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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 21 december 1976

om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen

(77/99/EEG)

(EGT L 26, 31.1.1977, s. 85)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Council Directive 80/214/EEC of 22 January 1980 (*)	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Rådets direktiv 81/476/EEG av den 24 juni 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Rådets direktiv 85/327/EEG av den 12 juni 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Council Directive 85/328/EEC of 20 June 1985 (*)	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Rådets direktiv 85/586/EEG av den 20 december 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Rådets förordning (EEG) nr 3768/85 av den 20 december 1985	L 362	8	31.12.1985

Ändrat genom:

►**A1**	Anslutningsakten för Grekland	L 291	17	19.11.1979

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 21 december 1976

om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen

(77/99/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande [1], och

med beaktande av följande:

Alltsedan upprättandet av den gemensamma organisationen av marknaderna får köttprodukter röra sig fritt inom gemenskapen. Handeln inom gemenskapen med dessa produkter hindras dock av att det förekommer olika hygienkrav på detta område i de olika medlemsstaterna. För att undanröja sådana skillnader är det nödvändigt att ersätta de nationella kraven med gemensamma bestämmelser.

För att garantera produkternas kvalitet ur hygiensynpunkt är det nödvändigt att vid produktionen endast sådant färskt kött som härrör från djur som slaktats i enlighet med de normer som fastställts i rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen [2], senast ändrat genom direktiv 75/379/EEG [3], rådets direktiv 71/118/EEG av den 15 februari 1971 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä [4], senast ändrat genom direktiv 75/379/EEG och även rådets direktiv 72/462/EEG av den 12 december 1972 om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import från tredje land av nötkreatur, svin och färskt kött [5], senast ändrat genom direktiv 75/379/EEG.

Köttprodukter måste tillverkas, lagras och transporteras under sådana förhållanden som garanterar att alla hygienkrav tillgodoses. Kravet att produktionsanläggningarna skall vara godkända underlättar sannolikt övervakningen av att dessa bestämmelser följs. Bestämmelser bör fastställas rörande ett förfarande för att avgöra alla tvister som kan uppstå mellan medlemsstaterna beträffande det berättigade i att godkänna en produktionsanläggning.

Dessutom bör kontroller införas på gemenskapsnivå för att säkerställa att de normer som fastställs i detta direktiv tillämpas enhetligt i alla medlemsstater. Man bör fastställa rutiner för sådana kontroller i enlighet med ett gemenskapsförfarande inom den ständiga veterinärkommitté som inrättats genom rådets beslut av den 15 oktober 1968 [6].

Det bör finnas möjlighet att göra undantag från vissa bestämmelser i detta direktiv i fråga om vissa köttprodukter vilkas köttandel är mycket liten. Dessa undantag bör fastställas i enlighet med ett gemenskapsförfarande inom Ständiga veterinärkommittén.

Vid handel mellan medlemsstaterna måste de behöriga myndigheterna i mottagarlandet tillförsäkras att leveransen av köttprodukter uppfyller kraven i detta direktiv. Det bästa sättet att göra detta anser man vara att den behöriga myndigheten utfärdar ett sundhetsintyg. Detta intyg måste följa med sändningen till mottagarorten.

---

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

▼B

Medlemsstaterna måste ha rätt att förbjuda införsel till deras territorier av köttprodukter från en annan medlemsstat som visar sig otjänliga som livsmedel eller inte uppfyller hygienbestämmelserna inom gemenskapen.

I sådana fall bör det vara tillåtet att köttprodukterna, på begäran av leverantören eller dennes företrädare, returneras till leverantören. Detta gäller dock inte om det finns anledning att motsätta sig detta av hälsoskäl.

Om införsel förbjuds eller begränsas bör leverantören eller dennes företrädare och i vissa fall även de behöriga myndigheterna i avsändarlandet underrättas om skälen för detta.

I händelse av tvist mellan leverantören och myndigheterna i mottagarlandet beträffande skälet för förbudet eller begränsningen, bör leverantören kunna inhämta ett expertutlåtande.

För att underlätta genomförandet av de föreslagna åtgärderna bör ett förfarande införas för ett nära samarbete mellan medlemsstaterna och kommissionen i Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Detta direktiv fastställer hygienkrav för köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna.

Artikel 2

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

a) *köttprodukter:* produkter som helt eller delvis består av kött som genomgått någon form av hållbarhetshöjande behandling.

Kött som endast kylts eller frysts skall inte anses vara en köttprodukt.

Detta direktiv omfattar dock inte

i) köttextrakt, köttkonsommé och buljong, köttsåser och liknande produkter som inte innehåller bitar av kött,

ii) hela, kapade eller krossade ben, köttpepton, animaliskt gelatin, köttmjöl, svålpulver, blodplasma, torkat blod, torkad blodplasma, cellproteiner, benextrakt och liknande produkter,

iii) fett som smälts ut från djurvävnader,

iv) mage, urinblåsa och tarmar som är rengjorda och blekta, saltade eller torkade,

b) *kött:* kött enligt definitionen i

— artikel 1 i direktiv 64/433/EEG,

— artikel 1 i direktiv 71/118/EEG,

— artikel 2 i direktiv 72/462/EEG,

▼M1

— 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) *behandling:* behandling av färskt kött antingen för sig eller tillsammans med andra livsmedel, genom värmebehandling, saltning eller torkning eller en kombination av dessa behandlingsformer,

e) *behandling motsvarande helkonservering:* en behandling som medför att produkterna därefter kan garanteras vara hållbara vid lagring i normal rumstemperatur,

f) *behandling motsvarande kylkonservering:* en behandling som inte uppfyller de krav som fastställts för produktion av helkonserver i bilaga A, kapitel V, punkt 27,

