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

►**B**

RICHTLIJN 92/45/EEG VAN DE RAAD

van 16 juni 1992

betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild

(PB L 268 van 14.9.1992, blz. 35)

Gewijzigd bij:

		Publicatieblad		
		nr.	blz.	datum
►**M1**	Richtlijn 92/116/EEG van de Raad van 17 december 1992	L 62	1	15.3.1993

Gewijzigd bij:

►**A1**	Toetredingsakte van Oostenrijk, Finland en Zweden	C 241	21	29.8.1994
	(aangepast door Besluit 95/1/EG, Euratom, EGKS van de Raad)	L 1	1	1.1.1995

▼B

RICHTLIJN 92/45/EEG VAN DE RAAD

van 16 juni 1992

betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien het voorstel van de Commissie ([1]),

Gezien het advies van het Europese Parlement ([2]),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ([3]),

Overwegende dat vlees van wild is opgenomen in de lijst van produkten van bijlage II bij het Verdrag; dat het in de handel brengen van vlees van vrij wild een aanvullende bron van inkomsten vormt voor een deel van de landbouwbevolking;

Overwegende dat, ten einde de rationele ontwikkeling van deze sector mogelijk te maken en de produktiviteit te verhogen, op communautair niveau voorschriften moeten worden vastgesteld ter zake van gezondheidsproblemen en veterinairrechtelijke problemen bij de produktie en distributie van vlees van wild;

Overwegende dat de verschillen op het gebied van de diergezondheid en de volksgezondheid in de Lid-Staten moeten worden opgeheven ten einde het intracommunautaire handelsverkeer in dat vlees te stimuleren in het vooruitzicht van de voltooiing van de interne markt;

Overwegende dat op landbouwhuisdieren en op mensen overdraagbare ziekten kunnen worden verspreid via eerder genoemd vlees; dat voorschriften moeten worden vastgesteld om dergelijke risico's te voorkomen;

Overwegende dat hygiënevoorschriften moeten worden vastgesteld voor het verkrijgen, behandelen en keuren van vlees van vrij wild ten einde voedselinfectie of voedselvergiftiging te voorkomen;

Overwegende dat moet worden gepreciseerd aan welke hygiënevoorschriften de vrij-wildverwerkingsinrichtingen moeten voldoen om een vergunning voor het handelsverkeer te verkrijgen;

Overwegende dat, met betrekking tot de organisatie en de follow-up van de controles die door de Lid-Staat van bestemming moeten worden verricht en tot de toe te passen vrijwaringsmaatregelen, dient te worden verwezen naar de algemene voorschriften die zijn vastgesteld in Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt ([4]);

Overwegende dat voor gehele stukken vrij wild en vlees van vrij wild die uit derde landen worden ingevoerd de minimumeisen moeten gelden die in de onderhavige richtlijn voor het handelsverkeer tussen Lid-Staten zijn vastgesteld en dat naleving ervan gecontroleerd moet worden overeenkomstig de beginselen en de voorschriften die zijn vermeld in Richtlijn 90/675/EEG ([5]);

([1]) PB nr. C 327 van 30. 12. 1989, blz. 40, en PB nr. C 311 van 12. 12. 1990, blz. 5.
([2]) PB nr. C 260 van 15. 10. 1990, blz. 154.
([3]) PB nr. C 124 van 21. 5. 1990, blz. 7.
([4]) PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).
([5]) Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor produkten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht (PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1). Richtlijn gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).

▼B

Overwegende dat afwijkende bepalingen dienen te worden vastgesteld voor kleine hoeveelheden vlees van vrij wild;

Overwegende dat tijdelijke afwijkende bepalingen moeten worden vastgesteld om de vrij-wildverwerkingsinrichtingen de tijd te geven aan de nieuwe eisen te voldoen;

Overwegende dat de Commissie dient te worden opgedragen bepalingen ter uitvoering van deze richtlijn vast te stellen; dat daartoe dient te worden voorzien in een procedure waarbij in het kader van het Permanent Veterinair Comité een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand wordt gebracht;

Overwegende dat het wenselijk is dat de in artikel 23 vastgestelde datum van verstrijken van de omzettingstermijn 1 januari 1994, geen gevolgen heeft voor de afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen per 1 januari 1993,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

Algemene bepalingen

Artikel 1

1. Bij deze richtlijn worden gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften vastgesteld voor het doden van vrij wild en voor de bereiding en het in de handel brengen van vlees van vrij wild.

2. Deze richtlijn is niet van toepassing:

a) op het afstaan door de jager aan de consument of aan de kleinhandelaar van kleine aantallen gehele stukken niet-onthuid of niet-ontvederd vrij wild en, in het geval van klein vrij wild, niet-ontweid vrij wild;

b) op het afstaan van kleine hoeveelheden vlees van vrij wild aan de eindverbruiker;

c) op het uitsnijden en opslaan van vlees van vrij wild in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en opslaan uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop ter plaatse aan de consument geschieden.

Deze verrichtingen moeten onderworpen blijven aan de gezondheidscontroles die in de nationale regelgevingen voor de detailhandel worden voorgeschreven.

3. De eisen van deze richtlijn inzake handelsverkeer of invoer uit derde landen zijn niet van toepassing op jachttrofeeën of op gehele stukken gedood vrij wild die door reizigers in hun eigen auto worden vervoerd, voor zover het een kleine hoeveelheid klein vrij wild betreft of één enkel geheel stuk grof vrij wild en het gezien de omstandigheden uitgesloten lijkt dat het vlees van die gehele stukken voor de verkoop of voor andere handelsdoeleinden bestemd is, mits het bedoelde wild niet afkomstig is van een derde land of een deel van een derde land van waaruit handel uit hoofde van artikel 11, leden 2 en 3, of artikel 18 verboden is.

Artikel 2

1. In deze richtlijn wordt verstaan onder:

a) „vrij wild”, bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren (met inbegrip van niet-gedomesticeerde zoogdieren die in een gesloten

▼B

gebied leven met een zelfde vrijheid als vrij wild) en niet-gedomesticeerde vogels die niet vallen onder artikel 2 van Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnevlees en vlees van gekweekt wild [1];

b) „grof vrij wild", niet-gedomesticeerde zoogdieren van de familie der hoefdieren;

c) „klein vrij wild", niet-gedomesticeerde zoogdieren van de familie der Leporidae en bejaagde niet-gedomesticeerde vogels die voor menselijke consumptie bestemd zijn;

d) „vlees van vrij wild", alle voor menselijke consumptie geschikte delen van vrij wild;

e) „vrij-wildverwerkingsinrichting", overeenkomstig artikel 7 erkende inrichting waar het vrij wild wordt behandeld en vlees van vrij wild wordt verkregen en gekeurd overeenkomstig de hygiënevoorschriften van deze richtlijn;

f) „verzamelplaats", plaats waar gedood vrij wild overeenkomstig de hygiëne voorschriften van bijlage I, hoofdstuk IV, punt 2, wordt ingeleverd met het oog op het vervoer naar een verwerkingsinrichting;

g) „in de handel brengen", het in bezit hebben of uitstallen met het oog op verkoop, het te koop aanbieden, het verkopen, het leveren of op enigerlei andere wijze op de markt brengen in de Gemeenschap van vlees van vrij wild voor menselijke consumptie, met uitzondering van het afstaan als bedoeld in artikel 1, lid 2.

h) „handelsverkeer", het verkeer tussen Lid-Staten in de zin van artikel 9, lid 2, van het Verdrag.

2. Voor de toepassing van deze richtlijn gelden zo nodig de definities van artikel 2 van Richtlijn 89/662/EEG en van Richtlijn 90/425/EEG van de Raad van 26 juni 1990 inzake veterinaire en zoötechnische controles in het intracommunautaire handelsverkeer in bepaalde levende dieren en produkten in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt [2] alsmede de definitie van vers vlees in artikel 2, onder b), van Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees [3].

