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

►**B**

# NEUVOSTON DIREKTIIVI

**annettu 21 päivänä joulukuuta 1976**

**terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa**

(77/99/ETY)

(EYVL L 26, 31.1.1977, s. 85)

Muutettu:

| | | virallinen lehti | | |
|---|---|---|---|---|
| | | N:o | sivu | päivämäärä |
| ►**M1** | Council Directive 80/214/EEC of 22 January 1980 (*) | L 47 | 3 | 21.2.1980 |
| ►**M2** | Neuvoston direktiivi 81/476/ETY, annettu 24 päivänä kesäkuuta 1981 | L 186 | 20 | 8.7.1981 |
| ►**M3** | Neuvoston direktiivi 85/327/ETY, annettu 12 päivänä kesäkuuta 1985 | L 168 | 49 | 28.6.1985 |
| ►**M4** | Council Directive 85/328/EEC of 20 June 1985 (*) | L 168 | 50 | 28.6.1985 |
| ►**M5** | Neuvoston direktiivi 85/586/ETY, annettu 20 päivänä joulukuuta 1985 | L 372 | 44 | 31.12.1985 |
| ►**M6** | Neuvoston asetus (ETY) N:o 3768/85, annettu 20 päivänä joulukuuta 1985 | L 362 | 8 | 31.12.1985 |

Muutettu:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**A1** | Kreikan liittymisasiakirja | L 291 | 17 | 19.11.1979 |

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

▼B

# NEUVOSTON DIREKTIIVI

## annettu 21 päivänä joulukuuta 1976

## terveyttä koskevista kysymyksistä yhteisön sisäisessä lihavalmisteiden kaupassa

(77/99/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 ja 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ([1]),

sekä katsoo, että

markkinoiden yhteisten järjestelyjen toteuttamisen jälkeen lihavalmisteet liikkuvat vapaasti yhteisössä; kuitenkin tätä alaa koskevien jäsenvaltioiden terveysvaatimusten väliset erot ovat esteenä näiden valmisteiden yhteisön sisäiselle kaupalle; näiden erojen poistamiseksi on tarpeen korvata nämä kansalliset vaatimukset yhteisillä säännöksillä,

kyseisten valmisteiden laadun takaamiseksi terveydelliseltä kannalta on tarpeen käyttää niiden valmistuksessa ainoastaan sellaista tuoretta lihaa, joka on saatu terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annetussa neuvoston direktiivissä 64/433/ETY ([2]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 75/379/ETY ([3]), terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen siipikarjanlihan kaupassa 15 päivänä helmikuuta 1971 annetussa neuvoston direktiivissä 71/118/ETY ([4]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 75/379/ETY, sekä myös terveyttä ja eläinlääkintää koskevista ongelmista nautaeläinten, sikojen ja tuoreen lihan tuonnissa kolmansista maista 12 päivänä joulukuuta 1972 annetussa neuvoston direktiivissä 72/462/ETY ([5]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 75/379/ETY, säädettyjen yhteisön standardien mukaisesti, lihavalmisteet on valmistettava, säilytettävä ja kuljetettava olosuhteissa, jotka tarjoavat täydet takuut hygienian osalta;

välttämättömyys, että tuotanto- ja käsittelylaitokset on hyväksyttävä, on omiaan helpottamaan näiden vaatimusten noudattamisen valvontaa; olisi säädettävä menettelystä jäsenvaltioiden välisten, tuotantolaitosten hyväksyntäperusteita koskevien mahdollisten riitojen ratkaisemiseksi,

lisäksi olisi otettava käyttöön yhteisön tarkastusmenettely sen varmistamiseksi, että tämän direktiivin säännökset pannaan yhdenmukaisesti täytäntöön kaikissa jäsenvaltioissa; olisi säädettävä, että tällainen tarkastusmenettely määritettäisiin 15 päivänä lokakuuta 1968 tehdyllä neuvoston päätöksellä ([6]) perustetussa pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa yhteisön menettelyä noudattaen,

olisi säädettävä mahdollisuudesta poiketa eräistä tämän direktiivin säännöksistä tiettyjen sellaisten lihavalmisteiden osalta, jotka sisältävät muita elintarvikkeita ja hyvin pienen prosenttiosuuden lihaa; nämä poikkeukset olisi myönnettävä yhteisön menettelyä noudattaen pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

toimivaltaisten viranomaisten laatiman terveystodistuksen antamista pidetään yhteisön sisäisen kaupan osalta parhaana keinona antaa vastaanottajamaan toimivaltaisille viranomaisille takeet siitä, että lihavalmistelähetys on tämän direktiivin säännösten mukainen; tämän todistuksen on oltava kyseisen lähetyksen mukana määräpaikkaan asti,

---

([1]) EYVL N:o C 114, 11.11.1971, s. 40
([2]) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64
([3]) EYVL N:o L 172, 3.7.1975, s. 17
([4]) EYVL N:o L 55, 8.3.1971, s. 23
([5]) EYVL N:o L 302, 31.12.1972, s. 28
([6]) EYVL N:o L 255, 18.10.1968, s. 23

▼B

jäsenvaltioilla on oltava mahdollisuus kieltää sellaisten toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevien lihavalmisteiden liikkeelle laskeminen niiden alueella, jotka osoittautuvat ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi tai jotka eivät ole asiaa koskevien yhteisön säännösten mukaisia,

tällaisessa tapauksessa, jos terveydelliset seikat eivät sitä estä ja kun lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää, lihojen palauttaminen olisi sallittava,

kiellon tai rajoituksen perusteena olevat seikat olisi saatettava lähettäjän tai tämän edustajan sekä, eräissä tapauksissa, lähettäjämaan toimivaltaisten viranomaisten tietoon, jotta asianomaiset voivat arvioida kiellon tai rajoituksen perusteet,

lähettäjälle olisi tarpeen antaa mahdollisuus saada asiantuntijan lausunto siinä tapauksessa, että hakijan ja vastaanottajajäsenvaltion viranomaisen välille syntyy riita kiellon tai rajoituksen perusteista, ja

suunniteltujen toimenpiteiden täytäntöönpanon helpottamiseksi olisi säädettävä menettelystä jäsenvaltioiden ja komission välisen tiiviin yhteistyön aikaansaamiseksi pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

*1 artikla*

Tässä direktiivissä säädetään yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettujen lihavalmisteiden terveysvaatimuksista.

*2 artikla*

1. Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) ”lihavalmisteilla” valmisteita, jotka on tai joista osa on valmistettu sellaisesta lihasta, jota on käsitelty tietyn säilyvyyden varmistamiseksi.

