Dit document vormt slechts een documentatiehulpmiddel en verschijnt buiten de verantwoordelijkheid van de instellingen

►**B**

RICHTLIJN 92/5/EEG VAN DE RAAD

van 10 februari 1992

tot wijziging en bijwerking van Richtlijn 77/99/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten alsmede tot wijziging van Richtlijn 64/433/EEG

(PB L 57 van 2.3.1992, blz. 1)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**A1**	Toetredingsakte van Oostenrijk, Finland en Zweden	C 241	21	29.8.1994
	(aangepast door Besluit 95/1/EG, Euratom, EGKS van de Raad)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RICHTLIJN 92/5/EEG VAN DE RAAD

van 10 februari 1992

tot wijziging en bijwerking van Richtlijn 77/99/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten alsmede tot wijziging van Richtlijn 64/433/EEG

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

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

Gezien de voorstellen van de Commissie [1],

Gezien het advies van het Europese Parlement [2],

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité [3],

Overwegende dat vlees van runderen, varkens, schapen en geiten, vlees van als landbouwhuisdier gehouden eenhoevigen, vlees van pluimvee en vlees van wild alsmede door behandeling van dit vlees verkregen produkten voorkomen op de lijst van produkten in bijlage II bij het Verdrag; dat de produktie van en de handel in deze produkten voor een deel van de landbouwbevolking een belangrijke bron van inkomsten vormen;

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

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

Overwegende dat bij Richtlijn 77/99/EEG [4] de gezondheidsvoorschriften zijn vastgesteld voor het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten;

Overwegende dat bij Richtlijn 89/662/EEG [5] controlevoorschriften zijn vastgesteld in het vooruitzicht van de interne markt en met name de afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen tussen de Lid-Staten;

Overwegende dat, om rekening te houden met de afschaffing van deze controles en met de versterking van de garanties bij de oorsprong, de voorschriften van Richtlijn 77/99/EEG in aangepaste vorm moeten worden uitgebreid tot de gehele produktie, aangezien er dan geen onderscheid meer kan worden gemaakt tussen produkten die voor de binnenlandse markt zijn bestemd en produkten die voor de markt van een andere Lid-Staat zijn bestemd;

Overwegende dat deze aanpassing in het bijzonder gericht moet zijn op uniformering van de gezondheidsvoorschriften ten aanzien van de produktie, de opslag en het vervoer van voor menselijke consumptie bestemde vleesprodukten alsmede van andere voor menselijke consumptie bestemde produkten van dierlijke oorsprong;

---

(1) PB nr. C 84 van 2. 4. 1990, blz. 89; PB nr. C 327 van 30. 12. 1989, blz. 25; PB nr. C 262 van 14. 10. 1981, blz. 3; PB nr. C 267 van 11. 10. 1982, blz. 59, en PB nr. C 296 van 15. 11. 1991, blz. 8.

(2) PB nr. C 240 van 16. 9. 1991, blz. 6, en PB nr. C 113 van 7. 5. 1990, blz. 205.

(3) PB nr. C 332 van 31. 12. 1990, blz. 94; PB nr. C 62 van 2. 3. 1990, blz. 25; PB nr. C 168 van 10. 7. 1990, blz. 8, en PB nr. C 124 van 21. 5. 1990, blz. 15.

(4) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/328/EEG (PB nr. L 168 van 28. 6. 1985, blz. 28).

(5) PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/675/EEG (PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1).

▼B

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

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

Overwegende dat het aanbrengen van het keurmerk op de vleesprodukten het meest passende middel vormt om de bevoegde autoriteiten van de plaats van bestemming de verzekering te geven dat een zending beantwoordt aan de bepalingen van deze richtlijn; dat het keuringscertificaat moet worden gehandhaafd om de bestemming van bepaalde produkten te controleren;

Overwegende dat de voorschriften, beginselen en vrijwaringsmaatregelen die zijn vastgesteld bij Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht [1] in het onderhavige geval van toepassing moeten zijn;

Overwegende dat, in het kader van het intracommunautaire handelsverkeer, de voorschriften van Richtlijn 89/662/EEG eveneens van toepassing moeten zijn;

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

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

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

Overwegende dat het dienstig is, met het oog op de duidelijkheid, over te gaan tot bijwerking van Richtlijn 77/99/EEG en tot aanpassing van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees [2],

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Met ingang van 1 januari 1993 worden de titel, de artikelen 1 tot en met 21 en de bijlagen van Richtlijn 77/99/EEG vervangen door de tekst die is opgenomen in de bijlage van de onderhavige richtlijn.

---

(1) PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1.

(2) PB nr. 121 van 29. 7. 1964, blz. 2012/64. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/497/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 69).

▼B

Artikel 2

Richtlijn 91/497/EEG wordt als volgt gewijzigd:

1. in de titel worden de woorden „tot wijziging en codificatie" vervangen door „tot wijziging en bijwerking" en worden in fine de volgende woorden toegevoegd: „en tot wijziging van Richtlijn 72/462/EEG";
2. artikel 1 wordt vervangen door:

   „Artikel 1

   Met ingang van 1 januari 1993 worden de titel en de artikelen van Richtlijn 64/433/EEG vervangen overeenkomstig de bijlage van de onderhavige richtlijn.";
3. in de bijlage worden in de titel van Richtlijn 64/433/EEG de woorden „van 26 juni 1964" geschrapt;
4. in bijlage I van Richtlijn 64/433/EEG wordt in hoofdstuk XII, punt 60, derde alinea, de volgende zin toegevoegd:

   „Van deze eis kan worden afgeweken voor bevroren vlees dat als zodanig gebruikt zal worden als grondstof voor de produkten bedoeld in Richtlijn 77/99/EEG of Richtlijn 88/657/EEG.".

Artikel 3

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 januari 1993 aan deze richtlijn te voldoen, behalve

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

— voor de inrichtingen in de nieuwe deelstaten van de Bondsrepubliek Duitsland die in aanmerking komen voor herstructureringsprogramma's, ten aanzien waarvan uiterlijk op 1 januari 1995 aan deze richtlijn moet worden voldaan en

▼A1

— voor bepaalde inrichtingen in Zweden, ten aanzien waarvan Zweden uiterlijk op 1 januari1996 aan deze richtlijn moet voldoen.

▼B

Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

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

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE

„Richtlijn van de Raad betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong

Artikel 1

1. Bij deze richtlijn worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten en andere produkten van dierlijke oorsprong, die, na behandeling, bestemd zijn voor menselijke consumptie of de bereiding van andere levensmiddelen.

2. Deze richtlijn is niet van toepassing op de bereiding en de opslag van voor menselijke consumptie bestemde vleesprodukten alsmede van andere voor menselijke consumptie bestemde produkten van dierlijke oorsprong in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar de bereiding en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop aan de consument geschieden.

Artikel 2

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

a) vleesprodukten: produkten vervaardigd van of met zodanig behandeld vlees dat, aan de hand van het snijvlak van de hartdoorsnijding, de verdwijning van de kenmerken van vers vlees kan worden geconstateerd.

   Als vleesprodukten worden evenwel niet beschouwd:

   i) vlees dat alleen een koudebehandeling heeft ondergaan, voor welk vlees de voorschriften van de onder d) bedoelde richtlijnen blijven gelden;

   ii) produkten die vallen onder Richtlijn 88/657/EEG van de Raad van 14 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de produktie van en het handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen en tot wijziging van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG [1];

b) andere produkten van dierlijke oorsprong:

   i) vleesextract;

   ii) gesmolten dierlijke vetten, dat wil zeggen voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;

   iii) kanen, dat wil zeggen eiwithoudend residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;

   iv) gelatine;

   v) vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma;

   vi) gereinigde magen, blazen en darmen, gezouten of gedroogd en/of verhit;

c) kant-en-klaargerechten op basis van vlees: vleesprodukten die overeenstemmen met gekookte of voorgekookte culinaire bereidingen, in onmiddellijke verpakking, en door koude geconserveerd;

d) vlees: vlees als bedoeld in

   — artikel 2, onder a), van Richtlijn 64/433/EEG,

   — artikel 2 van Richtlijn 71/118/EEG,

   — artikel 2 van Richtlijn 72/461/EEG,

   — artikel 2 van Richtlijn 72/462/EEG,

   — artikel 2 van Richtlijn 88/657/EEG,

   — artikel 2, punten 1 en 2, van Richtlijn 91/495/EEG;

e) grondstoffen: produkten van dierlijke oorsprong die als ingrediënt worden gebruikt voor het verkrijgen van de onder a) en b) bedoelde produkten, of die worden gebruikt voor de bereiding van kant-en-klaargerechten;

f) behandeling: chemisch of fysisch procédé, zoals verhitten, roken, zouten, marineren, doorzouten of drogen, om het vlees of de produkten van dierlijke oorsprong al dan niet samen met andere levensmiddelen, langer te kunnen conserveren, of een combinatie van deze verschillende procédés;

g) verhitten: gebruikmaking van droge of vochtige warmte;

h) zouten: gebruikmaking van zout;

[1] PB nr. L 382 van 31. 12. 1988, blz. 3.

