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

►**B**

RÅDETS DIREKTIV

av den 12 december 1972

om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import från tredje land av nötkreatur, svin och färskt kött

(72/462/EEG)

(EGT L 302, 31.12.1972, s. 28)

Ändrat genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Rådets direktiv 73/358/EEG av den 19 november 1973	L 326	17	27.11.1973
►**M2**	Council Directive 74/387/EEC of 15 July 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►**M3**	Rådets direktiv 75/379/EEG av den 24 juni 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M4**	Rådets direktiv 77/98/EEG av den 21 december 1976	L 26	81	31.1.1977

Ändrat genom:

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

(*) Denna rättsakt finns inte publicerad på svenska.

▼B

RÅDETS DIREKTIV

av den 12 december 1972

om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import från tredje land av nötkreatur, svin och färskt kött

(72/462/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

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

med beaktande av kommissionens förslag,

med beaktande av Europaparlamentets yttrande, och

med beaktande av följande:

Gemenskapen har utfärdat föreskrifter för de hälsokrav som skall gälla för handel inom gemenskapen med nötkreatur och svin och färskt kött.

I enlighet med ovannämnda föreskrifter är det nödvändigt att fastställa gemenskapsbestämmelser för import av dessa djur och detta kött från tredje land.

Sådana bestämmelser förutsätter att en förteckning upprättas som gäller för gemenskapen som helhet över de tredje länder eller delar av tredje länder från vilka djur och färskt kött kan importeras, samt de anläggningar från vilka färskt kött kan importeras.

Val av dessa länder och anläggningar måste baseras på allmänna kriterier såsom boskapens hälsostatus, veterinärväsendets organisation och befogenheter samt gällande hälsobestämmelser. Det bör dessutom fastställas att anläggningarna måste uppfylla vissa särskilda normer som garanterar att det kött som kommer från dessa anläggningar uppfyller de hälsokrav som gemenskapen bedömer nödvändiga.

Därutöver bör import av djur eller färskt kött inte tillåtas från länder där det förekommer smittsamma djursjukdomar som inte finns inom gemenskapen eller från länder som har varit fria från sådana sjukdomar under en för kort tidsperiod och som därför utgör en allvarlig fara för besättningar inom gemenskapen. Dessa överväganden gäller också för import från tredje länder där vaccination mot sådana sjukdomar utförs.

De allmänna villkoren som gäller för import från alla tredje länder måste kompletteras med särskilda villkor som upprättas på grundval av hälsosituationen i vart och ett av dem. Eftersom dessa särskilda villkor beror på en mångfald kriterier av teknisk natur måste man när man fastställer dem använda sig av ett smidigt och snabbt gemenskapsförfarande i vilket kommissionen och medlemsstaterna för ett nära samarbete.

Uppvisande av ett intyg som överensstämmer med en given förebild är ett effektivt sätt att kontrollera att gemenskapsreglerna tillämpas vid import av djur. Dessa regler kan omfatta särskilda bestämmelser som kan variera för de aktuella tredje länderna, och detta måste beaktas när förebilderna till intygen utformas.

Den kontroll som utförs vid import måste också omfatta djurens ursprung och hälsostatus.

När djur anländer till gemenskapens territorium och när de befinner sig i transit på väg till bestämmelseorten, måste medlemsstaterna tillåtas vidta alla åtgärder, inklusive slakt och destruktion, som kan visa sig nödvändiga för att skydda människors och djurs hälsa.

Färskt kött måste komma från godkända anläggningar och de hälso- och kontrollvillkor som köttet skall uppfylla, särskilt under tillverkning, lagring och transport, måste fastställas.

Det är nödvändigt att medlemsstaterna intar en enhetlig hållning i fråga om färskt kött som inte får föras in i gemenskapen av hälsomässiga skäl och det är särskilt viktigt att förbjuda import av kött som

▼B

innehåller rester av ämnen som är skadliga eller som kan göra konsumtion av köttet farligt eller skadligt för människors hälsa.

Uppvisande av ett hygienintyg och ett djurhälsointyg som har upprättats av en officiell veterinär i det exporterande tredje landet är det lämpligaste sättet att garantera att en sändning färskt kött är lämplig för import.

Oavsett hur färskt kött förtullas, måste det underkastas hälsokontroll när det anländer till gemenskapens territorium så att man förhindrar vidaresändning av kött som inte åtföljs av erforderliga intyg, och som kommer från ett tredje land från vilket import inte är tillåtet, eller kött som åtföljs av ett hygienintyg som inte är utställt i enlighet med bestämmelserna.

I syfte att kontrollera att bestämmelserna i detta direktiv följs i det exporterande tredje landet och att förhindra import av kött som är farligt för människors hälsa, skall medlemsstaterna vid importen underkasta varje sändning färskt kött en hälso- och veterinärkontroll som skall utföras av en officiell veterinär. I syfte att säkerställa att dessa importkontroller utförs enhetligt, är det nödvändigt att anta tillämpningsföreskrifter inom ramen för ett förfarande som medger ett nära samarbete mellan kommissionen och medlemsstaterna.

Varje sändning färskt kött som införs i en medlemsstat efter importkontroll måste när det gäller färskt kött som vidaresänds till en annan medlemsstat, med undantag för kött som efter importen styckas i en godkänd styckningsanläggning, åtföljas av ett officiellt intyg som anger att de föreskrivna importvillkoren är uppfyllda.

Kontroll av både djur och kött utförs i gemenskapens allmänna intresse. Det bör därför fastställas att kontrollen skall utföras i anläggningar som är godkända i enlighet med gemenskapskriterier och i enlighet med ett gemenskapsförfarande.

Varje medlemsstat måste ha rätt att omedelbart förbjuda import från ett tredje land om sådan import kan utgöra en fara för människors eller djurs hälsa. I så fall är det viktigt att medlemsstaternas hållning till det aktuella tredje landet utan dröjsmål samordnas, utan att det påverkar eventuella ändringar av förteckningen över länder och anläggningar som är godkända för export till gemenskapen.

Gemenskapens veterinära experter bör få i uppgift att kontrollera att bestämmelserna i detta direktiv följs särskilt i tredje land.

Innan de således avfattade gemenskapsbestämmelserna kan träda i kraft måste gemenskapen utarbeta ett antal rättsakter som är nödvändiga för dessas funktion och medlemsstaterna måste genomföra väsentliga ändringar i sin lagstiftning. Dessa bestämmelser bör därför genomföras gradvis.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

KAPITEL I

Allmänna bestämmelser

Artikel 1

1. Detta direktiv skall gälla import från tredje land av

— tamdjur av nötkreatur och svin för avel, produktion eller slakt,

— färskt kött av tamdjur av följande arter: nötkreatur, svin, får, getter och hovdjur.

2. Detta direktiv skall inte gälla för

a) djur endast avsedda att tillfälligtvis användas som betesdjur eller för arbete i närheten av gemenskapens gränser,

b) kött som ingår i en resandes personliga bagage och som är avsett för egen konsumtion, om den kvantitet som medförs inte överstiger 1 kg per person och under förutsättning att köttet kommer från ett tredje land eller en del därav som finns med på den förteckning som

▼B

upprättats i enlighet med artikel 3 och från vilket import inte är förbjuden enligt artikel 28,

c) kött sänt i små paket till privatpersoner under förutsättning att detta kött inte importeras i kommersiellt syfte, att den kvantitet som sänds inte överstiger 1 kg och att köttet kommer från ett tredje land eller en del därav som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3 och från vilket import inte är förbjuden enligt artikel 28,

d) kött avsett att konsumeras av besättning och passagerare ombord på transportmedel som går i internationell trafik.

När sådant kött eller köksavfall lastas av skall det destrueras. Det är dock inte nödvändigt att destruera kött om det direkt, eller efter tillfällig förvaring under tullens kontroll, överförs från ett transportmedel till ett annat.

Artikel 2

I detta direktiv avses med

a) *officiell veterinär:* en veterinär som har förordnats av den behöriga centrala myndigheten i en medlemsstat eller i ett tredje land,

b) *bestämmelseland:* den medlemsstat till vilken djur eller färskt kött sänds från ett tredje land,

c) *tredje land:* ett land i vilket varken rådets direktiv av den 26 juni 1964 om djurhälsoproblem som påverkar handeln inom gemenskapen med nötkreatur och svin [1], senast ändrat genom direktiv av den 7 februari 1972 [2], eller rådets direktiv av den 26 juni 1964 om hälsoproblem som påverkar handeln inom gemenskapen med färskt kött [3], senast ändrat genom direktiv av den 27 oktober 1970 [4], gäller,

d) *import:* införsel på gemenskapens territorium av djur eller färskt kött från tredje land,

e) *anläggning:* en jordbruks-, industri- eller kommersiell inrättning under offentlig kontroll belägen på ett tredje lands territorium, där djur till avel, produktion eller slakt regelmässigt hålls eller föds upp,

f) *slaktdjur:* i kapitel II avses med slaktdjur nötkreatur eller svin som man vid deras ankomst till bestämmelselandet avser att föra direkt till ett slakteri,

g) *djur till avel eller produktion:* nötkreatur eller svin som inte nämns under f, inklusive de som hålls för avel, mjölk- eller köttproduktion eller arbete,

h) *officiellt tuberkulosfri nötkreatursbesättning:* en nötkreatursbesättning som uppfyller villkoren i bilaga A kapitel I,

i) *officiellt brucellosfri nötkreatursbesättning:* en nötkreatursbesättning som uppfyller villkoren i bilaga A kapitel II A.1,

j) *brucellosfri nötkreatursbesättning:* en nötkreatursbesättning som uppfyller villkoren i bilaga A kapitel II A.2,

k) *brucellosfria svin:* svin som uppfyller villkoren i bilaga A kapitel II B.1,

l) *officiellt brucellosfri svinbesättning:* en svinbesättning som uppfyller villkoren i bilaga A kapitel II B.2,

m) *epizootifritt område:* ett område inom vilket officiellt konstaterats att djuren inte har haft någon av de smittsamma sjukdomar som anges på den förteckning som upprättats i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 29, under en viss period och inom en viss radie som bestäms enligt samma förfarande,

---

(1) EGT nr 121, 29.7.1964, s. 1977/64.
(2) EGT nr L 38, 12.2.1972, s. 95.
(3) EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
(4) EGT nr L 239, 30.10.1970, s. 42.

▼B

n) *kött:* alla delar som är ägnade för konsumtion som härrör från tamdjur av nötkreatur, svin, får, getter och hovdjur,

o) *färskt kött:* kött som inte har genomgått någon hållbarhetsförlängande behandling, kött som är kylt eller fruset skall dock anses som färskt kött,

p) *slaktkropp:* hela kroppen av ett slaktat djur efter avblodning, urtagning och avlägsnande av gångbenen vid framknäet och halsleden, av huvudet, svansen och juvret samt dessutom när det gäller nötkreatur, får, get och hovdjur, efter avhudning,

q) *slaktbiprodukter:* färskt kött som inte är slaktkropp enligt definitionen i p, även om det fortfarande är naturligt förenat med slaktkroppen,

r) *inälvor:* slaktbiprodukter från bröst-, buk- och bäckenhålorna inklusive luft- och foderstrupe,

s) *transportmedel:* fraktbärande delar av motorfordon, järnvägsvagnar och flygplan samt lastrum på båtar eller containrar för land-, sjö- eller lufttransporter,

t) *sändning:* en mängd kött eller ett antal djur som omfattas av samma intyg,

u) *anläggning:* ett godkänt slakteri, en godkänd styckningsanläggning eller ett godkänt kyl- eller fryshus som inte hör till sådana godkända slakterier eller styckningsanläggningar, som har godkänts av tredje land och återfinns på den eller de förteckningar som upprättats i enlighet med artikel 4.