Lihaa, jota on ainoastaan kylmäkäsitelty ei kuitenkaan pidetä lihavalmisteena.

Tätä direktiiviä ei sovelleta seuraaviin:

i) lihauutteet, lihaliemi, lihakastikkeet ja vastaavat tuotteet, jotka eivät sisällä lihapalasia,

ii) kokonaiset luut, luun kappaleet tai murskatut luut, lihapeptonit, eläinliivate, lihajauhe, kamarajauhe, veriplasma, kuivattu veri, kuivattu veriplasma, soluproteiinit, luu-uutteet ja vastaavat tuotteet,

iii) eläinten kudoksista sulatetut rasvat,

iv) puhdistetut ja valkaistut, suolatut tai kuivatut mahat, rakot ja suolet,

b) ”lihalla” lihaa sellaisena kuin se on määriteltynä:

— direktiivin 64/433/ETY 1 artiklassa,

— direktiivin 71/118/ETY 1 artiklassa,

— direktiivin 72/462/ETY 2 artiklassa,

▼M1

— in article 1 of Directive 72/461/EEC,

(c) ”fresh meat”: fresh meat as defined in Article 1 of Directives 64/433/EEC, 71/118/EEC and 72/461/EEC and in Article 2 of Directive 72/462/EEC,

▼B

d) ”käsittelyllä” yhdessä muiden elintarvikkeiden kanssa tai ilman niitä olevan tuoreen lihan käsittelyä kuumentamalla, kuivasuolaamalla, laukkasuolaamalla tai kuivaamalla tai näiden menetelmien yhdistelmällä,

e) ”täydellisellä käsittelyllä” sellaista käsittelyä, jonka vaikutukset takaavat tuotteen pysyvän terveellisenä tavanomaisessa huoneenlämmössä,

▼B

f) ”epätäydellisellä käsittelyllä” käsittelyä, joka ei täytä liitteessä A olevan V luvun 27 kohdassa täydelliselle käsittelylle vahvistettuja vaatimuksia,

g) ”kuumennuksella” kuivan tai kostean lämmön käyttöä,

h) ”kuivasuolauksella” suolan (NaCl) käyttöä,

i) ”kuivaamisella” luonnollista tai keinotekoista vesipitoisuuden alentamista,

j) ”lähettäjämaalla” jäsenvaltiota, josta lihavalmisteet lähetetään toiseen jäsenvaltioon,

k) ”määrämaalla” jäsenvaltiota, johon lihavalmisteet lähetetään toisesta jäsenvaltiosta,

l) ”lähetyksellä” saman terveystodistuksen kattamaa lihavalmiste-erää,

m) ”käärimisellä, kääreellä” lihavalmisteiden suojaamista kyseisen tuotteen kanssa suoraan kosketuksiin tulevaa sisäpakkausta tai sisäastiaa käyttämällä sekä sisäpakkaus tai sisäastia itse,

n) ”pakkaamisella, pakkauksella” yhden tai useamman kädityn tai kääreettömän lihavalmisteen asettamista toiseen astiaan, ja astiaa sinänsä.

2. Siihen asti, kunnes 9 artiklan 2 kohdan mukaisesti annetusta ehdotuksesta annetaan sellaista lihaa koskevat säännökset, jota on käsitelty muuten kuin kuumentamalla, suolaamalla tai kuivaamalla tai jonka käsittely ei täytä liitteessä A olevan V luvun 26 kohdan vaatimuksia, tällaiseen lihaan sovelletaan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja direktiivejä.

*3 artikla*

1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että vain seuraavien yleisten edellytysten mukaisia lihavalmisteita lähetetään sen alueelta toisen jäsenvaltion alueelle:

1. niiden on oltava valmistettu 6 artiklan mukaisesti hyväksytyssä ja tarkastetussa laitoksessa,

2. niiden on oltava valmistettu, varastoitu ja kuljetettu liitteen A mukaisesti,

3. niiden on oltava valmistettu:

a) edellä 2 artiklan 1 kohdan c alakohdan määritellystä tuoreesta lihasta. Tämä tuore liha voi olla peräisin:

i) direktiivin 64/433/ETY mukaisesti jäsenvaltiosta, jossa valmistus suoritetaan, tai jostakin muusta jäsenvaltiosta,

▼M1

(i) a in accordance with Article 5a of Directive 72/461/EEC in the Member State in which the preparation is carried out,

▼B

ii) direktiivin 72/462/ETY mukaisesti kolmannesta maasta joko suoraan tai toisen jäsenvaltion kautta,

iii) direktiivin 71/118/ETY 15 artiklan mukaisesti kolmannesta maasta jos:

— tästä lihasta saadut valmisteet täyttävät tämän direktiivin vaatimukset,

— näissä valmisteissa ei ole liitteessä A olevassa VII luvussa vahvistettua terveysmerkintää,

— näillä valmisteilla käytyyn yhteisön sisäiseen kauppaan sovelletaan kunkin jäsenvaltion kansallisia säännöksiä,

b) lihavalmisteesta, jos se täyttää tämän direktiivin vaatimukset,

4. niiden on oltava valmistettu kuumentamalla, suolaamalla tai kuivaamalla, ja tähän on voitu yhdistää savustus tai raakakypsytys mahdollisesti erityisissä mikroilmastollisissa olosuhteissa, ja niihin voi kuulua erityisesti eräitä laukkasuolauksessa käytettäviä aineita, ottaen huomioon 12 artiklan säännöksen. Niihin voi myös kuulua muita ruoka-aineita ja mausteita,

▼B

5. niiden on oltava valmistettu liitteessä A olevan III luvun mukaisesta tuoreesta lihasta,

6. toimivaltaisen viranomaisen on täytynyt tarkastaa ne liitteessä A olevan IV luvun mukaisesti; tällaisissa tarkastuksissa voi, pelkästään käytännön tehtävissä ja tarvittaessa 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen määriteltävien sääntöjen mukaisesti, olla apuna erityisesti tätä tarkoitusta varten koulutettuja avustajia,

7. niiden on oltava liitteessä A olevassa V luvussa vahvistettujen määräysten mukaisia,

8. jos ne kääritään ja pakataan, ne on käärittävä ja pakattava liitteessä A olevan VI luvun mukaisesti,

9. niissä on oltava liitteessä A olevan VII luvun mukainen terveysmerkintä,

10. kun niitä kuljetetaan määrämaahan, niiden mukana on oltava liitteessä A olevan VIII luvun mukainen terveystodistus,

11. ne on varastoitava ja kuljetettava määrämaahan riittävissä ja liitteessä A olevan IX luvun mukaisissa hygieniaolosuhteissa.

