kohdan b alakohdan mukaisesti kiinnitettyyn etikettiin. Kun lihavalmiste on yksittäin kääritty ja pakattu, riittää kuitenkin, että terveysmerkki laitetaan pakkaukseen.

2 Jos 1 kohdan mukaisesti merkityt lihavalmisteet pakataan toiseen pakkaukseen, toinen pakkaus on myös merkittävä.

3 Kuormauslavalle lastattujen lähetysten sisältämien, jatkojalostukseen tai käärimiseen hyväksytyssä laitoksessa tarkoitettujen lihavalmisteiden terveysmerkki ei ole 1 ja 2 kohdasta poiketen tarpeen edellyttäen, että:

— mainituissa lihavalmisteita sisältävissä lähetyksissä on ulkopuolella on 4 kohdan a alakohdan mukainen terveysmerkki,

— vastaanottajalaitos pitää erikseen kirjaa tämän kohdan mukaisesti vastaanotettujen lihavalmisteiden määristä, laadusta ja alkuperästä,

— lihavalmisteiden määräpaikka ja käyttötarkoitus on selvästi merkitty ulomman pakkauksen ulkopinnalle, jollei tämä ole läpinäkyvä.

Jos käärittyjä tuotteita sisältävä lähetys on läpinäkyvän ulomman kääreen sisällä, ei terveysmerkkiä tarvitse painaa ulompaan kääreeseen, jos käärityissä tuotteissa oleva terveysmerkki on selvästi nähtävissä ulomman kääreen läpi.

4 a) Terveysmerkin on oltava soikea ja sisällettävä seuraavat tiedot:

i) joko:

— yläosassa: lähettäjämaan alkukirjaimet suuraakkosin, ts.: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, jota seuraa laitoksen tai 17 artiklan toisen luetelmakohdan mukaisesti vahvistettavien yksityiskohtaisten sääntöjen mukaisen uudelleenkäärimiskeskuksen hyväksyntänumero ja tarvittaessa koodinumero, joka ilmaisee tuotteen, jota varten laitos on hyväksytty,

— alaosassa: jokin seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

ii) tai:

— yläosassa lähettäjämaan nimi suuraakkosin;

— keskellä laitoksen tai 17 artiklan toisen luetelmakohdan mukaisesti vahvistettavien yksityiskohtaisten sääntöjen mukainen uudel-

([1]) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktiiviä muutettu viimeksi direktiivillä 89/395/ETY (EYVL N:o L 186, 30.6.1989, s. 17)

([2]) Näiden tietojen on oltava lihavalmisteiden mukana lopulliselle kuluttajalle asti kolmannessa luetelmakohdassa tarkoitettuja tuotteita lukuun ottamatta

([3]) Ilmaisuihin ”kansallinen standardi tai kansallinen lainsäädäntö” sisältyy:
a) kansallisen lain salliman tuotannon ja valmistuksen ehdot,
b) kansallisen lainsäädännön erityissäännöt, jotka asettavat erikoisrajoituksia tai -ehtoja tiettyjen tuotteiden tuotannolle tai valmistukselle,
c) kaikki tuoteselosteet, jotka niitä rajoittavien kansallisten standardien puuttuessa jäsenvaltion lainsäädäntö sallii tai ovat jäsenvaltiossa yleisesti hyväksyttyjä

▼B

leenkäärimiskeskuksen hyväksyntänumero ja tarvittaessa koodinumero, joka ilmaisee tuotteen, jota varten laitos on hyväksytty;

— alaosassa jokin seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

b) terveysmerkki voidaan tehdä tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen muste- tai polttoleimaamalla, tai painamalla tai kiinnittämällä se etikettiin. Jos merkki on tehty pakkaukseen, sen on rikkouduttava, kun pakkaus avataan. Tämän merkin ehjänä säilyminen voidaan sallia vain, kun itse pakkaus tuhoutuu avattaessa. Ilmatiiviiden säiliöiden merkki on tehtävä lähtemättömästi joko kanteen tai kylkeen;

c) terveysmerkintä voi olla myös irtoamaton, kestävästä materiaalista valmistettu hygieniavaatimusten mukainen levy, jossa on a alakohdassa eritellyt tiedot.

VII LUKU

Varastointi ja kuljetus

1 Lihavalmisteita on säilytettävä liitteessä B olevan I luvun 1 kohdan a alakohdassa määrätyissä tiloissa.

Lihavalmisteet, joita voidaan säilyttää huoneenlämmössä, voidaan kuitenkin varastoida toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiin varastoihin, jotka ovat rakenteeltaan kestäviä ja helppo puhdistaa ja desinfioida.

