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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV 92/116/EØF

af 17. december 1992

om ændring og ajourføring af direktiv 71/118/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød

(EFT L 62 af 15.3.1993, s. 1)

Ændret ved:

			Tidende	
		nr.	side	dato
►**A1**	Tiltrædelsesakt for Østrig, Finland og Sverige	C 241	21	29.8.1994
	(tilpasset ved Rådets beslutning 95/1/EF, Euratom, EKSF)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RÅDETS DIREKTIV 92/116/EØF

af 17. december 1992

om ændring og ajourføring af direktiv 71/118/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43.

under henvisning til forslag fra Kommissionen ([1]),

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ([2]),

under henvisning til udtalelse fra De Økonomiske og Sociale Udvalg ([3]), og

ud fra følgende betragtninger:

Fjerkrækød er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion af og handel med disse produkter er en vigtig indkomstkilde for landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten er det væsentligt, at der på fællesskabsplan vedtages sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning heraf;

direktiv 71/118/EØF ([4]) fastsætter de sundhedsmæssige betingelser, der skal opfyldes for handel med fjerkrækød;

Fællesskabet skal vedtage foranstaltningerne til gradvis gennemførelse af det indre marked uden indre grænser i løbet af den periode, der udløber den 31. decmber 1992;

direktiv 89/662/EØF ([5]) fastsætter bestemmelserne for den kontrol, der skal udføres med henblik på det indre marked, og navnlig ophævelsen af veterinærkontrol ved grænserne mellem medlemsstaterne; disse bestemmelser skal finde anvendelse på fersk fjerkrækød;

med henblik herpå bør bestemmelserne i direktiv 71/118/EØF ændres for at bringe dette på linje med de nye principper i Fællesskabet;

i denne forbindelse bør ansvaret for overholdelsen af kravene i dette direktiv i første række påhvile producenterne, og pligten til at overvåge gennemførelsen af princippet om egenkontrol bør påhvile myndighederne;

denne tilpasning skal især have til formål at gøre de sundhedsmæssige betingelser, der gælder for produktion, oplagring og transport af fjerkrækød, ensartede;

det viser sig nødvendigt at fastsætte bestemmelser om, at visse former for direkte salg ikke omfattes af dette direktiv;

dette direktiv bør ikke gælde for visse produkter, som producenterne afsætter direkte til forbrugerne;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at en række virksomheder, der er sat i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelserne i dette direktiv;

det har vist sig formålstjenligt at fastsætte en fremgangsmåde for autorisation af de virksomheder, der opfylder de sundhedsmæssige betingelser, som er fastsat ved dette direktiv, samt en fremgangsmåde

---

([1]) EFT nr. C 36 af 14. 2. 1992, s. 9, EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 71, EFT nr. C 276 af 23. 10. 1991, s. 10, og EFT nr. C 262 af 14. 10. 1981, s. 3.
([2]) EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991, s. 56, og EFT nr. C 129 af 20. 5. 1991, s. 166.
([3]) EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 56.
([4]) EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 230; senest ændret ved direktiv 90/654/EØF (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 48).
([5]) EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13; ændret ved direktiv 91/496/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 56).

▼B

for EF-inspektion for at kontrollere, at betingelserne for autorisation overholdes;

mindre virksomheder bør autoriseres efter forenklede konstruktions- og indretningskriterier under overholdelse af de i nærværende direktiv fastsatte hygiejneregler;

sundhedsmærkning af fjerkrækød anses for at være den måde, hvorpå man bedst kan give myndighederne på bestemmelsesstedet garanti for, at en forsendelse opfylder betingelserne i dette direktiv; hygiejnecertifikatet bør dog bibeholdes af hensyn til kontrollen med visse former for fjerkrækøds bestemmelsessted, idet hygiejnecertifikatet bibeholdes af hensyn til de dyresundhedsmæssige aspekter;

produkter fra tredjelande, der afsættes på fællesskabsmarkedet, skal være omfattet af samme beskyttelse for så vidt angår folkesundheden; for disse produkter bør der derfor kræves tilsvarende garantier som for fællesskabsprodukterne, og disse garantier bør være underlagt de regler og principper for kontrol, der er fastsat i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet [1];

af hensyn til den tid, det tager at iværksætte den EF-inspektion, der skal sikre, at tredjelandene yder de garantier, der er fastsat i dette direktiv, bør de nationale bestemmelser for kontrol med disse lande midlertidigt opretholdes;

det bør overlades til Kommissionen at træffe visse gennemførelsesforanstaltninger til dette direktiv; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité;

som følge af Den Hellenske Republiks særlige forsyningsvanskeligheder, som skyldes dette lands geografiske beliggenhed, bør der fastsættes specifikke undtagelser for denne medlemsstat; af samme årsag bør der fastsættes en supplerende frist for fjerntliggende områder til at opfylde kravene i dette direktiv;

vedtagelsen af særlige bestemmelser for de produkter, der er omfattet af dette direktiv, berører ikke vedtagelsen af bestemmelser om hygiejne og levnedsmiddelsikkerhed i almindelighed, for hvilke Kommissionen har forelagt et forslag til rammedirektiv;

det er vigtigt, at fristen for gennemførelse af dette direktiv ikke får indvirkning på ophævelsen af veterinærkontrollen ved grænserne fra den 1. januar 1993;

af hensyn til klarheden bør der foretages en ajourføring af direktiv 71/118/EØF —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Titlen på samt alle artikler i og bilagene til direktiv 71/118/EØF ændres til den tekst, der er indeholdt i bilag B til nærværende direktiv.

Artikel 2

1. I Rådets direktiv 77/99/EØF af 21. december 1976 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet [2] ændres artikel 3, litra A), nr. 2, således:

a) Første afsnit affattes således:

---

[1] EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1, senest ændret ved direktiv 91/496/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 56).

[2] EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85. Direktivet er ajourført ved direktiv 92/5/EØF (EFT nr. L 57 af 2. 3. 1992, s. 1) og senest ændret ved direktiv 92/45/EØF (EFT nr. L 268 af 14. 9. 1992, s. 35).

▼B

»2) er tilberedt af fersk kød, som defineret i artikel 2, litra d), idet kød, der indføres fra et tredjeland, skal overholde minimumskravene i kapitel III i direktiv 71/118/EØF og være kontrolleret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF«

b) i indledningen til andet afsnit, tilføjes følgende sætningsled efter »i direktiv 64/433/EØF«:

»i artikel 4, stk. 1, tredje afsnit, og i kapitel IX i bilag I til direktiv 71/118/EØF, samt generelt alt kød, der er erklæret uegnet til menneskeføde ifølge fællesskabsforskrifterne.«

2. Kommissionens direktiv 80/879/EØF af 3. september 1980 om sundhedsmærkning af fersk fjerkrækød i store emballager ([1]) ophæves.

3. I Rådets direktiv 92/45/EØF af 16. juni 1992 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med nedlægning af vildtlevende vildt og afsætning af kød heraf ([2]) affattes artikel 3, stk. 4, nr. i), andet afsnit, således:

»Bestemmelserne i kapitel XII, nr. 68, i direktiv 71/118/EØF om sundhedsmærkning af fersk fjerkrækød i store emballager finder anvendelse på kød af vildtlevende småvildt.«

4. I Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf ([3]) fra tredjelande foretages følgende ændringer:

a) artikel 3, litra A, nr. 6), affattes således:

»6) ledsages, hvis det er bestemt for en medlemsstat eller et område i en medlemsstat, som er erklæret fri for Newcastle disease, eller er bestemt for en medlemsstat efter at have passeret et tredjeland, af det i bilaget gengivne sundhedscertifikat«

b) teksten i bilaget ændres til den tekst, der er gengivet i bilag A til dette direktiv.

5. I Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1991 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt ([4]) ændres henvisningen i artikel 2, stk. 2, nr. 3, »i artikel 1 i direktiv 71/118/EØF« til »i artikel 2 i direktiv 71/118/EØF«,

Artikel 3

1. Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv inden den 1. januar 1994 undtagen for så vidt angår virksomheder, som er beliggende:

— i fjerntliggende områder, som anerkendt i artikel 17 i direktiv 90/675/EØF ([5]), herunder — for så vidt angår Kongeriget Spanien — De Kanariske Øer, samt i artikel 13 i direktiv 91/496/EØF ([6])

— i de af Forbundsrepublikken Tysklands nye delstater, som er omfattet af omstruktureringsplaner

([1]) EFT nr. L 251 af 24. 9. 1980, s. 10. Direktivet er ændret ved beslutning 92/189/EØF (EFT nr. L 87 af 2. 4. 1992, s. 25).
([2]) EFT nr. L 268 af 14. 9. 1992, s. 35.
([3]) EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 35.
([4]) EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 41.
([5]) Rådets direktiv af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet (EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1). Direktivet er ændret ved direktiv 91/496/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 56).
([6]) Rådets direktiv af 15. juli 1991 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for dyr, der føres ind i Fællesskabet fra tredjelande, og om ændring af direktiv 89/662/EØF, 90/425/EØF og 90/675/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 56). Direktivet er ændret ved direktiv 91/628/EØF (EFT nr. L 340 af 11. 12. 1991, s. 17).

▼B

for hvilke de skal efterkomme bestemmelserne i dette direktiv senest den 1. januar 1995, idet de produkter, der hidrører fra sådanne virksomheder, skal markedsføres i de pågældende områder.

De underretter straks Kommissionen om de foranstaltninger, der træffes for at efterkomme disse bestemmelser.

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, skal de indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

▼A1

1a. Finland har frist indtil den 1. januar 1996 for så vidt angår visse virksomheder, som er beliggende på dets område. Kød, der kommer fra disse virksomheder, må kun markedsføres på de to landes respektive nationale områder. Finland underretter Kommissionen om de bestemmelser, der vedtages for så vidt angår de pågældende virksomheder. De fremsender en liste over de pågældende virksomheder til Kommissionen og de øvrige medlemsstater.

1b. Østrig har frist indtil den 1. januar 1996 for så vidt angår visse virksomheder, som er beliggende på dets område. Kød, der kommer fra disse virksomheder, må kun markedsføres på Østrigs eget nationale område. Østrig underretter Kommissionen om de bestemmelser, der vedtages for så vidt angår de pågældende virksomheder. Det fremsender en liste over de pågældende virksomheder til Kommissionen og de øvrige medlemsstater. Østrig kan indrømme visse virksomheder en yderligere frist til den 1. januar 1998, forudsat at disse virksomheder har fremsendt en anmodning herom til den kompetente myndighed inden den 1. april 1995. Denne anmodning skal være ledsaget af en plan og et program over de påtænkte foranstaltninger med angivelse af en frist for, hvornår virksomheden kan opfylde kravene i dette direktiv. Østrig forelægger inden den 1. juli 1995 Kommissionen en liste over de virksomheder, som påtænkes indrømmet en yderligere frist. Af denne liste skal det virksomhed for virksomhed fremgå, hvilken form for undtagelse der påtænkes, og hvor længe denne skal vare. Kommissionen vurderer listen og vedtager den, eventuelt i ændret form. Kommissionen fremsender den til medlemsstaterne.

▼B

2. Medlemsstaterne meddeler Kommissionen teksten til de væsentlige nationale retsforskrifter, som de vedtager på det område, der er omfattet af dette direktiv.

3. Fastsættelsen af gennemførelsesdatoen til den 1. januar 1994 berører ikke afskaffelsen af veterinærkontrollen ved grænserne, som fastsat i direktiv 89/662/EØF.

Artikel 4

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼B

BILAG A

»BILAG

MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fersk fjerkrækød (1)

Nr. (2): .....

Afsendelsessted: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. (2): .....

I. **Kødets identifikation**

Kød af: .....
(dyreart)

Stykkernes art: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Indfrysningsmåned(er) og -år: .....

Nettovægt: .....

II. **Kødets oprindelse**

Det(de) autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Den(de) autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Det(de) autoriserede køle- eller fryselager(-lagre)s adresse og veterinære autorisationsnummer:

.....

.....

III. **Kødets bestemmelsessted**

Kødet afsendes fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland og -sted)

med følgende transportmiddel (3): .....

Afsenders navn og adresse: .....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

(1) Fersk fjerkrækød er: Fersk kød af høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, duer, fasaner og agerhøns, der holdes som husdyr, og som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden. Kuldebehandlet kød betragtes dog som fersk kød.

(2) Kan udelades.

(3) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet samt om fornødent containernummer.

