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

►**B**

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 21 december 1976

inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten

(77/99/EEG)

(PB L 26 van 31.1.1977, blz. 85)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Richtlijn 80/214/EEG van de Raad van 22 januari 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Richtlijn 81/476/EEG van de Raad van 24 juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Richtlijn 85/327/EEG van de Raad van 12 juni 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Richtlijn 85/328/EEG van de Raad van 20 juni 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Richtlijn 85/586/EEG van de Raad van 20 december 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Verordening (EEG) nr. 3768/85 van de Raad van 20 december 1985	L 362	8	31.12.1985

Gewijzigd bij:

►**A1**	Toetredingsakte van Griekenland	L 291	17	19.11.1979

Gerectificeerd bij:

►**C1** Rectificatie PB L 68 van 15.3.1977, blz. 35 (77/99/EEG)

►**C2** Rectificatie PB L 76 van 24.3.1977, blz. 26 (77/99/EEG)

▼B

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 21 december 1976

inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten

(77/99/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement ([1]),

Overwegende dat sinds de totstandbrenging van gemeenschappelijke marktordeningen, vleesprodukten vrij binnen de Gemeenschap in het verkeer kunnen worden gebracht; dat het intracommunautaire handelsverkeer in deze produkten echter wordt geremd doordat op dit gebied van Lid-Staat tot Lid-Staat verschillende gezondheidsvoorschriften bestaan; dat, met name ter opheffing van deze ongelijkheid, deze nationale voorschriften dienen te worden vervangen door gemeenschappelijke;

Overwegende dat het, ten einde de kwaliteit van de betrokken produkten uit gezondheidsoogpunt te waarborgen, dienstig is bij de vervaardiging ervan slechts gebruik te maken van vers vlees dat is verkregen overeenkomstig de communautaire normen, vastgesteld bij Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1974 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees ([2]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 75/379/EEG ([3]), Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee ([4]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 75/379/EEG, alsmede bij Richtlijn 72/462/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake gezondheidsvraagstukken en veterinairrechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen ([5]), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 75/379/EEG;

Overwegende dat de vleesprodukten moeten worden bereid, opgeslagen en vervoerd onder omstandigheden die een volledige garantie bieden voor de hygiëne; dat de noodzaak van erkenning van de bereidings- en verwerkende bedrijven de controle op de naleving van deze voorwaarden kan vergemakkelijken; dat het dienstig is te voorzien in een procedure ter regeling van geschillen die tussen Lid-Staten kunnen rijzen over de juistheid van de erkenning van een bereidingsbedrijf;

Overwegende dat het voorts dienstig is een communautaire controle in te stellen om na te gaan of de voorgeschreven normen in alle Lid-Staten uniform worden toegepast; dat dient te worden vastgesteld dat de uitvoeringsbepalingen van deze controles nader moeten worden toegelicht volgens een communautaire procedure in het Permanent Veterinair Comité, ingesteld bij besluit van de Raad van 15 oktober 1968 ([6]);

Overwegende dat dient te worden voorzien in de mogelijkheid om van sommige bepalingen van deze richtlijn af te wijken voor bepaalde vleesprodukten die andere levensmiddelen bevatten en waarbij de in het produkt verwerkte hoeveelheid vlees zeer gering is; dat deze afwijkingen moeten worden toegestaan volgens een communautaire procedure in het kader van het Permanent Veterinair Comité;

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

▼B

Overwegende dat ten aanzien van het intracommunautaire handelsverkeer de afgifte van een door de bevoegde autoriteit verstrekt gezondheidscertificaat het meest geschikte middel vormt om de bevoegde autoriteit van het land van bestemming de waarborg te verschaffen dat een zending vleesprodukten aan de bepalingen van deze richtlijn voldoet; dat dit certificaat deze zending moet begeleiden tot de plaats van bestemming;

Overwegende dat de Lid-Staten het recht moeten hebben het in het verkeer brengen op hun grondgebied van vleesprodukten, afkomstig uit een andere Lid-Staat, te weigeren wanneer deze produkten ongeschikt blijken voor menselijke consumptie of niet voldoen aan de communautaire voorschriften ter zake;

Overwegende dat in dat geval de afzender of zijn lasthebber op verzoek de mogelijkheid dient te worden geboden om de vleesprodukten terug te zenden, voor zover daar uit sanitair oogpunt geen bezwaren tegen bestaan;

Overwegende dat de afzender of zijn lasthebber en, in bepaalde gevallen, de bevoegde autoriteit van het land van verzending, in kennis dienen te worden gesteld van de gronden waarop een verbod of beperking berust, ten einde de betrokkenen in staat te stellen zich een oordeel te vormen over de redenen daarvan;

Overwegende dat de afzender, in geval van een geschil tussen hem en de autoriteiten van de Lid-Staat van bestemming over de juistheid van een verbod of beperking, in staat dient te worden gesteld het advies in te winnen van een deskundige;

Overwegende dat het, ter vergemakkelijking van de tenuitvoerlegging van de overwogen bepalingen, dienstig is te voorzien in een procedure waarbij een nauwe samenwerking tussen de Lid-Staten en de Commissie tot stand wordt gebracht in het kader van het Permanent Veterinair Comité,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Bij deze richtlijn worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld ten aanzien van vleesprodukten die bestemd zijn voor het intracommunautaire handelsverkeer.

Artikel 2

1. In deze richtlijn wordt verstaan onder:

a) vleesprodukten: produkten vervaardigd van of met vlees dat een behandeling heeft ondergaan ten einde een bepaalde houdbaarheid te verzekeren.

   Vlees dat enkel een koelbehandeling heeft ondergaan, wordt evenwel niet als vleesprodukt beschouwd.