▼B

g) *värmebehandling:* användning av torr eller fuktig värme,

h) *saltning:* användning av salt (NaCl),

i) *torkning:* naturlig eller artificiell reducering av vatteninnehållet,

j) *avsändarland:* den medlemsstat från vilken köttprodukter skickas till en annan medlemsstat,

k) *mottagarland:* den medlemsstat till vilken köttprodukter skickas från en annan medlemsstat,

l) *sändning:* den mängd köttprodukter som omfattas av samma sundhetsintyg,

m) *inslagning/innerförpackning:* skydd av köttprodukter genom användning av en innerförpackning eller behållare i direkt kontakt med produkten respektive själva innerförpackningen och behållaren.

n) *emballering/emballage:* placering av en inslagen eller en oinslagen köttprodukt i en yttre behållare respektive själva behållaren.

2. De direktiv som anges i punkt 1 b skall tillämpas på kött som behandlats på annat sätt än genom värmebehandling, saltning eller torkning eller som har genomgått en behandling som inte uppfyller kraven i bilaga A, kapitel V, punkt 26. Detta skall gälla tills bestämmelser antas efter det att förslag framlagts i enlighet med artikel 9.2 rörande sådant kött.

Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa att endast de köttprodukter som uppfyller följande allmänna krav sänds från dess territorium till en annan medlemsstats territorium.

1) De skall ha beretts på en anläggning som godkänts och kontrollerats i enlighet med artikel 6,

2) De skall ha beretts, lagrats och transporterats i enlighet med bilaga A,

3) De skall ha beretts av

a) färskt kött enligt definitionen i artikel 2.1 c. Detta får

i) i enlighet med direktiv 64/433/EEG komma från den medlemsstat i vilken beredningen utförs eller från en annan medlemsstat.

▼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) i enlighet med direktiv 72/462/EEG komma från ett tredje land om det importerats antingen direkt eller av en annan medlemsstat.

iii) i enlighet med artikel 15 i direktiv 71/118/EEG komma från ett tredje land under förutsättning

— att de produkter som framställts av detta kött uppfyller kraven i detta direktiv,

— att den kontrollmärkning som fastställs i bilaga A, kapitel VII inte görs på dessa produkter,

— att de nationella bestämmelserna i varje medlemsstat fortfarande gäller för handel med dessa produkter mellan medlemsstaterna.

b) en köttprodukt under förutsättning att den uppfyller kraven i detta direktiv.

4) De skall ha beretts genom värmebehandling, saltning eller torkning. Dessa behandlingsmetoder kan kombineras med rökning eller mognadslagring, eventuellt under specifika mikroklimatiska förhållanden och kopplat till användning särskilt av vissa tillsatser enligt artikel 12. De får även blandas med andra livsmedel och kryddor.

▼B

5) De skall ha beretts av färskt kött som hanterats i enlighet med bilaga A, kapitel III.

6) De skall i enlighet med bilaga A, kapitel IV ha genomgått en kontroll som utförts av den behöriga myndigheten. Sådana kontroller får utföras av assistenter som utbildats för ändamålet när det gäller rena rutinuppgifter, detta i enlighet med de regler som vid behov skall fastställas enligt det förfarande som avses i artikel 18.

7) De skall uppfylla de normer som fastställs i bilaga, kapitel V.

8) De skall ha slagits in och emballerats i enlighet med bilaga A, kapitel VI, om inslagning och emballering är nödvändig.

9) De skall ha ett kontrollmärke i enlighet med bilaga A, kapitel VII.

10) De skall i enlighet med bilaga A, kapitel VIII, åtföljas av ett sundhetsintyg under transport till mottagarlandet.

11) De skall lagras och transporteras till mottagarlandet

under tillfredsställande hygienförhållanden i enlighet med bilaga A, kapitel IX.

2. Köttprodukter får inte ha behandlats med joniserande strålning, såvida detta inte är befogat av medicinska skäl. Sådan behandling skall klart anges på produkten och i sundhetsintyget.

Artikel 4

1. Köttprodukter som har genomgått behandling motsvarande helkonservering i enlighet med bilaga A, kapitel V, punkt27 får lagras och transporteras vid normal rumstemperatur.

Produkter som genomgått naturlig fermentering och mognadslagring under en lång tid skall anses ha genomgått behandling motsvarande helkonservering till dess rådet på förslag från kommissionen ändrat de gränsvärden som anges i bilaga A, kapitel V, punkt 27 b.

2. I kontrollsyfte skall tillverkaren säkerställa att emballage med köttprodukter som har genomgått behandling motsvarande kylkonservering har en klar och tydlig uppgift om vid vilken temperatur produkterna skall transporteras och lagras och hur länge hållbarheten sålunda kan garanteras.

3. I enlighet med det förfarandet som fastställs i artikel 18 får vid behov undantag göras från punkt 2 beträffande vissa köttprodukter, som inte uppfyller de normer som fastställs i bilaga A, kapitel V, punkt 27. Detta gäller under förutsättning att vissa villkor uppfylls och att dessa kontrolleras av den behöriga myndigheten.

