VERORDENING (EG) nr. 854/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 29 april 2004

houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, en met name op artikel 152, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie [1],

Gezien het advies van het Europees Economisch en Sociaal Comité [2],

Na raadpleging van het Comité van de Regio's,

Handelend volgens de procedure van artikel 251 van het Verdrag, [3]

---

1 PB C 262 E van 29.10.2002, blz. 449.

2 PB C 95 van 23.4.2003, blz. 22.

3 Advies van het Europees Parlement van 5 juni 2003 (nog niet verschenen in het Publicatieblad), Gemeenschappelijk Standpunt van de Raad van 27 oktober 2003 (PB C 48 E van 24.2.2004, blz. 82), Standpunt van het Europees Parlement van 30 maart 2004 (nog niet verschenen in het Publicatieblad) en Besluit van de Raad van 16 april 2004.

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad [1] zijn algemene hygiënevoorschriften vastgelegd die gelden voor alle levensmiddelen, en in Verordening (EG) nr. .../2004 van het Europees Parlement en de Raad [2] zijn specifieke hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong vastgelegd.

(2) Er zijn specifieke voorschriften nodig voor de officiële controles van producten van dierlijke oorsprong, om rekening te kunnen houden met specifieke aspecten van dergelijke producten.

(3) De werkingssfeer van de specifieke controlevoorschriften moet die van de specifieke hygiëne-voorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, zoals vastgesteld in Verordening (EG) nr. …/2004 [*], weerspiegelen. De lidstaten moeten echter ook officiële controles uitvoeren om de overeenkomstig artikel 1, lid 4, van de genoemde verordening vastgestelde nationale voorschriften ten uitvoer te leggen. Zij kunnen daartoe de beginselen van deze verordening uitbreiden tot dergelijke nationale voorschriften.

(4) De officiële controles van producten van dierlijke oorsprong dienen alle aspecten te bestrijken die van belang zijn voor de bescherming van de volksgezondheid en, indien nodig, de gezondheid en het welzijn van dieren. Deze voorschriften dienen gebaseerd te zijn op de meest recente informatie en zullen dus aangepast moeten kunnen worden naarmate er nieuwe gegevens beschikbaar komen.

(5) De communautaire regelgeving betreffende voedselveiligheid dient te berusten op een degelijke wetenschappelijke basis. Met het oog daarop dient de Europese Autoriteit voor de Voedselveiligheid geraadpleegd te worden telkens wanneer dat noodzakelijk is.

---

[1] Blz. … van dit PB.

[2] Blz. … van dit PB.

[*] OPOCE: hier nr. invoegen van de verordeninghoudende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

(6) De aard en de intensiteit van de officiële controles dienen gebaseerd te zijn op een beoordeling van, waar passend, de risico's voor de volksgezondheid, de diergezondheid en het dierenwelzijn en het type en de productie van het proces dat wordt uitgevoerd en de desbetreffende exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

(7) Het is dienstig om via de transparante procedure van Verordening (EG) nr. …/2004 * en Verordening (EG) nr. …/2004 **, te voorzien in de aanpassing van bepaalde controleregels, om rekening te kunnen houden met de specifieke behoeften van bedrijven die traditionele methoden gebruiken, die een lage omzet hebben of gevestigd zijn in regio's met specifieke geografische beperkingen. De procedure moet ook ruimte bieden om middels proefprojecten een nieuwe benadering van de hygiënecontroles op vlees te testen. De aldus geboden soepelheid mag de doelstellingen van de levensmiddelenhygiëne evenwel niet in het gedrang brengen.

(8) Er zijn officiële controles van de productie van vlees nodig om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven de hygiënevoorschriften naleven en voldoen aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen. Deze officiële controles dienen te bestaan uit audits van de activiteiten van de exploitanten, en uit inspectie-activiteiten, waaronder het toezicht op de eigen controles van de exploitanten van de levensmiddelenbedrijven.

(9) Gelet op hun specifieke deskundigheid, zijn officiële dierenartsen de aangewezen personen om controles en inspecties van slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen, en bepaalde snij-inrichtingen uit te voeren. De lidstaten moeten vrij kunnen beslissen welk personeel het meest geschikt is voor het uitvoeren van controles en inspecties van andere soorten inrichtingen.

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

** OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

(10) Er zijn officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren en visserijproducten nodig om na te gaan of aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Officiële controles van de productie van levende tweekleppige weekdieren dienen vooral gericht te zijn op heruitzettings- en productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren, en op het eindproduct.

(11) Er zijn officiële controles van de productie van rauwe melk nodig om na te gaan of aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde criteria en doelstellingen wordt voldaan. Die officiële controles dienen vooral gericht te zijn op de melkproducerende bedrijven, en op rauwe melk bij de inzameling.

(12) De voorschriften van deze verordening zijn niet van toepassing totdat alle delen van de nieuwe wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne in werking zijn getreden. Voorts dient te worden voorzien in een periode van ten minste 18 maanden tussen de inwerkingtreding en de toepassing van de nieuwe regels om de bevoegde autoriteiten en de betrokken sectoren tijd te geven om zich aan te passen.

(13) De voor de uitvoering van deze verordening vereiste maatregelen dienen te worden vastgesteld overeenkomstig Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden [1],

HEBBEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

---

[1] PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

HOOFDSTUK I

ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

Toepassingsgebied

1. Deze verordening bevat specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van producten van dierlijke oorsprong.

2. Deze verordening is alleen van toepassing op activiteiten en personen waarop Verordening (EG) nr. .../2004* van toepassing is.

3. De officiële controles overeenkomstig deze verordening doen geen afbreuk aan de primaire wettelijke verantwoordelijkheid van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voor de voedselveiligheid zoals neergelegd in Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden [1], noch aan de burgerlijke of strafrechtelijke aansprakelijkheid die voortvloeit uit het niet nakomen van hun verplichtingen.

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

[1] PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1. Gewijzigd door Verordening (EG) Nr. 1642/2003 (PB. L 245 van 29.9.2003, blz.. 4).

Artikel 2

Definities

1. Voor de doeleinden van deze verordening zijn de volgende definities van toepassing:

a) "officiële controle": elke vorm van controle door de bevoegde autoriteit om te verzekeren dat de wetgeving inzake levensmiddelen wordt nageleefd, inclusief de regelgeving inzake diergezondheid en dierenwelzijn;

b) "verificatie": nagaan, na onderzoek en het verstrekken van objectief bewijsmateriaal of aan specifieke vereisten is voldaan;

c) "bevoegde autoriteit": de voor het verrichten van veterinaire controles bevoegde centrale autoriteit van een lidstaat of een autoriteit waaraan zij deze bevoegdheid heeft overgedragen;

d) '"audit": een systematisch en onafhankelijk onderzoek om te bepalen of activiteiten en de resultaten daarvan aansluiten bij de gemaakte plannen en of deze plannen op een doeltreffende manier worden uitgevoerd en geschikt zijn om de gestelde doelen te bereiken;

e) "inspectie": het onderzoeken, met het oog op hun conformiteit met de wettelijke vereisten, van inrichtingen, dieren en levensmiddelen, van hun verwerking, van levensmiddelenbedrijven en hun bestuurs- en productiesystemen, met inbegrip van documenten, tests van eindproducten en voederregime, en van de oorsprong en bestemming van productie-inputs en -outputs;

f) "officiële dierenarts": een dierenarts die, overeenkomstig deze verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden en door de bevoegde autoriteit is aangesteld;

g) "erkende dierenarts": een dierenarts die door de bevoegde autoriteit is aangewezen om op bedrijven namens die autoriteit specifieke officiële controles uit te voeren;

h) "officiële assistent": een persoon die, overeenkomstig deze verordening, gekwalificeerd is om als zodanig op te treden, die door de bevoegde autoriteit is aangesteld en die werkt onder het gezag en de verantwoordelijkheid van een officiële dierenarts; en

i) "gezondheidsmerk": een merk dat aangeeft dat, voordat het werd aangebracht, er overeenkomstig deze verordening officiële controles zijn uitgevoerd.

2. De in de volgende verordeningen vastgelegde definities zijn van overeenkomstige toepassing:

a) Verordening (EG) nr. 178/2002;

b) de definities van "dierlijke bijproducten", "TSE" (overdraagbare spongiforme encefalopathieën) en "gespecificeerd risicomateriaal" van Verordening (EG) nr. 1774/2002 [1] van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

c) Verordening (EG) nr. .../2004 [*], behalve wat de definitie van "bevoegde autoriteit" betreft; en

d) Verordening (EG) nr. .../2004 [**].

---

[1] PB L 273 van 10.10.2002, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 813/2003 van de Commissie (PB L 117 van 13.05.2002, blz. 22).