   Deze richtlijn heeft geen betrekking op:

   i) vleesextract, vleessoepen, vleesbouillon, vleessausen en soortgelijke produkten, zonder stukjes vlees,

   ii) gehele, grof of fijn gemalen beenderen, vleespepton, dierlijke gelatine, vleesmeel, zwoerdpoeder, bloedplasma, gedroogd bloed en gedroogd bloedplasma, cellutaire proteïnen, beenderextract en soortgelijke produkten,

   iii) gesmolten vetten van dierlijke vetweefsels,

   iv) gereinigde magen, blazen en darmen, geblancheerd, gezouten of gedroogd;

b) vlees: vlees als bedoeld in

   — artikel 1 van Richtlijn 64/433/EEG,

   — artikel 1 van Richtlijn 71/118/EEG,

   — artikel 2 van Richtlijn 72/462/EEG,

▼M1

— artikel 1 van Richtlijn 72/461/EEG;

c) vers vlees: vers vlees als bedoeld in artikel 1 van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/461/EEG en in artikel 2 van Richtlijn 72/462/EEG;

▼B

d) behandeling: verhitting, zouten of drogen van vers vlees, al dan niet in samenhang met andere levensmiddelen of een combinatie van deze verschillende procédés;

e) volledige behandeling: een behandeling waardoor de deugdelijkheid van de produkten bij normale kamertemperaturen verzekerd is;

f) onvolledige behandeling: een behandeling die niet voldoet aan de eisen die in bijlage A, hoofdstuk V, punt 27, ten aanzien van de volledige behandeling worden gesteld;

g) verhitting: gebruikmaking van droge of vochtige warmte;

h) zouten: gebruikmaking van keukenzout (NaCI);

i) drogen: natuurlijke of kunstmatige vermindering van de hoeveelheid vocht;

j) land van verzending: de Lid-Staat van waaruit vleesprodukten naar een andere Lid-Staat worden verzonden;

k) land van bestemming: de Lid-Staat waarheen vleesprodukten uit een andere Lid-Staat worden verzonden;

l) partij: hoeveelheid vleesprodukt waarvoor een zelfde gezondheidscertificaat geldt;

m) directe verpakking: de handeling bestaande in het beschermen van een vleesprodukt door het gebruik van een eerste omhulsel of van een eerste verpakking, in rechtstreeks contact komend met het betrokken produkt, alsook dit eerste omhulsel en deze eerste verpakking zelf;

n) buitenverpakking: de handeling bestaande in het plaatsen van een of meerdere al dan niet van een directe verpakking voorziene vleesprodukten in één verpakking, alsook deze verpakking zelf.

2. Totdat als gevolg van de overeenkomstig artikel 9, lid 2, ingediende voorstellen, bepalingen zijn vastgesteld ten aanzien van vlees dat behandeld is, doch niet door middel van verhitten, zouten of drogen of dat een behandeling heeft ondergaan die niet voldoet aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk V, punt 26, zijn op dit vlees de hierboven in lid 1, sub b), genoemde richtlijnen van toepassing.

Artikel 3

1. Iedere Lid-Staat draagt er zorg voor dat slechts vleesprodukten die aan de volgende algemene voorwaarden voldoen van zijn grondgebied naar het grondgebied van een andere Lid-Staat worden verzonden:

1) Zij moeten bereid zijn in een erkend bedrijf dat overeenkomstig artikel 6 wordt geïnspecteerd.

2) De produkten moeten overeenkomstig bijlage A zijn bereid, opgeslagen en vervoerd.

3) Zij moeten zijn bereid uit:

a) vers vlees als omschreven in artikel 2, lid 1, sub c), met dien verstande dat dit verse vlees afkomstig mag zijn:

i) ►C2 overeenkomstig de Richtlijnen 64/433/EEG en 71/118/EEG, ◄ uit de Lid-Staat waar de bereiding heeft plaatsgevonden, of uit iedere andere Lid-Staat,

▼M1

i bis) overeenkomstig artikel 5 bis van Richtlijn 72/461/EEG, uit de Lid-Staat waar de bereiding heeft plaatsgevonden,

▼B

ii) overeenkomstig Richtlijn 72/462/EEG, uit een derde land, hetzij rechtstreeks, hetzij via een andere Lid-Staat,

▼B

iii) overeenkomstig artikel 15 van Richtlijn 71/118/EEG, uit een derde land, voor zover

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

— deze produkten niet worden voorzien van het keurmerk, bedoeld in bijlage A, hoofdstuk VII,

— het intracommunautaire handelsverkeer van deze produkten onderworpen blijft aan de nationale voorschriften van iedere Lid-Staat;

b) een vleesprodukt, voor zover het voldoet aan de eisen van deze richtlijn.

4) Zij moeten zijn bereid door middel van verhitting, zouten of drogen; deze procédés kunnen met roken of rijpen, eventueel onder bijzondere microklimatische omstandigheden, worden gecombineerd, waarbij met inachtneming van artikel 12 bepaalde toevoegingsmiddelen kunnen worden gebruikt, in het bijzonder voor het pekelen. Zij kunnen ook samen met andere levensmiddelen en kruiderijen worden bereid.

5) Bij de bereiding moet vers vlees worden gebruikt dat voldoet aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk III.

6) Zij moeten overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk IV, zijn onderworpen aan een door de bevoegde autoriteit verrichte keuring; deze controle kan voor zuiver materiële werkzaamheden worden verricht met de hulp van speciaal hiertoe opgeleid personeel, volgens de regels die voor zover nodig overeenkomstig de procedure van artikel 18 worden vastgesteld.

7) Zij moeten voldoen aan de normen als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk V.

8) Ingeval de produkten worden verpakt dient dit te geschieden overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk VI.

9) Zij moeten overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk VII, voorzien zijn van een keurmerk.

10) Zij moeten overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk VIII, gedurende het vervoer naar het land van bestemming vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat.

11) Zij moeten overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk IX, op voldoende hygiënische wijze worden opgeslagen en naar het land van bestemming vervoerd.

2. Vleesprodukten mogen niet onderworpen zijn geweest aan ioniserende straling, tenzij zulks om medische redenen verantwoord is en duidelijk op het produkt en op het gezondheidscertificaat staat vermeld dat het produkt werd bestraald.

Artikel 4

1. Vleesprodukten die overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk V, punt 27, een volledige behandeling hebben ondergaan, kunnen bij normale kamertemperaturen worden opgeslagen en vervoerd.

De produkten die een natuurlijke gisting en een lang rijpingsproces hebben ondergaan, worden beschouwd als produkten die een volledige behandeling hebben ondergaan, totdat de Raad, op voorstel van de Commissie, met eenparigheid van stemmen, de parameters van bijlage A, hoofdstuk V, punt 27, sub b), heeft aangepast.