▼B

IV. **Erklæring:**

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer, at ovennævnte fjerkrækød opfylder kravene i Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande samt kravene i artikel 3, litra A, nr. 1, andet afsnit, i nævnte direktiv, såfremt kødet er bestemt til en medlemsstat eller et område i en medlemsstat, der er erklæret fri for Newcastle Disease.

Udfærdiget i ....., den .....

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

«

▼B

BILAG B

Rådets direktiv 71/118/EØF om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød

KAPITEL I

Generelle forskrifter

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød.

Dette direktiv gælder ikke for opskæring og oplagring af fersk fjerkrækød hos detailhandlere eller i lokaler i umiddelbar tilknytning til salgssteder, hvor opskæring og oplagring finder sted udelukkende med henblik på direkte salg til forbrugeren, idet dette arbejde fortsat er underlagt den sundhedskontrol, der er foreskrevet i de nationale bestemmelser vedrørende detailhandelen.

Artikel 2

Med henblik på anvendelsen af dette direktiv finder definitionerne i artikel 2, litra l) til n) og litra q) til s), i direktiv 77/99/EØF ([1]) anvendelse.

Desuden forstås ved

1) fjerkrækød: alle spiselige dele af husdyr af følgende arter: høns og kyllinger, kalkuner, perlehøns, ænder og gæs

2) fersk fjerkrækød: fjerkrækød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden

3) slagtekrop: hel fjerkrækrop, jf. nr. 1), efter afblødning, fjerplukning og udtagning af organer; dog er udtagning af hjerte, lever, lunger, kråse, kro og nyrer samt afskæring af fødder i haseled, af hoved og af spise- og luftrør ikke obligatorisk

4) del af slagtekrop: del af fjerkrækrop, jf. nr. 3)

5) slagteaffald: fersk fjerkrækød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen, jf. nr. 3), også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med denne, samt hoved og fødder, når de er adskilt fra slagtekroppen

6) organer: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive i givet fald luft- og spiserør samt kro

7) embedsdyrlæge: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens centralmyndigheder

8) medhjælper: person, som i henhold til artikel 8, stk. 2, officielt er udpeget af myndighederne til at bistå embedsdyrlægen

9) undersøgelse før slagtning (levende syn): undersøgelse af levende fjerkræ i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI

10) undersøgelse efter slagtning (kødkontrol): undersøgelse af slagtet fjerkræ på slagteriet i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII

11) transportmidler: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til gods, samt lastrum i skibe og containere til land-, sø- eller lufttransport

12) virksomhed: autoriseret slagteri eller autoriseret opskæringsvirksomhed, eller autoriseret køle- eller fryselager eller autoriseret pakkecenter eller samlet anlæg omfattende flere af sådanne virksomheder.

([1]) EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85. Direktivet er ajourført ved direktiv 92/5/EØF (EFT nr. L 57 af 2. 3. 1992, s. 1) og senest ændret ved direktiv 92/45/EØF (EFT nr. L 268 af 14. 9. 1992, s. 35).

▼B

KAPITEL II

Forskrifter for fællesskabsproduktion

Artikel 3

I. Fersk fjerkrækød skal opfylde følgende betingelser:

A. Slagtekroppe og slagteaffald skal:

a) stamme fra fjerkræ, der har været underkastet levende syn i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI, og herved er fundet egnet til slagtning med henblik på afsætning af fersk fjerkrækød

b) hidrøre fra et autoriseret slagteri, der har været underkastet egenkontrol i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, og som er blevet kontrolleret af myndighederne i overensstemmelse med artikel 8

c) være behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII

d) efter slagtningen være underkastet kødkontrol i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, og ikke være fundet uegnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel IX

e) være forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, idet dog et sådant mærke ikke er nødvendigt for slagtekroppe, der skal opskæres i samme virksomhed

f) efter kødkontrollen håndteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII, punkt 46, og oplagres i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIII, under tilfredsstillende hygiejniske forhold

g) emballeres hensigtsmæssigt i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIV; anvendes beskyttelsesindpakning, skal denne opfylde forskrifterne i samme kapitel.

Det kan, efter fremgangsmåden i artikel 21, i givet fald vedtages at supplere bestemmelserne i nærværende kapitel for især at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt disse er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne

h) transporteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV

i) under transporten ledsages

— enten af et handelsdokument, som:

— ud over de oplysninger, der er omhandlet i bilag I, kapitel XII, punkt 66, skal være påført et kodenummer, der gør det muligt at identificere de myndigheder, som er ansvarlige for kontrollen på oprindelsesvirksomheden, samt den embedsdyrlæge, der er ansvarlig for kødkontrollen på den dag, da kødet er fremstillet

— skal opbevares af adressaten i mindst et år med henblik på forevisning for myndighederne på disses anmodning

— eller af det sundhedscertifikat, der er gengivet i bilag VI, hvis det drejer sig om det i artikel 2 nævnte ferske fjerkrækød tilvirket på et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med dyresundhedsmæssige restriktioner, eller om fersk fjerkrækød, der er bestemt til en anden medlemsstat efter transit gennem et tredjeland i et plomberet transportmiddel.

Gennemførelsesbestemmelserne til dette punkt, navnlig vedrørende tildelingen af kodenumrene og opstillingen af en eller flere lister, der gør det muligt at identificere myndighederne, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 21.

B. 1) Dele af slagtekroppe eller udbenet kød skal

a) være opskåret og/eller udbenet i en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 6

b) være opskåret og fremstillet i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII, og stamme

— fra fjerkræ, der er slagtet inden for Fællesskabet, idet kødet skal opfylde de i litra A ovenfor anførte betingelser, eller

— fra fjerkrækroppe indført fra tredjelande i overensstemmelse med kapitel III og kontrolleret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF [1]

[1] EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990. Direktivet er ændret ved direktiv 91/496/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 56).

▼B

c) have været underkastet den kontrol, der er omhandlet i artikel 8, stk. 1, litra b), nr. ii)

d) opfylde betingelserne i litra A ovenfor, underlitra c), h) og i)

e) være indpakket, emballeret og etiketteret i overensstemmelse med litra A ovenfor, underlitra e) og g), enten på stedet eller i et af de pakkecentre, der af myndighederne har fået særlig autorisation hertil

f) være oplagret under tilfredsstillende hygiejneforhold og under overholdelse af bestemmelserne i bilag I, kapitel XIII.

2) Hvis der i opskæringsvirksomhederne udskæres andet fersk kød end fjerkrækød, skal dette opfylde de relevante normer i direktiv 64/433/EØF [1], 91/495/EØF [2] og 92/45/EØF [3].

C. Fersk kød, som i overensstemmelse med nærværende direktiv er blevet oplagret på et af en medlemsstat autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere behandling undtagen i forbindelse med oplagring, skal opfylde betingelserne i litra A ovenfor, underlitra c), e), g) og h) samt litra B ovenfor, eller være fersk fjerkrækød, der er indført fra tredjelande i overensstemmelse med kapitel III og være kontrolleret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF.

II. Medlemsstaterne kan fravige kravene i litra A for så vidt angår fersk fjerkrækød, der i små mængder sælges af en landbruger, som på sin bedrift har en årsproduktion på under 10 000 stykker fjerkræ af den i artikel 2, andet afsnit, nr. 1, omhandlede art

— enten direkte til den endelige forbruger, på bedriften eller på de ugentlige markeder, der ligger nærmest bedriften

— eller til en detailhandler med henblik på direkte salg til den endelige forbruger, hvis detailhandleren udøver sin virksomhed på samme sted som producenten eller på et nærliggende sted.

Medlemsstaterne kan fastsætte, i hvilket omfang disse regler som en undtagelse fra litra B også skal gælde for opskæringer.

Udelukket fra en sådan undtagelse er salg uden fast forretningssted, postordresalg samt for så vidt angår detailhandlerens salg på et marked.

Disse transaktioner er fortsat underlagt den sundhedskontrol, der er foreskrevet i de nationale detailhandelsbestemmelser.

III. Med forbehold af Fællesskabets dyresundhedsmæssige bestemmelser gælder stk. I heller ikke for hverken:

a) fersk fjerkrækød til andre formål end konsum

b) fersk fjerkrækød, der er bestemt til udstillinger, særlige undersøgelser eller analyser, for så vidt det ved officiel kontrol kan sikre, at sådant kød ikke anvendes til konsum, men destrueres, når udstillingerne er afsluttet, eller når de særlige undersøgelser eller analyser er udført, med undtagelse af kød, der er anvendt ved analysen

c) fersk fjerkrækød, som udelukkende er bestemt til forsyning af internationale organisationer.

Artikel 4

1. Ud over kravene i artikel 3, afsnit I, litra A, og med forbehold af fællesskabsbestemmelserne om undersøgelse af dyr og fersk kød for restkoncentrationer påser medlemsstaterne, at fersk fjerkrækød og fjerkræ underkastes:

a) en undersøgelse for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag af resultaterne af det levende syn eller andre oplysninger har formodning om, at restkoncentrationer forekommer

b) de i afsnit I i bilag IV til direktiv 92/117/EØF [4] omhandlede prøveudtagninger.

Den i litra a) nævnte undersøgelse skal foretages med henblik på konstatering af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning og af deres omdannelsesprodukter, af overholdelsen af tilbageholdelsesperioderne, samt af andre

(1) EFT nr. 121 af 29. 7. 1964. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/497/EØF (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 69).
(2) EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 41.
(3) EFT nr. L 268 af 14. 9. 1992, s. 35.
(4) Rådets direktiv 92/117/EØF af 17. december 1992 om foranstaltninger til forebyggelse af specifikke zoonoser og specifikke zoonotiske agenser hos dyr og i animalske produkter for at forhindre levnedsmiddelbårne infektioner og forgiftninger (se side 38 i denne Tidende).

▼B

stoffer, som kan overføres til fjerkrækød, og som eventuelt kan gøre konsum af fersk fjerkrækød sundhedsfarligt.

Kontrollen skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede metoder, navnlig sådanne metoder som er fastsat på fællesskabsplan eller internationalt plan.

Undersøgelsesresultaterne skal kunne vurderes efter referencemetoder, der fastlægges efter fremgangsmåden i stk. 3.

Er resultatet positivt, træffer embedsdyrlægen passende foranstaltninger under hensyn til risikoens art, og navnlig

— skærpes kontrollen med fjerkræ, som er opdrættet, og med den mængde kød, som er fremstillet på teknisk tilsvarende betingelser, og som vil kunne frembyde samme risiko
— skærpes kontrollen med de andre flokke på oprindelsesbedriften, og der træffes i tilfælde af gentagelse passende foranstaltninger i oprindelsesbedriften
— træffes der i tilfælde af kontamination fra omgivelserne foranstaltninger i produktionskæden.

2. Tolerancerne for de stoffer, der er omhandlet i stk. 1, bortset fra dem, der er omhandlet i direktiv 86/366/EØF [1], fastsættes efter fremgangsmåden i forordning (EØF) nr. 2377/90 [2].

3. Referencemetoderne fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 21.

Det kan efter samme fremgangsmåde bestluttes, at undersøgelserne også skal omfatte andre stoffer end de i stk. 1 omhandlede.

4. Indtil gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel træder i kraft, gælder de nationale bestemmelser, for så vidt de er i overensstemmelse med Traktatens almindelige bestemmelser.

Artikel 5

1. Med forbehold af direktiv 91/494/EØF [3], 81/602/EØF [4] og 88/146/EØF [5] og de restriktioner, der er pålagt ved direktiv 92/117/EØF, må fjerkrækød ikke afsættes til brug som menneskeføde, hvis

a) det stammer fra fjerkræ, der er angrebet af de i direktiv 91/494/EØF omhandlede sygdomme
b) det udviser spor af restkoncentrationer, der overstiger de tolerancer, der skal fastsættes i overensstemmelse med artikel 4, stk. 2, eller er behandlet med antibiotika, kødmørnere eller konserveringsmidler, medmindre sådanne midler er godkendt i fællesskabslovgivningen, jf. dog forbuddet mod umiddelbar anvendelse af midler til vandbinding; det samme gælder den mængde fjerkrækød, som er fremstillet på teknisk tilsvarende betingelser, og som derfor vil kunne frembyde samme risiko
c) det stammer fra fjerkræ, som udviser en af de i bilag I, kapitel IX, punkt 53, litra a), anførte fejl
d) det er erklæret uegnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel IX, punkt 53, litra b) og punkt 54.