Artikel 3

1. Rådet skall på förslag från kommissionen upprätta en förteckning över de länder eller delar av länder från vilka medlemsstaterna kan godkänna import av nötkreatur, svin och färskt kött, eller en eller flera av dessa djurarter och handelsvaror, med hänsyn tagen till den rådande hälsosituationen i dessa länder eller delar av länder. Denna förteckning kan erhålla tillägg eller ändras enligt förfarandet i artikel 30.

2. Vid bedömning av om ett land eller en del av ett land såväl när det gäller nötkreatur och svin som färskt kött kan tas upp på den förteckning som avses i punkt 1 skall man särskilt beakta följande:

a) Djurhälsoläget hos boskapsbesättningar, andra tamdjur och vilt levande djur i tredje landet, och man skall särskilt beakta förekomsten av exotiska djursjukdomar och hälsoläget i övrigt i landet, som skulle kunna utgöra en fara för människors och djurs hälsa i medlemsstaterna.

b) Den regelbundenhet och snabbhet med vilken det tredje landet informerar om förekomsten av smittsamma djursjukdomar på sitt territorium, särskilt om de sjukdomar som finns med på förteckningarna A och B hos OIE (Office Internationale des epizooties).

c) Dessa länders bestämmelser om förebyggande och kontroll av djursjukdomar.

d) Veterinärväsendenas uppbyggnad och befogenheter i dessa länder.

e) Hur åtgärder för att förebygga och kontrollera smittsamma djursjukdomar organiseras och genomförs.

3. Den förteckning som avses i punkt 1 skall liksom alla ändringar offentliggöras i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 4

1. I enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 29 skall en eller flera förteckningar upprättas över de anläggningar från vilka medlemsstaterna kan godkänna import av färskt kött. Denna eller dessa förteckningar kan erhålla tillägg eller ändras i enlighet med förfarandet i artikel 30.

2. Vid bedömning av om ett slakteri, en styckningsanläggning eller ett kyl- eller fryshus som inte hör till ett slakteri eller en styckning-

▼B

anläggning kan tas upp på någon av de förteckningar som avses i punkt 1 skall man särskilt beakta följande:

a) De garantier som tredje land kan ge för att bestämmelserna i detta direktiv följs.

b) Tredje lands bestämmelser om förskrivning till slaktdjur av ämnen som kan påverka köttets tjänlighet.

c) Att man i varje enskilt fall följer bestämmelserna i detta direktiv.

d) Organisation av det tredje landets eller del av landets köttbesiktningsväsende, dess befogenheter och den kontroll som den är underkastad.

3. Ett slakteri, en styckningsanläggning eller ett kyl- eller fryshus som inte tillhör ett slakteri eller en styckningsanläggning får inte tas upp på den förteckning som avses i punkt 1 såvida den inte är belägen i ett av de länder som avses i artikel 3.1 och den dessutom officiellt har godkänts för export till gemenskapen av de behöriga myndigheterna i det tredje landet. Sådant godkännande skall ges om följande villkor är uppfyllda:

a) Överensstämmelse med bestämmelserna i bilaga B.

b) Ständig övervakning av en officiell veterinär i tredje land.

4. Den eller de förteckningar som avses i punkt 1 och alla ändringar till dessa skall offentliggöras i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Artikel 5

Medlemsstaternas veterinära experter och kommissionen skall genomföra kontroll på platsen för att undersöka om bestämmelserna i detta direktiv och särkilt bestämmelserna i artiklarna 3.2, 4.2 och 4.3 verkligen tillämpas.

Medlemsstaternas experter skall utses av kommissionen på förslag av medlemsstaterna.

Dessa kontroller skall utföras för gemenskapens räkning och gemenskapen skall stå för alla kostnader som kan uppstå i detta sammanhang.

Närmare bestämmelser om hur ofta dessa kontroller skall utföras och om hur de skall organiseras skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 29.

KAPITEL II

Import av nötkreatur och svin

Artikel 6

Trots bestämmelserna i artikel 3.1 skall medlemsstaterna endast godkänna import av de djurarter som avses i detta direktiv om de kommer från tredje länder som:

a) har varit fria från sjukdomar som djur är mottagliga för
   — i 12 månader när det gäller boskapspest, mul- och klövsjuka (exotisk virustyp), elakartad lungsjuka hos nötkreatur, afrikansk svinpest och svinlamhet (Teschensjuka),
   — i 6 månader när det gäller bluetongue och smittsam vesikulär stomatit,

b) under de närmast föregående 12 månaderna inte har utfört vaccinationer mot de sjukdomar som anges under a första strecksatsen och som dessa djur är mottagliga för.

Artikel 7

Man kan enligt förfarandet i artikel 29, besluta om att bestämmelserna i artikel 6 a endast skall gälla för en del av ett tredje lands område.

Med undantag från bestämmelserna i artikel 6 b, kan man enligt samma förfarande på vissa villkor tillåta import av djur som avses i detta

▼B

direktiv från tredje länder eller delar av tredje länder där man genomför vaccinationer mot en eller flera av de sjukdomar som nämns i artikel 6 a första strecksatsen.

Artikel 8

1. Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i artikel 6 och 7, skall medlemsstaterna enbart godkänna import av de djur som avses i detta direktiv från ett tredje land om de uppfyller de hälsokrav som antagits i enlighet med förfarandet i artikel 29 för import från detta tredje land, enligt djurart och bestämmelseort.

2. Man kan i enlighet med förfarandet i artikel 29 besluta om en begränsning av tillstånden till vissa arter, till djur till slakt, avel eller produktion, eller till djur som är avsedda för särskilda syften och om att vidta alla nödvändiga hälsoåtgärder efter importen.

▼M4

För avelsdjur och uppstallade djur kan kraven i detta stycke variera från den ena medlemsstaten till den andra allt efter de särbestämmelser som medlemsstaterna kan ha inom ramen för handeln inom gemenskapen.

▼B

3. Man kan i enlighet med förfarandet i artikel 29 besluta att frångå bestämmelserna i bilaga A kapitel II del A i fråga om

— att klassificera en besättning eller flock som är fri från brucellos som officiellt fri från brucellos,

— att föra in nötkreatur som härstammar från besättningar som är fria från brucellos till besättningar som är officiellt fria från brucellos,

— att återkalla klassificeringen ”officiellt brucellosfri besättning eller flock”.

Artikel 9

Om en medlemsstat bedömer att de vaccin som används i ett tredje land mot mul- och klövsjuka av typerna A, O och C har vissa brister, skall den förbjuda införsel till sitt territorium av nötkreatur och svin som kommer från det aktuella tredje landet. Den skall meddela övriga medlemsstater och kommissionen så snart som möjligt om sitt beslut och skall ange orsakerna till detta. Ständiga veterinärkommittén skall sammanträda så snart som möjligt efter att ha erhållit detta meddelande. Ett beslut skall fattas i enlighet med förfarandet i artikel 30.

Artikel 10

Medlemsstaterna skall tillåta import av nötkreatur och svin om dessa djur före den dag de lastades för transport till bestämmelselandet, har befunnit sig på ett tredje lands eller del av tredje lands område som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1

a) i minst 6 månader om det gäller djur till avel eller uppfödning,

b) i minst 3 månader om det gäller djur till slakt.

Denna tidsperiod skall räknas från födelsen om det gäller djur som är yngre än 6 respektive 3 månader.

Artikel 11

1. Medlemsstaterna skall tillåta import av nötkreatur och svin endast mot uppvisande av ett intyg som utfärdats av en officiell veterinär i det exporterande tredje landet.

Detta intyg skall

a) vara utfärdat den dag sändningen djur lastades till bestämmelselandet,

b) vara utfärdat på minst ett av de officiella språken i bestämmelselandet och på ett av de officiella språken i det land där importkontrollen enligt artikel 12 utförs,

▼B

c) i original åtfölja djuren,

d) bekräfta att nötkreaturen och svinen uppfyller de krav som fastställs i detta direktiv och de krav som fastställs i överensstämmelse med detta direktiv i fråga om import från tredje land,

e) bestå av ett enda ark,

f) vara utställt för en enda mottagare.

2. Detta intyg skall överensstämma med den förebild som upprättas i enlighet med förfarandet i artikel 29.

Artikel 12

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att nötkreatur och svin underkastas en hälsoundersökning (importkontroll) utförd av en officiell veterinär vid ankomsten till gemenskapens område.

2. Medlemsstaterna skall säkerställa att man förbjuder att nötkreatur och svin förflyttas inom gemenskapen om det vid den undersökning som avses i punkt 1 konstateras att

— djuren inte kommer från ett tredje lands eller del av tredje lands område som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1,

— djuren är smittade med eller misstänks vara smittade med eller medföra en smittsam sjukdom,

— de villkor som fastställs i detta direktiv och dess bilagor inte är uppfyllda av det exporterande tredje landet,

— det intyg som åtföljer djuren inte uppfyller de krav som fastställs i artikel 11.

3. Den medlemsstat som har utfört den undersökning som avses i punkt 1 skall vidta alla åtgärder som den bedömer nödvändiga.

Dessa åtgärder kan bland annat omfatta

a) — placering av de djur i karantän som misstänks vara smittade med eller medföra en smittsam sjukdom,

— i det i punkt 2 fjärde strecksatsen nämnda fallet, på begäran av exportören, importören eller deras ombud, att behålla djuren under tillsyn i väntan på att intyget har rättats till,

b) att sända tillbaka djur som enligt punkt 2 inte kan förflyttas, om det inte finns några djurhälsoskäl som förhindrar detta.

Om det inte är möjligt att sända tillbaka djuren skall den behöriga myndigheten beordra att de slaktas och skall utse den anläggning som skall utföra slakten.

c) slakt och destruktion av alla djur i sändningen i fråga om man vid den ovannämnda undersökningen finner bevis för eller misstanke om förekomst av en av de epizootiska sjukdomarna på den förteckning som upprättats i enlighet med förfarandet i artikel 29.

4. Det intyg som åtföljer nötkreatur och svin vid import skall efter djurhälsoundersökningen (importkontrollen) förses med en anteckning som tydligt anger om införsel av djuren har godkänts eller avslagits.

5. Under transport över gemenskapens område till destinationsmedlemsstaten skall medlemsstaterna tillämpa de åtgärder som avses i punkt 3 a första strecksatsen, och punkt 3 c om djuren är smittade eller misstänks vara smittade med eller medföra en smittsam sjukdom.

6. Djur som har fått importtillstånd och vars bestämmelseort inte är den medlemsstat som utförde importkontrollen enligt punkt 1, måste sändas till bestämmelselandet under tullkontroll utan omlastning.

7. Djur som har uppfyllt kraven i den importkontroll som föreskrivs i punkt 1 skall underkastas eventuellt ytterligare nödvändiga undersökningar i bestämmelselandet i syfte att kontrollera om bestämmelserna i detta direktiv, inklusive de särskilda villkor som bestäms i enlighet med förfarandet i artikel 29 till följd av artikel 3, följs.

▼B

Dessa undersökningar kan utföras antingen vid gränsen, eller på någon annan plats som utses av den behöriga myndigheten i bestämmelselandet, eller på båda ställena.

8. Alla kostnader som uppstår i samband med tillämpningen av denna artikel, inklusive slakt eller destruktion av djur, skall betalas av exportören, importören eller deras ombud, utan ersättning från staten.

Artikel 13

Vid ankomst till bestämmelselandet skall slaktdjur föras direkt till ett slakteri och slaktas senast tre arbetsdagar efter deras ankomst till slakteriet enligt gällande djurhälsobestämmelser.

