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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

af 21. december 1976

om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet

(77/99/EØF)

(EFT L 26 af 31.1.1977, s. 85)

Ændret ved:

		Tidende nr.	side	dato
►**M1**	Rådets direktiv 80/214/EØF af 22. januar 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Rådets direktiv 81/476/EØF af 24. juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Rådets direktiv 85/327/EØF af 12. juni 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Rådets direktiv 85/328/EØF af 20. juni 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Rådets direktiv 85/586/EØF af 20. december 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Rådets forordning (EØF) nr. 3768/85 af 20. december 1985	L 362	8	31.12.1985

Ændret ved:

►**A1**	Tiltrædelsesakt for Grækenland	L 291	17	19.11.1979

Berigtiget ved:

►**C1** Berigtigelse, EFT L 68 af 15.3.1977, s. 35 (77/99/EØF)

►**C2** Berigtigelse, EFT L 76 af 24.3.1977, s. 26 (77/99/EØF)

▼B

RÅDETS DIREKTIV

af 21. december 1976

om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet

(77/99/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43 og 100,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet [1], og

ud fra følgende betragtninger:

Siden oprettelsen af fælles markedsordninger kan kødprodukter frit omsættes inden for Fællesskabet; handelen inden for Fællesskabet med disse produkter hæmmes dog ved, at der på dette område findes forskellige sundhedsmæssige bestemmelser i medlemsstaterne; især for at fjerne disse forskelle bør disse nationale forskrifter erstattes af fælles bestemmelser;

for at sikre den sundhedsmæssige kvalitet af de pågældende produkter bør der ved deres fremstilling kun anvendes fersk kød, der er tilvejebragt i overensstemmelse med de fællesskabsnormer, som er fastsat i Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet [2], senest ændret ved direktiv 75/379/EØF [3], Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød [4], senest ændret ved direktiv 75/379/EØF, samt ved Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg og svin samt fersk kød fra tredjelande [5], senest ændret ved direktiv 75/379/EØF; kødprodukter skal tilvirkes, oplagres og transporteres under for hold, der yder enhver garanti for så vidt angår hygiejne; nødvendigheden af at godkende tilvirknings- og forarbejdningsvirksomhederne kan lette kontrollen med overholdelsen af disse betingelser; der bør fastsættes en procedure til bilæggelse af de stridigheder, der måtte opstå mellem medlemsstaterne om det berettigede i godkendelsen af en tilvirkningsvirksomhed;

der bør desuden indføres fællesskabskontrol, ved hvilken det påses, at de foreskrevne bestemmelser gennemføres på ensartet måde i alle medlemsstaterne; det bør fastsættes, at retningslinjerne for denne kontrol skal fastlægges i henhold til en fællesskabsprocedure i Den stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968 [6];

der bør åbnes mulighed for at fravige visse bestemmelser i dette direktiv for så vidt angår nogle kødprodukter, som indeholder andre levnedsmidler, og hvis procentmæssige kødindhold er minimalt; disse fravigelser bør tillades i henhold til en fællesskabsprocedure i Den stående Veterinærkomité;

for så vidt angår handelen inden for Fællesskabet er et sundhedscertifikat, der er udstedt af den kompetente myndighed, det bedste middel til at give bestemmelseslandets kompetente myndigheder sikkerhed for, at en sending kødprodukter opfylder dette direktivs bestemmelser; dette certifikat skal ledsage sendingen af disse produkter til bestemmelsesstedet;

---

[1] EFT nr. C 114 af 11. 11. 1971, s. 40.
[2] EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.
[3] EFT nr. L 172 af 3. 7. 1975, s. 17.
[4] EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.
[5] EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.
[6] EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

▼B

medlemsstaterne skal have mulighed for at forbyde omsætning på deres områder af kødprodukter, der kommer fra en anden medlemsstat, og som måtte vise sig uegnet til menneskeføde, eller som ikke måtte opfylde fællesskabsbestemmelserne på dette område;

i så fald skal der på anmodning fra afsenderen eller dennes repræsentant gives tilladelse til at sende kødprodukterne tilbage, såfremt sundhedsmæssige grunde ikke er til hinder derfor;

for at gøre det muligt for de interesserede parter at bedømme årsagerne til et forbud eller en restriktion, skal grundene hertil meddeles afsenderen eller dennes repræsentant samt i visse tilfælde afsenderlandets kompetente myndigheder;

i tilfælde af en tvist mellem afsenderen og bestemmelseslandets myndigheder om et forbuds eller en restriktions berettigelse skal der gives afsenderen mulighed for at indhente en udtalelse fra en sagkyndig;

for at lette iværksættelsen af de påtænkte bestemmelser bør der fastsættes en procedure, hvorved der indføres et snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes sundhedsmæssige bestemmelser vedrørende kødprodukter bestemt til handel inden for Fællesskabet.

Artikel 2

1. I dette direktiv forstås ved:

a) kødprodukter: produkter, der er tilvirket af eller med kød, som har været underkastet en behandling med henblik på at sikre en vis holdbarhed;

kød, der udelukkende har været underkastet en kuldebehandling, anses dog ikke som kødprodukter;

dette direktiv omfatter ikke:

i) kødekstrakter, kødsuppe, kødbouillon og kødsaucer samt lignende produkter uden synlige kødstykker;

ii) hele, knuste eller formalede ben, kødpepton, animalsk gelatine, kødmel, flæskesvær i pulverform, blodplasma, tørret blod, tørret blodplasma, celleprotein, benekstrakt og lignende produkter;

iii) afsmeltet fedt fra dyrevæv;

iv) rensede og blegede, saltede eller tørrede maver, blærer og tarme;

b) kød: kød, som er omhandlet i:

— artikel 1 i direktiv 64/433/EØF,

— artikel 1 i direktiv 71/118/EØF,

— artikel 2 i direktiv 72/462/EØF,

▼M1

— artikel 1 i direktiv 72/461/EØF,

▼B

og som opfylder kravene i de nævnte direktiver;