HOOFDSTUK II

Bepalingen voor de communautaire produktie en het handelsverkeer

Artikel 3

1. De Lid-Staten zien erop toe dat vlees van vrij wild

a) afkomstig is van vrij wild dat

— gedood is in een jachtgebied met door de nationale jachtwet geoorloofde middelen,

— niet afkomstig is uit een gebied waarvoor beperkingen gelden uit hoofde van Richtlijn 72/461/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake veterinairrechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees [4], van Richtlijn 91/494/EEG van de Raad van 26 juni 1991 tot vaststelling van veterinairrechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer en de invoer uit derde

[1] PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 41.
[2] PB nr. L 224 van 18. 8. 1990, blz. 29. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/496/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 56).
[3] PB nr. 121 van 29.7.1964, blz. 2012/64. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/497/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 69).
[4] PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 24. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/266/EEG (PB nr.L 134 van 29. 5. 1991, blz. 45).

▼B

landen van vers vlees van pluimvee [1] en van Richtlijn 91/495/EEG, of uit een jachtgebied waarvoor beperkingen gelden uit hoofde van de artikelen 10 en 11 van de onderhavige richtlijn,

— onmiddellijk na het doden bereid is overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk III, en binnen ten hoogste twaalf uur vervoerd is naar een verwerkingsinrichting als bedoeld onder b), dan wel naar een verzamelplaats waar het op de in bijlage I, hoofdstuk III, voorgeschreven temperaturen moet worden gebracht en waarvandaan het naar een onder b) bedoelde verwerkingsinrichting moet worden vervoerd binnen twaalf uur of, voor afgelegen gebieden, en wanneer de klimaatomstandigheden zulks toestaan, binnen een termijn die de bevoegde autoriteit moet vaststellen om de officiële dierenarts van die verwerkingsinrichting de mogelijkheid te bieden de in bijlage I, hoofdstuk V, bedoelde keuring post mortem onder bevredigende voorwaarden te verrichten. ►A1 De Raad kan op voorstel van de Commissie specifieke voorschriften vaststellen voor het verzamelen van wild, indien er sprake is van bijzondere klimatologische omstandigheden; ◄

b) verkregen is

i) in een vrij-wildverwerkingsinrichting die voldoet aan de algemene voorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en II, en die met het oog op de toepassing van het onderhavige hoofdstuk is erkend overeenkomstig artikel 7,

ii) in het geval van grof vrij wild, in een inrichting die erkend is overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG of, in het geval van klein vrij wild, in een inrichting die erkend is overeenkomstig artikel 5 van Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee [2], voor zover:

— deze gehele stukken wild in andere dan de voor het in deze richtlijnen bedoelde vlees gereserveerde lokalen wel op andere tijdstippen worden onthuid,

— deze inrichtingen in het kader van de onderhavige richtlijn over een bijzondere vergunning beschikken,

— maatregelen worden genomen zodat duidelijk blijkt of het vlees overeenkomstig onderhavige richtlijn dan wel overeenkomstig de Richtlijnen 64/433/EEG en 71/118/EEG is verkregen;

c) afkomstig is van gedode dieren die door de officiële dierenarts visueel zijn onderzocht ten einde:

— eventuele afwijkingen op te sporen. Hierbij kan de officiële dierenarts zijn diagnose baseren op inlichtingen van de jager, in voorkomend geval op basis van een door de bevoegde autoriteit in de jachtregelgeving voorgeschreven verklaring betreffende het gedrag van het dier vooraleer het gedood werd,

— na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht is te wijten;

d) afkomstig is van gehele stukken vrij wild:

— die zijn gehanteerd onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken III en IV,

— die overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, post mortem zijn gekeurd door een officiële dierenarts of door assistenten die beschikken over de volgens de procedure van artikel 22 nader te bepalen beroepskwalificaties en die handelen onder toezicht van de officiële dierenarts,

— die geen afwijkingen hebben vertoond, met uitzondering van bij het doden opgelopen traumatische laesies of van plaatselijke misvormingen of afwijkingen, voor zover is geconstateerd, zo nodig met behulp van geschikte laboratoriumtests, dat deze het

[1] PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 35.
[2] PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/654/EEG (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 48).

▼B

vlees niet ongeschikt maken voor menselijke consumptie, noch enig gevaar opleveren voor de gezondheid van de mens,

— waarvan, in het geval van gehele stukken klein wild die niet onmiddellijk na het doden zijn ontweid overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, punt 1, een representatief monster van dieren van dezelfde herkomst door een officiële dierenarts is gekeurd.

Indien hij de aanwezigheid van een voor de mens besmettelijke ziekte dan wel van een van de in bijlage I, hoofdstuk V, punt 4, genoemde gebreken constateert, moet de officiële dierenarts de controle op de gehele partij opvoeren. In het licht van het resultaat van deze uitgebreide controle moet hij de gehele partij van menselijke consumptie uitsluiten dan wel ieder karkas afzonderlijk onderzoeken.

2. De officiële dierenarts moet erop toezien dat vlees van vrij wild van menselijke consumptie wordt uitgesloten indien:

i) is geconstateerd dat het een van de gebreken vertoont die zijn genoemd in bijlage I, hoofdstuk V, punt 3, onder e), dan wel in beslag is genomen overeenkomstig punt 4 van dat hoofdstuk;

ii) bij de in lid 1, onder d), derde streepje, van dit artikel bedoelde controles de aanwezigheid is gediagnostiseerd van een voor de mens besmettelijke ziekte;

iii) het afkomstig is van dieren die stoffen hebben opgenomen waardoor het vlees gevaarlijk of schadelijk kan worden voor de gezondheid van de mens en waarover ter zake volgens de procedure van artikel 22, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, een besluit aangenomen is. Zolang dit besluit niet ten uitvoer gelegd is, blijven de nationale voorschriften betreffende genoemde stoffen van kracht met inachtneming van de algemene bepalingen van het Verdrag;

iv) het, onverminderd eventuele communautaire voorschriften inzake doorstraling, behandeld is met ioniserende of ultraviolette stralen, dan wel met andere stoffen waardoor de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen worden aangetast of met andere kleurstoffen dan die welke voor het aanbrengen van het keurmerk worden gebruikt.

3. Vlees van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige soorten moet worden onderzocht met behulp van een digestiemethode overeenkomstig Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen [1] of een trichinoscopisch onderzoek met microscopische waarnemingen van veelvoudige monsters van elk dier die ten minste zijn genomen van de kauwspieren en de middenrifspieren, het spierstelsel van de onderpoten, het intercostale spierstelsel en het spierstelsel van de tong.

De Raad stelt vóór 1 januari 1994 op voorstel van de Commissie en na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité met gekwalificeerde meerderheid van stemmen de specifieke voorschriften vast voor het onderzoek met behulp van een digestiemethode voor het opsporen van trichinose bij everzwijnen en andere voor trichinose gevoelige soorten vrij wild; dezelfde procedure is van toepassing voor het trichinoscopisch of microscopisch onderzoek in verband met opsporing van trichinose.

4. Vlees van vrij wild dat geschikt voor menselijke consumptie is verklaard moet

i) voorzien zijn van een keurmerk overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII.

In voorkomend geval kan volgens de procedure van artikel 22 worden besloten de bepalingen van bovengenoemd hoofdstuk te wijzigen of aan te vullen ten einde met name rekening te houden met de verschillende wijzen waarop het produkt in de handel wordt

[1] PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/321/EEG (PB nr. L 133 van 17. 5. 1989, blz. 33).

▼B

aangeboden, mits daarbij de in de onderhavige richtlijn voorgeschreven hygiënevoorschriften in acht worden genomen.