Utan att det påverkar tillämpningen av de särskilda villkor som eventuellt fastställs i enlighet med förfarandet i artikel 29, kan den behöriga myndigheten i bestämmelselandet, av hälsoskäl, utse det slakteri till vilket dessa djur skall föras.

KAPITEL III

Import av färskt kött

Artikel 14

1. Färskt kött måste härstamma från djur som, i minst tre månader före slakt eller sedan födseln om djuren i fråga är yngre än tre månader gamla, har uppehållit sig på ett tredje lands område eller på del av ett tredje lands område som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1.

2. Trots bestämmelserna i artikel 3.1 skall medlemsstaterna endast tillåta import av färskt kött som kommer från tredje land

a) som under 12 månader har varit fritt från de av följande sjukdomar för vilka de djurarter som köttet kommer ifrån är mottagliga: boskapspest, mul- och klövsjuka (exotisk virustyp), afrikansk svinpest, svinlamhet (Teschensjuka),

b) där inga vaccinationer har utförts under de senaste 12 månaderna mot de sjukdomar som nämns under a för vilka de djurarter som köttet kommer ifrån är mottagliga.

Artikel 15

Man kan enligt det förfarande som fastställs i artikel 29 besluta att bestämmelserna i artikel 14.2 a endast skall gälla för en del av ett tredje lands område.

I enlighet med samma förfarande och trots bestämmelserna i artikel 14.2 b, kan man på vissa villkor tillåta import av färskt kött från ett tredje land eller del av ett tredje land där vaccinationer har utförts mot en eller flera av de sjukdomar som avses i artikel 14.2 a.

Artikel 16

Utan att det påverkar bestämmelserna i artiklarna 14 och 15, skall medlemsstaterna tillåta import av färskt kött från tredje land endast om köttet uppfyller de hälsokrav som har antagits i enlighet med förfarandet i artikel 29 för import av färskt kött från tredje land i enlighet med djurart.

Artikel 17

1. Medlemsstaterna skall tillåta import av färskt kött i form av slaktkroppar, eventuellt halva slaktkroppar när det gäller svin, och styckade i halva kroppar eller kvartsparter när det gäller nötkreatur och hovdjur, endast om det är möjligt att rekonstruera varje djurs hela slaktkropp.

2. För sådan import gäller följande villkor:

▼B

Det färska köttet skall

a) ha erhållits i ett slakteri som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 4.1,

b) härstamma från ett slaktdjur som i enlighet med bilaga B kapitel V har besiktigats före slakt av en officiell veterinär och har bedömts lämplig för slakt i enlighet med bestämmelserna i detta direktiv, för att exporteras till gemenskapen,

c) vara behandlat under hygieniska förhållanden i enlighet med bilaga B kapitel VI,

d) ha besiktigats efter slakt av en officiell veterinär i enlighet med bilaga B kapitel VII och skall inte ha uppvisat några förändringar förutom traumatiska skador som har uppstått alldeles före slakt eller lokalt begränsade missbildningar eller förändringar under förutsättning att det kan konstateras, vid behov genom laboratorieundersökning, att dessa inte gör slaktkroppen eller slaktbiprodukterna olämpliga som livsmedel eller farliga för människors hälsa,

e) vara åtföljt av ett hygienintyg i enlighet med bilaga B kapitel X,

f) vara förvarat efter besiktningen efter slakt under tillfredsställande hygieniska förhållanden i lagerlokaler i enlighet med bilaga B kapitel XII,

g) ha transporterats till bestämmelselandet i enlighet med bestämmelserua i bilaga B kapitel XIII och hanterats under tillfredsställande hygieniska förhållanden.

3. Endast metylviolett får användas som stämpelfärg vid märkning av färskt kött.

Andra färgämnen kan användas i enlighet med förfarandet i artikel 29.

4. När den besiktning efter slakt som avses i punkt 2 d utförs kan den officiella veterinären få hjälp av assistenter som står under dennes ledning.

Dessa assistenter måste

a) utses av den centrala behöriga myndigheten i det exporterande landet, i enlighet med gällande föreskrifter,

b) ha lämplig utbildning,

c) ha en status som kan garantera deras opartiskhet gentemot anläggningarnas ledning,

d) inte ha befogenhet att fatta beslut om det slutliga resultatet av hygienkontrollen.

Artikel 18

1. Trots bestämmelserna i artikel 17.1 skall medlemsstaterna tillåta import av:

a) halva slaktkroppar, kvartsparter eller slaktbiprodukter som uppfyller villkoren i artikel 17.2 och 17.3 och som kommer från slakterier som är utsedda för detta ändamål i enlighet med förfarandet i artikel 29,

b) styckningsdelar som är mindre än kvartsparter eller urbenat kött som kommer från styckningsanläggningar som har kontrollerats enligt artikel 4 och som har godkänts för detta ändamål i enlighet med förfarandet i artikel 29. Sådant kött skall, i tillägg till de villkor som fastställs i artikel 17.2 och 17.3 uppfylla följande villkor:

   i) ha styckats och erhållits i överensstämmelse med föreskrifterna i bilaga B kapitel VIII,

   ii) ha besiktigats av en officiell veterinär i enlighet med bestämmelserna i bilage B kapitel IX,

   iii) i fraga om förpackning följa föreskrifterna i bilaga B kapitel XI,

   iv) underkastas alla kontroller, utförda av gemenskapens veterinärer, som behövs för att säkerställa att ovannämnda bestämmelser har följts,

▼B

v) i fråga om färskt kött av hovdjur, skall detta kött kontrolleras av bestämmelselandet så att man kan bestämma om eventuella begränsningar för köttets användning skall införas.

2. I enlighet med förfarandet i artikel 29 och trots bestämmelserna i bilaga B punkt 32, kan köttet styckas medan det är varmt, och i detta fall skall följande minimikrav följas:

a) färskt kött måste transporteras direkt från slaktlokalen till styckningslokalen. Dessa lokaler skall ligga nära varandra inom samma anläggning eftersom kött som skall styckas skall föras över direkt från den ena lokalen till den andra genom en mekanisk hängbana från slaktlokalen. Styckningen skall utföras omedelbart,

b) så snart köttet har styckats och emballerats på föreskrivet sätt skall det transporteras till det kylrum som avses i bilaga B kapitel II punkt 2 a.

Artikel 19

Artikel 17 och 18 skall inte gälla för:

a) färskt kött som med bestämmelselandets tillstånd importeras för andra ändamål än konsumtion,

b) färskt kött som är avsett för utställning eller särskilda studier eller för analyser under förutsättning att man genom administrativ kontroll kan säkerställa att detta kött inte används till konsumtion och att detta kött, med undantag för den mängd som använts för analys, förs ut från gemenskapens område eller destrueras när utställningen är avslutad eller när de särskilda studierna eller analyserna är utförda.

I detta fall och i det fall som avses under a skall bestämmelselandet säkerställa att köttet i fråga inte kan användas för annat ändamål än det för vilket det tilläts föras in på dess område.

c) färskt kött som är avsett uteslutande till internationella organisationer, på villkor att godkännande enligt förfarandet i artikel 29 har erhållits och att köttet kommer från ett land som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1 och att djurhälsokraven följs. De medlemsstater på vars område de aktuella internationella organisationerna är belägna skall säkerställa att detta kött inte släpps i fri omsättning.

Artikel 20

Medlemsstaterna skall förbjuda import av:

a) färskt kött från vildsvin eller kryptorchida svin,

b) färskt kött som innehåller restsubstanser av östrogener eller tyreostatika, antibiotika, antimon, arsenik, pesticider eller andra ämnen som är skadliga eller som kan göra konsumtion av det färska köttet farlig eller skadlig för människors hälsa om dessa restsubstanser förekommer i en koncentration som överstiger tillåtna gränsvärden.

Rådet skall på förslag av kommissionen fastställa tillåtna gränsvärden och dessa kan senare ändras i enlighet med förfarandet i artikel 29.

c) färskt kött som är behandlat med joniserande eller ultraviolett strålning, samt färskt kött från djur som har behandlats med mörningsmedel eller andra produkter som kan ha ändrat deras organoleptiska sammansättning eller art,

d) färskt kött som har fått tillsatser av andra ämnen än de som avses i artikel 17.3 för kontrollmärkning,

e) färskt kött som kommer från djur som har haft tuberkulos i någon form och som har ansetts ha tuberkulos efter en positiv reaktion på ett tuberkulinprov,

f) färskt kött från djur hos vilka man efter slakt har konstaterat antingen tuberkulos i någon form, eller förekomst av en eller flera levande eller döda parasiter eller om det gäller svin, förekomst av trikiner,

▼B

g) färskt kött från djur som har slaktats för unga,

h) delar av slaktkroppar eller slaktbiprodukter som uppvisar traumatiska skador som har uppstått alldeles före slakt eller missbildningar eller förändringar enligt artikel 17.2 d,

i) blod,

j) färskt kött som är malet eller behandlat på något liknande sätt,

k) delar av muskulatur, fettvävnad eller annan vävnad som härstammar från styckning och urbening av köttet eller som sitter fast vid benen eller delar huvudets muskulatur och andra vävnader, frånsett tungan.

Artikel 21

Rådet skall på förslag av kommissionen fastställa de metoder och förfaranden som erfordras för att upptäcka förekomst av trikiner i färskt svinkött.

Artikel 22

1. Medlemsstaterna får inte tillåta import av färskt kött om inte ett djurhälsointyg och ett hygienintyg företes, vilka har utfärdats av en officiell veterinär i exporterande tredje land.

Dessa intyg skall

a) vara utfärdade på minst ett av de officiella språken i bestämmelselandet och på ett av språken i det land där de importkontroller som avses i artikel 23 och 24 utförs,

b) åtfölja det färska köttet i original,

c) bestå av ett enda ark,

d) vara utställt för en enda mottagare.

Av djurhälsointyget skall framgå att det färska köttet uppfyller de djurhälsokrav som fastställs i detta direktiv samt de villkor som fastställts i enlighet med detta direktiv när det gäller import av färskt kött från tredje land.

2. Detta intyg skall upprättas i enlighet med den förebild som fastställs i enlighet med förfarandet i artikel 29.

3. Hygienintyget skall till form och innehåll överensstämma med den förebild som finns i bilaga C och skall utfärdas den dag då det färska köttet lastas för att sändas till bestämmelselandet.

Artikel 23

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att färskt kött utan dröjsmål vid ankomsten till gemenskapens område omedelbart underkastas en djurhälsokontroll som utförs av den behöriga myndigheten oberoende av hur det förtullas.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av punkt 3 skall medlemsstaterna säkerställa att import förbjuds om det vid denna kontroll konstateras att:

— köttet inte kommer från ett tredje land, område eller del därav som finns på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1,

— köttet kommer från ett tredje lands område eller del därav från vilket import är förbjuden i enlighet med artiklarna 14 och 27,

— det djurhälsointyg som åtföljer köttet inte överensstämmer med bestämmelserna i artikel 22.

3. Medlemsstaterna skall tillåta att färskt kött transporteras från ett tredje land till ett annat tredje land under förutsättning att

a) den berörda parten bevisar att det första tredje land till vilket köttet sänds efter transitering genom gemenskapens område, åtar sig att under inga omständigheter avvisa eller skicka tillbaka till gemenskapen det kött för vilket import eller transitering har tillåtits,

▼B

b) denna transport dessförinnan har tillåtits av de behöriga myndigheterna i den medlemsstat på vars territorium hälsokontrollen vid import utförs,

c) denna transport sker utan omlastning på gemenskapens område under de behöriga myndigheternas kontroll i fordon eller containrar som plomberats av de behöriga myndigheterna. Den enda hantering som är tillåten under denna transport är den som sker vid direkt omlastning från båt eller flygplan till andra transportmedel eller vice versa då godset ankommer till eller lämnar gemenskapens område.