▼B

i) doorzouten: het doen intrekken van zout in de massa van het produkt;

j) rijpen: behandeling van gezouten rauw vlees, toegepast onder klimatologische omstandigheden die tijdens een trage en geleidelijke vermindering van de vochtigheid de ontwikkeling van natuurlijke enzymatische of gistingsprocessen kunnen veroorzaken, met in de tijd wijzigingen die het produkt typische organoleptische kenmerken verlenen en de houdbaarheid en de hygiëne in een normale situatie bij kamertemperatuur garanderen;

k) drogen: natuurlijke of kunstmatige vermindering van de hoeveelheid water;

l) partij: hoeveelheid vleesprodukt waarvoor een zelfde begeleidend handelsdocument of keuringscertificaat geldt;

m) onmiddellijke verpakking: het beschermen van de in artikel 1, lid 1, bedoelde produkten door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken produkt, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

n) eindverpakking: het plaatsen van een of meer in artikel 1, lid 1, bedoelde produkten die al dan niet van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, in een bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf;

o) hermetisch gesloten recipiënt: bergingsmiddel dat geen lucht doorlaat en bestemd is om de inhoud tijdens en na de hittebehandeling te beschermen tegen het binnendringen van micro-organismen;

p) inrichting: ieder bedrijf dat de onder a), b) en c) bedoelde produkten vervaardigt;

q) herverpakkingscentrum: een werkplaats of een opslagplaats waar produkten bestemd om in de handel te worden gebracht, opnieuw worden bijeengebracht en/of worden voorzien van een nieuwe onmiddellijke verpakking;

r) in de handel brengen: het in het bezit hebben of uitstallen met het oog op verkoop, het te koop aanbieden, het verkopen, het leveren of het op enige andere wijze afstaan in de Gemeenschap, met uitzondering van de detailverkoop;

s) bevoegde autoriteit: de centrale autoriteit van een Lid-Staat die bevoegd is ter zake van het uitvoeren van de veterinaire controles of elke andere autoriteit waaraan zij deze bevoegdheid heeft overgedragen.

Artikel 3

A. Elke Lid-Staat ziet erop toe dat in de handel gebrachte vleesprodukten, onverminderd de voorwaarden van artikel 4,

1. bereid en opgeslagen zijn in een inrichting die is erkend en gecontroleerd:

   — overeenkomstig artikel 8 en die voldoet aan de eisen van deze richtlijn en met name van bijlage A en van bijlage B, hoofdstukken I en II;

   of

   — overeenkomstig artikel 9, indien de inrichting geen industriële produktiestructuur of -capaciteit heeft;

2. bereid zijn van vlees als omschreven in artikel 2, onder d), met dien verstande dat

   i) uit een derde land ingevoerd vlees overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG moet zijn gecontroleerd;

   ii) overeenkomstig artikel 15 van Richtlijn 71/118/EEG en artikel 17, tweede alinea, van Richtlijn 91/495/EEG ingevoerd vlees slechts mag worden gebruikt indien:

      — de van dit vlees verkregen produkten voldoen aan de eisen van de onderhavige richtlijn,

      — deze produkten niet worden voorzien van het keurmerk, bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI,

      — het in de handel brengen van deze produkten onderworpen blijft aan de nationale voorschriften van de Lid-Staat van de plaats van bestemming.

   Voor de bereiding van vleesprodukten mag geen gebruik worden gemaakt van vlees dat met inachtneming van de eisen van de artikelen 5 en 6 van Richtlijn 64/433/EEG voor consumptie ongeschikt is verklaard en van:

   a) de organen van het genitaal apparaat van vrouwelijke of mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels,

   b) de organen van het urinair apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas,

   c) kraakbeen van het strottehoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën,

▼B

d) ogen en oogleden,

e) de externe gehoorgang,

f) hoornachtig weefsel,

g) bij pluimvee, de kop — met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula —, de slokdarm, de krop, de ingewanden en de organen van het genitaal apparaat.

De lijst van bovengenoemde produkten kan volgens de procedure van artikel 20 worden aangevuld of beperkt;

3. bereid zijn met inachtneming van de eisen van bijlage B, hoofdstuk III, en wat gepasteuriseerde of gesteriliseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten of kant-en-klaargerechten betreft, voldoen aan de desbetreffende eisen van bijlage B, hoofdstuk VIII of hoofdstuk IX;

4. onderworpen zijn aan de zelf uitgevoerde controle als bedoeld in artikel 7 en aan een controle van de bevoegde autoriteit overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk IV;

5. zo nodig voldoen aan de eisen van artikel 7, lid 2;

6. wanneer zij van een onmiddellijke verpakking, een eindverpakking of een etiket zijn voorzien, verpakt of geëtiketteerd zijn overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk V, en wel ter plaatse of in speciaal daartoe door de bevoegde autoriteit erkende herverpakkingscentra.

In afwachting van een communautaire regelgeving zijn de bepalingen van deze richtlijn inzake de vermelding van de verkoopbenaming van de vleesprodukten evenwel niet van toepassing op produkten met benaming van oorsprong of typische produkten;

7. onverminderd de in Richtlijn 80/215/EEG vastgestelde eisen inzake het aanbrengen van het merk, onder verantwoordelijkheid van de exploitant of de beheerder van de inrichting, worden gemerkt door middel van:

— een nationaal keurmerk wanneer de gebruikte grondstof met dat merk in de handel is gebracht;

— een volgens de procedure van artikel 20 vast te stellen merk, zulks onverminderd eventuele volgens dezelfde procedure te bepalen afwijkingen, indien het gebruikte vlees conform de communautaire wetgeving uitsluitend bestemd mag worden voor de lokale handel;

— een keurmerk als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI, in de andere gevallen.

Deze merken moeten worden gedrukt op het etiket dan wel worden aangebracht op het produkt of de onmiddellijke verpakking, met dien verstande dat voor het drukken of herdrukken van etiketten of merken een vergunning van de bevoegde autoriteit vereist is;

8. gehanteerd, opgeslagen en vervoerd zijn overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk VII; indien zij in een niet bij de inrichting behorend koel- of vrieshuis zijn opgeslagen, moet dit koel- of vrieshuis overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG erkend en gecontroleerd zijn;

9. gedurende het vervoer vergezeld gaan:

a) voor het intracommunautaire handelsverkeer van andere vleesprodukten dan die bedoeld onder b), ii), tweede alinea, tot en met 30 juni 1993, van het keuringscertificaat dat de bevoegde autoriteit op het tijdstip van de lading afgeeft en dat naar vorm en inhoud overeenkomt met het model in bijlage D. Het certificaat moet ten minste in de officiële taal of talen van de plaats van bestemming zijn opgesteld. Het moet uit één enkel vel bestaan;

b) vanaf 1 juli 1993:

i) van een begeleidend handelsdocument dat

— naast de gegevens als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI, punt 4, het codenummer moet bevatten ter identificatie van de bevoegde autoriteit die met de controle op de inrichting van oorsprong belast is;

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

— tot en met 31 december 1996 voor de onder ii), tweede alinea, bedoelde vleesprodukten die bestemd zijn voor de Helleense Republiek na doorvoer over het grondgebied van een derde land, door de bevoegde autoriteit van de grensinspectiepost waar de doorvoerformaliteiten zijn verricht, geviseerd moet worden ten einde aan te geven dat het vleesprodukten betreft die aan de eisen van de onderhavige richtlijn voldoen;

▼B

ii) van een keuringscertificaat overeenkomstig bijlage D, wanneer het gaat om in artikel 1 bedoelde produkten die zijn verkregen van vlees afkomstig uit een slachthuis dat is gelegen in een gebied of een zone waarvoor om veterinairrechtelijke redenen beperkingen gelden of van vlees als bedoeld in artikel 6 van Richtlijn 64/433/EEG, dan wel om produkten die voor een andere Lid-Staat bestemd zijn na doorvoer via een derde land in een met een loodje verzegeld vervoermiddel.

Deze verplichting geldt niet voor vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten die de in bijlage B, hoofdstuk VIII, punt B, eerste streepje, bedoelde behandeling hebben ondergaan, indien het keurmerk onuitwisbaar op de recipiënt is aangebracht, overeenkomstig voorschriften die volgens de procedure van artikel 20 moeten worden vastgesteld.

De uitvoeringsbepalingen van punt ii) en met name die inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een lijst of verscheidene lijsten aan de hand waarvan de bevoegde autoriteit kan worden geïdentificeerd, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

B. In afwachting van een eventuele communautaire regelgeving op het gebied van ionisatie mogen vleesprodukten niet onderworpen zijn geweest aan ioniserende straling.

Deze bepaling doet geen afbreuk aan nationale voorschriften inzake ionisatie voor medische doeleinden.

Artikel 4

De Lid-Staten zien erop toe dat afgezien van de algemene eisen van artikel 3:

1. vleesprodukten

a) bereid zijn door middel van verhitten, doorzouten, marineren of drogen, welke procédés kunnen worden gecombineerd met roken of rijpen, in voorkomend geval onder bijzondere microklimatologische omstandigheden, en dat bij combinaties, in het bijzonder met bepaalde toevoegingsmiddelen voor het doorzouten, wordt voldaan aan artikel 16, lid 2. De vleesprodukten mogen ook met andere levensmiddelen en kruiderijen worden gecombineerd;

b) in voorkomend geval verkregen zijn uit een vleesprodukt of een vleesbereiding;

2. lokalen, werktuigen en materieel die gebruikt worden voor de vervaardiging van vleesprodukten van of met vlees met EEG-keurmerk, tot het verstrijken van de in de Richtlijnen 71/118/EEG en 91/498/EEG vastgestelde afwijkingen, slechts voor de vervaardiging van vleesprodukten van of met vlees zonder dit keurmerk gebruikt mogen worden met instemming van de bevoegde autoriteit en mits, ten genoegen van die autoriteit, alle voorzorgen zijn genomen om verwarring tussen die vleesprodukten te voorkomen;

3. de in artikel 3, punt 7, eerste en tweede streepje, bedoelde vleesprodukten niet verzonden worden naar het grondgebied van een andere Lid-Staat en dat de nationale of lokale handel in die produkten streng wordt gecontroleerd.

Artikel 5

De Raad stelt, op voorstel van de Commissie, met gekwalificeerde meerderheid van stemmen de sanitaire en hygiënische voorschriften vast waaraan moet worden voldaan voor andere kant-en-klaargerechten dan die op basis van vlees, die zijn verkregen uit grondstoffen van dierlijke oorsprong die niet onder deze richtlijn vallen. In afwachting van dat besluit zien de Lid-Staten erop toe dat voor kant-en-klaargerechten, voor zover zij zijn vervaardigd in een inrichting als omschreven in artikel 2, onder p), de hygiënische voorschriften van bijlage A, hoofdstuk II, worden nageleefd en dat die gerechten ook voldoen aan de specifieke eisen van bijlage B, hoofdstuk IX, en worden gekeurd overeenkomstig artikel 7.