2. Lihavalmisteita ei saa altistaa ionisoivalle säteilylle, paitsi jos tämä on lääketieteellisistä syistä perusteltua ja kun tällainen toimenpide on selvästi merkitty tuotteeseen ja terveystodistukseen.

*4 artikla*

1. Lihavalmisteita, joita on liitteessä A olevan V luvun 27 kohdan mukaisesti täydellisesti käsitelty, voidaan varastoida ja kuljettaa tavanomaisessa huoneenlämmössä.

Valmisteita, joille on aiheutettu luonnollinen käyminen ja pitkäaikainen raakakypsytys, pidetään täydellisesti käsiteltyinä siihen asti kunnes neuvosto komission ehdotuksesta muuttaa yksimielisesti liitteessä A olevan V luvun 27 kohdan b alakohdan raja-arvoja.

2. Tarkastusta varten tuottajan on varmistettava, että lihavalmistepakkauksissa, jotka on epätäydellisesti käsiteltyjä, on selvällä ja luettavalla tavalla tehty merkintä siitä lämpötilasta, jossa valmisteet on kuljetettava ja varastoitava, sekä vähimmäissäilyvyysajasta.

3. Tarvittaessa voidaan 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen päättää, ettei 2 kohtaa sovelleta tiettyihin valmisteisiin, jotka eivät täytä liitteessä A olevan V luvun 27 kohdan määräyksiä, edellytyksin, joiden noudattamista toimivaltaisen viranomaiset valvovat.

*5 artikla*

Edellä 3 ja 4 artiklaa ei sovelleta lihavalmisteisiin, jotka määrämaan luvalla tuodaan maahan muuhun käyttöön kuin ihmisravinnoksi; tässä tapauksessa määrämaan on huolehdittava, että näitä valmisteita käytetään vain niihin tarkoituksiin, joita varten ne on tuotu maahan.

*6 artikla*

1. Jäsenvaltioiden on laadittava luettelo laitoksista, jotka se on hyväksynyt ja joille se on antanut eläinlääkinnällisen hyväksyntänumeron. Sen on toimitettava tämä luettelo muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Komissio laatii luettelon näistä hyväksytyistä laitoksista ja huolehtii sen julkaisemisesta *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Jäsenvaltio ei saa hyväksyä laitosta, ellei se ole tämän direktiivin mukainen, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 8 artiklan soveltamista.

Jäsenvaltion on peruutettava hyväksyntä, jos edellytykset hyväksyntään eivät enää täyty.

Jos suoritetaan tarkastus 7 artiklan mukaisesti, asianomaisen jäsenvaltion on otettava huomioon tarkastuksen tulokset.

▼B

Hyväksynnän peruuttamisesta on ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

2. Toimivaltaisen viranomaisen on huolehdittava hyväksyttyjen laitosten tarkastuksista ja valvonnasta, ja se voi pelkästään teknisissä tehtävissä käyttää apunaan tätä tarkoitusta varten koulutettuja avustajia.

Tätä avustamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt annetaan 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3. Jos jäsenvaltio arvioi, että tämän direktiivin säännöksiä ei noudateta tai ei enää noudateta toisessa jäsenvaltiossa sijaitsevassa laitoksessa, sen on ilmoitettava tästä komissiolle ja tämän toisen jäsenvaltion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle.

4. Edellä 3 kohdassa tarkoitetussa tapauksessa komissio aloittaa välittömästi 7 artiklassa säädetyn menettelyn.

Jäsenvaltioiden voidaan sallia, 19 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, kieltää saattamasta siitä laitoksesta peräisin olevia valmisteita niiden alueelle, jos siihen asiantuntijatarkastuksessa todetaan olevan aihetta.

Edellä tarkoitettu lupa voidaan peruuttaa 19 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, uudessa, 7 artiklan mukaisesti suoritetun asiantuntijatarkastuksen tulosten perusteella.

*7 artikla*

Jäsenvaltioiden ja komission asiantuntijoiden on suoritettava säännöllisesti tarkastuksia hyväksytyissä laitoksissa sen varmistamiseksi, että nämä noudattavat tunnollisesti tätä direktiiviä ja erityisesti liitteessä A olevaa I ja II lukua.

Niiden on esitettävä komissiolle kertomus suoritettujen tarkastusten tuloksista.

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

Komissio nimeää jäsenvaltioiden ehdotuksesta tarkastusten suorittamisesta vastaavat jäsenvaltioiden asiantuntijat. Heidän on oltava jonkin muun jäsenvaltion kansalaisia, kuin sen, jonka alueella tarkastus tapahtuu, ja 6 artiklan 3 ja 4 kohdassa tarkoitetuissa tapauksissa muiden kuin riidan osapuolina olevien jäsenvaltioiden kansalaisia.

Tarkastukset tehdään yhteisön nimissä, joka myös vastaa niistä johtuvista kustannuksista.

Määräajat tarkastusten tekemiselle ja niitä koskevat yksityiskohtaiset säännökset annetaan 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

*8 artikla*

1. Sen estämättä, mitä 3 artiklassa säädetään, voidaan 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen päättää, että osaa tämän direktiivin säännöksistä ei sovelleta tiettyihin tuotteisiin, jotka sisältävät muita elintarvikkeita ja vain pienen prosenttiosuuden lihaa tai lihavalmisteita.

Nämä poikkeukset voivat koskea vain:

a) liitteessä A olevassa I luvussa ja vahvistettuja laitosten hyväksynnän edellytyksiä,

b) liitteessä A olevassa IV luvussa esitettyjä tarkastusvaatimuksia,

c) edellä 3 artiklan 1 kohdan 9 ja 10 alakohdassa säädettyjä terveysmerkintää ja terveystodistusta koskevia vaatimuksia.

Harkittaessa tässä artiklassa säädettyjen poikkeusten myöntämistä, on otettava huomioon sekä valmisteiden laji että niiden koostumus.

Huolimatta tämän artiklan säännöksistä jäsenvaltioiden on varmistettava, että kaikki yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitetut lihavalmisteet ovat terveellisiä tuotteita, jotka on valmistettu tuoreesta lihasta tai tässä direktiivissä tarkoitetuista lihavalmisteista.

▼B

2. Edellä 1 kohdan ensimmäistä alakohtaa on sovellettava ensimmäistä kertaa ennen tämän direktiivin täytäntöönpanoa.

*9 artikla*

1. Neuvosto päättää ensimmäistä kertaa ennen tämän direktiivin täytäntöönpanoa yksimielisesti komission ehdotuksesta säännöksistä, joita sovelletaan jauhettuun, hakattuun tai muulla tavoin paloiteltuun lihaan, johon on lisätty muita ruoka-aineita tai mausteita.