[*] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

[**] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

HOOFDSTUK II

OFFICIËLE CONTROLES IN VERBAND MET COMMUNAUTAIRE INRICHTINGEN

Artikel 3

Erkenning van inrichtingen

1. a) Telkens wanneer de communautaire regelgeving erkenning van inrichtingen voorschrijft, legt de bevoegde autoriteit een bezoek ter plaatse af. Zij verleent een inrichting alleen dan een erkenning voor bepaalde activiteiten wanneer de exploitant van het levensmiddelenbedrijf heeft aangetoond dat is voldaan aan de relevante vereistenvan Verordening (EG) nr. ..../2004 [*], Verordening (EG) nr. .../2004 [**] en de overige relevante voorschriften van de levensmiddelen-wetgeving.

b) De bevoegde autoriteit kan een voorlopige erkenning geven wanneer bij het bezoek ter plaatse blijkt dat de inrichting voldoet aan alle eisen inzake infrastructuur en uitrusting . Een definitieve erkenning verleent zij alleen wanneer bij een herhaald bezoek, af te leggen binnen drie maanden na de voorlopige erkenning, blijkt dat de inrichting ook aan de overige onder a) bedoelde vereisten voldoet. Indien er veel vooruitgang is geboekt, maar de inrichting nog niet aan al die vereisten voldoet, kan de bevoegde autoriteit de voorlopige erkenning verlengen. De totale geldigheidsduur van de voorlopige erkenning mag niet meer dan zes maanden bedragen.

---

[*] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

[**] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

2. Voor fabrieks- en vriesvaartuigen die de vlag van een lidstaat voeren kunnen de maximale perioden van drie en zes maanden die gelden voor de voorlopige erkenning van andere inrichtingen zo nodig verlengd worden. De totale geldigheidsduur van een voorlopige erkenning mag niet meer dan twaalf maanden bedragen. De inspecties van die vaartuigen worden overeenkomstig bijlage III uitgevoerd.

3. De bevoegde autoriteit geeft elke erkende en voorlopig erkende inrichting een erkennings-nummer, eventueel aangevuld met codes om de geproduceerde typen producten van dierlijke oorsprong aan te geven. Voor de groothandel kan het erkenningsnummer worden aangevuld met een tweede nummer dat de eenheden of groepen eenheden aangeeft die producten van dierlijke oorsprong verkopen of produceren.

4. a) De bevoegde autoriteit toetst de erkenning van de inrichting wanneer zij overeenkomstig de artikelen 4 tot en met 8 officiële controles verricht.

b) Wanneer zij in een inrichting herhaaldelijk ernstige tekortkomingen vaststelt of de productie meermalen dient stil te leggen, en de exploitant niet voldoende garanties kan bieden met betrekking tot de toekomstige productie, start de bevoegde autoriteit de procedures om de erkenning van de inrichting in te trekken. De bevoegde autoriteit kan evenwel de erkenning van een inrichting schorsen, indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf kan garanderen de gebreken binnen een redelijke termijn te zullen verhelpen.

c) Ten aanzien van groothandelsmarkten kan de bevoegde autoriteit de erkenning van bepaalde eenheden of groepen van eenheden intrekken of schorsen.

5. De leden 1, 2 en 3 zijn van toepassing op:

a) inrichtingen die op of na de datum van toepassing van deze verordening producten van dierlijke oorsprong op de markt beginnen te brengen; en

b) inrichtingen die reeds producten van dierlijke oorsprong op de markt brengen, maar waarvoor tot dusver geen erkenning was vereist. In dat laatste geval moet het uit hoofde van lid 1 vereiste bezoek ter plaatse van de bevoegde autoriteit zo snel mogelijk plaatsvinden.

Lid 4 is tevens van toepassing op erkende inrichtingen die vóór de toepassing van deze verordening in overeenstemming met de communautaire wetgeving producten van dierlijke oorsprong op de markt hebben gebracht.

6. De lidstaten houden lijsten bij van erkende inrichtingen, met hun respectieve nationale erkenningsnummers en andere relevante informatie en stellen deze ter beschikking van de overige lidstaten en het publiek op een wijze die kan worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 19, lid 2.

Artikel 4

Algemene beginselen voor officiële controles van alle producten van dierlijke oorsprong die onder deze verordening vallen

1. De lidstaten zorgen ervoor dat exploitanten van een bedrijf de bevoegde autoriteit alle nodige assistentie verlenen bij de uitvoering van de officiële controles. Met name:

- verlenen zij toegang tot alle gebouwen, voorzieningen, installaties en andere infrastructuurvoorzieningen;

- stellen zij alle documentatie en registers beschikbaar die in het kader van deze verordening zijn voorgeschreven of door de bevoegde autoriteit noodzakelijk worden geacht om de situatie te kunnen beoordelen.

2. De bevoegde autoriteit voert officiële controles uit om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de voorschriften van:

a) Verordening (EG) nr. .../2004 [*],

[*] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

b) Verordening (EG) nr. .../2004 * en

c) Verordening (EG) nr. 1774/2002.

3. De in lid 1 bedoelde officiële controles betreffen:

a) de audit van de goede hygiënepraktijken en de op HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point (risicoanalyse en kritisch controlepunt)) gebaseerde procedures;

b) de in de artikelen 5, 6, 7 en 8 gespecificeerde officiële controles; en

c) de in de bijlagen bij deze verordening genoemde specifieke audittaken.

4. Bij de audits van de goede hygiënepraktijken wordt nagegaan of de procedures van de exploitanten van levensmiddelenbedrijven voortdurend worden nageleefd ten minste met betrekking tot:

a) controle van de informatie over de voedselketen;

b) het ontwerp en het onderhoud van de gebouwen en de uitrusting;

c) de hygiëne vóór, tijdens en na het productieproces;

d) persoonlijke hygiëne;

e) de opleidingen rond de thema's "hygiëne" en "werkmethoden";

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

f) ongediertebestrijding;

g) de waterkwaliteit;

h) de temperatuurbeheersing; en

i) controles van de levensmiddelen die de inrichting worden binnengebracht of verlaten, en de bijbehorende documentatie.

5. Bij de audits van de op de HACCP gebaseerde procedures wordt nagegaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven deze procedures voortdurend en naar behoren toepassen, waarbij er vooral voor gezorgd wordt dat de procedures de garanties bieden die gespecificeerd worden in sectie II van bijlage II bij Verordening (EG) nr. .../2004 [*]. Meer in het bijzonder wordt nagegaan of de procedures, voorzover mogelijk, de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong:

a) voldoen aan de microbiologische criteria van de communautaire regelgeving;

b) voldoen aan de communautaire regelgeving inzake residuen, contaminanten en verboden stoffen; en

c) geen sporen van fysische risico's zoals vreemde lichamen vertonen.

Als een exploitant van een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. .../2004 [**] gebruik maakt van procedures uit gidsen voor de toepassing van HACCP-beginselen in plaats van zijn eigen specifieke procedures, wordt gecontroleerd of die gidsen correct gebruikt worden.

---

[*] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de tweede verordening).

[**] OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de eerste verordening).

6. De toetsing aan de eisen van Verordening (EG) nr. .../2004 * met betrekking tot het aanbrengen van identificatiemerken vindt in alle overeenkomstig die verordening erkende inrichtingen plaats, als aanvulling op de toetsing aan andere eisen inzake traceerbaarheid.

7. In het geval van slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen en uitsnijderijen die vers vlees in de handel brengen, voert de officiële dierenarts de in de leden 3 en 4 bedoelde audittaken uit.

8. Wanneer audittaken worden uitgevoerd, zorgt de bevoegde autoriteit er vooral voor dat:

a) wordt nagegaan of het personeel en de werkzaamheden van het personeel van de inrichting gedurende het gehele productieproces voldoen aan de in lid 1, onder a) en b) genoemde verordeningen. De bevoegde autoriteit kan, als aanvulling op de audits, prestatietests uitvoeren, om zich ervan te vergewissen dat de prestaties van het personeel aan de specifieke parameters voldoen;

b) de relevante registers van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf worden geverifieerd;

c) indien nodig, monsters worden genomen voor laboratoriumonderzoek; en

d) de onderzochte elementen en de bevindingen van de controle worden gedocumenteerd.

9. De aard en de intensiteit van de audittaken met betrekking tot individuele inrichtingen hangen af van het beoordeelde risico. De bevoegde autoriteit beoordeelt daartoe regelmatig:

a) de risico's voor de volksgezondheid en, indien van toepassing de diergezondheid;

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de eerste verordening).

b) voor slachthuizen, de aspecten in verband met het dierenwelzijn;

c) het type en de productie van het proces dat uitgevoerd is; en

d) de voorgeschiedenis van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf met betrekking tot de naleving van de levensmiddelenwetgeving.

Artikel 5

Vers vlees

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van vers vlees overeenkomstig bijlage I worden uitgevoerd.