2. Voor vleesprodukten die een onvolledige behandeling hebben ondergaan, moet de producent ten behoeve van de controle op de buitenverpakking van het produkt duidelijk zichtbaar en leesbaar aangeven bij welke temperatuur het moet worden vervoerd en opgeslagen en voor hoeveel tijd de houdbaarheid ervan aldus kan worden verzekerd.

3. Overeenkomstig de procedure van artikel 18 kan zo nodig van lid 2 worden afgeweken voor bepaalde vleesprodukten die niet voldoen aan de in bijlage A, hoofdstuk V, punt 27, voorgeschreven normen;

▼B

hieraan worden voorwaarden verbonden waarvan de naleving wordt gecontroleerd door de bevoegde autoriteit.

Artikel 5

De artikelen 3 en 4 zijn niet van toepassing op vleesprodukten die met toestemming van het land van bestemming worden ingevoerd voor andere doeleinden dan menselijke consumptie; in dat geval ziet het land van bestemming erop toe dat deze produkten niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan die waarvoor zij naar dit land zijn verzonden.

Artikel 6

1. Iedere Lid-Staat stelt een lijst op van de door hem erkende en van een veterinair toelatingsnummer voorziene bedrijven. Hij doet deze lijst toekomen aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie.

De Commissie stelt een lijst van deze erkende bedrijven op en zorgt voor bekendmaking ervan in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Onverminderd artikel 8 erkent een Lid-Staat een bedrijf slechts indien de naleving van deze richtlijn gewaarborgd is.

De Lid-Staat trekt de erkenning in indien aan de voorwaarden daarvoor niet meer wordt voldaan.

Indien een controle overeenkomstig artikel 7 is verricht, houdt de Lid-Staat met de daaruit voortvloeiende conclusies rekening.

De intrekking van de erkenning wordt meegedeeld aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie.

2. De inspectie van de erkende bedrijven wordt verricht onder de verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit; deze inspectie kan voor zuiver materiële werkzaamheden worden verricht met de hulp van speciaal hiertoe opgeleid personeel.

De regels voor deze assistentie worden vastgelegd volgens de procedure van artikel 18.

3. Indien een Lid-Staat van mening is dat een bedrijf in een andere Lid-Staat niet of niet meer voldoet aan de erkenningsvoorwaarden, stelt hij de Commissie en de bevoegde centrale autoriteit van deze andere Lid-Staat daarvan in kennis.

4. In het in lid 3 bedoelde geval leidt de Commissie onverwijld de in artikel 7 omschreven procedure in.

Indien de conclusies van de expertise zulks rechtvaardigen, kunnen de Lid-Staten overeenkomstig de procedure van artikel 19 gemachtigd worden om vleesprodukten, afkomstig uit het betrokken bedrijf, de toegang tot hun grondgebied te ontzeggen.

Deze machtiging kan overeenkomstig de procedure van artikel 19 teniet gedaan worden indien de conclusies van een nieuwe expertise, verricht overeenkomstig artikel 7, zulks rechtvaardigen.

Artikel 7

Deskundigen van de Lid-Staten en van de Commissie voeren regelmatig ter plaatse controles uit om na te gaan of de erkende bedrijven metterdaad deze richtlijn, inzonderheid bijlage A, hoofdstukken I en II, naleven.

Zij zenden de Commissie een verslag over de uitslag van de verrichte controles.

De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, verschaft de deskundigen alle nodige hulp bij de uitvoering van hun taak.

De deskundigen van de Lid-Staten die deze controles moeten verrichten, worden op voordracht van de Lid-Staten door de Commissie

▼B

aangewezen. Zij moeten de nationaliteit bezitten van een andere Lid-Staat dan die waarin de controle plaatsvindt, en, in het in artikel 6, leden 3 en 4, bedoelde geval, van een andere Lid-Staat dan de bij het geschil betrokken Lid-Staten.

De controles geschieden voor rekening van de Gemeenschap, die de hieraan verbonden kosten draagt.

De periodiciteit en de regels betreffende die controles worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 18.

Artikel 8

1. In afwijking van de in artikel 3 gestelde voorwaarden kan overeenkomstig de procedure van artikel 18 worden besloten dat sommige bepalingen van deze richtlijn niet van toepassing zullen zijn op sommige produkten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage uit vlees of vleesprodukten zijn samengesteld.

Deze afwijkingen kunnen alleen betrekking hebben op:

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

b) de voorwaarden inzake inspectie als bedoeld in bijlage A, hoofdstukken IV en V;

c) de eisen betreffende het keurmerk en het gezondheidscertificaat, als bedoeld in artikel 3, lid 1, punten 9 en 10.

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

Ongeacht de bepalingen van dit artikel, zien de Lid-Staten erop toe dat alle voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemde produkten deugdelijke waren zijn die zijn bereid uit vers vlees of uit vleesprodukten in de zin van deze richtlijn.

2. Lid 1, eerste alinea, wordt voor de eerste maal toegepast vóór de datum waarop deze richtlijn van toepassing wordt.

Artikel 9

1. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad vóór het van toepassing worden van de onderhavige richtlijn voor de eerste maal de bepalingen vast inzake gehakt, vermalen of op soortgelijke wijze fijngemaakt vers vlees waaraan andere levensmiddelen of kruiderijen zijn toegevoegd.

Tot de inwerkingtreding van de aldus vastgestelde bepalingen blijft dit vlees onderworpen aan de nationale wetgevingen.

2. De Commissie legt de Raad vóór het van toepassing worden van de onderhavige richtlijn een voorstel voor ten einde een regeling te treffen voor de produkten die geen behandeling hebben ondergaan en derhalve niet voldoen aan de eisen van bijlage A, hoofdstuk V, punt 26.

Artikel 10

De methoden die nodig zijn voor de controle van de naleving der in bijlage A, hoofdstuk V, punten 26 en 27, bedoelde normen en de toleranties op die normen, worden, zes maanden voor het van toepassing worden van de onderhavige richtlijn vastgesteld volgens de procedure van artikel 18.

Deze methoden, normen en toleranties kunnen in voorkomend geval worden gewijzigd of bijgewerkt volgens dezelfde procedure.