Artikel 6

1. De Lid-Staten zien erop toe dat andere produkten van dierlijke oorsprong

— verkregen zijn in inrichtingen die voldoen aan de eisen van artikel 7, die een vergunning hebben verkregen en voorkomen in het register overeenkomstig artikel 11, die voldoen aan de normen van bijlage A en die worden gecontroleerd overeenkomstig artikel 8,

— worden vervaardigd overeenkomstig de specifieke voorwaarden van bijlage C,

— onderworpen worden aan de controles van bijlage B, hoofdstuk IV,

▼B

— vergezeld gaan van een handelsdocument overeenkomstig artikel 3, punt 9, onder b), i), waarin de oorsprong van genoemde produkten wordt aangegeven.

2. Volgens de procedure van artikel 20 worden vóór 31 december 1992 de bijzondere gezondheidseisen voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde gelatine vastgesteld.

Volgens dezelfde procedure kunnen, ter bescherming van de volksgezondheid, aanvullende eisen worden vastgesteld voor de andere produkten van dierlijke oorsprong.

Artikel 7

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de exploitant of de beheerder van de inrichting of van de herverpakkingscentra alle nodige maatregelen treft om ervoor te zorgen dat de relevante voorschriften van deze richtlijn in alle stadia van de produktie of de herverpakking worden nageleefd.

Daartoe dienen deze verantwoordelijken zelf constant controles uit te oefenen die gebaseerd zijn op de volgende beginselen:

— identificatie van de kritieke punten in hun inrichting aan de hand van de gebruikte procédés;

— opstelling en tenuitvoerlegging van methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritieke punten;

— monsterneming voor analyse in een door de bevoegde autoriteit goedgekeurd laboratorium met het oog op de controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden en om na te gaan of de in deze richtlijn vastgestelde normen worden nageleefd;

— bewaring van de uit hoofde van de voorgaande streepjes verlangde gegevens op schrift of op een andere wijze geregistreerd, ten einde deze aan de bevoegde autoriteit te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests zullen met name gedurende ten minste twee jaar worden bewaard, behalve voor de in lid 2 bedoelde produkten waarvoor deze termijn kan worden teruggebracht tot zes maanden na de datum van minimale houdbaarheid van het produkt;

— garanties ten aanzien van het beheer van de keurmerken, met name van de etiketten waarop het keurmerk is aangebracht;

— indien op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover zij beschikken een ernstig gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld, informeren van de bevoegde autoriteit;

— in geval van onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid, uit de handel nemen van de hoeveelheidprodukten die zijn verkegen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden die hetzelfde gevaar kunnen opleveren. Deze uit de handel genomen hoeveelheid moet onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit blijven, totdat zij wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie wordt gebruikt, dan wel na toestemming van genoemde autoriteit op passende wijze opnieuw wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen;

— de in het eerste en tweede streepje bedoelde eisen moeten zijn opgesteld met de bevoegde autoriteit die op gezette tijden moet controleren of ze worden nageleefd.

2. Voor vleesprodukten die niet bij kamertemperatuur bewaard kunnen worden moet de exploitant of de beheerder van de inrichting of het herverpakkingscentrum, ten behoeve van de controle, op de eindverpakking van het produkt zichtbaar en leesbaar aangeven bij welke temperatuur het produkt moet worden vervoerd en opgeslagen en de datum van minimale houdbaarheid of, in geval van uit microbiologisch oogpunt bederfelijke produkten, de uiterste verbruiksdatum vermelden.

3. De exploitant of de beheerder van de inrichting moet een opleidingsprogramma verstrekken of opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische produktie, die zijn aangepast aan de produktiestructuur, behalve indien dit personeel reeds over een voldoende kwalificatie beschikt, ten bewijze waarvan het een diploma kan voorleggen. Dit opleidingsprogramma kan specifiek van aard zijn voor de in artikel 9 bedoelde inrichtingen.

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

Artikel 8

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van de andere erkende inrichtingen dan die bedoeld in artikel 11; elke inrichting krijgt een toelatingsnummer. Deze lijst wordt aan de Lid-Staten en de Commissie meegedeeld.

▼B

Een zelfde toelatingsnummer kan worden toegekend aan:

i) een inrichting of herverpakkingscentrum waarin produkten verkregen uit of met grondstoffen die onder meer dan een van de in artikel 2, onder d), bedoelde richtlijnen vallen, worden behandeld of herverpakt,

ii) een inrichting die gelegen is op dezelfde plaats als een inrichting die is erkend overeenkomstig een van de in artikel 2, onder d), bedoelde richtlijnen.

De bevoegde autoriteit erkent een inrichting slechts indien zij er zeker van is dat de inrichting voldoet aan het bepaalde in deze richtlijn met betrekking tot de aard van de activiteiten die er worden uitgeoefend. Indien een uit hoofde van deze richtlijn te erkennen inrichting evenwel geïntegreerd is in een uit hoofde van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG, 91/493/EEG of 91/495/EEG erkende inrichting, mogen de voor het personeel bestemde lokalen, apparatuur en installaties, alsmede alle lokalen waar geen gevaar bestaat voor besmetting van grondstoffen of produkten zonder onmiddellijke verpakking, voor deze inrichtingen gemeenschappelijk zijn.

Wanneer de bevoegde autoriteit een duidelijke overtreding van de hygiënische voorschriften van deze richtlijn of een belemmering van een adequate keuring constateert:

i) is zij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktietempo te verlagen of het produktieproces tijdelijk stil te leggen;

ii) en wanneer deze maatregelen of de in artikel 7, lid 1, voorlaatste streepje, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om de situatie te vebeteren, schort zij de erkenning tijdelijk op, eventueel voor het in het geding zijnde produktietype.

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

De bevoegde autoriteit dient zich met name te voegen naar de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 12.

Wanneer een erkenning wordt opgeschort of ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de overige Lid-Staten en de Commissie.

2. De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd door de bevoegde autoriteit.

De inrichting moet onder permanente controle van de bevoegde autoriteit blijven staan, met dien verstande dat de noodzaak van een permanente of periodieke aanwezigheid van de bevoegde autoriteit in een bepaalde inrichting dient af te hangen van de grootte van de inrichting, het soort produkt dat wordt vervaardigd, het risicobeoordelingssysteem en de overeenkomstig artikel 7, lid 1, tweede alinea, vijfde en laatste streepje, geboden garanties.

De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichtingen, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd, en, in geval van twijfel over de herkomst van het vlees, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan zij het slachthuis van oorsprong of de inrichting van oorsprong van de grondstoffen kan opsporen.

De bevoegde autoriteit moet regelmatig de resultaten van de in artikel 7, lid 1, bedoelde controles analyseren. Zij kan opgrond van deze analyses aanvullend onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de bemonsteringsmethoden en de methoden voor microbiologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

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

3. Indien herhaaldelijk overtredingen worden vastgesteld, moet de controle worden versterkt en moeten in voorkomend geval de etiketten of andere dragers met het keurmerk in beslag worden genomen.

4. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 9

1. De Lid-Staten kunnen aan inrichtingen die vleesprodukten vervaardigen en geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten, voor de erkenning afwijkingen toestaan op de eisen van bijlage B, hoofdstuk I en van bijlage A, hoofdstuk I, punt 2, onder g), wat kranen betreft, en punt 11, zodat kan worden volstaan met kasten in plaats van kleedlokalen.

▼B

Bovendien kunnen er afwijkingen worden toegestaan op bijlage A, hoofdstuk I, punt 3, met betrekking tot de lokalen voor de opslag van grondstoffen en eindprodukten. Daartoe moet de inrichting evenwel ten minste beschikken over

i) een lokaal of een voorziening, eventueel gekoeld, voor het opslaan van grondstoffen, indien deze aldaar worden opgeslagen;

ii) een lokaal of een voorziening, eventueel gekoeld, voor het opslaan van eindprodukten, indien deze aldaar worden opgeslagen.

2. De Lid-Staten kunnen de in lid 1 bedoelde afwijking toestaan aan de inrichtingen bedoeld in

— artikel 4, lid 1, van Richtlijn 64/433/EEG, wanneer aan de eisen van artikel 13, lid 1, tweede alinea, van genoemde richtlijn is voldaan,

— artikel 4, lid 2, en artikel 13, lid 1, tweede alinea, van Richtlijn 64/433/EEG,

voor zover deze inrichtingen vleesprodukten vervaardigen en met dien verstande dat de behandeling van de produkten in deze inrichtingen moet voldoen aan de andere eisen van de onderhavige richtlijn.

3. Bijlage B, hoofdstuk VII, is niet van toepassing op de opslag in de in lid 1 bedoelde inrichtingen, noch op het vervoer van andere produkten dan die bedoeld in artikel 7, lid 2.

4. De Lid-Staten delen de Commissie vóór 1 oktober 1992 de criteria mede die zij hebben gekozen om te beoordelen of een inrichting of een categorie inrichtingen onder de bepalingen van dit artikel valt.

Indien de Commissie na onderzoek van deze criteria of na de overeenkomstig artikel 12 verrichte controles van oordeel is dat de gekozen criteria de uniforme toepassing van de richtlijn in de weg kunnen staan, kunnen deze criteria vóór 1 januari 1993 een eerste maal gewijzigd dan wel aangevuld worden volgens de procedure van artikel 20. Volgens dezelfde procedure worden tevens de voorwaarden vastgesteld waaronder de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat deze inrichtingen herindeelt.

5. Op basis van de door de Commissie overeenkomstig lid 4, eerste alinea, ingewonnen inlichtingen, worden vóór 1 januari 1993 volgens de procedure van artikel 20 uniforme criteria voor de toepassing van dit artikel vastgesteld.

Artikel 10

De inrichtingen die thans over een nationale erkenning beschikken, moeten vóór 1 oktober 1992 bij de bevoegde autoriteit een verzoek indienen om op basis van artikel 8 dan wel op basis van artikel 9 te worden ingedeeld.