▼M1

c) fersk kød: fersk kød, der er omhandlet i henholdsvis artikel 1 i direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF, 72/461/EØF og i artikel 2 i direktiv 72/462/EØF;

▼B

d) behandling: behandling af fersk kød, alene eller i forbindelse med andre levnedsmidler, ved varmebehandling, saltning eller tørring eller ved en kombination af disse metoder;

▼B

e) fuldstændig behandling: en behandling, som har tilstrækkelig virkning til at sikre produkterne holdbarhed ved normale omgivelsestemperaturer;

f) ufuldstændig behandling: en behandling, der ikke opfylder de i bilag A, kapitel V, pkt. 27, fastsatte bestemmelser for fuldstændig behandling;

g) varmebehandling: anvendelse af tør eller fugtig varme;

h) saltning: anvendelse af kogsalt (NaCl);

i) tørring: naturlig eller anden nedsættelse af vandindholdet;

j) afsendelsesland: den medlemsstat, hvorfra kødprodukter afsendes til en anden medlemsstat;

k) bestemmelsesland: den medlemsstat, hvortil der forsendes kødprodukter hidrørende fra en anden medlemsstat;

l) parti: den mængde kødprodukter, som omfattes af samme sundhedscertifikat;

m) indpakning: proces, der har til formål at beskytte et kødprodukt ved anvendelse af en første emballage eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende produkt, såvel som selve denne første emballage eller beholder;

n) emballering: proces, der består i at anbringe et eller flere indpakkede eller uindpakkede kødprodukter i en yderemballage samt selve denne yderemballage.

2. De i stk. 1, litra b), nævnte direktiver finder anvendelse på kød, der ikke er behandlet ved hjælp af varmebehandling, saltning eller tørring, eller som har undergået en behandling, der ikke opfylder de i bilag A, kapitel V, punkt 26, fastsatte bestemmelser, indtil der efter forelæggelse af det i artikel 9, stk. 2, omhandlede forslag er fastsat bestemmelser om sådant kød.

Artikel 3

1. Hver medlemsstat påser, at alene kødprodukter, der opfylder følgende almindelige betingelser, sendes fra dens område til en anden medlemsstats område:

1) de skal være tilvirket i en virksomhed, der er autoriseret, og med hvilken der føres tilsyn i overensstemmelse med artikel 6;

2) de skal være tilvirket, oplagret og transporteret i overensstemmelse med bilag A;

3) de skal være tilvirket på grundlag:

a) af fersk kød som defineret i artikel 2, stk. 1, litra c), og som kan hidrøre:

i) ►C2 i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF og 71/118/EØF fra den medlemsstat, hvor ◄ tilvirkningen finder sted, eller en hvilken som helst anden medlemsstat,

▼M1

i) a i overensstemmelse med artikel 5a i direktiv 72/461/EØF fra den medlemsstat, hvor tilvirkningen finder sted,

▼B

ii) i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF fra et tredjeland, enten direkte eller via en anden medlemsstat,

iii) i overensstemmelse med artikel 15 i direktiv 71/118/EØF fra et tredjeland, såfremt:

— de produkter, der er fremstillet af sådant kød, opfylder kravene i dette direktiv;

— der ikke foretages den i bilag A, kapitel VII, omhandlede sundhedsmærkning af disse varer;

— handel med disse varer inden for Fællesskabet fortsat undergives hver medlemsstats nationale bestemmelser herom;

b) af et kødprodukt, for så vidt dette opfylder bestemmelserne i dette direktiv;

▼B

4) de skal være tilvirket ved varmebehandling, saltning eller tørring, dog således at disse behandlingsmåder kan kombineres med røgning eller modning, i givet fald under særlige lokale klimatiske forhold, navnlig forbindelse med tilsætning af tilsætningsstoffer (saltningsingredienser), med forbehold af artikel 12; i tilvirkningen kan indgå andre levnedsmidler, herunder krydderier;

5) de skal tilvirkes af fersk kød, der er i overensstemmelse med bilag A, kapital III;

6) de skal i overensstemmelse med bilag A, kapitel IV, have været underkastet en undersøgelse, foretaget af den kompetente myndighed, idet denne kontrol ved rent praktiske opgaver og ifølge nærmere bestemmelser, som fastsættes efter behov i henhold til fremgangsmåden i artikel 18, kan foretages med bistand af medhjælpere, der er specielt uddannet dertil;

7) de skal opfylde de bestemmelser, som er fastsat i bilag A, kapitel V;

8) såfremt de pakkes og emballeres, skal dette ske i overensstemmelse med bilag A, kapitel VI;

9) de skal forsynes med sundhedsmærkning i overensstemmelse med bilag A, kapitel VII;

10) de skal under transporten til bestemmelseslandet være ledsaget af et sundhedscertifikat i overensstemmelse med bilag A, kapitel VIII;

11) de skal oplagres og transporteres til bestemmelseslandet under tilfredsstillende sundhedsmæssige forhold i overensstemmelse med bilag A, kapitel IX.

2. Kødprodukter må ikke underkastes en ioniserende bestråling, med mindre dette sker af sundhedsmæssige grunde og det tydeligt anføres på produktet og sundhedscertifikatet.

Artikel 4

1. Kødprodukter, som er i overensstemmelse med bilag A, kapitel V, punkt 27, og har fået en fuldstændig behandling, kan oplagres og transporteres ved normale omgivelsestemperaturer.

Indtil Rådet med enstemmighed på forslag af Kommissionen har tilpasset de i bilag A, kapitel V, punkt 27, litra b) anførte grænseværdier, betragtes produkter, der har været underkastet en naturlig gæringsproces og en modning af længere varighed, som havende undergået en fuldstændig behandling.

