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

►**B**

NEUVOSTON DIREKTIIVI

annettu 12 päivänä joulukuuta 1972

terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan tuonnissa kolmansista maista

(72/462/ETY)

(EYVL L 302, 31.12.1972, s. 28)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Neuvoston direktiivi 73/358/ETY annettu 19 päivänä marraskuuta 1973	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Council Directive 74/387/EEC of 15 July 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Neuvoston direktiivi 75/379/ETY, annettu 24 päivänä kesäkuuta 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Neuvoston direktiivi 77/98/ETY annettu 21 päivänä joulukuuta 1976	L 26	81	31.1.1977

Muutettu:

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

(*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

▼B

NEUVOSTON DIREKTIIVI

annettu 12 päivänä joulukuuta 1972

terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan tuonnissa kolmansista maista

(72/462/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

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

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon,

sekä katsoo, että

yhteisö on säännellyt yhteisön sisäistä nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan kauppaa terveysvaatimusten osalta,

olisi määriteltävä näissä säädöksissä tarkoitettu yhteisön järjestelmä, jota sovelletaan kolmansista maista tuotaviin mainittuihin eläimiin ja lihaan,

tämä järjestelmä edellyttää koko yhteisössä voimassa olevan luettelon laatimista kolmansista maista tai kolmansien maiden osista, joista eläimiä ja tuoretta lihaa voidaan tuoda, sekä laitoksista, joista tuoretta lihaa voidaan tuoda,

näiden maiden ja laitosten valinnan on perustuttava yleisiin perusteisiin, kuten karjan terveydentilaan, eläinlääkinnällisten palvelujen järjestämiseen ja toimivaltaan sekä voimassa olevaan terveyslainsäädäntöön; lisäksi olisi säädettävä, että laitosten on vastattava tiettyjä erityisvaatimuksia sen varmistamiseksi, että niistä peräisin oleva liha vastaa yhteisössä tarpeellisina pidettyjä terveysvaatimuksia,

lisäksi on tärkeää kieltää eläinten tai tuoreen lihan tuonti maasta, jossa esiintyy tarttuvia tauteja, tai maasta, joka on ollut liian lyhyen aikaa vapaa tarttuvista eläintaudeista, joita ei esiinny yhteisössä ja jotka tämän vuoksi aiheuttavat vakavan vaaran yhteisön karjalle; edellä sanottu koskee myös tuontia kolmansista maista, joissa on rokotettu tällaisia tauteja vastaan,

kolmansista maista tapahtuvaan tuontiin sovellettavia yleisiä edellytyksiä on täydennettävä erityisillä edellytyksillä, jotka laaditaan kunkin maan terveystilanteen mukaan; erityisten edellytysten perusteiden teknisen luonteen ja monimuotoisuuden vuoksi on perusteita määriteltäessä tarpeen soveltaa joustavaa ja nopeaa yhteisön menettelyä, joka mahdollistaa komission ja jäsenvaltioiden välisen kiinteän yhteistyön,

eläimiä tuotaessa esitettävä, mallin mukainen terveystodistus on yksi tehokas keino sen tarkistamiseksi, että yhteisön säädöksiä noudatetaan; nämä säädökset voivat sisältää erityisiä säännöksiä, jotka voivat olla erilaisia kussakin kolmannessa maassa, ja tämän vuoksi on laadittava terveystodistusten malleja,

maahantuontitarkastukseen on sisällyttävä myös eläinten alkuperän ja terveydentilan tarkastus,

eläinten saavuttua yhteisön alueelle ja niitä määräpaikkaan kuljetettaessa jäsenvaltiot voivat, ihmisten ja eläinten terveyden suojaamiseksi, toteuttaa kaikki aiheelliset toimenpiteet, mukaan lukien eläinten lopettaminen ja hävittäminen,

on tärkeää vaatia, että tuore liha on peräisin hyväksytyistä laitoksista, ja määritellä tarkasti terveyteen ja lihan tarkastukseen liittyvät vaatimukset, erityisesti lihaa tuotettaessa, varastoitaessa ja kuljetettaessa,

jäsenvaltioiden on tarpeen omaksua yhteinen suhtautuminen tuoreeseen lihaan, jonka tuonti yhteisöön on kiellettyä terveyssyistä, ja erityisesti on tärkeää kieltää sellaisen tuoreen lihan tuonti, joka sisältää tiettyjen haitallisten aineiden jäämiä tai jäämiä, jotka saattavat tehdä lihan nauttimisen ihmisten terveydelle vaaralliseksi tai haitalliseksi,

▼B

viejänä olevan kolmannen maan virkaeläinlääkärin laatiman eläintautitodistuksen ja terveystodistuksen esittäminen on sopivin keino sen varmistamiseksi, että tuoreen lihan erä voidaan hyväksyä tuontiin,

tuoreelle lihalle olisi tullimenettelystä riippumatta tehtävä terveystarkastus lihan saapuessa yhteisön alueelle, jotta voidaan estää sellaisen lihan kuljetus, jonka mukana ei ole vaadittavia todistuksia tai joka on peräisin tuontikiellon alaisesta kolmannesta maasta taikka jonka eläintautitodistus ei ole asianmukainen,

sen varmistamiseksi, että viejinä olevat kolmannet maat noudattavat tämän direktiivin säännöksiä, ja sen estämiseksi, että ihmisten terveydelle vaarallista lihaa tuodaan yhteisöön, on tarpeen, että jäsenvaltioiden virkaeläinlääkäri tekeeä jokaiselle tuoretta lihaa sisältävälle erälle tuonnin yhteydessä terveystarkastuksen ja eläintautitarkastuksen; olisi säädettävä, että soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt näiden maahantuontitarkastusten yhdenmukaisen toteuttamisen varmistamiseksi on annettava sellaista menettelyä noudattaen, jossa komissio ja jäsenvaltiot ovat kiinteässä yhteistyössä,

yhteisön jäsenvaltion maahantuontitarkastuksessa hyväksymän tuoreen lihan jokaisen erän mukana on oltava lihaa toiseen jäsenvaltioon kuljetettaessa todistus, jolla osoitetaan virallisesti, että säädetyt maahantuonnin edellytykset täyttyvät; todistusta ei kuitenkaan vaadita lihasta, joka on tuonnin jälkeen leikattu hyväksytyssä leikkaamossa,

sekä eläinten että lihan tarkastukset tehdään yhteisön yleisen edun vuoksi; tämän vuoksi olisi säädettävä, että tarkastukset tehdään paikoissa, jotka on hyväksytty yhteisön perusteiden mukaisesti ja yhteisön menettelyä noudattaen,

jäsenvaltioiden on säädettävä mahdollisuudesta kieltää välittömästi tuonti kolmannesta maasta, jos se voi olla vaaraksi ihmisten tai eläinten terveydelle; tällöin on tärkeää varmistaa viipymättä, että sovitetaan yhteen jäsenvaltioiden suhtautuminen kyseiseen kolmanteen maahan, sanotun kuitenkaan rajoittamatta mahdollisten muutosten tekemistä niiden maiden ja hyväksyttyjen laitosten luetteloon, joista tuonti yhteisön alueelle sallitaan,

olisi annettava yhteisön eläinlääkintäasiantuntijoiden tehtäväksi tarkastaa erityisesti kolmansissa maissa, noudatetaanko tätä direktiiviä, ja

ennen näin perustetun yhteisön järjestelmän toteuttamista on laadittava yhteisön tasolla useita järjestelmän toiminnan kannalta tarpeellisia säädöksiä ja toteutettava jäsenvaltioissa merkittävimmät lainsäädännölliset järjestelyt; näin ollen tämä järjestelmä olisi otettava käyttöön vaiheittain,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

I LUKU

Yhteiset säännökset

1 artikla

1. Tätä direktiiviä sovelletaan tuotaessa kolmansista maista:

— kotieläiminä pidettäviä nautaeläimiä ja sikoja jalostus-, tuotanto- tai teurastustarkoituksiin,

— tuoretta lihaa, joka on peräisin seuraavista kotieläiminä pidettävistä eläinlajeista: nautaeläimet, siat, lampaat ja vuohet sekä kavioeläimet.

2. Tätä direktiiviä ei sovelleta:

a) eläimiin, jotka on tarkoitettu tuotaviksi yksinomaan laiduntamiseen tai vetoeläimiksi väliaikaisesti yhteisön rajaseuduille;

b) lihaan, joka kuuluu matkustajien henkilökohtaisiin matkatavaroihin ja on tarkoitettu heidän henkilökohtaiseen kulutukseensa, jos sen määrä on enintään 1 kilogramma henkilöä kohti ja se tuodaan

▼B

kolmannesta maasta tai sen osasta, joka on mainittu 3 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa ja josta tuontia ei 28 artiklan nojalla oleä kielletty;

c) lihaan, joka lähetetään pieninä lähetyksinä yksityishenkilöille, jos tuonti ei ole luonteeltaan kaupallista, lihaa on enintään 1 kilogramma ja se tuodaan kolmannesta maasta tai sen osasta, joka on mainittu 3 artiklan mukaisesti laaditussa luettelossa ja josta tuontia ei ole kielletty 28 artiklan nojalla;

d) lihaan, joka on tarkoitettu kansainvälisiä kuljetuksia suorittavien kuljetusvälineiden henkilöstön ja matkustajien kulutukseen.

Tällainen liha tai sen keittiöjäte on hävitettävä, kun se poistetaan kuljetusvälineestä. Hävittäminen ei kuitenkaan ole tarpeen, jos liha siirretään välittömästi tai väliaikaisen tullivalvonnan jälkeen yhdestä kuljetusvälineestä toiseen.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

a) ”virkaeläinlääkärillä” jäsenvaltion tai kolmannen maan toimivaltaisen keskusviranomaisen nimeämää eläinlääkäriä;

b) ”määrämaalla” jäsenvaltiota, johon eläimet tai tuore liha lähetetään kolmannesta maasta;

c) ”kolmannella maalla” maata, jossa ei sovelleta eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaäeläinten ja sikojen kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annettua neuvoston direktiiviä ([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 7 päivänä helmikuuta 1972 annetulla direktiivillä ([2]), eikä terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa 26 päivänää kesäkuuta 1964 annettua neuvoston direktiiviä ([3]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 27 päivänä lokakuuta 1970 annetulla direktiivillä ([4]);

d) ”tuonnilla” eläinten tai tuoreen lihan tuomista kolmansista maista yhteisön alueelle;

e) ”tilalla” virallisesti valvottua maataloudellista, teollista tai kaupallista yritystä, joka sijaitsee kolmannen maan alueella ja jossa pidetään tai kasvatetaan tavanomaiseen tapaan eläimiä jalostus-, tuotanto- tai teurastustarkoituksessa;

f) jäljempänä olevan II luvun mukaisella ’teuraseläimellä’ nautaeläintä tai sikaa, joka on välittömästi sen saavuttua määrämaahan tarkoitus viedä suoraan teurastamoon;

g) ”jalostus- tai tuotantoeläimillä” muita kuin f alakohdassa tarkoitettuja nautaeläimiä ja sikoja, erityisesti jalostukseen, maidon tai lihan tuotantoon taikka työhön tarkoitettuja eläimiä;

h) ”virallisesti tuberkuloosista vapaalla nautakarjalla” liitteessä A olevassa I luvussa luetellut edellytykset täyttävää nautakarjaa;

i) ”virallisesti luomistaudista vapaalla nautakarjalla” liitteessä A olevan II luvun A jakson 1 kohdassa luetellut edellytykset täyttävää nautakarjaa;

j) ”luomistaudista vapaalla nautakarjalla” liitteessä A olevan II luvun A jakson 2 kohdassa luetellut edellytykset täyttävää nautakarjaa;

k) ”luomistaudista vapaalla sialla” liitteessä A olevan II luvun B jakson 1 kohdassa luetellut edellytykset täyttävää sikaa;

l) ”luomistaudista vapaalla sikakarjalla” liitteessä A olevan II luvun B jakson 2 kohdassa luetellut edellytykset täyttävää sikakarjaa;

m) ”eläinkulkutaudeista vapaalla vyöhykkeellä” vyöhykettä, jonka eläimissä ei ole virallisesti todettu 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laaditussa luettelossa mainittuja tarttuvia tauteja

([1]) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 1977/64
([2]) EYVL N:o L 38, 12.2.1972, s. 95
([3]) EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64
([4]) EYVL N:o L 239, 30.10.1970, s. 42

▼B

sekä samaa menettelyä noudattaen vahvistetulla säteellä ja vahvistetun ajanjakson kuluessa;

n) ”lihalla” kaikkia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien sekä kavioeläinten ihmisravinnoksi soveltuvia osia;

o) ”tuoreella lihalla” lihaa, jota ei ole käsitelty millään tavoin säilyvyyden varmistamiseksi; kylmäkäsiteltyä lihaaä pidetään kuitenkin tuoreena lihana;

p) ”ruholla” teuraseläimen koko ruumista verenlaskun, sisäelinten poiston, raajojen päiden poiston etupolvija kinnernivelistä, pään, hännän ja utareiden poiston sekä nautaeläinten, lampaiden, vuohien ja kavioeläinten osalta nylkemisen jälkeen;

q) ”sivutuotteilla” muuta kuin p alakohdassa määriteltyä ruhoon kuuluvaa tuoretta lihaa, vaikka se jäisi luonnollisesti ruhon yhteyteen;

r) ”sisäelimillä” rinta-, vatsa- ja lantio-ontelon elimiä mukaan lukien henki- ja ruokatorvi;

s) ”kuljetusvälineellä” moottoriajoneuvon, kiskoilla liikkuvan kulkuneuvon ja ilma-aluksen rahdinkuljetukseen tarkoitettuja osia, aluksen ruumaa taikka maitse, meritse tai ilmateitse kuljetettaviksi tarkoitettuja kontteja;

t) ”erällä” saman todistuksen kohteena olevaa liha- tai eläinerää;

u) ”laitoksella” hyväksyttyä teurastamoa, hyväksyttyä leikkaamoa tai hyväksyttyä kylmävarastoa, joka sijaitsee näiden hyväksyttyjen teurastamojen ja leikkaamojen ulkopuolella, jonka kolmas maa on hyväksynyt ja joka otetaan 4 artiklan mukaiseen luetteloon tai luetteloihin.