2 Lihavalmisteet, joille on 7 artiklan 2 kohdan mukaisesti vahvistettu tietyt säilytyslämpötilat, on säilytettävä näissä lämpötiloissa.

3 Lihavalmisteita on kuljetettava siten, että ne suojataan koko kuljetuksen ajaksi kaikelta, mikä voisi saastuttaa ne tai vaikuttaa niihin haitallisesti. Tätä varten on otettava huomioon matkan pituus, käytettävät kuljetusvälineet ja sääolosuhteet.

4 Lihavalmisteita on tarpeen vaatiessa kuljetettava ajoneuvoissa, jotka on varustettu siten, että lihavalmiste voidaan kuljettaa vaadituissa lämpötiloissa ja erityisesti että 7 artiklan 2 kohdan mukaisesti vahvistettuja lämpötiloja ei ylitetä.

VIII LUKU

Ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevia pastöroituja tai steriloituja tuotteita koskevat erityiset edellytykset

A. Liitteessä A määrättyjen edellytysten lisäksi ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevia pastöroituja tai steriloituja tuotteita valmistavissa laitoksissa:

1 on oltava:

a) laite, jolla tölkit siirretään hygieenisesti työtilaan;

b) laite, jolla tölkit voidaan puhdistaa huolellisesti juuri ennen täyttöä;

c) laite astioiden pesemiseksi juomakelpoisella vedellä, joka on riittävän kuumaa rasvan poistoa varten, ilmatiiviin sulkemisen jälkeen ja ennen painekeittoa;

d) sopiva tila, alue tai laite astioiden jäähdyttämiseen lämpökäsittelyn jälkeen;

e) välineet ilmatiiviisti suljettuihin astioihin pakatuista lihavalmisteista otettujen näytteiden inkubointia varten;

f) riittävät välineet sen tarkastamiseksi, ovatko astiat ilmatiiviisti suljettuja ja vahingoittumattomia;

2 on varmistettava, että:

a) ilmatiiviisti suljetut astiat poistetaan kuumennuslaitteesta riittävän korkeassa lämpötilassa kosteuden nopean haihtumisen varmistamiseksi, eikä niitä kosketeta käsin ennen kuin ne ovat täysin kuivia;

b) astioille, joissa näyttää olevan kaasua, tehdään lisätutkimuksia;

c) kuumennuslaitteen lämpömittarit tarkastetaan vertaamalla niitä kalibroituihin lämpömittareihin;

d) astiat:

— hylätään, jos ne ovat vahingoittuneita tai huonosti valmistettuja,

— hylätään tai puhdistetaan, jos ne ovat likaisia, ja kun kyseessä ovat tölkit, puhdistetaan huolellisesti juuri ennen täyttöä 1 alakohdan b alakohdassa tarkoitettua puhdistuslaitteistoa käyttäen; seisovan veden käyttö ei ole sallittua,

▼B

— jätetään tarvittaessa valumaan riittävän pitkäksi ajaksi puhdistuksen jälkeen ja ennen täyttöä,

— pestään tarvittaessa 1 alakohdan c alakohdassa tarkoitettua laitetta käyttäen juomakelpoisella vedellä, joka on riittävän kuumaa rasvan poistoa varten, ilmatiiviin sulkemisen jälkeen ja ennen painekeittoa,

— jäähdytetään kuumentamisen jälkeen B kohdan viidennen luetelmakohdan vaatimukset täyttävässä vedessä,

— käsitellään ennen lämpökäsittelyä ja sen jälkeen siten, että vältetään kaikki vauriot tai saastuminen.

B. Ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevia lihavalmisteita valmistavan laitoksen hoitajan tai johtajan on lisäksi tarkastettava näytteitä ottamalla, että:

— huoneenlämmössä säilytettäviksi tarkoitetut lihavalmisteet käsitellään siten, että tulokseksi saadaan Fc-arvo, joka on vähintään 3,00, jollei tuotteen samaa säilyvyyttä ole saatu aikaan suolaamalla, tai että käytetään lämpökäsittelymenetelmää, joka vastaa vähintään pastörointia, parametrien ollessa toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä,

— tyhjät astiat ovat tuotantostandardien mukaisia,

— päivittäisen tuotannon tarkastukset suoritetaan etukäteen määrätyin välein sulkemisen tehokkuuden varmistamiseksi. Tätä varten käytettävissä on oltava sopiva laite suljettujen astioiden saumojen kohtisuorien osien tutkimista varten,