Kunnes nämä säännökset tulevat voimaan, tähän lihaan sovelletaan edelleen kansallista lainsäädäntöä.

2. Komissio antaa neuvostolle ennen tämän direktiivin täytäntöönpanoa ehdotuksen sellaisia valmisteita koskevista tarvittavista toimenpiteistä, joita ei ole käsitelty ja jotka siten eivät täytä liitteessä A olevan V luvun 26 kohdan vaatimuksia.

*10 artikla*

Tarvittavat menetelmät liitteessä A olevan V luvun 26 ja 27 kohdan määräysten noudattamisen tarkastamiseksi sekä suurimmat sallitut poikkeamat näistä määräyksistä on vahvis- tettava 18 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen kuusi kuukautta ennen tämän direktiivin täytäntöönpanoa.

Näitä menetelmiä, määräyksiä ja sallittuja poikkeamia voidaan tarvittaessa muuttaa tai saattaa ajan tasalle samaa menettelyä noudattaen.

*11 artikla*

1. Jäsenvaltion, jonka alueella on terveystarkastuksen yhteydessä todettu:

a) että toisesta jäsenvaltiosta peräisin olevat lihavalmisteet ovat ihmisravinnoksi kelpaamattomia, on kiellettävä näiden valmisteiden liikkeelle laskeminen alueellaan,

b) että 3 artiklan säännöksiä ei ole noudatettu, on mahdollista määrätä tällainen kielto,

edellä sanotun kuitenkaan rajoittamatta 6 ja 7 artiklan soveltamista.

2. Edellä 1 kohdan mukaisesti tehdyissä päätöksissä on sallittava lihavalmisteiden palauttaminen, jos lähettäjä tai tämän edustaja niin pyytää ja jos terveydelliset seikat eivät sitä estä. Joka tapauksessa on toteutettava tarvittavat turvatoimenpiteet näiden lihojen väärinkäytön estämiseksi.

Jos palauttaminen on mahdotonta, tuotteet on hävitettävä sen jäsenvaltion alueella, jossa tarkastus on suoritettu.

Sen estämättä, mitä tässä säännöksessä säädetään ja vastaanottajan tai tämän edustajan pyynnöstä, terveys- ja hygieenisyystarkastuksia suorittava jäsenvaltio voi sallia kyseisten valmisteiden tuonnin muihin tarkoituksiin kuin ihmisravinnoksi sikäli kuin siitä ei ole vaaraa ihmisille eikä eläimille. Nämä lihavalmisteet eivät saa lähteä tuon jäsenvaltion alueelta, ja sen on tarkastettava niiden määräpaikka.

Tällaiset päätökset on saatettava perusteluineen lähettäjän tai tämän edustajan tietoon. Pyydettäessä nämä perustellut päätökset on toimitettava kirjallisina hänelle viipymättä, samoin kuin tiedot voimassa olevan lainsäädännön mukaan hänen käytettävissään olevista muutoksenhakukeinoista sekä muodoista ja määräajoista muutoksenhaulle.

3. Jos tällaisten päätösten syynä on tartuntataudin tai ihmisten terveydelle vaarallisen muutoksen toteaminen taikka tämän direktiivin säännösten vakavan laiminlyönnin toteaminen, päätökset on toimitettava perusteluineen viipymättä myös lähettäjämaan toimivaltaiselle keskusviranomaiselle ja komissiolle.

▼B

*12 artikla*

Lisäaineiden käyttöön lihavalmisteissa sekä tällaista käyttöä koskeviin yksityiskohtaisiin sääntöihin sovelletaan edelleen kansallista lainsäädäntöä kunnes yhteisön asiaa koskevat säännökset tulevat voimaan, sanotun kuitenkaan rajoittamatta voimassa olevien, elintarvikkeissa sallittua lisäaineiden käyttöä koskevien yhteisön sääntöjen soveltamista.

*13 artikla*

Neuvosto määrittää yksimielisesti komission ehdotuksesta 31 päivään joulukuuta 1978 mennessä lämpötilat, joita on noudatettava leikkaamisen ja alustavan käärimisen aikana siten kuin siitä määrätään liitteessä A olevan II luvun 9 kohdassa, sanotun kuitenkaan rajoittamatta liitteessä A olevan III luvun 20 kohdan määräysten soveltamista.

*14 artikla*

1. Neuvosto päättää yksimielisesti komission ehdotuksesta säännöistä, jotka koskevat trikiinitarkastusten menetelmiä ja tapauksia, jolloin tällainen tarkastus on tarpeeton.

2. Siihen asti kunnes tällaiset säännöt tulevat voimaan, jäsenvaltioiden lainsäädäntöä sovelletaan sianlihaa sisältävien lihavalmisteiden trikiinitarkastuksiin.

3. Trikiiniä sisältävää sianlihaa ei saa käyttää yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettujen lihavalmisteiden valmistuksessa.

*15 artikla*

1. Tämä direktiivi ei vaikuta keinoihin, joita voidaan jäsenvaltioissa voimassa olevan lainsäädännön mukaan käyttää muutoksen saamiseksi toimivaltaisten viranomaisten tässä direktiivissä tarkoitettuihin päätöksiin.

2. Jäsenvaltioiden on annettava lähettäjälle, jonka lihavalmisteen laskeminen liikkeelle on 11 artiklan 1 kohdan mukaisesti kielletty, mahdollisuus saada asiantuntijan lausunto. Jäsenvalti- oiden on huolehdittava siitä että, ennen kuin toimivaltaiset viranomaiset toteuttavat muita toimenpiteitä, kuten lihan hävittäminen, asiantuntijoilla on mahdollisuus tarkastaa, ovatko 11 artiklan 1 kohdan vaatimukset täyttyneet.

Asiantuntijan on oltava muun jäsenvaltion kuin lähettäjämaan tai määrämaan kansalainen.

Komissio laatii jäsenvaltioiden ehdotuksesta luettelon asiantuntijoista, joita voidaan käyttää tällaisen lausunnon antamiseen. Neuvoteltuaan jäsenvaltioiden kanssa se antaa yleiset tätä kohtaa ja erityisesti näiden lausuntojen laatimismenettelyä koskevat säännökset täytäntöönpanosta.

*16 artikla*

Siihen asti kunnes yhteisön kansanterveyteen liittyvät, lihavalmisteiden kauppaa koskevat säännökset tulevat voimaan, jatketaan tätä koskevien kansallisten sääntöjen soveltamista.

▼M4

*Article 17*

1. Pending the implementation of Community provisions concerning imports of meat products from third countries, Member States shall apply to such imports provisions which shall not be more favourable than those governing intra-Community trade.