3 artikla

1. Neuvosto laatii komission ehdotuksesta luettelon maista tai niiden osista, joista jäsenvaltioiden on sallittava nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan taikka tietyn eläin- tai valmistelajin tuonti ottaen huomioon terveydellisen tilanteen kyseisissä maissa tai niiden osissa. Tätä luetteloa voidaan muuttaa tai täydentää 30 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

2. Tehtäessä sekä nautaeläimiä ja sikoja että tuoretta lihaa koskevaa päätöstä siitä, voidaanko maa tai sen osa ottaa 1 kohdassa tarkoitettuun luetteloon, on erityisesti otettava huomioon:

a) kolmannen maan karjan, muiden kotieläinten ja villieläinten terveyden tila, ottaen erityisesti huomioon eksoottiset eläintaudit ja kyseisen maan lähialueiden terveystilanne, jotka voivat vaarantaa kansanterveyden ja eläinten terveyden jäsenvaltioissa;

b) kyseisen maan alueella esiintyvistä tarttuvista eläintaudeista kertovan tiedonvälityksen säännöllisyys ja nopeus, erityisesti niiden tautien osalta, jotka mainitaan Maailman eläintautijärjestön luetteloissa A ja B;

c) eläintautien ehkäisemistä ja valvontaa koskevat kyseisen maan kansalliset säännökset;

d) kyseisen maan eläinlääkinnällisten palvelujen rakenne ja toimivalta;

e) tarttuvien eläintautien ehkäisy- ja valvontatoimenpiteiden järjestäminen ja täytäntöönpano.

3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu luettelo ja kaikki siihen tehtävät muutokset julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

4 artikla

1. Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laaditaan yksi tai useampi luettelo laitoksista, joista peräisin olevan tuoreen lihan tuonnin jäsenvaltiot voivat sallia. Tätä luetteloa tai näitä luetteloja voidaan muuttaa tai täydentää 30 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

▼B

2. Päätettäessä siitä, voidaanko teurastamo, leikkaamo tai kylmävarasto, joka sijaitsee teurastamon tai leikkaamon ulkopuolella, ottaa 1 kohdassa tarkoitettuun luetteloon tai luetteloihin, on erityisesti otettava huomioon:

a) takeet, jotka kolmas maa voi antaa tämän direktiivin säännösten noudattamisesta;

b) kolmannen maan säännökset teuraseläimille annettavista aineista, jotka voivat vaikuttaa lihan terveellisyyteen;

c) tämän direktiivin säännösten noudattaminen kussakin erityistapauksessa;

d) miten lihantarkastus on järjestetty, mikä on sen toimivalta ja miten sitä valvotaan kolmannessa maassa tai sen osassa.

3. Teurastamo, leikkaamo tai kylmävarasto, joka sijaitsee teurastamon tai leikkaamon ulkopuolella, voidaan ottaa edellä tarkoitettuun luetteloon tai luetteloihin ainoastaan, jos se sijaitsee 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuun luetteloon kuuluvassa kolmannessa maassa tai sen osassa ja jos kolmannen maan toimivaltaiset viranomaiset ovat lisäksi virallisesti hyväksyneet sen yhteisöön suuntautuvaan vientiin. Tällainen hyväksyminen edellyttää:

a) liitteen B määräysten noudattamista;

b) kolmannen maan virkaeläinlääkärin jatkuvaa valvontaa.

4. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu luettelo tai luettelot ja kaikki siihen tai niihin tehtävät muutokset julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

5 artikla

Jäsenvaltioiden ja komission eläinlääkintäasiantuntijat tekevät tarkastuksia paikalla sen varmistamiseksi, että tämän direktiivin säännöksiä ja erityisesti 3 artiklan 2 kohdan sekä 4 artiklan 2 ja 3 kohdan säännöksiä noudatetaan.

Komissio nimeää jäsenvaltioiden ehdotuksesta tarkastuksista vastaavat jäsenvaltioiden asiantuntijat.

Tarkastukset tehdään yhteisön lukuun, ja yhteisö vastaa niistä johtuvista kustannuksista.

Tarkastusten ajankohdat ja tarkastuksia koskevat yksityiskohtaiset säännöt annetaan 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

II LUKU

Nautaeläinten ja sikojen tuonti

6 artikla

Sen estämättä, mitä 3 artiklan 1 kohdassa säädetään, jäsenvaltiot saavat sallia tässä direktiivissä tarkoitettujen eläinten tuonnin ainoastaan, jos eläimet ovat lähtöisin kolmansista maista:

a) jotka ovat olleet vapaita taudeista, joille eläimet ovat alttiita:

   — edellisten 12 kuukauden aikana, kun kyseessä on karjarutto, eksoottinen suu- ja sorkkatautivirus, naudan tarttuva keuhkorutto, afrikkalainen sikarutto ja tarttuva sikahalvaus (teschenintauti),

   — edellisten 6 kuukauden aikana, kun kyseessä on lampaiden bluetongue-tauti tai tarttuva vesicular stomatitis;

b) joissa ei ole edellisten 12 kuukauden aikana rokotettu niitä a alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettuja tauteja vastaan, joille eläimet ovat alttiita.

▼B

7 artikla

Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää 6 artiklan a alakohdan säännösten soveltamisesta ainoastaan kolmannen maan tiettyyn osaan.

Samaa menettelyä noudattaen voidaan 6 artiklan b alakohdan säännöksistä poiketen sallia tässä direktiivissä tarkoitettujen eläinten tuonti tietyin edellytyksin kolmannesta maasta tai sen osasta, jossa rokotetaan 6 artiklan a alakohdan ensimmäisessä luetelmakohdassa mainittuja tauteja vastaan.

8 artikla

1. Jäsenvaltiot eivät saa sallia tässä direktiivissä tarkoitettujen eläinten tuontia kolmansista maista, elleivät ne täytä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen annettuja, kolmansista maista tuotavien eläinten terveyttä koskevia edellytyksiä eläinlajin ja eläinten määräpaikan mukaan, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 6 ja 7 artiklan soveltamista.

2. Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää lupien rajoittamisesta tiettyihin eläinlajeihin, teurastus-, jalostus- tai tuotantoeläimiin tai tiettyyn käyttöön tarkoitettuihin eläimiin sekä kaikkien tarvittavien eläinten terveyttä koskevien toimenpiteiden soveltamisesta tuonnin jälkeen.

▼M4

Jalostus- ja pitoeläinten osalta tämän kohdan vaatimukset voivat olla toisistaan poikkeavia eri jäsenvaltioissa, jotta voidaan huomioida yhteisön sisäisessä kaupassa eri jäsenvaltioita koskevat erityissäännökset.

▼B

3. Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää liitteessä A olevan II luvun A jakson määräyksistä poikkeamisesta seuraavissa tapauksissa:

— luomistaudista vapaan karjan toteaminen virallisesti luomistaudista vapaaksi karjaksi,

— luomistaudista vapaasta karjasta peräisin olevien nautojen tuonti virallisesti luomistaudista vapaaseen karjaan,

— virallisesti luomisaudista vapaan karjan tai luomistaudista vapaan karjan aseman peruuttaminen.

9 artikla

Jos jäsenvaltio pitää kolmannessa maassa A-, O- ja C-tyyppejä vastaan käytettyjä suu- ja sorkkatautirokotteita riittämättöminä, sen on kiellettävä kyseisestä kolmannesta maasta lähtöisin olevien nautaeläinten ja sikojen tuonti alueelleen. Jäsenvaltion on ilmoitettava viipymättä päätöksestään ja sen perusteista muille jäsenvaltioille ja komissiolle. Pysyvä eläinlääkintäkomitea kokoontuu mahdollisimman nopeasti tämän ilmoituksen jälkeen. Päätös tehdään 30. artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

10 artikla

Jäsenvaltiot saavat sallia nautaeläinten ja sikojen tuonnin ainoastaan, jos näitä eläimiä on pidetty ennen lastauspäivää määrämaahan lähettämistä varten 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa mainitun kolmannen maan alueella tai alueen osassa vähintään:

a) kuusi kuukautta, kun on kyse jalostus- tai tuotantoeläimistä,

b) kolme kuukautta, kun on kyse teuraseläimistä.

Kun eläimet ovat nuorempia kuin kuuden tai vastaavasti kolmen kuukauden ikäisiä, mainitut vähimmäisajat lasketaan niiden syntymähetkestä.

▼B

11 artikla

1. Jäsenvaltiot saavat sallia nautaeläinten ja sikojen tuonnin ainoastaan, jos viejänä olevan kolmannen maan virkaeläinlääkärin laatima todistus esitetään.

Tämän todistuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) se on annettu päivänä, jona eläimet on kuormattu määrämaahan lähetettäväksi;

b) se on laadittu ainakin yhdellä määrämaan virallisista kielistä sekä yhdellä sen maan virallisista kielistä, jossa 12 artiklan mukainen maahantuontitarkastus tehdään;

c) sen alkuperäiskappale on eläinerän mukana;

d) siinä todistetaan, että nautaeläimet ja siat täyttävät tämän direktiivin vaatimukset sekä sen mukaisesti vahvistetut vaatimukset kolmansista maista tulevan tuonnin osalta;

e) se on laadittu yhdelle liuskalle;

f) se on osoitettu yhdelle vastaanottajalle.

2. Tämän todistuksen on oltava 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laaditun mallin mukainen.

12 artikla

1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että virkaeläinlääkäri tekee viipymättä nautaeläimille ja sioille eläintautitarkastuksen (maahantuontitarkastuksen) niiden saapuessa yhteisön alueelle.

2. Jäsenvaltioiden on kiellettävä nautaeläinten ja sikojen liikkuminen yhteisön alueella, jos 1 kohdassa tarkoitetussa tarkastuksessa on todettu, että:

— eläimet eivät tule sellaisen kolmannen maan alueelta tai sen osasta, joka mainitaan 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa,

— eläimet ovat sairastuneet tai niiden epäillään sairastuneen johonkin tarttuvaan tautiin taikka niiden epäillään saaneen sellaisen taudin tartunnan,

— viejänä oleva kolmas maa ei ole noudattanut tässä direktiivissä ja sen liitteissä vahvistettuja vaatimuksia,

— eläinten mukana seuraava todistus ei täytä 11 artiklan vaatimuksia.

3. Jäsenvaltio, joka on tehnyt 1 kohdassa tarkoitetun tarkastuksen, voi toteuttaa kaikki tarpeellisina pitämänsä toimenpiteet.

Näitä toimenpiteitä ovat erityisesti:

a) — karanteeniin asettaminen, jos eläinten epäillään sairastuneen johonkin tarttuvaan tautiin tai saaneen sellaisen taudin tartunnan,

— edellä 2 kohdan neljännessä luetelmakohdassa tarkoitetussa tapauksessa lähettäjän, vastaanottajan tai näiden edustajan pyynnöstä eläinten pitäminen valvonnassa asianmukaisen todistuksen esittämiseen asti;

b) sellaisten eläinten palauttaminen, joiden liikkuminen on kiellettyä 2 kohdan mukaan, jos palauttamiselle ei ole eläinten terveyteen liittyviin seikkoihin perustuvaa estettä.

Jos eläimiä ei voida palauttaa, toimivaltaisen viranomaisen on määrättävä ne teurastettaviksi ja nimettävä tähän tarkoitukseen käytettävä laitos;

c) kaikkien kyseiseen erään kuuluvien eläinten lopettaminen ja hävittäminen, jos mainitussa tarkastuksessa todetaan tai epäillään jotain 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laaditussa luettelossa mainittua eläinkulkutautia.

4. Nautaeläinten ja sikojen mukana niitä maahan tuotaessa olevaan todistukseen on tehtävä eläintautitarkastuksen (maaähantuontitarkastus) jälkeen selvä merkintä siitä, onko eläimet hyväksytty vai hylätty.

5. Kuljetettaessa eläimiä yhteisön alueen kautta kohti määrämaana olevaa jäsenvaltiota jäsenvaltiot voivat toteuttaa 3 kohdan a alakohdan

▼B

ensimmäisessä luetelmakohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä, jos eläimet ovat sairastuneet tai niiden epäillään sairastuneen johonkin tarttuvaan tautiin taikka niiden epäillään saaneen sellaisen taudin tartunnan.

6. Eläimet, joiden tuonti on sallittu ja joita ei ole tarkoitettuä 1 kohdassa säädetyn maahantuontitarkastuksen tehneeseen jäsenvaltioon, on kuljetettava määrämaahan tullin valvonnassa lastia purkamatta.

7. Edellä 1 kohdassa tarkoitetussa maahantuontitarkastuksessa hyväksytyille eläimille on tehtävä määrämaassa tarvittavat lisätarkastukset sen varmistamiseksi, noudatetaanko tämän direktiivin säännöksiä, mukaan lukien 3 artiklan mukaisesti 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen määrätyt erityiset edellytykset.

Nämä tarkastukset voidaan suorittaa joko rajalla tai muussa määrämaan toimivaltaisen viranomaisen osoittamassa paikassa.

