Detta dokument är endast avsett som dokumentationshjälpmedel och institutionerna ansvarar inte för innehållet

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 10 februari 1992

om ändring och uppdatering av direktiv 77/99/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen och om ändring av direktiv 64/433/EEG

(92/5/EEG)

(EGT L 57, 2.3.1992, s. 1)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**A1**	Anslutningsakten för Österrike, Finland och Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(anpassad genom rådets beslut 95/1/EG, Euratom, EKSG)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 10 februari 1992

om ändring och uppdatering av direktiv 77/99/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen och om ändring av direktiv 64/433/EEG

(92/5/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

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

med beaktande av kommissionens förslag ([1]),

med beaktande av Europaparlamentets yttrande ([2]),

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

med beaktande av följande:

Kött av nötkreatur, svin, får och get samt tama hästdjur, kött av fjäderfä och vilt samt beredda produkter från sådant kött finns med på förteckningen över produkter i bilaga 2 till fördraget. Produktion av och handel med dessa produkter utgör en viktig inkomstkälla för delar av jordbruksbefolkningen.

För att säkerställa en rationell utveckling av denna sektor och för att öka produktiviteten skall regler i fråga om allmän hygien för produktion och saluhållande fastställas på gemenskapsnivå.

Gemenskapen skall besluta om åtgärder för att successivt förverkliga den inre marknaden under tiden fram till och med den 31 december 1992.

I direktiv 77/99/EEG ([4]) fastställs hygienkrav som skall uppfyllas vid handeln med köttprodukter inom gemenskapen.

I direktiv 89/662/EEG ([5]) fastställs regler om kontroller som skall göras i syfte att fullborda den inre marknaden och särskilt avskaffades veterinärkontroller vid gränserna mellan medlemsstaterna.

För att beakta avskaffandet av dessa kontroller och införandet av skärpta garantier på ursprungsorten när det inte längre är möjligt att skilja mellan produkter som är avsedda för den inhemska marknaden och produkter som skall saluhållas i en annan medlemsstat, bör kraven i direktiv 77/99/EEG anpassas och utvidgas till att gälla all produktion.

Syftet med denna anpassning skall i synnerhet vara att standardisera hygienkraven för produktion, lagring och transport av köttprodukter och andra produkter av animaliskt ursprung avsedda som livsmedel.

Ett system för godkännande bör införas för anläggningar som uppfyller de hygienkrav som fastställs i detta direktiv liksom även ett förfarande för inspektion på gemenskapsnivå för att säkerställa att kraven för ett sådant godkännande uppfylls.

Småskaliga anläggningar bör godkännas med förenklade kriterier för organisation och infrastruktur om de uppfyller hygienkraven i detta direktiv.

([1]) EGT nr C 84, 2.4.1990, s. 89, EGT nr C 327, 30.12.1989, s. 25, EGT nr C 262, 14.10.1981, s. 3, EGT nr C 267, 11.10.1982, s. 59, EGT nr C 296, 5.11.1991, s. 8.

([2]) EGT nr C 240, 16.9.1991, s. 6, EGT nr C 113, 7.5.1990, s. 205.

([3]) EGT nr C 332, 31.12.1990, s. 94, EGT nr C 62, 2.3.1990, s. 25, EGT nr C 168, 10.7.1990, s. 8, EGT nr C 124, 21.5.1990, s. 15.

([4]) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 85. Direktivet senast ändrat genom direktiv 85/328/EEG (EGT nr L 168, 28.6.1985, s. 28).

([5]) EGT nr L 395, 30.12.1989, s. 13. Direktivet senast ändrat genom direktiv 90/675/EEG (EGT nr L 373, 31.12.1990, s. 1).

▼B

Kontrollmärkning av köttprodukter är det bästa sättet att övertyga de behöriga myndigheterna på mottagningsorten om att en sändning uppfyller kraven i detta direktiv. Sundhetsintyget bör behållas för att kontrollera vissa produkters destination.

De regler, principer och skyddsåtgärder som fastställs i rådets direktiv 90/675/EEG av den 10 december 1990 om principerna för organisering av veterinärkontroller av produkter som förs in i gemenskapen från tredje land ([1]) bör tillämpas även här.

Vid handel inom gemenskapen bör även de regler som fastställs i direktiv 89/662/EEG tillämpas.

Kommissionen bör få i uppdrag att besluta om vissa åtgärder för att genomföra detta direktiv. I detta syfte bör man fastställa ett förfarande som skapar ett nära och effektivt samarbete mellan kommissionen och medlemsstaterna inom Ständiga veterinärkommittén.

Med hänsyn till de särskilda leveranssvårigheter som uppstår genom Greklands geografiska läge bör speciella undantag medges för det landet. Av samma skäl bör avlägsna regioner få förlängd tid för att uppfylla kraven i detta direktiv.

Antagandet av särskilda regler för produkter som omfattas av detta direktiv hindrar inte att regler om livsmedelshygien och säkerhet i allmänhet antas. Kommissionen har lagt fram ett förslag till ramdirektiv om detta.

För tydlighetens skull bör direktiv 77/99/EEG uppdateras och direktiv 64/433/EEG ([2]) om hygienproblem vid produktion och utsläppande på marknaden av färskt kött anpassas på motsvarande sätt.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Från och med den 1 januari 1993 skall rubriken, artiklarna 1-21 och bilagorna till direktiv 77/99/EEG ersättas med bilagan till detta direktiv.

Artikel 2

Direktiv 91/497/EEG ändras på följande sätt:

1. I rubriken skall orden ”som ändrar och konsoliderar” ersättas med ”som ändrar och uppdaterar” och orden ”och som ändrar direktiv 72/462/EEG” läggas till.

2. Artikel 1 skall ersättas med följande:

   ”Artikel 1

   Från och med den 1 januari 1993 skall rubriken och artiklarna i direktiv 64/433/EEG ersättas i enlighet med bilagan till det här direktivet.”

3. I bilagan skall hänvisningen till ”26 juni 1964” i rubriken till direktiv 64/433/EEG utgå.

4. I kapitel XII i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG skall följande mening läggas till punkt 60 tredje stycket:

   ”Detta krav får frångås i fråga om fryst kött som är avsett att användas utan ytterligare beredning som råvara för de produkter som avses i direktiv 77/99/EEG eller direktiv 88/657/EEG.”

([1]) EGT nr L 373, 31.12.1990, s. 1.
([2]) EGT nr L 121, 29.7.1964, s. 2012/64. Direktivet senast ändrat genom direktiv 91/497/EEG (EGT nr L 268, 24.9.1991, s. 69.).

▼B

Artikel 3

Medlemsstaterna skall senast den 1 januari 1993 sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv utom i fråga om

— avlägsna regioner som erkänts i enlighet med artikel 17 i direktiv 90/675/EEG inklusive, i fråga om Spanien, Kanarieöarna, i enlighet med artikel 13 i direktiv 91/496/EEG,

— anläggningar som är belägna i de nya *Länder* i Tyskland som omfattas av omstruktureringsplaner, vilka skall följa detta direktiv senast den 1 januari 1995, och

▼A1

— för vissa anläggningar belägna i Sverige, där Sverige skall anpassa sig till detta direktiv senast den 1 januari 1996.

▼B

De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Artikel 4

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA

Rådets direktiv om hygienfrågor som påverkar produktion och utsläppande på marknaden av köttprodukter och vissa andra produkter av animaliskt ursprung

Artikel 1

1. I detta direktiv fastställs hygienregler för produktion och saluhållande av köttprodukter och andra produkter av animaliskt ursprung som efter behandling är avsedda att användas som livsmedel eller för beredning av andra livsmedel.

2. Detta direktiv skall inte tillämpas på beredning och lagring i detaljhandelsbutiker eller i lokaler som ligger intill försäljningsställen av köttprodukter och andra produkter av animaliskt ursprung som är avsedda som livsmedel, om beredningen och lagringen endast sker i samband med leverans direkt till konsumenten.

Artikel 2

I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

a) köttprodukter: produkter beredda av eller med kött som har behandlats så att snittytan visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött.

   Följande skall dock inte anses vara köttprodukter:

   i) Kött som endast har genomgått kylbehandling. Reglerna i de direktiv som anges i d skall fortsätta att gälla för sådant kött.

   ii) Produkter som omfattas av rådets direktiv 88/657/EEG av den 14 december 1988 om fastställande av krav vid framställning av och handel med malet kött, kött i stycken på mindre än 100 gram och köttberedningar och om ändring av direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 72/462/EEG ([1]).

b) andra produkter av animaliskt ursprung:

   i) Köttextrakt.

   ii) Nedsmält djurfett: fett som kommer från nedsmältning av kött inklusive ben och som är avsett som livsmedel.

   iii) Fettgrevar: proteinhaltiga rester efter nedsmältningen, efter partiell separation av fett och vatten.

   iv) Gelatin.

   v) Köttmjöl, svålpulver, saltat eller torkat blod, saltad eller torkad blodplasma.

   vi) Mage, urinblåsa och tarmar, rengjorda, saltade eller torkade eller upphettade.

c) färdiglagade kötträtter: inslagna köttprodukter motsvarande kulinariska tillagningar, kokade eller förkokade och kylkonserverade.

d) kött: kött enligt definitionen i

   — artikel 2 a i direktiv 64/433/EEG,

   — artikel 2 i direktiv 71/118/EEG,

   — artikel 2 i direktiv 72/461/EEG,

   — artikel 2 i direktiv 72/462/EEG,

   — artikel 2 i direktiv 88/657/EEG,

   — artikel 2.1 och 2.2 i direktiv 91/495/EEG.

e) råvara: alla produkter av animaliskt ursprung som används som ingrediens vid framställning av de produkter som avses i a och b eller används vid beredningen av färdiglagade rätter.

f) behandling: kemisk eller fysisk process såsom värmebehandling, rökning, saltning, marinering, rimning eller torkning avsedd att förlänga hållbarheten hos kött eller produkter av animaliskt ursprung vare sig andra livsmedel ingår i dem eller inte, eller en kombination av dessa olika processer.

g) värmebehandling: användning av torr eller fuktig värme.

h) saltning: användning av salt.

i) rimning: genomsaltning av hela produkten.

j) mognadslagring: behandling av saltat rått kött under klimatiska förhållanden som under långsam och gradvis reducering av vattenhalten kan framkalla naturlig fermentation eller enzymiska processer med förändringar över en

([1]) EGT nr L 382, 31.12.1988, s. 3.