To ensure uniform respect of these provisions, inspections shall be carried out on the spot by veterinary experts of the Member States and the Commission.

Member States' experts undertaking these inspections shall be designated by the Commission on a proposal from the Member States.

▼M4

The inspections shall be carried out on behalf of the Community, which shall bear the expenditure incurred.

However, Member States shall be entitled to continue to make inspections under national arrangements of any third country meat products plants which have not been inspected under the Community procedure.

A list of establishments meeting the conditions referred to in the Annex shall be drawn up under the Article 18 procedure.

2. The health certificate which accompanies the meat product on import, and the form and nature of the health mark which this product shall bear, shall correspond to a model to be determined in accordance with the Article 18 procedure.

▼B

*18 artikla*

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa 15 päivänä lokakuuta 1968 annetulla neuvoston päätöksellä perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä 'komitea', käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion pyynnöstä viipymättä.

2. Komiteassa jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunnot annetaan ►M6 54 ◄ äänen enemmistöllä.

4. Komissio päättää toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio päättää toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

*19 artikla*

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

2. Komiteassa jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta kahden päivän määräajassa. Lausunnot annetaan ►M6 54 ◄ äänen enemmistöllä.

4. Komissio päättää toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa viidentoista päivän kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio päättää toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä niitä hylännyt.

*20 artikla*

Neuvosto hyväksyy komission 1 päivään heinäkuuta 1977 mennessä tekemästä ehdotuksesta ennen 31 päivää joulukuuta 1977 määräykset siitä, ketkä henkilöt vastaavat 3 artiklan 1 kohdan 6 alakohdassa, 4 artiklan 3 kohdassa, 6 artiklan 2 kohdassa säädettyjen sekä liitteessä A

▼B

olevassa II, IV, V, VII ja VIII luvussa määrätyistä tarkastuksista ja tutkimuksista.

▼M2

---

▼B

*22 artikla*

Jäsenvaltioiden on saatettava voimaan tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset 1 päivänä heinäkuuta 1979.

▼M3

---

▼B

*23 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼B

*LIITE A*

I LUKU

**LIHAVALMISTEITA VALMISTAVIEN LAITOSTEN HYVÄKSYNNÄN EDELLYTYKSET**

1. Hyväksytyllä laitoksella on oltava ainakin:

   a) sopivat tilat, jotka ovat riittävän suuret seuraavien valmisteiden erilliseen varastointiin:

      i) jäähdytettyinä:

         — tuore liha, jota tarkoitetaan 2 artiklan 1 kohdan c alakohdassa,

         — muu kuin 2 artiklan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettu liha,

      ii) huoneenlämmössä tai tarvittaessa jäähdytettyinä:

         — tämän direktiivin vaatimukset täyttävät lihavalmisteet,

         — muut kokonaan tai osittain lihasta valmistetut valmisteet,

   b) välineet, jotka mahdollistavat tässä direktiivissä säädettyjen eläinlääketieteellisten tarkastus- ja valvontatoimenpiteiden tehokkaan suorittamisen milloin tahansa,

   c) työtilojen läheisyydessä riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan toimivaltaisen viranomaisen käyttöön,

   d) sopivat tilat, jotka ovat riittävän suuret lihavalmisteiden valmistukseen,

   e) lukittava tila tiettyjen aineiden, kuten mausteiden varastoimiseen,

   f) laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan juomakelpoista paineistettua vettä; laitteiden voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia toimittaa höyryn tuottamiseksi, palonsammutuksessa ja jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä käytettävää juomakelvotonta vettä sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin.

      Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä, eivätkä ne saa kulkea sellaisten huoneiden läpi, joissa säilytetään tai käsitellään tuoretta lihaa tai lihavalmisteita.

      Poikkeuksellisesti voidaan kuitenkin viiden vuoden ajan tämän direktiivin täytäntöönpanosta sallia, että juomakelvotonta vettä sisältävät putket kulkevat ennen tämän direktiivin antamispäivää toimintansa aloittaneissa laitoksissa lihoja ja lihavalmisteita sisältävien huoneiden läpi sillä edellytyksellä, että edellä mainittujen huoneiden läpi kulkevissa putkien osissa ei ole liitäntöjä.

   g) laitteisto, joka toimittaa riittävän määrän kuumaa paineistettua juomakelpoista vettä,

   h) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä,

   i) riittävä määrä pukuhuoneita, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä, joista viimeksimainitut eivät avaudu suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi (ennalta sekoittavasta hanasta), käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; pesualtaiden on oltava lähellä käymälöitä eivätkä niiden hanat saa olla käsikäyttöisiä,

   j) hygieniavaatimukset täyttävät laitteet:

      — lihan ja lihavalmisteiden käsittelyä varten,

      — näitä valmisteita varten käytettyjen astioiden säilyttämiseksi siten, että liha ja astiat eivät ole suoraan kosketuksissa lattian kanssa,

   k) asianmukaiset välineet tuhoeläimiltä kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä suojautumista varten,

   l) tilat lopullista pakkaamista ja lähettämistä varten,

   m) erityiset ilma- ja vesitiiviit korroosionkestävät astiat, joissa on kannet ja lukot käytön estämiseksi asiattomilta henkilöiltä, ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi todettujen lihojen, lihavalmisteiden ja niiden jätteiden keräämistä varten tai lukittavat tilat tällaisille lihoille, lihavalmisteille ja niiden jätteille, jos sitä niiden määrän takia tarvitaan tai jos niitä ei poisteta tai hävitetä kunkin työpäivän päätteeksi,

   n) tilat kunnossapitovälineiden ja -aineiden säilytystä varten,

   o) tilat sekä kunnossapito- että puhtaanapitovälineiden puhdistusta varten.