— tarvittavat tarkastukset suoritetaan käyttäen erityisiä indikaattoreita, joilla varmistetaan, että astiat on lämpökäsitelty asianmukaisesti,

— tarvittavat tarkastukset suoritetaan sen varmistamiseksi, että jäähdytysvesi sisältää käytön jälkeen jäännösklooria. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin myöntää poikkeuksen tästä vaatimuksesta, jos vesi täyttää direktiivin 80/778/ETY vaatimukset,

— ilmatiiviisti suljetuissa astioissa oleville säilykelihavalmisteille, jotka on lämpökäsitelty, suoritetaan seitsemän päivän inkubaatiokokeet 37 ºC:ssa tai kymmenen päivän inkubaatiokokeet 35 ºC:ssa,

— ilmatiiviisti suljetuissa astioissa olevat pastöroidut tuotteet täyttävät toimivaltaisen viranomaisen hyväksymät perusteet.

C. Toimivaltainen viranomainen voi sallia tiettyjen aineiden lisäämisen painekeittimissä käytettävään veteen tölkkien ruostumisen estämiseksi ja veden pehmentämiseksi ja desinfioimiseksi. Luettelo näistä aineista laaditaan 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Toimivaltainen viranomainen voi sallia kierrätetyn veden uudelleen käytön lämpökäsiteltyjen astioiden jäähdytyksessä. Tällainen vesi on puhdistettava ja käsiteltävä joko kloorilla tai jollakin muulla 20 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen hyväksytyllä tavalla. Tällaisen käsittelyn tarkoituksena on saattaa kierrätetty vesi direktiivin 80/778/ETY liitteessä I olevassa E kohdassa vahvistettujen vaatimusten mukaiseksi, jotta se ei voi saastuttaa tuotteita eikä aiheuta vaaraa ihmisten terveydelle.

Kierrätetyn veden on kierrettävä suljetussa piirissä, jotta sitä voida käyttää muihin tarkoituksiin.

Jos saastumisvaaraa ei ole, astioiden jäähdytysvettä ja painekeittimen vettä voidaan työjakson päättyessä käyttää lattioiden puhdistukseen.

IX LUKU

Lihapohjaisia valmisaterioita koskevat erityiset edellytykset

Liitteessä A olevien yleisten edellytysten ja tämän liitteen I, II ja III luvun lisäksi:

1 valmisaterioita valmistavilla laitoksilla on oltava erillinen tila valmisaterioiden valmistamista ja käärimistä varten; erillistä tilaa ei vaadita, kun lihavalmisteita ja lihaa käsitellään eri aikoina edellyttäen, että näihin toimintoihin käytetyt tilat puhdistetaan ja desinfioidaan kunkin tuotteen käyttämisen välillä;

2 a) valmisateriaan sisältyvä lihavalmiste on heti sen keittämisen jälkeen:

i) joko sekoitettava viipymättä muihin valmistusaineisiin; tässä tapauksessa ajan, jolloin lihavalmisteen lämpötila on välillä 10-63 ºC, on oltava mahdollisimman lyhyt;

ii) tai jäähdytettävä korkeintaan 10 ºC:n sisälämpötilaan ennen muihin valmistusaineisiin sekoittamista;

b) lihavalmiste ja valmisateria on jäähdytettävä korkeintaan +10 ºC:n sisälämpötilaan enintään kahden tunnin kuluessa keittämisestä ja varastointilämpötilaan mahdollisimman pian. Toimivaltainen viranomainen voi kuitenkin sallia laitoksen poikkeavan tästä kahden tunnin määräajasta, jos

▼B

pidempi aika on perusteltua käytettävään tuotantoteknologiaan liittyvistä syistä, ja edellyttäen, että valmiin tuotteen turvallisuus on taattu;

c) valmisateria on tarvittaessa jäädytettävä tai pakastettava heti jäähdyttämisen jälkeen;

3 valmisaterioiden päällysmerkintöjen on oltava direktiivin 79/112/ETY mukaisia. Valmistusaineluettelon on tätä direktiiviä sovellettaessa sisällettävä maininta eläinlajeista.

Valmisaterioissa on jo eriteltyjen tietojen lisäksi oltava jollakin kääreen ulkopinnalla erittäin selkeä merkintä valmistuspäivästä.