Artikel 5

Artiklarna 3 och 4 skall inte tillämpas på köttprodukter som importeras med tillstånd av mottagarlandet för att användas till annat än livsmedel. I dessa fall skall mottagarlandet säkerställa att dessa produkter endast används för de ändamål för vilka de sänts till landet.

Artikel 6

1. Varje medlemsstat skall upprätta en förteckning över de anläggningar som den godkänt och som har ett godkännandenummer. Den skall sända denna förteckning till övriga medlemsstater och till kommissionen.

Kommissionen skall upprätta en förteckning över dessa godkända anläggningar och skall låta offentliggöra den i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 8 får en medlemsstat inte godkänna en anläggning om man inte kan garantera att den uppfyller kraven i detta direktiv.

Medlemsstaten skall återkalla ett godkännande om villkoren för ett godkännande inte längre är uppfyllda.

▼B

Om en kontroll har gjorts i enlighet med artikel 7 skall den berörda medlemsstaten ta i beaktande de slutsatser man dragit av denna.

Övriga medlemsstater och kommissionen skall informeras om ett godkännande återkallas.

2. Inspektion och övervakning av godkända anläggningar skall utföras av den behöriga myndigheten som, när det gäller rent praktiska uppgifter, får assisteras av personal som är specialutbildad för detta ändamål.

Detaljerade regler för denna hjälp skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 18.

3. Om en medlemsstat anser att en anläggning i en annan medlemsstat inte uppfyller villkoren för godkännande, skall den underrätta kommissionen och den behöriga centrala myndigheten i den andra staten om det.

4. I det fall som avses i punkt 3 skall kommissionen omedelbart inleda det förfarande som fastställs i artikel 7.

Om det är befogat med hänsyn till slutsatserna i inspektionsrapporten kan medlemsstaterna i enlighet med förfarandet i artikel 19 få tillstånd att vägra att ta in köttprodukter från den berörda anläggningen på sitt territorium.

Detta tillstånd får återkallas i enlighet med samma förfarande om detta är befogat med hänsyn till de slutsatser som dragits vid ytterligare inspektion som utförts av experter i enlighet med artikel 7.

Artikel 7

Experter från medlemsstaterna och kommissionen skall utföra regelbundna inspektioner på de godkända anläggningarna för att försäkra sig om att dessa verkligen tillämpar detta direktiv och framför allt då bilaga A, kapitlen I och II.

De skall avlämna en rapport till kommissionen med resultaten av de utförda inspektionerna.

De medlemsstater på vilkas territorier inspektioner utförs skall ge experterna all den hjälp de behöver för att utföra sina uppgifter.

De experter från medlemsstaterna som utför inspektionerna skall utses av kommissionen på förslag från medlemsstaterna. De får inte vara medborgare i den medlemsstat där inspektionen utförs eller i det fall som avses i artikel 6.3 och 6.4 i de medlemsstater som är inblandade i tvisten.

Inspektionerna skall utföras på uppdrag av kommissionen som även skall stå för kostnaderna.

Detaljerade regler för dessa inspektioner skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 18 liksom även regler för hur ofta de skall utföras.

Artikel 8

1. Trots de villkor som ställs upp i artikel 3 får man i enlighet med förfarandet i artikel 18 besluta att vissa bestämmelser i detta direktiv inte skall gälla vissa produkter som innehåller andra livsmedelsråvaror och endast en liten andel kött eller köttprodukt.

Dessa undantag får endast avse

a) villkoren för godkännande av anläggningar enligt bilaga A, kapitel I,

b) de inspektionskrav som beskrivs i bilaga A, kapitlen IV och V,

c) kraven för kontrollmärkning och sundhetsintyg enligt artikel 3.1 punkterna 9 och 10.

När man överväger huruvida man skall medge ett undantag som avses i denna artikel, skall både produktens art och dess sammansättning beaktas.

▼B

Trots bestämmelserna i denna artikel skall medlemsstaterna säkerställa att alla köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna är tjänliga produkter beredda av färskt kött eller köttprodukter enligt detta direktiv.

2. Första stycket i punkt 1 skall tillämpas för första gången före den dag detta direktiv genomförs.

Artikel 9

1. Rådet skall på förslag från kommissionen före genomförandet av detta direktiv för första gången fastställa bestämmelser som gäller färskt kött som har finfördelats, malts eller på liknande sätt fördelats i småbitar och blandats med andra livsmedelsråvaror och kryddor.

I avvaktan på att de bestämmelser som antagits skall träda i kraft skall nationell lagstiftning fortfarande gälla för sådant kött.

2. Kommissionen skall före den dag då detta direktiv genomförs förelägga rådet ett förslag som gäller de produkter som inte har genomgått någon behandling och sålunda inte uppfyller kraven i bilaga A, kapitel V, punkt 26.

Artikel 10

Metoder för att kontrollera dels att normerna i bilaga A, kapitel V, punkterna 26 och 27 uppfylls, dels att de tillåtna avvikelserna inte överskrids skall fastställas sex månader före den dag då detta direktiv skall vara genomfört i enlighet med förfarandet i artikel 18.

Dessa metoder, normer och avvikelser får vid behov ändras eller aktualiseras enligt samma förfarande.