4. Alla kostnader som uppstår i samband med tillämpningen av denna artikel skall betalas av mottagaren, avsändaren eller deras ombud, utan ersättning från staten.

Artikel 24

1. Medlemsstaterna skall säkerställa att varje leverans med färskt kött vid importen genomgår en hygienkontroll samt en djurhälsokontroll som utförs av en officiell veterinär.

Medlemsstaterna skall säkerställa att importörerna är tvungna att minst två arbetsdagar i förväg underrätta den lokala myndighet som ansvarar för importkontrollen på den plats där det färska köttet skall uppvisas, med angivande av kvantitet och vilket slags kött det är fråga om samt från vilken tidpunkt kontrollen kan utföras.

2. Den hygienkontroll som avses i punkt 1 skall utföras på varje hel och halv slaktkropp, samt varje kvartspart om import sker i enlighet med artikel 17.1 och genom stickprov om andra styckningsdelar importeras. Syftet med denna kontroll skall vara att särskilt kontrollera följande i enlighet med punkt 3

a) hygienintyget: att det färska köttet överensstämmer med uppgifterna på intyget, kontrollstämpeln,

b) köttets hållbarhet, förekomst av smuts och sjukdomsframkallande ämnen,

c) förekomst av restsubstanser som avses i artikel 20,

d) om slakt och styckning har utförts i anläggningar som har godkänts för detta ändamål,

e) transportförhållanden.

3. Man skall i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 29 anta de tillämpningsföreskrifter som behövs för att säkerställa att de kontroller som avses i punkt 1 utförs på ett enhetligt sätt, särskilt i fråga om tillämpningen av bestämmelserna i artikel 20 och i synnerhet metoderna för analys och provtagningsintervaller samt övriga provtagningsrutiner.

4. Medlemsstaterna skall förbjuda att färskt kött saluförs om de kontroller som utförs enligt punkt 1 har visat

— att det färska köttet är inte är lämpligt som livsmedel,
— att de villkor som fastställs i detta direktiv och i dess bilagor inte har uppfyllts,
— att något av de intyg som avses i artikel 22 som åtföljer varje leverans inte uppfyller de villkor som fastställs i den artikeln.

5. Om det färska köttet inte får importeras skall det returneras om det inte strider mot bestämmelser till skydd för folk- och djurhälsa.

Om det inte är möjligt att returnera köttet skall det förstöras på den medlemsstats område där kontrollerna har utförts.

Som ett undantag från denna bestämmelse får den medlemsstat som utför djurhälso- och hygienkontrollerna, om importören eller dennes ombud begär det, medge införsel för andra ändamål än som livsmedel, under förutsättning att det inte finns någon risk för människor eller för djur och att köttet kommer från tredje land som finns med på den förteckning som upprättats i enlighet med artikel 3.1 och att import inte är förbjuden enligt artikel 28. Sådant kött får inte lämna den

▼B

medlemsstatens område och köttets slutliga bestämmelse skall kontrolleras av samma stat.

6. I samtliga fall skall intygen efter de kontroller som avses i punkt 1 förses med uppgifter som klart anger köttets slutliga bestämmelseort.

Artikel 25

Varje leverans av färskt kött som en medlemsstat tillåter cirkulera fritt inom gemenskapen på basis av den kontroll som avses i artikel 24.1 skall, när det skickas till bestämmelselandet, åtföljas av ett intyg som till form och innehåll motsvarar förebilden i bilaga D.

Detta intyg skall

a) utfärdas av en behörig veterinär på kontrollstationen eller lagringsplatsen,

b) utfärdas den dag då det färska köttet lastas för att sändas iväg till bestämmelselandet,

c) utfärdas på minst ett av de officiella språken i bestämmelselandet,

d) åtfölja leveransen av färskt kött i original.

Artikel 26

Alla kostnader som uppstår i samband med tillämpning av artiklarna 24 och 25, särskilt kostnaderna för kontroll av färskt kött samt kostnaderna för lagring och eventuell destruering av köttet skall betalas av avsändaren, mottagaren eller deras ombud, utan ersättning från staten.

KAPITEL IV

Allmänna bestämmelser

Artikel 27

1. Medlemsstaterna skall upprätta och till kommissionen insända förteckningar över

a) gränsstationer vid import av nötkreatur och svin,

b) kontrollstation vid import av färskt kött.

Dessa gränsstationer och kontrollstationer skall godkännas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 29.

2. För att de i punkt 1 a nämnda gränsstationer skall kunna godkännas skall deras anställda förfoga över all nödvändig utrustning för att utföra de kontroller som avses i artikel 12.1 och för desinficering, avlägsnande av foder- och strörester, gödsel, urin och allt annat avfall.

3. För att de i punkt 1 b nämnda kontrollstationerna skall kunna godkännas skall deras anställda förfoga över åtminstone

a) undersökningslokaler som är stora nog för att tillåta undersökningar att utföras på normalt sätt,

b) kyl- och frysrum som är tillräckligt stora,

c) ett upptiningsrum som är tillräckligt stort,

d) ett laboratorium.

4. Den officiella veterinären skall ansvara för kontrollerna. I fråga om rent tekniska uppgifter får han biträdas av speciellt utbildade assistenter.

Närmare regler som gäller för detta biträde skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 29.

5. Veterinära experter skall kontrollera att utrustningen vid de godkända gränsstationerna och kontrollstationerna följer bestämmelserna i denna artikel och att kontrollerna utförs i enlighet med detta direktiv.

▼B

Dessa experter måste vara medborgare i ett annat medlemsland än det där inspektionen utförs.

Tillämpningsföreskrifter för denna punkt och särskilt om utseende av veterinära experter och om kontrollförfaranden skall fastställas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 29.

6. Alla kostnader som uppstår i samband med tillämpningen av punkt 5 första stycket, skall betalas av gemenskapen.

Artikel 28

1. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 6 skall den berörda medlemsstaten om en smittsam djursjukdom bryter ut eller sprids i ett tredje land och sjukdomen kan äventyra boskapens hälsa i någon av medlemsstaterna eller om någon annan anledning med anknytning till veterinärinspektion motiverar det, förbjuda import av de djurarter som omfattas av detta direktiv vare sig de importeras direkt eller indirekt genom en annan medlemsstat från tredje land eller en del därav.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 14 skall den berörda medlemsstaten om en smittsam djursjukdom bryter ut eller sprids i ett tredje land som finns med på den förteckning som har upprättats i enlighet med artikel 3.1 och sjukdomen kan föras vidare med färskt kött och därmed äventyra människors eller boskaps hälsa i någon av medlemsstaterna eller om någon annan anledning med anknytning till veterinärinspektion motiverar det, förbjuda import av det köttet vare sig det importeras direkt eller indirekt genom en annan medlemsstat från tredje land eller en del därav.

3. Åtgärder som vidtas av medlemsstaterna enligt punkt 1 och 2, och upphävande av sådana åtgärder skall omedelbart meddelas till de övriga medlemsstaterna och kommissionen tillsammans med skälen för dessa.

Ständiga veterinärkommittén skall sammanträda snarast möjligt efter det att den har mottagit detta meddelande och skall i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 30 besluta om dessa åtgärder skall ändras, särskilt i syfte att samordna dem med åtgärder som vidtagits i andra medlemsstater, eller upphävas.

Om det läge som förutses i punkterna 1 och 2 uppstår och om det visar sig nödvändigt att övriga medlemsstater också tillämpar de åtgärder som vidtagits under dessa punkter, eventuellt ändrade i enlighet med föregående stycke, skall lämpliga bestämmelser antas enligt det förfarande somf astställs i artikel 30.

4. Tillåtelse att återuppta import från det berörda tredje landet skall ges enligt samma förfarande.

Artikel 29

1. När det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål, antingen på eget initiativ eller på begäran av någon medlemsstat, hänskjuta ärendet till till den ständiga veterinärkommittén (i det följande benämnd ”kommittén”), som inrättats genom rådets beslut av den 15 oktober 1968.

2. Inom kommittén skall de röster som har avgivits av medlemsstaternas företrädare vägas enligt artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionens företrädare skall överlämna ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom två dagar. Kommittén skall fatta sitt beslut med en majoritet av ►A1 fyrtiofem ◄ röster.

4. Kommissionen skall godkänna de tilltänkta åtgärderna och tillämpa dem omedelbart om de står i överensstämmelse med kommitténs yttrande. Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas.

Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

▼B

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

Artikel 30

1. När det förfarande som fastställs i denna artikel skall tillämpas, skall ordföranden utan dröjsmål, antingen på eget initiativ eller på begäran av någon medlemsstat, hänskjuta ärendet till den ständiga veterinärkommittén (i det följande benämnda ”kommittén”) som inrättats genom rådets beslut den 15 oktober 1968.

2. Inom kommittén skall de röster som avgivits av medlemsstaternas representanter vägas enligt artikel 148.2 i fördraget. Ordföranden får inte rösta.

3. Kommissionens företrädare skall till kommittén överlämna ett förslag till åtgärder. Kommittén skall fatta sitt beslut inom två dagar. Kommittén skall fatta sitt beslut med en majoritet av ►A1 fyrtiofem ◄ röster.

4. Kommissionen skall anta förslaget och skall tillämpa det omedelbart om det inte strider mot kommitténs yttrande. Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

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

Artikel 31

Bestämmelserna i artiklarna 29 och 30 skall gälla i ►M3 102 månader ◄ från den dag då ärendet först hänsköts till kommittén antingen i enlighet med artikel 29.1 eller 30.1 eller med stöd av någon liknande bestämmelse.

Artikel 32

1. Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv och dess bilagor

a) senast den 1 oktober 1973 när det gäller bestämmelserna i artikel 23.1 och 23.3 a, b och c,

b) senast den 1 januari 1976 när det gäller alla de övriga bestämmelserna, förutom de som fastställer ett gemenskapsförfarande.

2. Medlemsstaterna skall senast den 1 januari 1977 följa de bestämmelser som föreskriver ett gemenskapsförfarande som fastställs i detta direktiv.

Det skall dock förflyta minst två år mellan genomförandet av de åtgärder som har fastställts på grundval av dessa bestämmelser och det datum som anges ovan.

3. Vid det datum som fastställs i punkt 2 skall artiklarna 4 och 11 i rådets direktiv av den 26 juni 1964 om djurhälsoproblem som påverkar handeln inom gemenskapen med nötkreatur och svin, och artikel 9 i rådets direktiv av den 26 juni 1964 om djurhälsoproblem som påverkar handeln inom gemenskapen med färskt kött upphävas.

▼M4

Artikel 33

Vid tillämpningen av artiklarna 8 och 16 måste de villkor som fastställts i enlighet med artikel 29 för importer som verkställts av vissa medlemsstater vara minst lika stränga som de vilka samma medlemsstat tillämpar inom ramen för handeln inom gemenskapen.

▼B

Artikel 34

Detta direktiv skall inte påverka de rättigheter och skyldigheter som följer av de djurhälsoavtal som har slutits mellan en eller flera medlemsstater och ett eller flera tredje land före det datum när detta direktiv antas.

I den utsträckning som dessa avtal inte är förenliga med detta direktiv, skall den eller de berörda medlemsstaterna på alla upptänkliga sätt söka rätta till de konstaterade oförenligheterna.