Zolang de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat geen besluit heeft genomen en uiterlijk tot 1 januari 1996, moeten alle produkten die afkomstig zijn van een niet ingedeelde inrichting voorzien blijven van een nationaal keurmerk.

Voor de in artikel 8 bedoelde inrichtingen kan, op een met redenen omkleed verzoek van een Lid-Staat, een op 1 januari 1996 verstrijkende aanvullende termijn worden toegestaan volgens de procedure van artikel 20, wat betreft de naleving van de eisen van bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, onder a). De uit een dergelijke inrichting afkomstige produkten moeten van het nationale keurmerk voorzien zijn.

Artikel 11

1. In afwijking van artikel 8 en voor zover de produktie niet in een overeenkomstig artikel 8 erkende inrichting plaatsvindt, geven de Lid-Staten een vergunning aan en houden zij, voor inspectiedoeleinden en ter opsporing van de inrichting van oorsprong van de betrokken produkten, een register bij van alle inrichtingen die andere produkten van dierlijke oorsprong, zoals omschreven in artikel 2, onder b), produceren en kennen zij aan elk van deze inrichtingen een specifiek officieel nummer toe.

Wanneer de produktie evenwel in een lokaal naast een slachthuis plaatsvindt, moet de erkenning ook voor dat lokaal gelden ingeval aan de eisen van deze richtlijn wordt voldaan.

2. De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd door de bevoegde autoriteit die te allen tijde vrije toegang moet hebben tot alle delen van de inrichting ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd.

3. Indien bij deze inspecties blijkt dat de bepalingen van deze richtlijn niet worden nageleefd, neemt de bevoegde autoriteit passende maatregelen die kunnen gaan tot de in artikel 8, lid 1, derde en vierde alinea, bedoelde maatregelen.

4. De analyses en tests moeten worden verricht volgens deugdelijk gebleken methoden die wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder die welke zijn omschreven in communautaire regelingen of internationale normen.

▼B

De Commissie stelt de referentiemethoden vast volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 12

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

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

De algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

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

Artikel 13

1. In afwijking van de in artikel 3 gestelde voorwaarden kan volgens de procedure van artikel 20 worden besloten dat sommige bepalingen van deze richtlijn niet van toepassing zijn op de vleesprodukten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage uit vlees, vleesprodukten of vleesbereidingen zijn samengesteld.

Deze afwijkingen kunnen alleen betrekking hebben op:

a) de voorwaarden inzake erkenning van de inrichtingen als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I en in bijlage B, hoofdstuk I;

b) de voorwaarden inzake inspectie als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk IV;

c) de eisen betreffende het keurmerk als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI, en tot 1 juli 1993 betreffende het keuringscertificaat als bedoeld in bijlage D.

Voor het toestaan van de afwijkingen als bedoeld in dit artikel wordt zowel met de aard als met de samenstelling van het produkt rekening gehouden.

Ongeacht de bepalingen van dit artikel, zien de Lid-Staten erop toe dat alle in de handel gebrachte vleesprodukten deugdelijke produkten zijn die zijn bereid uit vlees of uit vleesprodukten of uit in Richtlijn 88/657/EEG bedoelde produkten.

2. In afwachting van een besluit overeenkomstig lid 1 blijft Richtlijn 83/201/EEG van toepassing.

Artikel 14

De bepalingen van Richtlijn 89/662/EEG inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt zijn van toepassing, met name ten aanzien van de organisatie van de door de Lid-Staat van bestemming te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen en ten aanzien van de toe te passen vrijwaringsmaatregelen.

Artikel 15

De Commissie kan, indien zij dit nodig acht, na advies van de Lid-Staten in het kader van het Permanent Veterinair Comité voor de verschillende stadia van de produktie en het in de handel brengen van de in artikel 1 bedoelde produkten aanbevelingen met richtsnoeren inzake goede fabricagepraktijken vaststellen.

Artikel 16

1. In afwachting van de communautaire regelgeving inzake gezondheidsvoorschriften voor het in de handel brengen van vlees van vrij wild, blijven de nationale voorschriften voor het gebruik van dat vlees in de in deze richtlijn bedoelde inrichtingen en voor het in de handel brengen van vleesprodukten waarin dat vlees is verwerkt, met inachtneming van de algemene Verdragsbepalingen van kracht.

2. In afwachting van de opstelling, in het kader van de communautaire wetgeving betreffende additieven, van de lijst van levensmiddelen waaraan voor gebruik toegestane additieven mogen worden toegevoegd, en van de vaststelling van de voorwaarden waaronder deze toevoeging mag plaatsvinden, en in voorkomend geval van een beperking qua technisch gebruiksdoel, blijven de

▼B

nationale voorschriften alsmede de op het tijdstip van inwerkingtreding van Richtlijn 88/658/EEG bestaande bilaterale regelingen betreffende de beperking van het gebruik van additieven in onder de onderhavige richtlijn vallende produkten met inachtneming van de algemene Verdragsbepalingen van kracht, voor zoverdeze voorschriften en regelingen zonder onderscheid zowel voor de nationale produktie als voor het handelsverkeer gelden.

Tot het tijdstip waarop deze lijst is opgesteld, blijven de nationale voorschriften en de bilaterale regelingen inzake het gebruik van additieven voor de in deze richtlijn bedoelde produkten van kracht, met inachtneming van de algemene Verdragsbepalingen en de geldende communautaire regelgeving inzake additieven.

Artikel 17

Volgens de procedure van artikel 20 kunnen worden vastgesteld:

— bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen in groothandelsmarkten en herverpakkingscentra;

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

— op verzoek van een Lid-Staat of op initiatief van de Commissie, de relevante eisen van deze richtlijn die van toepassing zijn op produkten die in een Lid-Staat in de handel mogen worden gebracht en waarvan samenstelling of presentatie in de verschillende Lid-Staten tot uiteenlopende interpretaties aanleiding zouden kunnen geven;

— methoden om te controleren of de in bijlage B, hoofdstuk VIII, punt 1, onder f), bedoelde recipiënten waterdicht zijn;

— voor de in artikel 7, lid 2, bedoelde produkten, microbiologische normen met schema's voor monsterneming en analysemethoden.

Artikel 18

1. Onverminderd de specifieke bepalingen van deze richtlijn verricht de bevoegde autoriteit, indien het vermoeden bestaat dat de bepalingen van deze richtlijn niet worden nageleefd of indien er wordt getwijfeld aan de hygiënische staat van de in artikel 1 bedoelde produkten, alle controles die nodig worden geacht.

2. De Lid-Staten nemen de passende bestuursrechtelijke of strafrechtelijke maatregelen om iedere inbreuk op de onderhavige richtlijn te bestraffen, meer bepaald wanneer wordt geconstateerd dat de opgestelde certificaten of documenten niet in overeenstemming zijn met de werkelijke staat van de in artikel 1 bedoelde produkten, dat deze produkten niet overeenkomstig deze regelgeving zijn gemerkt, dat deze produkten niet aan de in deze richtlijn voorgeschreven controles zijn onderworpen of dat is afgeweken van het gebruik waarvoor de produkten oorspronkelijk bestemd waren.

Artikel 19

De bijlagen van deze richtlijn worden op voorstel van de Commissie door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met name voor de aanpassing aan de ontwikkeling van de techniek.

Artikel 20

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van de vertegenwoordiger van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Permanent Veterinair Comité.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt aan het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het vraagstuk. Het spreekt zich uit met een meerderheid van 54 stemmen, waarbij de stemmen van de Lid-Staten gewogen worden overeenkomstig artikel 148, lid 2,van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer de maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies, doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de datum van indiening van het voorstel bij de Raad, deze geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze

▼B

onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

Artikel 21

Op voorstel van de Commissie neemt de Raad vóór 1 januari 1993 volgens de procedure als bedoeld in artikel 43 van het Verdrag een besluit over de verwerking in vleesprodukten van zetmeel of dierlijke of plantaardige eiwitten en over de maximale percentages die uit technologisch oogpunt zijn toegestaan.”

▼B

„BIJLAGE A

ALGEMENE VOORWAARDEN

HOOFDSTUK I

Algemene voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen

De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. werkplaatsen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in behoorlijke hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen en de in deze richtlijn bedoelde produkten wordt voorkomen;
2. op plaatsen waar de grondstoffen worden gehanteerd, bereid en verwerkt en de in deze richtlijn bedoelde produkten worden vervaardigd:
   a) vloeren uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien en die zijn uitgerust met een voorziening voor de afvoer van water;
   b) gemakkelijk te reinigen, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken, die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter, en in koel- of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop de produkten worden opgeslagen;
   c) een gemakkelijk te reinigen plafond;
   d) deuren van bestendig, gemakkelijk te reinigen materiaal;
   e) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;
   f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht;
   g) voldoende voorzieningen met koud en warm stromend water of met vooraf op een passende temperatuur gemengd water voor het wassen en ontsmetten van de handen. In de werklokalen en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend. De voorzieningen moeten zijn toegerust met was- en ontsmettingsmiddelen alsmede met hygiënische middelen voor het drogen van de handen;
   h) voorzieningen voor het reinigen van de werktuigen, het materieel en de installaties;
3. voor lokalen waar grondstoffen en in deze richtlijn bedoelde produkten worden opgeslagen, gelden dezelfde voorwaarden als in punt 2, tenzij:
   — voor lokalen voor gekoelde opslag, waar kan worden volstaan met een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten vloer die zo is aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien;
   — voor lokalen waar wordt ingevroren of diepgevroren, waar kan worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten;

   in dat geval moet een installatie met voldoende koelcapaciteit beschikbaar zijn om te garanderen dat de grondstoffen en de produkten onder de bij deze richtlijn voorgeschreven temperatuuromstandigheden worden bewaard.

   Het gebruik van houten wanden in de in het tweede streepje bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is geen reden voor intrekking van de erkenning.