1) De officiële dierenarts voert in slachthuizen, wildverwerkingsinrichtingen en uitsnijderijen die vers vlees in de handel brengen inspecties uit overeenkomstig de algemene voorschriften van bijlage I, sectie I, hoofdstuk II, en de specifieke voorschriften van sectie IV, met name met betrekking tot:

   a) voedselketeninformatie;

   b) antemortemkeuring;

   c) dierenwelzijn; en

   d) postmortemkeuring;

e) gespecificeerd risicomateriaal en andere dierlijke bijproducten; en

f) laboratoriumtests;

2) Het aanbrengen van het gezondheidsmerk op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen, en groot wild, op halve karkassen, in vieren gedeelde karkassen en stukken die het resultaat zijn van het snijden van halve karkassen tot drie voor de groothandel bestemde stukken geschiedt in slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen overeenkomstig bijlage I, sectie I, hoofdstuk III. Gezondheidsmerken worden door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts aangebracht, wanneer bij officiële controles geen gebreken aan het licht zijn gekomen die het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie maken;

3) Na de in de punten 1) en 2) bedoelde controles neemt de officiële dierenarts passende maatregelen als bedoeld in bijlage I, sectie II, met name wat betreft:

a) de mededeling van de keuringsresultaten;

b) de beslissingen met betrekking tot de informatie over de voedselketen;

c) de beslissingen met betrekking tot levende dieren;

d) de beslissingen met betrekking tot het dierenwelzijn; en

e) de beslissingen met betrekking tot het vlees;

4) Officiële assistenten kunnen de officiële dierenarts bijstaan bij de in de bijlage I, secties I en II bedoelde officiële controles als gespecificeerd in sectie III, hoofdstuk I. Zij maken dan deel uit van een onafhankelijk team;

5) a) De lidstaten zorgen ervoor dat zij over voldoende officieel personeel beschikken om de uit hoofde van bijlage I vereiste controles met de in sectie III, hoofdstuk II voorgeschreven frequentie te verrichten.

b) Aan de hand van een op het risico gebaseerde aanpak wordt bepaald hoeveel leden van het officiële personeelsbestand bij de slachtlijn van een slachthuis aanwezig moeten zijn. Het aantal aanwezige personeelsleden wordt door de bevoegde autoriteit vastgelegd en wel zo, dat aan alle voorschriften van deze verordeningkan worden voldaan;

6) a) De lidstaten kunnen het personeel van een slachthuis toestaan om bijstand te verlenen bij de officiële controles, door onder toezicht van de officiële dierenarts bepaalde specifieke taken uit te voeren in verband met de productie van vlees van pluimvee en lagomorfen overeenkomstig bijlage I, sectie III, hoofdstuk III, punt A. In dat geval zorgen zij ervoor dat het personeel dat die taken uitvoert,

i) gekwalificeerd is en overeenkomstig die bepalingen wordt opgeleid;

ii) onafhankelijk werkt van het bij de productie ingezette personeel; en

iii) elke tekortkoming aan de officiële dierenarts meldt.

b) De lidstaten kunnen het personeel van een slachthuis ook toestaan specifieke taken uit te voeren in verband met bemonstering en proeven overeenkomstig bijlage I, sectie III, hoofdstuk III, deel B;

7) De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële dierenartsen en de officiële assistenten gekwalificeerd zijn en de in bijlage I, sectie III, hoofdstuk IV bedoelde opleiding volgen.

Artikel 6

Levende tweekleppige weekdieren

De lidstaten zorgen ervoor dat de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen de in bijlage II bedoelde officiële controles ondergaat.

Artikel 7

Visserijproducten

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van visserijproducten overeenkomstig bijlage III worden uitgevoerd.

Artikel 8

Rauwe melk en zuivelproducten

De lidstaten zorgen ervoor dat de officiële controles van rauwe melk- en zuivelproducten overeenkomstig bijlage IV worden uitgevoerd.

Artikel 9

Actie bij gevallen van niet-naleving

1. Wanneer de bevoegde autoriteit vaststelt dat de in artikel 4, lid 1, onder a) en b), bedoelde verordeningen niet nageleefd worden, treft zij maatregelen om ervoor te zorgen dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de situatie regulariseert. Bij haar besluit over de te treffen maatregelen, houdt de bevoegde autoriteit rekening met de aard van de niet-naleving en met de staat van dienst van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten aanzien van niet-naleving.

2. Deze maatregelen behelzen, indien passend, het volgende:

a) het voorschrijven van hygiëneprocedures of andere noodzakelijk geachte corrigerende actie om de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong, of de naleving van de desbetreffende wettelijke voorschriften, te garanderen;

b) het beperken of verbieden van het in de handel brengen, invoeren of uitvoeren van producten van dierlijke oorsprong;

c) het toezicht op of, zo nodig, het bevel tot het terugroepen, uit de handel nemen, en/of vernietigen van producten van dierlijke oorsprong;

d) de toelating om producten van dierlijke oorsprong voor andere dan de aanvankelijke doeleinden aan te wenden;

e) het schorsen of sluiten, geheel of gedeeltelijk, van het betrokken levensmiddelenbedrijf voor een bepaalde periode;

f) het schorsen of intrekken van de erkenning van inrichtingen;

g) inbeslagneming gevolgd door vernietiging of terugsturen van zendingen uit derde landen;

h) andere door de bevoegde autoriteit noodzakelijk geachte maatregelen.

3. De bevoegde autoriteit verstrekt de betrokken exploitant van een levensmiddelenbedrijf of zijn vertegenwoordiger:

a) een schriftelijke mededeling van het in overeenstemming met lid 1 te nemen besluit alsmede van de motivering daarvan, en

b) informatie over de rechtsmiddelen die voor hem openstaan, de toepasselijke procedure en termijnen.

Indien passend stelt de bevoegde autoriteit ook de bevoegde autoriteit van de lidstaat van verzending van haar besluit in kennis.

HOOFDSTUK III

INVOERPROCEDURES

Artikel 10

Algemene beginselen en voorwaarden

Met het oog op een uniforme toepassing van de beginselen en voorwaarden van artikel 11 van Verordening (EG) nr. 178/2002 , zijn de in dit hoofdstuk vastgestelde procedures van toepassing.

Artikel 11

Lijst van derde landen of delen van derde landen waaruit invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong is toegestaan

1. Producten van dierlijke oorsprong mogen alleen worden ingevoerd uit een derde land of een deel van een derde land dat staat op een volgens de procedure van artikel 19, lid 2, opgestelde en bijgehouden lijst.

2. Een derde land wordt alleen op een dergelijke lijst geplaatst als er een communautaire controle in dat land heeft plaatsgevonden, die uitwijst dat de bevoegde autoriteit passende garanties biedt als gespecificeerd in lid 4. Een derde land kan echter op een dergelijke lijst geplaatst worden zonder dat er een communautaire controle plaatsgevonden heeft, indien:

a) het overeenkomstig artikel 18, punt 18, bepaalde risico zulks niet vereist, en

b) bij het besluit een bepaald derde land overeenkomstig lid 1 aan een lijst toe te voegen, wordt vastgesteld dat andere informatie aangeeft dat de bevoegde autoriteit de vereiste garanties biedt.

3. Overeenkomstig dit artikel opgestelde lijsten kunnen voor doeleinden van volksgezondheid en diergezondheid gecombineerd worden met andere lijsten.

4. Bij de opstelling of bijwerking van de lijsten wordt met name rekening gehouden met de volgende criteria:

a) de wetgeving van het derde land inzake:

i) producten van dierlijke oorsprong;

ii) het gebruik van diergeneesmiddelen, inclusief de voorschriften inzake het verbod op of de machtiging tot het gebruik, de distributie en het in de handel brengen van die diergeneesmiddelen, en de voorschriften inzake beheer en inspectie; en

iii) de bereiding en het gebruik van diervoeders, met inbegrip van de procedures voor het gebruik van toevoegingsmiddelen en voor de bereiding en het gebruik van diervoeders met medicinale werking, en inzake de hygiënische kwaliteit van de voor de bereiding van het voeder gebruikte grondstoffen en van het eindproduct;

b) de organisatie van de bevoegde autoriteiten van het derde land, de bevoegdheden en onafhankelijkheid van deze diensten, het toezicht dat erop wordt uitgeoefend, en de mogelijkheden die zij hebben om de toepasselijke wetgeving effectief af te dwingen;

c) de opleiding van het personeel voor het uitvoeren van officiële controles;

d) de middelen waarover deze controlediensten beschikken, met inbegrip van keurings-installaties;

e) het bestaan en het functioneren van schriftelijke controleprocedures en op prioriteiten gebaseerde controlesystemen;

f) indien van toepassing, de situatie inzake diergezondheid, en de procedures voor kennisgeving aan de Commissie en aan relevante internationale organen van het uitbreken van dierziekten;

g) de reikwijdte en de werking van officiële controles op de invoer van dieren en producten van dierlijke oorsprong;

h) de garanties die het derde land kan geven ten aanzien van naleving of gelijkwaardigheid met de communautaire vereisten;

i) de hygiënevoorschriften met betrekking tot productie, vervaardiging, hantering, opslag en verzending die van toepassing zijn op voor de Gemeenschap bestemde producten van dierlijke oorsprong;

j) de ervaring die bij het in de handel brengen van het product uit het derde land is opgedaan en de resultaten van de invoercontroles;

k) de resultaten van de communautaire controles in het derde land, met name de resultaten van de evaluatie van de bevoegde autoriteiten, en de maatregelen die bevoegde autoriteiten nemen naar aanleiding van aanbevelingen die zij na een communautaire controle ontvangen hebben;

l) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een erkend programma voor de bestrijding van zoönosen; en

m) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een erkend programma voor de controle op residuen.

5. De Commissie zorgt ervoor dat de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek beschikbaar zijn.

Artikel 12

Lijst van inrichtingen waaruit invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong is toegestaan

1. Producten van dierlijke oorsprong mogen alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien ze zijn verzonden vanuit en verkregen of bereid in inrichtingen die staan op een lijst die overeenkomstig dit artikel is opgesteld en wordt bijgehouden, behalve:

a) indien, per geval, overeenkomstig de procedure van artikel 19, lid 2, wordt besloten dat de door een bepaald derde land geboden garanties met betrekking tot de invoer van gespecificeerde producten van dierlijke oorsprong van dien aard zijn dat de in dit artikel bedoelde procedure niet vereist is om ervoor te zorgen dat aan lid 2 wordt voldaan; en

b) in de gevallen als omschreven in bijlage V.