Artikel 35

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

▼B

BILAGA A

KAPITEL I

TUBERKULOSFRI NÖTKREATURSBESÄTTNING

En nötkreatursbesättning anses vara officiellt tuberkulosfri om

a) alla djur är fria från kliniska tecken på tuberkulos,

b) alla djur som är över sex veckor gamla har reagerat negativt på minst två officiella intradermala tuberkulinprov när det första har utförts sex månader efter det att desinfektion av besättningen avslutats, det andra sex månader efter det första och de följande med ett års mellanrum. Detta mellanrum kan ökas till två år om andelen tuberkulossmittade nötkreatursbesättningar i ett tredje land där alla nötkreatursbesättningar är föremål för officiella åtgärder för att bekämpa tuberkulos, inte överstiger 1 % i två på varandra följande kontrollperioder med ett mellanrum på ett år. Om andelen smittade nötkreatursbesättningar är lägre än 0,2 % i två på varandra följande kontrollperioder med ett mellanrum på två år, kan detta mellanrum ökas till tre år.

c) inga nötkreatur har förts in utan att ett intyg från en officiell veterinär visar att djuret kommer från en officiellt tuberkulosfri nötkreatursbesättning och, om det gäller djur som är äldre än sex veckor gamla, att det har reagerat negativt på ett officiellt intradermalt tuberkulinprov,

   i) intradermala tuberkulinprov krävs dock inte i tredje land där andelen anläggningar som håller nötkreatur som är smittade med tuberkulos är lägre än 0,2 % och om ett intyg från en officiell veterinär anger att djuret

      1. är behörigt identifierat,

      2. kommer från en officiellt tuberkulosfri nötkreatursbesättning inom samma tredje land,

      3. under transporten inte har kommit i kontakt med nötkreatur som inte kommer från officiellt tuberkulosfria nötkreatursbesättningar.

   ii) Det intyg som avses i i krävs inte i ett tredje land där i minst fyra år

      — minst 99,80 % av nötkreatursbesättningarna har officiellt klassificerats som tuberkulosfria och där

      — besättningar som inte är officiellt tuberkulosfria har stått under officiell kontroll, och förflyttning av nötkreatur från dessa besättningar har varit förbjuden förutom när de under officiell kontroll förs till slakt.

KAPITEL II

BRUCELLOSFRIA SVIN OCH BRUCELLOSFRIA NÖTKREATURS- OCH SVINBESÄTTNINGAR

A. **Nötkreatursbesättningar**

1. En nötkreatursbesättning betraktas som officiellt brucellosfri om

   a) den inte omfattar några nötkreatur som har vaccinerats mot brucellos, förutom hondjur som har vaccinerats minst tre år tidigare,

   b) alla nötkreatur har varit fria från kliniska tecken på brucellos i minst sex månader,

   c) alla nötkreatur som är äldre än tolv månader gamla

      i) har uppvisat en brucellatiter som är lägre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml vid två officiella sero-agglutinationsprov som har utförts med ett mellanrum på minst tre månader och högst tolv månader. Det första sero-agglutinationsprovet får ersättas med tre ringprov som utförts med tre månaders mellanrum, förutsatt dock att det andra sero-agglutinationsprovet tas minst sex veckor efter det tredje ringprovet,

      ii) kontrolleras årligen för att fastställa frånvaro av brucellos genom tre ringprov som utförs med minst tre månaders mellanrum och ett sero-agglutinationsprov som tas minst sex veckor efter det andra ringprovet. Om ringprov inte kan utföras skall två sero-agglutinationsprov utföras varje år med ett mellanrum på minst tre månader och högst sex månader. I ett tredje land vars samlade nötkreatursbestånd är föremål för åtgärder för att bekämpa brucellos, uppvisar en förekomst av smittade nötkreatursbesättningar som är lägre än 1 %, behöver endast två ringprov med ett mellanrum på minst tre månader utföras varje år, eller om detta inte kan göras, ett sero-agglutinationsprov.

▼B

d) inget nötkreatur har införts utan att det företetts ett intyg från en officiell veterinär som visar att djuret kommer från en officiellt brucellosfri besättning och, om djuret är äldre än tolv månader gammalt, att dess brucellatiter har varit lägre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml vid ett officiellt sero-agglutinationsprov,

i) sero-agglutinationsprov behöver dock inte krävas i ett tredje land där andelen av nötkreatursbesättningar som är smittade med brucellos inte har överstigit 0,2 % i minst två år och om ett intyg från en officiell veterinär anger att djuret

1. är behörigt identifierat,

2. kommer från en officiellt brucellosfri nötkreatursbesättning inom det tredje landet,

3. under transporten inte har kommit i kontakt med nötkreatur som inte kommer från officiellt brucellosfria nötkreatursbesättningar,

ii) det intyg som anges i i krävs inte i ett tredje land där i minst fyra år

— minst 99,80 % av nötkreatursbesättningarna har klassificerats som officiellt brucellosfria, och där

— besättningar som inte är officiellt brucellosfria har stått under officiell kontroll, och transport av nötkreatur från dessa besättningar varit förbjudna förutom när de under officiell kontroll förs till slakt.

2. En nötkreatursbesättning anses vara brucellosfri om

a) den inte innehåller några handjur som har vaccinerats mot brucellos,

b) alla eller några av hondjuren har vaccinerats när de var högst sex månader gamla med levande vaccin Buck 19 eller andra vaccin som har godkänts enligt förfarandet som fastställs i artikel 29,

c) alla nötkreatur uppfyller villkoren i 1 b och c, nötkreatur som är yngre än trettio månader gamla får dock uppvisa en brucellatiter som är lika med eller högre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml men lägre än 80 internationella lagglutinationsenheter per ml förutsatt att de vid en komplementbindningsreaktion visar

— en titer som är lägre än 30 EEG-enheter om det rör sig om hondjur som vaccinerats mindre än tolv månader tidigare,

— en titer som är lägre än 20 EEG-enheter i alla andra fall,

d) inga nötkreatur har införts utan ett intyg från en officiell veterinär som visar antingen att de villkor som fastställs i 1 d är uppfyllda eller att det kommer från en nötkreatursbesättning som klassats som brucellosfri och att djuret i detta fall är äldre än tolv månader, att det under trettio dagar innan det fördes in i besättningen visade en brucellatiter som var lägre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml och en negativ komplementbindningsreaktion. Alla dessa undersökningar skall utföras under officiell kontroll.

Om det berörda nötkreaturet har vaccinerats och om det är yngre än trettio månader, kan det dock visa en brucellatiter som är lika med eller högre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml men lägre än 80 internationella agglutinationsenheter per ml, förutsatt att det vid en komplementbindningsreaktion visar

— en titer som är lägre än 30 EEG-enheter om det gäller hondjur som vaccinerades mindre än tolv månader tidigare,

— en titer som är lägre än 20 EEG-enheter efter den tolfte månaden efter vaccinationen.

B. **Svin och svinbesättningar**

1. Ett svin anses som brucellosfritt om

a) det inte visar några kliniska tecken på sjukdomen,

b) det väger mer än 25 kg, och vid officiella serologiska prov som utförs samtidigt visar

i) a brucellatiter som är lägre än 30 internationella agglutinationsenheter per ml vid en sero-agglutination,

ii) negativt resultat vid en komplementbidningsreaktion.

2. En svinbesättning anses som brucellosfri om

a) alla svin har varit fria från kliniska tecken på brucellos i minst ett år,

b) nötkreatur som hålls på anläggningen under samma tid tillhör en officiellt brucellosfri eller brucellosfri besättning.

▼B

BILAGA B

KAPITEL I

VILLKOR FÖR GODKÄNNANDE AV SLAKTERIER

1. Slakterier måste uppfylla följande minimikrav:

   a) Lämpliga slaktdjursstallar eller, om klimatet tillåter det, fållor för djur. Dessa fållor skall åtminstone vara byggda på hård, tät grund och måste vara utrustade för desinficering, vattning och utfordring av djuren och ha ett lämpligt avloppssystem som leder bort flytande ämnen till golvbrunnar som är utrustade med vattenlås och galler,

   b) Slaktlokaler som är så stora att man skall kunna utföra arbetet på ett tillfredsställande sätt. Om både svin och andra djurslag slaktas i samma slaktlokal skall det finnas en särskild plats för slakt av svin. En sådan plats är dock inte nödvändig om svin och andra djur slaktas vid olika tidpunkter. I sådana fall skall dock skållning, avborstning, skrapning och svedning utföras på särskilda platser som är klart avgränsade från slaktlinjen antingen genom ett öppet utrymme på minst fem meter eller genom en skiljevägg som är minst tre meter hög.

   c) En särskild lokal för tömning och rengöring av magar och tarmar.

   d) Lokaler för beredning av tarmar och magar om detta utförs på slakteriet.

   e) Särskilda lokaler för förvaring av fett och för förvaring av hudar, horn, klövar och hovar samt svinborst i avvaktan på att de skall föras bort från slakteriet, om detta inte sker på slaktdagen.

   f) Låsbara lokaler eller, om klimatet så tillåter, fållor för djur som är sjuka eller misstänks vara sjuka. Låsbara lokaler för slakt av sådana djur, för förvaring av kvarhållet kött och för förvaring av beslagtaget kött.

      Lokaler och fållor för sjuka djur eller djur som misstänks vara sjuka, samt lokaler reserverade för avlivning av dessa djur är inte nödvändiga på anläggningar där tredje landets bestämmelser förbjuder avlivning av dessa djur.

   g) Tillräckligt stora kyl- eller frysrum.

   h) Ett lämpligt utrustat låsbart rum som uteslutande står till veterinärväsendets förfogande. En lokal som är lämpligt utrustad för att utföra trikinkontroll om sådan kontroll är obligatorisk.

   i) Omklädningsrum, tvättställ, duschar och vattentoaletter. Toaletterna får inte öppnas direkt ut mot produktionslokalerna. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kalltvatten, rengörings- och desinfektionsmedel för händer samt engångshanddukar. Tvättställen skall finnas intill toaletterna.

   j) Utrustning som gör det möjligt att när som helst utföra de veterinärbesiktningar som avses i detta direktiv.

   k) Anordningar för att kontrollera in- och utpassage vid slakteriet.

   l) Klar avgränsning mellan rena och orena avdelningar i byggnaden så att de rena delarna skyddas från förorening, och särskilt från lukt och damm.

   m) I de lokaler som avses i b, c, d, e, f, g och i

      — vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar och som är lagda på sådant sätt att vattnet lätt rinner undan. Vattnet skall ledas mot golvbrunnar med galler och vattenlås i en täckt anordning,

      — släta väggar med ljus tvättbar yta eller målade upp till en höjd av minst 3 meter, med rundade hörn och kanter.

   n) Tillfredsställande ventilation och god avledning av ånga i lokaler där kött hanteras.

   o) Dessa lokaler skall också ha tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivning.

   p) Tillgång till vatten av enbart dricksvattenkvalitet under tryck. Annat vatten får dock tillåtas i undantagsfall för framställning av ånga, förutsatt att ledningarna för detta vatten installeras så att vattnet inte kan användas för andra ändamål. Dessutom kan användande av vatten av icke-dricksvattenkvalitet i undantagsfall tillåtas för kylning av kylutrustning. I så fall skall dessa ledningar tydligt skilja sig från de som används för vatten av dricksvattenkvalitet och får inte passera igenom rum som innehåller färskt kött.

   q) Tillfredsställande tillgång till varmvatten av dricksvattenkvalitet.

   r) Avloppssystem för flytande ämnen som uppfyller hygienkraven.