Artikel 11

1. Utan att det inskränker de befogenheter som grundar sig på artiklarna 6 och 7 gäller att en medlemsstat, på vars territorium man under en hygienkontroll har funnit

a) att köttprodukter som är importerade från en annan medlemsstat är otjänliga som livsmedel, skall förbjuda att sådana produkter släpps ut på marknaden på dess territorium,

b) att artikel 3 inte har uppfyllts, får införa ett sådant förbud.

2. Beslut som fattats enligt punkt 1 skall på begäran av leverantören eller dennes företrädare medge att köttprodukterna omdestineras såvida det inte finns några invändningar ur hälsosynpunkt. I alla händelser skall försiktighetsåtgärder vidtas för att förhindra felaktig användning av dessa produkter.

Om produkterna inte kan omdestineras skall de förstöras på den medlemsstats territorium där kontrollen ägt rum.

Trots dessa bestämmelser får medlemsstaten på begäran av mottagaren eller dennes företrädare efter kontroll till skydd för folk- och djurhälsa tillåta att produkterna förs in på dess territorium för att användas till annat än livsmedel, under förutsättning att det inte föreligger någon fara för människor eller djur. Dessa köttprodukter får inte lämna medlemsstatens territorium, och medlemsstaten skall kontrollera deras destinationsort.

Leverantören eller dennes företrädare skall underrättas om besluten och om skälen för dessa. På begäran skall skälen för dessa beslut genast meddelas skriftligen tillsammans med en uppgift om möjligheten att överklaga enligt gällande lagstiftning samt om hur och när detta kan ske.

3. Om sådana beslut grundar sig på att en smittsam sjukdom eller en försämring som är farlig för människors hälsa eller en allvarlig överträdelse av detta direktiv har konstaterats, skall de omedelbart meddelas även till den behöriga centrala myndigheten i avsändarlandet och till kommissionen.

▼B

Artikel 12

Utan att det påverkar tillämpningen av gällande gemenskapsregler om tillsatser som tillåts i livsmedel skall nationell lagstiftning fortfarande gälla beträffande användning av tillsatser i köttprodukter och närmare regler för en sådan användning tills gemenskapsbestämmelser träder i kraft på detta område.

Artikel 13

Rådet skall före den 31 december 1978 enhälligt på förslag från kommissionen fastställa de temperaturer som skall hållas vid styckning och inslagning enligt bilaga A, kapitel II, punkt 9. Detta skall dock inte påverka tillämpningen av bestämmelserna i bilaga A, kapitel III, punkt 20.

Artikel 14

1. Rådet skall på förslag från kommissionen fatta ett enhälligt beslut om gemenskapsregler för metoder att upptäcka förekomst av trikiner och även regler för när en sådan undersökning inte behövs.

2. Innan sådana regler trätt i kraft skall medlemsstaternas lagstiftning om trikinundersökning av köttprodukter som innehåller griskött alltjämt tillämpas.

3. Griskött som visar sig innehålla trikiner får inte användas vid produktion av köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna.

Artikel 15

1. Detta direktiv får inte påverka möjligheterna enligt medlemsstaternas gällande lagstiftning att överklaga beslut av de behöriga myndigheter som avses i detta direktiv.

2. Varje medlemsstat skall ge leverantörerna av sådana köttprodukter, som enligt artikel 11.1 inte får börja omsättas, rätt att inhämta ett expertutlåtande. Varje medlemsstat skall säkerställa att experterna får tillfälle att fastställa om villkoren i artikel 11.1 har uppfyllts innan myndigheterna vidtar några åtgärder såsom att förstöra köttet.

Experterna får inte vara medborgare i avsändar- eller mottagarlandet.

På förslag från medlemsstaterna skall kommissionen upprätta en förteckning över experter som kan få i uppdrag att avge sådana utlåtanden. Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen fastställa allmänna regler som skall tillämpas, framför allt beträffande förfarandet när sådana utlåtanden skall avges.

Artikel 16

Tills dess att gemenskapsregler om frågor rörande djurhälsa som berör handeln med köttprodukter mellan medlemsstaterna träder i kraft, skall nationella regler fortsätta att tillämpas på detta område.

▼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.

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

▼M4

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

Artikel 18

1. Om det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål hänskjuta ärendet till Ständiga veterinärkommittén (nedan kallad ”kommittén”), som inrättats genom ett beslut av rådet av den 15 oktober 1968, antingen på eget initiativ eller på begäran av en medlemsstat.

2. Inom kommittén skall medlemsstaternas röster vägas enligt artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionens företrädare skall lägga fram ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Yttrandena skall avges med en majoritet av ►M6 femtiofyra ◄ röster.

4. Kommissionen skall besluta om åtgärderna och genomföra dem omedelbart om de har tillstyrkts av kommittén. Om de inte har tillstyrkts av kommittén eller om något yttrande inte har avgetts, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall besluta om åtgärderna med kvalificerad majoritet.

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

Artikel 19

1. Om det förfarande som fastställs i denna artikel tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål hänskjuta ärendet till kommittén, antingen på eget initiativ eller på begäran av en medlemsstat.

2. Inom kommittén skall medlemsstaternas röster vägas enligt artikel 148.2 i fördraget. Ordförande får inte rösta.

3. Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom två dagar. Yttrandena skall avges med en majoritet av ►M6 femtiofyra ◄ röster.