4 laitoksen hoitajan tai johtajan suorittamien eri tarkastusten tuloksia on säilytettävä toimivaltaisen viranomaisen kyseisen tuotteen säilyvyyden mukaan määräämän lyhimmän ajanjakson ajan, jotta ne voidaan esittää toimivaltaisen viranomaisen pyynnöstä.

▼B

LIITE C

MUIDEN ELÄINPERÄISTEN TUOTTEIDEN VALMISTUSTA KOSKEVAT ERITYISET HYGIENIAVAATIMUKSET

I LUKU

Yleiset vaatimukset

Työtiloja saa käyttää muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen tuotteiden valmistamiseen vain seuraavilla edellytyksillä:

a) ihmisravinnoksi kelpaamattomia raaka-aineita on säilytettävä täysin erillisessä tilassa tai täysin erillisellä vastaanottoalueella;

b) ne on jalostettava erillisissä tiloissa erillisiä koneita ja laitteita käyttäen, jollei jalostaminen tapahdu täysin suljetussa koneessa tai laitteessa, jota käytetään yksinomaan tähän tarkoitukseen;

c) näistä raaka-aineista saadut valmiit tuotteet on varastoitava erilliseen tilaan tai erilliseen säiliöön, jotka on merkitty asianmukaisesti, eivätkä ne saa joutua ihmisravinnoksi.

II LUKU

Eläinrasvoja, rasvatähteitä ja sivutuotteita koskevat erityiset edellytykset

Liitteessä A annettujen edellytysten lisäksi sovelletaan seuraavia edellytyksiä:

A. *Raaka-aineita kerääviin tai jalostaviin laitoksiin sovellettavat vaatimukset*

1 Raaka-aineiden keräyskeskukset ja jatkokuljetus jalostuslaitoksiin on varustettava kylmävarastolla raaka-aineiden varastoimiseksi enintään 7 ºC:n lämpötilassa, jollei raaka-aineita kerätä ja käsitellä B kohdan 3 alakohdan b ja c alakohdassa määrättyjen aikojen kuluessa.

2 Jalostuslaitoksessa on oltava vähintään:

a) kylmävarasto, jollei raaka-aineita kerätä ja käsitellä B kohdan 3 alakohdan b alakohdassa määrätyn ajan kuluessa;

b) tila tai alue raaka-aineiden vastaanottamiseen;

c) laite raaka-aineiden silmämääräisen tarkastuksen helpottamiseksi;

d) tarvittaessa laite raaka-aineiden murskaamiseen;

e) laitteet raaka-aineiden käsittelyyn lämmöllä tai paineella tai muulla soveltuvalla menetelmällä;

f) astiat tai säiliöt, joissa rasvaa voidaan säilyttää nestemäisessä muodossa;

g) laitteet rasvan pehmittämiseen tai kiteyttämiseen käärimisen tai pakkaamisen helpottamiseksi, jollei laitos lähetä pelkästään nestemäistä sulatettua eläinrasvaa;

h) lähettämö, jollei laitos lähetä ainoastaan sulatettua eläinrasvaa irrallisena;

i) tiiviitä astioita ihmisravinnoksi kelpaamattomien raaka-aineiden hävittämiseksi;

j) tarvittaessa sopivat laitteet muihin elintarvikkeisiin ja/tai mausteisiin sekoitettua sulatettua eläinrasvaa sisältävien tuotteiden valmistusta varten;

k) jos rasvatähteet on tarkoitettu ihmisravinnoksi, sopivat välineet, joilla varmistetaan niiden hygieeninen kerääminen, kääriminen ja pakkaaminen sekä varastointi B kohdan 9 alakohdassa määrätyissä olosuhteissa.

B. *Sulatetun eläinrasvan, rasvatähteiden ja sivutuotteiden valmistukseen liittyvät hygieniaa koskevat lisävaatimukset*

1 Raaka-aineiden on oltava peräisin eläimistä, jotka on *ante mortem* ja *post mortem* -tarkastusten jälkeen todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi.

2 Raaka-aineiden on koostuttava rasvakudoksesta tai luista, jotka on todettu ihmisravinnoksi kelpaaviksi ja joissa on mahdollisimman vähän verta ja epäpuhtauksia. Niissä ei saa näkyä merkkejä laadun heikkenemisestä ja niiden on oltava tuotettu hygieenisissä olosuhteissa.