▼B

s) I lokalerna där det färska köttet bearbetas skall finnas lämpliga anordningar för att rengöra och desinfektera händer och verktyg. Dessa anordningar skall finnas så nära arbetsställena som möjligt. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Dessa anordningar skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel och engångshanddukar. För rengöring av verktyg skall vattnet hålla en temperatur på minst 82 ºC.

t) Sådan upphängningsutrustning som tillåter att hela arbetet efter bedövning så vitt det är möjligt kan utföras på det fritt hängande djuret. Om avhudning utförs på metallvaggor skall dessa vara konstruerade av korrosionsbeständiga material och tillräckligt högt upp så att slaktkroppen inte kommer i kontakt med golvet.

u) Ett hängbanesystem för vidare hantering av köttet.

v) Lämplig utrustning för bekämpning av skadedjur som gnagare och insekter etc.

w) Redskap och arbetsutrustning i särskilda behållare av korrosionsbeständigt material som är lätta att rengöra och desinfektera.

x) En särskild plats för förvaring av dynga.

y) En plats och lämpliga anordningar för att rengöra och desinfektera transportfordon. Sådana platser och anläggningar krävs dock inte om det finns bestämmelser om att transportmedlen skall rengöras och desinfekteras på offentligt godkända anläggningar. Om fordon i landsvägstrafik berörs skall dessa anläggningar vara belägna i närheten av slakteriet.

KAPITEL II

VILLKOR FÖR GODKÄNNANDE AV STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

2. Styckningsanläggningar skall uppfylla följande minimikrav:

a) Kylrum som är tillräckligt stora för förvaring av färskt kött.

b) Lokal för styckning och urbening och inslagning enligt punkt 46.

c) Lokal för den emballering som avses i punkt 45 och för avsändning av köttet.

d) En låsbar lokal med lämplig utrustning som står uteslutande till veterinärväsendets förfogande.

e) En lokal som är lämpligt utrustad för att utföra trikinkontroll om sådan utförs vid inrättningen.

f) Omklädningsrum med tvättställ, duschar och vattentoaletter. Toaletterna får inte öppnas ut mot produktionslokalerna. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel för händer samt engångshanddukar. Tvättställen skall ligga intill toaletterna.

g) Särskilda luft- och vattentäta korrosionsbeständiga behållare med lock och låsanordningar så att obehöriga inte kan avlägsna något från dem, för kött eller slaktbiprodukter som inte är avsett för konsumtion, eller en låsbar lokal om sådant kött eller avfall förekommer i så stora mängder att detta behövs eller som köttet inte tas bort eller förstörs efter varje arbetsdag.

h) I de lokaler som avses i a och b ovan

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

— släta väggar med ljus tvättbar yta eller målade upp till en höjd av minst 2 meter, med rundade hörn och kanter.

i) Kylanordningar i de lokaler som avses i a och b för att hålla köttet vid en kärntemperatur på högst +7 ºC.

j) En termometer eller registrerande fjärrtermometer i styckningslokalen.

k) Utrustning som gör det möjligt att när som helst effektivt utföra de veterinärbesiktningar som avses i detta direktiv.

l) Tillräcklig ventilation i de lokaler där hantering av kött utförs.

m) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivning i de lokaler där kött hanteras.

n) Tillgång till vatten enbart av dricksvattenkvalitet under tryck. Annat vatten får dock användas i undantagsfall för framställning av ånga under förutsättning att ledningarna för detta vatten är installerade så att vattnet inte kan användas för andra ändamål. Vatten som icke är av dricksvattenkvalitet får i undantagsfall användas för kylning av kylutrustning.

▼B

Dessa ledningar skall tydligt skilja sig från de som används för vatten av dricksvattenkvalitet och får inte passera igenom lokaler där färskt kött förvaras.

o) Tillräcklig tillgång till varmt dricksvatten.

p) Avloppssystem för flytande ämnen som uppfyller hygienkraven.

q) I de lokaler där hantering av kött utförs, lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av händer och verktyg och dessa anordningar skall vara så nära arbetsplatserna som möjligt. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Dessa anordningar skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel och engångshanddukar. För rengöring av verktyg skall vattnet hålla en temperatur på minst 82 ºC.

r) Utrustning som uppfyller hygienkraven för hantering av färskt kött och för förvaring av behållare med kött på sådant sätt att varken köttet eller behållarna kommer i direkt kontakt med golvet.

s) Lämpliga skyddsanordningar mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

t) Redskap och arbetsutrustning såsom styckningsbord, bord med avtagbara styckningsytor, behållare, transportband och sågar av korrosionsbeständiga material som inte kan förorena köttet och som är lätta att rengöra och desinfektera. Användning av trä är förbjudet.

KAPITEL III

VILLKOR FÖR GODKÄNNANDE AV KYL- ELLER FRYSHUS SOM INTE TILLHÖR SLAKTERIER OCH STYCKNINGSANLÄGGNINGAR

3. Kyl- eller fryshus som inte tillhör slakterier och styckningsanläggningar skall uppfylla följande minimikrav:

a) Kylrum som är tillräckligt stora, lätta att rengöra och desinfektera, där kött kan förvaras vid de temperaturer som avses i punkt 48.

Dessa lokaler får inte på något sätt ansluta till lokaler där andra livsmedel än kött förvaras.

Kylutrustningen som är installerad i taken skall vara försett med ett avloppssystem som är väl isolerat och som ansluter direkt till avloppsledningarna.

Kylutrustningen som är installerad i golvet skall vara placerad i fördjupningar försedda med ett fristående avloppsystem eller anslutet direkt till anläggningens avloppssystem.

b) Särskilda låsbara rum för förvaring av kvarhållet eller beslagtaget färskt kött.

c) Ett lämpligt utrustat låsbart rum som uteslutande står till veterinärväsendets förfogande.

d) En plats med lämpliga anordningar för att rengöra och desinfektera transportmedel för kött. Sådana platser och anordningar krävs dock inte om det finns bestämmelser om att transportmedlen skall rengöras och desinfekteras på offentligt godkända anläggningar. Dessa måste vara belägna i närheten av anläggningen om det gäller fordon i landsvägstrafik.

e) I de lokaler som avses under a och b

— Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttnar, sluttar svagt och som har ett lämpligt avloppsystem för flytande ämnen som leder vattnet till stängda golvbrunnar med galler och vattenlås,

— släta väggar med ljus, tvättbar yta eller målade upp till en höjd av minst 3 meter eller till takhöjd med rundade hörn och kanter,

— dörrar i tåligt material och om de är av trä skall de ha ett skyddande hölje på alla ytor, eller vara målade. Dörrarna skall vara stöttåliga och konstruerade så att de inte kan överföra några skadliga ämnen till köttet. De skall vara helt fria från sprickor,

— golv, väggar och tak och rör som är isolerade med material som inte ruttnar, som är vattentäta och inte avger någon lukt.

f) Lämplig utrustning för att uppnå och upprätthålla de temperaturer som avses i punkt 48.

g) Korrosionsbeständiga anordningar i kylrummen utformade så att köttet inte kommer i kontakt med varken golvet eller väggarna när det transporteras eller förvaras.

h) Tillräcklig tillgång till vatten under tryck endast av dricksvattenkvalitet. Annat vatten tillåts i undantagsfall för framställning av ånga, under förutsättning att de ledningar som är installerade för detta ändamål förhindrar att detta vatten används för andra ändamål. Vatten som inte

▼B

är av dricksvattenkvalitet kan dessutom i undantagsfall användas för kylning av kylutrustning under förutsättning att ledningar för vatten som inte är av dricksvattenkvalitet tydligt skiljer sig från de som används för vatten av dricksvattenkvalitet och inte passerar genom lokaler där färskt kött förvaras.

i) Ett hygieniskt avloppsystem för avloppsvatten.

j) Lämpliga anordningar som skyddar mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

k) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivning.

l) Tillfredsställande ventilation.

m) Tillräckliga anordningar för att rengöra och desinfektera händer och verktyg som skall vara så nära arbetsplatserna som möjligt. Kranarna får inte vara handmanövrerade. Dessa anordningar skall ha rinnande varmt och kallt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel och engångshanddukar. För rengöring av verktyg skall vattnet hålla en temperatur på minst 82 ºC.

n) Ett tillräckligt antal omklädningsrum med tvättställ, duschar och vattentoaletter. Tvättställen skall ha rinnande kallt och varmt vatten, rengörings- och desinfektionsmedel för händerna och engångshanddukar. Tvättställen skall finnas nära toaletterna.

o) En termomenter eller registrerande fjärrtermomenter i varje lagerlokal.

KAPITEL IV

PERSONALHYGIEN SAMT HYGIEN I LOKALER OCH UTRUSTNING I ANLÄGGNINGARNA

4. Lokaler och utrustning skall hållas absolut rena. Personalen skall iaktta absolut renlighet. Detta innebär följande:

   a) Personalen skall ha rena arbetskläder och huvudbonad och vid behov ett nackskydd. Personal som är sysselsatt med slakt eller som arbetar med eller på annat sätt hanterar kött skall tvätta och desinfektera sina händer flera gånger om dagen, bl.a. varje gång som arbetet återupptas efter rast. Personer som kommit i kontakt med sjuka djur eller med infekterat kött skall omedelbart därefter noggrant tvätta händerna och armarna med varmt vatten och desinfektera dem. Rökning är förbjuden i produktionslokalerna och i lagerrum.

   b) Inga andra djur får komma in i anläggningen än, när det gäller slakterier, djur som skall slaktas eller, i fråga om slakteriområde, djur som behövs för att arbetet skall fungera. Gnagare, insekter samt andra skadedjur skall systematiskt bekämpas.

   c) Utrustning, och redskap som används vid arbete med kött skall hållas rena och i gott skick. De skall noggrant rengöras och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, efter arbetsdagens slut och innan de används igen om de blivit nedsmutsade, särskilt med smittämne.

5. Lokaler, redskap och arbetsutrustning får inte användas för andra ändamål än för arbete med färskt kött. Redskap för styckning av kött får endast användas för detta ändamål.

6. Färskt kött och köttbehållare får inte komma i direkt kontakt med golvet.

7. Användning av rengörings-, desinfektionsmedel och medel för bekämpande av skadedjur skall användas på ett sådant sätt att färskt kött inte påverkas negativt.

8. Vatten av dricksvattenkvalitet skall användas för alla ändamål. Annat vatten får i undantagsfall användas för framställning av ånga under förutsättning att vattnet i de ledningar som installerats för detta ändamål inte kan användas till annat. Dessutom får vatten som inte är av dricksvattenkvalitet användas i undantagsfall för att kyla kylutrustningen. Ledningar för sådant vatten skall klart skilja sig från ledningar som används för vatten av dricksvattenkvalitet och får inte passera igenom produktionslokaler eller lagerlokaler för färskt kött.

9. Det är förbjudet att sprida sågspån eller liknande på golvet i produktionslokaler och lagerlokaler för färskt kött.

10. Styckning skall utföras på ett sådant sätt att man undviker att köttet förorenas.

    Bensplitter och koagulerat blod skall avlägsnas. Färskt kött som har erhållits vid styckning som inte är avsett för konsumtion skall samlas upp i de behållare som avses i punkt 2 g.

▼B

11. Vid slakt, styckning, bearbetning och annan hantering av färskt kött skall närvaro av personer som kan förorena köttet vara förbjuden, och särskilt de personer som

    a) är smittade med eller misstänks vara smittade med tyfus, paratyfus A och B, smittsam enterit (salmonella), dysenteri, smittsam hepatit, scharlakansfeber eller bärare av smittämnen för dessa sjukdomar,

    b) är smittade med eller misstänks vara smittade med smittsam tuberkulos,

    c) är smittade med eller misstänks vara smittade med någon smittsam hudsjukdom,

    d) samtidigt utövar någon verksamhet som kan förorsaka att smittämnen överförs till köttet,

    e) som har ett bandage på händerna, förutom ett plåster som skyddar ett icke infekterat sår.