2. Indtil eventuelle fællesskabsbestemmelser træder i kraft, berører dette direktiv ikke medlemsstaternes bestemmelser vedrørende behandling af fersk fjerkrækød med ioniserende eller ultraviolette stråler. Med henblik herpå må den oprindelsesmedlemsstat, der anvender en sådan behandling, ikke sende produkter, der er behandlet efter en sådan fremgangsmåde, til en medlemsstat, hvis lovgivning forbyder en sådan behandling på sit område, og som i Den Stående Veterinærkomité har underrettet Kommissionen og de øvrige medlemsstater om, at et sådant forbud foreligger.

Artikel 6

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over autoriserede virksomheder, bortset fra dem der er omhandlet i artikel 7, idet hver enkelt tildeles et veterinært auto-

(1) EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.
(2) Rådets forordning (EØF) nr. 2377/90 af 26. juni 1990 om en fælles fremgangsmåde for fastsættelse af maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer af veterinærlægemidler i animalske levnedsmidler (EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 1). Forordningen er senest ændret ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 675/92 (EFT nr. L 73 af 19. 3. 1992, s. 8).
(3) EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 35.
(4) EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32. Direktivet er ændret med direktiv 85/358/EØF (EFT nr. L 191 af 23. 7. 1985,s. 46).
(5) EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

▼B

risationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Der kan tildeles ét autorisationsnummer til en virksomhed, der behandler eller genindpakker produkter, som er fremstillet af eller ved hjælp af råvarer, der er omfattet af et af de direktiver, der er omhandlet i artikel 2, litra d), i direktiv 77/99/EØF.

Myndighederne meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis de har sikret sig, at den overholder bestemmelserne i dette direktiv.

Hvis der konstaters manglende hygiejne, og de foranstaltninger, der er foreskrevet i bilag I, kapitel VIII, punkt 51, andet afsnit, har vist sig utilstrækkelige til at råde bod herpå, suspenderer de nationale myndigheder midlertidigt autorisationen.

Hvis virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant ikke råder bod på de konstaterede mangler inden for den af de nationale myndigheder fastsatte frist, tilbagekalder disse autorisationen.

Er der foretagt kontrol i overensstemmelse med artikel 10, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Eventuel tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant skal foretage regelmæssig kontrol af den almindelige produktionshygiejne på virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser.

Denne kontrol skal omfatte redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og om nødvendigt produkterne.

Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant skal efter anmodning fra myndighederne kunne give embedsdyrlægen eller Kommissionens veterinærsagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget, samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet.

Arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 21.

3. Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant skal iværksætte et uddannelsesprogram for personalet med henblik på at sikre, at personalet overholder de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur.

Den embedsdyrlæge, der er ansvarlig for virksomheden, skal medvirke ved udarbejdelsen og gennemførelsen af programmet.

4. En opskæringsvirksomheds eller et pakkecenters leder, ejer ellers ejers repræsentant skal føre en fortegnelse over ind- og udgående fersk fjerkrækød med angivelse af arten af det modtagne kød.

5. Inspektion af og kontrol med de autoriserede virksomheder sker under embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, i overensstemmelse med artikel 8, stk. 2, lade sig bistå af hjælpepersonale med henblik på rent praktiske opgaver. For at sikre overholdelsen af dette direktivs bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden.

Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i stk. 2 omhandlede undersøgelser. Han kan på baggrund af sådanne analyser lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.

På grundlag af resultatet af sådanne analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant, som påser, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.

Artikel 7

A. Medlemsstaterne kan i overensstemmelse med bilag II undtage slagterier, som behandler højst 150 000 stykker fjerkræ pr. år, fra struktur- og infrastrukturkravene i bilag I, hvis de opfylder følgende krav:

1) De pågældende virksomheder skal opføres i et særligt veterinærregister og have et særligt autorisationsnummer, som er knyttet til den lokale kontrolinstans.

For at kunne autoriseres af de nationale myndigheder

a) skal virksomheden opfylde autorisationsbetingelserne i bilag II

▼B

b) skal slagteriets leder, ejer eller ejers repræsentant føre et register, som gør det muligt at kontrollere:

— hvilket fjerkræ, der tilføres virksomheden, og hvilke slagterivarer, der forlader den

— hvilke undersøgelser, der er foretaget

— resultaterne af sådanne undersøgelser.

Sådanne oplysninger skal meddeles myndighederne på disses forlangende

c) skal slagteriet oplyse veterinærtjenesten om slagtetidspunktet, antallet af fjerkræ og hvor fra det stammer, samt sende den en kopi af den sundhedserklæring, der er gengivet i bilag IV

d) skal embedsdyrlægen eller en medhjælper være til stede under udtagelsen af organer for at sikre sig, at hygiejneforskrifterne i bilag I, kapitel VII og VIII overholdes.

Kan embedsdyrlægen eller medhjælperen ikke være til stede ved slagtningen, må kødet først forlade virksomheden, når kødkontrollen på slagtedagen er foretaget i henhold til artikel 8, stk. 2, medmindre det drejer sig om kød som omhandlet i bilag I, kapitel VIII, punkt 49

e) skal myndighederne overvåge distributionskæden for kød fra virksomheden samt mærkningen af produkter, der er erklæret uegnet til konsum, og kontrollere deres senere bestemmelse og anvendelse.

Medlemsstaten udarbejder en fortegnelse over virksomheder, der er indrømmet disse undtagelser, og meddeler Kommissionen denne fortegnelse samt senere ændringer hertil

f) skal myndighederne påse, at fersk kød fra de i litra e) omhandlede virksomheder mærkes med stempler eller etiketter, der er godkendt til dette formål efter fremgangsmåden i artikel 21, og som angiver, under hvilket lokalt sundhedskontroldistrikt virksomheden hører.

2) For så vidt angår en opskæringsvirksomhed, der ikke ligger inden for en autoriseret virksomhed, men som er autoriseret i henhold til artikel 4, stk. 2, i direktiv 64/433/EØF, kan myndighederne ligeledes meddele undtagelser i overensstemmelse med bilag II, hvis opskæringsvirksomheden ikke behandler mere end tre tons fjerkræ om ugen, og den i bilag I, kapitel VIII, nr. 49, anførte temperatur overholdes.

Bestemmelserne i bilag I, kapitel VIII og X og XI, nr. 64, finder hverken anvendelse på oplagring eller opskæring i de i første afsnit omhandlede virksomheder.

3) Kød, som konstateres at være i overensstemmelse med hygiejne- og sundhedskontrolforskrifterne i dette direktiv, skal forsynes med et stempel, der angiver, hvilket lokalt sundhedskontroldistrikt oprindelsesvirksomheden tilhører. Modellen til disse stempler fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 21.

4) Kød

i) må kun sælges på det lokale marked i direkte detailsalg eller til den endelige forbruger, enten fersk eller efter forarbejdning, hvis det ikke er færdigpakket eller indpakket på forhånd

ii) skal transporteres fra virksomheden til modtageren under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

B. Kommissionens veterinærsagkyndige kan i samarbejde med de nationale myndigheder i det omfang, det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af kravene i denne artikel, foretage kontrol på stedet af et repræsentativt antal virksomheder, der er omfattet af betingelserne i denne artikel.

C. Medlemsstaterne kan indrømme undtagelser fra strukturkravene i bilag I, kapitel I, for mindre køle- eller fryselagre, hvor der kun oplagres emballeret kød.

D. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 21.

E. På grundlag af en rapport fra Kommissionen tager Rådet bestemmelserne i denne artikel op til fornyet overvejelse inden den 1. januar 1998.

Artikel 8

1. Medlemsstaterne drager omsorg for

a) at alt opdræt, hvorfra der til slagterierne leveres fjerkræ som omhandlet i artikel 2, andet afsnit, nr. 1, underkastes veterinærkontrol

▼B

b) at

i) der på et slagteri, der er autoriseret i henhold til artikel 6, er mindst én embedsdyrlæge til stede i hele det tidsrum, hvor dyrene undersøges efter slagtningen

ii) der på en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 6, mindst én gang om dagen er et medlem af det i stk. 2, tredje afsnit, omhandlede inspektionshold til stede, mens der arbejdes med kødet, for at føre kontrol med virksomhedens almindelige hygiejne og dens register over ind- og udgående fersk kød

iii) et medlem af det i stk. 2, tredje afsnit, omhandlede inspektionshold regelmæssigt aflægger besøg på køle- og fryselagre.

2. Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar

a) hvis en medhjælper opfylder betingelserne i bilag III, punkt 3, litra a), ved indsamlingen af de oplysninger, der er nødvendige for den vurdering af oprindelsesflokkens sundhedstilstand, som embedsdyrlægen skal bruge til sin diagnosticering, jf. bilag I, kapitel VI

b) hvis en medhjælper opfylder betingelserne i bilag III, punkt 3, litra b), ved:

i) kontrollen af, om de i bilag I, kapitel I, V, VII og X og i bilag II fastsatte hygiejnebetingelser samt de i bilag I, punkt 47, fastsatte betingelser overholdes

ii) konstateringen af, at de i bilag I, kapitel IX, punkt 53, omhandlede tilstande ikke påvises ved kødkontrollen

iii) undersøgelsen som nævnt i bilag I, kapitel VIII, punkt 47, litra a) og b), andet afsnit, og navnlig den kvalitative vurdering af dyrekroppene samt den videre behandling, for så vidt som embedsdyrlægen er i stand til på stedet at føre en effektiv kontrol med medhjælpernes arbejde

iv) det i bilag I, kapitel XII, punkt 67, fastsatte tilsyn med sundhedsmærkningen

v) den sundhedsmæssige kontrol af opskåret og oplagret kød

vi) kontrollen af de i bilag I, kapitel XV, omhandlede transportmidler og indladningsbetingelser.

Som embedsdyrlægens medhjælpere må kun ansættes personer, der opfylder betingelserne i bilag III, og som har bestået en prøve tilrettelagt af de centrale myndigheder i medlemsstaten eller af de myndigheder, som er udpeget af disse centrale myndigheder.

For at kunne yde ovennævnte bistand bør medhjælperne indgå i et inspektionshold, der arbejder under embedsdyrlægens kontrol og på hans ansvar. De skal være uafhængige af den pågældende virksomhed. Myndighederne i den pågældende medlemsstat sammensætter inspektionsholdet for hver enkelt virksomhed for at sikre, at embedsdyrlægen kan føre tilsyn med gennemførelsen af ovennævnte foranstaltninger.

De nærmere bestemmelser for den i denne artikel omhandlede bistand fastlægges i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 21.

3. Myndighederne kan give tilladelse til, at en virksomheds personale, som af embedsdyrlægen har fået en særlig oplæring, for hvilken de generelle kriterier inden den 1. oktober 1993 skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 21, foretager de i bilag I, kapitel VIII, punkt 47, andet afsnit, litra a) og b), nævnte undersøgelser under embedsdyrlægens direkte kontrol.

Artikel 9

Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af de undersøgelser, som embedsdyrlægen foretager før og efter slagtningen, og som vedrører påvisning af sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Ved påvisning af en sådan sygdom anmeldes resultaterne i hvert enkelt tilfælde så hurtigt som muligt til de veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesflokken.

Medlemsstaterne forelægger Kommissionen oplysninger om visse sygdomme, især hvis der påvises sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 21 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder bestemmelser om

— hvor hyppigt oplysningerne skal forelægges Kommissionen

— oplysningernes art

— hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre

— fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

▼B

Artikel 10

1. Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan, for så vidt det er nødvendigt med henblik på en ensartet gennemførelse af dette direktiv, og i samarbejde med de nationale myndigheder, foretage kontrol på stedet. De kan med henblik herpå ved kontrol af en repræsentativ procentdel af virksomheder undersøge, om myndighederne fører tilsyn med de autoriserede virksomheders overholdelse af bestemmelserne i direktivet. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde.

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 21.

Kommissionen udarbejder efter at have indhentet udtalelse fra medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité en henstilling vedrørende de regeler, der skal følges ved den i dette stykke omhandlede kontrol.

2. Rådet foretager inden den 1. januar 1995 en fornyet behandling af denne artikel på grundlag af en rapport fra Kommissionen ledsaget af eventuelle forslag.

Artikel 11

Medlemsstaterne kan uanset kravene i artikel 3, nr. I, litra A, underlitra a), give tilladelse til, at fjerkræ, der er bestemt til fremstilling af foie gras (lever med højt fedtindhold) bedøves, afblødes og plukkes på opfedningsbedriften, hvis dette sker i et særskilt lokale, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel II, punkt 14, litra b), og slagtekroppene med organer straks i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV, transporteres til en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og udstyret med det særlige lokale, der er omhandlet i bilag I, kapitel III, punkt 15, litra b), andet led nr. ii), og hvor slagtekroppenes organer skal udtages inden 24 timer under tilsyn af en embedsdyrlæge.