   De capaciteit van de opslagruimten moet toereikend zijn voor de opslag van de gebruikte grondstoffen en van de in deze richtlijn bedoelde produkten;
4. voorzieningen voor hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen en de eindprodukten zonder onmiddellijke of eindverpakking tijdens het laden en lossen;
5. passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals insekten, knaagdieren, vogels, enz.;
6. voorzieningen en werktuigen, zoals voor direct contact met de grondstoffen en de produkten bestemde tafels voor het uitsnijden, recipiënten, transportbanden, zagen en messen van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn;
7. speciale waterdichte recipiënten van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor niet voor menselijke consumptie bestemde grondstoffen of produkten, of een afsluitbaar lokaal hiervoor, indien daarvan zulke grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere arbeidsfase worden opgehaald of vernietigd. Wanneer

▼B

deze grondstoffen of produkten door leidingen worden afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting van de andere grondstoffen of produkten;

8. passende installaties voor het reinigen en het ontsmetten van het materieel en de gereedschappen;

9. een hygiënische voorziening voor de afvoer van afvalwater;

10. apparatuur die uitsluitend drinkwater levert in de zin van Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water [1]. Bij wijze van uitzondering is gebruik van niet-drinkbaar water evenwel toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen direct of indirect gevaar voor besmetting van het produkt opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wasgelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van middelen voor het wassen van de handen en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand kunnen worden bediend;

12. indien de hoeveelheid behandelde produkten de regelmatige of permanente aanwezigheid van de inspectiedienst vergt, een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van die dienst staat;

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

14. een lokaal of een kast voor het opbergen van reinigings- en onderhoudsmateriaal;

15. passende apparatuur voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen. Deze apparatuur is evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel door de bevoegde autoriteit erkende installaties.

HOOFDSTUK II

Algemene hygiënische voorwaarden

A. *Algemene hygiënische voorwaarden voor lokalen, materieel en werktuigen*

1. Materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van grondstoffen en produkten worden gebruikt, vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van deze grondstoffen of produkten. Voor het reinigen van de werktuigen moet het water een temperatuur hebben van niet minder dan + 82 ºC.

2. Geen enkel dier mag de inrichtingen binnenkomen. In de lokalen en op het materieel moeten knaagdieren, insekten en ander ongedierte systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgingsmiddelen, insekticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.

3. Werkplaatsen, werktuigen en materieel mogen uitsluitend worden gebruikt voor de vervaardiging van produkten waarvoor de erkenning is verleend. Zij mogen evenwel, als de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft verleend, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de vervaardiging van andere voor menselijke consumptie geschikte levensmiddelen. Deze beperking is niet van toepassing op materieel voor het vervoer dat gebruikt wordt in lokalen waar geen grondstoffen of in deze richtlijn bedoelde produkten worden be- of verwerkt.

4. Voor alle gebruik moet drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG worden aangewend. Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het koelen van machines, het produceren van stoom of voor brandbestrijding, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere

[1] PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11.

▼B

doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van grondstoffen en produkten opleveren.

5. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en produkten.

   Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld. Onderhouds- en reinigingsprodukten moeten worden opgeslagen in het lokaal bedoeld in hoofdstuk I, punt 14.

6. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslagruimten voor grondstoffen en in deze richtlijn bedoelde produkten.

B. *Algemene hygiënische voorwaarden voor het personeel*

1. De grootst mogelijke zindelijkheid wordt geëist van het personeel. In het bijzonder gelden de volgende regels:

   a) het personeel dient geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt. Dit geldt met name voor de personen die betrokken zijn bij het hanteren van de grondstoffen en de produkten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken;

   b) het personeel dat is betrokken bij het hanteren en de bereiding van de grondstoffen en de produkten dient ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat en/of in geval van besmetting, zijn handen te wassen; wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband;

   c) in de lokalen voor be- en verwerking en opslag van grondstoffen en produkten mag niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.

2. De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het hanteren van grondstoffen en produkten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

   Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van grondstoffen en produkten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. Het medisch toezicht op bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving die in de betrokken Lid-Staat van kracht is, of, voor derde landen, onder de volgens de procedure van artikel 20 vast te stellen bijzondere waarborgen.”

▼B

„BIJLAGE B

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR VLEESPRODUKTEN

HOOFDSTUK I

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen waar vleesprodukten worden bereid

1. Onverminderd de algemene voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk I, moeten inrichtingen waar vleesprodukten worden vervaardigd, gehanteerd en van een onmiddellijke verpakking voorzien ten minste beschikken over:

   a) geschikte lokalen van voldoende grootte voor de gescheiden opslag:

      i) in koelruimten, van grondstoffen enerzijds, en

      ii) bij kamertemperatuur of, in voorkomend geval naar gelang van hun aard, in koelruimten, van vleesprodukten anderzijds,

      met dien verstande dat grondstoffen, vleesprodukten of andere produkten van dierlijke oorsprong die niet van een eindverpakking zijn voorzien, niet samen mogen worden opgeslagen met grondstoffen en produkten die wel van een eindverpakking zijn voorzien;

   b) één of meer geschikte lokalen van voldoende grootte voor de vervaardiging en onmiddellijke verpakking van vleesprodukten. Mits deze werkzaamheden één enkele produktiecyclus vormen waarmee de naleving van de voorschriften van deze richtlijn en de hygiënische kwaliteit van grondstoffen en eindprodukten worden gegarandeerd, en mits ontwerp en afmetingen van het lokaal voor de vervaardiging zulks toelaten, mogen deze werkzaamheden in hetzelfde lokaal plaatsvinden;

   c) een lokaal of voorziening voor de opslag van bepaalde ingrediënten zoals levensmiddelenadditieven;

   d) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking, tenzij is voldaan aan de voorwaarden ter zake van hoofdstuk V, punt 3, en voor de verzending;

   e) een lokaal voor het opslaan van het materiaal voor de onmiddellijke en de eindverpakking;

   f) een lokaal voor het reinigen van apparatuur en materieel, zoals haken en recipiënten.

2. Afhankelijk van het soort betrokken produkten moet de inrichting beschikken over:

   a) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het verwijderen van de eindverpakking;

   b) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het ontdooien van de grondstoffen;

   c) een lokaal voor het uitsnijden;

   d) een lokaal of een installatie voor het drogen en het rijpen;

   e) een lokaal of een installatie voor het roken;

   f) een lokaal voor het ontzouten, het weken en het anderszins behandelen van met name natuurlijke darmen, indien deze grondstoffen die behandelingen niet in de inrichting van oorsprong hebben ondergaan;

   g) een lokaal voor het voorafgaand reinigen van de grondstoffen die nodig zijn voor de vervaardiging van de vleesprodukten;

   h) een lokaal voor het doorzouten, zo nodig voorzien van een klimaatregelingsinstallatie om het lokaal op de in hoofdstuk II, punt 4, vastgestelde temperatuur te houden;

   i) een lokaal voor het voorafgaand reinigen, indien nodig, van vleesprodukten die in plakken gesneden of uitgesneden moeten worden en van een onmiddellijke verpakking moeten worden voorzien;

   j) een lokaal, zo nodig met een klimaatregelingsinstallatie, voor het in plakken snijden of het uitsnijden en voor de onmiddellijke verpakking van vleesprodukten die bestemd zijn om voorverpakt in de handel te worden gebracht;

   k) de in bijlage C bedoelde specifieke lokalen, voor zover de aldaar bedoelde produkten worden vervaardigd in de in het onderhavige hoofdstuk bedoelde inrichtingen;

   l) wanneer is voldaan aan de voorwaarden van punt 1, onder b), kan na instemming van de bevoegde autoriteit worden besloten dat bepaalde van

▼B

deze werkzaamheden in een gemeenschappelijk lokaal kunnen plaatsvinden.

Wanneer niet is voldaan aan de voorwaarden van punt 1, onder b), moeten de werkzaamheden die een gezondheidsrisico kunnen inhouden voor sommige gelijktijdig vervaardigde produkten en de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmteontwikkeling, in een afzonderlijk lokaal worden verricht.

HOOFDSTUK II

Bijzondere hygiënische voorwaarden voor inrichtingen waar vleesprodukten worden bereid

1. De lokalen voor de opslag of be- en verwerking van andere levensmiddelen dan vlees of vleesprodukten, die kunnen worden verwerkt in vleesprodukten, moeten voldoen aan de algemene hygiënische voorschriften van deze richtlijn.

2. Grondstoffen en ingrediënten die worden verwerkt in vleesprodukten, alsmede deze produkten en de produkten van dierlijke oorsprong en de recipiënten waarin zij zich bevinden, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen en moeten worden gehanteerd op een wijze die geen gevaar voor besmetting inhoudt. Men dient erop toe te zien dat grondstoffen op geen enkele wijze in contact komen met eindprodukten.

3. Het gebruik van hout is toegestaan in de lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen en opslaan van vleesprodukten, alsook in het verzendingslokaal, wanneer dit om technologische redenen nodig is, voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze produkten. Houten laadborden mogen slechts voor vervoer van vlees of vleesprodukten in eindverpakking en uitsluitend voor dat gebruik in deze lokalen worden toegelaten. Voorts kan het gebruik van gegalvaniseerd metaal voor het drogen van ham en worst worden toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en het niet in contact komt met de vleesprodukten.

4. De temperatuur in de lokalen of in gedeelten van de lokalen waar vlees, als grondstof gebruikt gehakt, vleesprodukten en vleesbereidingen worden be- en verwerkt, moet een hygiënische produktie garanderen; zo nodig moeten deze lokalen of gedeelten van lokalen van een klimaatregelingsinstallatie zijn voorzien.

   Op het ogenblik van het uitsnijden en het doorzouten mag de temperatuur in de daarvoor bestemde lokalen niet meer dan 12 ºC bedragen, behoudens voor de in artikel 9 bedoelde inrichtingen.

   Voor de andere inrichtingen wordt aan de bevoegde autoriteit evenwel de mogelijkheid geboden van deze eis inzake temperatuur af te wijken, wanneer zij zulks gerechtvaardigd acht om rekening te houden met de technologie voor de bereiding van het vleesprodukt.