4. Kommissionen skall anta förslaget och omedelbart genomföra det om det har tillstyrkts av kommittén. Om det inte har tillstyrkts av kommittén eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall besluta om åtgärderna med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har beslutat om några åtgärder inom femton dagar från det att förslaget mottagits, skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas och därefter omedelbart genomföra dem, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 20

På förslag från kommissionen vilket skall överlämnas före den 1 juli 1977 skall rådet före den 31 december 1977 anta bestämmelser som fastställer vem som skall ha befogenhet att utföra den övervakning och de kontroller som avses i punkt 6 i artikel 3.1 och i artiklarna 4.3 och 6.2 och i bilaga A, kapitlen II, IV, V, VII och VIII.

▼**M2**

▼**B**

Artikel 22

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att uppfylla detta direktiv senast den 1 juli 1979.

▼**M3**

▼**B**

Artikel 23

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA A

KAPITEL I

VILLKOR FÖR GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR SOM TILLVERKAR KÖTTPRODUKTER

1. Anläggningarna skall under den period godkännandet gäller uppfylla följande minimikrav:

   a) Tillräckligt stora lokaler som är lämpliga för separat lagring

      i) i kyla

         — av kött som avses i 2.1 c,

         — av annat kött än det som avses i artikel 2.1 c.

      ii) vid rumstemperatur eller, när det är lämpligt, i kyla

         — av köttprodukter som uppfyller kraven i direktivet,

         — av andra produkter som helt eller delvis är beredda av kött.

   b) Anordningar som möjliggör att den veterinärbesiktning och de övriga kontroller som föreskrivs i detta direktiv när som helst kan utföras effektivt.

   c) En lämpligt utrustad låsbar lokal som endast får användas av besiktningspersonalen i närheten av produktionslokalerna.

   d) Lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för beredning av köttprodukter.

   e) Ett låsbart utrymme för lagring av vissa ingredienser t.ex. kryddor.

   f) Installationer som ger tillräcklig tillgång till vatten under tryck endast av dricksvattenkvalitet. Installationer för annat vatten skall dock tillåtas i undantagsfall för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av kylutrustning under förutsättning att de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat.

      Ledningar för annat vatten än dricksvatten skall lätt kunna skiljas från dricksvattenledningar, och de får inte passera genom lokaler där man hanterar eller förvarar färskt kött eller köttprodukter.

      Under fem år från införandet av detta direktiv får man dock undantagsvis tillåta att ledningar för vatten som inte är av dricksvattenkvalitet passerar genom lokaler med färskt kött eller köttprodukter. Detta gäller dock endast i verksamheter som drivs innan detta direktiv antas och under förutsättning att det inte finns några tappställen på de delar av ledningarna som passerar genom dessa lokaler.

   g) Installationer som ger tillräcklig tillgång till hett vatten under tryck av dricksvattenkvalitet.

   h) Ett avloppssystem som uppfyller hygienkraven.

   i) Tillräckligt antal omklädningsrum, tvättställ, duschar och vattentoaletter. De senare får inte ha dörrar som öppnas ut mot produktionslokalerna. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur (från en blandarkran), rengörings- och desinfektionsmedel för händer samt engångshanddukar. Vid toaletterna skall det finnas tvättställ som inte får ha handmanövrerade kranar.

   j) Anordningar som uppfyller hygienkraven för

      — hantering av färskt kött eller köttprodukter,

      — lagring av de behållare som används för dessa produkter så att varken det färska köttet, köttprodukterna eller behållarna kommer i direkt kontakt med golvet.

   k) Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur t.ex. insekter och gnagare.

   l) Lokal för emballering och för expediering av varor.

   m) Speciella luft- och vattentäta korrosionsbeständiga behållare med lock och lås som inte kan öppnas av obehöriga. Dessa skall användas för färskt kött, köttprodukter eller avfall därav som inte är avsett som livsmedel. Alternativt skall en låsbar lokal användas om sådant kött, köttprodukter eller avfall förekommer i så stora mängder att behållare inte räcker eller om de inte transporteras bort eller förstörs efter varje arbetsdags slut.

   n) Lokal för förvaring av redskap och medel för rengöring och underhåll.

   o) Lokal för rengöring av både underhålls- och rengöringsutrustning.

2. Beroende på vilken sorts produkt som framställs skall anläggningen ha följande:

   a) Styckningslokal.

▼B

b) Lokal

— för kokning. Utrustning för värmebehandling skall förses med en termograf eller en fjärrtermograf.

— för autoklavering. Autoklaverna skall förses med en termograf eller en fjärrtermograf och en kontrolltermometer med direktavläsning.

c) Lokal för nedsmältning av fett.

d) Lokal för rökning.

e) Lokal för torkning och mognadslagring.

f) Lokal för avsaltning, blötläggning eller annan behandling av naturliga tarmar.

g) Lokal för saltning. Vid behov skall temperaturen i lokalen kunna styras med luftkonditionering så att den kan hållas vid högst +10 ºC.

h) Lokal för skivning eller styckning samt inslagning av köttprodukter som skall säljas färdigförpackade. Vid behov skall lokalens temperatur kunna styras med luftkonditionering.

i) Lagerlokal för tomma konservburkar och utrustning för att transportera sådana burkar på ett hygieniskt sätt till produktionslokalen.

j) Utrustning som gör det möjligt att noggrant rengöra konservburkar omedelbart innan de fylls.

k) Utrustning för att tvätta konservburkar i vatten av dricksvattenkvalitet efter det att de har förslutits hermetiskt men före autoklavering.

l) Utrustning för odling av prover av köttprodukter i hermetiskt förslutna behållare.