▼B

Artikel 11

1. Indien tijdens een gezondheidskeuring op het grondgebied van een Lid-Staat is gebleken

a) dat de vleesprodukten afkomstig uit een andere Lid-Staat niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, verbiedt deze Lid-Staat het in de handel brengen van die produkten op zijn gebied;

b) dat artikel 3 niet in acht genomen is, kan deze Lid-Staat een dergelijk verbod uitvaardigen,

zulks onverminderd de bevoegdheden die voortvloeien uit de artikelen 6 en 7.

2. In de krachtens lid 1 genomen besluiten dient te worden bepaald dat terugzending van de vleesprodukten, op verzoek van de afzender of van zijn lasthebber, is toegestaan, voor zover daartegen uit sanitair oogpunt geen bezwaren bestaan. In ieder geval worden veiligheidsmaatregelen genomen ten einde een verkeerd gebruik van die produkten te voorkomen.

Indien terugzending niet mogelijk is, moeten zij worden vernietigd op het grondgebied van de Lid-Staat waar de controles worden verricht.

In afwijking van deze bepaling kan de Lid-Staat die de gezondheidscontrole en de keuring uitvoert, op verzoek van de importeur of diens lasthebber, toestaan dat de produkten worden toegelaten voor andere doeleinden dan menselijke consumptie, voor zover er geen enkel gevaar bestaat voor mens of dier. Deze vleesprodukten mogen het grondgebied van de betrokken Lid-Staat niet verlaten en deze moet de bestemming ervan controleren.

Deze besluiten moeten met opgave van redenen ter kennis worden gebracht van de afzender of diens lasthebber. Wanneer daarom wordt verzocht moeten deze gemotiveerde besluiten onverwijld schriftelijk worden medegedeeld met vermelding van de mogelijkheden van beroep die het geldende recht biedt, alsook van de wijze waarop en de termijn waarbinnen die mogelijkheden moeten worden aangewend.

3. Wanneer de genoemde besluiten berusten op de vaststelling van de aanwezigheid van een besmettelijke ziekte, van een afwijking die gevaar oplevert voor de menselijke gezondheid of van een ernstige veronachtzaming van de voorschriften van deze richtlijn, dan worden zij eveneens onverwijld en met opgave van redenen ter kennis gebracht van de bevoegde centrale autoriteit van het land van verzending en van de Commissie.

Artikel 12

Onverminderd de geldende communautaire voorschriften betreffende de toevoegingsmiddelen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, blijven het gebruik van toevoegingsmiddelen in vleesprodukten en de nadere bijzonderheden omtrent dit gebruik tot aan de inwerkingtreding van de communautaire voorschriften ter zake onder het nationale recht ressorteren.

Artikel 13

Vóór 31 december 1978 besluit de Raad met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie welke temperatuur in acht moet worden genomen tijdens het uitsnijden en het aanbrengen van de eerste verpakking, als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk II, punt 9, zulks onverminderd het bepaalde in bijlage A, hoofdstuk III, punt 20.

Artikel 14

1. De Raad neemt met eenparigheid van stemmen op voorstel van de Commissie een besluit ten aanzien van communautaire voorschriften inzake de methodes voor het onderzoek op trichinen, alsmede inzake de gevallen waarin een dergelijk onderzoek niet noodzakelijk is.

2. Tot de inwerkingtreding van deze voorschriften blijven de bepalingen van de Lid-Staten met betrekking tot het aantonen van de

▼B

aanwezigheid van trichinen in varkensvlees bevattende vleesprodukten, van toepassing.

3. Varkensvlees dat trichinen blijkt te bevatten, mag niet worden gebruikt bij de vervaardiging van vleesprodukten die voor het intracommunautaire handelsverkeer zijn bestemd.

Artikel 15

1. Deze richtlijn laat onverlet de mogelijkheden die het in de Lid-Staten geldende recht biedt om in beroep te gaan tegen de in deze richtlijn bedoelde besluiten van de bevoegde autoriteiten.

2. Elke Lid-Staat kent aan de afzenders van vleesprodukten die overeenkomstig artikel 11, lid 1, niet in de handel mogen worden gebracht, het recht toe het advies van een deskundige in te winnen. Elke Lid-Staat draagt er zorg voor dat deze deskundigen, voordat door de bevoegde overheid tot andere maatregelen, zoals destructie van het vlees, wordt overgegaan, kunnen uitmaken of aan de voorwaarden van artikel 11, lid 1, is voldaan.

De deskundige dient de nationaliteit van een van de Lid-Staten te bezitten, echter niet die van het land van verzending, noch die van het land van bestemming.

De Commissie stelt op voordracht van de Lid-Staten een lijst op van deskundigen die met het uitbrengen van dergelijke adviezen kunnen worden belast. Na raadpleging van de Lid-Staten stelt zij algemene uitvoeringsvoorschriften vast, in het bijzonder wat betreft de bij de opstelling van deze adviezen te volgen procedure.

Artikel 16

De bepalingen van de Lid-Staten op veterinairrechtelijk gebied betreffende de handel in vleesprodukten blijven van toepassing tot de inwerkingtreding van communautaire bepalingen ter zake.

▼M4

Artikel 17

1. Tot op het tijdstip van de tenuitvoerlegging van de communautaire bepalingen inzake de invoer van vleesprodukten uit derde landen, passen de Lid-Staten op deze invoer bepalingen toe die niet minder gunstig mogen zijn dan die welke gelden voor het intracommunautaire handelsverkeer.

Teneinde te verzekeren dat deze bepalingen op uniforme wijze worden nageleefd, worden door veterinaire deskundigen van de Lid-Staat en van de Commissie controles ter plaatse verricht.

De deskundigen van de Lid-Staat die met deze controles worden belast, worden door de Commissie aangewezen op voorstel van de Lid-Staten.

Deze controles geschieden voor rekening van de Gemeenschap die de daaruit voortvloeiende kosten voor haar rekening neemt.

De Lid-Staten zijn evenwel bevoegd voort te gaan met het verrichten van inspecties overeenkomstig nationale bepalingen van inrichtingen voor de produkten van vleesprodukten in derde landen die niet volgens de communautaire procedure zijn geïnspecteerd.

Een lijst van inrichtingen die beantwoorden aan de in de bijlage bedoelde eisen wordt opgesteld volgens de procedure van artikel 18.