▼B

tidsperiod som ger produkten typiska organoleptiska egenskaper och förlänger dess hållbarhet och hälsosamhet vid normal rumstemperatur.

k) torkning: naturlig eller artificiell reducering av vattenhalten.

l) parti: en avgränsad mängd av köttprodukter som omfattas av samma åtföljande handelsdokument eller sundhetsintyg.

m) inslagning/innerförpackning: åtgärd för att skydda de produkter som avses i artikel 1.1 genom att använda en innerförpackning eller innerbehållare i direkt kontakt med produkten i fråga samt själva innerförpackningen och innerbehållaren.

n) emballering/emballage: åtgärd för att placera en eller flera inslagna eller oinslagna produkter enligt artikel 1.1 i en behållare samt själva behållaren.

o) hermetiskt tillsluten behållare: en lufttät behållare avsedd att skydda innehållet mot att mikroorganismer tränger in under och efter värmebehandling.

p) anläggning: varje företag som tillverkar de produkter som avses i a, b och c.

q) paketeringsanläggning: en lokal eller depot där partier avsedda att släppas ut på marknaden omgrupperas eller ompaketeras.

r) utsläppande på marknaden: lagra eller ställa ut i syfte att sälja, utbjuda till försäljning, sälja, leverera eller på annat sätt avyttra inom gemenskapen med undantag av detaljistförsäljning,

s) behörig myndighet: central myndighet i en medlemsstat som är behörig att utföra veterinärkontroller eller annan myndighet till vilken den har delegerat sin befogenhet.

Artikel 3

A. Varje medlemsstat skall, utan att det påverkar tilllämpningen av kraven i artikel 4, säkerställa att följande gäller för de köttprodukter som släpps ut på marknaden:

1. De har beretts och lagrats på en anläggning som godkänts och kontrollerats

   — i enlighet med artikel 8 och uppfyller kraven i detta direktiv, framför allt de i bilaga A och kapitel I och II i bilaga B, eller

   — i enlighet med artikel 9 i fråga om anläggningar som inte har industriell struktur eller produktionskapacitet.

2. De har beretts av kött enligt definitionen i artikel 2 d, under förutsättning

   i) att kött importerat från tredje land skall ha kontrollerats i enlighet med direktiv 90/675/EEG,

   ii) att kött importerat i enlighet med artikel 15 i direktiv 71/118/EEG och artikel 17 andra stycket i direktiv 91/495/EEG inte får användas

      — såvida inte de produkter som framställts av detta kött uppfyller kraven i det här direktivet,

      — såvida inte dessa produkter har ett kontrollmärke i enlighet med kapitel VI i bilaga B,

      — såvida inte de nationella bestämmelserna i mottagarlandet även fortsättningsvis gäller för saluhållandet av dessa produkter.

   Kött som ansetts otjänligt som livsmedel i enlighet med kraven i artiklarna 5 och 6 i direktiv 64/433/EEG samt följande delar får inte användas vid beredning av köttprodukter:

   a) Könsorgan från han- och hondjur med undantag av testiklar.

   b) Urinorgan med undantag av njurar och urinblåsa.

   c) Brosk i struphuvud, luftstrupe och extralobularbronker.

   d) Ögon och ögonlock.

   e) Yttre hörselgången.

   f) Hornvävnad.

   g) Hos fjäderfä huvud - med undantag av kam och öron, skäggtömmar och slör - foderstrupe, kräva, tarmar och könsorgan.

   Delar får läggas till eller tas bort från denna förteckning i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

3. De har beretts i enlighet med kraven i kapitel III i bilaga B och uppfyller i fråga om pastöriserade eller steriliserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare eller färdiglagade rätter kraven i kapitel VIII respektive kapitel IX i bilaga B.

▼B

4. De har genomgått sådan egenkontroll vid anläggningen som avses i artikel 7 och som övervakas av behörig myndighet i enlighet med kapitel IV i bilaga B.

5. I förekommande fall uppfyller de även kraven i artikel 7.2.

6. De har, där inslagning, emballering eller märkning sker, slagits in, emballerats eller märkts i enlighet med kapitel V i bilaga B på platsen eller på paketeringsanläggningar som godkänts särskilt för detta ändamål av behörig myndighet.

   I avvaktan på att gemenskapsregler antas, skall dock bestämmelserna i detta direktiv om köttprodukters varubeteckning inte tillämpas på produkter av kontrollerat ursprung eller på väl definierade produkter.

7. De har märkts, utan att det påverkar tillämpningen av märkningskraven i direktiv 80/215/EEG, under anläggningens driftsledares eller chefs ansvar med

   — ett nationellt kontrollmärke om den råvara som använts är försedd med det märket,

   — ett märke som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 20 om det kött som använts enligt gemenskapens lagstiftning skall saluhållas på den lokala marknaden,

   — i övriga fall ett kontrollmärke i enlighet med kapitel VI i bilaga B.

   Märket skall tryckas på etiketten eller fästas på produkten eller dess innerförpackning, varvid gäller att tryckning eller omtryckning av etiketter eller märken skall godkännas av behörig myndighet.

8. De har hanterats, lagrats eller transporterats i enlighet med kapitel VII i bilaga B och, om de lagrats i ett kyl- och fryshus som inte ligger i anslutning till anläggningen skall detta kyl- och fryshus ha godkänts och inspekterats i enlighet med artikel 10 i direktiv 64/433/EEG.

9. De åtföljs under transport av följande:

   a) Fram till och med den 30 juni 1993 för handel inom gemenskapen med andra köttprodukter än de som avses i b ii andra stycket av det sundhetsintyg som utfärdats av behörig myndighet vid lastningstillfället. Intyget skall till form och innehåll följa mallen i bilaga D. Det skall upprättas på åtminstone det eller de officiella språk som förekommer i mottagarlandet. Det skall bestå av ett enda blad.

   b) Från och med den 1 juli 1993

      i) av ett medföljande handelsdokument som skall

         — utöver de uppgifter som avses i kapitel VI punkt 4 i bilaga B ha ett kodnummer genom vilket den behöriga myndighet som är ansvarig för övervakningen av ursprungsanläggningen kan identifieras,

         — behållas av mottagaren under minst ett år så att det kan visas upp på begäran av behörig myndighet,

         — fram till och med den 31 december 1996 i fråga om de köttprodukter som avses i ii andra stycket nedan och som är avsedda för Grekland, efter transitering genom tredje lands territorium, godkännas av behörig myndighet vid gränsstationen där transitformaliteter utförs som skall intyga att köttprodukterna i fråga uppfyller kraven i detta direktiv,

      ii) av ett hälsointyg i enlighet med bilaga D i fråga om produkter som avses i artikel 1 och som härrör från kött från ett slakteri beläget i en region eller ett område som är föremål för restriktioner av djurhälsoskäl eller från kött som avses i artikel 6 i direktiv 64/433/EEG eller från produkter som skall sändas till en annan medlemsstat efter transitering genom tredje land i ett plomberat fordon.

      Detta krav gäller inte köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare som har genomgått någon av de behandlingar som avses i kapitel VIII punkt B första strecksatsen i bilaga B, om kontrollmärket fästs outplånligt på behållaren enligt de bestämmelser som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 20.

   Närmare regler för tillämpningen av ii och framför allt för tilldelningen av kodnummer samt upprättande av en eller flera förteckningar som upptar de behöriga myndigheterna, skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 20.

B. I avvaktan på eventuella regler på gemenskapsnivå om bestrålning får köttprodukter inte utsättas för joniserande strålning.

   Denna bestämmelse skall inte påverka nationella regler som gäller bestrålning för medicinska ändamål.

▼B

Artikel 4

Medlemsstaterna skall säkerställa att, förutom de allmänna krav som fastställs i artikel 3, följande krav uppfylls:

1. Köttprodukterna

   a) har beretts genom upphettning, rimning, marinering eller torkning som kan kombineras med rökning eller mognadslagring, eventuellt under speciella mikroklimatiska förhållanden, och har särskilt tillförts vissa konserveringsmedel i enlighet med artikel 16.2; köttprodukterna får även blandas med andra livsmedel och kryddor,

   b) har i förekommande fall framställts av en köttprodukt eller en köttberedning.

2. Innan de undantag som avses i direktiv 71/118/EEG och direktiv 91/498/EEG upphör att gälla får lokaler, redskap och utrustning som används för beredning av köttprodukter av eller med kött som har gemenskapens kontrollmärke användas för beredning av köttprodukter av eller med kött som inte har det märket endast eftertillstånd av behörig myndighet och under förutsättning att alla försiktighetsåtgärder vidtas så att myndighetens krav uppfylls och all sammanblandning av produkter av kött med och utan märket undviks.

3. De köttprodukter som avses i artikel 3.7 första och andra strecksatserna får inte skickas till någon annan medlemsstats territorium och saluhållandet av dem på nationell eller lokal nivå skall noggrant övervakas.

Artikel 5

Rådet skall på förslag av kommissionen med kvalificerad majoritet fastställa de hälso- och hygienkrav som skall uppfyllas av andra färdiglagade rätter än sådana som är framställda av råvaror av animaliskt ursprung som inte omfattas av detta direktiv. I avvaktan på rådets beslut skall medlemsstaterna säkerställa att de färdiglagade rätterna i fråga, om produkterna tillverkas på anläggningar som avses i artikel 2 p, uppfyller de hygienkrav som fastställs i kapitel II i bilaga A och att sådana rätter även uppfyller de särskilda krav som fastställs i kapitel IX i bilaga B och att de övervakas i enlighet med artikel 7.