2. For kødprodukter, der kun har gennemgået en ufuldstændig behandling, skal producenten af kontrolhensyn på produktets emballage og på klar og læselig måde angive, ved hvilken temperatur varen bør transporteres og oplagres og hvor lang holdbarhed, der kan sikres på denne måde.

3. I henhold til fremgangsmåden i artikel 18 kan der om nødvendigt fraviges fra stk. 2 i forbindelse med visse produkter, som ikke opfylder bestemmelserne i bilag A, kapitel V, punkt 27, forudsat at der overholdes visse betingelser, hvormed der føres kontrol af den kompetente myndighed.

Artikel 5

Artikel 3 og 4 finder ikke anvendelse på kødprodukter, som med bestemmelseslandets tilladelse indføres til anden brug end menneskeføde; i så fald skal bestemmelseslandet påse, at disse produkter ikke anvendes til andre formål end dem, der blev angivet ved afsendelsen til bestemmelseslandet.

Artikel 6

1. Hver medlemsstat opstiller en fortegnelse over de virksomheder, som den har meddelt autorisation og tildelt et veterinært autorisations-

▼B

nummer. Denne fortegnelse meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Kommissionen opstiller en fortegnelse over de autoriserede virksomheder og sørger for offentliggørelse deraf i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Med forbehold af artikel 8 meddeler en medlemsstat kun en virksomhed autorisation, dersom den overholder bestemmelserne i dette direktiv.

Medlemsstaten tilbagekalder den meddelte autorisation, hvis betingelserne for denne ikke længere er opfyldt.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 7, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne.

Tilbagekaldelse af autorisationen meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Tilsynet med de autoriserede virksomheder sker under ansvar af den kompetente myndighed, idet dette tilsyn ved rent tekniske opgaver kan foretages med bistand af et personale, der er specielt uddannet dertil.

De nærmere bestemmelser for denne bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 18.

3. Hvis en medlemsstat skønner, at en virksomhed i en anden medlemsstat ikke eller ikke længere overholder betingelserne for autorisationen, giver den Kommissionen samt den pågældende medlemsstats kompetente centralmyndighed meddelelse herom.

4. I det i stk. 3 omhandlede tilfælde indleder Kommissionen straks den i artikel 7 fastsatte procedure.

Hvis resultaterne af den sagkyndiges rapport berettiger hertil, kan der i overensstemmelse med fremgangsmåden i artikel 19 gives medlemsstaterne bemyndigelse til at forbyde indførsel af kødvarer fra den pågældende virksomhed til deres område.

Denne bemyndigelse kan tilbagekaldes efter fremgangsmåden i artikel 19, hvis resultaterne af en ny sagkyndigs rapport udarbejdet i overensstemmelse med artikel 7 berettiger dertil.

Artikel 7

Sagkyndige fra medlemsstaterne og Kommissionen fører regelmæssigt i de autoriserede virksomheder kontrol med, at disse overholder bestemmelserne i dette direktiv, særlig i bilag A, kapitel I og II.

De tilstiller Kommissionen en rapport om resultatet af den udførte kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der udføres en kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig bistand til udførelsen af deres hverv.

De af medlemsstaternes sagkyndige, som det påhviler at føre kontrol, udpeges af Kommissionen på forslag af medlemsstaterne. De skal være statsborgere i en anden medlemsstat end den medlemsstat, i hvilken kontrollen udføres, og i det i artikel 6, stk. 3 og 4, omhandlede tilfælde i en anden medlemsstat end de i sagen implicerede medlemsstater.

Kontrollen udføres for Fællesskabets regning, idet dette påtager sig de hertil svarende udgifter.

Hyppigheden af og de nærmere bestemmelser for denne kontrol fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 18.

Artikel 8

1. Som en undtagelse fra de i artikel 3 fastsatte betingelser kan det efter den i artikel 18 fastsatte fremgangsmåde bestemmes, at visse bestemmelser i dette direktiv ikke finder anvendelse på visse produkter,

▼B

der indeholder andre levnedsmidler, og hvis procentvise indhold af kød eller kødprodukter er minimalt.

Sådanne dispensationer kan kun omfatte:

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

b) de i bilag A, kapitel IV og V fastsatte betingelser for veterinærtilsyn;

c) krav om sundhedsmærkning eller -certifikat i henhold til artikel 3, stk. 1, pkt. 9 og 10.

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

Uanset bestemmelserne i denne artikel påser medlemsstaterne, at samtlige kødprodukter, der skal indgå i handelen inden for Fællesskabet, er sunde produkter, som er fremstillet af fersk kød eller af kødprodukter i den i dette direktiv anførte betydning.

2. Stk. 1, første afsnit, bringes første gang i anvendelse inden datoen for iværksættelse af dette direktiv.

Artikel 9

1. Rådet fastsætter på forslag af Kommissionen for første gang inden iværksættelsen af dette direktiv bestemmelserne for hakket, formalet eller på lignende måde sønderdelt fersk kød, tilsat andre levnedsmidler, herunder krydderier.

Indtil de således vedtagne bestemmelser træder i kraft, er dette kød fortsat undergivet national lovgivning.

2. Kommissionen forelægger inden iværksættelsen af dette direktiv Rådet et forslag vedrørende produkter, der ikke har fået nogen behandling og derfor ikke opfylder bestemmelserne i bilag A, kapitel V, pkt. 26.

Artikel 10

De til bestemmelserne i bilag A, kapitel V, punkt 26 og 27, svarende analyse- og kontrolmetoder samt de for disse bestemmelser tilladte tolerancer fastlægges seks måneder inden datoen for iværksættelsen af dette direktiv efter den i artikel 18 fastsatte fremgangsmåde.

Disse metoder, bestemmelser og tolerancer kan i givet fald ændres eller føres à jour efter samme fremgangsmåde.

Artikel 11

1. Med forbehold af de beføjelser, der følger af artikel 6 og 7, har en medlemsstat, på hvis område det ved en sundhedsundersøgelse er konstateret:

a) at kødprodukter, der stammer fra en anden medlemsstat, er uegnede til menneskeføde, forpligtelse til at forbyde handel med disse varer på sit område;

b) at bestemmelserne i artikel 3 ikke er blevet overholdt, beføjelse til at udstede et sådant forbud.