12. Varje person som skall arbeta med eller på annat sätt hantera färskt kött skall förete ett läkarintyg. Detta läkarintyg skall styrka att det inte föreligger något hinder för sådan anställning. Detta intyg skall förnyas varje år och vid varje tillfälle som den officiella veterinären så kräver. Intyget skall stå tilll dennes förfogande.

KAPITEL V

HÄLSOKONTROLL FÖRE SLAKT

13. Djuren skall genomgå besiktning före slakt den dag de anländer till slakteriet. Denna besiktning skall upprepas omedelbart före slakten om djuren har vistats i slaktstallarna längre än tjugofyra timmar.

14. Den officiella veterinären skall göra en besiktning före slakt enligt god yrkessed och i tillfredsställande belysning.

15. Besiktningen skall fastställa följande:

    a) Om djuren lider av någon sjukdom som kan överföras till människor eller djur eller om de visar tecken på sjukdom eller har ett allmäntillstånd som tyder på att sådan sjukdom skulle kunna uppkomma.

    b) Om de visar tecken på sjukdom eller på en störning i allmäntillståndet.

    c) Om de är utmattade eller upphetsade.

16. Följande djur får inte slaktas för import av färskt kött till gemenskapen:

    a) Djur som uppvisar något av de tecken som avses i punkt 15 a och b.

    b) Djur som inte har fått vila tillräckligt. För utmattade eller upphetsade djur måste viloperioden varaminst tjugofyra timmar.

    c) Djur hos vilka man har funnit förekomst av någon form av tuberkulos eller vilka har reagerat positivt på tuberkulinprov och därför har funnits vara smittade med tuberkulos.

KAPITEL VI

HYGIEN VID SLAKT OCH STYCKNING

17. Slaktdjur som förs in i slaktlokalen skall slaktas omedelbart.

18. Avblodning skall vara fullständig. Blod som är avsett för livsmedel skall samlas upp i absolut rena behållare. Det får inte röras om för hand utan endast med verktyg som uppfyller hygienkraven.

19. Alla slaktdjur utom svin skall omedelbart avhudas fullständigt. Om svinen inte avhudas, skall borsten avlägsnas omedelbart.

20. Urtagning skall utföras omedelbart och avslutas inom en halvtimme efter avblodning. Lungor, hjärta, lever, mjälte och krös får antingen avlägsnas eller lämnas kvar i slaktkroppen vid sina naturliga fästen. Om de tas ur, skall de numreras eller märkas på annat sätt så att samhörigheten med en viss slaktkropp skall kunna fastställas. Detta gäller även huvud, tunga, magtarmkanal och andra delar av djuret som krävs för besiktning. Dessa delar skall finnas i nära anslutning till slaktkroppen tills dess att besiktningen är avslutad. För alla djurslag gäller att njurarna skall sitta kvar vid sina naturliga fästen, men skall avlägsnas från sina fettkapslar.

21. Torkning av kött med trasor av tyg liksom uppblåsning är förbjudet. Uppblåsning av organ får dock tillåtas för rituella ändamål, under förutsättning att detta organ inte exporteras till gemenskapen.

22. Slaktkroppar av hovdjur, svin som är äldre än fyra veckor och nötkreatur som är äldre än tre månader skall vid besiktningen vara kluvna i två kropps-

▼B

halvor längs ryggraden. När det gäller svin och hovdjur skall huvudet också vara kluvet på längden. Om det är nödvändigt för besiktningen får den officiella veterinären kräva att även andra slaktkroppar klyvs på längden.

23. Det är förbjudet att avlägsna något från slaktkroppen, stycka eller på annat sätt behandla slaktkroppen innan besiktningen är avslutad.

24. Kvarhållet eller beslagtaget kött, magar, tarmar, hudar, horn, hovar, klövar och svinborst skall så snart som möjligt avlägsnas till särskilda lokaler.

KAPITEL VII

HÄLSOKONTROLL EFTER SLAKT

25. Alla delar av djuret inklusive blod skall besiktigas omedelbart efter slakt.

26. Besiktningen efter slakt skall omfatta följande:

a) Visuell besiktning av det slaktade djuret.

b) Palpation av vissa organ, särskilt lunga, lever, mjälte, livmoder, juver och tunga.

c) Anskärning av organ och lymfknutor.

Om den visuella besiktningen eller palpationen av något organ tyder på att djuret har skador som kan förorena slaktkroppar, utrustning, personal eller produktionslokaler, får dessa organ inte anskäras i slaktlokalen.

d) Undersökning av avvikelser beträffande konsistens, färg, lukt och vid behov smak.

e) Vid behov laboratorieundersökning, framför allt beträffande de ämnen som avses i artikel 20 b, c och d.

27. Den officiella veterinären skall särskilt undersöka

a) blodet med hänsyn till färg, koagulationsegenskaper och eventuell närvaro av främmande ämnen,

b) skalle, strupe, mandibular-, retrofaryngeal- och parotideallymfknutorna *(lnn. mandibulares, retropharyngiales,* och *parotidei)* och tonsillerna, tungan skall lossas för att göra det möjligt att utföra en besiktning av munhåla och svalg. Tonsillerna skall avlägsnas efter besiktningen,

c) lungor, luftstrupe, foderstrupe, bronkial- och mediastinallymfknutor *(lnn. bifurcationes, eparteriales* och *mediastinales)*. Luftstrupen och bronkernas huvudgrenar skall öppnas med längssnitt och lungorna skall anskäras vinkelrätt över diafragmalobernas bakre tredjedel,

d) hjärtsäck och hjärta, hjärtkamrarna skall öppnas med längsgående snitt varefter skiljeväggen mellan kamrarna genomskäres,

e) mellangärde,

f) lever, gallblåsa och gallgångar samt portallymfknutor och bukspottkörtlar *(lnn. portales)*,

g) magtarmkanal, krös och mag- och kröslymfknutor *(lnn. gastrici, mesenterici, craniales* och *caudales)*

h) mjälte,

i) njurar och njurlymfknutor *(lnn. renales)* och urinblåsan,

j) bröst- och bukhinna,

k) könsorgan, hos kor skall livmodern öppnas genom ett längsgående snitt,

l) juver och juverlymfknutor *(lnn. supramammarii)* hos kor skall juvret öppnas med ett långt djupt snitt ända ner till mjölkcisternerna *(lnn. sinus lactiferes)*,

m) navelregion och leder hos unga djur. I tveksamma fall skall navelregionen anskäras och lederna öppnas.

De lymfknutor som avses ovan skall systematiskt friläggas och man skall systematiskt skära dem i så tunna skivor som möjligt i längdriktningen.

I tveksamma fall skall följande lymfknutor anskäras på samma sätt, ytliga halslymfknutor, boglymfknutor *(lnn. cervales superficiales)*, axillarlymfknutor *(lnn. axillares proprii et primae costae)*, kraniala sternallymfknutor *(lnn. sternales craniales)*, djupa halslymfknutor *(lnn. cervicales profundi)*, costocervicallymfknutor *(lnn. costocervicales)*, popliteallymfknutor *(lnn. poplitei)*, subiliacala lymfknutor *(lnn. subiliaci), ischiaslymfknutor (lnn. ischiatici)*, iliacala och lumbala lymfknutor *(lnn. iliaci et lumbales)*.

Hos får och get skall öppning av hjärtat och anskärning i huvudets lymfkörtlar endast utföras i tveksamma fall.

▼B

28. Dessutom skall den officiella veterinären systematiskt utföra följande:

A. Undersökning med avseende på cysticercos (nötdynt):

a) hos nötkreatur som är äldre än sex veckor

— av tungan, genom ett längdsnitt genom muskulaturen på undersidan utan att skada själva tungan för mycket,

— av foderstrupen, som skall lossas från luftstrupen,

— av hjärtat, genom ett från förmaken till hjärtspetsen löpande snitt i bägge hjärthalvor, förutom det under punkt 27 d föreskrivna snittet,

— av de yttre och inre tuggmusklerna, genom två snitt 9 underkäkens rikning så att snittet Löper från underkäkens nedre kant till muskelns övre fäste,

— av mellangärdet, vars muskeldel skall lossas från den serösa hinnan,

— av slaktkroppens direkt synliga muskelytor,

b) hos svin, av direkt synliga muskelytor, särskilt lårmuskeln, av bukväggen, av psoasmuskeln frilagd från fettvävnad, njurtappen på mellangärdet, av intercostalmusklerna, av hjärtat, tungan och struphuvudet.

B. Undersökning med avseende på distomatos (leverflundran) hos nötkreatur, får och getter med snitt i leverns baksida så att gallgångarna öppnas samt med ett djupt snitt vid basen av lobus caudatus.

C. Undersökning med avseende på rots hos hovdjur genom noggrann undersökning av slemhinnor från luftstrupen, struphuvudet, näshålorna, bihålorna och deras förgreningar sedan huvudet kluvits på mitten och nässkiljeväggen skurits bort.

KAPITEL VIII

KRAV PÅ KÖTT SOM ÄR AVSETT FÖR STYCKNING

29. Styckning i mindre detaljer än halva slaktkroppar eller kvartsparter eller urbening tillåts endast i styckningsanläggningar.

30. Anläggningens ägare eller dennes företrädare skall underlätta arbetet med övervakning av anläggningen, framförallt all hantering som anses nödvändig, och han skall ställa all nödvändig utrustning till kontrollorganets förfogande. Framför allt skall han kunna informera den officiella veterinär som är ansvarig för kontrollen om varifrån det kött som förs in på hans anläggning kommer.

31. Färskt kött som inte uppfyller kraven i detta direktiv får föras till godkända styckningsanläggningar endast om det placeras i speciella förvaringsutrymmen. Det måste styckas avskilt i tid eller rum från kött som uppfyller dessa krav. Den officiella veterinären skall alltid ha tillgång till alla kyleller fryshus och produktionslokaler för att kunna förvissa sig om att ovannämnda bestämmelser strikt följs.

32. Färskt kött som skall styckas skall så snart det förs in, placeras i styckningsanläggningen och tills det styckas förvaras i det rum som avses i punkt 2 a. Detta rum för slaktkroppar och styckningsdelar skall hålla en konstant temperatur som inte överstiger + 7 ºC.

33. Färskt kött skall inte föras in i de lokaler som avses i punkt 2 b i större mängd än vad som behövs. Så snart det är styckat och eventuellt förpackat skall kött flyttas till ett lämpligt kylrum enligt punkt 2 a.

34. Vid styckning skall rumstemperaturen inte överstiga + 10 ºC.

35. Vid styckning, urbening, emballering och paketering enligt punkterna 45 och 46, skall det färska köttets kärntemperatur hållas vid + 7 ºC eller lägre. Vid styckning skall det färska köttets pH-värde inte överstiga 6,1. Denna undersökning skall företas i den stora ryggmuskeln vid det trettonde revbenet.

36. Torkning av kött med trasor av tyg eller av annat material liksom uppblåsning är förbjudet.

Uppblåsning av organ får dock tillåtas för rituella ändamål, men i dessa fall får det uppblåsta organet inte användas som livsmedel.

▼B

KAPITEL IX

HYGIENKONTROLL AV FÄRSKT STYCKAT KÖTT

37. Styckningsanläggningar skall kontrolleras av en officiell veterinär. Denne skall underrättas i god tid innan färskt kött styckas som är avsett för handel inom gemenskapen.