8. Kaikista tämän artiklan soveltamisesta aiheutuvistaä kuluista, mukaan lukien teurastuksesta ja eläinten hävittämisestä aiheutuvat kulut, vastaa lähettäjä, vastaanottaja tai näiden edustaja ilman valtion korvausta.

13 artikla

Teuraseläimet on välittömästi niiden saavuttua määrämaahan vietävä suoraan teurastamoon ja teurastettava terveyttää koskevien vaatimusten mukaisesti kolmen työpäivän kuluessa niiden saapumisesta teurastamoon.

Määrämaan toimivaltainen viranomainen voi terveyttä koskevien seikkojen perusteella osoittaa teurastamon, johon eläimet on kuljetettava, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen mahdollisesti vahvistettujen edellytysten soveltamista.

III LUKU

Tuoreen lihan tuonti

14 artikla

1. Tuoreen lihan on oltava peräisin eläimistä, joita on pidetty 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa mainitussa maassa tai sen osassa vähintään 3 kuukautta ennen teurastusta tai syntymästään alkaen, jos on kyse nuoremmista kuin kolmen kuukauden ikäisistä eläimistä.

2. Sen estämättä, mitä 3 artiklan 1 kohdassa säädetään, jäsenvaltiot saavat sallia tuoreen lihan tuonnin ainoastaan sellaisista kolmansista maista:

a) jotka ovat olleet 12 kuukauden ajan vapaita seuraavista taudeista, joille eläimet, joista tämä liha on peräisin, ovat alttiita: karjarutto, eksoottinen suu- ja sorkkatautivirus, afrikkalainen sikarutto ja tarttuva sikahalvaus (Teschenintauti);

b) joissa ei ole edellisten 12 kuukauden aikana rokotettu niitä a alakohdassa tarkoitettuja tauteja vastaan, joille eläimet, joista tämä liha on peräsin, ovat alttiita.

15 artikla

Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää 14 artiklan 2 kohdan a alakohdan säännösten soveltamisesta ainoastaan kolmannen maan tiettyyn osaan.

Samaa menettelyä noudattaen ja poiketen siitä, mitä 14 artiklan 2 kohdan b alakohdassa säädetään, voidaan tietyin edellytyksin hyväksyä tuoreen lihan tuonti kolmannesta maasta tai sen osasta, jossa rokotetaan 14 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuja tauteja vastaan.

16 artikla

Jäsenvaltiot saavat sallia tuoreen lihan tuonnin kolmannesta maasta ainoastaan, jos liha vastaa 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudat-

▼B

taen annettuja tuoreen lihan tuontia kolmansista maista koskevia terveyttä koskevia edellytyksiä eläinlajin mukaan, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 14 ja 15 artiklan soveltamista.

17 artikla

1. Jäsenvaltiot saavat sallia tuoreen lihan tuonnin ruhoina, jotka on mahdollisesti jaettu puoliruhoiksi sikojen osalta ja puoli- tai neljännesruhoiksi nautaeläinten ja kavioeläinten osalta, ainoastaan jos kunkin eläimen ruho voidaan koota uudelleen.

2. Mainitulla tavalla tuodun tuoreen lihan on täytettävä seuraavat edellytykset:

a) se on peräisin 4 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa mainitusta teurastamosta;

b) se on peräisin teuraseläimestä, jolle on tehty virkaeläinlääkärin vahvistama ante mortem -tarkastus liitteessä B olevan V luvun mukaisesti ja jonka on todettu sopivan teurastettavaksi yhteisöön tuontia varten tämän direktiivin säännösten mukaisesti;

c) sitä on käsitelty liitteessä B olevan VI luvun mukaisissa hygieniaolosuhteissa,

d) sille on tehty post mortem -tarkastus liitteessä B olevan VII luvun mukaisesti virkaeläinlääkärin vastuulla ja suorassa valvonnassa, eikä siinä ole esiintynyt muita muutoksia kuin vammoja, jotka ovat syntyneet juuri ennen teurastusta, tai paikallisia epämuodostumia tai muutoksia, jos lisäksi todetaan, tarvittaessa asianmukaisin laboratoriokokein, että viimeksi mainitut muutokset tai epämuodostumat eivät tee ruhoa ja siitä saatavia sivutuotteita ihmisravinnoksi soveltumattomiksi tai ihmisen terveydelle vaarallisiksi;

e) siinä on liitteessä B olevan X luvun mukainen terveysmerkintä;

f) se on varastoitu d alakohdan mukaisesti tehdyn post mortem -tarkastuksen jälkeen tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa ja liitteessä B olevan XII luvun mukaisissa laitoksissa;

g) se on kuljetettu liitteessä B olevan XIII luvun mukaisesti, ja sitä on käsitelty tyydyttävissä hygieniaolosuhteissa.

3. Tuoreen lihan musteleimaukseen on käytettävä metyyliviolettia.

Muita väriaineita voidaan käyttää 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

4. Edellä 2 kohdan d alakohdassa tarkoitetussa post mortem -tarkastuksessa virkaeläinlääkäriä voivat avustaa tämän alaisuudessa toimivat avustajat.

Avustajien on täytettävä seuraavat vaatimukset:

a) heidän on oltava lähettäjämaan toimivaltaisen keskusviranomaisen voimassa olevien säännösten mukaisesti nimeämiä;

b) heillä on oltava sopiva koulutus;

c) heidän on oltava asemaltaan riippumattomia laitoksesta vastuussa olevista henkilöistä;

d) heillä ei saa olla päätösvaltaa terveystarkastuksen lopputuloksen suhteen.

18 artikla

1. Edellä olevan 17 artiklan 1 kohdasta poiketen jäsenvaltiot voivat sallia seuraavien tuonnin:

a) puoliruhot, erotetut neljännesruhot tai sivutuotteet, jotka täyttävät 17 artiklan 2 ja 3 kohdassa vahvistetut vaatimukset ja ovat peräisin 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tähän tarkoitukseen nimetystä teurastamosta,

b) neljännesruhoja pienemmät palat tai luuttomaksi leikattu liha, jotka ovat peräisin 4 artiklan mukaisesti valvotusta ja 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tähän tarkoitukseen hyväksytystä

▼B

leikkaamosta. Tämän lihan on 17 artiklan 2 ja 3 kohdassa vahvistettujen edellytysten lisäksi vastattava vähintään seuraavia vaatimuksia:

i) se on leikattu luuttomaksi tai saatu liitteessä B olevan VIII luvun mukaisesti,

ii) sille on tehty virkaeläinlääkärin vahvistama tarkastus liitteessä B olevan IX luvun mukaisesti,

iii) se täyttää liitteessä B olevan XI luvun pakkaamisvaatimukset,

iv) yhteisön eläinlääkärit ovat tehneet sille kaikki tarvittavat tarkastukset sen varmistamiseksi, että mainittuja määräyksiä on noudatettu,

v) kavioeläinten tuore liha on tarkastettu määrämaassa tällaisen lihan käyttöä mahdollisesti koskevia rajoituksia varten.

2. Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja poiketen siitä, mitä liitteessä B olevassa 32 kohdassa määrätään, liha voidaan leikata lämpimänä. Tällöin on noudatettava ainakin seuraavia vaatimuksia:

a) tuore liha on siirrettävä suoraan teurastustiloista leikkaamoon. Teurastustilojen ja leikkaamon on sijaittava samassa rakennusryhmässä ja riittävän lähellä toisiaan, jotta liha voidaan siirtää yhdellä kertaa teurastustiloista kattorataa pitkin. Liha on leikattava viipymättä;

b) heti kun liha on leikattu ja pakattu, se on siirrettävä liitteessä B olevan II luvun 2 kohdan a alakohdan mukaiseen jäähdyttämöön.

19 artikla

Edellä olevia 17 ja 18 artiklaa ei sovelleta:

a) tuoreeseen lihaan, joka tuodaan määrämaan luvalla muuhun käyttöön kuin ihmisravinnoksi;

b) näyttelyyn, erityistutkimuksiin ja määrityksiin tarkoitettuun tuoreeseen lihaan, jos virallisella valvonnalla voidaan varmistaa, ettei lihaa käytetä ihmisravinnoksi ja että näyttelyn taikka erityistutkimusten tai määritysten jälkeen liha poistetaan yhteisön alueelta tai hävitetään lukuun ottamatta määrityksessä käytettyä lihaa.

Tässä sekä a alakohdassa tarkoitetussa tapauksessa määrämaan on varmistettava, että kyseistä lihaa voi käyttää ainoastaan niihin tarkoituksiin, joita varten se on tuotu yhteisön alueelle;

c) tuoreeseen lihaan, joka on tarkoitettu yksinomaan kansainvälisten järjestöjen käyttöön, jos tuonti hyväksytään 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja jos tämä liha on lähtöisin 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa mainitusta maasta ja eläinten terveyttä koskevia säännöksiä noudatetaan. Jäsenvaltioiden, joiden alueella kyseiset kansainväliset järjestöt sijaitsevat, on varmistettava, että tätä lihaa ei luovuteta vapaaseen liikkeeseen.

20 artikla

Jäsenvaltioiden on kiellettävä seuraavanlaisen lihan tuonti:

a) siitoskarjuista ja salakarjuista peräisin oleva tuore liha;

b) tuore liha, jossa on jäämiä estrogeeni- tai tyreostaattivaikutteisista aineista, antibiooteista, antimonista, arseenista, torjunta-aineista tai muista aineista, jotka ovat haitallisia tai voivat tehdä tuoreen lihan nauttimisen ihmisen terveydelle vaaralliseksi tai haitalliseksi, jos tällaiset jäämät ylittävät sallitut raja-arvot;

Neuvosto päättää komission ehdotuksesta sallituista raja-arvoista, ja niitä voidaan myöhemmin muuttaa 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen;

c) tuore liha, joka on käsitelty ionisoivalla tai ultraviolettisäteilyllä, sekä tuore liha, joka on peräisin eläimistä, joille on annettu mureuttajia tai muita valmisteita, jotka voivat muuttaa lihan koostumusta ja aistinvaraisia ominaisuuksia;

▼B

d) tuore liha, johon on terveysmerkintää varten lisätty muita kuin 17 artiklan 3 kohdassa tarkoitettuja aineita;

e) tuore liha eläimistä, joilla on todettu jokin tuberkuloosin muoto tai joita tuberkuliinikokeen positiivisen tuloksen vuoksi pidetään tuberkuloottisina;

f) tuore liha eläimistä, joilla on teurastuksen jälkeen todettu jokin tuberkuloosin muoto, joissa on havaittu yksi tai useita eläviä tai kuolleita kystikerkoosia aiheuttavia loisia tai sikojen osalta trikiinejä;

g) tuore liha, joka on peräisin liian nuorena teurastetuista eläimistä;

h) ruhon osat tai sivutuotteet, joissa on 17 artiklan 2 kohdan d alakohdassa tarkoitettuja vammoja, jotka ovat syntyneet juuri ennen teurastusta, epämuodostumia tai muutoksia;

i) veri;

j) jauhettu tai vastaavalla tavalla käsitelty tuore liha;

k) lihaksiston, rasvakudosten tai muiden kudosten osat, jotka on saatu lihan leikkaamisen tai luuttomaksi leikkaamisen yhteydessä tai ovat kiinni luissa, sekä pään lihaksiston ja muiden kudosten osat kieltä lukuun ottamatta.

21 artikla

Neuvosto vahvistaa komission ehdotuksesta sikojen tuoreen lihan trikiinitutkimusta koskevan menetelmän ja tarvittavat yksityiskohtaiset säännöt.

22 artikla

1. Jäsenvaltiot saavat sallia tuoreen lihan tuonnin ainoastaan, jos viejänä olevan kolmannen maan virkaeläinlääkärin laatima eläintautitodistus ja terveystodistus esitetään.

Näiden todistusten on oltava:

a) laaditut ainakin yhdellä määrämaan virallisista kielistä sekä yhdellä sen maan virallisista kielistä, jossa 23 ja 24 artiklan mukaiset maahantuontitarkastukset tehdään;

b) alkuperäisinä tuoreen lihan mukana;

c) laaditut yhdelle liuskalle;

d) osoitetut yhdelle vastaanottajalle.

Eläintautitodistuksessa on todistettava, että tuore liha täyttää tässä direktiivissä säädetyt sekä sen mukaisesti vahvistetut tuoreen lihan tuontia kolmannesta maasta koskevat terveysvaatimukset.

2. Todistuksen on oltava 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen laaditun mallin mukainen.

3. Terveystodistuksen on oltava ulkoasultaan ja sisällöltään liitteessä C esitetyn mallin mukainen, ja se on annettava päivänä, jona tuore liha kuormataan määrämaahan lähetettäväksi.

23 artikla

1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että toimivaltainen viranomainen tekee viipymättä tuoreelle lihalle eläintautitarkastuksen lihan saapuessa yhteisön maantieteelliselle alueelle, riippumatta lihan tullimenettelystä.

2. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että maahantuonti kielletään, jos tämä tarkastus osoittaa, että

— liha ei ole lähtöisin sellaisen kolmannen maan alueelta tai sen osasta, joka mainitaan 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa,

— liha on lähtöisin sellaisen kolmannen maan alueelta tai sen osasta, josta tuonti 14 ja 27 artiklan mukaisesti on kielletty,

▼B

— lihan mukana oleva eläintautitodistus ei ole 22 artiklan mukaisesti vahvistettujen edellytysten mukainen,

sanotun kuitenkaan rajoittamatta 3 kohdan soveltamista.