Artikel 12

1. Medlemsstaterne kan fortsat anvende den fremgangsmåde, ved hvilken fersk fjerkrækød afkøles i vandbad, hvis det sker på de betingelser, der er fastsat i bilag I, kapitel VII, punkt 42 og 43. Kød, der afkøles ved denne fremgangsmåde, kan markedsføres kølet, dybfrosset eller frosset.

2. De medlemsstater, hvor denne fremgangsmåde stadig anvendes, underretter snarest og under aller omstændigheder inden den 1. januar 1994 Kommissionen og de øvrige medlemsstater herom.

3. Medlemsstaterne må ikke modsætte sig, at der på deres område indføres fersk fjerkrækød, der er afkølet på betingelserne i bilag I, kapitel VII, punkt 42 og 43, hvis anvendelsen af denne afkølingsmetode er angivet i det ledsagedokument, der er nævnt i artikel 3, afsnit I, litra A, underlitra i), og

a) fjerkrækødet er frosset eller dybfrosset hurtigst muligt efter afkøling, eller

b) der på deres eget område og under samme forhold fremstilles kølet fjerkrækød.

Artikel 13

Reglerne i direktiv 89/662/EØF [1] finder især anvendelse med hensyn til kontrollen på oprindelsesstedet, tilrettelæggelsen af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, og opfølgningen af disse kontrolforanstaltninger samt med hensyn til de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

KAPITEL III

Bestemmelser for indførsel til Fællesskabet

Artikel 14

A. Betingelserne for afsætning af fersk fjerkrækød, der indføres fra tredjelande, skal efter fremgangsmåden i artikel 21 anses for mindst at svare til dem, der erfastsat for afsætningen af fersk fjerkrækød produceret i overensstemmelse med de i artikel 3 til 6 og artikel 8 til 13.

[1] EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13. Direktivet er senest ændret ved direktiv 90/654/EØF (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 48).

▼B

B. Med henblik på en ensartet gennemførelse af litra A finder følgende bestemmelser anvendelse:

1) I Fællesskabet må fersk fjerkrækød kun indføres, hvis det

a) stammer fra tredjelande eller dele af tredjelande, der er opført på den liste, der er udarbejdet i henhold til artikel 9, stk. 1 og 2, i direktiv 91/494/EØF, og som opfylder nærværende direktivs krav

b) hidrører fra virksomheder, for hvilke tredjelandets kompetente myndighed har givet Kommissionen garantier for, at de opfylder nærværende direktivs krav

c) er ledsaget af det i artikel 12 i direktiv 91/494/EØF omhandlede sundhedscertifikat suppleret med en attest, hvorefter kødet opfylder kravene i kapitel II eller eventuelle andre betingelser eller tilsvarende garantier, jf. litra B, nr. 2, litra b). Om nødvendigt fastsættes indholdet af attesten efter proceduren i artikel 21.

2) Efter fremgangsmåden i artikel 21

a) opstilles der en fællesskabsliste over virksomheder, der opfylder kravene i litra b). Indtil denne liste er opstillet, kan medlemsstaterne opretholde den kontrol, der er fastsat i artikel 11, stk. 2, i direktiv 90/675/EØF, og det nationale sundhedscertifikat, der kræves for virksomheder, der er autoriseret på nationalt plan

b) fastsættes dels de specifikke betingelser, dels de tilsvarende garantier, for så vidt angår kravene i dette direktiv, ud over dem, der gør det muligt at udelukke kød fra brug som menneskeføde i overensstemmelse med artikel 3, afsnit I, stk. 2, litra d), og dem, der er fastsat i bilag I, kapitel VI, kapitel VII, punkt 42 og 43, og kapitel VIII. Disse betingelser og garantier må ikke være mindre strenge end dem, der er fastsat i artikel 3 til 6 og artikel 8 til 13.

3) Eksperter fra Kommissionen og medlemsstaterne efterprøver ved kontrol på stedet:

a) om de garantier, tredjelandet har givet vedrørende betingelserne for produktion og afsætning, kan betragtes som svarende til dem, der gælder i Fællesskabet

b) om betingelserne i stk. 1 og 2 er opfyldt.

Medlemsstaternes eksperter, der skal foretage denne kontrol, udpeges af Kommissionen på forslag af medlemsstaterne.

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dettes regning. Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 21.

4) Indtil den kontrol, som er omhandlet i stk. 3, er tilrettelagt, finder de nationale bestemmelser vedrørende kontrol i tredjelande fortsat anvendelse, idet manglende overholdelse af hygiejneforskrifterne, der konstateres under den pågældende kontrol, meddeles Den Stående Veterinærkomité.

Artikel 15

På de i artikel 14, litra B, nr. 2, omhandlede lister må der kun optages tredjelande eller dele af tredjelande

a) fra hvilke indførsel ikke er forbudt i henhold til artikel 9 til 12 i direktiv 91/494/EØF

b) som under hensyn til lovgivningen og deres veterinær- og kontroltjenestes struktur, dennes beføjelser og det tilsyn, den er undergivet, anses for at være i stand til i overensstemmelse med artikel 3, stk. 2, i direktiv 72/462/EØF [1] eller med artikel 9, stk. 2, i direktiv 91/494/EØF, at garantere gennemførelsen af den gældende lovgivning, eller

c) hvis veterinærtjeneste er i stand til at garantere overholdelsen af sundhedskrav, der mindst svarer til dem, der er fastsat i kaptiel II.

Artikel 16

1. Medlemsstaterne påser, at fersk fjerkrækød kun indføres i Fællesskabet, hvis det

— er ledsaget af det certifikat, der er omhandlet i artikel 14, litra B, nr. 1, litra c)

[1] EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/688/EØF (EFT nr. L 377 af 31. 12. 1991, s. 18).

▼B

— har gennemgået den i direktiv 90/675/EØF omhandlede kontrol med et positivt resultat.

2. Indtil gennemførelsesbestemmelserne til dette kapitel er fastsat:

— finder de nationale regler for indførsel fra tredjelande, for hvilke sådanne fællesskabsbestemmelser ikke er vedtaget, fortsat anvendelse, for så vidt de ikke er mere fordelagtige end dem, der er fastsat i artikel 14, litra B, nr. 2, underlitra b)

— skal indførsel finde sted på de i artikel 11, stk. 2, i direktiv 90/675/EØF fastsatte betingelser.

Artikel 17

Principperne og reglerne i direktiv 90/675/EØF finder anvendelse, navnlig for så vidt angår tilrettelæggelsen af den kontrol, der skal udføres af medlemsstaterne, og opfølgningen heraf, samt de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

Indtil de beslutninger, der er nævnt i artikel 8, nr. 3), i direktiv 90/675/EØF, er gennemført, skal indførsel ske i overensstemmelse med artikel 11, stk. 2, i nævnte direktiv.

KAPITEL IV

Afsluttende bestemmelser

Artikel 18

1. Bestemmelserne i bilagene finder ikke anvendelse på virksomhederne på visse øer i Den Hellenske Republik, i det omfang disse virksomheders produktion udelukkende er til lokalt forbrug.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 1 vedtages efter fremgangsmåden i artikel 21. Efter samme fremgangsmåde kan der træffes afgørelse om at ændre bestemmelserne i stk. 1 med henblik på gradvis at udvide Fællesskabets normer til at omfatte alle virksomheder på ovennævnte øer.

Artikel 19

Bilagene ændres af Rådet, som med kvalificeret flertal træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, navnlig for at bringe dem i overensstemmelse med de teknologiske og videnskabelige fremskridt.

Artikel 20

Der kan efter fremgangsmåden i artikel 21 fastsættes

— særlige betingelser for virksomheder, der er beliggende i engrosmarkeder

— regler for mærkning af produkter, der hidrører fra et pakkecenter, samt de nærmere kontrolbestemmelser, der gør det muligt at identificere den virksomhed, hvorfra råvarerne stammer.

Artikel 21

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved afgørelse 68/361/EØF ([1]), i det følgende benævnt »komitéen«, enten på eget initiativ eller på anmodning af en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til, hvor meget spørgsmålet haster. Den udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemningen i komitéen tildeles de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. a) Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger og bringer dem straks i anvendelse, hvis de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

b) Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller er der ikke afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommis-

([1]) EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

▼B

sionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet ikke truffet afgørelse inden tre måneder efter forslagets forelæggelse, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod dem.

Artikel 22

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼B

BILAG I

KAPITEL I

GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende indretning:

1. I lokaler, hvor kød fremstilles, behandles og opbevares, samt i de områder og gange, hvor der transporteres fersk kød:

   a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt. Dog

      — er bortledning af vandet gennem afløb med vandlås og rist ikke påkrævet i de i kapitel II, punkt 14, litra e), kapitel III, punkt 15, litra a), og kapitel IV, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler, og det er tilstrækkeligt, at de i punkt 16, litra a), omhandlede lokaler er indrettet således, at afledning af vandet sker uhindret

      — er det tilstrækkeligt, at gulvet i de i kapitel IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler, hvori der kun må oplagres emballeret og indpakket kød, og i de områder og gange, hvor der transporteres fersk kød, er af vandtæt materiale, der ikke kan rådne

   b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op, skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler

      anvendelse af trævægge i de i kapitel IV, punkt 17, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1994, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen

   c) døre og vinduesrammer af slidstærkt materiale: døre og vinduesrammer af træ skal på alle flader være beklædt, så de er glatte og vandtætte;

   d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne

   e) tilstrækkelig ventilation og god udsugning af em

   f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne

   g) rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.

2. a) Tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Hanerne må hverken være hånd- eller armbetjente.

      Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler samt hygiejniske anordninger til at tørre hænder med.

   b) Anordning til desinfektion af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82 ºC.

3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, såsom insekter, rotter eller mus.

4. a) Inventar og værktøj, såsom automatiseret udstyr til behandling af kød, opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Flader, der kommer eller kan komme i berøring med kød, herunder svejsninger og sammenføjninger, skal være glatte. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk fjerkrækød, som er hygiejnisk emballeret.

   b) Fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:

      — håndtering af kød og

      — oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge.

   c) Anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af kødet under ind- og udladning; herunder hensigtsmæssigt indrettede og udstyrede modtagelses- og fordelingsområder.

   d) Specielle vandtætte og korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til brug som menneskeføde, eller et aflåseligt lokale til opbevaring af dette kød, hvis det forekommer i

▼B

større mængder eller hverken kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning; fjernes kød og slagteaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, et enhver risiko for forurening af fersk fjerkrækød er udelukket.

e) Et lokale til hygiejnisk opbevaring af materialer til indpakning og emballering, når dette arbejde udføres i virksomheden.

5. Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disse anlæg skal være udstyret med et afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene det ferske fjerkrækød.

6. Et anlæg til forsyning med drikkevand, i henhold til direktiv 80/778/EØF [1], under tryk og i tilstrækkelige mængder. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.

7. Tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.

8. Systemer, der opfylder hygiejnekravene, til bortskaffelse af flydende og fast affald.

9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller de nødvendige faciliteter i de i kapitel IV, punkt 17, omhandlede lagre, og pakkecentre.

10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i dette direktiv.

11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter, der er indrettet således, at der ikke kan ske forurening af produktionslokalerne.

Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Det er ikke nødvendigt at indrette styrtebade i forbindelse med køle- og fryselagre, hvor der kun opbevares hygiejnisk emballeret fersk kød. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt hygiejniske midler til at tørre hænder med. Hanerne må hverken være hånd- eller armbetjente. Håndvaskene skal forefindes i tilstrækkeligt stort antal i nærheden af toiletterne.

12. Et område, der er udstyret med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler til kød, undtagen for køle- og fryselagre, der udelukkende modtager og afsender hygiejnisk emballeret fersk kød. Slagterier skal have et særskilt område og særlige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler, -kasser og -bure, som anvendes til slagtefjerkræ. Et sådant område og sådanne faciliteter er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler eller bure i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.

13. Et lokale eller et aflukke til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler og lignende produkter.

KAPITEL II

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF FJERKRÆSLAGTERIER

14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindstekrav have følgende:

a) et lokale, eller en overdækket afdeling, der er tilstrækkeligt stort og let at rengøre og desinficere, med henblik på de i kapitel VI, punkt 28, andet afsnit, omhandlede levende syn og på modtagelse af dyrene som omhandlet i artikel 2, andet afsnit, nr. 1, i dette direktiv

b) et slagtelokale af en sådan størrelse, at såvel bedøvelse og afblødning som plukning og eventuelt skoldning kan foretages på hver sin særlige arbejdsplads. Enhver forbindelse mellem slagtelokalet og det lokale eller den afdeling, der er omtalt i litra a), skal med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtefjerkræet, være forsynet med en selvlukkende dør

c) et lokale til udtagning af organer og den videre behandling, af en sådan størrelse, at udtagningen af organer kan foretages på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder eller adskilt fra disse med en væg for at forhindre forurening. Enhver forbindelse mellem det

[1] EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11; Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/692/EØF (EFT nr. L 377 af 31. 12. 1991, s. 48).