2. Ved beslutninger, der træffes i medfør af stk. 1, skal tilbagesendelse af kødprodukterne være tilladt, når afsenderen eller dennes befuldmægtigede anmoder derom, for så vidt der ikke ud fra et sundhedsmæssigt synspunkt er noget til hinder derfor. Under alle omstændigheder skal der træffes sikkerhedsforanstaltninger for at undgå uretmæssig anvendelse af disse produkter.

Hvis tilbagesendelse ikke er mulig, skal produkterne destrueres på den medlemsstats område, hvor kontrollen finder sted.

Uanset denne bestemmelse kan den medlemsstat, der foretager sundheds- og hygiejnekontrollen, på anmodning fra importøren eller

▼B

dennes befuldmægtigede give tilladelse til indførsel af de omhandlede produkter til anden anvendelse en menneskeføde, for så vidt dette ikke frembyder nogen fare for mennesker eller dyr. Sådanne kødprodukter må ikke forlade den pågældende medlemsstats område, og denne skal føre kontrol med deres destination.

Beslutningerne herom skal meddeles afsenderen eller dennes befuldmægtigede med angivelse af årsagerne. På anmodning skal disse begrundede beslutninger straks meddeles skriftligt med angivelse af, hvilke retsmidler der er fastat i den gældende lovgivning, samt i hvilken form og inden for hvilken tidsfrist disse kan iværksættes.

3. Når disse beslutninger beror på konstatering af en smitsom sygdom, en forringelse, der er sundhedsfarlig for mennesker, eller på en alvorlig tilsidesættelse af bestemmelserne i dette direktiv, skal disse ligeledes uopholdeligt og med angivelse af begrundelserne meddeles afsenderlandets kompetente centralmyndighed og Kommissionen.

Artikel 12

Med forbehold af de gældende fællesskabsbestemmelser vedrørende de tilsætningsstoffer, der må anvendes i levnedsmidler, forbliver anvendelsen af tilsætningsstoffer i kødprodukter og de nærmere bestemmelser for denne anvendelse underkastet den nationale lovgivning, indtil fællesskabsbestemmelser på dette område træder i kraft.

Artikel 13

Rådet fastsætter inden den 31. december 1978 ved enstemmig afgørelse på forslag af Kommissionen de temperaturer, der skal overholdes under opskæring og indpakning i første emballage, således som det er fastsat i bilag A, kapitel II, pkt. 9, og med forbehold af de i bilag A, kapitel III, pkt. 20, fastsatte bestemmelser.

Artikel 14

1. På forslag af Kommissionen træffer Rådet enstemmigt afgørelse om fællesskabsbestemmelser vedrørende fremgangsmåderne for trikinkontrol samt om, hvornår en sådan kontrol ikke er nødvendig.

2. Indtil disse bestemmelser træder i kraft, finder medlemsstaternes bestemmelser vedrørende kontrol af, hvorvidt der findes trikiner i kødprodukter, der indeholder svinekød, fortsat anvendelse.

3. Svinekød, hvori tilstedeværelsen af trikiner er godtgjort, må ikke anvendes til fremstilling af kødprodukter, der er bestemt til handel inden for Fællesskabet.

Artikel 15

1. Dette direktiv foregriber ikke de retsmidler, som i henhold til medlemsstaternes gældende lovgivning kan anvendes mod afgørelser, der er truffet af kompetente myndigheder i overensstemmelse med dette direktiv.

2. Hver medlemsstat giver de afsendere, hvis kødprodukter ikke kan bringes i handelen i henhold til artikel 11, stk. 1, adgang til at indhente en udtalelse fra en sagkyndig. Hver medlemsstat påser, at de sagkyndige, inden de kompetente myndigheder har truffet andre foranstaltninger, såsom destruktion af kødet, får mulighed for at afgøre, om betingelserne i artikel 11, stk. 1, har været opfyldt.

Den sagkyndige skal være statsborger i en af medlemsstaterne; denne medlemsstat må hverken være afsenderlandet eller bestemmelseslandet.

Kommissionen udarbejder på forslag af medlemsstaterne en liste over de sagkyndige, til hvem det kan overlades at udfærdige sådanne udtalelser. Efter at have rådført sig med medlemsstaterne fastsætter den de almindelige gennemførelsesbestemmelser, særlig for så vidt angår den fremgangsmåde, der skal følges ved udfærdigelsen af disse udtalelser.

▼B

Artikel 16

Medlemsstaternes sundhedspolitimæssige bestemmelser vedrørende samhandelen med kødprodukter finder fortsat anvendelse, indtil fællesskabsbestemmelser på dette område træder i kraft.

▼M4

Artikel 17

1. Indtil fællesskabsbestemmelserne for indførsel af kødprodukter fra tredjelande træder i kraft, anvender medlemsstaterne over for denne indførsel bestemmelser, der ikke er gunstigere end dem, der gælder for handelen inden for Fællesskabet.

For at sikre en ensartet overholdelse af disse bestemmelser foretages der kontrol på stedet af veterinærsagkyndige fra medlemsstaterne og Kommissionen.

Kommissionen udpeger på forslag fra medlemsstaterne de sagkyndige fra medlemsstaterne, der skal udøve denne kontrol.

Kontrollen udøves for Fællesskabets regning, og dette afholder udgifterne i forbindelse hermed.

Medlemsstaterne kan dog fortsat udøve tilsyn under nationale ordninger med virksomheder, der tilvirker kødprodukter i tredjelande, og som ikke er blevet inspiceret i henhold til fællesskabsproceduren.

Der skal efter fremgangsmåden i artikel 18 udarbejdes en liste over de virksomheder, der opfylder betingelserne i bilaget.