3. Jäsenvaltioiden on sallittava tuoreen lihan kuljetus yhdestä kolmannesta maasta toiseen, jos:

a) asianomainen todistaa, että ensimmäinen kolmas maa, johon liha kuljetetaan, ei yhteisön alueen kautta tapahtuneen kauttakulun jälkeen missään tapauksessa kieltäydy vastaanottamasta tai lähetä takaisin yhteisön alueelle lihaa, jonka tuontiin tai kauttakulkuun tämä kolmas maa on antanut luvan;

b) lupa tähän kuljetukseen on saatu etukäteen sen jäsenvaltion toimivaltaisilta viranomaisilta, jonka alueella eläintautitarkastus tehdään;

c) tämä kuljetus tapahtuu toimivaltaisten viranomaisten valvonnassa ja toimivaltaisten viranomaisten sinetöimissä ajoneuvoissa tai säiliöissä ilman lastin purkua yhteisön alueella; ainoa sallittu lastin käsittelytapa tällaisen kuljetuksen aikana on joko yhteisön alueelle saapumisen paikassa tai yhteisön alueelta poistumisen paikassa tapahtuva lastin siirto suoraan aluksesta tai ilma-aluksesta mihin tahansa toiseen kuljetusvälineeseen tai päinvastoin.

4. Kaikista tämän artiklan soveltamisesta aiheutuvista kuluista vastaa lähettäjä, vastaanottaja tai näiden edustaja ilman valtion korvausta.

24 artikla

1. Jäsenvaltioiden on varmistettava, että virkaeläinlääkäri tekee jokaiselle tuoretta lihaa sisältävälle erälle terveystarkastuksen ja eläintautitarkastuksen.

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että maahantuojat ilmoittavat vähintään kaksi työpäivää etukäteen lihan määrän ja lajin sekä ajankohdan, josta alkaen tarkastus voidaan tehdä, sen paikan maahantuontitarkastuksista vastaaville paikallisille viranomaisille, jossa liha on määrä tarkastaa.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu terveystarkastus on tehtävää jokaiselle 17 artiklan 1 kohdan mukaisesti tuodulle ruholle, puoliruholle ja neljännesruholle ja satunnaisesti muilleä tuoduille paloille. Tällä tarkastuksella on pyrittävä erityisesti tarkastamaan 3 kohdan mukaisesti:

a) terveystodistus, tuoreen lihan ja kyseisen terveystodistuksen merkintöjen vastaavuus, terveysmerkintä;

b) tuoreus, lian tai taudinaiheuttajien esiintyminen;

c) edellä 20 artiklassa tarkoitettujen jäämien esiintyminen;

d) onko teurastaminen ja leikkaaminen tehty tähän tarkoitukseen hyväksytyissä laitoksissa;

e) kuljetusolosuhteet.

3. Jäljempänä 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen annetaan tarvittavat soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt sen varmistamiseksi, että 1 kohdassa tarkoitetut tarkastukset toteutetaan yhdenmukaisesti, erityisesti sovellettaessa 20 artiklan säännöksiä määritysmenetelmistä, näytteenotätotiheydestä ja näytteenottovaatimuksista.

4. Jäsenvaltioiden on kiellettävä tuoreen lihan saattaminen markkinoille, jos 1 kohdassa tarkoitetussa tarkastuksessa todetaan, että:

— tuore liha ei sovellu ihmisravinnoksi,
— tässä direktiivissä ja sen liitteissä vahvistetut edellytykset eivät täyty,
— jokin 22 artiklassa tarkoitetuista kunkin erän mukana olevista todistuksista ei ole mainitussa artiklassa vahvistettujen edellytysten mukainen.

5. Jos tuoretta lihaa ei voida tuoda maahan, se on palautettava, jos tälle ei ole terveyttä tai eläinten terveyttä koskeviin seikkoihin perustuvaa estettä.

▼B

Jos lihaa ei voida palauttaa, se on hävitettävä sen jäsenvaltion alueella, jossa tarkastukset on tehty.

Tästä säännöksestä poiketen ja maahantuojan tai tämän edustajan pyynnöstä eläintautitarkastukset ja terveystarkastukset toteuttava jäsenvaltio voi antaa luvan lihan tuontiin muuhun käyttöön kuin ihmisravinnoksi, jos siitä ei ole vaaraa ihmisille tai eläimille ja liha on lähtöisin maasta, joka mainitaan 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa, eikä sen maahantuontia ole kielletty 28 artiklan nojalla. Tällaista lihaa ei saa viedä pois kyseisen jäsenvaltion alueelta, ja kyseisen jäsenvaltion on valvottava lihan käyttöä.

6. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten jälkeen todistuksiin on selvästi merkittävä, millaiseen käyttöön liha hyväksytään.

25 artikla

Ennen määrämaahan toimittamista jokaiseen tuoreen lihan erään, jonka liikkeeseen luovutuksen yhteisössä jäsenvaltio on sallinut 24 artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten perusteella, on liitettävä ulkoasultaan ja sisällöltään liitteessä D esitetyn mallin mukainen todistus.

Tämän todistuksen on oltava:

a) tarkastuspaikan tai varastointipaikan toimivaltaisenä virkaeläinlääkärin antama;

b) annettu päivänä, jona tuore liha kuormataan määrämaahan lähetettäväksi;

c) laadittu ainakin yhdellä määrämaan virallisista kielistä,

d) alkuperäisenä tuoretta lihaa sisältävän erän mukana.

26 artikla

Kaikista 24 ja 25 artiklan soveltamisesta aiheutuvista kuluista ja erityisesti tuoreen lihan tarkastuskuluista, varastointikuluista ja tällaisen lihan hävittämisestä aiheutuvista kuluista vastaa lähettäjä, vastaanottaja tai näiden edustaja ilman valtion korvausta.

IV LUKU

Yhteiset säännökset

27 artikla

1. Jäsenvaltioiden on laadittava ja toimitettava komissiolle tiedoksi luettelot, joissa on mainittu:

a) nautaeläinten ja sikojen rajatarkastuspaikat;

b) tuoreen lihan maahantuontitarkastuspaikat.

Rajatarkastus- ja maahantuontitarkastuspaikat hyväksytään 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

2. Jotta 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetut rajatarkastuspaikat voidaan hyväksyä, niissä on erityisesti oltava 12 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun tarkastuksen edellyttämät laitteet rehujätteen ja kuivikkeiden sekä lannan, virtsan ja muiden jätteiden hävittämistä varten.

3. Jotta 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetut maahantuontitarkastuspaikat voidaan hyväksyä, niissä on oltava ainakin:

a) riittävän suuret tarkastustilat, jotta tarkastukset voidaan toteuttaa asianmukaisesti;

b) riittävät tilat jäähdyttämistä ja jäädyttämistä varten;

c) riittävä sulatustila;

d) laboratorio.

4. Virkaeläinlääkäri on vastuussa tarkastuksista. Puhtaasti käytännöllisissä tehtävissä häntä voivat avustaa erityisesti tähän tarkoitukseen koulutetut avustajat.

▼B

Yksityiskohtaiset säännöt tästä avustamisesta annetaan 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

5. Eläinlääkintäasiantuntijoiden on varmistettava, että rajatarkastus- ja maahantuontitarkastuspaikkojen laitteet vastaavat tämän artiklan vaatimuksia ja että tarkastukset tehdään tämän direktiivin mukaisesti.

Näiden asiantuntijoiden on oltava jonkin muun jäsenvaltion kansalaisia kuin sen, jonka alueella tarkastettava paikka sijaitsee.

Tämän kohdan soveltamista koskevat vaatimukset, erityisesti eläinlääkintäasiantuntijoiden nimeäminen ja tarkastusta koskevat yksityiskohtaiset säännöt, annetaan 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

6. Yhteisö vastaa 5 kohdan ensimmäisen alakohdan soveltamisesta aiheutuvista kuluista.

28 artikla

1. Jos kolmannessa maassa puhkeaa tai leviää tarttuva eläintauti, joka voi uhata karjan terveyttä jossakin jäsenvaltiossa, tai jos se muusta eläinten terveyteen liittyvästä syystä on perusteltua, kyseisen jäsenvaltion on kiellettävä tässä direktiivissä tarkoitettujen eläinten suora tai toisen jäsenvaltion kautta tapahtuva välillinen maahantuonti koko kolmannen maan tai sen osan alueelta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 6 artiklan soveltamista.

2. Jos tarttuva eläintauti, joka voi levitä tuoreen lihan välityksellä ja uhata väestön tai karjan terveyttä jossakin jäsenvaltiossa, puhkeaa tai leviää 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti laaditussa luettelossa mainitussa kolmannessa maassa tai jos se muusta eläinten terveyteen liittyvästä syystä on perusteltua, kyseisen jäsenvaltion on kiellettävä tuoreen lihan suora tai toisen jäsenvaltion kautta tapahtuva välillinen maahantuonti koko kolmannen maan tai sen osan alueelta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 14 artiklan soveltamista.

3. Jäsenvaltioiden 1 ja 2 kohdan perusteella toteuttamista toimenpiteistä ja niiden kumoamisesta sekä näiden perusteluista on viipymättä annettava tieto muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Pysyvä eläinlääkintäkomitea kokoontuu mahdollisimman nopeasti tämän tiedoksiannon jälkeen ja päättää 30 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, onko näihin toimenpiteisiin tehtävä muutoksia erityisesti sen varmistamiseksi, että ne ovat yhdenmukaisia muissa jäsenvaltioissa toteutettujen toimenpiteiden kanssa, tai onko ne peruutettava.

Jos 1 ja 2 kohdassa tarkoitettu tilanne ilmenee ja jos myös muiden jäsenvaltioiden on tarpeen soveltaa näiden kohtien mukaisia toimenpiteitä, joita on mahdollisesti muutettu edellä olevan kohdan mukaisesti, tarvittavat säännökset annetaan 30 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

4. Lupa maahantuonnin jatkamiseen kyseisestä kolmannesta maasta annetaan samaa menettelyä noudattaen.

29 artikla

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

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

3. Komission edustaja tekee ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa näistä toimenpiteistä kahden päivän kuluessa. Se ratkaisee asian ►A1 neljänkymmenenviiden ◄ äänen enemmistöllä.

▼B

4. Komissio vahvistaa toimenpiteet ja soveltaa niitä välittömästi, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä.

Neuvosto päättää toimenpiteistä määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa 3 kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio vahvistaa ehdotetut toimenpiteet ja soveltaa niitä välittömästi, jolleiä neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

30 artikla

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

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

3. Komission edustaja tekee ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa näistä toimenpiteistä kahden päivän kuluessa. Se ratkaisee asian ►A1 neljänkymmenenviiden ◄ äänen enemmistöllä.

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

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa 15 päivän kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio vahvistaa ehdotetut toimenpiteet ja soveltaa niitä välittömästi, ellei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

31 artikla

Edellä olevien 29 ja 30 artiklan säännöksiä sovelletaan ►M3 102 kuukauden ◄ ajan päivästä, jona asia ensimmäistä kertaa tulee vireille komiteassa joko 29 artiklan 1 kohdan tai 30 artiklan 1 kohdan mukaisesti tai muiden vastaavien säännösten mukaisesti.

32 artikla

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin ja sen liitteiden noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan:

a) viimeistään 1 päivänä lokakuuta 1973 siltä osin kuin ne koskevat 23 artiklan 1 kohdan ja 3 kohdan a, b ja cä alakohdan säännöksiä;

b) viimeistään 1 päivänä tammikuuta 1976 siltä osin kuin ne koskevat kaikkia muita säännöksiä, lukuun ottamatta yhteisön menettelyä koskevia säännöksiä.

2. Jäsenvaltioiden on noudatettava direktiivissä säädettyjä yhteisön menettelyä koskevia säännöksiä 1 päivästä tammikuuta 1977.

Edellä mainitun päivämäärän ja näiden säännösten perusteella vahvistettujen toimenpiteiden toteuttamisen välin on kuitenkin oltava vähintään kaksi vuotta.

3. Kumotaan 2 kohdassa säädettynä päivänä eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annetun neuvoston direktiivin 4 ja 11 artikla sekä terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä tuoreen lihan kaupassa 26 päivänä kesäkuuta 1964 annetun neuvoston direktiivin 9 artikla.

▼M4

33 artikla

Sovellettaessa 8 ja 16 artiklaa, on tiettyjen jäsenvaltioiden toimeenpanemien, 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen asetettujen tuontiehtojen oltava ainakin yhtä tiukat kuin samojen jäsenvaltioiden yhteisön sisäisessä kaupassa soveltamat tuontiehdot.

▼B

34 artikla

Tämä direktiivi ei vaikuta niihin oikeuksiin ja velvoitteisiin, jotka johtuvat yhden tai useamman jäsenvaltion ja yhden tai useamman kolmannen maan ennen tämän direktiivin antamista keskenään tekemistä eläinten terveyttä koskevista sopimuksista.

Jos mainitut sopimukset eivät ole sopusoinnussa tämän direktiivin kanssa, kyseisen jäsenvaltion tai kyseisten jäsenvaltioiden on turvauduttava kaikkiin aiheellisiin keinoihin todettujen ristiriitaisuuksien poistamiseksi.