Artikel 6

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att andra produkter av animaliskt ursprung

— har framställts på anläggningar som uppfyller kraven i artikel 7, som har godkänts och registrerats i enlighet med artikel 11, som uppfyller kraven i bilaga A och som inspekteras i enlighet med artikel 8,

— har framställts i enlighet med de särskilda bestämmelser som fastställs i bilaga C,

— inspekteras enligt vad som föreskrivs i kapitel IV i bilaga B,

— åtföljs enligt vad som föreskrivs i artikel 3.9 b i av ett handelsdokument som anger produkternas ursprung.

2. I enlighet med förfarandet i artikel 20 skall särskilda hygienkrav antas före den 31 december 1992 för beredning av gelatin som är avsett som livsmedel.

I enlighet med samma förfarande får ytterligare krav fastställas för andra produkter av animaliskt ursprung för att skydda folkhälsan.

Artikel 7

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att driftsledaren eller chefen på anläggningen eller paketeringsanläggningen vidtar alla åtgärder som behövs för att säkerställa att bestämmelserna i detta direktiv följs i alla produktionsled och vid emballeringen.

I det syftet skall denna person kontinuerligt utföra egenkontroll som grundar sig på följande principer:

— Identifiering av kritiska punkter på anläggningen på grundval av de produktionsmetoder som används.

— Fastställande och genomförande av metoder för att övervaka och kontrollera sådana kritiska punkter.

— Uttagning av prover för analys i ett laboratorium som godkänts av behörig myndighet för att kontrollera metoderna för rengöring och desinfektion och för kontroll av att de krav som fastställs i detta direktiv uppfylls.

— Skriftlig eller annan dokumentation av de uppgifter som krävs i enlighet med föregående strecksatser i syfte att överlämna den till behörig myndighet. Särskilt skall resultaten av de olika kontrollerna och undersökningarna bevaras under minst två år, utom i fråga om produkter som avses i punkt 2

▼B

för vilka tiden kan minskas till sex månader efter produktens datum för minsta hållbarhet.

— Garantier beträffande hanteringen av kontrollmärkningen, framför allt etiketter med kontrollmärket.

— När laboratorieundersökning eller andra tillgängliga uppgifter visar att det föreligger en allvarlig hälsorisk skall behörig myndighet underrättas om detta.

— I händelse av omedelbar hälsorisk, indragning från marknaden av sådana produkter som framställts under tekniskt likvärdiga förhållanden och som utgör samma risk. Produkter som återtas skall stå under den behöriga myndighetens övervakning och kontroll tills de förstörs, används till annat än livsmedel eller efter tillstånd av behörig myndighet omarbetas på lämpligt sätt så att man kan garantera att de är tjänliga.

— Kraven i första och andra strecksatserna skall ha fastställts i samarbete med behörig myndighet som regelbundet skall övervaka att de uppfylls.

2. För inspektionsändamål skall driftsledaren eller chefen på anläggningen eller paketeringsanläggningen säkerställa att emballaget för de köttprodukter som inte kan lagras i rumstemperatur har en tydlig och läslig uppgift om vid vilken temperatur produkterna skall transporteras och lagras samt om minsta hållbarhetstid eller, i fråga om mikrobiologiskt lättfördärvliga produkter, sista förbrukningsdag.

3. Anläggningens driftsledare eller chef skall ordna eller upprätta ett utbildningsprogram för personalen anpassat efter produktionsstrukturen så att arbetstagarna kan uppfylla kraven på hygienisk produktion om de inte redan har tillfredsställande kunskaper som styrks av intyg. Detta utbildningsprogram kan vara särskilt anpassat för de anläggningar som avses i artikel 9.

Behörig myndighet som är ansvarig för anläggningen skall delta i planeringen och genomförandet av programmet.

Artikel 8

1. Varje medlemsstat skall upprätta en förteckning över andra godkända anläggningar än de som avses i artikel 11 och varje anläggning skall ha ett kontrollnummer. Denna förteckning skall sändas till övriga medlemsstater och till kommissionen.

Ett enda kontrollnummer får ges till

i) en anläggning eller paketeringsanläggning som bereder eller paketerar om produkter som framställts av eller med råvaror som omfattas av flera av de direktiv som avses i artikel 2 d,

ii) en anläggning som är belägen inom samma område som en anläggning som godkänts i enlighet med något av de direktiv som avses i artikel 2 d.

Behörig myndighet får inte godkänna en anläggning om den inte är övertygad om att anläggningen följer detta direktiv såvitt avser den verksamhet som bedrivs där. Om en anläggning som ansöker om godkännande i enlighet med detta direktiv utgör en integrerad del av en anläggning som godkänts enligt direktiv 64/433/EEG, 71/118/EEG, 91/493/EEG eller 91/495/EEG får dock lokaler, utrustning och installationer för personal och alla lokaler där det inte finns någon risk att råvaror eller oinslagna produkter förorenas vara gemensamma för bägge anläggningarna.

Om behörig myndighet finner en uppenbar brist i fråga om efterlevnaden av de hygienbestämmelser som fastställs i detta direktiv eller att lämplig hygienkontroll förhindras

i) skall den ha befogenhet att besluta om användningen av utrustning eller lokaler och att vidta alla nödvändiga åtgärder som får gå så långt att produktionstakten minskas eller produktionen tillfälligt avbryts,

ii) skall den, om dessa åtgärder eller de åtgärder som avses i artikel 7.1 näst sista strecksatsen har visat sig otillräckliga för att avhjälpa situationen, i förekommande fall tillfälligtvis återkalla godkännandet för den aktuella produktionstypen.

Om anläggningens driftsledare eller chef inte avhjäper de brister som noterats inom den tid som fastställts av behörig myndighet skall denna återkalla godkännandet.

Behörig myndighet i fråga skall särskilt vara skyldig att beakta slutsatserna av de kontroller som utförts i enlighet med artikel 12.

Övriga medlemsstater och kommissionen skall underrättas om ett godkännande tillfälligt eller slutgiltigt återkallas.

2. Kontroll och övervakning av anläggningarna skall utföras av behörig myndighet.

▼B

Anläggningarna skall stå under ständig övervakning av behörig myndighet, varvid gäller att behovet av att behörig myndighet är närvarande ständigt eller tillfälligtvis på en anläggning skall bedömas med utgångspunkt i anläggningens storlek, typ av produkt som tillverkas, riskbedömningen och de garantier som ges i enlighet med artikel 7.1 andra stycket femte och sista strecksatserna.

Behörig myndighet skall hela tiden ha fritt tillträde till alla delar av anläggningarna för att säkerställa att detta direktiv följs och, om det råder tveksamhet om varifrån köttet kommer, till handlingar som gör det möjligt att spåra slakteriet eller ursprungsgården för råvarorna.

Behörig myndighet skall regelbundet gå igenom resultaten av kontrollerna enligt artikel 7.1. Den får på grundval av dessa kontroller låta utföra ytterligare undersökningar i alla produktionsled eller av produkterna.

Arten av dessa kontroller, hur ofta de skall göras och metoderna för att ta prov och för att utföra mikrobiologiska undersökningar skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 20.

Resultaten av dessa kontroller skall skrivas ned i en rapport och anläggningens driftsledare eller chef skall underrättas om slutsatserna eller rekommendationerna i den. Han skall rätta till de brister som noterats för att förbättra hygienen.

3. I händelse av upprepade brister skall antalet kontroller öka och vid behov skall märken eller sigill med kontrollmärke tas bort.

4. Bestämmelser för genomförandet av denna artikel skall antas i enlighet med förfarandet i artikel 20.

Artikel 9

1. Medlemsstaterna får, i syfte att godkänna anläggningar, medge småskaliga anläggningar som tillverkar köttprodukter undantag från kraven i kapitel I i bilaga B och från kraven i kapitel I punkt 2 g (beträffande kranar) och punkt 11 (skåp istället för omklädningsrum) i bilaga A.

Dessutom kan undantag medges från kapitel I punkt 3 i bilaga A beträffande lokaler där råvaror och färdiga produkter lagras. I detta fall skall dock anläggningen som minimikrav ha

i) en lokal eller säker plats, vid behov med kyla, för lagring av råvaror om sådan lagring förekommer,

ii) en lokal eller säker plats, vid behov med kyla, för lagring av färdiga produkter om sådan lagring förekommer.

2. Om de anläggningar som avses i

— artikel 4.1 i direktiv 64/433/EEG, i de fall kraven i artikel 13.1 andra stycket i det direktivet är uppfyllda,

— artikel 4.2 och artikel 13.1 andra stycket i direktiv 64/433/EEG,

tillverkar köttprodukter får medlemsstaterna utvidga det undantag som avses i punkt 1 till att gälla även dessa anläggningar, under förutsättning att hanteringen av produkterna på sådana anläggningar uppfyller övriga krav i det här direktivet.

3. Bestämmelserna i kapitel VII i bilaga B skall inte tilllämpas på lagring i de anläggningar som avses i punkt 1 och inte heller på transport av andra produkter än de som aves i artikel 7.2.

4. Medlemsstaterna skall före den 1 oktober 1992 underrätta kommissionen om vilka kriterier de har fastställt för att bedöma om en anläggning eller viss typ av anläggning omfattas av bestämmelserna i denna artikel.

Om kommissionen efter granskning av dessa kriterier eller efter kontroller som utförts i enlighet med artikel 12 bedömer att de kriterier som fastställts kan medföra risk för att detta direktiv inte tillämpas enhetligt, får sådana kriterier ändras eller kompletteras, första gången före den 1 januari 1993 i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20. Enligt samma förfarande skall även de villkor faställas som skall gälla då medlemsstatens behöriga myndigheter skall göra en ny klassificering av sådana anläggningar.

5. På grundval av de uppgifter som kommissionen samlat in i enlighet med punkt 4 första stycket skall enhetliga kriterier för tillämpningen av denna artikel fastställas före den 1 januari 1993 i enlighet med förfarandet i artikel 20.

Artikel 10

Anläggningar som för närvarande har ett nationellt godkännande skall före den 1 oktober 1992 ansöka hos behörig myndighet för att bli klassificerade antingen enligt artikel 8 eller enligt artikel 9.