2. Det sundhedscertifikat, som skal ledsage produkterne ved indførslen, samt formen for og arten af sundhedsmærkningen af produkterne bør svare til en model, der skal fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 18.

▼B

Artikel 18

1. Når der henvises til den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde, indbringer formanden for Den stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968, i det følgende benævnt »komiteen«, straks sagen for denne, enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

2. I komiteen tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse foranstaltninger inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyn til, i hvilket omfang de forelagte spørgsmål er af hastende karakter. Udtalelsen vedtages med et flertal af ►M6 54 ◄ stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter omgående disse, når de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller såfremt der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der bør træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke inden tre måneder efter sagens forelæggelse har vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen selv de foreslåede foranstaltninger og iværksætter omgående disse, med mindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 19

1. Når der henvises til den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde, indbringer formanden for komiteen straks sagen for denne, enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

▼B

2. I komiteen tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse foranstaltninger inden to dage. Udtalelsen vedtages med et flertal af ►M6 54 ◄ stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter omgående disse, når de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller såfremt der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der bør træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke inden femten dage efter sagens forelæggelse har vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen selv de foreslåede foranstaltninger og iværksætter omgående disse, med mindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 20

Rådet vedtager inden den 31. december 1977 på forslag af Kommissionen, som skal forelægges inden den 1. juli 1977, de bestemmelser, der fastsætter hvilke personer, der er berettiget til at udøve den i artikel 3, stk. 1, punkt 6, i artikel 4, stk. 3, og i artikel 6, stk. 2, samt i bilag A, kapitel II, IV, V, VII og VIII fastsatte kontrol- og undersøgelsesvirksomhed.

▼M2

▼B

Artikel 22

Medlemsstaterne sætter alle nødvendige administrativt og ved lov gældende bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv den 1. juli 1979.

▼M3

▼B

Artikel 23

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼B

BILAG A

KAPITEL I

AUTORISATIONSBESTEMMELSER FOR VIRKSOMHEDER, DER TILVIRKER KØDPRODUKTER

1. En autoriseret virksomhed skal mindst råde over følgende:

   a) egnede og tilstrækkeligt store lokaler til adskilt oplagring:

      i) ved køletemperatur:

         — af fersk kød som omhandlet i artikel 2, stk. 1, litra c),

         — af andet kød end det i artikel 2, stk. 1, litra c), omhandlede;

      ii) ved rumtemperatur eller eventuelt ved køletemperatur:

         — af kødprodukter, der opfylder bestemmelserne i direktivet,

         — af andre produkter, helt eller delvis tilvirket af kød;

   b) faciliteter, der til enhver tid op på effektiv måde muliggør gennemførelsen af det veterinære tilsyn og den dyrlægekontrol, der er foreskrevet i direktivet;

   c) et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, som er beliggende i nærheden af forarbejdningslokalerne, og som udelukkende er til rådighed for den kompetente myndigheds kontrol;

   d) et egnet og tilstrækkeligt stort lokale, hvor tilberedningen af kødprodukterne finder sted;

   e) et aflåseligt rum til opbevaring af visse ingredienser, såsom krydderier;

   f) et anlæg, der udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde; undtagelsesvis kan et anlæg for ikke-drikkevand dog tillades til fremstilling af damp, anvendelse i tilfælde af brand samt til afkøling af kølemaskiner, forudsat at de hertil installerede ledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål;

      i så tilfælde skal ledningerne til ikke-drikkevand kunne skelnes fra dem, der anvendes til drikkevand, og de må ikke løbe gennem arbejds- eller oplagringslokaler for fersk kød eller kødprodukter;

      indtil fem år efter direktivets iværksættelse kan ledninger til ikke-drikkevand gennem lokaler, hvor der findes kød samt kødprodukter, dog undtagelsesvis tillades i virksomheder, som har været i drift inden direktivets vedtagelse, såfremt der ikke findes aftapningshaner på den del af ledningerne, som løber igennem de nævnte lokaler;

   g) et anlæg, der leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand under tryk;

   h) et spildevandsafløbsanlæg, der opfylder de hygiejniske krav;

   i) et tilstrækkeligt antal garderober, vaskekummer og brusefaciliteter samt toiletrum med vandklosetter, idet der fra toiletrummene ikke må være direkte adgang til arbejdslokalerne; vaskekummerne skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand eller med forblandet vand af en passende temperatur fra et blandingsbatteri, rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; der må forefindes vaskeanordninger i nærheden af toiletkabinerne; vaskeanordninger skal være forsynet med vandhaner, som ikke kan betjenes med hånden;

   j) udstyr, der opfylder de hygiejniske krav, til:

      — behandling af fersk kød og kødprodukter,

      — anbringelse af de beholdere, der anvendes til disse produkter, således at hverken det ferske kød, kødprodukterne eller beholderen kommer i direkte berøring med gulvet;

   k) egnede anordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter og gnavere;

   l) et lokale til emballering med henblik på forsendelse og selve afsendelsen;

   m) specielle vandtætte beholdere af korrosionssikre materialer forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer, at indholdet berøres af uvedkommende, til fersk kød, kødprodukter og affald herfra, der ikke er bestemt til menneskeføde, eller et aflåseligt lokale til opbevaring af dette ferske kød, disse kødprodukter og dette affald, hvis mængden heraf gør det nødvendigt, eller hvis det ikke fjernes eller destrueres ved slutningen af hver arbejdsdag;

   n) et rum til opbevaring af redskaber og materialer til rengøring og vedligeholdelse;

   o) et lokale til rensning af rengørings- og vedligeholdelsesmateriel;

▼B

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

   a) et lokale til opskæring;

   b) et lokale:

      — til kogning, idet det udstyr, der er bestemt til varmebehandling, skal være forsynet med en termograf eller fjerntermograf,