35 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

▼B

LIITE A

I LUKU

TUBERKULOOSISTA VAPAA NAUTAKARJA

Nautakarjaa pidetään virallisesti tuberkuloosista vapaana, jos

a) yhdessäkään eläimessä ei ole tuberkuloosin kliinisiä ilmenemismuotoja;

b) kaikista kuutta viikkoa vanhemmista eläimistä on saatu kielteinen tulos ainakin kahdessa virallisessa nahansisäisessä tuberkuliinikokeessa, joista ensimmäinen on tehty kuusi kuukautta karjan tervehdyttämistoimien päättymisestä, toinen 6 kuukautta myöhemmin ja loput vuoden väliajoin. Kun kolmannessa maassa, jossa kaikki nautakarjat ovat virallisten tuberkuloosin torjuntatoimenpiteiden kohteena, tuberkuloosiin sairastuneiden nautakarjojen osuus ei kahtena peräkkäisenä, yhden vuoden pituisen välikauden erottamana välikautena ole yhtä prosenttia suurempi, tämä välikausi voidaan pidentää kahdeksi vuodeksi. Jos tartunnan saaneiden nautakarjojen osuus ei kahtena peräkkäisenä, kahden vuoden välikauden erottamana valvontakautena ole suurempi kuin 0,2 prosenttia, tämä välikausi voidaan pidentää kolmeksi vuodeksi;

c) karjaan ei ole tuotu yhtään nautaa ilman virkaeläinlääkärin antamaa todistusta, joka osoittaa, että kyseinen eläin on peräisin virallisesti tuberkuloosista vapaasta nautakarjasta, ja kun on kyse kuutta viikkoa vanhemmista eläimistä, että virallisessa nahansisäisessä tuberkuliinikokeessa on saatu negatiivinen tulos;

   i) nahansisäistä tuberkuliinikoetta ei kuitenkaan tarvita kolmannessa maassa, jossa nautoja pitävien, tuberkuloosin saastuttamien tilojen osuus on pienempi kuin 0,2 prosenttia ja jos virkaeläinlääkäriltä saadusta todistuksesta ilmenee, että eläin:

      1. on asianmukaisesti varustettu tunnisteella;

      2. on peräisin kyseisessä jäsenvaltiossa olevasta, virallisesti tuberkuloosista vapaasta nautakarjasta;

      3. ei ole kuljetuksen aikana joutunut kosketuksiin nautojen kanssa, jotka ovat peräisin muista kuin tuberkuloosista virallisesti vapaista karjoista;

   ii) edellä i alakohdassa tarkoitettua todistusta ei tarvita kolmannessa maassa, jossa vähintään neljän vuoden ajan

      — vähintään 99,80 % nautakarjoista on ollut virallisesti tuberkuloosista vapaita,

      — muut kuin virallisesti tuberkuloosista vapaat karjat ovat olleet viranomaisten valvonnassa ja nautojen siirto näistä karjoista on ollut kiellettyä, lukuunottamatta tapauksia, joissa ne viedään viranomaisten valvonnassa teurastettavaksi.

II LUKU

LUOMISTAUDISTA VAPAAT SIKA- JA NAUTAKARJA SEKÄ SIAT

A. **Nautakarja**

1. Nautakarjaa pidetään virallisesti luomistaudista vapaana, jos

   a) siinä ei ole yhtään luomistautia vastaan rokotettua nautaeläintä, lukuun ottamatta naaraspuolisia nautoja, joiden rokottamisesta on kulunut vähintään 3 vuotta;

   b) yhdelläkään nautaeläimistä ei ole esiintynyt luomistaudin kliinisiä ilmenemismuotoja ainakaan 6 kuukauteen;

   c) kaikki yli 12 kuukauden ikäiset naudat täyttävät seuraavat vaatimukset:

      i) vähintään kolmen kuukauden ja enintään 12 kuukauden välein suoritetussa kahdessa virallisessa seroagglutinaatiokokeessa näistä eläimistä on saatu bruselloositiitteri, joka on vähemmän kuin 30 kansainvälistä yksikköä millilitrassa; ensimmäinen seroagglutinaatiokoe voidaan korvata kolmella kolmen kuukauden välein suoritetulla ABR-maitokokeella (ring test) edellyttäen kuitenkin, että toinen seroagglutinaatiokoe tehdään aikaisintaan kuusi viikkoa kolmannen ABR-kokeen jälkeen,

      ii) sen osoittamiseksi, että luomistautia ei esiinny, eläimet on tarkastettu vuosittain kolmella ABR-kokeella, joiden väli on vähintään kolme kuukautta tai kahdella ABR-kokeella ja yhdellä seroagglutinaatiokokeella, joka tehdään aikaisintaan kuuden viikon kuluttua toisesta ABR-kokeesta. Jos ABR-kokeita ei voi tehdä, käytetään vuosittain kahta seroagglutinaatiokoetta, joiden väli on vähintään kolme ja

▼B

enintään kuusi kuukautta. Kun kolmannessa maassa, jossa nautakarjoille toteutetaan virallisia luomistautia vastustavia toimenpiteitä, tartunnan saaneiden nautakarjojen osuus on enintään yksi prosentti, on riittävää suorittaa vuosittain kaksi ABR-koetta, joiden väli on vähintään kolme kuukautta, tai jos näitä ei voida suorittaa, yksi seroagglutinaatiokoe,

d) karjaan ei ole tuotu yhtään nautaeläintä ilman virkaeläinlääkärin todistusta, josta ilmenee, että kyseinen eläin on peräisin virallisesti luomistaudista vapaasta nautakarjasta, ja kun on kyse yli 12 kuukauden ikäisistä eläimistä, että siitä on virallisessa seroagglutinaatiokokeessa saatu bruselloositiitteri, joka on vähemmän kuin 30 kansainvälistä yksikköä millilitrassa;

i) Seroagglutinaatiokoetta ei kuitenkaan tarvita kolmannessa maassa, jossa luomistautitartunnan saaneiden nautakarjojen osuus on vähintään kahden vuoden ajan ollut enintään 0,2 prosenttia ja jossa virkaeläinlääkäriltä saadusta todistuksesta ilmenee, että eläin:

1. on asianmukaisesti varustettu tunnisteella;

2. on peräisin virallisesti luomistaudista vapaasta karjasta, joka on tämän kolmannen maan alueella;

3. ei kuljetuksen aikana ole joutunut kosketuksiin nautaeläinten kanssa, jotka eivät ole peräisin virallisesti luomistaudista vapaista nautakarjoista;

ii) edellä i alakohdassa tarkoitettua todistusta ei tarvita kolmannessa maassa, jossa vähintään neljän vuoden ajan:

— vähintään 99,80 % nautakarjoista on ollut virallisesti luomistaudista vapaita,

— nautakarjat, jotka eivät ole virallisesti luomistaudista vapaita, ovat olleet viranomaisten valvonnassa ja eläinten siirto näistä karjoista on ollut kiellettyä, lukuun ottamatta eläinten viemistä teurastettaviksi viranomaisten valvonnassa.

2. Nautakarjaa pidetään luomistaudista vapaana, jos:

a) siinä ei ole yhtään urospuolista nautaeläintä, joka on rokotettu luomistautia vastaan;

b) kaikki naaraspuoliset nautaeläimet tai osa niistä on rokotettu viimeistään kuuden kuukauden iässä elävällä Buck 19 -rokotteella tai muilla tämän direktiivin 29 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen hyväksytyillä rokotteilla;

c) kaikki naudat täyttävät 1 kohdan b ja c alakohdan vaatimukset ottaen huomioon, että 30 kuukautta nuoremmat naudat voivat antaa bruselloositiitterin, joka on vähintään 30 kansainvälistä yksikköä millilitrassa, mutta alle 80 kansainvälistä yksikköä millilitrassa, jos eläimestä otetun komplementinsitoutumisreaktiotestin tuloksena on:

— alle 30 ETY-yksikön tiitteri, kun on kyse alle 12 kuukautta sitten rokotetuista naaraista,

— kaikissa muissa tapauksissa alle 20 ETY-yksikön tiitteri;

d) siihen ei ole tuotu yhtään nautaeläintä ilman virkaeläinlääkärin antamaa todistusta, jossa osoitetaan, että kyseinen nauta täyttää 1 kohdan d alakohdan vaatimukset tai että se on peräisin luomistaudista vapaasta nautakarjasta ja, jos se on yli 12 kuukauden ikäinen, että siitä on 30 päivää ennen sen karjaan ottamista saatu virallisessa seroagglutinaatiokokeessa bruselloositiitteri, joka on alle 30 kansainvälistä yksikköä millilitrassa ja negatiivinen tulos virallisessa komplementinsitoutumisreaktiotestissä.

Jos kyseinen eläin on rokotettu ja se on alle 30 kuukauden ikäinen, siitä otetun seroagglutinaatiokokeen bruselloositiitteri saa kuitenkin olla vähintään 30 mutta alle 80 kansainvälistä yksikköä millilitrassa, jos komplementinsitoutumisreaktiotestin tuloksena on:

— alle 30 ETY-yksikön tiitteri, kun on kyse alle 12 kuukautta sitten rokotetuista naaraista,

— alle 20 ETY-yksikön tiitteri, kun rokottamisesta on kulunut 12 kuukautta.

B. **Siat ja sikakarja**

1. Sikaa pidetään luomistaudista vapaana, jos:

a) siinä ei ole tämän taudin kliinisiä ilmenemismuotoja;

▼B

b) sen painaessa yli 25 kg:

i) virallisessa seroagglutinaatiokokeessa saadaan tulokseksi bruselloositiitteri, joka alle 30 kansainvälistä yksikköä millilitrassa;

ii) edellisen kanssa samanaikaisesti otetussa virallisessa serologisessa komplementinsitoutumisreaktiotestissä saadaan negatiivinen tulos.

2. Sikakarjaa pidetään luomistaudista vapaana, jos:

a) yhdessäkään siassa ei ole esiintynyt sairauden kliinisiä ilmenemismuotoja ainakaan yhteen vuoteen;

b) tilalla samanaikaisesti pidetyt nautaeläimet kuuluvat virallisesti luomistaudista vapaaseen tai luomistaudista vapaaseen karjaan.

▼B

LIITE B

I LUKU

TEURASTAMOJEN HYVÄKSYMISEN EDELLYTYKSET

1. Teurastamoissa on oltava ainakin:

   a) riittävät eläinsuojat tai ilmaston salliessa säilytysaitaukset eläimiä varten; säilytysaitausten vähimmäisvaatimuksena on, että ne on rakennettu kovalle ja tiiviille maalle ja niissä on varusteet eläinten desinfiointia, juottamista ja ruokkimista varten, ja niissä on oltava sopiva kanavointi, jota pitkin nesteet valuvat hajulukoin ja ritilöin varustettuihin viemäreihin;

   b) teurastustilat, jotka ovat riittävän suuret, jotta työ voidaan suorittaa tyydyttävästi; teurastustiloissa, joissa teurastetaan sekä sikoja että muihin lajeihin kuuluvia eläimiä, sikojen teurastusta varten on varattava erityinen paikka; tällainen erityinen paikka ei kuitenkaan ole välttämätön, jos sikojen ja muiden eläinten teurastus tapahtuvat eri aikoina; tällaisissa tapauksissa kalttaus, karvanpoisto, kaavinta ja poltto on kuitenkin tehtävä erityisissä paikoissa, jotka on selvästi erotettu teurastuslinjasta joko vähintään viiden metrin levyisellä avoimella tilalla tai vähintään kolme metriä korkealla väliseinällä;

   c) tilat mahojen ja suolien tyhjennystä ja puhdistusta varten;

   d) tilat suolien ja sisälmysten jatkokäsittelyä varten, jos tämä tehdään teurastamossa;

   e) tilat rasvan sekä vuotien, sarvien, sorkkien ja siankarvojen säilyttämistä varten siinä tapauksessa, että niitä ei poisteta teurastamosta teurastuspäivänä;

   f) lukittavat tilat tai ilmaston salliessa erilliset aitaukset sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten; lukittavat tilat, jotka on varattu tällaisten eläinten teurastusta ja pidätetyn tai takavarikoidun lihan varastointia varten.

      Tilat tai aitaukset sairaita tai sairaiksi epäiltyjä eläimiä varten sekä tilat näiden eläinten teurastukseen eivät ole välttämättömät laitoksessa, jossa kolmannen maan säädökset kieltävät tällaisten eläinten teurastamisen;

   g) riittävän suuret jäähdyttämöt tai kylmätilat;

   h) riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön; riittävästi varustettu tila trikinoskooppitutkimusta varten, jos tällainen tutkimus on pakollinen;

   i) pukuhuoneita, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä; käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; pesualtaita on sijoitettava käymälöiden läheisyyteen;

   j) järjestelyt, joiden avulla tässä direktiivissä säädetyt eläinlääkinnälliset tarkastustoimenpiteet voidaan tehdä tehokkaasti milloin tahansa;

   k) järjestelyt, joilla valvotaan teurastamoon pääsyä ja sieltä poistumista;

   l) likaisten ja puhtaiden työskentelyalueiden selkeä erottaminen toisistaan viimeksi mainittujen alueiden saastumisen estämiseksi ja erityisesti hajuilta ja pölyltä suojaamiseksi;

   m) edellä b, c, d, e, f, g ja i alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:

      — vedenpitävä, lahoamaton lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida ja joka on siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on johdettava katettuja kanavia myöten ritilöin ja hajulukoin varustettuihin viemäreihin,

      — tasaiset seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite tai maali vähintään kolmen metrin korkeuteen tai sisäkattoon asti; seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyöristettävä;

   n) riittävä tuuletus ja hyvä vesihöyryn poisto tiloista, joissa työskennellään lihan parissa,

   o) edellä mainituissa tiloissa riittävä luonnollinen tai keinovalaistus, joka ei vääristä värejä;

   p) laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan paineenalaista juomakelpoista vettä; laitteet voivat kuitenkin poikkeuksellisesti toimittaa höyryntuotannossa käytettävää juomakelvotonta vettä, jos tätä tarkoitusta varten asennetuista vesijohdoista ei voi ottaa vettä muihin tarkoituksiin. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeuksellisesti käyttää kylmälaitteiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden johdot

▼B

on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä eivätkä ne saa kulkea sellaisten tilojen kautta, joissa on tuoretta lihaa;

q) laitteisto, joka tuottaa riittävän määrän kuumaa juomakelpoista vettä;

r) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä;

s) työtiloissa riittävät laitteet käsien ja työvälineiden puhdistamiseen ja desinfiointiin; näiden laitteiden on sijaittava mahdollisimman lähellä työpisteitä; hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä; näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; työkalujen puhdistuksessa käytettävän veden lämpötilan on oltava vähintään 82 ºC;

t) välineet, joiden avulla teurastusta voidaan jatkaa tainnutuksen jälkeen mahdollisimman pitkälti eläimen ollessa riippuvassa asennossa; kun nylkeminen suoritetaan metallitelineissä, niiden on oltava korroosionkestävästä materiaalista ja niiden korkeuden on oltava sellainen, ettei ruho kosketa lattiaa;

u) kattorata tuoreen lihan jatkokäsittelyä varten;

v) asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä, kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä, suojautumista varten;

w) työkalut ja varusteet, jotka on valmistettu korroosionkestävästä materiaalista ja jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida;

x) erityinen osasto lantaa varten;

y) tila ja riittävät välineet kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten. Tämä tila ja nämä välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos voimassa olevat säännökset edellyttävät, että kuljetusvälineet puhdistetaan ja desinfioidaan yleisissä keskuksissa; jos on kyse maantieajoneuvoista, tällaisen keskuksen on sijaittava teurastamon läheisyydessä.