Under förutsättning att den utrustning som används inte inverkar menligt på det färska köttet och köttprodukterna, får dock samma lokal användas för de moment som skall utföras i de separata lokaler som avses i b, c, d och e.

3. De lokaler som avses i 1 a och 2 b-i skall ha

— vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner av,

— släta väggar med ljus tvättbar yta eller målade upp till en höjd på minst 2 m och med rundade hörn.

4. De lokaler som avses i 1 d och 2 a skall ha följande:

— Vattentäta golv, som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner av. Vattnet skall ledas täckt mot golvbrunnar försedda med vattenlås och galler.

— Släta väggar med ljus tvättbar yta eller målade upp så högt de lagrade varorna når och minst upp till 2 m och med rundade hörn.

5. Lokaler där arbete med färskt kött och köttprodukter äger rum skall som minimikrav ha följande:

— Tillfredsställande ventilation och vid behov god avledning av ånga.

— Tillräckligt dagsljus eller artificiell belysning med god färgåtergivning.

— Utrustning så nära arbetsplatserna som möjligt för rengöring och desinfektion av händer och arbetsverktyg. Kranarna får inte vara handmanövrerade. För handtvätt skall de ha varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur (från en blandarkran), rengörings- och desinfektionsmedel samt engångshanddukar. För rengöring av verktyg får vattentemperaturen inte vara lägre än +82 ºC.

— Verktyg och arbetsutrustning såsom styckningsbord med avtagbara styckningsytor, behållare, hängbanor och sågar av korrosionsbeständigt material som inte kan förorena köttet och som är lätta att rengöra och desinfektera. Framför allt får trä inte användas.

KAPITEL II

HYGIENKRAV FÖR LOKALER, UTRUSTNING OCH VERKTYG PÅ ANLÄGGNINGARNA SAMT FÖR PERSONAL

6. Största möjliga renlighet skall krävas beträffande lokaler, utrustning och verktyg samt av personalen.

a) Alla personer som vistas i de lokaler där man hanterar färskt kött och köttprodukter skall framför allt bära rena, ljusa och lättvättade arbetskläder och en huvudbonad som vid behov skall ha nackskydd. Personal som är sysselsatt med produktion skall tvätta och desinfektera händerna flera gånger varje arbetsdag, bl.a. varje gång de återupptar arbetet efter paus och när händerna blivit smutsiga. Rökning är förbjuden i produktions-och lagerlokalerna.

▼B

b) Inga djur får vistas inne på anläggningen. Gnagare, insekter och andra skadedjur skall systematiskt bekämpas.

c) Utrustning och verktyg som används i produktion skall noggrant rengöras och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, vid arbetsdagens slut och innan de används igen om de blivit förorenade.

Maskiner med löpande produktflöden behöver dock endast rengöras när arbetet är avslutat eller när man misstänker att de blivit förorenade.

7. Lokaler, verktyg och arbetsutrustning får endast användas för beredning av köttprodukter.

De får dock användas för beredning av andra livsmedel antingen samtidigt eller vid annan tidpunkt om den behöriga myndigheten gett tillstånd till detta, under förutsättning att alla lämpliga åtgärder vidtas för att förhindra att de produkter som omfattas av detta direktiv förorenas eller i övrigt påverkas menligt.

8. Färskt kött och köttprodukter, ingredienser och behållare får inte

— komma i direkt kontakt med golvet,

— förvaras eller hanteras under förhållanden som gör att de kan förorenas.

Vid hanteringen skall särskilt beaktas att råvarorna och de färdiga produkterna inte kommer i kontakt med varandra.

9. De lokaler som avses i 2 g och 2 h skall när de används hålla en temperatur på högst +10 ºC.

10. Den temperatur som fastställs i punkt 9 behöver inte hållas om den behöriga myndigheten medger detta och om den anser att det är godtagbart med tanke på de tekniska förutsättningarna för beredningen.

11. Konservburkar och liknande behållare skall rengöras noggrant med den rengöringsutrustning som avses i 2 j innan de fylls.

12. Vid behov skall konservburkar och liknande behållare tvättas i vatten av dricksvattenkvalitet på det sätt som avses i 2 k efter det att de förslutits hermetiskt men före autoklavering.

13. Medel för underhåll och rengöring skall förvaras i lokaler som är avsedda för detta ändamål.

14. Färskt kött eller köttprodukter får inte påverkas menligt av att medel för underhåll och rengöring, desinfektionsmedel och bekämpningsmedel används.

15. Vatten av dricksvattenkvalitet skall användas för alla ändamål, även i autoklaverna. Annat vatten får dock undantagsvis användas i slutna system för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av kylutrustningen under förutsättning att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål hindrar att detta vatten kan användas till annat.

▼M3

16. Varje person som kan tänkas överföra smitta, skall förbjudas att arbeta med eller på annat sätt hantera färskt kött eller köttprodukter.

17. Varje person som är anställd för att arbeta med eller på annat sätt hantera färskt kött eller köttprodukter, skall anmodas att förete ett läkarintyg som visar att det inte finns något hinder för en sådan anställning. Läkarintyget skall förnyas varje år, om inte motsvarande garantier kan erhållas genom andra hälsokontroller av personalen, vilka godkänts i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 19.