      — til autoklavering, idet autoklavere skal være forsynet med en termograf eller fjerntermograf samt med et kontroltermometer med direkte aflæsning;

   c) et lokale bestemt til afsmeltning af fedt;

   d) et lokale til røgning;

   e) et lokale til tørring og modning;

   f) et lokale til udvanding, iblødlægning og anden behandling af naturtarme;

   g) et lokale til saltning, om nødvendigt forsynet med et klimaanlæg, der gør det muligt at holde en temperatur på højst + 10 ºC;

   h) et lokale til udskæring eller opskæring og til indpakning af kødprodukter, som skal bringes i handelen i færdigpakninger, hvilket lokale om nødvendigt er forsynet med klimaanlæg;

   i) et lokale til oplagring af tomme konservesdåser og en anordning, der gør det muligt på hygiejnisk måde at transportere disse dåser til arbejdslokalet;

   j) en rensningsanordning der muliggør en effektiv rensning af dåserne umiddelbart før påfyldningen;

   k) en anordning til afvaskning med drikkevand af dåserne efter hermetisk lukning og før autoklavering;

   l) faciliteter til inkubation af kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere, der er udtaget som prøver.

   Dersom de anvendte anordninger ikke medfører risiko for, at det ferske kød og kødprodukterne påvirkes i skadelig retning, kan det arbejde, som skal foretages i de i litra b), c), d), og e) nævnte særskilte lokaler, dog udføres i samme lokale.

3. De under punkt 1, litra a), og punkt 2, litra b) - i), omhandlede lokaler skal have:

   — gulve af vandtæt materiale, der er lette at rangere og desinficere, som ikke kan rådne og har fornødent fald til afløb af vand;

   — glatte vægge, der i indtil en højde af mindst 2 meter er forsynet med en lys beklædning eller maling, som tåler afvaskning; væggenes kanter og hjørner skal være afrundede.

4. De under punkt 1, litra d), og punkt 2, litra a), omhandlede lokaler skal have:

   — gulve af vandtæt materiale, der er lette at rengøre og desinficere, som ikke kan rådne og har fornødent fald til afløb af vand, idet bortledningen af dette vand til afløb, der er forsynet med vandlåse og riste, ikke må ske i kontakt med den fri luft;

   — glatte vægge, der i indtil oplagringshøjde, dog mindst indtil en højde af 2 meter, er forsynet med en lys beklædning eller maling, som tåler afvaskning; væggenes kanter og hjørner skal være afrundede.

5. De lokaler, i hvilke fersk kød og kødprodukter behandles, skal mindst være forsynet med:

   — faciliteter, der sikrer en tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt en tilfredsstillende emfjernelse;

   — en tilstrækkelig naturlig eller kunstig ikke farveændrende belysning;

   — anordninger til rengøring og desinfektion af hænder og arbejdsredskaber, og som skal befinde sig så nær arbejdspladserne som muligt; hanerne må ikke være håndbetjente; til håndvask skal disse installationer være forsynet med rindende varmt og koldt vand eller med forblandet vand af en passende temperatur fra et blandingsbatteri, rense- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder; til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst + 82 ºC;

   — inventar og værktøj, som for eksempel opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, alt af korrosionssikkert materiale, som ikke påvirker kødet, og som er let at rengøre og desinficere; i særdeleshed er anvendelse af træ forbudt.

▼B

KAPITEL II

HYGIEJNEBESTEMMELSER FOR PERSONALET, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ I VIRKSOMHEDERNE

6. Personalet skal overholde almindelige principper for renlighed, og lokaler, inventar og værktøj skal holdes upåklageligt rene.

   a) alle, der begiver sig ind i de lokaler, hvor fersk kød og kødprodukter behandles, skal være iført rent lyst arbejdstøj, der er let at vaske, ren hovedbeklædning og i givet fald nakkebeskytter; personale, der er beskæftiget med tilvirkningen, skal flere gange i løbet af en arbejdsdag, ved hver genoptagelse af arbejdet og efter tilsmudsning af hænderne vaske og desinficere disse; det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagringslokalerne;

   b) intet dyr må befinde sig i virksomhedens lokaler; gnavere, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk;

   c) inventar og værktøj, der anvendes ved tilvirkningen, skal rengøres og desinficeres omhyggeligt flere gange i løbet af en arbejdsdag samt ved arbejdsdagens ophør og inden det anvendes på ny, når det er blevet tilsmudset;

   maskiner, der anvendes i den løbende produktion, skal dog kun rengøres ved arbejdets ophør, eller når der opstår tvivl om, hvorvidt de er rene.

7. Lokaler, værktøj og inventar må kun anvendes til fremstilling af kødprodukter.

   Dog kan den kompetente myndighed tillade, at de anvendes til at tilvirke andre levnedsmidler samtidigt eller på andre tidspunkter, såfremt der tages alle egnede foranstaltninger til, at de i direktivet omhandlede produkter ikke forurenes, samt at der ikke sker indvirkning på deres egenskaber.

8. Fersk kød og kødprodukter, ingredienser og dertil anvendte beholdere må ikke:

   — komme i direkte berøring med gulvet,

   — anbringes eller behandles under forhold, som indebærer risiko for, at de bliver forurenet eller infifceret.

   Det skal påses, at råvarer og færdigvarer ikke på nogen måde kommer i berøring med hinanden.

9. I de under punkt 2, litra g) og h), nævnte lokaler skal der under disses anvendelse fastholdes en temperatur på højst + 10 ºC.

10. Den under punkt 9 fastsatte temperatur kan med den kompetente myndigheds samtykke fraviges, når denne ud fra teknologiske hensyn i forbindelse med tilvirkningen skønner dette forsvarligt.

11. Konservesdåser og lignende beholdere skal umiddelbart inden deres påfyldning renses effektivt ved hjælp af den i pkt. 2, litra j), omhandlede rensningsanordning.

12. Konservesdåser og lignende beholdere skal om nødvendigt efter hermetisk tillukning og inden autoklaveringen vaskes i drikkevand ved hjælp af det i pkt. 2, litra k), omhandlede materiel.