II LUKU

LEIKKAAMOJEN HYVÄKSYMISEN EDELLYTYKSET

2. Leikkaamoissa on oltava ainakin:

a) riittävän suuret jäähdyttämöt tai kylmätilat tuoreen lihan säilytystä varten;

b) tilat leikkaamista, luuttomaksi leikkaamista sekä 46 kohdassa tarkoitettua käärimistä varten;

c) tilat 45 kohdassa tarkoitettua pakkaamista ja tuoreen lihan lähettämistä varten;

d) riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön;

e) riittävästi varustettu tila trikinoskooppitutkimuksen suorittamista varten, jos tällainen tutkimus tehdään laitoksessa,

f) pukuhuoneita, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä; käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; pesualtaita on sijoitettava käymälöiden läheisyyteen,

g) erityiset vesitiiviit, korroosionkestävät astiat, joissa on kannet ja sulkimet, jotka estävät asiattomia henkilöitä poistamasta tavaraa niistä, ja joihin leikkaamisesta saatava liha tai lihajäte, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, pannaan tai lukittava tila tällaista lihaa ja jätteitä varten, jos niiden määrä on niin suuri tai jos niitä ei kuljeteta pois tai hävitetä kunkin työpäivän päätteeksi;

h) edellä a ja b alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:

— vedenpitävä, lahoamaton lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida ja joka on siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on johdettava katettuja kanavia myöten ritilöin ja hajulukoin varustettuihin viemäreihin,

— tasaiset seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite tai maali vähintään kahden metrin korkeuteen; seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyöristettävä;

i) jäähdytyslaitteet, jotka pitävät a ja b alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa lihan sisälämpötilan jatkuvasti enintään +7 ºC:ssa;

j) leikkaustiloissa rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari;

k) järjestelyt, joiden avulla tässä direktiivissä säädetyt eläinlääkinnälliset tarkastus- ja valvontatoimet voidaan tehdä tehokkaasti milloin tahansa;

▼B

l) riittävä tuuletus ja hyvä vesihöyryn poisto tiloissa, joissa työskennellään lihan parissa;

m) riittävä luonnollinen tai keinovalaistus, joka ei vääristä värejä, tiloissa, joissa työskennellään tuoreen lihan parissa;

n) laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan paineenalaista juomakelpoista vettä; laitteet voivat kuitenkin poikkeuksellisesti toimittaa höyryntuotannossa käytettävää juomakelvotonta vettä, jos tätä tarkoitusta varten asennetuista vesijohdoista ei voi ottaa vettä muihin tarkoituksiin. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeuksellisesti käyttää kylmälaitteiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden johdot on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä eivätkä ne saa kulkea sellaisten tilojen kautta, joissa on tuoretta lihaa;

o) laitteisto, joka tuottaa riittävän määrän kuumaa juomakelpoista vettä;

p) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä;

q) työtiloissa riittävät laitteet käsien ja työvälineiden puhdistamiseen ja desinfiointiin; näiden laitteiden on sijaittava mahdollisimman lähellä työpisteitä. Hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä. Työvälineiden puhdistuksessa käytettävän veden lämpötilan on oltava vähintään 82 ºC;

r) hygieniavaatimukset täyttävät välineet lihan käsittelyyn ja liha-astioiden varastoimiseen siten, etteivät liha tai astiat pääse koskettamaan lattiaa;

s) asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä, kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä, suojautumista varten;

t) työkalut ja varusteet, kuten leikkauspöydät, irrotettavalla leikkauspinnalla varustetut pöydät, astiat, kuljetinhihnat ja sahat korroosionkestävästä materiaalista, joka ei voi pilata lihaa ja joka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Puun käyttö on kiellettyä.

III LUKU

TEURASTAMOJEN JA LEIKKAAMOJEN ULKOPUOLELLA SIJAITSEVIEN KYLMÄVARASTOJEN HYVÄKSYMISEN EDELLYTYKSET

3. Teurastamojen ja leikkaamojen ulkopuolella sijaitsevissa kylmävarastoissa on oltava ainakin:

a) riittävän suuret jäähdyttämöt ja kylmätilat, jotka on helppo puhdistaa ja joissa tuoretta lihaa voidaan säilyttää 48 kohdassa määrätyissä lämpötiloissa.

Nämä tilat eivät saa olla millään tavalla yhteydessä tiloihin, joissa säilytetään muuta tavaraa kuin tuoretta lihaa.

Sisäkattoon asennetuissa jäähdytyslaitteissa on oltava tiivis valumien keruujärjestelmä, joka on liitetty suoraan viemäreihin.

Lattiaan asennetut jäähdytyslaitteet on sijoitettava syvennyksiin, joissa on oma viemäröintijärjestelmä tai jotka on liitetty suoraan laitoksen viemärijärjestelmään;

b) erityiset lukittavat tilat pidätetyn tai takavarikoidun tuoreen lihan varastointia varten;

c) riittävästi varustettu lukittava tila yksinomaan eläinlääkintäviranomaisen käyttöön;

d) tila ja riittävät välineet kuljetusvälineiden puhdistusta ja desinfiointia varten. Tämä tila ja nämä välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos voimassa olevat säännökset edellyttävät, että kuljetusvälineet puhdistetaan ja desinfioidaan yleisissä keskuksissa; jos on kyse maantieajoneuvoista, tällaisen keskuksen on sijaittava laitoksen välittömässä läheisyydessä;

e) edellä a ja b alakohdassa tarkoitetuissa tiloissa:

— vedenpitävä, lahoamaton lattiapäällyste, joka on helppo puhdistaa ja desinfioida ja joka on siten rakennettu, että veden poisjuoksuttaminen on helppoa; vesi on johdettava katettuja kanavia myöten ritilöin ja hajulukoin varustettuihin viemäreihin,

— tasaiset seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite tai maali vähintään kolmen metrin korkeuteen tai sisäkattoon asti; seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyöristettävä;

— ovet korroosionkestävästä materiaalista; jos ovet ovat puusta, niiden molemmilla pinnoilla on oltava tasainen ja läpäisemätön pinnoite tai maali. Ovenpielien on kestettävä iskuja ja niiden on oltava rakenteeltaan sellaiset, ettei niistä siirry lihaan mitään haitallisia aineita; niissä ei saa olla halkeamia,

▼B

— lattiat, seinät, sisäkatto ja vesijohdot on eristettävä lahoamattomilla, vedenpitävillä ja hajuttomilla materiaaleilla;

f) tarvittavat laitteet 48 kohdassa määrättyjen lämpötilojen saavuttamista ja säilyttämistä varten;

g) jäähdyttämöissä tai kylmätiloissa korroosionkestävät laitteet, jotka on estävät tuoreen lihan ja lattian tai seinien väliset kosketukset, kun lihaa kuljetetaan tai säilytetään;

h) laitteet, joiden avulla toimitetaan riittävä määrä yksinomaan paineenalaista juomakelpoista vettä; laitteet voivat kuitenkin poikkeuksellisesti toimittaa höyryntuotannossa käytettävää juomakelvotonta vettä, jos tätä tarkoitusta varten asennetuista vesijohdoista ei voi ottaa vettä muihin tarkoituksiin. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeuksellisesti käyttää kylmälaitteiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden johdot on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä eivätkä ne saa kulkea sellaisten tilojen kautta, joissa on tuoretta lihaa;

i) hygieniavaatimukset täyttävä jäteveden poistojärjestelmä;

j) asianmukaiset järjestelyt tuhoeläimiltä, kuten hyönteisiltä ja jyrsijöiltä, suojautumista varten;

k) riittävä luonnollinen tai keinovalaistus, joka ei vääristä värejä;

l) riittävä ilmanvaihto;

m) työtiloissa riittävät laitteet käsien puhdistamiseksi ja työvälineiden puhdistamiseksi ja desinfioimiseksi; näiden laitteiden on sijaittava mahdollisimman lähellä työpisteitä; hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä; näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; työkalujen puhdistuksessa käytettävän veden lämpötilan on oltava vähintään 82 ºC;

n) pukuhuoneita, pesualtaita, suihkuja sekä huuhdeltavia käymälöitä; käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin; pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; pesualtaita on sijoitettava käymälöiden läheisyyteen;

o) rekisteröivä lämpömittari tai rekisteröivä kaukolämpömittari jokaisessa varastointitilassa.

IV LUKU

LAITOSTEN HENKILÖSTÖN, TILOJEN JA VÄLINEIDEN HYGIENIA

4. Henkilöstön on noudatettava ehdotonta puhtautta; tilat ja laitteet on pidettävä ehdottomasti puhtaina:

a) henkilöstön on erityisesti käytettävä puhtaita työvaatteita ja päähineitä sekä tarvittaessa niskasuojia. Eläinten teurastukseen osallistuvan tai tuoreen lihan parissa työskentelevän taikka sitä käsittelevän henkilöstön on pestävä ja desinfioitava kätensä useita kertoja työpäivän aikana sekä aina ryhtyessään uudelleen työhön. Sairaiden eläinten tai saastuneen lihan kanssa kosketuksissa olleiden henkilöiden on välittömästi pestävä kätensä ja käsivartensa huolellisesti kuumalla vedellä ja sitten desinfioitava ne. Tupakointi on kielletty työ- ja varastotiloissa;

b) eläimiä ei saa päästää laitokseen lukuun ottamatta teurastamoihin tuotavia teurastettavia eläimiä ja näiden teurastamojen alueelle päästettäviä, niiden toiminnan kannalta tarpeellisia eläimiä. Jyrsijät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on järjestelmällisesti tuhottava;

c) tuoreen lihan käsittelyyn tai varastointiin käytetyt laitteet ja välineet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Ne on huolellisesti puhdistettava ja desinfioitava useita kertoja työpäivän aikana sekä työpäivän päätteeksi ja ennen kuin niitä käytetään uudelleen, kun ne ovat saastuneet erityisestiä taudinaiheuttajista.

5. Työtiloja, -kaluja ja -välineitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin kuin tuoreen lihan tai lihan käsittelyyn. Tuoreen lihan leikkuuvälineitä saa käyttää ainoastaan tähän tarkoitukseen.

6. Tuore liha ja liha-astiat eivät saa koskettaa lattiaa.

7. Pesu- ja desinfiointiaineita sekä haitallisten eläinten tuhoamiseen käytettäviä aineita on käytettävä siten, että ne eivät vaikuta tuoreen lihan terveellisyyteen.

8. Kaikkiin tarkoituksiin on käytettävä juomakelpoista vettä;ä juomakelvottoman veden käyttö voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti sallia höyryntuotannossa, jos tätä tarkoitusta varten asennetuista johdoista ei voi ottaa vettä muihin tarkoituksiin eivätkä nämä vesijohdot voi saastuttaa lihaa. Lisäksi juomakelvotonta vettä voidaan poikkeuksellisesti käyttää kylmälait-

▼B

teiden jäähdytykseen. Juomakelvottoman veden johdot on selvästi erotettava juomakelpoista vettä varten käytetyistä eivätkä ne saa kulkea työtilojen tai tuoreen lihan varastotilojen läpi.

9. Sahajauhon tai muiden vastaavien aineiden levittäminen työtilojen ja tuoreen lihan varastotilojen lattioille on kielletty.

10. Leikkaaminen on tehtävä siten, että vältetään lihan saastuminen.

    Luunsirut ja verihyytymät on poistettava. Leikkaamisessa saatu tuore liha, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi, on koottava 2 kohdan g alakohdassa tarkoitettuihin tiloihin sitä mukaa kuin sitä leikataan.

11. Osallistuminen teurastukseen, lihan leikkaamiseen, työskentelyyn tuoreen lihan parissa ja sen käsittelyyn on kiellettävä henkilöiltä, jotka ovat mahdollisia saastumisen lähteitä, erityisesti niiltä:

    a) jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan lavantautia, pikkulavantauti A:ta tai B:tä, tarttuvaa suolitulehdusta (salmonella), punatautia, tarttuvaa maksatulehdusta, tulirokkoa tai kantavan näiden tautien aiheuttajia;

    b) jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa tuberkuloosia;

    c) jotka sairastavat tai joiden epäillään sairastavan tarttuvaa ihotautia;

    d) jotka harjoittavat samanaikaisesti toimintaa, josta voi siirtyä mikrobeja tuoreeseen lihaan;

    e) joilla on kädessään muu side kuin märkimätöntä haavaa suojaava, vedenpitävä side.