Bovendien mogen vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en separatorvlees alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien ze zijn geproduceerd met vlees uit slachthuizen of uitsnijderijen die voorkomen op overeenkomstig dit artikel opgestelde en bijgewerkte lijsten of uit erkende inrichtingen van de Gemeenschap.

2. Een inrichting kan alleen op een dergelijke lijst worden geplaatst als de bevoegde autoriteit van het derde land van oorsprong garandeert dat:

a) die inrichting, tezamen met alle inrichtingen die grondstoffen van dierlijke oorsprong hanteren die gebruikt worden bij de productie van de desbetreffende producten van dierlijke oorsprong, voldoen aan de communautaire voorschriften, met name die van Verordening (EG) nr. …/2004 *, of aan bepalingen die, toen werd besloten dat derde land overeenkomstig artikel 11 aan de desbetreffende lijst toe te voegen, gelijkwaardig bevonden zijn met deze voorschriften;

b) een officiële inspectiedienst van het derde land toezicht houdt op de inrichtingen en, indien noodzakelijk, alle relevante informatie over inrichtingen die grondstoffen leveren, ter beschikking stelt van de Commissie; en

c) zij bij machte is de inrichtingen te beletten naar de Gemeenschap te exporteren, indien de inrichtingen niet meer aan de onder a) bedoelde voorschriften voldoen.

3. De bevoegde autoriteiten van derde landen die op de overeenkomstig artikel 11 opgestelde of bijgewerkte lijsten staan, garanderen dat de lijsten van de in lid 1 bedoelde inrichtingen van waaruit de betrokken producten van dierlijke oorsprong mogen worden verzonden naar de Gemeenschap, worden opgesteld, bijgewerkt en aan de Commissie medegedeeld.

4. a) De Commissie stelt de contactpunten die de lidstaten daarvoor hebben aangewezen regelmatig in kennis van de nieuwe of bijgewerkte lijsten die zij overeenkomstig lid 3 van de bevoegde autoriteiten van betrokken derde landen heeft ontvangen.

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

b) Indien geen enkele lidstaat binnen twintig werkdagen na de kennisgeving van de Commissie bezwaar maakt tegen de nieuwe of bijgewerkte lijst, wordt, tien werkdagen na de dag waarop de Commissie deze lijst toegankelijk maakt voor het publiek, de invoer uit de inrichtingen die op de lijst staan, toegestaan.

c) Wanneer ten minste één lidstaat schriftelijke opmerkingen maakt, of wanneer zij zelf van oordeel is dat een lijst moet worden gewijzigd in het licht van relevante informatie, zoals verslagen over communautaire inspecties of een kennisgeving in het kader van het systeem voor vroegtijdige waarschuwing, stelt de Commissie alle lidstaten daarvan in kennis en plaatst zij, zo nodig, dit punt op de agenda van de volgende vergadering van de betrokken afdeling van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat daarover een beslissing neemt volgens de procedure van artikel 19, lid 2.

5. De Commissie maakt de meest recente versies van alle lijsten voor het publiek toegankelijk.

Artikel 13

Levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen

1. Onverminderd artikel 12, lid 1, onder b), komen levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen uit productiegebieden in derde landen die voorkomen op overeenkomstig artikel 12 opgestelde en bijgewerkte lijsten.

2. Lid 1 is niet van toepassing op *pectinidae* die buiten ingedeelde productiegebieden verzameld zijn. De officiële controles met betrekking tot *pectinidae* worden echter overeenkomstig bijlage II, hoofdstuk III verricht.

3. a) Voordat de in lid 1 bedoelde lijsten worden opgesteld, moet in het bijzonder rekening worden gehouden met de garanties die de bevoegde autoriteit van het derde land kan bieden inzake de eerbiediging van de voorschriften van deze verordening betreffende de indeling en controle van productiegebieden.

b) Een communautair inspectiebezoek ter plaatse is vereist voordat dergelijke lijsten worden opgesteld, behalve als:

i) het overeenkomstig artikel 18, punt 18, bepaalde risico zulks niet vereist; en

ii) bij het besluit een bepaald productiegebied overeenkomstig lid 1 aan een lijst toe te voegen, wordt vastgesteld dat uit andere informatie blijkt dat de bevoegde autoriteit de vereiste garanties biedt.

4. De Commissie maakt de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek toegankelijk.

Artikel 14

Documenten

1. Elke zending producten van dierlijke oorsprong gaat bij invoer in de Gemeenschap vergezeld van een document dat voldoet aan de eisen van bijlage VI.

2. Het document bevestigt dat de producten voldoen aan:

a) de bij of krachtens in Verordening (EG) nr. .../2004 * en bij of krachtens Verordening (EG) nr. …/2004 ** voor dat product vastgestelde eisen, of aan bepalingen die gelijkwaardig zijn met deze eisen; en

b) specifieke invoervoorwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 18, punt 19.

3. Documenten kunnen nadere gegevens bevatten die vereist zijn uit hoofde van andere communautaire regelgeving inzake volksgezondheid en diergezondheid.

4. Vrijstellingen van lid 1 kunnen worden verleend overeenkomstig de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure, wanneer de in lid 2 van onderhavig artikel bedoelde waarborgen op een andere wijze kunnen worden verkregen.

Artikel 15

Bijzondere bepalingen voor visserijproducten

1. De in dit hoofdstuk opgenomen procedures zijn niet van toepassing op verse visserijproducten die rechtstreeks van een vissersvaartuig dat de vlag van een derde land voert, in de Gemeenschap zijn aangeland.

De officiële controles van deze visserijproducten worden overeenkomstig bijlage III uitgevoerd.

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

** OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

2. a) Visserijproducten die zijn ingevoerd met een fabrieks- of vriesvaartuig dat de vlag van een derde land voert, moeten afkomstig zijn van vaartuigen die staan op een lijst die volgens de procedure van artikel 12, lid 4, is opgesteld en wordt bijgewerkt.

b) In afwijking van artikel 12, lid 2, onder b), kan een vaartuig echter ook op dergelijke lijsten worden opgenomen:

i) hetzij op basis van een gezamenlijke mededeling van de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert en de bevoegde autoriteit van een ander derde land waaraan de voordien bevoegde autoriteit de verantwoordelijkheid voor de inspectie van het betreffende vaartuig heeft gedelegeerd, op voorwaarde dat:

- dat derde land staat op de overeenkomstig artikel 11 opgestelde lijst van derde landen waaruit invoer van visserijproducten is toegestaan,

- alle visserijproducten van het betrokken vaartuig die bestemd zijn om in de Gemeenschap in de handel te worden gebracht, rechtstreeks in dat derde land zijn aangeland,

- de bevoegde autoriteit van dat derde land het vaartuig heeft geïnspecteerd en verklaard dat het aan de communautaire vereisten voldoet, en

- de bevoegde autoriteit van dat derde land verklaart het vaartuig op gezette tijden te zullen inspecteren om ervoor te zorgen dat het blijft voldoen aan de communautaire vereisten,

ii) hetzij op basis van een gezamenlijke mededeling van de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert en de bevoegde autoriteit van een lidstaat waaraan de voordien bevoegde autoriteit de verantwoordelijkheid voor de inspectie van het betreffende vaartuig heeft gedelegeerd, op voorwaarde dat:

- alle visserijproducten van het betrokken vaartuig die bestemd zijn om in de Gemeenschap in de handel te worden gebracht, rechtstreeks in die lidstaat zijn aangeland,

- de bevoegde autoriteit van die lidstaat het vaartuig heeft geïnspecteerd en verklaart dat het aan de communautaire vereisten voldoet, en

- de bevoegde autoriteit van dat derde land verklaart het vaartuig op gezette tijden te zullen inspecteren om ervoor te zorgen dat het blijft voldoen aan de communautaire vereisten.

c) De Commissie maakt de meest recente versies van alle overeenkomstig dit artikel opgestelde of bijgewerkte lijsten, voor het publiek toegankelijk.

3. Wanneer visserijproducten rechtstreeks van een vissers- of vriesvaartuig worden ingevoerd, kan een door de kapitein ondertekend document het uit hoofde van artikel 14 vereiste document vervangen.

4. Nadere bijzonderheden voor de uitvoering van dit artikel kunnen volgens de procedure van artikel 19, lid 2, worden vastgesteld.

HOOFDSTUK IV

SLOTBEPALINGEN

Artikel 16

Uitvoerings- en overgangsmaatregelen

Uitvoeringsmaatregelen en overgangsregelingen kunnen worden vastgelegd overeenkomstig de procedure van artikel 19, lid 2.

Artikel 17

Wijziging en aanpassing van de bijlagen

1. De bijlagen I, II, III, IV, V en VI kunnen volgens de procedure van artikel 19, lid 2, worden gewijzigd of aangevuld om rekening te houden met de wetenschappelijke en technische vooruitgang.

2. Afwijkingen van de bijlagen I, II, III, IV, V en VI kunnen worden toegestaan volgens de procedure van artikel 19, lid 2, voorzover zij geen gevolgen hebben voor het bereiken van de bij deze verordening vastgestelde doelstellingen.

3. De lidstaten mogen, zonder daarbij de verwezenlijking van de doelstellingen van deze verordening in het gedrang te brengen, overeenkomstig de leden 4 tot en met 7, nationale maatregelen treffen om de in bijlage I vastgestelde voorschriften aan te passen.