▼B

Till dess att ett beslut har fattats av behörig myndighet i medlemsstaten, dock längst till den 1 januari 1996, skall alla produkter som kommer från en anläggning som inte har klassificerats fortfarande ha nationellt kontrollmärke.

Beträffande de anläggningar som avses i artikel 8 får på begäran av en medlemsstat åtföljd av tillfredsställande motivering förlängd tid längst till den 1 januari 1996 medges i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20 för att uppfylla kraven i kapitel I 1 a i bilaga B. Produkter från en sådan anläggning skall ha ett nationellt kontrollmärke.

Artikel 11

1. Utan hinder av artikel 8 skall medlemsstaterna, om de berörda produkterna inte är tillverkade på en anläggning som godkänts i enlighet med artikel 8, godkänna och registrera alla anläggningar som tillverkar andra produkter av animaliskt ursprung som definieras i artikel 2 b och ge var och en av dem ett särskilt officiellt nummer för inspektionsändamål och för att kunna spåra varifrån de berörda produkterna kommer.

Om tillverkningen sker i lokaler som ligger intill ett godkänt slakteri skall dock godkännande för detta, under förutsättning att kraven i detta direktiv är uppfyllda, även gälla dessa lokaler.

2. Inspektion och övervakning av anläggningar skall utföras av behörig myndighet som hela tiden skall ha fritt tillträde till alla delar av anläggningarna för att kunna säkerställa att kraven i detta direktiv uppfylls.

3. Om sådana inspektioner avslöjar att kraven i detta direktiv inte är uppfyllda, skall behörig myndighet vidta lämpliga åtgärder som kan sträcka sig så långt att de omfattar åtgärder som avses i artikel 8.1 tredje och fjärde styckena.

4. Analyserna och undersökningarna skall utföras i enlighet med beprövade och vetenskapligt erkända metoder, särskilt de som fastställs i gemenskapens bestämmelser eller i internationella standarder.

Kommissionen skall fastställa referensmetoder i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

Artikel 12

1. Experter från kommissionen får, om det behövs för att detta direktiv skall kunna tillämpas enhetligt, i samarbete med behöriga myndigheter göra kontroller på platsen. För att kunna göra detta får de kontrollera ett representativt urval anläggningar för att se huruvida behöriga myndigheter kontrollerar att godkända anläggningar uppfyller detta direktiv. Kommissionen skall underrätta medlemsstaterna om resultaten av dessa kontroller.

En medlemsstat på vars territorium en kontroll utförs skall ge experterna all nödvändig hjälp när dessa fullgör sina uppgifter.

Allmänna bestämmelser för att genomföra denna artikel skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

2. Före den 1 januari 1995 skall rådet se över denna artikel på grundval av en rapport från kommissionen som får åtföljas av förslag.

Artikel 13

1. Utan hinder av kraven i artikel 3 får det enligt förfarandet i artikel 20 beslutas att vissa bestämmelser i detta direktiv inte skall tillämpas på köttprodukter som innehåller andra livsmedel och endast en liten andel kött, köttprodukter eller köttberedning.

Dessa undantag skall endast avse

a) villkoren för godkännande av anläggningar enligt vad som föreskrivs i kapitel I i bilaga A och i kapitel I i bilaga B,

b) kontrollkraven som beskrivs i kapitel IV i bilaga B,

c) de märkningskrav som fastställs i kapitel VI i bilaga B och fram till den 1 juli 1993 det sundhetsintyg som avses i bilaga D.

Vid bedömningar av om sådana undantag skall medges som avses i denna artikel skall både produktens art och sammansättning beaktas.

Utan hinder av bestämmelserna i denna artikel skall medlemsstaterna säkerställa att alla köttprodukter som släpps ut på marknaden är tjänliga produkter som beretts av färskt kött, köttprodukter eller produkter som omfattas av direktiv 88/657/EEG.

▼B

2. Tills ett beslut fattas i enlighet med punkt 1 skall direktiv 82/201/EEG fortsätta att tillämpas.

Artikel 14

Bestämmelserna i rådets direktiv 89/662/EEG om veterinära kontroller vid handeln inom gemenskapen i syfte att fullborda den inre marknaden skall tillämpas särskilt när det gäller organisationen och genomförandet av de kontroller som mottagarlandet gör samt de skyddsåtgärder som skall vidtas.

Artikel 15

Efter det att medlemsstaterna har yttrat sig inom Ständiga veterinärkommittén, får kommissionen, om den bedömer det nödvändigt, ge ut rekommendationer om goda hanteringsrutiner för produkter som avses i artikel 1 dels vad gäller tillverkningsprocessens olika led och dels vid utsläppandet på marknaden.

Artikel 16

1. I avvaktan på att förordningar antas på gemenskapsnivå om hygienregler som gäller utsläppandet på marknaden av vilt, skall nationella regler för användningen av sådant kött på de anläggningar som avses i detta direktiv och för utsläppandet på marknaden av köttprodukter som innehåller sådant kött även fortsättningsvis tillämpas i enlighet med de allmänna bestämmelserna i fördraget.

2. I avvaktan på att det inom ramen för gemenskapslagstiftningen om tillsatser utarbetas en förteckning över de livsmedel i vilka godkända tillsatser får ingå, i avvaktan på att villkoren fastställs för att sådana tillsatser skall få ingå och vid behov i avvaktan på en begränsning i fråga om det tekniska syftet med användningen av tillsatserna, skall de nationella regler och de bilaterala överenskommelser som förelåg den dag då direktiv 88/658/EEG började tillämpas och som begränsar användningen av tillsatser i produkter som omfattas av det här direktivet fortsätta att tillämpas med beaktande av de allmänna bestämmelserna i fördraget, förutsatt att de tillämpas utan åtskillnad på inhemsk tillverkning och på handelsutbyte.

Innan den förteckningen upprättats skall de nationella regler och de bilaterala överenskommelser som gäller användning av tillsatser i de produkter som avses i detta direktiv fortsätta att gälla i enlighet med de allmänna bestämmelserna i fördraget och de gällande gemenskapsreglerna om tillsatser.

Artikel 17

I enlighet med förfarandet i artikel 20 får följande fastställas:

— Särskilda villkor för godkännande av anläggningar som är belägna på grossistmarknader och av paketeringsanläggningar.

— Regler för märkning av produkter från en ompaketeringsanläggning och övervakningsrutiner som gör det möjligt att spåra varifrån råvarorna kommer.

— På begäran av en medlemsstat eller på kommissionens initiativ, vilka krav enligt detta direktiv som skall gälla för produkter som är godkända för att släppas ut på marknaden i en medlemsstat men vilkas sammansättning eller utformning kan ge upphov till olika tolkningar i olika medlemsstater.

— Metoder för att kontrollera att de behållare som avses i kapitel VIII punkt 1 f i bilaga B är korrekt plomberade.

— Mikrobiologiska normer som omfattar provtagningsplaner och analysmetoder för de produkter som avses i artikel 7.2.

Artikel 18

1. Utan att det påverkar tillämpningen av de särskilda bestämmelserna i detta direktiv skall behörig myndighet, om det misstänks att bestämmelserna i detta direktiv inte har följts eller om det råder tveksamhet om huruvida de produkter som avses i artikel 1 är tjänliga som livsmedel, utföra alla kontroller den bedömer lämpliga.

2. Medlemsstaterna skall vidta lämpliga administrativa eller straffrättsliga åtgärder för att belägga med påföljd varje överträdelse av detta direktiv, framför allt om det visar sig att de utfärdade intygen eller handlingarna inte motsvarar det verkliga tillståndet hos de produkter som avses i artikel 1; att märkena på de berörda produkterna inte följer reglerna, att produkterna inte har genomgått de kontroller som föreskrivs i detta direktiv eller att de inte har använts för sitt ursprungligen avsedda ändamål.

▼B

Artikel 19

Rådet skall med kvalificerad majoritet på förslag av kommissionen ändra bilagorna till detta direktiv, framför allt för att anpassa dem till de tekniska framstegen.

Artikel 20

1. När det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas skall ärendet utan dröjsmål hänskjutas till Ständiga veterinärkommittén av dess ordförande, antingen på dennes eget initiativ eller på begäran av företrädaren för en medlemsstat.

2. Kommissionens företrädare skall föreläggа kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Kommittén skall fatta sitt beslut med en majoritet av 54 röster, varvid medlemsstaternas röster skall vägas enligt fördragets artikel 148.2. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionen skall själv anta förslaget med omedelbar verkan om det är förenligt med kommitténs yttrande. Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas omedelbart, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 21

Rådet skall i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 43 i fördraget före den 1 januari 1993 fatta ett beslut om tillsats till köttprodukter av stärkelse eller proteiner av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung och om de ur teknisk synvinkel högsta tillåtna procentsatserna.

▼B

BILAGA A

ALLMÄNNA VILLKOR

KAPITEL I

Allmänna villkor för godkännande av anläggningar

Anläggningar skall minst ha följande:

1. Arbetsutrymmen som är tillräckligt stora för att arbetet skall kunna bedrivas under tillfredsställande hygieniska förhållanden. De skall utformas och disponeras så att förorening av råvaror och produkter som avses i detta direktiv förhindras.
2. Utrymmen där råvaror hanteras, bearbetas och bereds samt de produkter som avses i detta direktiv tillverkas skall ha följande:
   a) Tåliga, vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera och lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner av eller utrustade med anordningar som tar bort vatten.
   b) Väggar med släta ytor, som är lätta att rengöra, tåliga och vattentäta, täckta med ljus, tvättbar yta upp till en höjd av minst två meter eller åtminstone så högt som de lagrade varorna når i kyl- och lagerlokaler.
   c) Innertak eller undersida på yttertaket som är lätta att rengöra.
   d) Dörrar av korrosionsfritt material som är lätta att rengöra.
   e) Tillfredsställande ventilation och vid behov anordningar som avleder ånga och fukt väl.
   f) Tillfredsställande dagsljus eller artificiell belysning.
   g) Tillräckligt antal anordningar med rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur för rengöring och desinfektion av händer. I arbetslokaler och toaletter får kranarna inte vara handmanövrerade. Dessa tvättställ skall vara försedda med rengörings- och desinfektionsmedel och hygieniska anordningar för att torka händerna.
   h) Anordningar för att rengöra redskap, utrustning och kärl.
3. I lokaler där råvaror och produkter som omfattas av detta direktiv lagras gäller samma krav som i punkt 2 utom
   — i kylrum där det räcker med ett golv som är lätt att rengöra och desinfektera och som är lagt så att vattnet lätt rinner av,
   — i frysrum där det räcker med ett vattentätt golv som inte ruttnar och som är lätt att rengöra, i vilka fall skall det finnas en kylanläggning med tillräcklig kylkapacitet för att hålla råvaror och produkter vid de temperaturer som föreskrivs i detta direktiv.