HOOFDSTUK III

Voorschriften voor grondstoffen die gebruikt worden bij de vervaardiging van vleesprodukten

1. Om gebruikt te mogen worden voor de vervaardiging van vleesprodukten, moet het vlees:

   — afkomstig zijn uit een overeenkomstig de in artikel 2, onder d), bedoelde richtlijnen erkende inrichting en vervoerd zijn onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig genoemde richtlijnen;

   — vanaf de aankomst in de inrichting van verwerking en tot het tijdstip van gebruik bewaard worden overeenkomstig de in artikel 2, onder d), bedoelde richtlijnen.

   Tot en met 31 december 1995 mag vlees dat is verkregen in inrichtingen waarvoor de afwijkingen van Richtlijn 91/498/EEG gelden, evenwel toch in erkende inrichtingen aanwezig zijn. Tot die datum mag vlees dat niet voldoet aan de eisen van de in artikel 2, onder d), bedoelde richtlijnen, zich alleen dan in erkende inrichtingen bevinden wanneer het op afzonderlijke plaatsen is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden gebruikt dan vlees dat wel aan deze eisen voldoet. Vleesprodukten die van dit vlees verkregen zijn moeten voorzien worden van het nationale stempel.

▼B

2. Gehakt en vleesbereidingen, voor zover niet vervaardigd in het in hoofdstuk I, punt 1, onder b), bedoelde fabricagelokaal, moeten:

   — afkomstig zijn van een overeenkomstig Richtlijn 88/657/EEG erkende inrichting en vervoerd zijn onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig genoemde richtlijn;

   — vanaf de aankomst in de inrichting van verwerking en tot het tijdstip van gebruik bewaard worden overeenkomstig Richtlijn 88/657/EEG.

3. Visserijprodukten die worden gebruikt bij de bereiding van vleesprodukten, mogen aanwezig zijn mits zij voldoen aan de eisen van Richtlijn 91/493/EEG.

HOOFDSTUK IV

Controle op de produktie

1. De inrichtingen staan onder controle van de bevoegde autoriteit die erop moet toezien dat wordt voldaan aan de eisen van deze richtlijn en die in het bijzonder:

   a) controle moet uitoefenen op:

      i) de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen en de hygiëne van het personeel;

      ii) de doeltreffendheid van de door de inrichting overeenkomstig artikel 7 verrichte controles, met name door onderzoek van de resultaten en door monsterneming;

      iii) de microbiologische en hygiënische kwaliteit van de andere produkten van dierlijke oorsprong;

      iv) de doeltreffendheid van de behandeling van vleesprodukten;

      v) de hermetisch gesloten recipiënten door middel van aselecte steekproeven;

      vi) het aanbrengen van het passende keurmerk op de vleesprodukten en de identificatie van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde produkten alsmede de bestemming van die laatste produkten;

      vii) de voorwaarden voor opslag en vervoer;

   b) monsters moet nemen die nodig zijn voor het laboratoriumonderzoek;

   c) elke andere controle moet verrichten die zij nodig acht voor de naleving van deze richtlijn;

   d) moet nagaan of een vleesprodukt is vervaardigd van vlees waaraan andere levensmiddelen, levensmiddelenadditieven of kruiderijen zijn toegevoegd, door het aan een adequate keuring te onderwerpen en door te controleren of het voldoet aan de door de producent opgestelde produktiecriteria, en met name of de samenstelling van het produkt inderdaad overeenstemt met de vermeldingen op het etiket, in het bijzonder bij gebruik van de verkoopbenaming als bedoeld in hoofdstuk V, punt 4.

2. De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot de koel- of vrieshuizen en tot alle werklokalen ten einde na te gaan of deze bepalingen stipt worden nageleefd.

HOOFDSTUK V

Onmiddellijke verpakking, eindverpakking en etikettering

1. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking moeten plaatsvinden in de daarvoor bedoelde lokalen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden.

   Onverminderd Richtlijn 89/109/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen [1], moeten de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking aan alle hygiënische voorschriften voldoen en voldoende stevig zijn om de vleesprodukten doeltreffende bescherming te bieden.

2. De onmiddellijke of de eindverpakking mag geen tweede maal voor vleesprodukten worden gebruikt, met uitzondering van bepaalde bijzondere verpakkingsmiddelen, zoals aardewerk, glas of plastic, die na reiniging en doeltreffende ontsmetting opnieuw mogen worden gebruikt.

---

[1] PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 38.

▼B

3. Vervaardiging van vleesprodukten en aanbrengen van de eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden indien de eindverpakking de in punt 2 bedoelde kenmerken vertoont of indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

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

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

   c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die het vlees, het gehakt, de vleesbereidingen of de vleesprodukten kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet rechtstreeks op de vloer worden opgeslagen;

   d) het materiaal voor de eindverpakking moet in hygiënische omstandigheden gereed gemaakt worden voordat het in het lokaal wordt binnengebracht; mits er geen gevaar voor besmetting van de vleesprodukten bestaat, kan van dit voorschrift worden afgeweken indien het materiaal voor de eindverpakking automatisch gereed wordt gemaakt;

   e) de eindverpakkingen moeten op hygiënische wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door personeel dat vlees, gehakt, vleesbereidingen en vleesprodukten zonder onmiddellijke verpakking hanteert;

   f) meteen na het aanbrengen van de eindverpakking moeten de vleesprodukten in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

4. Niet alleen moet worden voldaan aan de eisen van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame [1], maar op de onmiddellijke verpakking of op het etiket van de vleesprodukten moeten ook zichtbaar en leesbaar de volgende gegevens [2] worden vermeld:

   — voor zover zulks niet duidelijk uit de verkoopbenaming van het produkt of de ingrediëntenlijst overeenkomstig Richtlijn 79/112/EEG blijkt, de diersoort of de diersoorten waarvan het vlees afkomstig is;

   — een vermelding waardoor een hoeveelheid produkten die onder technologisch vergelijkbare omstandigheden zijn verkregen en die hetzelfde gevaar kunnen opleveren, kan worden geïdentificeerd;

   — voor niet voor de eindverbruiker bestemde eindverpakkingen: de datum van bereiding;

   — de verkoopbenaming, gevolgd door de verwijzing naar de nationale norm of regelgeving [3] die daarvoor toestemming verleent;

   — wanneer krachtens de wetgeving van een Lid-Staat wordt ingestemd met een ander gebruik van eiwitten of zetmeel overeenkomstig artikel 21, de vermelding van dit gebruik samen met de verkoopbenaming.

---

[1] PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/395/EEG (PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 17).

[2] Behalve voor de in het derde streepje bedoelde produkten moeten deze vermeldingen de vleesprodukten tot in het stadium van de eindverbruiker vergezellen.

[3] Met de „nationale norm of regelgeving" worden bedoeld:
   a) de door het nationale recht toegestane voorwaarden inzake produktie of vervaardiging;
   b) de bijzondere voorschriften van nationaal recht waarbij voor sommige produkten specifieke eisen worden gesteld met betrekking tot de voorwaarden inzake produktie of vervaardiging;
   c) alle verkoopbenamingen die, bij ontstentenis van beperkende nationale normen, toegelaten zijn krachtens de wetgeving van een Lid-Staat of omdat zij in een Lid-Staat door het gebruik algemeen gangbaar zijn geworden.

▼B

HOOFDSTUK VI

Keurmerk

1. Vleesprodukten moeten worden voorzien van een keurmerk. Het keurmerk moet, bij of onmiddellijk na de vervaardiging van de vleesprodukten in de inrichting of in het herverpakkingscentrum, op een opvallende plaats, duidelijk zichtbaar, onuitwisbaar en in gemakkelijk leesbare letters worden aangebracht. Het keurmerk mag worden aangebracht op het produkt zelf of op de onmiddellijke verpakking indien elkvleesprodukt afzonderlijk van een onmiddellijke verpakking is voorzien, of op een etiket dat overeenkomstig punt 4, onder b), op deze onmiddellijke verpakking is aangebracht. Wanneer elk vleesprodukt evenwel afzonderlijk van een onmiddellijke verpakking en van een eindverpakking wordt voorzien, hoeft het keurmerk alleen op de eindverpakking te worden aangebracht.

2. In gevallen waarin vleesprodukten die overeenkomstig punt 1 van een keurmerk zijn voorzien, vervolgens in een eindverpakking worden geplaatst, moet het keurmerk ook op deze eindverpakking worden aangebracht.

3. In afwijking van de punten 1 en 2 is het aanbrengen van het keurmerk op vleesprodukten in gepallettiseerde vervoerseenheden die bestemd zijn om verder te worden verwerkt of van een onmiddellijke verpakking te worden voorzien in een erkende inrichting, niet nodig op voorwaarde dat:

   — op de buitenkant van deze vervoerseenheden die vleesprodukten bevatten, een keurmerk is aangebracht overeenkomstig punt 4, onder a);

   — de inrichting van bestemming een apart register bijhoudt van de hoeveelheden, de soort en de herkomst van de overeenkomstig dit punt ontvangen vleesprodukten;

   — op de buitenkant van de grote eindverpakking de plaats van bestemming en het beoogde gebruik van de vleesprodukten duidelijk worden vermeld, behalve wanneer die eindverpakking doorzichtig is.

   Wanneer een vervoerseenheid van produkten in onmiddellijke verpakking is vervat in een doorzichtige eindverpakking, is het keurmerk op de eindverpakking niet vereist indien het keurmerk op de produkten in onmiddellijke verpakking duidelijk door de eindverpakking zichtbaar is.