4. De in lid 3 bedoelde nationale maatregelen

a) zijn bedoeld:

i) om het voortgezet gebruik van traditionele methoden in alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen mogelijk te maken;

ii) om door middel van aanpassingen tegemoet te komen aan de behoeften van levensmiddelenbedrijven die een lage productie hebben of die gelegen zijn in een gebied met bijzondere geografische beperkingen; of

iii) om proefprojecten op te zetten waarmee nieuwe benaderingen van de hygiënische controle op vlees worden beproefd.

b) hebben in het bijzonder betrekking op onderstaande elementen van bijlage I:

i) voedselketeninformatie;

ii) de aanwezigheid van de bevoegde autoriteit in de inrichtingen.

5. Lidstaten die nationale maatregelen als bedoeld in lid 3 willen aannemen, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis. Elke kennisgeving omvat:

a) een gedetailleerde beschrijving van de voorschriften die volgens die lidstaat aangepast moeten worden en de aard van de gewenste aanpassing;

b) een beschrijving van de betrokken inrichtingen;

c) de motivering van de aanpassing waaronder, zo nodig, een samenvatting van de risicoanalyse en van de maatregelen die genomen moeten worden om ervoor te zorgen dat de aanpassing de doelstellingen van deze verordening niet in het gedrang brengt; en

d) alle andere relevante informatie.

6. De andere lidstaten hebben na ontvangst van de kennisgeving als bedoeld in lid 5 drie maanden de tijd om schriftelijke opmerkingen aan de Commissie toe te zenden. De Commissie kan de lidstaten raadplegen in het in artikel 19, lid 1 bedoelde comité en is gehouden deze mogelijkheid te gebruiken wanneer zij schriftelijke opmerkingen van één of meer lidstaten ontvangt. De Commissie kan volgens de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure besluiten of de voorgenomen maatregelen, zo nodig na passende wijzigingen, kunnen worden toegepast. In voorkomend geval kan de Commissie overeenkomstig lid 1 of lid 2 van dit artikel algemene maatregelen voorstellen.

7. Lidstaten kunnen nationale maatregelen tot wijziging van de voorschriften in bijlage I uitsluitend aannemen,

a) op grond van een overeenkomstig lid 6 aangenomen besluit; of

b) indien de Commissie een maand na afloop van de in lid 6 bedoelde termijn de lidstaten nog niet heeft meegedeeld dat zij schriftelijke opmerkingen heeft ontvangen of dat zij overeenkomstig lid 6 van plan is de aanneming van een besluit voor te stellen.

8. Wanneer een lidstaat nationale maatregelen vaststelt voor de uitvoering van een proefproject waarmee nieuwe benaderingen van de hygiënische controle op vlees worden beproefd overeenkomstig de leden 3 tot en met 7, stelt de lidstaat de Commissie in kennis van de resultaten zodra deze beschikbaar zijn. De Commissie overweegt dan algemene maatregelen voor te stellen overeenkomstig lid 1.

Artikel 18

Specifieke besluiten

Onverminderd de algemene strekking van artikel 16 en artikel 17, lid 1, kunnen volgens de in artikel 19, lid 2, bedoelde procedure uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld of wijzigingen op bijlage I, II, III, IV, V of VI worden aangenomen met specificaties inzake:

1) tests voor de beoordeling van de prestaties van exploitanten en personeel van een levensmiddelenbedrijf;

2) de methode voor het meedelen van de controleresultaten;

3) de criteria om te bepalen wanneer, op basis van een risicoanalyse, de officiële dierenarts niet tijdens de antemortem- of de postmortemkeuring in het slachthuis of de wildverwerkingsinrichting aanwezig hoeft te zijn;

4) regels voor de inhoud van de tests voor officiële dierenartsen en officiële assistenten;

5) de microbiologische criteria voor de procescontrole met betrekking tot de hygiëne in inrichtingen;

6) alternatieve procedures, serologische en andere laboratoriumtests die garanties bieden welke ten minste gelijkwaardig zijn aan de in bijlage I, sectie IV, omschreven specifieke procedures voor de postmortemkeuring en dus daarvoor in de plaats mogen komen, als de bevoegde autoriteit daartoe besluit;

7) de omstandigheden waarin bepaalde specifieke postmortemkeuringen omschreven in bijlage I, sectie IV, niet nodig zijn, afhankelijk van het bedrijf, de regio of het land van oorsprong, gebaseerd op de beginselen van de risicoanalyse;

8) regels voor laboratoriumtests;

9) de koudebehandeling van vlees in verband met cysticercose en trichinose;

10) de omstandigheden waarin bedrijven en gebieden als vrij van cysticercus of trichinen verklaard kunnen worden;

11) de methoden voor de beoordeling van de in bijlage I, sectie IV, hoofdstuk IX, genoemde procedures;

12) het vetmesten van varkens, criteria voor gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en geïntegreerde productiesystemen;

13) criteria voor de indeling van productie- en heruitzettingsgebieden voor levende tweekleppige weekdieren in samenwerking met het betrokken communautair referentielaboratorium, waaronder:

    a) grenswaarden en analysemethodes voor mariene biotoxines;

    b) procedures voor het opsporen van virussen, alsmede virologische normen; en

    c) bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de criteria wordt voldaan;

14) organoleptische criteria voor de beoordeling van de versheid van visserijproducten;

15) analytische grenswaarden, analysemethoden en bemonsteringsplannen voor de in bijlage III bedoelde officiële controles op visserijproducten, welke controles mede betrekking hebben op parasieten en uit het milieu afkomstige contaminanten;

16) de methode waarmee de Commissie de lijsten aanlegt van derde landen en van instellingen in derde landen die voor het publiek beschikbaar zijn volgens de artikelen 11,12,13 en 15;

17) modellen voor documenten en criteria voor het gebruik van elektronische documenten;

18) criteria voor het bepalen van het risico dat bepaalde in de Gemeenschap ingevoerde producten van dierlijke oorsprong vertegenwoordigen;

19) speciale invoervoorwaarden voor specifieke producten van dierlijke oorsprong, rekening houdend met de daaraan verbonden risico's, de door relevante derde landen verstrekte informatie en zo nodig de resultaten van communautaire controles, uitgevoerd in dergelijke derde landen. Deze speciale invoervoorwaarden kunnen worden vastgesteld voor één product van dierlijke oorsprong of voor groepen producten. Zij kunnen gelden voor één derde land, voor regio's van een derde land of voor een groep derde landen; en

20) de voorwaarden voor de invoer van producten van dierlijke oorsprong uit een derde land of een regio van een derde land, voortvloeiend uit de uitvoering van een gelijkwaardigheids-overeenkomst of een gunstige audit, waarbij wordt bevestigd dat de in dat derde land of die derde regio toegepaste maatregelen waarborgen bieden die gelijkwaardig zijn aan de in de Gemeenschap toegepaste maatregelen, indien het derde land daarvan objectief bewijs levert.

Artikel 19

Comitéprocedure

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid, dat is opgericht ingevolge artikel 58 van Verordening (EG) nr. 178/2002.

2. Wanneer naar dit lid wordt verwezen, zijn de artikelen 5 en 7 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 8 van dat besluit.

De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn wordt vastgesteld op drie maanden.

3. Het comité stelt zijn reglement van orde vast.

Artikel 20

Raadpleging van de Europese autoriteit voor voedselveiligheid

De Commissie raadpleegt de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid over zaken die binnen de werkingssfeer van deze verordening vallen, wanneer dat nodig is, met name:

1) alvorens een voorstel te doen tot wijziging van de specifieke eisen inzake postmortemkeuringsprocedures als bedoeld in sectie IV van bijlage I;

2) alvorens een voorstel te doen tot wijziging van de voorschriften van bijlage I, sectie IV, hoofdstuk IX, betreffende vlees van dieren waarbij een postmortemkeuring letsels aan het licht heeft gebracht die op brucellose of tuberculose wijzen; en

3) alvorens uitvoeringsbepalingen voor te stellen inzake de in artikel 18, punt 5 tot en met 15 bedoelde aangelegenheden.

Artikel 21

Verslag aan het Europees Parlement en de Raad

1. Uiterlijk ..... * brengt de Commissie bij het Europees Parlement en bij de Raad verslag uit over de met de uitvoering van deze verordening opgedane ervaring.

2. De Commissie laat dit verslag zo nodig vergezeld gaan van passende voorstellen.

Artikel 22

Inwerkingtreding

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie.

---

* Vijf jaar na de datum van inwerkingtreding van deze verordening.

Zij is van toepassing achttien maanden na de datum waarop alle volgende besluiten in werking zijn getreden:

a) Verordening (EG) nr. .../2004 *;

b) Verordening (EG) nr. …/2004 **, en

c) Richtlijn 2004/.../EG van het Europees Parlement en de Raad van ..... houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Zij is evenwel niet vóór 1 januari 2006 van toepassing.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Straatsburg, 29 april 2004.

Voor het Europees Parlement	Voor de Raad
De voorzitter	De voorzitter
P. COX	M. McDOWELL

---

* OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening inzake levensmiddelenhygiëne (zie overweging 1 van de eerste verordening).

** OPOCE: hier nummer invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

BIJLAGE I

VERS VLEES

SECTIE I: TAKEN VAN DE OFFICIËLE DIERENARTS

HOOFDSTUK I: AUDITTAKEN

1. Afgezien van de algemene voorschriften van artikel 4, lid 3, betreffende de audit van de goede hygiënepraktijken, moet de officiële dierenarts nagaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven hun eigen procedures voortdurend naleven met betrekking tot elke vorm van inzamelen, vervoeren, opslaan, hanteren, verwerken en gebruiken of verwijderen van dierlijke bijproducten, met inbegrip van gespecificeerd risicomateriaal, waarvoor de exploitant van het levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk is.