▼B

lokale, hvori udtagningen af organer og den videre behandling finder sted, og slagtelokalet med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtede dyr, skal være forsynet med en selvlukkende dør

d) om fornødent et ekspeditionslokale

e) et eller flere kølerum, der er tilstrækkeligt store, med aflåselige faciliteter til beslaglagt fersk fjerkrækød

f) et lokale eller indretninger til opsamling af fjer, medmindre disse behandles som affald

g) særskilte håndvaske og toiletter for det personale, som håndterer levende fjerkræ.

KAPITEL III

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

15. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have følgende:

a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige til opbevaring af kød

b) — et lokale til opskæring, udbening og indpakning

— hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheder

i) et lokale til udtagning af organer af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på opfedningsbedriften

ii) et lokale til udtagning af organer af fjerkræ, som omhandlet i kapitel VIII, nr. 49

c) et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden, medmindre de i kapitel XIV, nr. 74, omhandlede betingelser er opfyldt.

KAPITEL IV

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF KØLE- OG FRYSELAGRE

16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i overensstemmelse med kapitel XIII, nr. 69, første led, som mindstekrav have følgende:

a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved den i nr. 69, første led, fastsatte temperatur

b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.

17. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i overensstemmelse med kapitel XIII, nr. 69, andet led, som mindstekrav have følgende:

a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk fjerkrækød kan oplagres ved de i nævnte nr. 69, andet led, fastsatte temperatur

b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.

KAPITEL V

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ PÅ VIRKSOMHEDERNE

18. Der kræves den størst mulige renlighed af personalet såvel som for lokaler, inventar og værktøj.

a) Personale, der håndterer uindpakket eller indpakket fersk kød eller arbejder i lokaler, hvor sådant kød håndteres, emballeres eller transporteres, skal bl.a. være iført ren og let vaskbar hovedbeklædning, fodtøj og lyst arbejdstøj eller anden beskyttelsespåklædning. Personale, der er beskæftiget ved arbejde med eller håndtering af fersk kød, skal være iført rent arbejdstøj ved begyndelsen af hver arbejdsdag og skal skifte tøj i dagens løb, hvis det er nødvendigt, og vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med sygt fjerkræ eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagringslokaler og i andre områder og gange, hvor der transporteres fersk kød

▼B

b) dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagtning. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk

c) udstyr og værktøj, der anvendes ved håndteringen af levende fjerkræ og ved forarbejdningen af fersk fjerkrækød, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning, og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet

d) bure til levering af fjerkræ skal være af korrosionsfast materiale, der er let at rengøre og desinficere. De skal rengøres og desinficeres hver gang, de er tømt.

19. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk fjerkrækød, fersk kød eller kød af vildt i henhold til direktiv 91/495/EØF og direktiv 92/45/EØF eller af tilberedt kød eller kødprodukter, medmindre det rengøres og desinficeres, før det anvendes på ny.

Denne begrænsning finder ikke anvendelse på transportmateriel, som anvendes i de i punkt 17, litra a), omhandlede lokaler, hvis kødet er emballeret.

20. Kød og beholdere til kød må ikke komme i direkte berøring med gulvet.

21. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning, afkøling af køleanlæg og bortskaffelse af fjer fra slagteriet, medmindre de ledninger, der er installeret med henblik herpå, gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og således rummer fare for forurening af fersk kød. Ledningerne til vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne.

22. — Fjer og biprodukter fra slagtningen, som er uegnede til menneskeføde, skal straks fjernes.

— Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk fjerkrækød.

23. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således, at udstyr, arbejdsredskaber og fersk kød ikke angribes. Anvendelsen skal efterfølges af en grundig afskylning med drikkevand af udstyret og arbejdsredskaberne.

24. Det er forbudt personer, der vil kunne kontaminere kødet, at arbejde med eller håndtere dette.

Enhver person, der arbejder med og håndterer fersk kød, skal ved ansættelsen forelægge en lægeattest, der bevidner, at der fra et lægeligt synspunkt intet er til hinder for denne ansættelse. Lægetilsynet med disse personer følger den gældende nationale lovgivning i vedkommende medlemsstat.

KAPITEL VI

UNDERSØGELSE FØR SLAGTNINGEN (LEVENDE SYN)

25. a) Embedsdyrlægen på slagteriet må kun tillade slagtning af et fjerkræparti fra en bedrift, jf. dog det certifikat, der er model nr. 5 i bilag IV til direktiv 90/539/EØF

i) hvis fjerkræet til slagtning er ledsaget af den sundhedsattest, der er nævnt i bilag IV, eller

ii) hvis han 72 timer før fjerkræets ankomst til slagteriet er i besiddelse af et dokument, som myndighederne fastsætter, og som indeholder

— relevante ajourførte oplysninger om den flok, som fjerkræet hidrører fra, navnlig oplysningerne vedrørende fjerkrætypen fra det bedriftsregister, der er nævnt i punkt 27, litra a)

— bevis for, at oprindelsesbedriften er under kontrol af en embedsdyrlæge.

Embedsyrlægen skal vurdere disse oplysninger, inden han tager stilling til, hvilke foranstaltninger der skal træffes vedrørende fjerkræ fra den pågældende bedrift, herunder særlig om undersøgelsen før slagtning.

b) Hvis betingelserne i litra b) ikke er opfyldt, kan embedsdyrlægen på slagteriet enten udsætte slagtningen eller — såfremt velfærdsreglerne taler derfor — tillade slagtning efter at have foretaget de undersøgelser, der er omhandlet i punkt 27, litra b), og skal lade en embedsdyrlæge inspicere oprindelsesbedriften for at indhente de nævnte oplysninger. Alle udgifter i forbindelse med anvendelsen af disse bestemmelser skal

▼B

afholdes af opdrætteren i henhold til de nærmere vilkår, som fastsættes af myndighederne.

c) For opdrættere, hvis årlige produktion ikke overstiger 20 000 kyllinger, 15 000 ænder, 10 000 kalkuner, 10 000 gæs eller tilsvarende mængder af de andre fjerkræarter, der er nævnt i artikel 2, andet afsnit, nr. 1, kan den inspektion før slagtning, der er nævnt i nr. 27, litra b), dog foretages på slagteriet. I tilfælde heraf skal opdrætteren fremlægge en erklæring om, at hans årlige produktion ikke overstiger de anførte mængder.

d) Opdrætteren skal opbevare det i nr. 27, litra a), nævnte register i mindst to år til forevisning for den kompetente myndighed på dennes anmodning.

26. Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant har pligt til at lette undersøgelsen af det levende syn af fjerkræet og navnlig til at bistå embedsdyrlægen med alle praktiske tiltag, der skønnes nødvendige.

Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn efter de gældende regler og ved tilstrækkelig belysning.

27. Det i nr. 25 omhandlede levende syn på oprindelsesbedriften omfatter:

a) afhængig af fjerkrætypen en gennemgang af opdrætterens registre som mindst bør indeholde følgende oplysninger:

— dato for fjerkræets ankomst

— fjerkræets oprindelse

— antal fjerkræ

— faktisk udbytte af arten (f.eks. vægtforøgelse)

— dødelighed

— foderleverandører

— type af tilsætningsstoffer, anvendelsesperiode og tilbageholdelsesperiode

— indtagelse af foder og vand

— undersøgelse og diagnosticering foretaget af den behandlende dyrlæge, eventuelt ledsaget af resultaterne af laboratorieanalyser

— lægemiddeltype, som eventuelt er indgivet fjerkræet; første og sidste dato for indgiften

— dato for eventuelle vaccinationer og vaccinationernes art

— vægtforøgelse i opfedningsperioden

— resultater af alle tidligere undersøgelser af fjerkræ fra samme flok

— antal fjerkræ, som er bestemt til slagtning

— forventet slagtedato

b) de supplerende undersøgelser, der er nødvendige for at stille en diagnose, når fjerkræet:

i) er ramt af en sygdom, som kan overføres til mennesker eller dyr, eller det individuelt eller kollektivt udviser en adfærd, som giver anledning til frygt for udbrud af en sådan sygdom

ii) udviser generelle adfærdsproblemer eller sygdomstegn, som kan gøre kødet uegnet til konsum

c) regelmæssig prøveudtagning fra fjerkræets vand og foder med henblik på at kontrollere overholdelsen af tilbageholdelsesperioderne

d) resultaterne af en undersøgelse for zoonotiske agenser, som skal foretages i overensstemmelse med kravene i direktiv 92/117/EØF.

28. På slagteriet foretager embedsdyrlægen identifikation af fjerkræet, kontrollerer overholdelsen af kravene i kapitel II i direktiv 91/628/EØF [1] og undersøger navnlig, om fjerkræet har lidt skade under transporten.

Desuden skal embedsdyrlægen, hvis der er tvivl om identiteten af et fjerkræparti, og når det levende syn af fjerkræet skal foretages på slagteriet i henhold til nr. 25, litra c), bur for bur undersøge, om fjerkræet udviser de i nr. 27, litra b), omhandlede symptomer.

29. Hvis fjerkræet ikke er blevet slagtet inden tre dage efter, at det er blevet undersøgt, og efter, at den i nummer 25, litra a), nr. i), omhandlede sundhedserklæring er blevet udstedt:

— skal der, hvis fjerkræet ikke har forladt oprindelsesbedriften, udstedes en ny sundhedserklæring, eller

[1] EFT nr. L 340 af 11. 12. 1991, s. 17.

▼B

— skal embedsdyrlægen efter at have vurderet årsagerne til forsinkelsen og eventuelt efter at have undersøgt fjerkræet på ny tillade slagtningen, hvis sundhedsmæssige hensyn ikke er til hinder herfor.

30. Slagtning til brug som menneskeføde skal forbydes, hvis de kliniske symptomer på følgende sygdomme er konstateret, jf. dog kravene i direktiv 91/494/EØF:

a) ornithose

b) salmonelloser.

Embedsdyrlægen kan efter anmodning fra ejeren af fjerkræet eller fra dennes repræsentant tillade slagtning som sidste led i den almindelige slagtning, hvis der træffes foranstaltninger til i videst muligt omfang at nedbringe faren for spredning af smitte og at desinficere anlægget efter sådan slagtning, idet kød hidrørende fra sådan slagtning skal håndteres på samme måde som kød, der er erklæret uegnet til menneskeføde.

31. Embedsdyrlægen:

a) skal forbyde slagtning af fjerkræ, hvis det på grundlag af foreliggende oplysninger kan konstateres, at kød af det pågældende fjerkræ vil være uegnet til menneskeføde

b) skal udsætte slagtningen, hvis tilbageholdelsesperioden for reststoffer ikke er overholdt

c) skal, når der er tale om klinisk sundt fjerkræ, som hidrører fra en flok, der obligatorisk skal slagtes som led i et program til kontrol af smitsomme sygdomme, sørge for, at slagtningen sker sidst på dagen eller under sådanne betingelser, at enhver kontamination af andet fjerkræ undgås. Medlemsstaterne kan efter nationale regler træffe bestemmelse om, hvorledes der skal forholdes med sådant kød.

32. Embedsdyrlægen giver straks myndighederne underretning om slagteforbuddet med en begrundelse herfor og anbringer midlertidigt det fjerkræ, der ikke må slagtes, på et sikkert sted.

KAPITEL VII

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR SLAGTNING AF DYR SAMT OPSKÆRING OG HÅNDTERING AF FERSK KØD

33. Kun levende fjerkræ må føres ind i slagtelokalerne. Så snart det er ført derind, skal det bedøves og derefter straks slagtes, medmindre der er tale om slagtning efter en religiøs forskrift.

34. Slagtet fjerkræ skal afbløde fuldstændigt; det skal herved iagttages, at blodet ikke er årsag til forurening uden for slagtestedet.