2. Het gezondheidscertificaat dat de produkten bij invoer vergezelt, alsmede de vorm en aard van het keurmerk dat op de produkten wordt aangebracht, dienen overeen te komen met een volgens de procedure van artikel 18 vast te stellen model.

▼B

Artikel 18

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter van het bij besluit van de

▼B

Raad van 15 oktober 1968 ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna het „Comité" genoemd, deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Comité.

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn die door de voorzitter kan worden vastgesteld naar gelang van de urgentie der te behandelen kwesties. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van ►M6 vierenvijftig ◄ stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer, wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer zij hiermee niet in overeenstemming zijn of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie onverwijld aan de Raad een voorstel voor betreffende de te nemen maatregelen. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad binnen drie maanden na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

Artikel 19

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

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn van twee dagen. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van ►M6 vierenvijftig ◄ stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer, wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer zij hiermee niet in overeenstemming zijn of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie onverwijld aan de Raad een voorstel voor betreffende de te nemen maatregelen. De Raad stelt de maatregelen met gekwalificeerde meerderheid van stemmen vast.

Indien de Raad binnen vijftien dagen na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

Artikel 20

Op grond van een door de Commissie vóór 1 juli 1977 in te dienen voorstel stelt de Raad vóór 31 december 1977 de bepalingen vast ter omschrijving van de hoedanigheid van de personen die bevoegd zijn tot de uitoefening van de controle- en inspectietaken als bedoeld in artikel 3, lid 1, sub 6), artikel 4, lid 3, en artikel 6, lid 2, alsmede in bijlage A, de hoofdstukken II, IV, V, VII en VIII.

▼**M2**

▼**B**

Artikel 22

De Lid-Staten stellen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking, ten einde met ingang van 1 juli 1979 gevolg te geven aan deze richtlijn.

▼**M3**

▼**B**

Artikel 23

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE A

HOOFDSTUK I

EISEN VOOR DE ERKENNING VAN BEDRIJVEN VOOR HET VERVAARDIGEN VAN VLEESPRODUKTEN

1. De bedrijven moeten gedurende de gehele tijd waarin de erkenning wordt gehandhaafd ten minste zijn voorzien van:

   a) geschikte lokalen van voldoende grootte voor de gescheiden opslag

      i) in koelruimten:

         — van vers vlees in de zin van artikel 2, lid 1, sub c),

         — van ander vlees dan bedoeld in artikel 2, lid 1, sub c);

      ii) bij kamertemperatuur of, in voorkomend geval, in koelruimten

         — van vleesprodukten die voldoen aan de eisen van de richtlijn,

         — van andere produkten, geheel of gedeeltelijk vervaardigd van vlees;

   b) voorzieningen die het mogelijk maken de in de richtlijn voorgeschreven keuring en controle te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

   c) in de nabijheid van de werkruimten, een voldoende ingericht en afsluitbaar lokaal, uitsluitend ter beschikking van de bevoegde autoriteit;

   d) een geschikt lokaal van voldoende grootte waar de vleesprodukten worden bereid;

   e) een afsluitbaar lokaal voor de opslag van bepaalde ingrediënten zoals kruiderijen;

   f) een installatie die uitsluitend drinkwater levert, onder druk en in voldoende hoeveelheden. Bij wijze van uitzondering is evenwel toegestaan dat voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van koelmachines een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, mits de daartoe aangebrachte leidingen het onmogelijk maken dit water voor andere doeleinden te gebruiken.

      In dat geval moeten de leidingen voor niet-drinkbaar water te onderscheiden zijn van die voor het drinkwater en mogen zij niet lopen door de werkruimten en opslagplaatsen van vers vlees of vleesprodukten.

      Gedurende vijf jaar na de datum waarop de onderhavige richtlijn van toepassing wordt kan evenwel bij wijze van uitzondering in bedrijven die vóór de aanneming van de richtlijn werkzaam zijn, worden toegestaan dat leidingen voor niet-drinkbaar water lopen door ruimten waar zich vlees en vleesprodukten bevinden, mits zich op deze leidingen op de gedeelten die door genoemde ruimten lopen geen wateraftappunt bevindt;

   g) een installatie die in voldoende hoeveelheden warm drinkwater onder druk levert;

   h) een voorziening voor de afvoer van afvalwater, die aan de eisen van hygiëne voldoet;

   i) een voldoend aantal kleedlokalen, was- en douchegelegenheden en toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven; de wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, alsmede van handdoeken, die slechts één keer mogen worden gebruikt.

      In de nabijheid van de toiletten moeten wasgelegenheden zijn geplaatst, die voorzien zijn van kranen die niet met de hand kunnen worden bediend;

   j) voorzieningen die aan de eisen van hygiëne voldoen voor:

      — het interne vervoer van het verse vlees en van de vleesprodukten,

      — het neerzetten van de bakken die daarvoor worden gebruikt, zodat noch het verse vlees, noch het vleesprodukt, noch de bakken rechtstreeks met de vloer in aanraking komen;

   k) geschikte voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals insekten en knaagdieren;

   l) een lokaal voor de eindverpakking met het oog op verzending en voor de verzending;

   m) speciale, waterdichte bakken van onaantastbaar materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vers vlees, vleesprodukten of afvallen daarvan, die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, deze vleesprodukten of deze afvallen, indien daarvan zulke grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of

▼B

indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd;

n) een lokaal voor het opbergen van de schoonmaak- en onderhoudsbenodigdheden;

o) een lokaal voor het reinigen van schoonmaak- en onderhoudsmateriaal.

2. Indien in het bedrijf de betreffende soorten produkten vervaardigd worden, moet het voorzien zijn van

a) een lokaal voor het uitsnijden;

b) een lokaal

— voor het verhitten; de daartoe bestemde toestellen moeten zijn voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

— voor sterilisatie; de autoclaven moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer, en een controlethermometer met rechtstreekse aflezing;

c) een lokaal bestemd voor het smelten van vet;

d) een lokaal voor het roken;

e) een lokaal voor het drogen en het rijpen;

f) een lokaal voor het ontzouten, het weken en het op andere wijze behandelen van natuurlijke darmen;

g) een lokaal voor het zouten, zo nodig voorzien van een koelsysteem waardoor de temperatuur op ten hoogste + 10 ºC kan worden gehouden;

h) een lokaal voor het in plakjes snijden of het uitsnijden en voor de directe verpakking van de vleesprodukten, die bestemd zijn om voorverpakt in de handel te worden gebracht; zo nodig voorzien van een koelsysteem;

i) een opslaglokaal voor lege conservenblikken en een installatie die het mogelijk maakt deze op een hygiënische manier naar de werkruimte te transporteren;

j) een reinigingsinstallatie waardoor de blikken en dergelijke onmiddellijk vóór het vullen op doeltreffende wijze gereinigd kunnen worden;

k) een installatie voor het wassen van de blikken en dergelijke met drinkwater na hermetische sluiting en vóór sterilisatie;

l) een broedkamer voor als monsters genomen vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten.