2. Jos laitos valmistaa kyseessä olevia tuotteita, siinä on oltava:

   a) leikkaamo,

▼B

b) tilat:

— keittämistä varten, jolloin lämpökäsittelylaitteisiin on asennettava rekisteröivä lämpömittari tai kaukolämpömittari,

— painekeittoa varten, jolloin retortteihin on liitettävä rekisteröivä lämpömittari tai kaukolämpömittari sekä suoralukemalämpömittari,

c) tilat rasvan sulatusta varten,

d) tilat savustusta varten,

e) tilat kuivaamista ja raakakypsytystä varten,

f) tilat luonnonsuolten suolan poistoa, liotusta tai muuta käsittelyä varten,

g) tilat laukkasuolausta varten, jossa on tarvittaessa ilmastointilaitteet enintään + 10 ºC:n lämpötilan säilyttämiseksi,

h) esipakattuina myytäviksi tarkoitettujen lihavalmisteiden viipalointiin tai leikkaukseen ja käärimiseen tarkoitetut tilat, joissa tarvittaessa on ilmastointilaitteet,

i) tilat tyhjien tölkkien varastointia varten sekä laite, jolla tyhjät tölkit kuljetetaan hygieenisesti työtilaan,

j) laitteisto, joka mahdollistaa astioiden perusteellisen puhdistuksen juuri ennen niiden täyttöä,

k) laitteisto tölkkien pesemiseksi juomakelpoisella vedellä niiden ilmatiiviin sulkemisen jälkeen ja ennen niiden painekeittoa,

l) välineet ilmatiiviisti suljettuihin astioihin pakatuista lihavalmisteista otettujen näytteiden inkubointia varten.

Kuitenkin, jos käytetyillä välineillä ei ole tuoretta lihaa ja lihatuotteita vahingoittavaa vaikutusta, samaa tilaa voidaan käyttää erillisissä, kohdissa b, c, d ja e mainituissa tiloissa tehtäväksi tarkoitettujen toimenpiteiden suorittamiseem.

3. Edellä 1 kohdan a alakohdassa sekä 2 kohdan b-i alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:

— vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, ja joka on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa,

— tasaiset seinät, joissa on vaalea, pestävä päällyste tai maali varastointikorkeuteen asti tai vähintään kahden metrin korkeudelle ja joiden kulmat ja nurkat on pyöristetty.

4. Edellä 1 kohdan d alakohdassa sekä 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:

— vedenpitävä lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida, ja joka on lahosuojattu ja siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on kanavoitava viemäreihin, joihin on asennettu säleiköt ja vesilukot estämään hajuja,

— tasaiset seinät, joissa on vaalea, pestävä päällyste tai maali varastointikorkeuteen asti tai vähintään kahden metrin korkeudelle ja joiden kulmat ja nurkat on pyöristetty.

5. Tiloissa, joissa tuoretta lihaa tai lihavalmisteita käsitellään, on oltava vähintään:

— riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä vesihöyryn poisto,

— riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus, joka ei vääristä värejä,

— mahdollisimman lähellä työpisteitä laitteet, joissa voidaan puhdistaa ja desinfioida kädet sekä työkalut. Hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Käsien pesua varten näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivan lämpöiseksi ennalta sekoitettu vesi (ennalta sekoittavasta hanasta), puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Työkalujen puhdistamisessa veden lämpötilan on oltava vähintään + 82 ºC,

— työkalut ja varusteet, kuten leikkauspöydät, irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat on valmistettava korroosionkestävästä materiaalista, joka ei voi pilata lihaa ja joka on helppo puhdistaa ja desinfioida; etenkin puun käyttö on kielletty.

▼B

II LUKU

**LAITOSTEN HENKILÖKUNTAA, TILOJA, LAITTEITA JA INSTRUMENTTEJA KOSKEVAT HYGIENIAVAATIMUKSET**

6. Henkilökunnan on noudatettava ehdotonta puhtautta; tilojen ja laitteiden on oltava ehdottomasti puhtaita:

   a) kaikkien henkilöiden, jotka tulevat huoneisiin, joissa lihaa tai lihavalmisteita käsitellään, on käytettävä puhtaita työvaatteita ja päähineitä ja tarvittaessa niskasuojia. Valmistuksessa toimivan henkilökunnan on pestävä ja desinfioitava kätensä useita kertoja työpäivän aikana, aina ryhtyessään uudelleen työhön ja kun ne ovat saastuneet. Tupakointi on kielletty työ- ja varastotiloissa,

   b) eläimiä ei saa päästää laitoksiin. Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on järjestelmällisesti hävitettävä,

   c) valmistuksessa käytetyt laitteet ja välineet on pidettävä puhtaina ja ne on puhdistettava ja desinfioitava huolellisesti useita kertoja työpäivän aikana, työpäivän päätteeksi ja ennen kuin ne otetaan likaantumisen jälkeen uudelleen käyttöön.

   Jatkuvakäyttöiset koneet olisi puhdistettava vasta työn päätyttyä tai epäiltäessä niiden puhtautta.

7. Työtiloja, -laitteita ja työvälineitä on käytettävä ainoastaan lihavalmisteiden valmistukseen.

   Niitä voidaan kuitenkin käyttää muiden ruoka-aineiden samanaikaiseen tai eri aikana tapahtuvaan käsittelyyn, jos tähän on saatu lupa toimivaltaiselta viranomaiselta ja kun toteutetaan tarvittavat toimenpiteet tämän direktiivin soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden saastumisen tai niiden haitallisten muutosten estämiseksi.

8. Tuore liha ja lihavalmisteet, niiden ainesosat ja astiat:

   — eivät saa joutua suoraan kosketuksiin lattian kanssa,

   — eikä niitä saa jättää olosuhteisiin tai käsitellä olosuhteissa, joissa ne saattavat likaantua tai saastua.

   On pidettävä huoli siitä, että raaka-aineet ja valmiit tuotteet eivät joudu kosketuksiin keskenään.

9. Kun 2 kohdan g ja h alakohdassa tarkoitetut tilat ovat käytössä, niiden lämpötila saa olla enintään + 10 ºC.

10. Edellä 9 kohdassa vahvistetusta lämpötilasta voidaan poiketa toimivaltaisen viranomaisen luvalla, jos tämä katsoo, että se teknisten valmistusedellytysten kannalta on mahdollista.

11. Tölkit ja vastaavat astiat on perusteellisesti puhdistettava juuri ennen niiden täyttöä edellä 2 kohdan j alakohdassa tarkoitetulla laitteistolla.

12. Tarvittaessa tölkit ja vastaavat astiat on pestävä juomakelpoisella vedellä sen jälkeen kuin ne on ilmatiiviisti suljettu ja ennen painekeittoa edellä 2 kohdan k alakohdassa tarkoitetulla laitteistolla.

13. Kunnossapitoa ja puhdistusta varten olevat tuotteet on pidettävä tähän tarkoitukseen määrätyissä tiloissa.

14. Pesu- ja desinfiointiaineita ja tuholaismyrkkyjä on käytettävä siten, että ne eivät vaikuta haitallisesti tuoreen lihan tai lihavalmisteiden terveellisyyteen.

15. Juomakelpoista vettä on käytettävä kaikkiin tarkoituksiin, painekeitto mukaan lukien. Poikkeuksellisesti voidaan kuitenkin sallia höyryn tuottamiseksi, palonsammutuksessa ja jäähdytyslaitteiden jäähdytyksessä juomakelvottoman veden käyttö suljetussa piirissä sillä edellytyksellä, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät tämän veden käytön muihin tarkoituksiin.