12. Kaikilta henkilöiltä, jotka työskentelevät tuoreen lihan parissa, on vaadittava lääkärintodistus. Siinä todistetaan, että tällaiselle työlle ei ole esteitä; se on uusittava vuosittain ja aina kun virkaeläinlääkäri sitä vaatii; lääkärintodistus on pidettävä virkaeläinlääkärin saatavilla.

V LUKU

ANTE MORTEM -TARKASTUS

13. Eläimille on tehtävä ante mortem -tarkastus päivänä, jona ne tuodaan teurastamoon. Tarkastus on toistettava välittömästi ennen teurastusta, jos eläin on ollut eläinsuojassa yli 24 tuntia.

14. Virkaeläinlääkärin on tehtävä ante mortem -tarkastus ammatillisten sääntöjen mukaisesti ja sopivassa valaistuksessa.

15. Tarkastuksessa on todettava:

    a) sairastaako eläin ihmisiin tai eläimiin tarttuvaa tautia taikka onko eläimen oireiden tai yleistilan perusteella syytä epäillä sen sairastavan tällaista tautia;

    b) onko eläimessä oireita sairaudesta tai yleistilan häiriöstä;

    c) onko eläin väsynyt tai kiihtynyt.

16. Yhteisöön tuotavan tuoreen lihan tuotantoa varten ei saa teurastaa:

    a) eläintä, jossa on todettu jokin 15 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuista ilmenemismuodoista;

    b) eläintä, joka ei ole levännyt riittävää aikaa; väsyneiden tai kiihtyneiden eläinten on annettava levätä vähintään 24 tuntia;

    c) eläintä, jossa on todettu jokin tuberkuloosin muoto tai jolle tehdyssä tuberkuliinikokeessa on saatu positiivinen tulos.

VI LUKU

TEURASTUS- JA LEIKKAUSHYGIENIA

17. Teurastustiloihin tuodut teuraseläimet on teurastettava välittömästi.

18. Verenlaskun on oltava täydellinen. Ihmisravinnoksi tarkoitettu veri on kerättävä ehdottoman puhtaisiin astioihin. Sitä ei saa sekoittaa käsin, vaan ainoastaan hygieniavaatimukset täyttävillä välineillä.

19. Muut eläimet kuin siat on nyljettävä viipymättä ja täydellisesti. Jos sikoja ei nyljetä, niiden karvat on poistettava viipymättä.

20. Sisäelimet on poistettava viipymättä ja poisto on saatettava loppuun puolen tunnin kuluessa verenlaskusta. Keuhkot, sydän, maksa, perna ja välikarsina voidaan joko poistaa tai jättää ruhoon luonnolliseen yhteyteensä. Jos ne irrotetaan, ne on numeroitava tai merkittävä tavalla, joka mahdollistaa niiden tunnistamisen tiettyyn ruhoon kuuluviksi; tämä koskee myös päätä, kieltä,

▼B

ruoansulatuskanavaa ja kaikkia muita tarkastusta varten tarvittavia eläimen osia. Edellä mainitut osat on säilytettävä ruhon lähellä kunnes tarkastus on suoritettu. Kaikkien eläinlajien munuaiset on jätettävä ruhoon luonnolliseen yhteyteensä mutta paljastettava ympäröivästä rasvakudoksesta.

21. Lihan puhdistaminen kankaalla sekä ilman puhaltaminen on kielletty. Ilman puhaltaminen elimeen voidaan kuitenkin hyväksyä rituaalitarkoituksiin, jos puhallettua elintä ei hyväksytä yhteisöön vietäväksi.

22. Kavioeläinten, yli neljän viikon ikäisten sikojen ja yli kolmen kuukauden ikäisten nautaeläinten ruhot on esitettävä tarkastettaviksi selkärankaa pitkin halkaistuina puoliruhoina. Sikojen ja kavioeläinten pää on myös halkaistava pituussuunnassa. Jos tarkastus sitä edellyttää, virkaeläinlääkäri voi vaatia minkä tahansa eläimen ruhon halkaisua pituussuunnassa.

23. Ennen tarkastuksen loppuun saattamista ruhoja ei saa leikata tai mitään teurastetun eläimen osaa poistaa tai käsitellä.

24. Pidätetty tai takavarikoitu tuore liha sekä mahat, suolet, vuodat, nahat, sarvet, sorkat ja siankarvat on mahdollisimman pian sijoitettava erityisiin tiloihin.

VII LUKU

POST MORTEM -TARKASTUS

25. Kaikki eläimen osat veri mukaan lukien on tarkastettava viipymättä teurastuksen jälkeen.

26. Post mortem -tarkastukseen on sisällyttävä:

a) teurastetun eläimen silmämääräinen tarkastus;

b) tiettyjen elinten, erityisesti keuhkojen, maksan, pernan, kohdun, utareiden ja kielen, tunnustelu;

c) elinten ja imusolmukkeiden viiltäminen.

Jos jonkin elimen silmämääräinen tarkastus tai tunnustelu osoittaa, että eläimessä on muutoksia, jotka voivat saastuttaa ruhot, työvälineet, henkilöstön tai työtilat, näitä elimiä ei saa viiltää teurastustiloissa;

d) koostumuksen, värin, hajun ja mahdollisesti maun poikkeavuuksien tutkimus;

e) tarvittaessa laboratoriotutkimukset erityisesti 20 artiklan b, c ja d alakohdassa tarkoitettujen aineiden varalta.

27. Virkaeläinlääkärin on erityisesti tarkastettava:

a) veren väri, sen hyytyminen ja mahdollisten vieraiden kappaleiden esiintyminen;

b) pää, nielu, alaleuan, korvasylkirauhasen ja nieluntakaiset imusolmukkeet *(Lnn. retropharyngiales, mandibulares* ja *parotidei)* sekä tonsillat kielen ollessa siten irrotettuna, että suun ja nielun yksityiskohtainen tarkastus on mahdollista. Tonsillat on poistettava tarkastuksen jälkeen;

c) keuhkot, henkitorvi, ruokatorvi, keuhkotyven ja välikarsinan imusolmukkeet *(Lnn. bifurcationes, eparteriales* ja *mediastinales)*, henkitorven ja keuhkoputkien päähaarojen ollessa avattuna pituussuunnassa ja keuhkot viillettynä niiden alimmassa kolmanneksessa kohtisuoraan keuhkoputkiin nähden;

d) sydänpussi ja sydän, kun jälkimmäinen viilletään pituussuunnassa siten, että viilto avaa kammiot ja läpäisee kammioiden väliseinän;

e) pallea;

f) maksa, sappirakko, sappitiehyet sekä maksaportin ja haiman imusolmukkeet *(Lnn. portales);*

g) ruoansulatuskanava, suolilieve, sekä mahaimusolmukkeet ja suoliliepeen imusolmukkeet *(Lnn. gastrici, mesenterici, craniales* ja *caudales);*

h) perna;

i) munuaiset ja munuaisimusolmukkeet *(Lnn. renales)* sekä rakko;

j) keuhkopussi ja vatsakalvo;

k) sukuelimet; lehmän kohtu viilletään pituussuunnassa;

l) utareet ja utareimusolmukkeet *(Lnn. supramammarii)*; lehmien utarepuoliskot on avattava pitkällä syvällä viillolla maitorauhasiin *(sinus lactiferes)* asti;

m) nuorten eläinten navan alue ja nivelet; epäilyttävissä tapauksissa navan alue on viillettävä ja nivelet avattava.

▼B

Mainitut imusolmukkeet on järjestelmällisesti paljastettava ja viillettävä pituusakselin mukaan niin ohuisiin viipaleisiin kuin mahdollista.

Epäilyttävissä tapauksissa on viillettävä samalla tavoin myös seuraavat imusolmukkeet: pinnalliset kaulaimusolmukkeet, lavanedusimusolmukkeet *(Lnn. cervicales superficiales)*, kainalo- imusolmukkeet *(Lnn. axillares proprii et primae costae)*, rintalastan alaiset *(Lnn. sternales craniales)*, syvät kaulaimusolmukkeet *(Lnn. cervicales profundi)*, kaulakylkiluunimusolmukkeet *(Lnn. costo-cervicales),* polvitaipeen *(Lnn. poplitei)*, reisiimusolmukkeet *(Lnn. subiliaci),* istuinluun *(Lnn. ischiatici)*, suoliluun ja lantionalusimusolmukkeet *(Lnn. iliaci et lumbales)*.

Vuohien ja lampaiden sydän on avattava ja pään imusolmukkeet viillettävä ainoastaan epäilyttävissä tapauksissa.

28. Lisäksi virkaeläinlääkärin on järjestelmällisesti tehtävä:

A. Tutkimus kystikerkoosin varalta:

a) yli kuuden viikon ikäisiltä naudoilta on tutkittava:

— kieli, jonka alapinnan lihaksisto on viillettävä kielen alaosassa pituussuunnassa vahingoittamatta elintä liikaa,

— ruokatorvi, joka on irrotettava henkitorvesta,

— sydän, jonka kumpikin sydänpuolisko on 27 kohdan d alakohdassa tarkoitetun viiltämisen lisäksi halkaistava sydänkorvakkeista sydämen kärkeen,

— ulommat ja sisäpuoliset puremalihakset, jotka on viillettävä kahdella alaleuan suuntaisella viillolla siten, että viilto ulottuu alaleuan alareunasta lihaksen ylempään kiinnityskohtaan,

— pallea, jonka lihasosa on erotettava kalvosta,

— ruhon näkyvissä olevat lihaspinnat;

b) sikojen suoraan näkyvät lihaspinnat ja erityisesti reisilihaksisto, vatsakalvo, rasvakudoksesta irrotetut lannelihakset, palleapilarit, kylkiluiden väliset lihakset, sydän, kieli ja kurkunpää.

B. Nautaeläinten, vuohien ja lampaiden tutkimus maksamatojen varalta viiltämällä maksa mahan puoleista pintaa pitkin sappitiehyiden tutkimista varten sekä tekemällä syvä viilto Spiegelin lohkon tyveen.

C. Kavioeläinten tutkimus räkätaudin varalta tarkastamalla huolellisesti henkitorven, kurkunpään, nenäonteloiden, sivuonteloiden ja niiden haarautumien limakalvot sen jälkeen, kun pää on halkaistu keskitasossa ja sierainseinämä poistettu.

VIII LUKU

LEIKATTAVAKSI TARKOITETTUA LIHAA KOSKEVAT VAATIMUKSET

29. Lihan leikkaaminen puoliruhoja tai neljännesruhoja pienemmiksi paloiksi sekä luuttomaksi leikkaaminen on sallittua ainoastaan hyväksytyissä leikkaamoissa.

30. Laitoksen johtajan tai tämän edustajan on helpotettava laitoksen valvontaa ja erityisesti kaikkia tarpeellisina pidettyjä käsittelyjä ja annettava tarvittavat välineet valvontaviranomaisen käyttöön; laitoksen johtajan tai tämän edustajan on erityisesti pyynnöstä pystyttävä ilmoittamaan valvonnasta vastaavalle virkaeläinlääkärille, mistä laitokseen tuotu liha on peräisin.

31. Tuoretta lihaa, joka ei täytä tämän direktiivin edellytyksiä, ei saa tuoda hyväksyttyihin leikkaamoihin, ellei sitä sijoiteta erityiselle säilytysalueelle; se on leikattava muissa paikoissa tai muina aikoina kuin mainitut vaatimukset täyttävä tuore liha. Virkaeläinlääkärillä on aina oltava vapaa pääsy kaikkiin varasto- ja työtiloihin sen varmistamiseksi, että näitä määräyksiä noudatetaan tunnollisesti.

32. Leikattavaksi tarkoitettu tuore liha on heti leikkaamoon tuotaessa sijoitettava 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuun tilaan ja sitä on säilytettävä tässä tilassa käsittelyn aloittamiseen asti; tilan on oltava sellainen, että ruhojen ja niiden palojen sisälämpötila pysyy jatkuvasti enintään +7 ºC:ssa.

33. Tuoretta lihaa on tuotava 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuihin tiloihin tarpeen mukaan. Heti kun liha on leikattu ja pakattu asianmukaisesti, se on siirrettävä 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuun jäähdyttämöön tai kylmätilaan.

34. Leikkaamisen aikana tilan lämpötila saa olla enintään +10 ºC.

35. Leikkaamisen, luuttomaksi leikkaamisen ja 45 ja 46 kohdassa tarkoitetun pakkaamisen aikana tuoreen lihan sisälämpötila on pidettävä enintään

▼B

+7 ºC:ssa. Leikkaamishetkellä tuoreen lihan pH-arvo saa olla enintään 6,1; koepala on otettava suuresta selkälihaksesta kolmannentoista kylkiluun kohdalta.

36. Tuoreen lihan puhdistaminen kankaalla sekä ilman puhaltaminen on kielletty.

Ilman puhaltaminen elimeen voidaan kuitenkin hyväksyä rituaalitarkoituksiin, jos puhallettua elintä ei hyväksytä yhteisöön vietäväksi.

IX LUKU

LEIKATUN LIHAN TERVEYSVALVONTA

37. Virkaeläinlääkärin on valvottava leikkaamoja. Hänelle on ilmoitettava asiasta hyvissä ajoin ennen yhteisöön tuotavaksi tarkoitetun tuoreen lihan leikkaamista.