   Träväggar i de lokaler som avses i andra strecksatsen utgör inte skäl till att återkalla godkännandet, under förutsättning att lokalerna byggts före den 1 januari 1983.

   Lagringslokalerna skall ha tillräckligt stor kapacitet för lagring av de råvaror och produkter som avses i detta direktiv.
4. Anordningar för hygienisk hantering och skydd av råvaror och oinpackade eller inslagna färdiga produkter vid lastning och lossning.
5. Tillfredsställande skyddsanordningar mot skadedjur såsom insekter, gnagare, fåglar etc.
6. Redskap och arbetsutrustning såsom styckningsbord, behållare, hängbanor, sågar och knivar som är avsedda att komma i direkt kontakt med råvaror och produkter av korrosionsfritt material som är lätta att rengöra och desinfektera.
7. Särskilda vattentäta, korrosionsfria behållare med lock och lås, så att obehöriga inte kan öppna dem, för råvaror eller produkter som inte är avsedda som livsmedel. Alternativt kan en låsbar lokal användas om sådant avfall förekommer i så stora mängder att behållarna inte räcker till eller om avfallet inte transporteras bort eller förstörs efter varje arbetsmoment. Om sådana råvaror eller produkter förs bort genom störtar, skall dessa vara utformade och installerade så att all risk för förorening av andra råvaror eller produkter förhindras.
8. Lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av utrustning och redskap.
9. Ett avloppssystem som uppfyller hygienkraven.

▼B

10. Tillgång till vatten av dricksvattenkvalitet i enlighet med rådets direktiv 80/778/EEG av den 15 juli 1980 om kvaliteten på vatten avsett att användas som dricksvatten [1]. Annat vatten kan dock tillåtas i undantagsfall för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av kylutrustning, under förutsättning att de ledningar som installerats för detta ändamål förhindrar att detta vatten används till annat och att ledningarna inte utgör någon direkt eller indirekt risk för att produkterna förorenas. Ledningar för annat vatten än dricksvatten skall klart skilja sig från ledningar med vatten av dricksvattenkvalitet.

11. Tillräckligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta och tvättbara väggar och golv, tvättställ och vattentoaletter. De senare får inte ha dörrar ut mot arbetslokalerna. Tvättställen skall vara utrustade för handtvätt och ha hygieniska anordningar för att torka händerna. Kranarna på tvättställen får inte vara handmanövrerade.

12. Om mängden produkter som behandlas är så stor att regelbunden eller ständig tillsyn krävs, skall det finnas en lämpligt utrustad låsbar lokal avsedd endast för kontrollpersonalen.

13. Ett utrymme eller säker plats för förvaring av rengörings- och desinfektionsmedel och liknande.

14. Ett utrymme eller skåp för förvaring av städ- och underhållsutrustning.

15. Lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av transportmedel. Sådana anordningar är dock inte obligatoriska om det finns krav på att transportmedel skall rengöras och desinfekteras vid inrättningar som är officiellt godkända av behörig myndighet.

KAPITEL II

Allmänna hygienvillkor

A. *Allmänna hygienvillkor för lokaler, utrustning och redskap*

1. Utrustning och redskap för arbete med råvaror och produkter samt golv, väggar och mellanväggar, innertak eller yttertakets undersida skall vara i tillfredsställande skick vad gäller renhet och funktion så att de inte utgör en källa för förorening av råvaror och produkter. Vatten för att rengöra verktyg skall vara minst +82 ºC.

2. Inga djur får komma in på anläggningarna. Gnagare, insekter och andra skadedjur skall systematiskt bekämpas i lokalerna eller på utrustningen. Råttutrotningsmedel, insektsmedel, desinfektionsmedel och alla andra potentiellt giftiga ämnen skall förvaras i lokaler eller skåp som kan låsas. Det får inte finnas någon risk för att produkterna förorenas när dessa medel används.

3. Arbetsutrymmen, redskap och arbetsutrustning skall användas endast för arbete med produkter för vilka man gett godkännande. Efter tillstånd av behörig myndighet får de dock användas samtidigt eller vid annan tidpunkt för arbete med andra livsmedel. Denna begränsning gäller inte transportutrustning som används i lokaler där inget arbete utförs på råvaror eller produkter som omfattas av detta direktiv.

4. Vatten av dricksvattenkvalitet i enlighet med direktiv 80/778/EEG skall användas för alla ändamål. Undantagsvis kan annat vatten användas för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av utrustning, under förutsättning att de ledningar som installerats för dessa ändamål förhindrar att sådant vatten används för andra ändamål och de inte utgör någon risk för förorening av råvaror och produkter.

5. Rengörings- och desinfektionsmedel och liknande skall godkännas av behörig myndighet och användas på sådant sätt att de inte har skadliga effekter på maskiner, utrustning, råvaror och produkter.

   När de använts skall instrument och arbetsutrustning noggrant sköljas med vatten av dricksvattenkvalitet. Produkter för underhåll och rengöring skall förvaras i den lokal som avses i kapitel I.14.

6. Det är förbjudet att sprida sågspån eller liknande på golvet i arbetslokaler och lagerlokaler för råvaror och produkter som avses i detta direktiv.

[1] EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 11.

▼B

B. *Allmänna villkor för personalhygien*

1. Största möjliga renlighet skall krävas av personalen. Framför allt

   a) skall personalen bära lämpliga rena arbetskläder och huvudbonad som helt omsluter håret; detta gäller särskilt de personer som hanterar oinslagna, oemballerade råvaror och produkter,

   b) skall personal som är sysselsatt med hantering och bearbetning av råvaror tvätta händerna åtminstone varje gång de återupptar arbetet efter paus och när händerna blivit förorenade; sår på händerna skall skyddas med vattentätt förband,

   c) är det förbjudet att röka, spotta, äta och dricka i lokaler där råvaror och produkter hanteras eller lagras.

2. Arbetsgivaren skall vidta alla åtgärder som behövs för att förhindra att personer som kan förorena råvaror och produkter hanterar dem tills det att det är visat att dessa personer kan göra det utan risk.

   Vid anställningen skall personer som arbetar med eller hanterar råvaror med ett läkarintyg styrka att det inte finns något hinder för en sådan anställning. Läkarkontroll av sådana personer skall regleras av gällande nationell lagstiftning i den berörda medlemsstaten eller, i fråga om tredje land, av särskilda garantier som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 20.

▼B

BILAGA B

SÄRSKILDA VILLKOR FÖR KÖTTPRODUKTER

KAPITEL I

Särskilda villkor för godkännande av anläggningar som bereder köttprodukter

1. Förutom de allmänna bestämmelserna i kapitel I i bilaga A skall anläggningar som tillverkar, hanterar och slår in köttprodukter som minimikrav ha följande:

   a) Lämpliga lokaler som är så stora att man separat kan förvara

      i) råvaror i kyla och

      ii) köttprodukter vid rumstemperatur, eller vid behov beroende på typ av produkter, i kyla,

      under förutsättning att oemballerade råvaror, köttprodukter och andra produkter av animaliskt ursprung förvaras avskilt från emballerade råvaror och produkter.

   b) En eller flera lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för tillverkning och inslagning av köttprodukter. Under förutsättning att dessa moment utgör ett enda produktionsflöde som uppfyller kraven i detta direktiv och garanterar tjänligheten hos råvarorna och slutprodukterna och under förutsättning att utformningen och storleken på tillverkningslokalerna medger det får dessa moment utföras i samma lokal.

   c) En lokal eller en säker plats för lagring av vissa ingredienser såsom livsmedelstillsatser.

   d) En lokal för emballering, såvida inte de krav för emballering som fastställs i kapitel V punkt 3 är uppfyllda, samt för expediering.

   e) En lokal för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.

   f) En lokal för rengöring av utrustning och redskap såsom krokar och behållare.

2. Beroende på typ av produkt skall anläggningen ha

   a) en lokal eller - om det inte finns någon risk för förorening - ett utrymme där emballaget tas bort,

   b) en lokal eller - om det inte finns någon risk för förorening - ett utrymme där råvaror tinas,

   c) en styckningslokal,

   d) en lokal eller utrustning för torkning eller mognadslagring,

   e) en lokal eller utrustning för rökning,

   f) en lokal för avsaltning, blötläggning eller annan behandling, i synnerhet av naturliga tarmar, om dessa råvaror inte har genomgått sådan behandling på ursprungsanläggningen,

   g) en lokal för nödvändig rengöring av råvaror innan köttprodukterna bereds,

   h) en lokal för saltning, vid behov med luftkonditionering för att hålla den temperatur som föreskrivs i kapitel II.4,

   i) en lokal för rengöring, om det är nödvändigt, av köttprodukter innan de skivas eller styckas och slås in,

   j) en lokal, vid behov med luftkonditionering, för skivning, styckning och emballering av köttprodukter som är avsedda att säljas färdigförpackade,

   k) särskilda lokaler som föreskrivs i bilaga C, om de produkter som avses där tillverkas på de anläggningar som avses i detta kapitel,

   l) om de krav som fastställs i 1 b är uppfyllda, får det, efter godkännande av behörig myndighet, beslutas att vissa av dessa moment får utföras i samma lokal.