▼M1

Hoofdstuk XII, punt 68, van Richtlijn 71/118/EEG betreffende het aanbrengen van het keurmerk op grote verpakkingen is mutatis mutandis van toepassing op vlees van klein vrij wild;

▼B

ii) na de onder bevredigende hygiënische omstandigheden uitgevoerde keuring post mortem overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, opgeslagen worden in vrij-wildverwerkingsinrichtingen die zijn erkend overeenkomstig artikel 7 van de onderhavige richtlijn of in inrichtingen die zijn erkend overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG of artikel 5 van Richtlijn 71/118/EEG, dan wel in overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG erkende en gecontroleerde koel- of vrieshuizen;

iii) gedurende het vervoer vergezeld gaan

— van een door de officiële dierenarts geviseerd begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document

— naast de gegevens als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VII, punt 2, voor ingevroren vlees de niet-gecodeerde vermelding van de maand en het jaar van invriezing moet bevatten alsmede het codenummer aan de hand waarvan de officiële dierenarts kan worden geïdentificeerd,

— gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde moet worden bewaard, zodat het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kan worden overgelegd.

De uitvoeringsbepalingen van dit punt en met name die inzake de toekenning van de codenummers en de opstelling van een lijst of meerdere lijsten aan de hand waarvan de officiële dierenartsen kunnen worden geïdentificeerd, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 22;

— van een gezondheids- en veterinairrechtelijk certificaat overeenkomstig het model in bijlage II, wanneer het gaat om vlees afkomstig uit een vrij-wildverwerkingsinrichting die is gelegen in een gebied of een zone waarvoor beperkingen gelden of om vlees dat voor een andere Lid-Staat bestemd is na doorvoer via een derde land in een met een loodje verzegelde vrachtwagen;

iv) vervoerd worden onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI;

v) daarenboven, indien het delen van karkassen of uitgebeend vlees van klein vrij vederwild betreft, onder soortgelijke omstandigheden als bedoeld in artikel 3, onder B), van Richtlijn 71/118/EEG verkregen zijn in overeenkomstig artikel 7 van de onderhavige richtlijn speciaal daartoe erkende inrichtingen;

vi) onverminderd Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame [1]), worden geëtiketteerd onder aanduiding van de benaming van de diersoort.

Artikel 4

1. De Lid-Staten zien erop toe dat:

a) vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard duidelijk kan worden onderscheiden van vlees dat geschikt voor menselijke consumptie is verklaard;

b) vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard een behandeling ondergaat overeenkomstig Richtlijn 90/667/EEG van de Raad van 27 november 1990 tot vaststelling van gezondheids-

[1]) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/72/EEG (PB nr. L 42 van 15. 2. 1991, blz. 27).

▼B

voorschriften voor de verwijdering en verwerking van dierlijke afvallen, voor het in de handel brengen van dierlijke afvallen en ter voorkoming van de aanwezigheid van ziekteverwekkers in diervoeders van dierlijke oorsprong (vissen daaronder begrepen) en tot wijziging van Richtlijn 90/425/EEG [1].

2. Vlees afkomstig uit een zone waarvoor veterinairrechtelijke beperkingen gelden, wordt onderworpen aan de specifieke voorschriften waartoe per geval volgens de procedure van artikel 22 wordt besloten.

3. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden, voor zover nodig, vastgesteld volgens de procedure van artikel 22.

Artikel 5

De Lid-Staten zien erop toe dat alleen in het handelsverkeer worden gebracht:

1. gehele stukken vrij wild zonder huid en ingewanden die voldoen aan de eisen van de artikelen 3 en 4 of vers vlees van vrij wild;
2. niet in- of diepgevroren en overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder b), ii), derde streepje, gecontroleerde gehele stukken niet-onthuid, niet-ontvederd en niet-ontweid klein wild, mits zij bij het hanteren en het opslaan gescheiden wordt gehouden van vers vlees als bedoeld in Richtlijn 64/433/EEG, vlees van pluimvee en vlees van onthuid of ontvederd vrij wild;
3. gehele stukken niet-onthuid grof wild:
   a) die voldoen aan de eisen van artikel 3, lid 1, onder a), eerste en tweede streepje, onder c), en onder d), eerste streepje;
   b) die in een vrij-wildverwerkingsinrichting een keuring post mortem van de ingewanden hebben ondergaan;
   c) die vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat naar een volgens de procedure van artikel 22 vast te stellen model, dat door de officiële dierenarts ondertekend wordt en waarin wordt verklaard dat het resultaat van de keuring post mortem als bedoeld onder b) bevredigend is en dat het vlees geschikt verklaard is voor menselijke consumptie;
   d) die gebracht zijn op een temperatuur die hoger is dan of gelijk is aan - 1 ºC en:
      i) lager dan + 7 ºC en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een verwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste zeven dagen die begint te lopen vanaf de onder b) bedoelde keuring post mortem of
      ii) lager dan + 1 ºC en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een verwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste vijftien dagen die begint te lopen vanaf de onder b) bedoelde keuring post mortem.

   Vlees van deze gehele stukken niet-onthuid grof wild mag slechts van het in artikel 3, lid 4, onder i), bedoelde keurmerk worden voorzien indien het na onthuiding in de verwerkingsinrichting van bestemming een keuring post mortem overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, heeft ondergaan en voor menselijke consumptie geschikt is verklaard door de officiële dierenarts.

Artikel 6

De Lid-Staten zien erop toe dat:

— vrij-wildverwerkingsinrichtingen die niet voldoen aan de normen van bijlage I, hoofdstuk I, en waarvoor afwijkende bepalingen als bedoeld in artikel 8 gelden, niet overeenkomstig artikel 7 mogen worden erkend, en dat de produkten van deze inrichtingen niet worden voorzien van het in bijlage I, hoofdstuk VII, bedoelde keur-

[1] PB nr. L 363 van 27. 12. 1990, blz. 51.

▼B

merk en dat deze niet in het handelsverkeer mogen worden gebracht;

— de gehele stukken vrij wild die niet voldoen aan de eisen van artikel 3, niet in het handelsverkeer mogen worden gebracht en evenmin uit derde landen mogen worden ingevoerd;

— de voor menselijke consumptie geschikt verklaarde slachtafvallen van wild slechts in het handelsverkeer worden gebracht indien zij op passende wijze zijn behandeld overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten ([1]).

Artikel 7

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van de erkende vrij-wildverwerkingsinrichtingen; elke inrichting krijgt een veterinair erkenningsnummer. De Lid-Staten kunnen overeenkomstig de Richtlijnen 64/433/EEG en 71/118/EEG erkende inrichtingen ook voor de behandeling van vrij wild erkennen, indien deze inrichtingen zijn uitgerust voor de verwerking van vlees van vrij wild en indien zij werken onder omstandigheden die de naleving van de in de onderhavige richtlijn vastgestelde hygiënevoorschriften garanderen. Zij doen deze lijst toekomen aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie.

Een Lid-Staat erkent een vrij-wildverwerkingsinrichting slechts indien hij er zeker van is dat zij voldoet aan het bepaalde in deze richtlijn.

Wanneer wordt geconstateerd dat de hygiënevoorschriften niet worden nageleefd en wanneer de in bijlage I, hoofdstuk V, punt 5, tweede alinea, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om dit te verhelpen, wordt de erkenning tijdelijk door de bevoegde autoriteit opgeschort.

Wanneer de exploitant of de beheerder van de vrij-wildverwerkingsinrichting de geconstateerde gebreken niet binnen de door de bevoegde autoriteit vastgestelde termijn verhelpt, trekt deze autoriteit de erkenning in.

De betrokken Lid-Staat houdt in dit verband rekening met de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 12. Wanneer een erkenning wordt opgeschort of ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de overige Lid-Staten en de Commissie.

2. De exploitant of de beheerder van de vrij-wildverwerkingsinrichting dient de algemene hygiëne bij de produktie in zijn inrichting regelmatig overeenkomstig lid 4 te laten controleren, ook door middel van microbiologische controles.

De controles moeten de werktuigen, installaties en machines in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen.

De exploitant of de beheerder van de vrij-wildverwerkingsinrichting moet de officiële dierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie in kennis stellen van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium.

De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 22.

3. De exploitant of de beheerder van de vrij-wildverwerkingsinrichting moet een opleidingsprogramma opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische produktie die zijn aangepast aan de produktiestructuur.