2. Afgezien van de algemene voorschriften van artikel 4, lid 4, betreffende de audit van de HACCP-beginselen, moet de officiële dierenarts erop toezien dat de procedures van de exploitanten, voorzover mogelijk, de garantie bieden dat het vlees:

   a) geen pathofysiologische afwijkingen of veranderingen vertoont;

   b) geen sporen van fecaliën of andere verontreiniging vertoont; en

   c) geen gespecificeerd risicomateriaal bevat, tenzij de communautaire wetgeving dat toestaat, en geproduceerd is overeenkomstig de communautaire wetgeving inzake TSE.

HOOFDSTUK II: INSPECTIETAKEN

Bij de uitvoering van de in dit hoofdstuk bedoelde inspectietaken houdt de officiële dierenarts rekening met de resultaten van de in artikel 4 en in hoofdstuk I van deze bijlage bedoelde controles. Indien nodig, past hij zijn inspectietaken daaraan aan.

A. INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

1. De officiële dierenarts moet alle relevante gegevens verkregen uit de documenten van het bedrijf van herkomst van de voor de slacht bestemde dieren controleren en analyseren, en bij de antemortem- en postmortemkeuring met de gedocumenteerde resultaten van die controle en analyse rekening houden.

2. Bij de uitvoering van de inspectietaken houdt de officiële dierenarts rekening met de officiële certificaten die de dieren vergezellen, en met eventuele verklaringen van dierenartsen die de primaire productie controleren, met inbegrip van officiële en erkende dierenartsen.

3. Als exploitanten die deel uitmaken van de voedselketen, via geïntegreerde of particuliere controlesystemen, certificaten van onafhankelijke derden of andere middelen, aanvullende maatregelen nemen om de voedselveiligheid te waarborgen, en als deze maatregelen gedocumenteerd zijn en de betrokken dieren duidelijk identificeerbaar zijn, kan de officiële dierenarts hiermee rekening houden wanneer hij zijn inspectietaken uitvoert en de HACCP-procedures evalueert.

B. ANTEMORTEMKEURING

1. Met inachtneming van de punten 4 en 5,

   a) onderwerpt de officiële dierenarts vóór het slachten alle dieren aan een antemortemkeuring;

   b) vindt de keuring plaats binnen 24 uur na aankomst in het slachthuis en minder dan 24 uur vóór het slachten.

   Voorts kan de officiële dierenarts te allen tijde een keuring eisen.

2. Op basis van de antemortemkeuring moet in het bijzonder worden geconstateerd of er ten aanzien van het gekeurde dier tekenen zijn die:

   a) erop wijzen dat het welzijn geschaad is; of

   b) wijzen op een aandoening die gevaar kan opleveren voor de gezondheid van mens of dier, met bijzondere aandacht voor het opsporen van zoönoses en ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het Internationaal Bureau voor besmettelijke veeziekten (OIE).

3. Naast de gebruikelijke antemortemkeuring moet de officiële dierenarts alle dieren die de exploitant van het levensmiddelenbedrijf of een officiële assistent apart heeft gezet, aan een klinisch onderzoek onderwerpen.

4. Bij een noodslachting buiten het slachthuis en in het geval van gejaagd wild onderzoekt de officiële dierenarts in het slachthuis of de wildverwerkingsinrichting de verklaring die het gedode dier vergezelt en door de dierenarts of de gekwalificeerde persoon is opgesteld overeenkomstig Verordening (EG) nr. ..../2004 *.

5. Wanneer daarin in sectie III, hoofdstuk II, of in sectie IV is voorzien, kan de antemortem-keuring gedeeltelijk op het bedrijf van herkomst worden verricht. In deze gevallen moet de officiële dierenarts in het slachthuis alleen een antemortemkeuring verrichten als en in de mate waarin zulks is voorgeschreven.

C. DIERENWELZIJN

De officiële dierenarts controleert of aan de communautaire en nationale voorschriften inzake dierenwelzijn wordt voldaan, zoals de voorschriften inzake de bescherming van dieren bij het slachten en tijdens het vervoer.

D. POSTMORTEMKEURING

1. Het karkas en het slachtafval moeten na het slachten onverwijld aan een post-mortemkeuring worden onderworpen. Alle externe oppervlakken moeten worden gekeurd. Voor dat doel kan een minimaal hanteren van het karkas en/of het slachtafval, of speciale technische uitrusting, vereist zijn. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan het opsporen van zoönoses en ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het OIE. De snelheid van de slachtlijn en het voor de keuring beschikbare personeel moeten een degelijke keuring mogelijk maken.

---

* OPOCE: Hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

2. Er moet, zo nodig, aanvullend onderzoek worden verricht, zoals palpaties en incisies van delen van het karkas en het slachtafval, alsmede laboratoriumtests om

   a) een definitieve diagnose te stellen; of

   b) de aanwezigheid vast te stellen van

      i) een dierziekte,

      ii) meer residuen of verontreinigende stoffen dan de communautaire wetgeving toestaat,

      iii) en niet-naleving van de microbiologische normen, of

      iv) andere factoren die ertoe kunnen nopen dat het vlees ongeschikt voor menselijke consumptie wordt verklaard of dat het gebruik ervan wordt beperkt,

   in het bijzonder in het geval van dieren die een noodslachting hebben ondergaan.

3. De officiële dierenarts moet eisen dat karkassen van eenhoevige landbouwhuisdieren, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, voor de postmortemkeuring in de lengte langs de ruggengraat in tweeën gesneden zijn. Als dat voor de inspectie noodzakelijk is, kan de officiële dierenarts ook verlangen dat de kop of het karkas in de lengte wordt doorgesneden. Echter, om rekening te houden met bijzondere eet-gewoonten, technologische ontwikkelingen of bijzondere sanitaire omstandigheden, kan de bevoegde autoriteit toestaan dat karkassen van eenhoevige landbouwhuisdieren, van runderen van meer dan zes maanden oud, en van varkens van meer dan vier weken oud, voor postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn.

4. Bij de keuringen moeten de nodige voorzorgen worden genomen om verontreiniging van vlees ten gevolge van het palperen, het versnijden of het maken van insnijdingen tot een minimum te beperken.

5. In geval van noodslachting moet het karkas zo spoedig mogelijk en voordat het voor menselijke consumptie geschikt wordt verklaard aan een vleeskeuring worden onderworpen, overeenkomstig de punten 1 tot en met 4,.

E. GESPECIFICEERD RISICOMATERIAAL EN ANDERE DIERLIJKE BIJPRODUCTEN

De officiële dierenarts controleert, overeenkomstig de specifieke communautaire regels inzake gespecificeerd risicomateriaal en andere dierlijke bijproducten, het verwijderen, afscheiden en, zo nodig, merken van dergelijke producten. De officiële dierenarts ziet erop toe dat de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de nodige maatregelen treft om te voorkomen dat vlees bij het slachten (met inbegrip van het verdoven) en het verwijderen van gespecificeerd risicomateriaal door gespecificeerd risicomateriaal wordt verontreinigd.

F. LABORATORIUMTESTS

1. De officiële dierenarts moet ervoor zorgen dat er monsters worden genomen en dat die geïdentificeerd, behandeld en naar het juiste laboratorium gezonden worden in het kader van

a) het toezicht op en de bestrijding van zoönoses en zoönoseverwekkers;

b) specifieke laboratoriumtests voor het vaststellen van overdraagbare spongiforme encefalopathieën (TSE) overeenkomstig Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad [1];

c) het opsporen van niet toegestane stoffen of producten, en de controle op gereglementeerde stoffen, in het bijzonder in het kader van de nationale plannen voor residuen, zoals bedoeld in Richtlijn 96/23/EG van de Raad [2]; en

d) de opsporing van ziekten die voorkomen op lijst A of, indien van toepassing, lijst B van het OIE.

2. De officiële dierenarts moet er tevens voor zorgen dat ook andere noodzakelijke laboratoriumtests worden uitgevoerd.

---

[1] PB L 147 van 31.5.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1234/2003 van de Commissie (PB L 173 van 11.7.2003, blz. 6).

[2] PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10. Richtlijn gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 806/2003 (PB L 122 van 16.5.2003, blz. 1).

HOOFDSTUK III: GEZONDHEIDSMERKEN

1. De officiële dierenarts moet toezicht houden op de gezondheidsmerken en het gebruik van de merken.

2. De officiële dierenarts moet er met name voor zorgen dat

   a) het gezondheidsmerk alleen wordt aangebracht als het dier (als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen, en groot wild) een antemortem- en een postmortemkeuring ondergaan heeft overeenkomstig deze verordening en er geen reden is om het vlees ongeschikt te verklaren voor menselijke consumptie. Het gezondheidsmerk mag echter wel worden aangebracht voordat de resultaten van het onderzoek naar trichinose beschikbaar zijn, als de officiële dierenarts ervan overtuigd is dat het vlees van het betrokken dier alleen in de handel zal worden gebracht indien de resultaten bevredigend zijn; en

   b) het gezondheidsmerk aan de buitenkant van het karkas wordt aangebracht, met behulp van een stempel of een brandmerk, en zodanig dat, indien volledige karkassen in tweeën of in vieren of halve karkassen in drieën worden gesneden, elk deel een gezondheidsmerk draagt.