▼B

KAPITEL III

KRAV PÅ FÄRSKT KÖTT SOM SKALL ANVÄNDAS VID PRODUKTION AV KÖTTPRODUKTER

18. Färskt kött som kommer från ett slakteri, en styckningsanläggning, ett kyl- eller fryshus eller någon annan produktionsanläggning i samma land som den berörda anläggningen, skall transporteras till denna under tillfredsställande hygieniska förhållanden. De skall följa bestämmelserna i de direktiv från rådet som avses i artikel 2.1 b utom vad beträffar plombering.

19. Kött som inte uppfyller kraven i artikel 2.1 c får förvaras på godkända anläggningar endast om det förvaras avskilt. Det skall hanteras på andra ställen eller vid andra tidpunkter än sådant kött som uppfyller dessa krav. Den behöriga myndigheten skall ständigt ha tillträde till kyl- och fryshus och till alla produktionslokaler för att kontrollera att dessa bestämmelser noggrant efterlevs.

▼B

20. Så snart det färska köttet anländer till anläggningen och fram tills dess att det används, skall det kött som skall användas för produktion av köttprodukter förvaras i en lokal där det hålls vid en konstant kärntemperatur på högst +7 ºC. För ätliga organ gäller dock att temperaturen får vara högst +3 ºC och för kött av fjäderfä högst +4 ºC.

KAPITEL IV

ÖVERVAKNING AV PRODUKTIONEN

21. Den behöriga myndigheten skall övervaka anläggningen och de skall underrättas i god tid innan arbetet påbörjas med de köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna.

22. Myndigheternas fortlöpande kontroll skall omfatta följande:

— Kontroll av listor över mottaget och avsänt färskt kött och köttprodukter.

— Hygienkontroll av färskt kött avsett för produktion av köttprodukter för handel mellan medlemsstaterna och - i det fall som avses i artikel 3.1, punkt 3 b - av köttprodukter.

— Kontroll av köttprodukter som lämnar anläggningen.

— Ifyllande och utfärdande av det sundhetsintyg som avses i punkt 34.

— Kontroll av rengöring av lokaler, anordningar och redskap samt av personalens hygien enligt kapitel II.

— Sådan provtagning som krävs för laboratorieundersökningar.

— Alla sådana kontrollåtgärder som den behöriga myndigheten anser nödvändiga för att säkerställa att detta direktiv följs.

Resultaten från sådana undersökningar skall journalföras.

23. Vid produktion av köttprodukter i hermetiskt förslutna behållare skall den behöriga myndigheten säkerställa

— att tillverkaren varje dag tar ut prov på produktionen med i förväg fastställda intervaller för att kontrollera att behållarna försluts effektivt,

— att tillverkaren använder indikeringslappar för att kontrollera att behållarna verkligen genomgått erforderlig värmebehandling,

— att produkterna i hermetiskt förslutna behållare tas ut från värmekammaren vid tillräckligt hög temperatur så att en snabb fuktavdunstning säkerställs och att de inte vidrörs med händerna innan de är helt torra.

24. Resultaten av de olika produktionskontrollerna och undersökningarna som utförts av tillverkaren skall på begäran av den behöriga myndigheten kunna uppvisas för denna.

KAPITEL V

KONTROLL AV BEHANDLINGSMETODERNAS EFFEKTIVITET

25. Den behöriga myndigheten skall kontrollera att de metoder som används vid behandling av köttprodukter är effektiva och vid behov ta prover för att säkerställa

— att produkterna har genomgått den behandling som anges i artikel 2.1 d,

— att behandlingen kan anses uppfylla kraven för behandling motsvarande helkonservering i enlighet med artikel 2.1 e eller för behandling motsvarande kylkonservering i enlighet med artikel 2.1 f.

26. En produkt har behandlats i enlighet med artikel 2.1 d när antingen värdet på vattenaktiviteten är lägre än 0,97 eller när ytan inte längre har samma karaktär som färskt kött.

27. En produkt har genomgått behandling motsvarande helkonservering

a) om den har genomgått värmebehandling i en hermetiskt försluten behållare när antingen Fo-värdet överstiger eller är lika med 3,00 eller för medlemsstater i vilka detta värde vanligen inte tillämpas när kontrollen av processen har utförts genom en sju dagars inkubationstest vid 37 ºC eller en tio dagars test vid 35 ºC,

b) om den har genomgått en annan behandling än den som avses i a och

i) vattenaktiviteten inte överstiger 0,95 och pH-värdet inte överstiger 5,2 eller

ii) vattenaktiviteten inte överstiger 0,91 eller

iii) pH-värdet är lägre än 4,5.

Om de krav som avses i a och b inte uppfylls vid behandlingen, skall produkten anses ha genomgått behandling motsvarande kylkonservering.

▼B

KAPITEL VI

INSLAGNING OCH EMBALLERING AV KÖTTPRODUKTER

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

29. Material som används vid inslagning och emballering skall uppfylla alla hygienkrav inklusive följande:

— Det får inte vara sådant att det förändrar köttprodukternas organoleptiska egenskaper.

— Det skall inte till köttprodukterna kunna överföra ämnen som är skadliga för människors hälsa.

— Det skall vara tillräckligt starkt för att skydda köttprodukterna ordentligt.