4. a) Het keurmerk moet in een ovale omranding de volgende aanduidingen omvatten:

      i) hetzij:

         — in het bovenste gedeelte de beginletters van het land van verzending in hoofdletters, dat wil zeggen: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 17, tweede streepje, vast te stellen regels, van het herverpakkingscentrum, eventueel met een codenummer dat het produkttype waarvoor de inrichting erkend is, aanduidt,

         — in het onderste gedeelte een van de volgende afkortingen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG,

      ii) hetzij:

         — in het bovenste gedeelte de naam van het land van verzending in hoofdletters,

         — in het midden het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 17, tweede streepje, vast te stellen regels, van het herverpakkingscentrum, eventueel met een codenummer dat het produkttype waarvoor de inrichting erkend is, aanduidt,

         — in het onderste gedeelte een van de volgende afkortingen: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

   b) het keurmerk kan worden aangebracht met een inktstempel of een brandstempel op het produkt, op de onmiddellijke verpakking of op de eindverpakking, of kan worden gedrukt of aangebracht op een etiket. Voor zover het merk op de eindverpakking wordt aangebracht, moet het bij de opening daarvan worden vernietigd. Het niet vernietigen van het merk is slechts geoorloofd wanneer de eindverpakking bij opening wordt vernietigd. Voor produkten in hermetisch gesloten recipiënten moet het merk op onuitwisbare wijze op het deksel of op het blik worden aangebracht;

   c) het keurmerk kan ook bestaan uit een plaatje van duurzaam materiaal dat niet verwijderd kan worden, aan alle hygiënische eisen voldoet en de onder a) genoemde aanduidingen bevat.

▼B

HOOFDSTUK VII

Opslag en vervoer

1. Vleesprodukten dienen te worden opgeslagen in de in bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, onder a), bedoelde lokalen.

   Vleesprodukten die bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, mogen evenwel worden opgeslagen in opslagruimten die in stevig, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal zijn gebouwd en door de bevoegde autoriteit zijn erkend.

2. Vleesprodukten waarvoor overeenkomstig artikel 7, lid 2, bepaalde opslagtemperaturen zijn aangegeven, moeten op die temperatuur bewaard blijven.

3. Vleesprodukten moeten zo worden verzonden dat zij gedurende het vervoer tegen eventuele besmetting of aantasting zijn beschermd. Hierbij dient te worden gelet op de duur van het vervoer, alsmede op de hiervoor gebruikte vervoermiddelen en op de weersomstandigheden.

4. De voor het vervoer van vleesprodukten gebruikte vervoermiddelen dienen, indien de produkten zulks vereisen, zodanig te zijn ingericht dat de produkten bij de vereiste temperatuur kunnen worden vervoerd en dat met name de overeenkomstig artikel 7, lid 2, aangegeven temperaturen niet worden overschreden.

HOOFDSTUK VIII

Bijzondere voorwaarden voor gepasteuriseerde of gesteriliseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten

A. Onverminderd de voorwaarden van bijlage A moeten de inrichtingen voor de vervaardiging van gepasteuriseerde of gesteriliseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten

   1. beschikken over:

      a) een voorziening die het mogelijk maakt conservenblikken op een hygiënische manier naar de werkruimte te transporteren;

      b) een voorziening waarmee de conservenblikken onmiddellijk vóór het vullen op doeltreffende wijze gereinigd kunnen worden;

      c) een voorziening om de recipiënten na hermetische sluiting en vóór autoclaafbehandeling te wassen met drinkwater dat voldoende warm is om vet te verwijderen;

      d) een lokaal, plaats of installatie geschikt voor het koelen en drogen van de recipiënten na de hittebehandeling;

      e) voorzieningen voor het broeden van als monsters genomen vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten;

      f) geschikte apparatuur waarmee kan worden nagegaan of de recipiënten waterdicht zijn en of ze ongeschonden zijn;

   2. erop toezien dat:

      a) de hermetisch gesloten recipiënten uit de verhittingstoestellen worden gehaald bij een temperatuur die hoog genoeg is om te waarborgen dat het vocht snel verdampt, en niet met de hand worden aangeraakt voordat zij volledig droog zijn;

      b) recipiënten waarin zich gas vormt, aan een aanvullend onderzoek worden onderworpen;

      c) de thermometers van het verhittingstoestel aan geijkte thermometers worden getoetst;

      d) de recipiënten:

         — van gebruik worden uitgesloten indien zij beschadigd of ondeugdelijk zijn,

         — van gebruik worden uitgesloten of worden gereinigd indien zij niet schoon zijn en, wanneer het blikken betreft, doeltreffend worden gereinigd, onmiddellijk vóór het vullen, met de in punt 1, onder b), bedoelde reinigingsinstallatie, waarbij gebruik van stilstaand water niet is toegestaan,

         — zo nodig lang genoeg na reiniging en vóór vulling kunnen uitdruipen,

         — zo nodig, na hermetische sluiting en vóór autoclaafbehandeling, door middel van de in punt 1, onder c), bedoelde installatie worden gewassen met drinkwater dat, indien van toepassing, warm genoeg moet zijn om vet te verwijderen,

▼B

— na verhitting worden gekoeld in water dat voldoet aan de eisen van punt B, vijfde streepje,

— zowel vóór als na de hittebehandeling zo worden gehanteerd dat beschadiging of besmetting wordt voorkomen.

B. De exploitant of de beheerder van een inrichting waar vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten worden vervaardigd, moet zich er voorts door middel van een steekproefcontrole van vergewissen:

— dat op vleesprodukten die bestemd zijn voor opslag bij kamertemperatuur, een procédé wordt toegepast waarmee een Fc-waarde van 3,00 of meer kan worden verkregen, tenzij door zouten een even stabiel produkt is verkregen, of dat gebruik wordt gemaakt van een warmteprocédé dat ten minste gelijkwaardig is aan pasteurisatie, waarvan de parameters worden goedgekeurd door de bevoegde autoriteit,

— dat de lege recipiënten aan de produktienormen voldoen,

— dat een controle op de dagproduktie wordt verricht, met vooraf vastgestelde tussenpozen om de deugdelijkheid van de sluiting te waarborgen. Daartoe moet geschikte apparatuur beschikbaar zijn voor het onderzoek van de perpendiculaire snijvlakken van de felsen van de gesloten recipiënten,

— dat de nodige controles worden uitgevoerd en dat in het bijzonder controlestrookjes worden gebruikt om te waarborgen dat de recipiënten een passende warmtebehandeling hebben ondergaan,

— dat de nodige controles worden uitgevoerd om te waarborgen dat het koelwater na gebruik een restgehalte chloor bevat. De Lid-Staten mogen evenwel een afwijking van dit laatste voorschrift toestaan indien het water voldoet aan de eisen van Richtlijn 80/778/EEG,

— dat incubatieproeven van zeven dagen bij 37 ºC of van tien dagen bij 35 ºC worden uitgevoerd op conserven van vleesprodukten in een hermetisch gesloten recipiënt die een hittebehandeling hebben ondergaan,

— dat gepasteuriseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten voldoen aan door de bevoegde autoriteit erkende criteria.

C. De bevoegde autoriteit kan toestaan dat aan het autoclaafwater bepaalde stoffen worden toegevoegd om corrosie van conservenblikken tegen te gaan en om het water te verzachten en te ontsmetten. Een lijst van deze stoffen wordt volgens de procedure van artikel 20 opgesteld.

De bevoegde autoriteit kan toestaan dat teruggewonnen water wordt gebruikt voor de koeling van recipiënten die een hittebehandeling hebben ondergaan. Dit water moet worden gezuiverd en een chloorbehandeling dan wel een andere volgens de procedure van artikel 20 goedgekeurde behandeling ondergaan. De bedoeling van die behandeling is te bewerkstelligen dat het teruggewonnen water voldoet aan de normen van bijlage I, deel E, van Richtlijn 80/778/EEG, zodat dit water de produkten niet kan besmetten en geen risico voor de gezondheid van de mens oplevert.

Het teruggewonnen water moet in een gesloten leidingnet circuleren zodat het niet voor andere doeleinden kan worden aangewend.

Indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, mag de vloer evenwel aan het einde van de werkperiode worden gereinigd met water dat voor de koeling van de recipiënten is gebruikt of met autoclaafwater.

HOOFDSTUK IX

Bijzondere voorwaarden voor kant-en-klaargerechten op basis van vlees

Onverminderd de algemene voorwaarden van bijlage A en de hoofdstukken I, II en III van onderhavige bijlage:

1. moeten de inrichtingen voor de vervaardiging van kant-en-klaargerechten beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de vervaardiging en de onmiddellijke verpakking van kant-en-klaargerechten; dit afzonderlijke lokaal is niet noodzakelijk indien de vleesprodukten en het vlees op afzonderlijke tijdstippen worden gehanteerd voor zover de lokalen voor deze werkzaamheden tussen het gebruik voor de verschillende produktietypen worden gereinigd en ontsmet;

2. a) moeten vleesprodukten die worden gebruikt in kant-en-klaargerechten onmiddellijk na het koken:

i) hetzij direct worden gemengd met de andere ingrediënten. In dat geval moet de tijd tijdens welke de temperatuur van het vleesprodukt tussen 10 ºC en 63 ºC ligt, tot een minimum worden beperkt,

ii) hetzij worden gekoeld tot een temperatuur van 10 ºC of minder vooraleer zij met de andere ingrediënten worden vermengd;

▼B

b) moeten de vleesprodukten en de kant-en-klaargerechten na het einde van het kookproces binnen een tijdsspanne van niet meer dan twee uur tot een inwendige temperatuur van 10 ºC of minder en zo spoedig mogelijk tot de opslagtemperatuur worden gekoeld. De bevoegde autoriteit kan evenwel toestaan dat de inrichting afwijkt van de tijdsspanne van twee uur wanneer een langere termijn vanwege de toegepaste produktietechniek gerechtvaardigd is mits de hygiënische kwaliteit van het eindprodukt gewaarborgd wordt;

c) moeten kant-en-klaargerechten, zo nodig, onmiddellijk na de koeling worden bevroren of diepgevroren;

3. moeten kant-en-klaargerechten worden geëtiketteerd overeenkomstig Richtlijn 79/112/EEG. De lijst van ingrediënten moet ten behoeve van deze richtlijn ook de diersoorten vermelden.

   Op een van de buitenkanten van de onmiddellijke verpakking van kant-en-klaargerechten moet naast de reeds voorgeschreven vermeldingen ook de datum van vervaardiging zeer duidelijk voorkomen;

4. moeten de resultaten van de diverse door de exploitant of de beheerder te verrichten controles tijdens een door de bevoegde autoriteit naar gelang van de houdbaarheid van het produkt vast te stellen minimumperiode worden bewaard opdat zij desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd.”