3. Het gezondheidsmerk moet een ovaal merk van tenminste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog zijn, met de volgende, goed leesbare informatie:

   a) de naam van het land waar de inrichting zich bevindt, voluit in hoofdletters of in de tweelettercode volgens de ISO-norm;

      voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK;

b) het erkenningsnummer van het slachthuis; en

c) wanneer het wordt aangebracht in een slachthuis in de Gemeenschap een van de volgende afkortingen: CE, EC, EF, EG, EK, of EY.

4. De letters moeten ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog zijn. De afmetingen van het merk en van de letters mogen verkleind worden bij gezondheidsmerken voor lammeren, geitjes en biggen.

5. De voor de gezondheidsmerken gebruikte kleuren moeten voldoen aan de communautaire regels voor het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

6. Op het gezondheidsmerk kan ook een verwijzing worden vermeld naar de officiële dierenarts die het vlees aan een gezondheidskeuring heeft onderworpen. De bevoegde autoriteiten en exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de uitrusting die zij vóór de inwerkingtreding van deze verordening besteld hebben, blijven gebruiken totdat die versleten is of om een andere reden vervangen moet worden.

7. Vlees van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan, moet voorzien zijn van een speciaal gezondheidsmerk dat niet kan worden verward met het gezondheidsmerk als bedoeld in dit hoofdstuk of met het identificatiemerk als bedoeld in bijlage II, sectie I, van Verordening (EG) nr. …/2004 *.

8. Vlees van niet gevild vrij wild kan niet voorzien zijn van een gezondheidsmerk, tenzij het, nadat het dier is gevild in een wildverwerkingsinrichting, een postmortemkeuring heeft ondergaan en geschikt is verklaard voor menselijke consumptie.

9. Dit hoofdstuk is onverminderd de veterinairrechtelijke voorschriften betreffende gezondheidsmerken van toepassing.

---

* OPOCE: Hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

SECTIE II: MAATREGELEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

HOOFDSTUK I: MEDEDELING VAN DE KEURINGSRESULTATEN

1. De keuringsresultaten worden door de officiële dierenarts opgetekend en geëvalueerd.

2. a) Wanneer bij de inspectie een voor de gezondheid van mens of dier schadelijke ziekte of aandoening dan wel inbreuken op het dierenwelzijn worden vastgesteld, stelt de officiële dierenarts de exploitant van het levensmiddelenbedrijf daarvan in kennis.

   b) Als het gesignaleerde probleem zich voordeed bij de primaire productie, informeert de officiële dierenarts de dierenarts van het bedrijf van herkomst, de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor dat bedrijf van herkomst (op voorwaarde dat een eventueel rechterlijk onderzoek daardoor niet geschaad wordt), en, zo nodig, de bevoegde autoriteit die toezicht houdt op het bedrijf van herkomst van de dieren of op het jachtterrein.

   c) Als de betrokken dieren zijn gefokt in een andere lidstaat of in een derde land, moet de officiële dierenarts de bevoegde autoriteit van de lidstaat meedelen waar de inrichting is gevestigd. Die bevoegde autoriteit moet passende maatregelen nemen, overeenkomstig de communautaire wetgeving.

3. De keurings- en testresultaten worden in alle relevante databanken opgeslagen.

4. Als de officiële dierenarts bij de verrichting van een antemortem- of postmortemkeuring of enige andere inspectie-activiteit een vermoeden krijgt van de aanwezigheid van een op lijst A of lijst B van het OIE voorkomende ziekteverwekker, stelt hij de bevoegde autoriteit daarvan onmiddellijk in kennis en nemen beiden, overeenkomstig de communautaire wetgeving, de nodige maatregelen en voorzorgen om verspreiding van de ziekteverwekker te voorkomen.

HOOFDSTUK II: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT DE INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

1. De officiële dierenarts moet controleren dat de dieren niet worden geslacht tenzij het slachthuis de nodige informatie over de voedselketen heeft gekregen en gecontroleerd.

2. De officiële dierenarts mag echter toestaan dat dieren in het slachthuis worden geslacht als de relevante informatie over de voedselketen ontbreekt. In dat geval moet de officiële dierenarts over alle relevante informatie over de voedselketen beschikken, voordat de karkassen van deze dieren voor menselijke consumptie geschikt kunnen worden verklaard. In afwachting van een definitieve beslissing worden de karkassen en het bijbehorende slachtafval gescheiden van het overige vlees opgeslagen.

3. Onverminderd punt 2, wanneer de relevante informatie over de voedselketen niet binnen 24 uur na aankomst van het dier in het slachthuis beschikbaar is, moet al het vlees van het dier ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie. Indien het dier nog niet is geslacht, moet het gescheiden van de overige dieren worden gedood.

4. Als uit de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens blijkt dat:

   a) de dieren afkomstig zijn van een bedrijf of uit een gebied waarvoor – met het oog op de gezondheid van mens en dier – een verplaatsingsverbod of een andere beperking geldt,

   b) de voorschriften inzake het gebruik van diergeneesmiddelen niet in acht zijn genomen, of

c) er andere oorzaken zijn die nadelige gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van mens of dier,

mogen deze dieren niet worden geslacht, tenzij de in de communautaire regelgeving vastgelegde procedures om de gevaren voor de gezondheid van mens en dier te elimineren, worden gevolgd.

Als de dieren zich reeds in het slachthuis bevinden, moeten ze afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, waarbij de eventueel noodzakelijke voorzorgsmaatregelen ter bescherming van de gezondheid van mens en dier moeten worden genomen. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.

5. De bevoegde autoriteit neemt passende maatregelen als zij vaststelt dat de begeleidende verslagen, documenten en andere gegevens niet overeenstemmen met de feitelijke situatie op het bedrijf van herkomst, of met de feitelijke toestand van de dieren, of gericht zijn op bewuste misleiding van de officiële dierenarts. De bevoegde autoriteit neemt maatregelen ten aanzien van de voor het betrokken bedrijf van herkomst van de dieren verantwoordelijke exploitant van het levensmiddelenbedrijf, of andere betrokkenen, met name door aanvullende controles. De kosten van deze aanvullende controles worden gedragen door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die verantwoordelijk is voor het bedrijf van herkomst of door de andere betrokkenen.

HOOFDSTUK III: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT LEVENDE DIEREN

1. De officiële dierenarts moet nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voldoet aan zijn verplichting uit hoofde van Verordening (EG) nr. .../2004 * om ervoor te zorgen dat dieren die geaccepteerd zijn voor menselijke consumptie te worden geslacht naar behoren worden geïdentificeerd. De officiële dierenarts moet ervoor zorgen dat dieren die niet met redelijke zekerheid kunnen worden geïdentificeerd, afzonderlijk worden gedood en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als de officiële dierenarts dat nodig acht, moeten op het bedrijf van herkomst officiële controles worden uitgevoerd.

2. Als er doorslaggevende redenen in verband met dierenwelzijn kunnen worden ingeroepen, mogen paarden in het slachthuis worden geslacht, zelfs als de wettelijk vereiste informatie over de identiteit van de dieren ontbreekt. Zolang deze informatie ontbreekt, kunnen de karkassen van de dieren echter niet voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard. Hetzelfde geldt voor noodslachtingen van paarden buiten het slachthuis.

3. De officiële dierenarts moet nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf voldoet aan zijn verplichting uit hoofde van Verordening (EG) nr. .../2004 * om ervoor te zorgen dat dieren waarvan de huid, pels of vacht in zodanige staat verkeert dat het gevaar voor verontreiniging van het vlees tijdens het slachtproces onaanvaardbaar is, niet voor menselijke consumptie worden geslacht, tenzij zij voordien worden schoongemaakt.

4. Dieren die lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, en meer algemeen dieren die klinische symptomen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Deze dieren moeten afzonderlijk worden gedood, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat andere dieren of karkassen niet verontreinigd worden, en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

---

* OPOCE: Hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

5. Het slachten van dieren waarbij een ziekte of aandoening wordt vermoed die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier, moet worden uitgesteld. De betrokken dieren moeten een grondige antemortemkeuring ondergaan om een diagnose te kunnen stellen. De officiële dierenarts kan bovendien besluiten monsters voor laboratoriumonderzoek te laten nemen als aanvulling op een postmortemkeuring. Zo nodig, moeten de dieren afzonderlijk of aan het einde van het normale slachtproces worden geslacht, waarbij alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om verontreiniging van ander vlees te voorkomen.

6. Voor dieren waarin meer residuen van veterinaire geneesmiddelen dan de overeenkomstig het Gemeenschapsrecht vastgestelde gehalten, of residuen van verboden stoffen, worden aangetroffen, gelden de bepalingen van Richtlijn 96/23/EG.

7. De officiële dierenarts bepaalt de wijze waarop dieren, onder zijn toezicht, behandeld moeten worden in het kader van een bijzonder programma voor de bestrijding of de uitroeiing van een bepaalde ziekte, bijvoorbeeld brucellose of tuberculose, of van zoönoseverwekkers zoals salmonella. De bevoegde autoriteit bepaalt de voorwaarden waaronder deze dieren geslacht kunnen worden. Met deze voorwaarden moet worden beoogd besmetting van andere dieren of van het vlees van andere dieren tot een minimum te beperken.