      Om de krav som fastställs i 1 b inte är uppfyllda, skall moment som kan utgöra en hälsorisk om vissa produkter tillverkas samtidigt samt moment med stor värmeavgivning utföras i en särskild lokal.

▼B

KAPITEL II

Särskilda hygienvillkor för anläggningar som bereder köttprodukter

1. Lokaler som används för att lagra eller bearbeta andra livsmedel än kött eller köttprodukter som kan komma att ingå i köttprodukterna skall underkastas de allmänna hygienregler som fastställs i detta direktiv.

2. Råvaror och ingredienser som ingår i köttprodukterna samt de färdiga produkterna och produkter av animaliskt ursprung och behållare för sådana får inte komma i direktkontakt med golvet och skall hanteras på sådant sätt att all risk för förorening förhindras. Man skall noggrant se till att råvarorna och de färdiga produkterna inte kommer i kontakt med varandra.

3. Trä får användas i lokaler där köttprodukter röks, rimmas, mognadslagras, marineras, lagras eller sänds iväg, när det är väsentligt av tekniska skäl, under förutsättning att det inte finns någon risk för att produkterna förorenas. Träpallar får föras in i dessa lokaler uteslutande för transport av emballerat kött eller köttprodukter. Dessutom får galvaniserade metaller tillåtas när man torkar skinkor och korvar, under förutsättning att de inte är korroderade och inte kommer i kontakt med köttprodukterna.

4. Temperaturen i lokaler eller delar av lokaler där arbete med kött, malet kött som används som råvara, köttprodukter och köttberedningar utförs skall säkerställa en hygienisk tillverkning. Vid behov skall sådana lokaler eller delar av lokaler förses med luftkonditionering.

   Vid styckning, skivning och rimning skall lokaler för styckning och rimning ha en temperatur som inte överstiger 12 ºC, utom i fråga om de anläggningar som avses i artikel 9.

   I fråga om andra anläggningar får dock behörig myndighet medge undantag från detta krav om den bedömer att ett sådant undantag är befogat mot bakgrund av den teknik som används vid beredning av köttprodukter.

KAPITEL III

Krav på råvaror som skall användas vid tillverkning av köttprodukter

1. Kött som skall användas vid tillverkning av köttprodukter skall

   — komma från en anläggning som godkänts i enlighet med de direktiv som avses i artikel 2 d och ha transporterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med dessa direktiv,

   — från det att det kommer till produktionsanläggningen till dess att det används, förvaras i enlighet med kraven i de direktiv som avses i artikel 2 d.

   Fram till och med den 31 december 1995 får dock kött som framställts på anläggningar som medgetts undantag i enlighet med direktiv 91/498/EEG förvaras på godkända anläggningar. Fram till och med den dagen får kött som inte uppfyller kraven i de direktiv som avses i artikel 2 d förvaras på godkända anläggningar endast om det förvaras på avskilda platser. Det får inte användas samtidigt eller på samma plats som kött som uppfyller dessa krav. Köttprodukter som framställts av sådant kött skall ha ett nationellt kontrollmärke.

2. Malet kött och köttberedningar skall, såvida de inte har producerats i den produktionslokal som avses i kapitel I 1 b,

   — komma från en anläggning som godkänts i enlighet med direktiv 88/657/EEG och ha transporterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med det direktivet,

   — från det att de kommer till produktionsanläggningen till dess att de används, förvaras i enlighet med kraven i direktiv 88/657/EEG.

3. Fiskprodukter får användas i beredningen av köttprodukter om de uppfyller kraven i direktiv 91/493/EEG.

KAPITEL IV

Produktionsövervakning

1. Anläggningar skall övervakas av behörig myndighet som skall säkerställa att kraven i detta direktiv uppfylls och framför allt

   a) kontrollera

      i) renligheten beträffande lokaler och utrustning samt personalhygienen,

      ii) att de kontroller som utförs av anläggningen i enlighet med artikel 7 är effektiva, i synnerhet genom att granska resultaten och ta prover,

▼B

iii) den mikrobiologiska och hygieniska kvaliteten på produkter av animaliskt ursprung,

iv) att behandlingen av köttprodukterna är effektiv,

v) de hermetiskt tillslutna behållarna stickprovsvis,

vi) att köttprodukterna är riktigt kontrollmärkta och att produkter som anses otjänliga som livsmedel kan identifieras och kontrollera vad som sker med dessa produkter,

vii) lagrings- och transportförhållanden,

b) ta alla prover som behövs för laboratorieundersökningar,

c) göra alla andra kontroller som den bedömer nödvändiga för att säkerställa att detta direktiv följs,

d) fastställa om en produkt har framställts av kött till vilket andra livsmedel, tillsatser eller kryddor har tillförts genom att undersöka den på lämpligt sätt och fastställa om den uppfyller de produktionskriterier som tillverkaren uppställt, framför allt om sammansättningen av produkten exakt motsvarar de uppgifter som finns på etiketten, i synnerhet om den varubeteckning som avses i kapitel V.4 används.

2. Behörig myndighet skall hela tiden ha fritt tillträde till kyllager och till alla arbetslokaler för att kunna kontrollera att dessa bestämmelser noggrant följs.

KAPITEL V

Inslagning, emballering och märkning

1. Inslagning, emballering och märkning skall äga rum under tillfredsställande hygieniska förhållanden i lokaler som är avsedda för detta ändamål.

   Utan att det påverkar tillämpningen av rådets direktiv 89/109/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel [1], skall förpacknings- och emballeringsmaterial följa alla hygienregler och vara så kraftigt att köttprodukterna skyddas effektivt.

2. Innerförpackningar och emballage får inte återanvändas för köttprodukter utom vissa speciella typer av behållare såsom lergods, glas- eller plastbehållare som får återanvändas efter noggrann rengöring och desinfektion.

3. Tillverkning av köttprodukter och emballering får äga rum i samma lokal om emballaget är som beskrivs i punkt 2 eller uppfyller följande krav:

   a) Lokalen skall vara tillräckligt stor och vara utrustad så att hygienen garanteras.

   b) Emballage och innerförpackningar skall inneslutas i ett förseglat skyddshölje omedelbart efter tillverkning. Detta hölje skall skyddas mot skada under transport till anläggningen och förvaras under hygieniska förhållanden i en lokal som är avsedd för detta ändamål.

   c) Lokalerna för lagring av emballeringsmaterial skall vara fria från damm och skadedjur och får inte ha någon luftförbindelse med lokaler där det finns ämnen som kan förorena kött, malet kött, köttberedningar eller köttprodukter. Emballage får inte placeras direkt på golvet.

   d) Emballaget skall resas under hygieniska förhållanden innan de förs in i lokalen. Undantag kan medges från detta krav om emballaget reses automatiskt, under förutsättning att det inte innebär risk för förorening av köttprodukterna.

   e) Emballaget skall tas in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas omedelbart. Det får inte hanteras av personal som hanterar omslaget kött, malet kött, köttberedningar eller köttprodukter.

   f) Omedelbart efter emballeringen skall köttprodukterna placeras i lagerlokaler som är avsedda för detta ändamål.

4. Utöver kraven i rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel [2] skall följande uppgifter [3] vara fullt

[1] EGT nr L 40, 11.2.1989, s. 38.
[2] EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktivet senast ändrat genom direktiv 89//395/EEG (EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 17).
[3] Dessa uppgifter skall åtföljа köttprodukterna ända ut i konsumentledet utom i det fall som avses i tredje strecksatsen.

▼B

synliga och läsliga på innerförpackningen eller på etiketten på köttprodukterna:

— Om det inte klart framgår av produktens varubeteckning eller av ingrediensförteckningen i enlighet med direktiv 79/112/EEG: från vilka djurarter köttprodukterna har framställts.

— En hänvisning som gör det möjligt att identifiera den mängd produkter som framställts under liknande tekniska förhållanden och som kan utgöra samma risk.

— För emballage som inte är avsett för den enskilde konsumenten: beredningsdag.

— Varubeteckning följd av uppgift om nationell standard eller lagstiftning [1] som tillåter den.

— Om lagstiftningen i en medlemsstat tillåter att proteiner och stärkelse används, utöver vad som tillåts enligt artikel 21: uppgift i anslutning till varubeteckningen om att protein och stärkelse använts.

KAPITEL VI

Kontrollmärke

1. Köttprodukter skall ha ett kontrollmärke. Märkning skall göras vid eller omedelbart efter tillverkning på anläggningen eller paketeringsanläggningen och fästas på en väl synlig plats. Märket skall vara läsligt och outplånligt och bokstäverna skall vara lätta att särskilja. Kontrollmärket får fästas på produkter eller på innerförpackningar om köttprodukterna är inslagna var för sig eller på en etikett som fästs på emballaget i enlighet med punkt 4 b. Om en köttprodukt är individuellt inslagen och emballerad räcker det att kontrollmärket fästs på emballaget.

2. Om köttprodukter som är märkta i enlighet med punkt 1 därefter placeras i ett emballage, skall kontrollmärket även fästas på emballaget.

3. Utan hinder av punkterna 1 och 2 behöver köttprodukter i sändningar på pall avsedda för vidare bearbetning eller inslagning på en godkänd anläggning inte kontrollmärkas under förutsättning

   — att dessa sändningar med köttprodukter har ett kontrollmärke i enlighet med punkt 4 a på yttersidorna,

   — att den mottagande anläggningen för ett särskilt register över mängd, typ och ursprung av de köttprodukter som tas emot i enlighet med denna punkt,

   — att destinationsort och avsedd användning av köttprodukterna klart anges på yttersidan av ytteremballaget utom när detta är genomskinligt.

   Om en sändning med inslagna produkter emballeras i en genomskinlig ytterförpackning är det dock inte nödvändigt att kontrollmärka ytterförpackningen om kontrollmärket på innerförpackningen syns tydligt.