35. Slagtet fjerkræ skal straks plukkes fuldstændigt.

36. Udtagningen af organer skal ved fuldstændig udtagning finde sted straks og ved delvis eller senere udtagning inden for fristerne i kapitel VIII, nummer 49. Det slagtede fjerkræ skal åbnes på en sådan måde, at krophulen og alle relevante organer kan undersøges. Med henblik herpå kan de organer, der skal undersøges, enten adskilles fra eller forblive forbundet med kroppen ved deres naturlige forbindelse. Hvis de adskilles fra kroppen, skal deres tilhørsforhold til denne kunne identificeres.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet og slagtet med henblik på produktion af foie gras, kan udtagning af organer dog ske inden for 24 timer, såfremt kroppene med organer hurtigst muligt bibringes den i kapitel XIII, nr. 69, første led, fastsatte temperatur og derefter opbevares ved denne, og såfremt de transporteres efter hygiejneforskrifterne.

37. Efter undersøgelsen skal de udtagne organer straks adskilles fra kroppen, og de dele, der er uegnede til menneskeføde, skal øjeblikkeligt fjernes.

De organer eller dele af organer, som er forblevet inde i kroppen, skal med undtagelse af nyrerne under tilfredsstillende hygiejniske forhold straks fjernes om muligt fuldtstændigt.

38. Rengøring af fjerkrækødet ved hjælp af klude ligesom fyldning af kroppen er forbudt med undtagelse af fyldning med spiseligt slagteaffald eller halse, der hidrører fra slagtning på det pågældende slagteri.

39. Det er forbudt at foretage partering af kroppen og at fjerne eller behandle noget af fjerkrækødet, før undersøgelsen har fundet sted. Embedsdyrlægen kan påbyde enhver anden forholdsregel, såfremt undersøgelsen kræver dette.

40. Foreløbigt beslaglagt fjerkrækød og fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til kapitel IX, nr. 53 eller er udelukket fra anven-

▼B

delse til menneskeføde i henhold til kapitel IX, nr. 54, samt fjer og affald skal så hurtigt som muligt transporteres til de i kapitel I, nr. 4, litra d), og i kapitel II, nr. 14, litra e) og f), påbudte lokaler, faciliteter eller beholdere og håndteres således, at kontamination begrænses mest muligt.

41. Efter afslutningen af undersøgelsen og fjernelsen af organerne skal det ferske fjerkrækød straks rengøres og nedkøles i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne, således at den i kapitel XIII fastsatte temperatur opnås hurtigst muligt.

42. Fjerkrækød, der skal afkøles i vandbad i henhold til metoden i nr. 43, skal, umiddelbart efter udtagning af indvoldene, afskylles grundigt ved overbrusning og derefter straks anbringes i vandbad. Overbrusningen skal foregå i et anlæg, der sikrer en effektiv afskylning af fjerkrækroppene indvendigt og udvendigt.

    Til slagtekroppe, hvis vægt:

    — ikke overstiger 2,5 kg, skal anvendes mindst 1,5 liter vand pr. slagtekrop
    — ligger mellem 2,5 kg og 5 kg, skal anvendes mindst 2,5 liter vand pr. slagtekrop
    — er 5 kg eller derover, skal anvendes mindst 3,5 liter vand pr. slagtekrop

43. Metoden med afkøling i vandbad skal opfylde følgende krav:

    a) slagtekroppene føres gennem et eller flere kar med vand eller med is og vand, som fornyes kontinuerligt. I den forbindelse tillades kun det system, hvorved slagtekroppene kontinuerligt mekanisk føres igennem modstrømmende vand

    b) vandtemperaturen i karret eller karrene, målt på det sted, hvor slagtekroppene føres ind og ud, må ikke overstige henholdsvis + 16 ºC og + 4 ºC

    c) afkølingen skal gennemføres således, at den i kapitel XIII, nr. 69, første led, fastsatte temperatur opnås hurtigst muligt

    d) ved hele den under litra a) nævnte afkølingsmetode skal vandstrømmen være mindst:

        — 2,5 liter pr. slagtekrop på 2,5 kg eller derunder
        — 4 liter pr. slagtekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg
        — 6 liter pr. slagtekrop på 5 kg eller derover.

        Såfremt der anvendes fler kar, skal tilstrømningen af frisk vand og udstrømningen af det brugte vand i hvert kar reguleres således, at vandmængden aftager i den retning, slagtekroppene føres, og at det friske vand fordeles, mellem karrene, således at strømmen gennem det sidste kar ikke er mindre end:

        — 1 liter pr. slagtekrop på 2,5 kg eller derunder
        — 1,5 liter pr. slagtekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg
        — 2 liter pr. slagtekrop på 5 kg eller derover.

        Det vand, der anvendes til den første opfyldning af karrene, må ikke medregnes i disse mængder

    e) slagtekroppene må hverken henligge i anlæggets første del eller i det første kar i mere end en halv time og heller ikke forblive i de øvrige dele af anlægget eller i det eller de andre kar længere end højst nødvendigt.

        Der træffes alle nødvendige foranstaltninger til, at den i første afsnit fastsatte tid kan overholdes, navnlig i tilfælde af arbejdsstandsning.

        Efter hver standsning af anlægget skal embedsdyrlægen, inden dette igen sættes i gang, sikre sig, at slagtekroppene stadig opfylder kravene i dette direktiv og er egnede til menneskeføde, eller i modsat fald sørge for, at de hurtigst muligt overføres til de i kapitel I, nr. 4, litra d), nævnte lokaler

    f) hvert apparat skal tømmes fuldstændigt, renses og desinficeres hver gang det er nødvendigt, ved arbejdstidens ophør og mindst én gang om dagen

    g) justerede kontrolapparater skal muliggøre hensigtsmæssig og løbende kontrol med måling og registrering af:

        — vandforbruget under overbrusningen forud for vandbadet
        — vandtemperaturen i karret eller karrene på de steder, hvor slagtekroppene føres ind og ud
        — vandforbruget under vandbadet
        — antallet af slagtekroppe i hver af de i litra d) og i nr. 42 anførte vægtgrupper

▼B

h) resultatet af de forskellige kontrolforanstaltninger, som gennemføres af producenten, skal opbevares med henblik på fremlæggelse på forlangende af embedsdyrlægen

i) køleanlæggets korrekte drift og dets indflydelse på det hygiejniske niveau vurderes, indtil der efter fremgangsmåden i artikel 21 i dette direktiv vedtages mikrobiologiske metoder på fællesskabsplan, efter videnskabelige, mikrobiologiske metoder, anerkendt af medlemsstaterne, ved sammenligning af kontaminationen af fjerkrækroppene for så vidt angår samlede antal kim og enterobacteriaceæ før og efter vandbadet. Denne sammenligning skal udføres ved første igangsætning af anlægget og derefter regelmæssigt, og under alle omstændigheder hver gang anlægget har undergået forandringer. Driften af de forskellige apparater skal reguleres, således at der sikres en tilfredsstillende hygiejnestandard.

44. Indtil undersøgelsen er afsluttet, må slagtekroppe og slagteaffald, der ikke er blevet undersøgt, ikke kunne komme i kontakt med de slagtekroppe og det slagteaffald, der allerede er blevet undersøgt, og det er forbudt at fjerne, opskære eller foretage yderligere behandling af slagtekroppen.

45. Kød, der er beslagtlagt eller erklæret uegnet til konsum, og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, må ikke kunne komme i kontakt med kød, der er erklæret egnet til menneskeføde, og skal snarest muligt anbringes i specielle lokaler eller beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver forurening af andet fersk kød undgås.

46. Afpudsning, håndtering, yderligere behandling og transport af kød, herunder slagteaffald, skal foretages under overholdelse af alle hygiejnekravene. Hvis kød emballeres, skal bestemmelserne i kapitel II, nr. 14, litra d), og i kapitel XIV overholdes. Emballeret eller indpakket kød skal oplagres i et andet lokale end det, der benyttes til uindpakket fersk kød.

KAPITEL VIII

UNDERSØGELSE EFTER SLAGTNINGEN (KØDKONTROL)

47. Fjerkræet skal undersøges umiddelbart efter slagtningen ved tilstrækkelig belysning.

Ved undersøgelsen

a) skal følgende dele:

i) slagtekroppens overflade uden hoved og fødder, medmindre hoved og/eller fødder er bestemt til menneskeføde

ii) organerne og

iii) krophulen

undersøges visuelt og om nødvendigt ved palpering og indsnit

b) skal man være opmærksom på:

i) om slagtekroppene udviser afvigelse i konsistens, farve og lugt

ii) om der forekommer større abnormiteter som følge af slagtningen

iii) om slagteanlægget fungerer korrekt.

Embedsdylægen skal under alle omstændigheder

a) underkaste fjerkræ, som ikke godkendes ved den i kapitel IX, nr. 53, omhandlede undersøgelse efter slagtningen, og hvis kød er erklæret for uegnet til menneskeføde, en grundig stikprøvekontrol

b) med henblik på undersøgelse af organer og krophule undersøge en prøve på 300 stykker fjerkræ af hele det parti, der har været underkastet kødkontrol

c) foretage en særlig kontrol af fjerkrækødet, hvis andre forhold indicerer, at kød fra det pågældende fjerkræ kan være uegnet til menneskeføde.

Ejeren eller en person, der kan disponere over fjerkræet, skal i nødvendigt omfang deltage i kødkontrollen. Han skal sørge for, at fjerkræet og fjerkrækødet er klart til undersøgelsen. Han skal på kontrollantens anmodning yde enhver anden hjælp, der måtte være nødvendig. Hvis han ikke samarbejder, som han har pligt til, skal undersøgelsen afbrydes, indtil han samarbejder i det omfang, der er nødvendigt, for at undersøgelsen kan foretages.

48. I forbindelse med udtarmet fjerkræ, hvor organerne straks fjernes (effilée), skal organer og krophule fra mindst 5 % af det slagtede fjerkræ i hvert parti undersøges efter udtagningen af organerne. Hvis der ved denne undersøgelse konstateres abnormiteter ved flere stykker fjerkræ, skal alt fjerkræ i partiet undersøges i overensstemmelse med punkt 47.

▼B

49. I forbindelse med New York dressed fjerkræ:

    a) foretages den i nr. 47 omhandlede kødkontrol senest 15 dage efter slagtningen, idet fjerkræet i denne periode skal være oplagret ved en temperatur på højst + 4 ºC

    b) skal organerne senest ved udløbet af denne frist udtages i det slagteri, hvor det er slagtet, eller i en godkendt opskæringsvirksomhed, der opfylder kravene i kapitel III, nr. 15, litra b), andet led, nr. ii), og de skal i sidstnævnte tilfælde ledsages af den i bilag V gengivne sundhedserklæring

    c) må kød fra sådant fjerkræ ikke forsynes med det i kapitel XII omhandlede sundhedsmærke, før den i litra b) omhandlede udtagning af organer har fundet sted.

50. Der skal udtages prøver til undersøgelse for restkoncentrationer og under alle omstændigheder udtages prøver i tilfælde af begrundet mistanke om restkoncentrationer. Prøverne skal navnlig undersøges for derestkoncentrationer, der er omhandlet i litra A, gruppe III, samt i litra B, gruppe I, underlitra a) og c), og i gruppe II, litra a), i bilag I til direktiv 86/469/EØF ([1]).

    Forpligtelsen til at foretage undersøgelse for restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som omhandlet i artikel 4, stk. 1, andet afsnit i dette direktiv, gælder ikke for fjerkræ fra bedrifter, der står under en embedsdyrlæges kontrol, hvis undersøgelsen for disse restkoncentrationer finder sted på bedriften.

51. Hvis undersøgelserne før eller efter slagtningen vækker formodning om en sygdom, kan embedsdyrlægen, hvis han anser det for påkrævet for at stille en diagnose eller for at afsløre restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, der kan formodes at forekomme i den konstaterede patologiske tilstand, anmode om, at der foretages de nødvendige laboratorieundersøgelser.

    I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de snit i og undersøgelser af relevante dele af fjerkræet, som er nødvendige for, at der kan stilles en endelig diagnose.

    Hvis embedsdyrlægen konstaterer alvorlig overtrædelse af de i dette direktiv indeholdte hygiejneforskrifter, eller hvis der lægges hindringer i vejen for en passende sundhedskontrol, skal han være beføjet til at gribe ind over for anvendelsen af udstyr eller lokaler og til at træffe foranstaltninger, som endog vil kunne indebære midlertidig indstilling af produktionen.

52. Resultaterne af undersøgelserne før og efter slagtningen skal registreres af embedsdyrlægen og, hvis der påvises en sygdom, der kan overføres, anmeldes det til de veterinærmyndigheder, der fører kontrol med den bedrift, som fjerkræet stammer fra, samt til ejeren af oprindelsesbedriften eller dennes repræsentant, som har pligt til at tage hensyn hertil og til at opbevare disse oplysninger og forelægge dem for den embedsdyrlæge, der foretager undersøgelsen før slagtningen i den næste produktionsperiode.