Voor zover de gebruikte installaties geen nadelige gevolgen kunnen hebben voor het verse vlees en de vleesprodukten, mogen de onder b), c), d) en e) genoemde werkzaamheden waarvoor afzonderlijke lokalen voorzien zijn, evenwel in hetzelfde lokaal verricht worden.

3. De in punt 1, onder a), en in punt 2, onder b) tot en met i), bedoelde lokalen moeten zijn voorzien van:

— vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal dat niet vatbaar is voor rotting, die zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien,

— gladde wanden die tot een hoogte van ten minste twee meter van een lichte, afwasbare bekleding zijn voorzien of met lichte, afwasbare verf zijn bestreken en waarvan de overgang van vloer naar wanden en de overgang tussen de wanden onderling, rond moeten zijn afgewerkt.

4. De in punt 1, onder d), en in punt 2, onder a), bedoelde lokalen moeten zijn voorzien van:

— vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal dat niet vatbaar is voor rotting, die zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien; het afvoersysteem van dit water naar de zinkputten die voorzien zijn van een sifon en een rooster moet van de open lucht afgesloten zijn;

— gladde wanden die tot opslaghoogte en ten minste tot een hoogte van twee meter van een lichte, afwasbare bekleding zijn voorzien of met lichte, afwasbare verf zijn bestreken en waarvan de overgang van vloer naar wanden en de overgang tussen de wanden onderling rond moeten zijn afgewerkt.

5. De lokalen waarin het verse vlees en de vleesprodukten behandeld worden, moeten ten minste beschikken over:

— voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en indien nodig goede afvoer van dampen;

— voldoende verlichting door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

▼B

— voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen, gereedschap en werktuigen, die zich zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, dienen te bevinden. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Deze installaties moeten voor het wassen van de handen voorzien zijn van koud en warm stromend water of van tot een passende temperatuur voorgemengd water, verkregen via een voormengkraan, was- en ontsmettingsmiddelen, alsmede van wegwerphanddoeken. Het water voor de reiniging van het gereedschap dient een temperatuur van ten minste + 82ºC te hebben;

— werktuigen en gereedschap, zoals bij voorbeeld tafels voor het uitsnijden, verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, dat het vlees niet kan aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten is; het gebruik van hout is verboden.

HOOFDSTUK II

HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE LOKALEN, DE WERKTUIGEN EN HET GEREEDSCHAP IN DE BEDRIJVEN

6. De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor personeel, lokalen, werktuigen en gereedschap.

   a) ieder die de ruimten betreedt waar met vers vlees of vleesprodukten wordt gewerkt, dient in het bijzonder schone werkkleding en een schoon hoofddeksel, van lichte kleur en gemakkelijk wasbaar, te dragen alsmede, in voorkomend geval, een nekbeschermer. Het bij de fabricage betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen, telkens vóór de hervatting der werkzaamheden en wanneer ze vuil zijn geworden, de handen wassen en ontsmetten. In de werk- en opslaglokalen mag niet worden gerookt;

   b) dieren mogen niet tot de lokalen van het bedrijf worden toegelaten. Er dient te worden gezorgd voor een stelselmatige verdelging van knaagdieren, insecten en ander ongedierte;

   c) werktuigen en gereedschap welke bij de fabricage worden gebruikt, moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden, en alvorens opnieuw te worden gebruikt wanneer zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet;

   Machines die continu produceren, behoeven evenwel slechts bij beëindiging van het werk of indien er vermoeden van verontreiniging bestaat, te worden schoongemaakt.

7. Lokalen, gereedschap en werktuigen, mogen slechts worden gebruikt voor het bewerken van vleesprodukten.

   Zij mogen evenwel, na toestemming van de bevoegde autoriteit gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor het bewerken van andere levensmiddelen, op voorwaarde dat alle maatregelen worden getroffen waardoor de verontreiniging van de in deze richtlijn bedoelde produkten, alsmede hun verandering in ongunstige zin kunnen worden voorkomen.

8. Vers vlees, vleesprodukten en ingrediënten, alsmede de bakken waarin zij zich bevinden, mogen niet

   — rechtstreeks met de vloer in aanraking komen,

   — zodanig geplaatst of gehanteerd worden dat er gevaar voor besmetting bestaat.

   Er dient zorg voor te worden gedragen dat ieder contact tussen grondstoffen en eindprodukten wordt voorkomen.

9. De temperatuur in de in punt 2, onder g) en h), bedoelde lokalen moet gedurende het gebruik op ten hoogste + 10 ºC worden gehouden.

10. Met goedvinden van de bevoegde autoriteit mag van de in punt 9 bedoelde temperatuur worden afgeweken, wanneer deze dit in verband met de technologische bereidingsomstandigheden mogelijk acht.

11. Conservenblikken en dergelijke moeten onmiddellijk vóór het vullen met behulp van de in punt 2, sub j), bedoelde reinigingsinstallatie op doeltreffende wijze worden schoongemaakt.

12. Conservenblikken en dergelijke moeten zo nodig, na hermetische sluiting en vóór sterilisatie, met behulp van de in punt 2, sub k), bedoelde installatie met drinkwater worden gewassen.

13. De produkten voor onderhoud en reiniging dienen in de daarvoor bedoelde lokalen te worden opgeslagen.

14. Het gebruik van reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en middelen tot bestrijding van ongedierte mag generlei invloed hebben op de geschiktheid

▼B

voor menselijke consumptie van het verse vlees of de produkten op basis van vlees.