4. a) Kontrollmärket skall vara ovalt och innehålla följande uppgifter:

      i) antingen

         — överst: avsändarlandets initialer med versaler, d. v. s. B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - N L - P - UK följt av anläggningens kontrollnummer eller, enligt de regler som skall antas i enlighet med artikel 17 andra strecksatsen, paketeringsanläggningens kontrollnummer, vid behov åtföljt av ett kodnummer som anger för vilken typ av produkt anläggningen är godkänd,

         — nederst: en av följande förkortningar: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG,

      ii) eller

         — överst: namnet på avsändarlandet med versaler,

         — i mitten: anläggningens kontrollnummer eller, enligt de regler som skall antas i enlighet med artikel 17 andra strecksatsen, paketeringsanläggningens kontrollnummer, vid behov åtföljt av ett kodnummer som anger för vilken typ av produkt anläggningen är godkänd,

         — nederst: en av följande förkortningar: CEE - EØF - EWG - EOK - EEC - EEG.

---

[1] Orden ”nationell standard eller lagstiftning” omfattar:
a) villkoren för produktion eller beredning som tillåts enligt nationell lag,
b särskilda regler i nationell lagstiftning som föreskriver speciella restriktioner eller villkor för produktion eller beredning för vissa produkter,
c) alla varubeteckningar som, när det saknas nationella standarder som inskränker dem, tillåts av lagstiftningen i en medlemsstat eller som är vedertagna i en medlemsstat.

▼B

b) Kontrollmärket får fästas på produkten, innerförpackningen eller emballaget med färg- eller brännstämpel eller tryckas eller fästas på en etikett. Om märket fästs på emballaget skall det förstöras när emballaget öppnas. Endast om emballaget förstörs när det öppnas kan man godta att kontrollmärket inte förstörs. I fråga om produkter i hermetiskt tillslutna behållare skall märket fästas outplånligt antingen på locket eller på burken.

c) Kontrollmärket kan även bestå av en platta av tåligt material som inte kan tas bort, som uppfyller alla hygienkrav och som innehåller de uppgifter som anges i punkt a.

KAPITEL VII

Lagring och transport

1. Köttprodukter skall lagras i sådana lokaler som avses i kapitel I punkt 1 a i bilaga B.

   Köttprodukter som kan lagras i rumstemperatur får dock lagras i lokaler som är stabilt konstruerade och som är lätta att rengöra och desinfektera samt godkända av behörig myndighet.

2. Köttprodukter för vilka särskilda förvaringstemperaturer anges i enlighet med artikel 7.2 skall lagras vid dessa temperaturer.

3. Köttprodukter skall skickas iväg på sådant sätt att de skyddas under transporten från allt som kan förorena dem eller påverka dem negativt. Härvid skall transportens längd, transportmedlen och väderleksförhållandena beaktas.

4. Köttprodukter skall om det behövs transporteras i fordon som är utrustade så att de temperaturer som krävs vid transporten kan garanteras och framför allt att de temperaturer som anges i enlighet med artikel 7.2 inte överskrids.

KAPITEL VIII

Särskilda villkor för pastöriserade eller steriliserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare

A. Förutom de krav som fastställs i bilaga A skall anläggningar som tillverkar pastöriserade eller steriliserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare

   1. ha

      a) en anordning för att transportera tomma burkar på ett hygieniskt sätt till arbets lokalen,

      b) utrustning som gör det möjligt att noggrant rengöra burkarna omedelbart före fyllning,

      c) utrustning för att tvätta behållare i vatten av dricksvattenkvalitet som är tillräckligt hett för att avlägsna fett efter det att behållarna har tillslutits hermetiskt och före autoklavering,

      d) en lämplig lokal, utrymme eller anordning för att kyla och torka behållare efter värmebehandling,

      e) anordningar för odling av prover som tagits från köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare,

      f) lämpliga anordningar för att kontrollera om behållarna är hermetiskt tillslutna och oskadade,

   2. säkerställa att

      a) hermetiskt tillslutna behållare tas bort från värmekammaren vid tillräckligt hög temperatur så att snabb fuktavdunstning säkerställs och att de inte får vidröras med händer förrän de är helt torra,

      b) behållare som verkar innehålla gas undersöks ytterligare,

      c) termometrarna i värmekammaren kontrolleras mot kalibrerade termometrar,

      d) behållarna

         — kasseras om de är skadade eller dåligt gjorda,

         — kasseras eller rengörs om de är smutsiga, och ifråga om burkar, noggrant rengörs med hjälp av den rengöringsutrustning som avses i punkt 1 b omedelbart innan de fylls, varvid det inte är tillåtet att använda stillastående vatten,

         — vid behov får rinna av tillräckligt länge efter rengöring innan de fylls,

▼B

— vid behov tvättas i vatten av dricksvattenkvalitet som är tillräckligt hett för att avlägsna fett efter det att de tillslutits hermetiskt och före autoklavering med den utrustning som avses i punkt 1 c,

— efter upphettning kyls i vatten som uppfyller kraven i B femte strecksatsen,

— före och efter värmebehandling hanteras på sådant sätt att all skada eller förorening förhindras.

B. Driftsledaren eller chefen på en anläggning som tillverkar köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare skall även genom provtagning se till att

— en tillverkningsprocess används för köttprodukter som är avsedda att förvaras vid rumstemperatur som resulterar i ett Fc-värde som är lika med eller över 3,00 om inte samma stabilitet hos produkten har uppnåtts genom rimning eller att en värmebehandlingsmetod tillämpas som minst är likvärdig med pastörisering och parametrarna godkänts av behörig myndighet,

— tomma behållare uppfyller produktionsnormerna,

— kontroller utförs på den dagliga produktionen med i förväg bestämda intervaller för att säkerställa att tillslutningen är effektiv; i detta syfte skall det finnas lämplig utrustning för att genomföra falskontroll på de tillslutna behållarna,

— nödvändiga kontroller utförs, i synnerhet med indikeringslappar för att säkerställa att behållarna har genomgått tillräcklig värmebehandling,

— nödvändiga kontroller utförs för att säkerställa att kylvattnet innehåller rester av klor efter användningen; medlemsstaterna får dock medge undantag från detta krav om vattnet uppfyller kraven i direktiv 80/778/EEG,

— 7-dagars inkubationsprov vid 37 ºC eller 10-dagars inkubationsprov vid 35 ºC utförs på konserverade köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare som har genomgått värmebehandling,

— pastöriserade produkter i hermetiskt tillslutna behållare uppfyller de kriterier som fastställts av behörig myndighet.

C. Behörig myndighet får tillåta att vissa ämnen sätts till det vatten som används i autoklaverna för att förhindra att burkarna korroderar och för att avhärda och desinfektera vattnet. En förteckning över dessa ämnen skall upprättas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 20.

För att kyla värmebehandlade behållare får behörig myndighet tillåta användning av recirkulerat vatten. Sådant vatten skall ha renats och antingen behandlats med klor eller genomgått annan behandling som godkänts i enlighet med förfarandet i artikel 20. Syftet med en sådan behandling är att det recirkulerade vattnet skall uppfylla de krav som fastställs i bilaga 1 E till direktiv 80/778/EEG så att det inte kan förorena produkterna och inte utgör någon risk för människors hälsa.

Det recirkulerade vattnet skall cirkulera i ett slutet system så att det inte kan användas till andra ändamål.

Om det inte finns någon risk för förorening får det vatten som används för att kyla behållarna och vattnet från autoklaverna användas efter arbetets slut för att rengöra golven.

KAPITEL IX

Särskilda villkor för köttbaserade färdiglagade rätter

Förutom de allmänna bestämmelserna i bilaga A och i kapitlen I, II och III i denna bilaga gäller följande:

1. Anläggningar som tillverkar färdiglagade rätter skall ha en särskild lokal för beredning och förpackning av färdiglagade rätter. Det krävs ingen särskild lokal om köttprodukter och kött hanteras vid olika tidpunkter, under förutsättning att de lokaler som används för dessa arbetsmoment rengörs och desinfekteras efter användningen för varje produkttyp.

2. a) Den köttprodukt som ingår i den färdiglagade rätten skall, så snart den har tillagats

i) antingen omedelbart blandas med övriga ingredienser varvid temperaturen på köttprodukten skall ligga mellan 10 ºC och 63 ºC så kort tid som möjligt,

ii) eller kylas ned till 10 ºC eller lägre innan den blandas med övriga ingredienser.

b) Köttprodukten och den färdiglagade rätten skall kylas ned till en kärntemperatur på +10 ºC eller lägre inom högst två timmar efter tillagningen och till lagringstemperatur så snart som möjligt. Behörig myndighet kan dock

▼B

medge anläggningen ett undantag från tvåtimmarskravet, om det är berättigat, med en längre period beroende på den produktionsteknik som används, under förutsättning att tjänligheten hos den färdiga produkten garanteras.

c) Den färdiglagade rätten skall i förekommande fall frysas eller djupfrysas omedelbart efter kylning.

3. Färdiglagade rätter skall märkas enligt direktiv 79/112/EEG. Ingrediensförteckningen skall i enlighet med det här direktivet innehålla uppgift om djurslagen.

   Färdiglagade rätter skall märkas mycket tydligt med tillverkningsdag på en av innerförpackningens yttersidor, förutom de uppgifter som redan angivits.

4. Resultaten av de olika kontroller som driftsledaren eller chefen skall utföra skall bevaras så att de kan uppvisas på begäran av behörig myndighet under en minsta period som skall fastställas av denna myndighet beroende på den berörda produktens hållbarhetstid.

▼B

BILAGA C

SÄRSKILDA HYGIENREGLER FÖR TILLVERKNING AV ANDRA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG

KAPITEL I

Allmänna villkor

Lokalerna får användas för tillverkning av produkter som inte är avsedda som livsmedel endast på följande villkor:

a) Råvaror som inte är tjänliga som livsmedel skall förvaras i helt avskilda lokaler eller avskilda mottagningsutrymmen.

b) De skall beredas i avskilda lokaler och andra anordningar och annan utrustning skall användas, utom om beredningen sker i helt sluten utrustning som endast används för detta ändamål.

c) De färdiga produkterna av dessa råvaror skall lagras i en särskild lokal eller i separata behållare som är märkta på lämpligt sätt och får inte användas som livsmedel.