▼B

3 a) Sulatetun eläinrasvan valmistukseen saa käyttää vain teurastamoista, leikkaamoista tai lihanjalostuslaitoksista kerättyä rasvakudosta tai luita. Raaka-aineet on kuljetettava ja varastoitava sulatukseen saakka hygieenisissä olosuhteissa ja enintään 7 ºC:n sisälämpötilassa;

b) raaka-aineet voidaan varastoida ja kuljettaa a kohdasta poiketen jäähdyttämättöminä edellyttäen, että ne sulatetaan 12 tunnin kuluessa teurastuspäivästä;

c) raaka-aineita, jotka on kerätty vähittäismyymälöissä tai myyntipisteisiin liittyvissä tiloissa, joissa lihaa tai siipikarjanlihaa leikataan ja varastoidaan ainoastaan lopulliselle kuluttajalle toimittamista varten, voidaan a kohdasta poiketen käyttää sulatetun eläinrasvan valmistukseen edellyttäen, että ne vastaavat tyydyttävästi hygieniavaatimuksia ja ovat asianmukaisesti pakattuja. Jos kerääminen tapahtuu päivittäin, on noudatettava a ja b alakohdassa määrättyjä lämpötilavaatimuksia. Jos raaka-aineita ei kerätä päivittäin, ne on jäähdytettävä heti niiden saamisen jälkeen.

4 Raaka-aineiden keräämiseen ja kuljetukseen käytettävissä ajoneuvoissa ja astioissa on oltava sileät helposti pestävät, puhdistettavat ja desinfioitavat sisäpinnat, ja ajoneuvojen on oltava riittävästi peitettyjä. Kylmäkuljetusajoneuvojen on oltava suunniteltu siten, että vaadittu lämpötila voidaan säilyttää koko kuljetuksen ajan.

5 Raaka-aineet on ennen sulattamista tutkittava ihmisravinnoksi kelpaamattomien raaka-aineiden tai epäpuhtauksien varalta. Tarvittaessa ne on poistettava.

6 Raaka-aineet on sulatettava lämmöllä, paineella tai muulla soveltuvalla menetelmällä, jota seuraa rasvan erottaminen dekantoimalla, linkoamalla, suodattamalla tai muulla soveltuvalla menetelmällä. Liuottimien käyttö on kielletty.

7 Edellä olevan 1, 2, 3, 5 ja 6 alakohdan mukaisesti valmistettu sulatettu eläinrasva voidaan puhdistaa raaka-aineiden tuotantoa varten samassa tai eri laitoksessa sen fysikaalis-kemiallisen laadun parantamiseksi, kun puhdistettava rasva täyttää 8 alakohdassa annetut vaatimukset.

8 Sulatetun eläinrasvan on laadusta riippuen täytettävä seuraavat vaatimukset:

	Nautaeläimet			Siat		Muu eläinrasva	
	Syötävä tali		Jalostettava tali	Syötävä sianihra (2)	Jalostettava sianihra	Syötävä	Jalostettava
	Premier jus (1)	Muu					
FFA (m/m % öljyhappoa) enintään	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroksidia enintään	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Kosteus ja epäpuhtaudet	0,5 %						
Haju, maku, väri	tavallinen						

(1) Nautaeläinten sydämen, vatsapaidan, munuaisten ja suoliliepeen tuoreesta rasvasta matalassa lämpötilassa käsittelyllä saatu sulatettu eläinrasva sekä leikkaamoista peräisin oleva rasva.
(2) Sian rasvakudosten käsittelystä saatu tuore rasva.

9 Ihmisravinnoksi tarkoitetut rasvatähteet on varastoitava:

i) kun ne on saatu enintään 70 ºC:n lämpötilassa, alle 7 ºC:n lämpötilassa korkeintaan 24 tunnin ajan tai enintään −18 ºC:ssa,

ii) kun ne on saatu yli 70 ºC:n lämpötilassa ja niiden kosteuspitoisuus on vähintään 10 % (m/m):

— alle 7 ºC:n lämpötilassa korkeintaan 48 tunnin ajan tai vastaavan takuun antavan aika/lämpötilasuhteen mukaan;

— enintään −18 ºC:ssa;

iii) kun ne on saatu yli 70 ºC:n lämpötilassa ja niiden kosteuspitoisuus on alle 10 % (m/m): ei erityisvaatimuksia.