13. Vedligeholdelses- og rengøringsmidler skal opbevares i dertil bestemte lokaler.

14. Anvendelsen af rensemidler, desinfektionsmidler og skadedyrsbekæmpelsesmidler må ikke indvirke på det ferske køds og kødprodukternes egnethed til menneskeføde.

15. Anvendelsen af drikkevand påbydes til alle formål, herunder i autoklaverne. Undtagelsesvis kan anvendelsen af ikke-drikkevand i lukket kredsløb dog tillades til fremstilling af damp, til brandbekæmpelse og til afkøling af kølemaskiner, under forudsætning af, at de hertil installerede ledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål.

▼M3

16. Arbejde med og håndtering af fersk kød eller kødprodukter bør forbydes for personer, som vil kunne påføre kødet smitte, bl.a. ved patogene stoffer.

17. Enhver person, der arbejder med eller håndterer fersk kød eller kødprodukter, skal ved en helbredsattest godtgøre, at der ikke er noget til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal hvert år, medmindre en anden helbredskontrolordning for personalet, som giver tilsvarende garantier, er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 19.

▼B

KAPITEL III

REGLER FOR FERSK KØD, DER SKAL ANVENDES TIL TILVIRKNING AF KØDPRODUKTER

18. Fersk kød, som kommer fra et slagteri, en opskæringsvirksomhed, et kølehus til oplagring eller en anden forarbejdningsvirksomhed, der er beliggende på det lands område, hvor den pågældende virksomhed befinder sig, skal transporteres til sidstnævnte under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med de i artikel 2, stk. 1, litra b), omhandlede rådsdirektiver, bortset fra bestemmelserne om plombering.

19. Kød, der ikke opfylder de i artikel 2, stk. 1, litra c), nævnte betingelser, må kun forefindes i autoriserede virksomheder, såfremt det dér er anbragt på særskilte oplagringssteder; det skal anvendes på andre steder eller på andre tidspunkter end det kød, som opfylder de nævnte betingelser. Den kompetente myndighed skal til enhver tid have fri adgang til kølerum og til alle arbejdslokaler for at påse, at disse bestemmelser nøje overholdes.

20. Fersk kød, der er bestemt til tilvirkning, skal ved ankomsten til virksomheden og indtil dets anvendelse anbringes i lokaler, der sikrer opretholdelse af en konstant indre temperatur i kødet på højst + 7 ºC; for slagteaffald må denne temperatur dog højst være + 3 ºC og for fjerkrækød højst + 4 ºC.

KAPITEL IV

PRODUKTIONSKONTROL

21. Virksomhederne skal kontrolleres af den kompetente myndighed. Denne skal underrettes i tilstrækkelig god tid inden begyndelsen af arbejdet med kødprodukter, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet.

22. Den kompetente myndigheds løbende kontrol omfatter navnlig følgende opgaver:

    — kontrol med fortegnelsen over indgået og udgået fersk kød og kødprodukter;

    — sundhedskontrol af fersk kød til tilvirkning af kødprodukter, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet, samt, i det i artikel 3, stk. 1, pkt. 3, litra b), omhandlede tilfælde, af kødprodukter;

    — kontrol af kødprodukter ved afgangen fra virksomheden;

    — udstedelse og udlevering af det under punkt 34 nævnte sundhedscertifikat;

    — kontrol med at lokaler, anlæg og værktøj er i renholdt stand, samt med at personalet overholder de almindelige regler for hygiejne som foreskrevet i kapitel II;

    — udtagning af enhver prøve, som er nødvendig med henblik på laboratorieundersøgelser;

    — enhver kontrol, som den kompetente myndighed måtte anse for nødvendig for overholdelse af bestemmelserne i dette direktiv.

    Resultatet af disse undersøgelser indføres i en protokol.

23. Ved tilvirkning af kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere skal den kompetente myndighed påse, at:

    — producenten ved stikprøvekontrol med forud fastsatte mellemrum lader den daglige produktion kontrollere for at sikre lukningens effektivitet;

    — producenten anvender kogeindikatorer for at sikre, at beholderne er blevet tilstrækkeligt varmebehandlet;

    — de produkter, som tilvirkes i beholdere med hermetisk lukning, udtages af varmebehandlingsapparaturet ved en temperatur, der er tilstrækkelig høj til at sikre en hurtig fordampning af fugtigheden, og at de ikke berøres med hænderne, før de er fuldstændig tørre.

24. Resultaterne af de forskellige former for kontrol, som foretages af producenten, skal opbevares, således at de kan forelægges den kompetente myndighed på denne begæring.

▼B

KAPITEL V

KONTROL AF BEHANDLINGENS EFFEKTIVITET

25. Den kompetente myndighed skal, i givet fald ved stikprøver, kontrollere, at behandlingen af kødprodukter er effektiv for at sikre:

— at produkterne er blevet behandlet i henhold til artikel 2, stk. 1, litra d),

— at behandlingen kan betragtes som fuldstændig i henhold til artikel 2, stk. 1, litra e), eller som ufuldstændig i henhold til artikel 2, stk. 1, litra f).

26. Et produkt er blevet behandlet i henhold til artikel 2, stk. 1, litra d), enten når værdien a_w er mindre end 0,97, eller når det ved et snit til midt i produktet på snitfladen kan konstateres, at kødet ikke mere har fersk køds karakteristika.

27. Et produkt er blevet fuldstændigt behandlet:

a) hvis det er varmebehandlet i en hermetisk lukket beholder, når værdien Fo mindst er lig med 3,00 eller, i de medlemsstater, hvor denne værdi ikke anvendes, når behandlingens effektivitet er konstateret ved en inkubationstest på syv dage ved 37 ºC eller på ti dage ved 35 ºC.

b) hvis det drejer sig om et produkt, der har fået en anden behandling end den i litra a) omhandlede:

i) når værdien a_w højst er lig med 0,95 og pH-værdien højst er lig med 5,2;

ii) eller når værdien a_w højst er lig med 0,91;

iii) eller når pH-værdien ligger under 4,5.