▼M3

16. Työskentely tuoreen lihan tai lihatuotteiden parissa tai niiden käsittely on kiellettävä henkilöiltä, jotka ovat, erityisesti tautia aiheuttavien tekijöiden välityksellä, mahdollisia saastumisen lähteitä.

17. Kaikkien tuoreen lihan tai lihatuotteiden parissa työskentelevien tai niitä käsittelevien henkilöiden on esitettävä lääkärintodistus siitä, ettei tällaiselle työnteolle ole estettä. Lääkärintodistus on uusittava vuosittain, jollei jotakin muuta vastaavat takeet tarjoavaa henkilökunnan lääkärintarkastusohjelmaa ole hyväksytty 19 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

▼B

III LUKU

**LIHAVALMISTEIDEN VALMISTUKSEEN KÄYTETTÄVÄÄ TUORETTA LIHAA KOSKEVAT VAATIMUKSET**

18. Tuore liha, joka on peräisin teurastamosta, leikkaamosta, kylmävarastosta tai muusta käsittelylaitoksesta, joka sijaitsee samassa maassa kuin kyseessä oleva laitos, on kuljetettava sinne tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa 2 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen direktiivien säännösten mukaisesti sinetöintisäännöksiä lukuun ottamatta.

19. Lihaa, joka ei täytä 2 artiklan 1 kohdan c alakohdassa säädettyjä edellytyksiä, voidaan säilyttää hyväksytyissä laitoksissa vain, jos sitä säilytetään erillisissä tiloissa; sitä on käytettävä eri tiloissa tai eri aikoina kuin lihaa, joka täyttää nämä edellytykset. Toimivaltaisella viranomaisella on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kylmävarastoihin ja kaikkiin työtiloihin sen varmistamiseksi, että näitä määräyksiä noudatetaan tunnollisesti.

20. Käsiteltäväksi tarkoitettua tuoretta lihaa on heti sen saavuttua laitokselle ja sen käyttämiseen asti säilytettävä huoneessa, jossa se pidetään sisälämpötilaltaan jatkuvasti enintään + 7 ºC:ssa; sivutuotteiden osalta lämpötila on kuitenkin enintään + 3 ºC ja siipikarjanlihan osalta enintään + 4 ºC.

IV LUKU

**TUOTANNON VALVONTA**

21. Laitokset ovat toimivaltaisen viranomaisen valvonnan alaisia. Tälle on annettava riittävän ajoissa tieto ennen yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettujen lihavalmisteiden tuotannon aloittamista.

22. Toimivaltaisen viranomaisen jatkuvan valvonnan on sisällettävä etenkin seuraavat:

— tuoreen lihan ja lihavalmisteiden saapumis- ja lähtökirjanpidon tarkastus,

— yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettujen lihavalmisteiden valmistuksessa käytettävän tuoreen lihan terveystarkastus ja 3 artiklan 1 kohdan 3 alakohdan b alakohdassa tarkoitetussa tapauksessa lihavalmisteiden terveystarkastus,

— käsittelylaitoksesta lähtevien lihavalmisteiden tarkastus,

— jäljempänä 34 kohdassa määrätyn terveystodistuksen täyttäminen ja antaminen,

— tilojen, laitteiden ja välineiden puhtauden sekä henkilökunnan hygienian toteaminen II luvun mukaisesti,

— laboratoriokokeita varten tarvittavien näytteiden otto,

— kaikki muut valvontatoimenpiteet, jotka toimivaltainen viranomainen katsoo tarpeellisiksi tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi.

Näiden kokeiden tulokset on talletettava rekisteriin.

23. Ilmatiiviisiin astioihin pakattavien lihavalmisteiden valmistuksen osalta toimivaltaisen viranomaisen on huolehdittava, että:

— tuottaja ottaa näytteet päivittäisestä tuotannosta, ennalta määritellyin välein, sulkemisen tehokkuuden varmistamiseksi,

— tuottaja käyttää valvontamerkkejä sen varmistamiseksi, että astiat ovat sopivasti lämpökäsiteltyjä,

— ilmatiiviissä astioissa olevat valmisteet poistetaan kuumennuslaitteistosta riittävän korkeassa lämpötilassa kosteuden nopean haihtumisen varmistamiseksi, ja että niihin ei kosketa käsin ennen kuin ne ovat täysin kuivia.

24. Tuottajan suorittamien eri tarkastusten tulokset on säilytettävä ja ne on toimitettava pyynnöstä toimivaltaiselle viranomaiselle.

V LUKU

**KÄSITTELYJEN TEHOKKUUDEN TARKASTUS**

25. Toimivaltaisen viranomaisen on tarkastettava lihavalmisteiden käsittelyjen tehokkuus, tarvittaessa ottamalla näytteitä, sen varmistamiseksi, että:

— valmisteita on käsitelty 2 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti,

— käsittelyn voidaan katsoa olevan 2 artiklan 1 kohdan e alakohdassa tarkoitetulla tavalla täydellinen tai 2 artiklan 1 kohdan f alakohdassa tarkoitetulla tavalla epätäydellinen.

26. Valmistetta on käsitelty 2 artiklan 1 kohdan d alakohdassa säädetyn mukaisesti kun $a_w$-arvo on pienempi kuin 0,97 tai kun leikkauspinnasta näkyy, ettei valmisteella ole enää tuoreen lihan ominaisuuksia.

▼B

27. Valmiste on täydellisesti käsitelty:

a) jos se on lämpökäsitelty ilmatiiviisti suljetussa astiassa kun Fo-arvo on suurempi tai yhtä suuri kuin 3,00 tai, sellaisissa jäsenvaltioissa, joissa tämä arvo ei ole yleisesti käytössä, käsittelyn tarkastus tehdään inkuboimalla valmistetta seitsemän päivää 37 ºC:ssa tai kymmenen päivää 35 ºC:ssa,

b) jos sille on toteutettu muu käsittely kuin a alakohdassa tarkoitettu, kun:

i) $a_w$-arvo on enintään 0,95 ja pH-arvo-enintään 5,2,

ii) $a_w$-arvo on enintään 0,91,

iii) pH-arvo on pienempi kuin 4,5.

Jos a ja b alakohdassa tarkoitetut edellytykset eivät täyty käsittelyssä, valmisteen katsotaan olevan epätäydellisesti käsitelty.

VI LUKU

**LIHAVALMISTEIDEN KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN**

28. Käärimisen ja pakkaamisen on tapahduttava tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa tätä tarkoitusta varten varatuissa tiloissa.