▼B

„BIJLAGE C

SPECIFIEKE HYGIËNISCHE VOORSCHRIFTEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN ANDERE PRODUKTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

HOOFSTUK I

Algemene voorwaarden

De werkplaatsen mogen slechts voor de vervaardiging van niet voor menselijke consumptie bestemde produkten worden gebruikt indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) niet voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen moeten worden opgeslagen in een volledig afgezonderd lokaal of op een volledig afgezonderde ontvangstplaats;

b) deze grondstoffen moeten be- en verwerkt worden in afzonderlijke lokalen met behulp van andere installaties en apparatuur, tenzij de vervaardiging plaatsvindt in volledig gesloten installaties en apparatuur die uitsluitend voor dat doel worden gebruikt;

c) met deze grondstoffen verkregen eindprodukten moeten worden opgeslagen in een afzonderlijk lokaal of in afzonderlijke containers; zij moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en mogen niet worden bestemd voor menselijke consumptie.

HOOFDSTUK II

Bijzondere voorwaarden voor gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten van het smeltproces

Onverminderd de voorwaarden van bijlage A gelden de volgende voorschriften:

A. *Voorschriften voor inrichtingen die grondstoffen verzamelen en verwerken*

1. Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport ervan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over een koel- of vrieshuis om de grondstoffen bij een temperatuur van 7 ºC of minder op te slaan, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen de in punt B. 3, onder b) en c), vastgestelde termijnen.

2. Verwerkingsinrichtingen moeten ten minste beschikken over:

   a) een koel- of vrieshuis, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen de in punt B. 3, onder b), vastgestelde termijnen;

   b) een lokaal of een plaats voor de ontvangst van de grondstoffen;

   c) een installatie om het visuele onderzoek van de grondstoffen te vergemakkelijken;

   d) indien nodig, een installatie om de grondstoffen te verkleinen;

   e) apparatuur om de grondstoffen door middel van hitte, druk of een andere adequate methode te smelten;

   f) recipiënten of tanks waarin het vet in vloeibare toestand kan worden bewaard;

   g) een toestel voor de plastificering of de kristallisatie van het vet om de onmiddellijke en eindverpakking ervan te vergemakkelijken, tenzij de inrichting alleen vloeibare gesmolten dierlijke vetten levert;

   h) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting alleen gesmolten dierlijke vetten als stortgoed verzendt;

   i) waterdichte recipiënten voor het verwijderen van de niet voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen;

   j) indien nodig, geschikte apparatuur voor de bereiding van produkten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, gemengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen;

   k) ingeval de kanen voor menselijke consumptie zijn bestemd, adequate installaties om de kanen te verzamelen en van een onmiddellijke en eindverpakking te voorzien in goede hygiënische omstandigheden en op te slaan overeenkomstig de voorwaarden van punt B. 9.

▼B

B. *Aanvullende hygiënische voorschriften voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten*

1. De grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die bij de keuring vóór en na het slachten geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

2. De grondstoffen moeten bestaan uit vetweefsels of beenderen die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie en zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten. Zij mogen geen tekenen van bederf vertonen en moeten in goede hygiënische omstandigheden zijn verkregen.

3. a) Voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten mogen alleen vetweefsels of beenderen worden gebruikt die afkomstig zijn van slachthuizen, uitsnijderijen of vleesverwerkingsinrichtingen. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van 7 ºC of minder zijn vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen.

   b) In afwijking van het bepaalde onder a) mogen de grondstoffen ongekoeld worden opgeslagen en vervoerd voor zover zij uiterlijk twaalf uur na de dag van verkrijgen worden gesmolten.

   c) In afwijking van het bepaalde onder a) mogen de grondstoffen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen waar vlees of vlees van pluimvee uitsluitend met het oog op de rechtstreekse voorziening van de eindconsument wordt uitgesneden en opgeslagen, voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten worden gebruikt voor zover zij aan bevredigende hygiënische voorwaarden voldoen en van een deugdelijke eindverpakking zijn voorzien. Bij dagelijkse ophaling moeten de onder a) en b) vastgestelde voorschriften inzake temperatuur in acht worden genomen. Als de grondstoffen niet dagelijks worden opgehaald, moeten zij onmiddellijk na verkrijgen worden gekoeld.

4. De voertuigen en containers voor het verzamelen en het vervoeren van de grondstoffen moeten gladde binnenwanden hebben, die gemakkelijk kunnen worden gewassen, gereinigd en ontsmet. De voertuigen moeten van een behoorlijke bedekking zijn voorzien. Voertuigen voor koeltransport moeten zo zijn ontworpen dat de vereiste temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer kan worden behouden.

5. Voor het smelten moeten de grondstoffen worden gekeurd om na te gaan of geen voor menselijke consumptie ongeschikte grondstoffen of geen vreemde bestanddelen aanwezig zijn. Als dat wel het geval is, moeten deze worden verwijderd.

6. De grondstoffen moeten worden gesmolten door middel van hitte, druk of een andere adequate methode, waarna het vet moet worden afgescheiden door decanteren, centrifugeren, filtreren of een andere adequate methode. Het gebruik van oplosmiddelen is verboden.

7. Gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1, 2, 3, 5 en 6 zijn bereid, mogen voor de produktie van grondstoffen in dezelfde of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteit ervan te verbeteren, op voorwaarde dat de te raffineren vetten beantwoorden aan de in punt 8 bedoelde normen.

8. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, voldoen aan de volgende normen:

	Runderen			Varkens		Andere dieren	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare reuzel [2]	Reuzel voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus [1]	Andere					
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxydegetal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Vocht en onzuiverheden	maximaal 0,5 %						
Geur, smaak, kleur	normaal						

▼B

(1) Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.
(2) Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsels van varkens.

9. Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen:
   i) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van 70 ºC of minder: bij een temperatuur van minder dan 7 ºC voor een periode van niet meer dan 24 uur of bij − 18 ºC of minder;
   ii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 ºC en ten minste 10 % (m/m) vocht bevatten:
      — bij een temperatuur van minder dan 7 ºC voor een periode van niet meer dan 48 uur of bij een verhouding tijd/temperatuur die een gelijkwaardige garantie biedt,
      — bij een temperatuur van − 18 ºC of minder;
   iii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 ºC en minder dan 10 % (m/m) vocht bevatten: geen specifiek vereiste.

HOOFDSTUK III

Bijzondere voorwaarden voor magen, blazen en darmen

Onverminderd de voorwaarden van bijlage A en van bijlage B, hoofdstukken I, II en III, moeten inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, aan de volgende voorwaarden voldoen:

1. lokalen, instrumenten en werktuigen mogen alleen voor de be- en verwerking van de betrokken produkten worden gebruikt; het reine en het onreine gedeelte moeten duidelijk van elkaar worden gescheiden;
2. het gebruik van hout is verboden; houten laadborden mogen evenwel worden gebruikt voor het vervoer van de recipiënten waarin de betrokken produkten zich bevinden;
3. voor opslag van materiaal voor onmiddellijke en eindverpaking moet een lokaal beschikbaar zijn;
4. de onmiddellijke en de eindverpakking moeten op hygiënische wijze worden aangebracht in een daartoe bestemd lokaal of op een daartoe bestemde plaats;
5. produkten die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, moeten tot het ogenblik van verzending worden opgeslagen in daartoe bestemde lokalen.

   In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde produkten bij een temperatuur van niet meer dan 3 ºC worden bewaard;
6. de grondstoffen moeten onder bevredigende hygiënische omstandigheden en, eventueel, afhankelijk van de termijn tussen slachten en verzamelen van de grondstoffen, gekoeld van het slachthuis van oorsprong naar de inrichting worden vervoerd. De voertuigen en de containers voor het vervoer moeten gladde binnenwanden hebben die gemakkelijk kunnen worden gewassen, gereinigd en ontsmet. Voertuigen voor koeltransport moeten zo zijn ontworpen dat de vereiste temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer kan worden behouden.”

▼B

„BIJLAGE D

KEURINGSCERTIFICAAT VOOR VLEESPRODUKTEN (1)

Nummer (2): .....

Land van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie (2): .....

I. **Identificatie van de vleesprodukten**

Produkten bereid van vlees van: .....
(diersoort)

Aard van de produkten (3): .....

Aard van de eindverpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Temperatuur voor opslag en vervoer (3): .....

Houdbaarheidsduur (4): .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van de vleesprodukten**

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van de erkende verwerkende inrichting(en): .....

.....

.....

Indien nodig:

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

.....

.....

.....

III. **Bestemming van de vleesprodukten**

De produkten worden verzonden

uit: .....
(plaats van verzending)

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

per (5): .....

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

.....

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

.....

(1) In de zin van artikel 2 van Richtlijn 77/99/EEG.
(2) Facultatief.
(3) Eventuele vermelding van een ioniserende bestraling op medische gronden.
(4) In te vullen in geval van een overeenkomstig artikel 7 van Richtlijn 77/99/EEG aangebrachte aanduiding.
(5) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld, bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip, de naam van het schip.

▼B

IV. **Gezondheidsverklaring**

Ondergetekende verklaart hiermede dat de hierboven omschreven vleesprodukten:

a) bereid zijn met vers vlees of vleesprodukten onder de specifieke voorwaarden van Richtlijn 77/99/EEG (1);

b) bereid zijn met vlees van andere diersoorten dan die als bedoeld in artikel 2, onder d), van Richtlijn 77/99/EEG (1);

c) bestemd zijn voor de Helleense Republiek (1).

V. **Indien nodig**

Ingeval van overslag in een erkende inrichting of een erkend koel- of vrieshuis, de identificatie:

a) van de plaats van overslag (adres en toelatingsnummer):

.....

.....

.....

b) van het vervoermiddel (2):

.....

.....

Gedaan te ....., ...
(plaats) (datum)

Stempel

.....
(handtekening van de bevoegde autoriteit)
(naam in hoofdletters)

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.
(2) Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld, bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip, de naam van het schip.

"