15. Voor alle doeleinden is het gebruik van drinkwater verplicht ook in de autoclaven. Bij wijze van uitzondering is evenwel het gebruik van niet-drinkbaar water in een gesloten leidingnet toegestaan voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van koelmachines, mits de daartoe aangebrachte leidingen het onmogelijk maken dat dit water voor andere doeleinden wordt gebruikt.

▼M3

16. Bij de bewerking en behandeling van vers vlees of vleesprodukten mogen geen personen zijn betrokken die het vlees of de vleesprodukten kunnen besmetten, met name door ziekteverwekkers.

17. Een ieder die bij de bewerking en behandeling van vers vlees of vleesprodukten is betrokken, dient door een geneeskundige verklaring aan te tonen dat niets zich tegen zijn tewerkstelling verzet. De geneeskundige verklaring dient elk jaar te worden verlengd tenzij volgens de procedure van artikel 19 een ander stelsel van geneeskundige controle van het personeel wordt erkend dat gelijkwaardige waarborgen biedt.

▼B

HOOFDSTUK III

VOORSCHRIFTEN VOOR VERS VLEES DAT BIJ DE BEREIDING VAN VLEESPRODUKTEN WORDT GEBRUIKT

18. Indien het verse vlees afkomstig is van een slachthuis, een uitsnijderij, een koelhuis of een andere verwerkende inrichting die gelegen is op het grondgebied van het land waar het betrokken bedrijf gevestigd is, moet het onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar dit bedrijf worden vervoerd, overeenkomstig de bepalingen van de in artikel 2, lid 1, sub b), bedoelde richtlijnen, met uitzondering van die betreffende de verzegeling.

19. Vlees dat niet aan de eisen van artikel 2, lid 1, sub c), voldoet, mag zich alleen dan in erkende bedrijven bevinden wanneer het op afzonderlijke plaatsen is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden verwerkt dan vlees dat wel aan deze eisen voldoet. De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot de koelhuizen en tot alle werklokalen ten einde te waarborgen dat bovengenoemde bepalingen stipt worden nageleefd.

20. Vers vlees dat voor verwerking is bestemd, moet onmiddellijk na aanvoer ervan in het bedrijf en tot het tijdstip waarop het verwerkt wordt, worden bewaard in lokalen waar de inwendige temperatuur van het vlees constant ten hoogste + 7 ºC is; van slachtafvallen, evenwel mag deze temperatuur nooit meer dan + 3 ºC bedragen, en voor vers vlees van pluimvee nooit meer dan + 4 ºC.

HOOFDSTUK IV

CONTROLE OP DE PRODUKTIE

21. De bedrijven waarin vleesprodukten worden bereid, staan onder controle van de bevoegde autoriteit. Deze moet tijdig worden ingelicht alvorens met de bereiding van de voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemde vleesprodukten wordt begonnen.

22. De permanente controle van de bevoegde autoriteit omvat in het bijzonder:

— controle van het register van binnenkomst en uitgang van vers vlees en vleesprodukten;

— gezondheidskeuring van vers vlees dat dient voor de bereiding van vleesprodukten die voor het intracommunautaire handelsverkeer zijn bestemd en, in het in artikel 3, lid 1, punt 3, sub b), bedoelde geval, van de vleesprodukten;

— keuring van de vleesprodukten wanneer deze het bedrijf verlaten;

— invulling en afgifte van het in punt 34 bedoelde gezondheidscertificaat;

— controle van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, alsmede van de hygiëne van het personeel, bedoeld in hoofdstuk II;

— het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek;

— elke andere controle die deze nodig acht voor de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

De resultaten van dit onderzoek worden in een register opgenomen.

▼B

23. Indien vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten worden vervaardigd, moet de bevoegde autoriteit er zorg voor dragen dat:

— de producent een steekproefcontrole op de dagproduktie verricht, met vooraf vastgestelde tussenpozen, om de deugdelijkheid van de sluiting te waarborgen;

— de producent controlestrookjes gebruikt ten einde te waarborgen dat de recipiënten een passende warmtebehandeling hebben ondergaan;

— de produkten in hermetisch gesloten recipiënten uit de verhittingstoestellen worden gehaald bij een voldoende hoge temperatuur om te waarborgen dat het vocht snel verdampt, en niet met de hand aangeraakt worden voordat zij volledig gedroogd zijn.

24. De uitslagen van de diverse door de producent verrichte controles moeten worden bewaard ten einde op verzoek van de bevoegde autoriteit te worden getoond.

HOOFDSTUK V

CONTROLE VAN DE DOELTREFFENDHEID VAN DE BEHANDELINGEN

25. De bevoegde autoriteit dient, in voorkomend geval door middel van steekproeven, de deugdelijkheid van de behandeling van vleesprodukten te controleren ten einde te waarborgen dat

— de produkten een behandeling als omschreven in artikel 2, lid 1, sub d), hebben ondergaan;

— de behandeling kan worden beschouwd als een volledige behandeling in de zin van artikel 2, lid 1, sub e), of als een onvolledige behandeling overeenkomstig artikel 2, lid 1, sub f).

26. Een produkt is aan een behandeling in de zin van artikel 2, lid 1, sub d), onderworpen geweest wanneer hetzij de waarde a_w minder dan 0,97 bedraagt, hetzij bij hartdoorsnijding kan worden geconstateerd dat de kenmerken van vers vlees zijn verdwenen.

27. Een produkt is aan een volledige behandeling onderworpen geweest:

a) indien het een warmtebehandeling in een hermetisch gesloten recipiënt betreft, wanneer de waarde Fo ten minste 3,00 bedraagt, of, in de Lid-Staten waar deze waarde nietwordt gehanteerd, wanneer de behandeling is gecontroleerd door een incubatieproef van zeven dagen bij 37 ºC of van tien dagen bij 35 ºC;

b) indien het een produkt betreft dat een andere dan de sub a) bedoelde behandeling heeft ondergaan, wanneer

i) hetzij de waarde a_w ten hoogste 0,95 bedraagt en de pH ten hoogste 5,2 bedraagt;

ii) hetzij de waarde a_w ten hoogste 0,91 bedraagt;

iii) hetzij de pH minder bedraagt dan 4,5.

Indien de behandeling niet voldoet aan de in de eerste alinea, sub a) en b), bedoelde voorwaarden, wordt het produkt geacht een onvolledige behandeling te hebben ondergaan.