29. Käärimisen ja pakkaamisen on oltava hygieniasääntöjen mukaista ja erityisesti:

— ne eivät saa vaikuttaa haitallisesti lihavalmisteiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin,

— niistä ei saa siirtyä lihavalmisteisiin ihmisten terveydelle haitallisia aineita,

— niiden on oltava riittävän kestäviä suojatakseen lihavalmisteita tehokkaasti.

30. Kääreitä ei saa käyttää uudelleen lihavalmisteiden pakkaamiseen, lukuun ottamatta sellaisia erityisiä saviastioita, joita voidaan käyttää uudelleen puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen.

VII LUKU

**TERVEYSMERKINTÄ**

31. Lihavalmisteiden terveysmerkintä on tehtävä toimivaltaisen viranomaisen vastuulla valmistuksen aikana tai heti sen jälkeen helposti näkyvään paikkaan, luettavasti, pysyvästi ja siten, että sen merkit ovat selvästi erotettavissa.

32. Kuitenkin:

a) jos lihavalmiste on yksittäin kääritty ja pakattu, riittää, että terveysmerkki on painettu pakkaukseen,

b) jos lihavalmisteet lähetetään toisessa astiassa, myös tuo toinen astia on merkittävä,

c) terveysmerkintä voi myös koostua sellaisen kestävän levyn pysyvästä kiinnityksestä, joka on kaikkien hygieniavaatimusten mukainen ja jossa on 33 kohdan a alakohdassa mainitut tiedot.

33. a) Terveysmerkin on oltava soikea ja sisällettävä seuraavat tiedot:

— yläosassa:

lähettäjämaan nimen alkukirjain tai -kirjaimet suuraakkosin, ts. B — D — DK ►A1 — E ◄ ►M5 — ESP ◄ — F — IRL — I — L — N L ►M5 — P ◄ — UK, jota seuraa laitoksen hyväksyntänumero,

— alaosassa:

jokin seuraavista kirjainlyhenteistä: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF ►A1 — EOK ◄.

b) Terveysmerkki voidaan painaa valmisteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen musteleimalla tai polttamalla tai se voidaan painaa tai kiinnittää etikettiin. Jos se on tehty pakkaukseen, merkin on rikkouduttava, kun paketti avataan. Tämän merkin ehjänä pysyminen voidaan sallia vain, kun pakkaus tuhoutuu avattaessa.

VIII LUKU

**TERVEYSTODISTUS**

34. Terveystodistuksen alkuperäiskappaleen, jonka on oltava lihavalmisteiden mukana, kun niitä kuljetetaan määrämaahan, on oltava toimivaltaisen viranomaisen lihavalmisteiden kuormaushetkellä antama.

▼B

Sen on vastattava muodoltaan ja sisällöltään liitteessä B esitettyä mallia; se on laadittava ainakin vastaanottajamaan kielellä (kielillä), ja sen on siinä on oltava vaaditut tiedot. Todistus on laadittava yhdelle paperiarkille.

IX LUKU

**VARASTOINTI JA KULJETUS**

35. Yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitetut lihavalmisteet on varastoitava 1 kohdan a alakohdassa vahvistettuihin tiloihin.

36. Lihavalmisteita, joita varten on 4 artiklan mukaisesti vahvistettu tietyt varastointilämpötilat, on säilytettävä noissa lämpötiloissa.

37. Lihavalmisteet on lähetettävä siten, että ne suojataan kuljetuksen ajaksi kaikelta, mikä voisi saastuttaa ne tai olla niille haitaksi, ottaen huomioon kuljetuksen pituus ja olosuhteet sekä kuljetusvälineet.

38. Lihavalmisteita on tarpeen vaatiessa kuljetettava siten varustetuissa ajoneuvoissa, että ne voidaan kuljettaa jäähdytettyinä ja erityisesti että 4 artiklan mukaisesti vahvistettuja lämpötiloja ei ylitetä.

▼B

*LIITE B*

**TERVEYSTODISTUS EUROOPAN TALOUSYHTEISÖN JÄSENVALTIOON LÄHETETTÄVÄKSI TARKOITETUILLE LIHAVALMISTEILLE(1)**

N:o(2).....

Lähettäjämaa: .....

Ministeriö: .....

Osasto: .....

Viite(2): .....

**I. Lihavalmisteiden tunnistetiedot**

Valmisteet valmistettu ..... lihasta
(Eläinlaji)

Valmisteiden laji(3): .....

Pakkauksen laatu: .....

Yksittäisten kappaleiden tai pakkausten määrä: .....

Säilytys- ja kuljetuslämpötila(4): .....

Säilytysaika: .....

Nettopaino: .....

**II. Lihavalmisteiden alkuperä**

Hyväksytyn laitoksen tai hyväksyttyjen laitosten osoite tai osoitteet ja eläinlääkinnöllinen(-set)

hyväksyntänumero(t)(3): .....

.....

**III. Lihavalmisteiden määräpaikka**

Lihavalmisteet lähetetään .....
(Lähetyspaikka)

.....
(Määrämaa)

seuraavalla kuljetusvälineellä(5):

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

▼B

**IV. Vakuutus terveydestä**

Minä allekirjoittanut todistan, että:

a) edellä esitetyt lhavalmisteet on valmistettu tuoreesta lihasta tai lihavalmisteista olosuhteissa, jotka ovat direktiivissä 77/99/ETY säädettyjen vaatimusten mukaiset(6),

b) mainituissa lihavalmisteissa, niiden kääreissä tai pakkauksissa on merkki, joka osoittaa, että ne ovat kaikki peräisin hyväksytyistä laitoksista(6),

c) käytetty tuore sianliha on/käytettyä tuoretta sianlihaa ei ole(1) tutkittu trikiinien varalta,

d) kuljetusajoneuvot ja -laitteet sekä lähetyksen kuormaustapa täyttävät direktiivissä 77/99/ETY vahvistetut hygieniavaatimukset,

Tehty ..... .....
(paikka) (päiväys)

Leima

(Allekirjoitus)

Nimi suuraakkosin

(1) Direktiivin 77/99/ETY 2 artiklassa tarkoitetussa merkityksessä
(2) Valinnainen
(3) Mainitaan kaikki lääketieteellisistä syistä annettu ionisoiva säteily.
(4) Täytetään, kun tiedot annetaan direktiivin 77/99/ETY 4 artiklan mukaisesti.
(5) Mainitaan numero tai rekisterinumero rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta, lennon numero ilma-alusten ja nimi laivojen osalta.
(6) Tarpeeton viivataan yli.