30. Innerförpackningarna får inte återanvändas för köttprodukter. Detta gäller dock inte vissa speciella typer av lergods som får återanvändas efter rengöring och desinfektion.

KAPITEL VII

KONTROLLMÄRKNING

31. Köttprodukter skall märkas. Denna kontrollmärkning skall göras på väl synlig plats under den behöriga myndighetens ansvar under eller omedelbart efter produktionen. ÜKontrollmärket skall vara läsligt och outplånligt och bokstäverna skall vara lätta att särskilja.

32. Dock gäller även följande:

a) Om köttprodukterna är individuellt inslagna och emballerade räcker det att kontrollmärket fästs på emballaget.

b) Om köttprodukterna skall sändas i en ytterförpackning skall kontrollmärket även fästas på denna förpackning.

c) Kontrollmärket får även bestå av en ej flyttbar platta av beständigt material som helt uppfyller hygienkraven samt innehåller den information som avses i 33 a.

33. a) Kontrollmärket skall innehålla följande uppgifter:

— överst

avsändarländernas landsbeteckningar med versaler, d.v.s. B - D - DK ►A1 - E ◄ ►M5 - ESP ◄ - F - IRL - I - L - N L ►M5 - P ◄ - UK följt av anläggningens godkännandenummer,

— nederst

en av följande förkortningar: CEE - EEG - EWG - EEC - EØF ►A1 - EOK ◄.

b) Kontrollmärket kan fästas på produkten, innerförpackningen eller emballaget med färg-eller brännstämpel eller tryckas på eller fästas på en etikett. Kontrollmärket skall förstöras när förpackningen bryts. Endast i det fall då förpackningen förstörs när den öppnas kan man godta att kontrollmärket inte förstörs.

KAPITEL VIII

SUNDHETSINTYG

34. Originalet av det sundhetsintyg som skall åtfölja köttprodukter under transport till mottagarlandet skall utfärdas av den behöriga myndigheten vid lastningstillfället.

Det skall till form och innehåll följa mallen i bilaga B. Det skall i vart fall vara avfattat på mottagarlandets språk och det skall fyllas i med de angivna uppgifterna. Det skall upprättas på ett enda ark papper.

KAPITEL IX

LAGRING OCH TRANSPORT

35. Köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna skall lagras i sådana lokaler som avses i 1 a.

36. Köttprodukter för vilka vissa lagringstemperaturer anges i enlighet med artikel 4 skall förvaras vid dessa temperaturer.

37. Köttprodukter skall fraktas på sådant sätt att de under transporten är tillräckligt skyddade mot allt som kan vara skadligt för dem eller förorena dem,

▼B

varvid även transportens längd, transportmedlen och väderleksförhållandena skall beaktas.

38. Köttprodukter skall transporteras i fordon som är utrustade för att vid behov kunna transportera dem i kyla så att de temperaturer som anges i enlighet med artikel 4 inte överskrids.

▼B

BILAGA B

SUNDHETSINTYG FÖR KÖTTPRODUKTER([1]) AVSEDDA FÖR LEVERANS TILL EN MEDLEMSSTAT I EEG

Nr([2]) Frivillig uppgift .....

Avsändarland: .....

Departement: .....

Myndighet([2]): .....

Referens([2]): .....

I. **Köttprodukternas identitet**

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

Typ av produkter Eventuell uppgift om joniserande strålning av medicinska skäl([3]): .....

Typ av förpackning: .....

Antal enskilda artiklar eller förpackningar: .....

Temperatur vid lagring och transport Om detta angivits i enlighet med artikel 4 i direktiv 77/99/EEG([4]): .....

Hållbarhetstid: .....

Nettovikt: .....

II. **Köttprodukter från**

Adress och godkännandenummer på den/de godkända produktionsanläggningen/-arna: .....

III. **Köttprodukternas destination**

Köttprodukter skall sändas från: .....

.....
(lastningsplats)

till: .....
(mottagarland)

med följande transportmedel Ange registreringsnummer (järnväg, vagnar och truckar), flightnummer (flyg) eller namn (båt)([5]): .....

Avsändarens namn och adress: .....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

▼B

IV. **Sundhetsintyg**

Jag intygar:

a) att de ovan beskrivna köttprodukterna är tillverkade av färskt kött eller köttprodukter under förhållanden som uppfyller de normer som fastställts i direktiv 77/99/EEG(6).

b) att dessa köttprodukter, deras innerförpackningar eller emballage har ett kontrollmärke som intygar att de kommer från en godkänd anläggning(6),

c) att det färska griskött som använts i produktionen av köttprodukter har/inte har(6) genomgått trikinundersökning,

d) att transportfordonen och utrustningen samt lastningsförhållandena för denna leverans uppfyller de hygienkrav som fastställts i direktiv 77/99/EEG.

Utfärdat i ..... den .....

(Namnteckning)

Stämpel

(Namn med versaler)

(1) Enligt artikel 2 i direktiv 77/99/EEG.
(2) Frivillig uppgift.
(3) Eventuell uppgift om joniserande strålning av medicinska skäl.
(4) Om detta angivits i enlighet med artikel 4 direktiv 77/99/EEG.
(5) Ange registreringsnummer (järnväg, vagnar och truckar), flightnummer (flyg) eller namn (båt).
(6) Stryk det som inte är tillämpligt.