▼B

III LUKU

Mahoja, virtsarakkoja ja suolia koskevat erityiset edellytykset

Liitteen A annettujen edellytysten ja liitteessä B olevan I, II ja III luvun lisäksi mahoja, virtsarakkoja ja suolia käsittelevien laitosten on täytettävä seuraavat edellytykset:

1 tiloja, laitteita ja työvälineitä saa käyttää vain kyseisten tuotteiden käsittelyyn; puhtaat ja likaiset alueet on erotettava selvästi;

2 puun käyttö on kielletty; puisten kuormauslavojen käyttö on kuitenkin sallittu kyseisiä tuotteita sisältäviä säiliöitä kuljetettaessa;

3 kääre- ja pakkausmateriaalien varastointiin on oltava tilat;

4 kääriminen ja pakkaaminen on suoritettava hygieenisesti tähän tarkoitukseen varatussa tilassa tai alueella;

5 tuotteet, joita ei voi säilyttää huoneenlämmössä, on varastoitava tähän tarkoitukseen varatuissa tiloissa niiden lähettämiseen saakka.

Erityisesti tuotteita, joita ei ole suolattu tai kuivattu, on säilytettävä korkeintaan 3 ºC:n lämpötilassa;

6 Raaka-aineet on kuljetettava alkuperäteurastamosta laitokseen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ja jäähdytettyinä, kun se on tarpeen teurastuksen ja raaka-aineiden keräämisen välisen ajan vuoksi. Kuljetukseen käytettävissä ajoneuvoissa ja astioissa on oltava sileät helposti pestävät, puhdistettavat ja desinfioitavat sisäpinnat. Kylmäkuljetusajoneuvojen on oltava suunniteltu siten, että vaadittu lämpötila voidaan säilyttää koko kuljetuksen ajan.

▼B

LIITE D

LIHAVALMISTEITA KOSKEVA TERVEYSTODISTUS(1)

N:o(2) . . . . . .

Lähettäjämaa: . . . . . .

Ministeriö: . . . . . .

Osasto: . . . . . .

Viite(2): . . . . . .

I **Lihavalmisteiden tunnistetiedot**

Lihasta valmistettuja valmisteita . . . . . .
(eläinlaji)

Valmisteiden laatu(3): . . . . . .

Pakkauksen laatu: . . . . . .

Yksittäisten kappaleiden tai pakkausten määrä: . . . . . .

Säilytys- ja kuljetuslämpötila(3): . . . . . .

Säilytysaika(4): . . . . . .

Nettopaino: . . . . . .

II **Lihavalmisteiden alkuperä**

Hyväksytyn jalostuslaitoksen tai hyväksyttyjen jalostuslaitosten osoite (osoitteet) ja hyväksyntänumero(t): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Tarvittaessa: . . . . . .

Hyväksytyn kylmävaraston tai hyväksyttyjen kylmävarastojen osoite (osoitteet) ja hyväksyntänumero(t): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

III **Lihavalmisteiden määräpaikka**

Lihavalmisteet lähetetään

mistä: . . . . . .
(lähetyspaikka)

mihin: . . . . . .
(määrämaa)

seuraavalla kuljetusvälineellä(5): . . . . . .

Lähettäjän nimi ja osoite: . . . . . .

. . . . . .

Vastaanottajan nimi ja osoite: . . . . . .

. . . . . .

(1) Direktiivin 77/99/ETY 2 artiklan mukaisesti
(2) Valinnainen
(3) Mainitaan lääkinnällisistä syistä mahdollisesti annettu ionisoiva säteily
(4) Täytetään, kun tiedot annetaan direktiivin 77/99/ETY 7 artiklan mukaisesti
(5) Mainitaan rautatievaunun numero, kuorma-auton rekisterinumero, lennon numero tai laivan nimi

▼B

IV. **Vakuutus terveydestä**

Minä allekirjoittanut todistan, että edellä esitetyt lihavalmisteet: . . . . . .

a) on valmistettu tuoreesta lihasta tai lihavalmisteista direktiivissä 77/99/ETY säädettyjen erityisten vaatimusten mukaisesti(1),

b) on valmistettu muiden kuin direktiivin 77/99/ETY 2 artiklan d kohdassa tarkoitettujen eläinlajien lihaa käyttäen(1),

c) on tarkoitettu Helleenien tasavaltaan(1).

V. **Tarvittaessa**

Purettaessa tai lastattaessa uudelleen hyväksytyssä laitoksessa tai hyväksytyssä kylmävarastossa, ilmoitetaan: .

a) purku- ja uudelleenlastauspaikka (osoite ja hyväksyntänumero): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

b) kuljetusväline(1): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Tehty . . . . .