([1]) PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85, en, voor de codificatie, PB nr. L 57 van 2. 3. 1992, blz. 4. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 92/5/EEG (PB nr. L 57 van 2. 3. 1992, blz. 1).

▼B

De officiële dierenarts die voor de vrij-wildverwerkingsinrichting verantwoordelijk is, moet bij het opzetten en de uitvoering van dit programma worden betrokken.

4. De vrij-wildverwerkingsinrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, die zich overeenkomstig artikel 9 van Richtlijn 64/433/EEG kan laten bijstaan door assistenten. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de vrij-wildverwerkingsinrichtingen ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd en, in geval van twijfel met betrekking tot de herkomst van het vlees van het gedode vrij wild, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan hij het jachtgebied van oorsprong kan opsporen.

De officiële dierenarts analyseert regelmatig de resultaten van de in lid 2 bedoelde controles. Hij kan op grond van deze analyses aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant of de beheerder van de inrichting, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Artikel 8

1. De Lid-Staten kunnen tot en met 31 december 1996 toestaan dat vrij-wildverwerkingsinrichtingen die op de datum van kennisgeving van de onderhavige richtlijn niet voldoen aan de vastgestelde erkenningsvoorwaarden, afwijken van bepaalde eisen van bijlage I voor zover het vlees van vrij wild dat afkomstig is van deze inrichtingen van het nationale stempel wordt voorzien.

2. De in lid 1 bedoelde afwijking kan slechts worden verleend aan vrij-wildverwerkingsinrichtingen die vóór 1 april 1993 daartoe een verzoek hebben ingediend bij de bevoegde autoriteit.

Dit verzoek moet vergezeld gaan van een plan en een werkprogramma waarin de termijnen worden aangegeven binnen welke de inrichting aan de in lid 1 bedoelde eisen kan voldoen.

3. De Lid-Staten delen vóór 1 oktober 1992 aan de Commissie mede welke criteria zij zullen hanteren om te bepalen of een inrichting dan wel een categorie inrichtingen onder het bepaalde in dit artikel valt.

Artikel 9

De Lid-Staten geven een centrale dienst of instantie opdracht tot het verzamelen en verwerken van de resultaten van de door de officiële dierenarts verrichte keuring post mortem met betrekking tot de diagnose van voor de mens besmettelijke ziekten.

Wanneer een dergelijke ziekte wordt gediagnostiseerd, worden de resultaten van het specifieke geval zo spoedig mogelijk medegedeeld aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die belast zijn met de controle van het jachtgebied van oorsprong van het bedoelde vrij wild.

De Lid-Staten verstrekken de Commissie de gegevens over bepaalde ziekten, met name wanneer voor de mens besmettelijke ziekten worden gediagnostiseerd.

De Commissie stelt volgens de procedure van artikel 22 de uitvoeringsbepalingen van dit artikel vast en met name:

— de frequentie waarmee de gegevens aan de Commissie moeten worden verstrekt;

— de aard van de gegevens;

— de ziekten waarover gegevens moeten worden verzameld;

— de wijze waarop de informatie moet worden verzameld en verwerkt.

▼B

Artikel 10

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de gezondheidstoestand van het vrij wild in op hun grondgebied gelegen jachtgebieden op gezette tijden wordt onderzocht.

2. Daartoe wordt, indien voor mens of dier besmettelijke ziekten worden gediagnostiseerd dan wel residugehalten boven de toegestane maxima worden geconstateerd, een centrale dienst of instantie belast met het verzamelen en verwerken van de resultaten van de overeenkomstig deze richtlijn verrichte keuringen.

3. Indien een ziekte of geval als bedoeld in lid 2 zich voordoet, worden de desbetreffende onderzoeksresultaten zo spoedig mogelijk medegedeeld aan de bevoegde autoriteit die verantwoordelijk is voor het toezicht op het betrokken jachtgebied.

4. Op grond van de epizoötiologische situatie verricht de bevoegde autoriteit specifieke tests op vrij wild, ten einde de ziekten op te sporen die worden genoemd in bijlage I bij Richtlijn 82/894/EEG van de Raad van 21 december 1982 inzake de melding van dierziekten in de Gemeenschap [1].

Het voorkomen van deze ziekten wordt overeenkomstig genoemde richtlijn medegedeeld aan de Commissie en aan de andere Lid-Staten.

Artikel 11

1. De Lid-Staten vullen hun plannen voor de opsporing van residuen, bedoeld in artikel 4 van Richtlijn 86/469/EEG van de Raad van 16 september 1986 inzake het onderzoek van dieren en vers vlees op de aanwezigheid van residuen [2] aan, ten einde voor zover nodig vlees van vrij wild aan de daarin voorgeschreven controlemaatregelen te onderwerpen om steekproefsgewijze de aanwezigheid van contaminanten in het milieu op te sporen.

2. Rekening houdend met de resultaten van de in lid 1 en in artikel 10, lid 4, bedoelde controles zien de Lid-Staten erop toe dat de stukken vrij wild en vlees daarvan uit de door de controle in het geding gekomen jachtgebieden van het handelsverkeer worden uitgesloten.

3. De Commissie stelt volgens de procedure van artikel 22 de uitvoeringsbepalingen van dit artikel vast.

Artikel 12

Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten controles ter plaatse uitvoeren voor zover de eenvormige toepassing van de onderhavige richtlijn dit vereist. In het bijzonder kunnen zij in een representatief percentage vrij-wildverwerkingsinrichtingen nagaan of de bevoegde autoriteiten toezien op de naleving van deze richtlijn door de erkende verwerkingsinrichtingen. De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitslag van de verrichte controles.

De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, geeft de deskundigen alle steun voor de uitvoering van hun taak.

De uitvoeringsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 22.

Artikel 13

1. Onverminderd de specifieke bepalingen van deze richtlijn verricht de officiële dierenarts of de bevoegde autoriteit, indien het vermoeden bestaat dat de veterinaire wetgeving niet wordt nageleefd of indien er

[1] PB nr. L 378 van 31. 12. 1982, blz. 58. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 90/134/EEG (PB nr. L 76 van 22. 3. 1990, blz. 23).

[2] PB nr. L 275 van 26. 9. 1986, blz. 36. Richtlijn gewijzigd bij Beschikking 89/187/EEG (PB nr. L 66 van 10. 3. 1989, blz. 37).

▼B

wordt getwijfeld aan de hygiënestaat van het vlees van vrij wild, alle veterinaire controles die nodig worden geacht.

2. De Lid-Staten nemen bestuursrechtelijke en/of strafrechtelijke maatregelen om iedere inbreuk op de communautaire veterinaire regelgeving te bestraffen, meer bepaald wanneer wordt geconstateerd dat de opgestelde certificaten of documenten niet in overeenstemming zijn met de werkelijke staat van het vlees van vrij wild, wanneer het vlees van vrij wild niet overeenkomstig deze regelgeving is gemerkt, wanneer het vlees van vrij wild niet ter keuring is aangeboden of wanneer is afgeweken van het gebruik waarvoor dat vlees oorspronkelijk bestemd was.

Artikel 14

1. De voorschriften die zijn vastgesteld bij Richtlijn 89/662/EEG wat veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt betreft, zijn van toepassing, met name met betrekking tot de organisatie van de controles die de Lid-Staat van bestemming verricht en de naar aanleiding daarvan te treffen maatregelen alsmede tot de vrijwaringsmaatregelen die moeten worden toegepast met betrekking tot de gezondheidsproblemen bij de produktie en de distributie op het grondgebied van de Gemeenschap van vlees van vrij wild.

2. Richtlijn 89/662/EEG wordt als volgt gewijzigd:

a) aan bijlage A wordt het volgende streepje toegevoegd:

„— Richtlijn 92/45/EEG van de Raad van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairrechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild (PB nr. L 268 van 14.9.1992, blz. 35)";

b) in bijlage B wordt het streepje „— vlees van vrij wild" geschrapt.