HOOFDSTUK VI

HET VERPAKKEN VAN DE VLEESPRODUKTEN

28. Het verpakken moet plaatsvinden in de daartoe ingerichte lokalen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden,

29. De verpakking moet aan alle hygiënische voorschriften voldoen, met name:

— geen verandering kunnen brengen in de organoleptische kenmerken van de vleesprodukten;

— geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de vleesprodukten kunnen overbrengen;

— voldoende stevig zijn om de vleesprodukten een doeltreffende bescherming te bieden.

30. De directe verpakking mag geen tweede maal worden gebruikt voor vleesprodukten, met uitzondering van bepaalde bijzondere verpakkingen van aardewerk die na reiniging en desinfectering opnieuw mogen worden gebruikt.

▼B

HOOFDSTUK VII

KEURMERK

31. Het keurmerk van de vleesprodukten moet bij of onmiddellijk na de bereiding onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit op een opvallende plaats, duidelijk zichtbaar, onuitwisbaar en in gemakkelijk leesbare letters worden aangebracht.

32. Evenwel,

    a) Voor zover een vleesprodukt voorzien is van een afzonderlijke directe verpakking en van een afzonderlijke buitenverpakking, behoeft het keurmerk alleen op de buitenverpakking te worden aangebracht.

    b) Voor zover de vleesprodukten daarna in een tweede verpakking worden verzonden, moet het keurmerk bovendien op deze tweede verpakking worden aangebracht.

    c) Het keurmerk kan tevens bestaan uit een rond plaatje van stevig materiaal dat niet verwijderd kan worden en aan alle eisen van de hygiëne voldoet, en dat de onder 33, sub a), genoemde aanduidingen bevat.

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

    — op het bovenste gedeelte:

      de beginletters van het land van verzending in hoofdletters, dat wil zeggen één van de volgende letters: B — D — DK ►A1 — E ◄ ►M5 — ESP ◄ — F — IRL — I — L — N L ►M5 — P ◄ — UK, gevolgd door het toelatingsnummer van het bedrijf;

    — op het onderste gedeelte:

      één van de volgende afkortingen: EEG — EØF — EWG — EEC — CEE ►A1 — EOK ◄.

    b) Het keurmerk kan worden aangebracht met een inktstempel of met een brandmerk op het produkt, op de eerste verpakking of op de buitenverpakking, of kan worden gedrukt of aangebracht op een etiket. Het teken moet bij opening van de verpakking vernietigd worden. Het niet-vernietigen van dit teken kan slechts getolereerd worden wanneer opening van de verpakking deze vernietigt.

HOOFDSTUK VIII

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

34. Het originele exemplaar van het gezondheidscertificaat dat het vlees moet begeleiden bij het vervoer naar het land van bestemming, wordt op het tijdstip van de verzending door de bevoegde autoriteit afgegeven.

    Het gezondheidscertificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het als bijlage B bijgevoegde model; het dient ten minste te zijn opgesteld in de taal (talen) van het land van bestemming en moet de voorgeschreven gegevens bevatten. Het certificaat moet uit één vel bestaan.

HOOFDSTUK IX

OPSLAG EN VERVOER

35. De vleesprodukten welke bestemd zijn voor het intracommunautaire handelsverkeer, dienen te worden opgeslagen in de in punt 1, sub a), bedoelde lokalen.

36. Ten aanzien van de vleesprodukten waarvoor overeenkomstig artikel 4 bepaalde opslagtemperaturen zijn aangegeven, moeten deze temperaturen doorlopend worden gehandhaafd.

37. De vleesprodukten dienen zodanig te worden vervoerd dat zij gedurende het vervoer zijn beschermd tegen invloeden waardoor zij kunnen worden besmet of aangetast. Hierbij dient gelet te worden op de duur en de omstandigheden van het vervoer alsmede op de hiervoor gebruikte middelen.

38. De voor het vervoer van vleesprodukten gebruikte vervoermiddelen dienen, zo de produkten zulks vereisen, zodanig te zijn ingericht dat de produkten in gekoelde toestand kunnen worden vervoerd en dat met name de overeenkomstig artikel 4 aangegeven temperaturen niet overschreden worden.

▼B

BIJLAGE B

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR VLEESPRODUKTEN (1) DIE BESTEMD ZIJN VOOR EEN LID-STAAT VAN DE EEG

Nr. (2): .....

Land van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Ref. (2): .....

I. Identificatie van de vleesprodukten

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

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

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

Temperatuur voor opslag en vervoer (4): .....

Houdbaarheidsduur (4): .....

Nettogewicht: .....

II. Herkomst van vleesprodukten

Adres(sen) en veterinair(e) toelatingsnummer(s) van het (de) erkende verwerkende bedrijf (bedrijven): .....

.....

III. Bestemming van de vleesprodukten

De vleesprodukten worden verzonden uit: .....
(plaats van verzending)

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

per (5): .....

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

.....

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

.....

▼B

IV. **Gezondheidsverklaring**

Ondergetekende verklaart hiermede:

a) dat de hierboven omschreven vleesprodukten vervaardigd zijn met vers vlees of vleesprodukten, in omstandigheden die voldoen aan de eisen van Richtlijn 77/99/EEG ([6]);

b) dat genoemde produkten, hun directe verpakking of buitenverpakking, zijn voorzien van een keurmerk waaruit blijkt dat deze produkten in hun geheel afkomstig zijn uit erkende bedrijven([6]);

c) dat het gebruikte verse varkensvlees — wel/niet ([6]) — is onderzocht op trichinen;

d) dat de voertuigen en vervoermiddelen en de wijze waarop deze zending is ingeladen, voldoen aan de in Richtlijn 77/99/EEG vermelde eisen ten aanzien van de hygiëne.

Stempel Gedaan te ..... (plaats) ..... (datum)

(handtekening)

(naam in hoofdletters)

([1]) In de zin van artikel 2 van Richtlijn 77/99/EEG.

([2]) Facultatief.

([3]) Eventuele vermelding van een ioniserende bestraling op medische gronden.

([4]) In te vullen in geval van een aanwijzing overeenkomstig artikel 4 van Richtlijn 77/99/EEG.

([5]) Bij verzending per spoorwagen of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per boot, de naam van de boot.

([6]) Doorhalen wat niet van toepassing is.