KAPITEL IX

INSTRUKS FOR EMBEDSDYRLÆGER VED KØDKONTROL

53. a) Fjerkrækød skal erklæres for uegnet til menneskeføde, hvis der ved kødkontrollen findes følgende:

    — systemiske infektionssygdomme og kroniske lokalisationer af humanpatogene mikroorganismer
    — systemiske mykoser samt lokale læsioner i organer, som må formodes at indeholde humanpatogent smitstof eller toksiner
    — udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne samt systemiske parasittoser
    — forgiftning
    — kakeksi
    — abnormfarve, lugt, smag
    — ondartede eller multiple svulster
    — almen tilsmudsning eller infektion
    — betydelige læsioner og blodudtrædninger
    — udtalte maskinelle læsioner — herunder forskoldninger
    — mangelfuld afblødning

([1]) EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36. Direktivet er ændret ved direktiv 89/187/EØF (EFT nr. L 66 af 10. 3. 1989, s. 37).

▼B

— restkoncentrationer, der overstiger de for stoffer tilladte tolerancer, samt restkoncentrationer af forbudte stoffer

— ascites

b) Dele af slagtet fjerkræ som, udviser lokaliserede beskadigelser eller infektioner, der ikke påvirker resten af kødet, skal erklæres for uegnet til menneskeføde

54. Følgende er uegnet til menneskeføde: hovedet, når det er adskilt fra kroppen, med undtagelse af tunge, kam, hagelap og kødudvækster, samt luftrør, lunger, der er adskilt fra slagtekroppen i overensstemmelse med bestemmelserne i kapitel VII, nr. 37, og spiserør, kro, tarm og galdeblære.

KAPITEL X

BESTEMMELSER VEDRØRENDE KØD TIL OPSKÆRING

55. Opskæring af slagtekroppen i dele eller udbening foretages kun i autoriserede opskæringsvirksomheder.

56. Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant skal lette gennemførelsen af kontrollen af virksomheden og især træffe de forholdsregler, der anses for hensigtsmæssige, samt stille det nødvendige udstyr til kontroltjenestens disposition. I særdeleshed skal han på forlangende være i stand til at give den embedsdyrlæge, der har fået overdraget kontrollen, oplysning om, hvor det kød, der er indbragt på virksomheden, stammer fra, herunder de slagtede dyrs oprindelse.

57. Med forbehold af kapitel V, nr. 19, andet afsnit, må kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, afsnit I, litra b), nr. 19, i dette direktiv, kun forefindes på autoriserede opskæringsvirksomheder, såfremt det opbevares i særlige afdelinger; det skal opskæres på andre steder eller på andre tidspunkter end kød, der opfylder nævnte krav. Embedsdyrlægen skal til enhver tid have uhindret adgang til alle opbevarings- og arbejdslokaler for at sikre, at ovennævnte bestemmelser overholdes strengt.

58. Fersk kød til opskæring skal fra indbringelsen i opskæringsvirksomheden og indtil opskæringen anbringes i det i kapitel III, nr. 15, litra a), omhandlede lokale.

Uanset kapitel VII, nr. 41, kan kød dog transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet.

Hvis dette er tilfældet, skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og i passende indbyrdes nærhed, idet det kød, der skal opskæres, uden omlæsning skal føres fra det ene lokale til det andet ved hjælp af en forlængelse af slagtelokalets mekaniske transportsystem, og opskæringen skal straks foretages. Når opskæringen og indpakningen er foretaget, skal kødet transporteres til det i kapitel III, nr. 15, litra a), omhandlede kølerum.

59. Kødet skal føres ind i de i kapitel III, nr. 15, litra b), nævnte lokaler efter behov. Når opskæring og i givet fald emballering er foretaget, skal kødet straks transporteres til det i kapitel II, nr. 15, litra a), omhandlede kølerum.

60. Opskæringen, bortset fra varmeopskæring, må kun finde sted, såfremt kødet har en indre temperatur på + 4 ºC eller derunder.

61. Det er forbudt at rense fersk kød ved hjælp af klude.

62. Opskæringen skal udføres, så forurening af kødet undgås. Bensplinter og koaguleret blod skal fjernes. Kød, der hidrører fra opskæring, og som ikke er beregnet til menneskeføde, anbringes efterhånden i de beholdere eller lokaler, der er omhandelt i kapitel I, nr. 4, litra d).

KAPITEL XI

SUNDHEDSKONTROL MED OPSKÅRET OG OPLAGRET KØD

63. Autoriserede opskæringsvirksomheder samt autoriserede pakkecentre og køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af et medlem af den kontrolgruppe, der er omhandlet i artikel 8, stk. 2, litra b), tredje afsnit, i dette direktiv.

64. Den kontrol, der er omhandlet i nr. 63, omfatter følgende opgaver:

— kontrol med ind- og udgående fersk kød

— sundhedskontrol med det ferske kød, som forefindes i virksomheden

— kontrol med renligheden for så vidt angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel V samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen

▼B

— enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af dette direktivs bestemmelser.

KAPITEL XII

SUNDHEDSMÆRKNING

65. Sundhedsmærkningen foretages under embedsdyrlægens tilsyn. Denne kontrollerer:

a) sundhedsmærkningen af kødet

b) de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med det i dette kapitel foreskrevne stempel.

66. Sundhedsmærket omfatter:

a) for kød i enkeltpakninger og for små pakninger

— i den øverste del afsenderlandets identifikationsbogstaver med versaler, dvs. en af følgende angivelser:

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK

— i midten virksomhedens eller i givet fald opskæringsvirksomhedens eller pakkecentrets veterinære autorisationsnummer

— i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC eller EEG.

Både bogstaver og tal skal være 0,2 cm høje

b) for store pakninger et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt, og som indeholder oplysningerne i litra a).

Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm og tallene mindst 1 cm høje. Sundhedsmærket kan endvidere indeholde en oplysning, som gør det muligt at identificere den dyrlæge, som har foretaget sundhedskontrol med kødet.

Mærkningsmateriellet skal opfylde alle hygiejnekrav, og alle de i litra a) nævnte oplysninger skal fremtræde fuldstændigt læseligt.

67. a) Den i nr. 66, litra a), omhandlede sundhedsmærkning skal foretages:

— for de slagtekroppe, der er enkeltvis emballeret, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig

— for de slagtekroppe, der ikke er pakket enkeltvis, ved anbringelse af en plombe eller en plade, som kun må bruges én gang

— for dele af slagtekroppe eller slagteaffald, som er pakket i små mængder, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig

b) den i nr. 66, litra b), nævnte sundhedsmærkning skal foretages på samleemballagen indeholdende slagtekroppe, dele af slagtekroppe eller slagteaffald mærket i henhold til litra a)

c) når en sundhedsmærkning foretages på en indpakning eller en emballage:

— skal sundhedsmærket anbringes således, at det ødelægges ved åbning af indpakningen eller emballagen, eller

— indpakningen eller emballagen skal forsegles således, at den ikke kan anvendes igen efter åbningen.

68. Sundhedsmærkning af slagtekroppe, dele af slagtekroppe og slagteaffald som omhandlet i nr. 67, litra a), er ikke nødvendig på følgende betingelser:

1) Partier bestående af slagtekroppe, herunder sådanne, hvorfra dele er fjernet i overensstemmelse med kapitel IX, nr. 53, litra b), skal afsendes fra et autoriseret slagteri til en autoriseret opskæringsvirksomhed til opskæring på følgende betingelser:

a) store emballager med fersk fjerkrækød forsynes på den udvendige overflade med sundhedsmærket i henhold til nr. 67, litra a), tredje led, og nummer 67, litra c)

b) afsendervirksomheden fører en fortegnelse over mængden og arten af samt bestemmelsesstedet for partier, som er afsendt i henhold til dette direktiv

c) den modtagende opskæringsvirksomhed fører en fortegnelse over mængden, arten og oprindelsen af partier, som er modtaget i henhold til dette direktiv

d) sundhedsmærket på store emballager skal ved åbningen brydes i en opskæringsvirksomhed, som er under tilsyn af embedsdyrlægen

▼B

e) den udvendige overflade af store emballager skal tydeligt mærkes med partiets bestemmelsessted og den påtænkte anvendelse, jf. bestemmelserne i dette nummer samt i bilag VII.

2) Partier bestående af slagtekroppe, herunder sådanne hvorfra dele er fjernet i overensstemmelse med kapitel IX, nr. 53, litra b), dele af slagtekroppe og følgende affald: hjerte, lever og kråse, skal afsendes fra et autoriseret slagteri, en autoriseret opskæringsvirksomhed eller et autoriseret pakkecenter til en kød- eller kødproduktvirksomhed til behandling på følgende betingelser:

a) store emballager med fersk fjerkrækød skal på den udvendige overflade forsynes med sundhedsmærket i henhold til nr. 67, litra a), tredje led, og nr. 67, litra c)

b) afsendervirksomheden fører en fortegnelse over mængden og arten af samt bestemmelsesstedet for partier, som er afsendt i henhold til dette direktiv

c) den modtagende kødproduktvirksomhed fører en særlig fortegnelse over mængden, arten og oprindelsen af partier, som er modtaget i henhold til dette direktiv

d) når fersk fjerkrækød påtænkes anvendt i et kødprodukt i intern handel, skal sundhedsmærket på den store emballage ved åbningen brydes i en virksomhed, der er under tilsyn af myndighederne

e) den udvendige overflade af den store emballage skal tydeligt mærkes med partiets bestemmelsessted og den påtænkte anvendelse, jf. bestemmelserne i dette nummer samt i bilag VII.

3) Partier af slagtekroppe, herunder sådanne hvorfra dele er fjernet i overensstemmelse med kapitel IX, nr. 53, litra b), bestemt til den endelige bruger efter varmebehandling, skal afsendes fra et autoriseret slagteri, fra et pakkecenter eller fra en autoriseret opskæringsvirksomhed til restauranter, kantiner og institutioner på følgende betingelser:

a) emballagen med fersk fjerkrækød skal på den udvendige overflade forsynes med sundhedsmærket i henhold til nr. 67, litra a), tredje led, og nr. 67, litra c)

b) afsendervirksomheden fører en fortegnelse over mængden og arten af samt bestemmelsesstedet for partier, som er afsendt i henhold til dette direktiv

c) modtageren fører en fortegnelse over mængden, arten og oprindelsen af partier, som er modtaget i henhold til dette direktiv

d) modtagerne er undergivet kontrol af myndigheder, der skal have adgang til de førte fortegnelser

e) den udvendige overflade af den store emballage skal tydeligt mærkes med partiets bestemmelsessted og den påtænkte anvendelse i overensstemmelse med dette punkt og bilag VII.

KAPITEL XIII

OPLAGERING

69. — Fersk fjerkrækød skal efter nedkøling som omhandlet i kapitel VII, nr. 41, til stadighed holdes på en temperatur på højst + 4 ºC.

— Frosset fjerkrækød skal til enhver tid holdes på en temperatur, der ikke er højere end − 12 ºC.

— Emballeret fersk fjerkrækød må ikke oplagres i samme lokaler som ikke-emballeret fersk kød.

KAPITEL XIV

INDPAKNING OG EMBALLERING AF FERSK KØD

70. a) Emballagen (f.eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejnekrav; specielt må den:

— ikke kunne ændre kødets organoleptiske egenskaber

— ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til kødet

— være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering

b) emballage må ikke genanvendes til emballering af kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.

71. Såfremt opskåret fersk kød eller slagteaffald indpakkes, skal det ske straks efter opskæringen i overensstemmelse med hygiejnekravene.

▼B

Pakninger skal være gennemsigtige og skal enten være farveløse eller, hvis de er gennemsigtige, men farvede, være udformet på en sådan måde, at det indpakkede kød eller slagteaffald er delvis synligt. De skal desuden opfylde bestemmelserne i litra a), første og andet led; de må ikke genanvendes til indpakning af kød.

Dele af fjerkræ eller slagteaffald, som er adskilt fra slagtekroppen, skal altid indpakkes i en tætlukket beskyttelsesindpakning, der opfylder disse kriterier.

72. Indpakket kød skal emballeres.

73. Hvis indpakningen yder samme beskyttelse som emballagen, behøver den dog ikke at være gennemsigtig og farveløs, og det er ikke nødvendigt at anbringe den i en ydre emballage, hvis bestemmelserne i nr. 70 er opfyldt.