38. Den officiella veterinärens övervakning skall innefatta följande uppgifter:

— Övervakning av registret över färskt kött som kommer in på anläggningen och över styckat kött som lämnar den.

— Hygienkontroll av färskt kött som är avsett för handel inom gemenskapen och som finns på styckningsanläggningar.

— Hygienkontroll av färskt kött som är avsett för handel inom gemenskapen före styckning och när det lämnar anläggningen.

— Upprättande och utfärdande av de i punkt 44 och artikel 22 nämnda intyg som styrker att det styckade köttet har kontrollerats.

— Övervakning av hygienen beträffande de lokaler, utrustning och verktyg som avses i kapitel IV, och av personalens personliga hygien.

— All nödvändig provtagning för att utföra de laboratorieundersökningar som görs i avsikt att exempelvis upptäcka förekomst av skadliga smittämnen, tillsättningsämnen eller andra icke godkända kemiska ämnen. Resultaten av sådana prov skall föras in i ett register.

— All övrig övervakning som veterinären anser nödvändig för att säkerställa att detta direktiv följs.

KAPITEL X

KONTROLLMÄRKNING

39. Kontrollstämpling skall utföras under officiell veterinärs ansvar. För detta ändamål skall han ansvara för och förvara

a) den utrustning som är avsedd för kontrollstämpling av kött och som han endast får överlämna till assistenterna när stämpling skall utföras och för den tidsperiod som behövs för detta,

b) för de etiketter som avses i punkt 44 som redan är märkta med den stämpel som föreskrivs i detta kapitel. Dessa etiketter skall överlämnas till assistenterna när de skall användas och i det antal som behövs.

40. Kontrollstämpeln skall vara oval och minst 6,5 cm bred och 4,5 cm hög. Den skall innehålla följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

— i övre delen det exporterande landets namn med versaler eller vid behov den förkortning som är godkänd för detta land enligt den internationella konventionen om registrering av motorfordon,

— i mitten slakteriets godkännandenummer.

Bokstäverna skall vara 0,8 cm höga och siffrorna 1 cm höga.

Kontrollstämpeln kan dessutom innehålla uppgift om den officiella veterinär som har utfört hygienkontrollen av köttet.

41. Slaktkropparna skall märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 40 på följande sätt:

— De som väger mer än 60 kg skall märkas på varje halva slaktkropp på åtminstone följande ställen: utsidan av låret, länden, ryggen, bröstet och bogen och pleura.

— Övriga slaktkroppar skall märkas på åtminstone fyra ställen, på bogen och på utsidan av låret.

42. Lever skall märkas med brännstämpel i enlighet med punkt 40.

Huvuden, tungor, hjärtan och lungor skall märkas med färgstämpel eller brännmärkas i enlighet med punkt 40.

Det är dock inte nödvändigt att märka tungor och hjärtan när de kommer från svin, får och getter som är yngre än tre månader.

43. Styckningsdelar, förutom fett, underhudsfett, svansar, öron och fötter som erhålles i styckningsanläggningarna från slaktkroppar som är behörigt märkta skall, i den mån de inte har någon stämpel, märkas med färg- eller brännstämpel i enlighet med punkt 40 och skall innehålla styckningsanläggningens godkännandenummer i stället för slakteriets godkännandenummer.

Styckningsdelar av späck och sidfläsk från vilka svålen har avlägsnats, kan samlas i partier som omfattar högst fem delar. Varje parti och varje del, om denna är separat, skall förseglas under officiell kontroll och skall förses med en etikett enligt föreskrifterna i punkt 44.

▼B

Märkningen kan också utföras med hjälp av en oval stämpelplatta. Denna stämpelplatta som skall fästas på varje enskild styckningsdel skall vara av sådan beskaffenhet att den inte kan användas på nytt, den skall vara av ett motståndskraftigt material och skall uppfylla alla hygienkrav. Stämpelplattan skall innefatta följande uppgifter med fullt läsliga bokstäver:

— I övre delen det exporterande tredje landets namn med versaler, eller det exporterande tredje landets initialer enligt den internationella konventionen om registrering av motorfordon.

— I mitten, styckningsanläggningens godkännandenummer.

Bokstäver och siffror skall vara 0,2 cm höga.

Stämpelplattan kan innehålla en uppgift om den officiella veterinär som utförde hygienkontrollen av köttet.

44. Förpackningar måste ha en lätt synlig etikett med ett lätt läsligt märke som motsvarar en av de stämplar som avses i punkt 40 och 43. Denna etikett skall anbringas på förpackningen så att den förstörs när förpackningen öppnas. Etiketten skall även ha ett serienummer.

KAPITEL XI

INSLAGNING OCH EMBALLERING AV FÄRSKT STYCKAT KÖTT

45. a) Emballaget (t.ex. förpackningslådor, pappkartonger) skall uppfylla alla hygienkrav och framför allt

— får de inte förändra köttets organoleptiska egenskaper,

— får de inte till köttet kunna överföra ämnen som är skadliga för människors hälsa,

— skall de vara tillräckligt starka för att säkerställa att köttet skyddas effektivt under transport och annan hantering.

b) Emballaget får inte återanvändas för kött, såvida det inte är gjort av korrosionsbeständigt material som är lätt att rengöra och de dessförinnan har rengjorts och desinfekterats.

46. När färskt styckat kött eller slaktbiprodukter slås in så att det kommer i direkt beröring med emballaget, t.ex. plastfolie, skall paketeringen utföras omedelbart efter styckning och i enlighet med hygienbestämmelserna.

Med undantag av styckningsdetaljer av späck och sidfläsk skall färskt styckat kött alltid vara inslaget, om det inte är upphängt under transporten.

Sådan innerförpackning skall vara genomskinlig och färglös, och den skall även uppfylla villkoren i punkt 45 a. Den får inte återanvändas för att slå in kött.

47. De förpackningar som avses i punkterna 45 och 46 får endast innehålla färskt styckat kött av samma djurart.

KAPITEL XII

LAGRING

48. Färskt kött som är avsett för handel inom gemenskapen skall kylas ned omedelbart efter besiktning efter slakt och hålla en konstant kärntemperatur på högst + 7 ºC i slaktkroppar och styckningsdetaljer och + 3 ºC i slaktbiprodukter.

KAPITEL XIII

TRANSPORT

49. Färskt kött skall transporteras i transportmedel som är konstruerade och utrustade så att de temperaturer som anges i punkt 48 kan hållas under hela transporten och så att de olika partierna kött inte kan förväxlas.

50. Fordon eller behållare som är avsedda för transport av sådant kött skall uppfylla följande krav:

a) Deras innerytor och alla andra delar som kan komma i kontakt med köttet skall vara av korrosionsbeständigt material som inte kan påverka köttets organoleptiska egenskaper eller göra köttet skadligt för människors hälsa. Dessa ytor skall vara släta och lätta att rengöra och desinfektera.

b) De skall ha effektiva anordningar för att skydda köttet mot insekter och damm, och de skall vara vattentäta så att flytande ämnen inte kan läcka ut.

▼B

c) För att transportera hela slaktkroppar, halva slaktkroppar eller kvartsparter, skall de vara försedda med korrosionsbeständiga anordningar för upphängning av köttet på sådan höjd att köttet inte kommer i kontakt med golvet. Denna bestämmelse gäller inte fruset kött som är hygieniskt förpackat.

51. Fordon eller behållare som är avsedda för transport av färskt kött får inte i något fall användas för transport av levande djur eller produkter som kan påverka eller förorena färskt kött.

52. Inga andra produkter får transporteras samtidigt som färskt kött i samma fordon eller behållare. Dessutom får magar inte transporteras med färskt kött, såvida de inte är skållade och rengjorda och inte heller skallar och fötter, såvida de inte är avhudade eller skållade och avhårade.

53. Färskt kött får inte transporteras i ett fordon eller i en behållare som inte har rengjorts och desinfekterats.

54. Hela slaktkroppar, halva slaktkroppar och kvartparter med undantag för fruset kött som är paketerat i enlighet med hygienkraven, skall hänga under transporten. Andra styckningsdetaljer och slaktbiprodukter skall hänga eller placeras på ställningar, såvida de inte är förpackade eller ligger i korrosionsbeständiga behållare. Dessa ställningar, förpackningar eller behållare skall uppfylla hygienkraven och bestämmelserna i detta direktiv. Inälvor skall alltid transporteras i starka vatten- och fettäta förpackningar som endast får återanvändas efter rengöring och desinfektering.

55. Officiell veterinär skall före leverans övertyga sig om att transportfordonen och lastningsförhållandena uppfyller hygienkraven i detta kapitel.

▼B

BILAGA C

FÖREBILD

HYGIENINTYG

för färskt kött(1) avsett för leverans till.....
(namn på EEG-medlemsstat)

Nr .....(2)

Exporterande land:.....

Ministerium: .....

Departement: .....

Referens: .....(frivillig uppgift)

I. Köttets identitet

Kött av:.....
(djurslag)

Typ av styckningsdetaljer: .....

Typ av förpackning: .....

Antal styckningsdetaljer eller förpackningar: .....

Nettovikt:.....

II. Köttets ursprung

Adress och godkännandenummer för det eller de godkända slakterierna:.....

.....

Adress och godkännandenummer för den eller de godkända styckningsanläggningarna:.....

.....

III. Köttets destination

Köttet skall skickas från: .....
(lastningsort)

till: .....
(bestämmelseland och -ort)

med följande transportmedel(3).....

.....

Leverantörens namn och adress:.....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

(1) Med färskt kött menas i enlighet med direktivet om hälsoproblem och problem som rör veterinärbesiktning vid import av nötkreatur och svin och färskt kött fr[aring]n tredje land, alla delar som är lämpliga som livsmedel fr[aring]n tamdjur av nötkreatur, svin, f[aring]r och get samt hovdjur och som inte har genomg[aring]tt n[aring]gon behandling för att förlänga h[aring]llbarheten. Kylt och fryst kött skall anses vara färskt kött.

(2) Frivillig uppgift.

(3) Ange registreringsnummer för järnvägsvagnar och lastbilar och flightnummer för flygplan.

▼B

IV. Hälsodeklaration

Som officiell veterinär intygar jag att

a) — det kött som beskrivs ovan(1),

— den etikett som är anbringad på de förpackningar av kött som beskrivs ovan,

har en stämpel som visar att köttet uteslutande kommer från djur som har slaktats i godkända slakterier(1),

b) köttet är lämpligt som livsmedel enligt en veterinärundersökning som har utförts i enlighet med direktivet om hälsoproblem som påverkar handeln inom gemenskapen med färskt kött,

c) köttet har styckats i en godkänd styckningsanläggning(1)

d) köttet har/har inte genomgått trikinkontroll(1),

e) transportfordonen och behållarna samt inlastningsförhållanden för köttet i denna sändning uppfyller de hygienkrav som fastställs i ovannämnda direktiv.

Utfärdat i..... den.....

.....

(Den officiella veterinärens namnteckning)

▼B

BILAGA D

INTYG OM IMPORTKONTROLL

för färskt kött som importeras från tredje land

Medlemsstat i vilken importkontrollen utfördes: .....

Kontrollställe: .....

Köttets art: .....

Förpackning: .....

Antal slaktkroppar: .....

Antal halva slaktkroppar: .....

Antal kvartsparter eller förpackningar: .....

Nettovikt: .....

Ursprungstredjeland: .....

Som officiell veterinär intygar jag att det kött som avses i detta intyg kontrollerades vid den tidpunkt det avsändes.

(Plats och datum)

(.....)

Officiell veterinär

(.....)