KAPITEL II

Särskilda villkor för nedsmält djurfett, fettgrevar och biprodukter

Förutom kraven i bilaga A skall följande gälla:

A. *Regler som gäller anläggningar där råvaror samlas upp eller förädlas*

1. Anläggningar för uppsamling av råvaror och vidare transport till produktionsanläggningar skall vara utrustade med ett kyl- och fryslager för lagring av råvaror vid en temperatur på 7 ºC eller lägre, om inte råvarorna samlas upp och smälts ned inom de tidsgränser som fastställs i B 3 b och c.

2. Produktionsanläggningen skall som minimikrav ha

   a) ett kyl- och fryslager om inte råvarorna samlas upp och smälts ned inom de tidsgränser som fastställs i B 3 b,

   b) en lokal eller ett utrymme för att ta emot råvaror,

   c) en anordning för att underlätta okulärbesiktning av råvaror,

   d) vid behov en installation för att krossa råvaror,

   e) utrustning för att smälta ned råvaror med värme eller tryck eller annan lämplig metod,

   f) behållare eller tankar i vilka fettet kan hållas i flytande form,

   g) apparat för nedkylning eller kristallisering av fettet för att underlätta beredningen och emballeringen av den färdiga produkten, om inte anläggningen levererar endast flytande nedsmält djurfett,

   h) en expedieringslokal om inte anläggningen levererar nedsmält djurfett endast i tankar,

   i) vattentäta behållare för bortskaffande av råvaror som är otjänliga som livsmedel,

   j) vid behov lämplig utrustning för beredning av produkter som består av nedsmält djurfett blandat med andra råvaror eller kryddor,

   k) om fettgrevar är avsedda som livsmedel, lämpliga anordningar som säkerställer hygienisk uppsamling, inslagning och emballering samt lagring enligt de krav som fastställs i B.9.

B. *Ytterligare hygienkrav för beredning av nedsmält djurfett, fettgrevar och biprodukter*

1. Råvaror skall härröra från djur som efter besiktning före och efter slakt har ansetts tjänliga som livsmedel.

2. Råvaror skall bestå av fettvävnad eller ben som befunnits vara tjänliga som livsmedel och som är så fria som möjligt från blod och föroreningar. De får inte visa några tecken på kvalitetsförsämring och de skall ha framställts under hygieniska förhållanden.

3. a) För beredning av nedsmält djurfett skall endast fettvävnad eller ben som samlats upp på slakterier, styckningsanläggningar eller köttprocessanläggningar användas. Råvarorna skall fram till nedsmältning

▼B

transporteras och lagras under hygieniska förhållanden och vid en kärntemperatur på 7 ºC eller lägre.

b) Utan hinder av a får råvaror lagras och transporteras okylda, under förutsättning att de smälts ned inom tolv timmar efter det att de utvunnits.

c) Utan hinder av a får råvaror som samlas upp inom detaljhandelsbutiker eller i lokaler som ligger intill försäljningsställen, där styckning och lagring av kött eller fjäderfäkött utförs endast för att direkt förse konsumenten, användas för beredning av nedsmält djurfett, under förutsättning att de befinner sig i tillfredsställande hygieniskt skick och är ordentligt emballerade. Om råvarorna samlas upp dagligen, skall de temperaturkrav som fastställs i a och b uppfyllas. Om råvarorna inte samlas ihop dagligen, skall de kylas ned omedelbart efter det att de utvunnits.

4. Fordon och behållare för uppsamling och transport av råvaror skall ha släta innerytor, som är lätta att tvätta, rengöra och desinfektera. Fordon skall vara täckta på lämpligt sätt. Fordon för kyltransport skall vara konstruerade så att den temperatur som krävs kan hållas under hela transporten.

5. Före nedsmältning skall råvaror kontrolleras så att det inte finns några råvaror som är otjänliga som livsmedel eller ovidkommande ämnen. Om sådana förekommer skall de tas bort.

6. Råvaror skall smältas ned genom värme, tryck eller annan lämplig metod varefter fettet skall separeras genom dekantering, centrifugering, filtrering eller annan lämplig metod. Det är förbjudet att använda lösningsmedel.

7. Nedsmält djurfett som beretts i enlighet med punkterna 1, 2, 3, 5 och 6 får för produktion av råvaror raffineras på samma anläggning eller på någon annan anläggning för att förbättra dess fysikalisk-kemiska kvalitet om det fett som skall raffineras uppfyller de krav som fastställs i punkt 8.

8. Nedsmält djurfett skall beroende på typ uppfylla följande krav:

	Nötfett			Svinfett		Annat anim. fett	
	Ätbar talg		Raffinerad talg	Ätbart ister (2)	Ister för raffinering	Ätbart fett	Fett för raffinering
	Premier jus (1)	Annan					
Högsta tillåtna halt fria fettsyror (viktprocent oljesyra)	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Högsta tillåtna peroxidtal	4 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	6 mekv/kg	4 mekv/kg	10 mekv/kg
Vatten och föroreningar	Högst 0,5 %						
Lukt, smak eller färg	Normal						

(1) Nedsmält djurfett som framställts genom nedsmältning vid låg temperatur av färskt fett från hjärta, fosterhinnor, njurar och tarmkäx av nötkreatur och fett från styckningslokaler.
(2) Färskt fett som framställts vid nedsmältning av fettvävnader hos svin.

9. Fettgrevar avsedda som livsmedel skall

i) om de är nedsmälta vid en temperatur på 70 ºC eller lägre lagras vid en temperatur som är lägre än 7 ºC under högst 24 timmar eller vid − 18 ºC eller lägre,

ii) om de smälts ned vid mer än 70 ºC och har en vattenhalt på 10 % (m/m) eller mer lagras

— vid en temperatur som är lägre än 7 ºC under högst 48 timmar eller vid en temperatur som i förhållande till tiden ger likvärdiga garantier,

— vid −18 ºC eller lägre,

iii) om de har smälts ned vid en temperatur som är högre än 70 ºC och har en vattenhalt på mindre än 10 % (m/m) lagras utan några speciella krav.

▼B

KAPITEL III

Särskilda villkor för mage, urinblåsa och tarmar

Förutom kraven i bilaga A och kapitlen I, II och III i bilaga B skall anläggningar som bearbetar magar, urinblåsor och tarmar uppfylla följande krav:

1. Lokaler, verktyg och redskap får användas endast för arbete med de berörda produkterna. Det skall finnas en klar uppdelning mellan rena och orena avdelningar.
2. Trä får inte användas. Träpallar får dock användas för transport av behållare med dessa produkter.
3. Det skall finnas lokaler för förvaring av förpacknings- och emballeringsmaterial.
4. Inslagning och emballering skall äga rum under hygieniska förhållanden i en lokal eller ett utrymme som är avsett för detta ändamål.
5. Produkter som inte kan förvaras i rumstemperatur skall fram till leverans förvaras i lokaler avsedda för detta ändamål.

   Framför allt skall produkter som inte är saltade eller torkade förvaras vid högst 3 ºC.
6. Råvaror skall transporteras från ursprungsslakteriet till anläggningen under tillfredsställande hygieniska förhållanden och, om det behövs mot bakgrund av tiden mellan slakt och uppsamling av råvarorna, i fryst skick. Fordon och behållare för transport av sådana varor skall ha släta innersidor som är lätta att tvätta, rengöra och desinfektera. Fordon för frystransport skall vara utformade så att den temperatur som krävs kan hållas under hela transporten.

▼B

BILAGA D

SUNDHETSINTYG FÖR KÖTTPRODUKTER(1)

Nr(2) . . . . . .

Exporterande land: . . . . . .

Departement: . . . . . .

Myndighet: . . . . . .

Referens(2): . . . . . .

I. **Köttprodukternas identitet**

Produkter tillverkade av kött från . . . . . .
(djurslag)

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

Typ av förpackning: . . . . . .

Antal separata artiklar eller förpackningar: . . . . . .

Temperatur vid förvaring och transport(3): . . . . . .

Hållbarhetstid(4): . . . . . .

Nettovikt: . . . . . .

II. **Köttprodukternas ursprung**

Adress och kontrollnummer på godkända produktionsanläggningar: . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

I förekommande fall: . . . . . .

Adress och kontrollnummer för godkända kyl- och fryslager: . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

III. **Köttprodukternas destinationsort**

Köttprodukterna skall sändas

från: . . . . . .
(lastningsort)

till: . . . . . .
(mottagarland)

med följande transportmedel(5): . . . . . .

Avsändarens namn och adress: . . . . . .

. . . . . .

Mottagarens namn och adress: . . . . . .

. . . . . .

(1) Enligt artikel 2 i direktiv 77/99/EEG.
(2) Frivillig uppgift.
(3) Ange joniserande strålning av medicinska skäl.
(4) Fylls i om uppgift lämnats i enlighet med artikel 7 i direktiv 77/99/EEG.
(5) Ange nummer eller registreringsnummer (järnvägsvagnar och lastbilar), flightnummer (flygplan) eller namn (fartyg).

▼B

IV. **Sundhetsintyg**

Undertecknad intygar att de ovan beskrivna köttprodukterna

a) har tillverkats av färskt kött eller köttprodukter enligt de särskilda krav som fastställs i direktiv 77/99/EEG(1),

b) har beretts av kött från andra djurarter än de som avses i artikel 2 d i direktiv 77/99/EEG(1),

c) är avsedda för Grekland(1).

V. **I förekommande fall**

Ange vid lossning och lastning på en godkänd anläggning eller godkänt kyl- och fryslager

a) ort där lossning och omlastning sker (adress och kontrollnummer): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

b) transportmedel(1): . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Utfärdat i . . . . . ., den . . . . . .
(ort) (datum)

Stämpel

. . . . . .
(Behörig myndighets underskrift)
(Namn med versaler)

(1) Ange nummer eller registreringsnummer (järnvägsvagnar och lastbilar), flightnummer (flygplan) eller namn (fartyg).