74. Opskæring, udbening, indpakning og emballering kan foretages i samme lokale, hvis emballagen opfylder de i nr. 70, litra b), fastsatte betingelser for genbrug, eller hvis følgende betingelser er opfyldt:

a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at hygiejnekravene opfyldes

b) emballager og indpakningsmaterialer skal straks efter fremstillingen anbringes i en lukket beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares hygiejnisk i et fra virksomheden adskilt lokale

c) emballagelagrene skal være støvtætte og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene fersk kød. Emballage må ikke opbevares på gulvet

d) emballagen skal samles hygiejnisk, inden den bringes ind i lokalet

e) emballagen skal bringes ind i lokalet på hygiejnisk vis og anvendes med det samme. Emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer fersk kød

f) kødet skal umiddelbart efter indpakningen anbringes i de hertil beregnede lagerrum.

75. Den emballage, der er omhandlet i dette kapitel, må kun indeholde opskåret fersk fjerkrækød.

KAPITEL XV

TRANSPORT

76. Fersk kød skal transporteres i transportmidler, der er forsynet med en hermetisk lukkemekanisme, eller — for så vidt angår fersk kød, der er indført i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF, eller fersk kød i transit gennem et tredjelands område — transportmidler, som er plomberet, udformet og udstyret således, at de i kapitel XIII fastsatte temperaturer holdes under hele transporten.

77. Transportmidler, der er bestemt til transport af fersk kød, skal opfylde følgende betingelser:

a) de indvendige vægge skal være glatte og lette at rengøre og desinficere

b) de skal være forsynet med effektive anordninger til beskyttelse af kødet mod insekter og støv, og de skal være så tætte, at væsker ikke kan løbe ud.

78. De til kød bestemte transportmidler må under ingen omstændigheder anvendes til transport af levende dyr eller produkter, der kan indvirke på eller forurene kød.

79. Produkter, der eventuelt kan indvirke på fjerkrækødets hygiejne eller forurene det, må ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med kødet.

Emballeret og uemballeret kød skal transporteres hver for sig, medmindre der i samme transportmiddel findes en tilstrækkelig adskillelse, således at uemballeret kød ikke kommer i berøring med emballeret.

80. Fersk fjerkrækød må ikke transporteres i et transportmiddel, der ikke er rent og desinficeret.

81. Virksomhedens leder, ejer eller ejers repræsentant skal påse, at transportmidlerne og indladningsforholdene gør det muligt at overholde de i dette kapitel fastsatte hygiejnekrav. Et medlem af det inspektionshold, der er omhandlet i artikel 8, stk. 2, tredje afsnit, i dette direktiv skal føre kontrol med, at kravene overholdes.

▼B

BILAG II

KAPITEL I

AUTORISATIONSBETINGELSER FOR MINDRE VIRKSOMHEDER

Mindre virksomheder skal mindst have følgende indretning:

1. i lokaler, hvor fersk kød fremstilles og behandles:

   a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; for at forhindre lugt skal vandet bortledes gennem afløb med vandlås og rist

   b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst to meters højde skal være dækket med lys, vaskbar beklædning.

      Anvendelse af trævægge i de i bilag I, kapitel IV, nr. 16, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1994, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen

   c) døre af lugtfrit materiale, der ikke kan rådne, og som er lette at rengøre.

      Såfremt der oplagres kød i den pågældende virksomhed, skal denne have et oplagringslokale, der opfylder ovennævnte krav

   d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne

   e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning

   f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne

2. a) tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske anordninger til at tørre hænder med

   b) på stedet eller i et tilstødende lokale en anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82 ºC

3. passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, såsom insekter, rotter og mus

4. a) inventar og værktøj, såsom opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Anvendelse af træ er forbudt

   b) fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:

      — håndtering af kød og

      — oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge

   c) specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde, og som skal fjernes eller destrueres ved arbejdsdagens afslutning

5. køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disses afløb skal være forbundet med spildevandsledningerne, og må ikke kunne forurene kødet

6. et anlæg til tilstrækkelig forsyning med drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF, under tryk. Undtagelsesvis er forsyning med vand, der ikke er drikkevand, dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger

7. et anlæg til tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF

8. et afløbssystem, der giver mulighed for hygiejnisk udledning af spildevand

9. mindst en vask samt vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvasken skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være hygiejnisk udstyr til at rense og desinficere hænderne med samt hygiejniske anordninger til at tørre hænder med. Håndvasken skal forefindes i nærheden af toiletterne

▼B

KAPITEL II

SÆRLIGE AUTORISATIONSBETINGELSER FOR MINDRE SLAGTERIER

10. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal mindre slagterier mindst have følgende indretning:

    a) et slagtelokale af en sådan størrelse, at såvel bedøvelse og afblødning som plukning og eventuelt skoldning kan foretages på adskilte steder

    b) mure i slagtelokalet, som kan vaskes indtil mindst to meters højde eller op til loftet

    c) et lokale til udtagning af organer og tilvirkning af en sådan størrelse, at udtagningen af organer kan foretages i en tilstrækkelig lang afstand fra andre arbejdssteder eller adskilles fra disse med en skillevæg for at forhindre enhver forurening

    d) et kølerum med en kapacitet svarende til slagtningens omfang og art, men under alle omstændigheder med mindst et aflåseligt sted, der er forbeholdt observation af slagtekroppe, på hvilke der foretages analyse.

    Myndighederne kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav, hvis kødet umiddelbart sendes fra disse slagterier til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, for så vidt transporten ikke varer over en time.

11. Fjerkræ, der føres ind i slagtelokalet, skal slagtes straks efter at være blevet bedøvet, medmindre slagtningen sker efter et religiøst ritual.

12. Sygt fjerkræ eller fjerkræ, der formodes at være sygt, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre myndighederne har givet tilladelse hertil som en undtagelse.

    I tilfælde af undtagelse skal slagtningen foretages under myndighedernes opsyn, og der træffes foranstaltninger til at undgå kontaminering; lokalerne rengøres og desinficeres specielt under offentligt tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af fjerkræ.

▼B

BILAG III

HJÆLPEPERSONALETS FAGLIGE KVALIFIKATIONER

1. Kun kandidater, der kan dokumentere, at de:

   a) har fulgt et kursus i teori, godkendt af medlemsstaternes kompetente myndigheder i de emner, der omhandles i nr. 3, litra a)

   b) har været i praktik under tilsyn af en embedsdyrlæge

   kan gå op til den i artikel 8, stk. 2, andet afsnit, i dette direktiv omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på slagterier, i opskæringsvirksomheder, på fryselagre og på kontrolposter for fersk kød eller for så vidt angår levende syn på en bedrift.

2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag III til direktiv 64/433/EØF, kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun varer fire uger.

3. Den i artikel 8, stk. 2, andet afsnit, i dette direktiv omhandlede prøve består af en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:

   a) vedrørende besøg på bedrifterne:

      i) teoretisk uddannelse:

         — almindeligt kendskab til fjerkræavl og dennes organisation, økonomiske betydning, produktionsmetoder samt international handel, etc.
         — fjerkræanatomi og -patologi
         — grundlæggende kendskab til sygdomme (virus, bakterier, parasitter osv.)
         — sygdomskontrol samt anvendelse af lægemidler/vacciner og undersøgelse for restkoncentrationer
         — hygiejne- og sundhedskontrol
         — fjerkræs velbefindende på bedriften, under transport og på slagteriet
         — miljøkontrol i bygninger, på bedrifterne og i almindelighed
         — nationale og internationale forskrifter
         — forbrugerholdning og kvalitetskontrol

      ii) praktisk uddannelse:

         — besøg bedrifter med forskellige fjerkræarter og forskellige avlsmetoder
         — besøg på produktionsanlæg
         — på- og aflæsning af transportmidler
         — laboratoriebesøg
         — veterinærkontrol
         — dokumentation
         — praktisk erfaring

   b) vedrørende undersøgelse på slagteriet

      i) den teoretiske del:

         — grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs anatomi og fysiologi
         — grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs patologi
         — grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs patologiske anatomi
         — grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejdshygiejne
         — kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, indpakning, emballering og transport af fersk kød
         — kendskab til de med udøvelsen af deres arbejde forbundne love og administrative bestemmelser
         — prøveudtagningsmetoder

      ii) den praktiske del:

         — undersøgelse og vurdering af slagtet fjerkræ
         — bestemmelse af fjerkræart efter undersøgelse af typiske dele af et fjerkræ
         — bestemmelse af et vist antal dele af slagtet fjerkræ, der har undergået forandringer, og kommentarer hertil
         — undersøgelse efter slagtningen (kødkontrol) på et slagteri
         — hygiejnekontrol
         — prøveudtagning.

▼B

BILAG IV

MODEL

SUNDHEDSERKLÆRING (1)

for fjerkræ, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Myndighed: ..... nr. (2): .....

I. **Identifikation af fjerkræet**

Fjerkræart: .....

Antal fjerkræ: .....

Identifikationsmærke: .....

II. **Fjerkræets oprindelse**

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

.....

III. **Fjerkræets bestemmelsessted**

Fjerkræet transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmidler: .....

IV. **Erklæring**

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer, at ovennævnte fjerkræ har været underkastet undersøgelse før slagtningen (levende syn) på ovennævnte bedrift den ..... kl. ..... og er fundet sunde.

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

.....

(Embedsdyrlægens underskrift)

---

(1) Certifikatets gyldighedsperiode: 72 timer.
(2) Kan udelades.

▼B

BILAG V

MODEL

SUNDHEDSERKLÆRING

for kroppe af »New York«-dressed fjerkræ og kroppe af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet og transporteres direkte til en opskæringsvirksomhed med særskilt lokale til udtagning af organer

Myndighed: ..... nr. [1]: .....

I. **Identifikation af slagtekroppene med organer**

Fjerkræart: .....

Antal slagtekroppe med organer: .....

II. **Oplysninger om, hvor slagtekroppene med organer kommer fra**

Produktionsstedets adresse: .....

.....

III. **Bestemmelsessted for slagtekroppene med organer**

Slagtekroppene med organer transporteres til følgende opskæringsvirksomhed: .....

.....

IV. **Erklæring**

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer, at ovennævnte slagtekroppe med organer hidrører fra fjerkræ, som har været underkastet undersøgelse før slagtningen (levende syn) på ovennævnte produktionssted den ..... kl. ..... og er fundet sunde.

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

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

---

[1] Kan udelades.

▼B

BILAG VI

MODEL

HYGIEJNECERTIFIKAT

for fersk fjerkrækød (1)

Nr. (2): .....

Afsendelsessted: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. (2): .....

I. **Kødets identifikation**

Kød af: .....
(dyrets art)

Stykkernes art: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Indfrysningsmåned(er) og -år: .....

Nettovægt: .....

II. **Kødets oprindelse**

Det (de) autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Den (de) autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

Det (de) autoriserede køle- eller fryselager(-lagre)s adresse og veterinære autorisationsnummer: .....

.....

.....

III. **Kødets bestemmelsessted**

Kødet afsendes fra: .....
(afsendelsessted)

til: .....
(bestemmelsesland og -sted)

med følgende transportmiddel (3): .....

Afsenders navn og adresse: .....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

(1) Fersk fjerkrækød er i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV i dette certifikat: enhver til konsum egnet del af husdyr af følgende arter: høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, duer, fasaner og agerhøns, som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden; dog betragtes kuldebehandlet kød som fersk kød.

(2) Kan udelades.

(3) For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet samt om fornødent containernummer.

▼B

IV. **Erklæring**

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer:

a) at ovennævnte fjerkrækød opfylder kravene i Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande samt kravene i artikel 3, litra A, nr. 1, andet afsnit, i nævnte direktiv, såfremt kødet er bestemt til en medlemsstat eller et område i en medlemsstat, der er erklæret fri for Newcastle disease

b) — at ovennævnte fjerkrækød og

— den emballage, som det ovennævnte fjerkrækød er indpakket i

er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår

— af fjerkrækødet stammer fra fjerkræ, der er slagtet på godkendte slagterier

— at kødet er opskåret i en godkendt opskæringsvirksomhed

c) at fjerkrækødet er blevet erklæret for egnet til menneskeføde efter en dyrlægeundersøgelse, der er foretaget i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød eller med direktiv 91/495/EØF om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt

d) at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse me de i direktiv 71/118/EØF fastsatte hygiejniske krav.

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

.....
(embedsdyrlægens navn og underskrift)

▼B

BILAG VII

MÆRKESEDDEL TIL ANVENDELSE PÅ STORE EMBALLAGER

Påtænkt anvendelse: udskæring/varmebehandling (1)

Modtagerens adresse: .....

.....

.....

(1) Det ikke relevante overstreges.