3. Aan artikel 2, onder d), van Richtlijn 77/99/EEG wordt het volgende streepje toegevoegd:

„— artikel 2, lid 1, onder d), van Richtlijn 92/45/EEG (*), dat voldoet aan de eisen van de artikelen 3 en 5,

(*) PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35.".

HOOFDSTUK III

Bepalingen die gelden voor de invoer in de Gemeenschap

Artikel 15

De voorwaarden die gelden voor het in de handel brengen van uit derde landen ingevoerd vlees van vrij wild moeten ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke gelden voor de produktie en het in de handel brengen van overeenkomstig hoofdstuk II verkregen vlees van vrij wild, met uitzondering van de voorwaarden van de artikelen 6 en 8.

Artikel 16

1. Met het oog op een uniforme toepassing van artikel 15, zijn de bepalingen van de volgende leden van toepassing.

2. In de Gemeenschap mogen alleen worden ingevoerd gehele stukken vrij wild of vlees van vrij wild die

a) afkomstig zijn uit een derde land of delen daarvan waarvandaan invoer niet om veterinairrechtelijke redenen verboden is;

b) afkomstig zijn uit een derde land dat voorkomt op een lijst die overeenkomstig lid 3, onder a), zal worden opgesteld;

c) vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat naar een model dat volgens de procedure van artikel 22 zal worden opgesteld, ondertekend door de bevoegde autoriteit waarin deze verklaart dat de

▼B

produkten voldoen aan de eisen van hoofdstuk II, voldoen aan de eventuele aanvullende voorwaarden, of de gelijkwaardige garanties bieden als bedoeld in lid 3, onder c), en afkomstig zijn uit inrichtingen die de in bijlage I bedoelde garanties bieden.

3. Volgens de procedure van artikel 22 worden vastgesteld:

a) een voorlopige lijst van derde landen of delen van derde landen die de Lid-Staten en de Commissie de in lid 2, onder c), bedoelde garanties kunnen bieden en die aan de aldaar vermelde eisen en voorwaarden kunnen voldoen alsmede de lijst van de inrichtingen waarvoor zij deze garanties kunnen bieden.

Deze voorlopige lijst wordt opgesteld aan de hand van de lijsten van de door de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten erkende en geïnspecteerde inrichtingen nadat de Commissie zich er van tevoren van heeft vergewist dat deze inrichtingen in overeenstemming zijn met de beginselen en algemene voorschriften van deze richtlijn;

b) het bijwerken van deze lijst afhankelijk van de in lid 4 bedoelde controles;

c) de specifieke voorwaarden en de gelijkwaardige garanties in verband met de andere eisen van deze richtlijn dan die op grond waarvan vlees van menselijke consumptie kan worden uitgesloten overeenkomstig artikel 3, lid 2, onder d), en die van artikel 5, en die van bijlage I, hoofdstukken IV en V, en die betreffende trichinoscopisch onderzoek, via de digestiemethode, overeenkomstig Richtlijn 77/96/EEG, met dien verstande dat deze voorwaarden en garanties niet minder stringent mogen zijn dan die van hoofdstuk II, met uitzondering van de voorwaarden van de artikelen 6 en 8.

4. Deskundigen van de Comissie en van de Lid-Staten verrichten controles ter plaatse om na te gaan

a) of de door het derde land geboden garanties inzake de voorwaarden voor de produktie en het in de handel brengen kunnen worden beschouwd als gelijkwaardig aan die welke in de Gemeenschap gelden;

b) of de voorwaarden uit hoofde van artikel 18 zijn vervuld.

De met deze controles belaste deskundigen van de Lid-Staten worden aangewezen door de Commissie op voordracht van de Lid-Staten.

Deze controles worden uitgevoerd in opdracht van de Gemeenschap, die alle ermee gemoeide kosten draagt. De frequentie en de wijze van uitvoering van deze controles worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 22.

5. In afwachting van de organisatie van de in lid 4 bedoelde controles blijven de nationale bepalingen inzake inspectie in de derde landen van toepassing, met dien verstande dat de tijdens de inspecties geconstateerde overtredingen van de hygiënevoorschriften aan het Permanent Veterinair Comité moeten worden medegedeeld.

Artikel 17

1. De Lid-Staten zien erop toe dat gehele stukken vrij wild of vlees van vrij wild alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien zij:

— vergezeld gaan van een certificaat als bedoeld in artikel 16, lid 1, onder c), dat bij het laden door de bevoegde autoriteit moet worden afgegeven en zowel voor de veterinairrechtelijke aspecten als voor de gezondheidsaspecten geldt,

— onderworpen zijn aan de in Richtlijn 90/675/EEG bedoelde controles.

2. In afwachting van de vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van dit artikel:

— blijven de nationale voorschriften voor de invoer uit derde landen waarvoor deze eisen nog niet op communautair niveau zijn vastgesteld, van toepassing voor zover zij niet gunstiger zijn dan die van hoofdstuk II,

▼B

— moet de invoer geschieden onder de voorwaarden van artikel 11 van Richtlijn 90/675/EEG,

— moet voor het handelsverkeer van gehele stukken vrij wild of vlees van vrij wild die overeenkomstig dit lid ingevoerd zijn, de voorafgaande instemming van het land van bestemming worden gevraagd.

Artikel 18

Op de in artikel 16, lid 2, bedoelde lijsten mogen alleen derde landen of delen van derde landen worden opgenomen:

a) waarvandaan invoer niet is verboden omdat de in bijlage A van de IOE-lijst vermelde ziekten of enige andere in de Gemeenschap exotische ziekte daar voorkomen of op grond van de artikelen 6, 7 en 14 van Richtlijn 72/462/EEG [1], of van de artikelen 9 tot en met 12 van Richtlijn 91/494/EEG;

b) waarvan, rekening houdend met de wetgeving en de organisatie van de veterinaire dienst van dat land en zijn inspectiediensten, de bevoegdheden van die diensten en het toezicht waaraan zij zijn onderworpen, overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Richtlijn 72/462/EEG of artikel 9, lid 2, van Richtlijn 91/494/EEG is vastgesteld dat zij kunnen garanderen dat de geldende wetgeving wordt toegepast; of

c) waarvan de veterinaire dienst kan garanderen dat gezondheidsvoorschriften worden nageleefd die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van hoofdstuk II.

Artikel 19

De beginselen en voorschriften die zijn vervat in Richtlijn 90/675/EEG zijn van toepassing, met name wat betreft de organisatie van de door de Lid-Staten te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de ten uitvoer te leggen vrijwaringsmaatregelen.

In afwachting van de tenuitvoerlegging van de in artikel 8, punt 3, en artikel 30 van Richtlijn 90/675/EEG bedoelde besluiten, blijven de ter zake dienende nationale bepalingen ter uitvoering van artikel 8, punten 1 en 2, van die richtlijn van toepassing, onverminderd de naleving van de beginselen en voorschriften bedoeld in de eerste alinea van het onderhavige artikel.

HOOFDSTUK IV

Slotbepalingen

Artikel 20

Deze richtlijn laat de communautaire voorschriften ter bescherming van de fauna onverlet.

Artikel 21

De bijlagen worden door de Raad op voorstel van de Commissie met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met name om ze aan te passen aan de technologische vooruitgang.

Artikel 22

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter van het bij Besluit 68/361/EEG [2] ingestelde Permanent Verterinair Comité, hierna het „Comité”

[1] Richtlijn 72/462/EEG van de Raad van 12 december 1972 inzake gezondheidsvraagstukken en veterinairrechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen, varkens, schapen en geiten, van vers vlees of van vleesprodukten uit derde landen (PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/497/EEG (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 69).