Hvis behandlingen ikke opfylder de i første afsnit, litra a) og b), fastsatte betingelser, betragtes produktet som ufuldstændigt behandlet.

KAPITEL VI

INDPAKNING OG EMBALLERING AF KØDPRODUKTER

28. Indpakningen og emballeringen skal foretages i lokaler, der er bestemt til dette formål, og under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

29. Indpakningen og emballagen skal opfylde alle hygiejniske betingelser, idet den navnlig:

— ikke må kunne influere på kødproduktets organoleptiske egenskaber;

— ikke til kødproduktet må kunne afgive stoffer, der er sundhedsfarlige for mennesker;

— må være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødprodukterne.

30. En indpakning må ikke anvendes igen til kødprodukter, bortset fra visse særlige beholdere af brændt ler, som kan anvendes igen efter rengøring og desinficering.

KAPITEL VII

SUNDHEDSMÆRKNING

31. Sundhedsmærkningen af kødprodukter skal foretages under den kompetente myndigheds ansvar på fremstillingstidspunktet eller umiddelbart derefter; mærket skal anbringes på et iøjnefaldende sted, være letlæseligt, uudsletteligt og let at tyde.

32. Imidlertid:

a) er det, når et kødprodukt er individuelt indpakket og emballeret, tilstrækkeligt, at sundhedsmærket anbringes på emballagen;

b) skal mærket, når et kødprodukt skal forsendes i en yderemballage, ligeledes anbringes på denne yderemballage;

c) sundhedsmærkningen kan ligeledes bestå af en uaftagelig plade af et modstandsdygtigt materiale, som opfylder alle hygiejnekrav, og hvorpå de under punkt 33, litra a), nævnte oplysninger anføres.

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

— på den øverste del:

afsenderlandets initialer med versaler, dvs. en af følgende: B — D — DK ►A1 — E ◄ ►M5 — ESP ◄ — F — IRL — I — L — N L ►M5 — P ◄ — UK, efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer;

▼B

— på den nederste del:

en af følgende forkortelser: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►A1 — EOK ◄;

b) Sundhedsmærket kan anbringes på produktet, indpakningen eller emballagen ved hjælp af et farvestempel eller en brændemærkning, eller være trykt derpå eller påføres i form af en etiket. Stempelaftrykket skal anbringes således, at det ødelægges ved åbningen af emballagen. Det modsatte kan kun godkendes, hvis åbningen af emballagen medfører ødelæggelse af denne.

KAPITEL VIII

SUNDHEDSCERTIFIKAT

34. Det originale eksemplar af sundhedscertifikatet, som skal ledsage kødproduktet under transporten til modtagerlandet, skal udstedes af den kompetente myndighed ved afsendelsen.

Sundhedscertifikatet skal i form og indhold svare til modellen i bilag B; det skal mindst være affattet på sproget eller sprogene i modtagerlandet og udfyldes med de fastsatte oplysninger. Det må kun omfatte ét ark.

KAPITEL IX

OPLAGRING OG TRANSPORT

35. Kødprodukter, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet, skal oplagres i lokaler som omhandlet i pkt. 1, litra a).

36. Kødprodukter, for hvilke der i henhold til artikel 4 er angivet oplagringstemperatur, skal holdes ved denne temperatur.

37. Kødprodukter skal forsendes således, at de under transporten er beskyttet mod forurening, inficering eller anden ugunstig påvirkning, idet der tages hensyn til transportens varighed og vilkår samt de benyttede transportmidler.

38. De for kødprodukter benyttede transportmidler skal, hvis produktet kræver det, være udstyret således, at produkterne holdes nedkølede, og især således, at de i henhold til artikel 4 angivne temperaturer overholdes.

▼B

BILAG B

SUNDHEDSCERTIFIKAT FOR KØDPRODUKTER (1) BESTEMT FOR EN MEDLEMSSTAT I EØF

Nr. (2) .....

Afsenderland: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. (2): .....

I. Identifikation af kødprodukterne

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

Produkternes art (3): .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Temperatur ved oplagring og transport (4): .....

Holdbarhedstid (4): .....

Nettovægt: .....

II. Kødprodukternes oprindelse

De(n) autoriserede virksomhed(s/ers) adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

.....

III. Kødprodukternes bestemmelsessted

Kødprodukterne afsendes fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland)

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

Afsenderens navn og adresse: .....

.....

Modtagerens navn og adresse: .....

.....

▼B

IV. **Sundhedscertifikat**

Undertegnede attesterer:

a) at ovennævnte kødprodukter er fremstillet af fersk kød og kødprodukter under betingelser, der opfylder bestemmelserne i direktiv 77/99/EØF (6);

b) at nævnte kødprodukter, disses indpakning eller disses emballage er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår, at disse produkter udelukkende hidrører fra autoriserede virksomheder (6):

c) at det anvendte ferske svinekød er/ikke er (6) undersøgt for trikiner;

d) at transportmidlerne og indladningsforholdene for denne forsendelse er i overensstemmelse med de i direktiv 77/99/EØF fastsatte hygiejniske krav.

Udstedt i ....., den .....

Stempel

(Underskrift)

Navn med blokbogstaver

(1) Under henvisning til artikel 2 i direktiv 77/99/EØF.
(2) Valgfri.
(3) Eventuelt anføres, at der af sundhedsmæssige grunde er sket ioniserende bestråling.
(4) Udfyldes dersom der foreligger angivelse i henhold til artikel 4 i direktiv 77/99/EØF.
(5) Ved forsendelse med jernbanevogn eller lastvogn anføres indregistreringsnummer, ved forsendelse med fly anføres nummeret på vedkommende flyvning, og ved forsendelse med skib anføres navnet.
(6) Det ikke gældende overstreges.