38. Virkaeläinlääkärin valvontaan kuuluvat ainakin seuraavat tehtävät:

— tuoreen lihan saapumisen ja tuoreen leikatun lihan lähtemisen tarkastus,

— yhteisöön tuotavaksi tarkoitetun ja leikkaamoon tuodun tuoreen lihan tarkastus,

— yhteisöön tuotavaksi tarkoitetun tuoreen lihan tarkastus ennen leikkaamista ja sen lähtiessä laitoksesta,

— jäljempänä 44 kohdassa ja edellä 22 artiklassa tarkoitettujen leikatun tuoreen lihan tarkastusta koskevien asiakirjojen laatiminen ja myöntäminen,

— edellä IV luvussa tarkoitettujen tilojen, laitteiden ja työkalujen puhtauden sekä henkilöstön hygienian valvonta,

— laboratoriokokeita varten tarvittavien näytteiden otto, esimerkiksi haitallisten bakteerien, lisäaineiden tai muiden luvattomien kemiallisten aineiden havaitsemiseksi. Tällaisten kokeiden tuloksista on pidettävä kirjaa.

— kaikki muu valvonta, jota eläinlääkäri pitää tarpeellisena yhteisön säännösten ja määräysten noudattamisen varmistamiseksi.

X LUKU

TERVEYSMERKINTÄ

39. Terveysmerkintä on tehtävä virkaeläinlääkärin vastuulla. Tätä varten hänen on pidettävä hallussaan ja säilytettävä:

a) tuoreen lihan terveysmerkintään tarkoitetut välineet, jotka hän saa luovuttaa avustajilleen ainoastaan merkinnän ajankohtana ja siihen vaadittavaksi ajaksi;

b) jäljempänä 44 kohdassa mainitut etiketit, jos nämä on jo merkitty tässä luvussa tarkoitetulla tavalla. Tarvittava määrä näitä etikettejä annetaan avustajille silloin, kun niitä on tarkoitus käyttää.

40. Terveysmerkin on oltava soikea, 6,5 cm leveä ja 4,5 cm korkea merkki. Siinä on oltava seuraavat tiedot täysin luettavin kirjaimin:

— yläosassa lähettäjämaana olevan kolmannen maan nimi suuraakkosin tai tarvittaessa kirjainlyhenne, joka on hyväksytty tälle maalle kansainvälisessä moottoriajoneuvojen rekisteröintiä koskevassa sopimuksessa,

— keskellä teurastamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero.

Kirjainten on oltava 0,8 cm korkeita ja numeroiden 1 cm korkeita.

Terveysmerkissä voi lisäksi olla maininta tuoreen lihan tarkastaneesta virkaeläinlääkäristä.

41. Ruhot on muste- tai polttoleimattava 40 kohdan mukaisesti:

— yli 60 kiloa painavien ruhojen molempiin puoliruhoihin on tehtävä merkinnät ainakin seuraaviin kohtiin: reisien ulkopinta, kupeet, selkä, rinta, lapa ja keuhkopussi,

— muihin ruhoihin tehdään merkintä ainakin neljään kohtaan, lapoihin ja reisien ulkopintaan.

42. Maksat on polttoleimattava 40 kohdan mukaisesti.

Päät, kielet, sydämet ja keuhkot on joko muste- tai polttoleimattava 40 kohdan mukaisesti.

Alle 3 kuukauden ikäisten nautojen sekä lampaiden ja vuohien kielten ja sydänten polttoleimaaminen ei ole kuitenkaan pakollista.

▼B

43. Virallisesti merkityistä ruhoista leikkaamoissa leikatut palat rasvaa, ihraa, häntiä, korvia ja jalkoja lukuun ottamatta on muste- tai polttoleimattava, jos niissä ei ole merkkiä, 40 kohdan mukaisesti ja merkissä on oltava on oltava leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero teurastamon numeron sijasta.

    Kiinteä sianrasva ja kylki, joista kamara on poistettu, voidaan ryhmitellä enintään viiden palan eriin; jokainen erä ja jokainen erillinen pala on sinetöitävä virallisessa valvonnassa ja varustettava 44 kohdan mukaisella etiketillä.

    Merkintä voidaan tehdä myös soikealla levyllä. Levy on kiinnitettävä jokaiseen palaan, sen uudelleen käytön on oltava mahdotonta, sen on oltava kestävää materiaalia ja vastattava kaikkia hygieniavaatimuksia. Seuraavien tietojen on oltava siinä täysin luettavassa muodossa:

    — yläosassa suuraakkosin lähettäjämaana olevan kolmannen maan lyhenne, joka on hyväksytty tälle maalle kansainvälisessä moottoriajoneuvojen rekisteröintiä koskevassa sopimuksessa,
    — keskellä leikkaamon eläinlääkinnällinen hyväksyntänumero.

    Kirjainten ja numeroiden on oltava 0,2 cm korkeita.

    Levyssä voi olla maininta lihan tarkastaneesta virkaeläinlääkäristä.

44. Pakkauksessa on oltava hyvin näkyvä etiketti, jossa on täysin luettavissa oleva, 40 tai 43 kohdan mukainen merkki. Etiketti on kiinnitettävä siten, että se rikkoutuu pakkausta avattaessa. Lisäksi etiketissä on oltava sarjanumero.

XI LUKU

TUOREEN LIHAN PAKKAAMINEN

45. a) Pakkauksen (esimerkiksi pakkauslaatikot, pahvilaatikot) on oltava kaikkien hygieniavaatimusten mukainen, ja erityisesti:
        — se ei saa muuttaa lihan aistinvaraisia ominaisuuksia,
        — siitä ei saa siirtyä lihaan ihmisten terveydelle haitallisia aineita,
        — sen on oltava riittävän kestävä suojatakseen lihaa tehokkaasti kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

    b) pakkausta ei saa käyttää uudelleen lihan pakkaamiseen, ellei sitä ole valmistettu korroosionkestävistä materiaaleista, jotka on helppo puhdistaa, ja ellei sitä ole puhdistettu ja desinfioitu.

46. Kun tuore leikattu liha tai sivutuotteet kääritään (esimerkiksi muoviin), tämä on tehtävä viipymättä leikkaamisen jälkeen ja hygieniavaatimusten mukaisesti.

    Muu leikattu tuore liha kuin kiinteä sianrasva tai kylki on aina varustettava suojakääreellä, jollei sitä kuljeteta ripustettuna.

    Tällaisen kääreen on oltava läpinäkyvä ja väritön, ja sen on lisäksi oltava 45 kohdan a alakohdassa vahvistettujen edellytysten mukainen; sitä ei saa käyttää uudestaan lihan käärimiseen.

47. Edellä 45 ja 46 kohdassa tarkoitetut pakkaukset saavat sisältää ainoastaan yhdestä eläinlajista peräisin olevaa leikattua tuoretta lihaa.

XII LUKU

VARASTOINTI

48. Yhteisöön tuotavaksi tarkoitettu tuore liha on post mortem -tarkastuksen jälkeen viipymättä jäähdytettävä pysyvästi enintään +7 ºC:n sisälämpötilaan, kun kyseessä ovat ruhot ja niiden palat, tai enintään +3 ºC:n lämpötilaan, kun kyseessä ovat sivutuotteet.

XIII LUKU

KULJETUS

49. Tuoretta lihaa on kuljetettava kuljetusvälineissä, jotka on suunniteltu ja varustettu siten, että 48 kohdassa määrätyt lämpötilat säilyvät koko kuljetuksen ajan ja lihan ominaisuudet säilyvät.

50. Tällaisen lihan kuljetukseen tarkoitettujen kuljetusvälineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

    a) niiden sisäpintojen tai kaikkien muiden osien, jotka voivat joutua kosketuksiin lihan kanssa, on oltava korroosionkestävää materiaalia, joka ei voi vaikuttaa lihan aistinvaraisiin ominaisuuksiin tai tehdä lihaa ihmisen

▼B

terveydelle haitalliseksi; näiden pintojen on oltava sileät sekä helpot puhdistaa ja desinfioida,

b) niiden on oltava varustetut riittävin laittein, joilla lihaa suojataan hyönteisiltä ja pölyltä, ja oltava vesitiiviit nesteiden valumisen estämiseksi,

c) ruhojen, puoliruhojen tai neljännesruhojen sekä pakkaamattoman leikatun tuoreen lihan kuljetusta varten niiden on oltava varustetut korroosionkestävillä lihan ripustamiseen tarkoitetuilla laitteilla, jotka on asennettu sellaiseen korkeuteen, ettei liha pääse koskettamaan lattiaa; tätä määräystä ei sovelleta hygieenisesti pakattuun jäädytettyyn lihaan.

51. Tuoreen lihan kuljetusvälineitä ei missään tapauksessa saa käyttää elävien eläinten kuljetukseen tai sellaisten tuotteiden kuljetukseen, jotka voisivat vaikuttaa lihaan tai saastuttaa sen.

52. Mitään muita tuotteita kuin lihaa ei saa kuljettaa samaan aikaan samassa kuljetusvälineessä. Siinä ei myöskään saa kuljettaa mahoja, ellei niitä ole kaltattu, eikä päitä ja sorkkia, ellei niitä ole nyljetty tai kaltattu ja karvottu.

53. Tuoretta lihaa saa kuljettaa ainoastaan puhtaassa ja desinfioidussa kuljetusvälineessä.

54. Ruhot, puoliruhot ja neljännesruhot, lukuun ottamatta hygieniavaatimusten mukaisesti pakattua jäädytettyä lihaa, on aina kuljetettava ripustettuna. Muut palat sekä sivutuotteet on ripustettava tai sijoitettava telineille, jollei niitä ole pakattu tai sijoitettu korroosionkestäviin astioihin. Tällaisten telineiden, pakkausten tai astioiden on täytettävä hygieniavaatimukset ja tämän direktiivin säännökset. Sisäelimet on aina kuljetettava kestävässä veden- ja rasvanpitävässä pakkauksessa. Astiat ja telineet on puhdistettava ja desinfioitava, ennen kuin niitä käytetään uudelleen.

55. Virkaeläinlääkärin on ennen lähetystä varmistettava, että kuljetusvälineet ja lastausolosuhteet täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.

▼B

LIITE C

MALLI

TERVEYSTODISTUS

tuoreelle lihalle[1]**, jonka määrämaa on:** .....
(ETY:n jäsenvaltio, johon liha on tarkoitettu)

N:o.....[2]

Lähettäjämaa: .....

Ministeriö: .....

Osasto: .....

Viite: ..... (valinnainen)

I. Lihan tunnistetiedot

Minkä eläimen lihaa: .....
(eläinlaji)

Palojen laji: .....

Pakkauksen laatu: .....

Palojen tai pakkausten määrä: .....

Nettopaino: .....

II. Lihan alkuperä

Hyväksytyn teurastamon tai hyväksyttyjen teurastamojen osoite ja eläinlääkinnällinen hyväksymisnumero:

.....

Hyväksytyn leikkaamon tai hyväksyttyjen leikkaamojen osoite ja eläinlääkinnällinen hyväksymisnumero:

.....

III. Lihan määräpaikka

Lihan lähetyspaikka: .....
(lastanspaikka)

Lihan määräpaikka: .....
(määrämaa ja -paikka)

Kuljetusväline[3]: .....

.....

Lähettäjän nimi ja osoite: .....

.....

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

---

(1) Tuore liha: terveyteen ja eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista nautaeläinten ja sikojen sekä tuoreen lihan tuonnissa kolmansista maista annetun direktiivin mukaisesti tämä tarkoittaa kaikia kotieläiminä pidettävien nautaeläinten, sikojen, lampaiden ja vuohien sekä kavioeläinten ihmisravinnoksi soveltuvia osia, joita ei ole käsitelty milään tavalla säilyvyyden varmistamiseksi; kylmäkäsiteltyä lihaa pidetään kuitenkin tuoreena lihana.

(2) Valinnainen.

(3) Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta ilmoitetaan rekisterinumero ja ilma-alusten osalta lennon numero.

▼B

IV. Vakuutus terveydestä

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että

a) — edellä tarkoitetussa tuoreessa lihassa(1),

— edellä tarkoitetun tuoreen lihan pakkauksiin kiinnitetyssä etiketissä(1),

on merkki siitä, että tuore liha on peräisin ainoastaan eläimistä, jotka on teurastettu määrämaahan tapahtuvaan vientiin hyväksytyissä teurastamoissa;

b) lihan on todettu soveltuvan ihmisravinnoksi määrämaan vaatimien säännösten mukaisesti tehdyssä eläinlääkärintarkastuksessa,

c) liha on leikattu hyväksytyissä leikkaamoissa(1),

d) lihaa on/lihaa ei ole tutkittu trikinoskooppitutkimuksella(1),

e) lihaerän kuljetusvälineet ja kuormausolosuhteet täyttävät määrämaahan vientiä koskevat hygieniavaatimukset.

Tehty ..... den.....

.....
(virkaeläinlääkärin allekirjoitus)

(1) Stryk det som inte är tillämpligt.

▼B

LIITE D

Tuontitarkastustodistus kolmansista maista tuodulle tuoreelle lihalle

Jäsenvaltio, jossa maahantuontitarkastus on tehty: .....

Tarkastuspaikka: .....

Lihan laji: .....

Kääre: .....

Ruhojen määrä: .....

Puoliruhojen määrä: .....

Neljännesruhojen tai laatikoiden määrä: .....

Nettopaino: .....

Alkuperämaana oleva kolmas maa: .....

Minä allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistan, että tässä todistuksessa tarkoitettu tuore liha on tarkastettu erän saavuttua.

(Plats och datum) Officiell veterinär

(.....) (.....)