[2] PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

▼B

genoemd, deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Comité.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie. Het Comité spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van de besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij de stemming in het Comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijld bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, geen besluit heeft genomen, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast, behalve wanneer de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen genoemde maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 23

1. De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 januari 1994 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

2. De Lid-Staten delen de Commissie de tekst van de belangrijke bepalingen van intern recht mede die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

3. De vaststelling van de datum van verstrijken van de omzettingstermijn op 1 januari 1994 doet geen afbreuk aan de bij Richtlijn 89/662/EEG vastgestelde afschaffing van de veterinaire controles aan de grenzen.

Artikel 24

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

▼B

BIJLAGE I

HOOFDSTUK I

Algemene voorwaarden voor de erkenning van vrij-wildverwerkingsinrichtingen

Vrij-wildverwerkingsinrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. de volgende lokalen:
   - — een voldoende groot gekoeld lokaal voor het in ontvangst nemen van gehele stukken vrij wild,
   - — een lokaal voor het keuren en, voor zover nodig, het ontweien, onthuiden en ontvederen,
   - — een voldoende groot lokaal voor het uitsnijden en het onmiddellijk verpakken, voor zover dat in de inrichting plaatsvindt; dit lokaal moet voldoende kunnen worden gekoeld en uitgerust zijn met een temperatuurmeter,
   - — een lokaal voor de eindverpakking en de verzending, voor zover zulks in de inrichting plaatsvindt en voldaan wordt aan de voorwaarden van hoofdstuk VIII, punt 5, van de onderhavige richtlijn; indien niet aan deze voorwaarden wordt voldaan, een apart lokaal voor de verzending,
   - — voldoende grote koel- en vriesruimten voor de opslag van vlees van vrij wild;

2. voor lokalen waar vlees wordt verkregen, behandeld en opgeslagen, alsmede in zones en in gangen waarin vlees wordt vervoerd:

   a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen.

      Evenwel

      - — kan in koel- en vriesruimten worden volstaan met een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;
      - — kan in opslagruimten alsmede in zones en in gangen waarin vlees wordt vervoerd, worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar materiaal die niet kunnen rotten;

   b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter en in koel- en vriesruimten of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor opslagruimten.

      Het gebruik van houten wanden in opslagruimten van vrij-wildverwerkingsinrichtingen die op de datum van bekendmaking van deze richtlijn reeds in bedrijf zijn, is echter geen reden voor het niet verlenen van de erkenning;

   c) deuren van bestendig materiaal; houten deuren moeten op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

   d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

   e) voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

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

   g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentenis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;

3. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

   b) voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 ºC;

4. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insekten of knaagdieren;

▼B

5. a) a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten engemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Oppervlakken die met vlees in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend vlees bevindt dat op hygiënische wijze van een eindverpakking is voorzien;

   b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

      — het interne transport van het vlees;

      — het neerzetten van de bakken die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

   c) apparatuur voor hygiënisch intern transport en bescherming van het vlees tijdens het laden en lossen, inclusief adequaat ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

   d) speciale ondoordringbare bakken van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het niet aan het einde van iedere werkdag wordt opgehaald of vernietigd. Wanneer dit vlees door leidingen wordt afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van vlees wordt voorkomen;

   e) apparatuur voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer het vlees in de inrichting wordt voorzien van een onmiddellijke of een eindverpakking;

6. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij de onderhavige richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd;

7. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid drinkwater dat voldoet aan de in de bijlagen D en E van Richtlijn 80/778/EEG ([1]) vermelde parameters kan leveren. Bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van het vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

8. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;

9. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

10. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de opslagruimten;

11. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

12. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling, die zo zijn ingericht dat de reine gedeelten van het gebouw tegen eventuele verontreiniging zijn beschermd.

    De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. Douchegelegenheden zijn niet nodig voor koel- en vrieshuizen waarin slechts op hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vlees wordt aangevoerd en opgeslagen. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;

([1]) Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/656/EEG (PB nr. L 353 van 17. 12. 1990, blz. 59).

▼B

13. een plaats en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, behalve bij koel- en vrieshuizen die uitsluitend bestemd zijn voor ontvangst en opslag van te verzenden en op een hygiënische wijze van een eindverpakking voorzien vlees. Deze plaatsen en deze voorzieningen zijn evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende lokalen;

14. een lokaal of een voorziening voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingmiddelen en andere dergelijke stoffen.

HOOFDSTUK II

Hygiëne van het personeel, de lokalen en het materieel in de inrichtingen

1. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, lokalen en materieel. In het bijzonder gelden de volgende voorschriften:

   a) Het personeel dat vlees hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar vlees wordt gehanteerd, van een eindverpakking wordt voorzien of wordt vervoerd, dient in het bijzonder schone en gemakkelijk te reinigen hoofddeksels en schoeisel, lichtkleurige werkkleding en, zo nodig, een nekbeschermer of andere beschermende kleding te dragen. Het bij het bewerken of hanteren van vlees betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkleding dragen en deze kleding zo nodig in de loop van de dag verschonen. Voorts moet het personeel verscheidene malen per dag en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met stukken ziek wild of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten. In de werklokalen en opslagruimten, de laad-, aanvoer-, sorteer- en loszones, alsmede in andere zones en in gangen waar vlees van vrij wild wordt vervoerd, mag niet worden gerookt.

   b) Geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen. Knaagdieren, insekten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd.

   c) Materieel en instrumenten die bij de bewerking van vlees worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.

2. Lokalen, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees, vlees van pluimvee of van vlees van wild. Het uitsnijden van vlees van vrij haarwild moet geschieden op een ander tijdstip dan het uitsnijden van vlees van vrij vederwild en de uitsnijruimte moet volledig worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw wordt gebruikt voor het uitsnijden van vlees van een andere categorie.

   Werktuigen voor het uitsnijden van vlees mogen enkel en alleen daartoe worden gebruikt.

3. Het steken van messen in vlees, het reinigen van vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden.

4. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.

5. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt. Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van het vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van niet-drinkbaar water voor het koelen van koelapparatuur worden toegestaan. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

6. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslagruimten voor vlees.

7. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, werkinstrumenten en vlees. Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld.

8. Het vlees mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen besmetten.

▼B

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de bewerking en het hanteren van vlees door middel van een medisch attest te bewijzen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat. De medische begeleiding van bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving die in de betrokken Lid-Staat van kracht is.

HOOFDSTUK III

Hygiëne bij het prepareren van vrij wild, het uitsnijden en het hanteren van vlees van vrij wild

1. De gehele stukken vrij wild moeten onmiddellijk na het doden aan de volgende bewerkingen worden onderworpen:

   — grof vrij wild moet worden opengesneden en ontweid,

   — als zij van het karkas zijn losgemaakt, moeten de ingewanden van de borstkas evenals de lever en de milt, het gehele stuk wild tot de vrij-wildverwerkingsinrichting vergezellen en zodanig zijn geïdentificeerd dat de officiële dierenarts de keuring post mortem van de ingewanden samen met de rest van het karkas kan uitvoeren; de andere ingewanden van de buik moeten ter plaatse worden uitgesneden en gekeurd. Het hoofd mag worden afgesneden om als jachttrofee te dienen,

   — bij klein vrij wild mogen, onverminderd het geval bedoeld in artikel 3, lid 1, onder a), derde streepje, van de onderhavige richtlijn, de ingewanden geheel of gedeeltelijk ter plaatse worden verwijderd of in die verwerkingsinrichting, indien de stukken wild binnen 12 uur na het doden bij een omgevingstemperatuur van ten hoogste 4 ºC in de verwerkingsinrichtingen worden aangevoerd.

2. Het vrij wild moet onmiddellijk na de in punt 1 bedoelde bewerkingen worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van niet meer dan + 7 ºC in het geval van grof wild of + 4 ºC in het geval van klein wild. Indien de buitentemperatuur niet voldoende laag is, moet het gedode wild zo spoedig mogelijk en ten laatste 12 uur na de jacht worden overgebracht naar de vrij-wildverwerkingsinrichting of naar een verzamelplaats, met dien verstande dat

   — de gehele stukken grof vrij wild onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar een vrij-wildverwerkingsinrichting moeten worden vervoerd, waarbij met name opeenhoping van de stukken moet worden voorkomen; een en ander moet zo spoedig mogelijk na de in punt 1 bedoelde bewerkingen geschieden;

   — bij het vervoer naar de verwerkingsinrichting moeten de gehele stukken vrij wild waarvan de ingewanden reeds aan een veterinaire keuring zijn onderworpen, vergezeld gaan van een verklaring van de dierenarts waaruit blijkt dat die keuring een gunstig resultaat heeft opgeleverd en waarin het vermoedelijke tijdstip van het doden wordt vermeld.

3. Het ontweien moet, afgezien van het uit hoofde van artikel 3, lid 1, onder d), toegestane geval, zonder nodeloos oponthoud geschieden bij aankomst in de vrij-wildverwerkingsinrichting indien zulks niet reeds ter plaatse is gebeurd. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen, of worden uitgenomen, of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven.

4. Tot het einde van de keuring mogen niet-gekeurde karkassen en slachtafvallen en wel gekeurde karkassen en slachtafvallen niet met elkaar in contact komen en is het verboden het karkas te verwijderen, uit te snijden of verder te behandelen.

5. Voor een nader besluit aangehouden of voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of bakken worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat besmetting van ander vlees wordt voorkomen.

6. Uitslachten, hanteren, verder behandelen en vervoeren van vlees, met inbegrip van slachtafvallen, geschiedt onder naleving van alle hygiënevoorschriften. Wanneer dit vlees van een eindverpakking wordt voorzien, moet dit geschieden onder naleving van de voorwaarden van hoofdstuk VIII. Vlees in eindverpakking moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan onverpakt vlees.

7. De bevoegde autoriteiten stellen de specifieke voorschriften vast voor de keuring van door de jager te bewaren trofeeën.

▼B

HOOFDSTUK IV

Voorschriften betreffende het voor uitsnijding bestemde vlees van vrij wild

1. Het uitsnijden in kleinere delen dan karkassen en, in het geval van grof vrij wild, halve karkassen, alsmede het uitbenen zijn slechts toegestaan in verwerkingsinrichtingen die overeenkomstig artikel 7 van de onderhavige richtlijn of overeenkomstig de Richtlijnen 64/433/EEG en 71/118/EEG zijn erkend en die beschikken over ruimten voor het onthuiden en het uitsnijden.

2. De exploitant of de beheerder van de inrichting is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen. Hij moet, telkens wanneer dit gevraagd wordt, de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees en de herkomst van de stukken gedood vrij wild.

3. a) Het vlees van vrij wild moet volgens de behoeften in de werklokalen worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een passende koel- of vriesruimte.

   b) Het vlees van vrij wild dat in een uitsnijlokaal wordt binnengebracht moet worden gecontroleerd en zo nodig worden bijgesneden. De werkplek waar deze bewerkingen worden uitgevoerd moet zijn uitgerust met passende voorzieningen en voldoende verlichting.

   c) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de onmiddellijke en de eindverpakking moet het vlees van vrij wild constant op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan + 7 ºC in het geval van grof wild of + 4 ºC in het geval van klein vrij wild. Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in het uitsnijlokaal niet hoger zijn dan + 12 ºC.

   d) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees van vrij wild wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vlees van vrij wild dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet telkens worden bijeengebracht in de in hoofdstuk I, punt 5, onder d), bedoelde apparatuur, bakken of lokalen.

HOOFDSTUK V

Keuring post mortem

1. Alle delen van het vrij wild moeten binnen 18 uur na het binnenbrengen in de vrij-wildverwerkingsinrichting overeenkomstig de eisen van artikel 3, lid 1, onder a), derde streepje, worden gekeurd om na te kunnen gaan of het vlees van vrij wild geschikt is voor menselijke consumptie; met name de lichaamsholte moet worden geopend zodat zij visueel kan worden onderzocht.

2. Indien de officiële dierenarts zulks eist, moeten de wervelkolom en de kop in de lengte worden gespleten.

3. De keuring post mortem door de officiële dierenarts omvat:

   a) visueel onderzoek van het stuk vrij wild en de daarbij behorende organen.

      Indien aan de hand van de resultaten van het visuele onderzoek geen beoordeling kan plaatsvinden, moet een nadere keuring in een laboratorium worden verricht. De nadere keuring kan beperkt blijven tot een aantal steekproeven dat voldoende is voor de beoordeling van de gehele jachtbuit;

   b) onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur of de geur;

   c) palpatie van de organen, indien de dierenarts zulks nodig acht;

   d) steekproefsgewijs onderzoek op residuen, met name bij ernstige gegronde verdenking.

      Indien ingevolge ernstige verdenking een nadere keuring wordt uitgevoerd, moet de uitslag van deze keuring worden afgewacht alvorens over te gaan tot de beoordeling van het gedode wild van dezelfde jachtbuit of van delen daarvan, waarvan gezien de omstandigheden kan worden aangenomen dat zij dezelfde afwijkingen vertonen;

   e) onderzoek naar verschijnselen die erop duiden dat het vlees vanuit het oogpunt van de gezondheid een gevaar oplevert. Van zulke verschijnselen is met name sprake in de volgende gevallen:

      i) door de jager gesignaleerde abnormale gedragingen en storingen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;

▼B

ii) gezwellen of abcessen indien deze in groten getale of verspreid in verschillende inwendige organen of in spieren voorkomen;

iii) ontsteking van gewrichten of testikels, aantasting van lever of milt, ontsteking van de darmen of de navelstreek;

iv) aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, met name in de maag en de darmen of in de urine, wanneer het borstvlies of het buikvlies verkleurd zijn;

v) ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen;

vi) ernstige afwijkingen van het spierstelsel of de organen qua kleur, consistentie of geur;

vii) open beenbreuken, voor zover zij niet rechtstreeks met het jagen verband houden;

viii) algehele of plaatselijke cachexie en/of hydrohemie;

ix) verse vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies;

x) andere ernstige duidelijk waarneembare veranderingen, zoals ontbinding.

4. De officiële dierenarts moet alle vlees van vrij wild in beslag laten nemen:

— dat laesies, met uitzondering van verse laesies ontstaan door het doden, misvormingen of plaatselijk begrensde afwijkingen vertoont voor zover die laesies, misvormingen of afwijkingen de hygiënische kwaliteit van het vlees van vrij wild aantasten of een gevaar inhouden voor de menselijke gezondheid;

— dat afkomstig is van dieren die niet overeenkomstig de nationale jachtwet zijn gedood;

— waarop bij de keuring post mortem de in punt 3, onder e), genoemde constateringen zijn gedaan;

— die afkomstig zijn van gehele stukken klein vrij wild die overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder d), vierde streepje, in beslag zijn genomen;

— waarop trichinose is geconstateerd.

5. Bij twijfel kan de officiële dierenarts de betrokken delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken ten einde een definitieve diagnose te kunnen stellen.

Wanneer de officiële dierenarts een duidelijke overtreding van de in dit hoofdstuk vastgestelde hygiënevoorschriften of een belemmering van een adequate keuring constateert, is hij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktieproces tijdelijk stil te leggen.

6. De resultaten van de keuringen post mortem worden door de officiële dierenarts geregistreerd en indien een voor de mens besmettelijke ziekte, bedoeld in artikel 3, lid 1, onder d), derde streepje, of in artikel 9 wordt gediagnostiseerd, doorgegeven aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die zijn belast met de controle van het jachtgebied van oorsprong van het vrij wild en aan degene die voor dit gebied verantwoordelijk is.

HOOFDSTUK VI

Keuring van uitgesneden en opgeslagen vlees van vrij wild

De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken:

— het controleren van het binnenkomende en uitgaande vlees;

— de keuring van het vlees dat aanwezig is in de verwerkingsinrichtingen;

— de keuring van het vlees vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de verwerkingsinrichtingen;

— het controleren van de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk I, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding;

— elke andere controle die hij nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

HOOFDSTUK VII

Keurmerk

1. Het keurmerk wordt aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, die daartoe beschikt over:

a) de voor het merken van het vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan zijn assistenten ter hand stelt;

▼B

b) de etiketten en het materiaal voor de onmiddellijke verpakkingen wanneer deze reeds zijn voorzien van een van de in punt 2 bedoelde merken. Deze etiketten en dit materiaal voor de onmiddellijke verpakkingen en de sluiting worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden gebruikt, door de officiële dierenarts in het benodigde aantal aan de assistenten overhandigd.

2. a) Het keurmerk moet zijn:

i) een vijfhoekig merk met, in duidelijk leesbare letters, de volgende gegevens:

— in het bovenste gedeelte, de naam voluit of het kenteken van het land van verzending van het vlees in hoofdletters: voor de Gemeenschap zijn dat: ►A1 AT, ◄ B, DK, D, EL, E, F, ►A1 FI, ◄ IRL, I, L, NL, P, UK ►A1 , SE ◄;

— in het midden, het veterinair erkenningsnummer van de vrij-wild-verwerkingsinrichting of, in voorkomend geval, de uitsnijderij;

— in het onderste gedeelte een van de volgende afkortingen: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A1 of ETY ◄ of de afkorting aan de hand waarvan het land van oorsprong kan worden geïdentificeerd.

De hoogte van de letters en de cijfers moet overeenstemmen met respectievelijk voor grof vrij wild de eisen van bijlage I, hoofdstuk XI, van Richtlijn 64/433/EEG en voor klein vrij wild de eisen van bijlage I, hoofdstuk III, van Richtlijn 91/495/EEG;

ii) een vijfhoekig stempel dat voldoende groot is om er de onder a) genoemde gegevens op aan te brengen.

b) Het voor het merken gebruikte materiaal moet aan de hygiënevoorschriften voldoen en de onder a) bedoelde gegevens moeten daarop duidelijk leesbaar zijn aangebracht.

c) i) Het onder a) bedoelde keurmerk moet worden aangebracht:

— op de karkassen als zodanig door middel van een stempel met de onder a) genoemde gegevens;

— op of, zichtbaar, onder de omhulsels of andere verpakkingen bij karkassen in eindverpakking;

— op of, zichtbaar, onder de omhulsels of andere verpakkingen bij delen van karkassen die in kleine hoeveelheden van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien.

ii) Het onder a), ii), bedoelde keurmerk moet worden aangebracht op grote eindverpakkingen.

HOOFDSTUK VIII

Onmiddellijke verpakking en eindverpakking van vlees van vrij wild

1. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name:

— mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het vlees;

— mag zij geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen;

— moet zij voldoende stevig zijn om het vlees van vrij wild tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden.

b) De eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van vlees van vrij wild worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal, en vooraf gereinigd en ontsmet is.

2. Als uitgesneden vlees van vrij wild van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.

Deze onmiddellijke verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 1, onder a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal als onmiddellijke verpakking van vlees van vrij wild worden gebruikt.

3. Vlees van vrij wild in onmiddellijke verpakking moet van een eindverpakking worden voorzien.

4. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk deze in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 1 voldaan is.

▼B

5. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakkig mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

   a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo zijn ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

   b) de onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage verpakt worden in een hermetisch beschermend omhulsel, dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen schade beschermd wordt en moet in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijk lokaal van de inrichting opgeslagen worden;

   c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die vlees kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;

   d) de eindverpakkingen moeten in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt worden voordat ze in het lokaal worden binnengebracht;

   e) de eindverpakkingen moeten op hygiënisch verantwoorde wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door het personeel dat vlees hanteert;

   f) het vlees moet, meteen na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, in de daarvoor bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

6. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees van vrij wild bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.

HOOFDSTUK IX

Keuringscertificaat

Het originele exemplaar van het keuringscertificaat waarvan het vlees van vrij wild vergezeld moet gaan gedurende het vervoer naar de plaats van bestemming wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven.

Het certificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het model in bijlage II; het dient ten minste in de officiële taal of talen van de plaats van bestemming te zijn opgesteld. Het certificaat moet uit één vel bestaan.

HOOFDSTUK X

Opslag

Na de keuring post mortem moet vlees van vrij wild worden gekoeld of ingevroren en worden bewaard bij een temperatuur die, wanneer er sprake is van koeling, nooit hoger mag zijn dan + 4 ºC voor klein wild en + 7 ºC voor grof wild en die wanneer er sprake is van invriezing, nooit hoger mag zijn dan − 12 ºC.

HOOFDSTUK XI

Vervoer

1. Vlees van vrij wild dient op zodanige wijze te worden verzonden dat het tijdens het vervoer beschermd is tegen invloeden waardoor het kan worden besmet of aangetast; hierbij dient rekenig te worden gehouden met de duur en de omstandigheden van het vervoer, alsmede met de gebruikte vervoermiddelen. De voor het vervoer gebruikte vervoermiddelen dienen met name zo te zijn ingericht dat de in hoofdstuk X aangegeven temperaturen niet worden overschreden.

2. Vlees van vrij wild mag slechts in gereinigde en ontsmette vervoermiddelen worden vervoerd.

3. Hele karkassen en halve karkassen, met uitzondering van ingevroren vlees in hygiënisch verantwoorde eindverpakking, moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht.

   Andere delen moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor zover zij zich niet bevinden in een eindverpakking of in bakken uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, eindverpakkingen of bakken moeten voldoen aan de hygiënevoorschriften en, met name wat de eindverpakking betreft, aan de bepalingen van de onderhavige richtlijn. Alvorens zij opnieuw mogen worden gebruikt, dienen zij te worden gereinigd en ontsmet.

4. De officiële dierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde hygiënevoorschriften.

▼B

BIJLAGE II

MODEL

GEZONDHEIDS- EN VETERINAIRRECHTELIJK CERTIFICAAT

betreffende vlees van vrij wild (1) dat bestemd is voor een Lid-Staat na doorvoer door een derde land

Land van verzending: ..... nr. (2): .....

Ministerie: .....

Bevoegde dienst: .....

Referentie (2): .....

I. **Identificatie van het vlees**

Vlees van vrij wild van: .....
(diersoort)

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal verpakkingseenheden: .....

Nettogewicht: .....

II. **Herkomst van het vlees**

Adres en veterinair erkenningsnummer van de inrichting(en): .....

.....

.....

Adres en veterinair erkenningsnummer van de erkende uitsnijderij(en) (4): .....

.....

.....

III. **Bestemming van het vlees van vrij wild**

Het vlees wordt verzonden

uit: .....
(plaats van verzending)

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

per (3): .....

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

.....

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

.....

(1) Vlees van vrij wild dat geen enkele conserveringsbehandeling heeft ondergaan behalve een koudebehandeling.
(2) Facultatief.
(3) Bij verzending per spoorwegwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven; bij verzending per schip, de naam.
(4) Doorhalen wat niet van toepassing is.

▼B

IV. **Gezondheidsverklaring**

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart:

a) dat het vlees van vrij wild van de hierboven aangegeven diersoorten verkregen is in een vrij-wildverwerkingsinrichting in een gebied of zone waar om veterinairrechtelijke redenen beperkingen gelden en voor menselijke consumptie geschikt is bevonden ingevolge een keuring, verricht overeenkomstig Richtlijn 92/45/EEG [1];

b) dat de voertuigen of vervoermiddelen, alsmede de omstandigheden waarin dit vlees werd geladen, voldoen aan de in genoemde richtlijn vastgestelde hygiënevoorschriften;

c) dat de gehele stukken vrij wild/het vlees van vrij wild [2] bestemd zijn/is voor door een Lid-Staat na doorvoer een derde land.

Gedaan te ..... , ...
(plaats) (datum)

.....
(handtekening van de officiële dierenarts)

---

[1] Met inbegrip van het in artikel 3, lid 3, bedoelde trichinoscopisch onderzoek.
[2] Doorhalen wat niet van toepassing is.