8. Dieren die voor de slacht bij het slachthuis worden aangeboden, moeten in de regel daar worden geslacht. In uitzonderlijke omstandigheden echter, bijvoorbeeld als de slachtinstallatie ernstig ontregeld raakt, kan de officiële dierenarts rechtstreeks vervoer naar een ander slachthuis toestaan.

HOOFDSTUK IV: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT HET DIERENWELZIJN

1. Als tijdens het slachten of doden de voorschriften inzake dierenbescherming niet worden nageleefd, moet de officiële dierenarts nagaan of de exploitant van het levensmiddelenbedrijf onmiddellijk de nodige corrigerende maatregelen neemt om soortgelijke problemen in de toekomst te voorkomen.

2. De officiële dierenarts volgt een evenredige en geleidelijke aanpak voor de handhaving, van het geven van instructies tot het vertragen of stilleggen van de productie, afhankelijk van de aard en de ernst van het probleem.

3. Zo nodig, stelt de officiële dierenarts andere bevoegde autoriteiten van problemen in verband met welzijn op de hoogte.

4. Als de officiële dierenarts vaststelt dat de voorschriften inzake de bescherming van dieren tijdens het transport niet worden nageleefd, neemt hij, overeenkomstig de communautaire wetgeving, de nodige maatregelen.

5. Wanneer:

   a) een officiële assistent uit hoofde van sectie III of IV het dierenwelzijn controleert; en

   b) bij deze controles blijkt dat de regels inzake de bescherming van dieren niet worden nageleefd,

stelt de officiële assistent onverwijld de officiële dierenarts daarvan in kennis en, zo nodig in spoedeisende gevallen, neemt hij de nodige maatregelen als bedoeld in de punten 1 tot en met 4 in afwachting van de komst van de officiële dierenarts.

HOOFDSTUK V: BESLISSINGEN MET BETREKKING TOT HET VLEES

1. Vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard als het:

   a) afkomstig is van dieren die geen antemortemkeuring ondergaan hebben, met uitzondering van gejaagd wild;

   b) afkomstig is van dieren waarvan het slachtafval geen postmortemkeuring heeft ondergaan, tenzij in deze verordening of in Verordening (EG) nr. …/2004 * anders is bepaald;

   c) afkomstig is van dieren die reeds dood waren vóór de slachting, van doodgeboren of ongeboren dieren, of van dieren die bij de slachting nog geen 7 dagen oud waren;

   d) is verkregen bij het wegsnijden van de steekplaats;

   e) afkomstig is van dieren die aan een ziekte lijden die voorkomt op lijst A van het OIE of indien van toepassing, lijst B van het OIE, tenzij in sectie IV anders is bepaald;

   f) afkomstig is van dieren die aan een gegeneraliseerde ziekte, zoals gegeneraliseerde septicaemie, pyaemie, toxaemie of viraemie lijden;

   g) niet beantwoordt aan de microbiologische criteria van de communautaire wetgeving waarmee wordt bepaald of levensmiddelen in de handel mogen worden gebracht;

   h) door parasieten is aangetast, tenzij in sectie IV anders is bepaald;

   i) meer residuen of verontreinigende stoffen bevat dan de communautaire wetgeving toestaat. Overschrijding van het toegestane niveau moet, waar nodig, aanleiding zijn tot verder analyses;

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

j) onverminderd meer specifieke communautaire wetgeving, afkomstig is van dieren of karkassen die residuen van verboden stoffen bevatten, of van dieren die met verboden stoffen zijn behandeld;

k) de lever en de nieren betreft van meer dan twee jaar oude dieren uit regio's waar, blijkens de uitvoering van krachtens artikel 5 van Richtlijn 96/23/EG goedgekeurde plannen, zware metalen overal in het milieu aanwezig zijn;

l) illegaal met reinigingsmiddelen is behandeld;

m) illegaal met ioniserende of uv-stralen is behandeld;

n) vreemd materiaal bevat (behalve, in het geval van gejaagd wild, materiaal dat voor de jacht gebruikt wordt);

o) de in de communautaire wetgeving vastgelegde maximumniveaus voor radioactiviteit overschrijdt;

p) pathofysiologische veranderingen, anomalieën inzake de consistentie, ontoereikende verbloeding (behalve voor vrij wild) of organoleptische anomalieën vertoont, in het bijzonder een sterke seksuele geur;

q) afkomstig is van sterk vermagerde dieren;

r) gespecificeerd risicomateriaal bevat, behalve voorzover de communautaire wetgeving zulks toestaat;

s) sporen van vervuiling, faecaliën of andere verontreiniging vertoont;

t) bloed bevat dat een gevaar kan opleveren voor de gezondheid van mens of dier vanwege de gezondheidstoestand van een dier waarvan het afkomstig is of vanwege besmetting tijdens het slachtproces;

u) na onderzoek van alle relevante informatie, volgens het oordeel van de officiële dierenarts mogelijk een risico voor de gezondheid van mens of dier vormt, of om een andere reden niet geschikt is voor menselijke consumptie.

2. De officiële dierenarts kan eisen stellen ten aanzien van het gebruik van vlees afkomstig van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan.

SECTIE III: VERANTWOORDELIJKHEDEN EN FREQUENTIE VAN CONTROLES

HOOFDSTUK I: OFFICIËLE ASSISTENTEN

De officiële assistenten kunnen de officiële dierenarts in alle taken bijstaan, met inachtneming van de volgende restricties en de specifieke voorschriften van sectie IV:

1. met betrekking tot de audittaken mogen officiële assistenten alleen gegevens verzamelen over de goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures;

2. met betrekking tot de antemortemkeuring en de controle op het dierenwelzijn mogen officiële assistenten alleen een eerste onderzoek verrichten bij de dieren en bij louter praktische werkzaamheden helpen; en

3. met betrekking tot de postmortemkeuring moet de officiële dierenarts het werk van de officiële assistenten regelmatig controleren en, in het geval van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan, persoonlijk de keuring uitvoeren.

HOOFDSTUK II: DE FREQUENTIE VAN CONTROLES

1. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat ten minste één officiële dierenarts aanwezig is

   a) in slachthuizen bij de antemortem- en de postmortemkeuring;

   b) in wildverwerkingsinrichtingen bij de postmortemkeuring.

2. De bevoegde autoriteit kan echter deze aanpak aanpassen in bepaalde, op basis van een risicoanalyse en overeenkomstig de eventuele criteria als bedoeld in artikel 18, punt 3, uitgekozen slachthuizen en wildverwerkingsinrichtingen. In zulke gevallen

   a) hoeft de officiële dierenarts niet aanwezig te zijn tijdens de antemortemkeuring in het slachthuis indien;

      i) een officiële of een erkende dierenarts een antemortemkeuring heeft uitgevoerd op het bedrijf van herkomst, de gegevens over de voedselketen heeft gecontroleerd en het resultaat van die controle heeft doorgegeven aan de officiële assistent in het slachthuis,

      ii) de officiële assistent in het slachthuis ervan overtuigd is dat de gegevens over de voedselketen niet wijzen op enig mogelijk probleem voor de voedselveiligheid en dat de algemene gezondheids- en welzijnstoestand van het dier bevredigend is, en

      iii) de officiële dierenarts zich er regelmatig van vergewist dat de officiële assistent dergelijke controles op deugdelijke wijze uitvoert;

b) hoeft de officiële dierenarts niet voortdurend aanwezig te zijn tijdens de postmortem-keuring, indien

i) een officiële assistent de postmortemkeuring uitvoert en vlees met afwijkingen en al het overige vlees van hetzelfde dier terzijde legt;

ii) de officiële dierenarts dat vlees daarna inspecteert; en

iii) de officiële assistent zijn procedures en bevindingen zodanig documenteert dat de officiële dierenarts eruit kan opmaken dat aan de normen wordt voldaan.

In het geval van pluimvee en lagomorfen mag de officiële assistent vlees met afwijkingen verwijderen en hoeft de officiële dierenarts, onder voorbehoud van sectie IV, dat vlees niet systematisch te inspecteren.

3. De onder punt 2 bedoelde flexibele regeling geldt niet:

a) voor dieren die een noodslachting hebben ondergaan;

b) voor dieren waarbij de verdenking bestaat dat zij een ziekte of aandoening hebben die schadelijke gevolgen kan hebben voor de menselijke gezondheid;

c) voor runderen uit beslagen die niet officieel vrij van tuberculose zijn verklaard;

d) voor runderen, schapen en geiten uit beslagen die niet officieel vrij van brucellose zijn verklaard;

e) bij uitbraak van een ziekte die voorkomt op lijst A van het OIE of, indien van toepassing, lijst B van het OIE. Dit betreft dieren die vatbaar zijn voor de betrokken ziekte en afkomstig zijn uit de betrokken regio, als gedefinieerd in artikel 2 van Richtlijn 64/432/EEG van de Raad [1];

f) wanneer er strengere controles nodig zijn om rekening te houden met nieuwe ziekten of bijzondere ziekten van lijst B.

4. De bevoegde autoriteit zorgt ervoor dat in uitsnijderijen een officiële dierenarts of een officiële assistent aanwezig is bij de bewerking van vlees, met een zodanige frequentie dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.

HOOFDSTUK III: ACTIEVE BETROKKENHEID VAN HET PERSONEEL VAN HET SLACHTHUIS

A. SPECIFIEKE TAKEN IN VERBAND MET DE PRODUCTIE VAN VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

1. De lidstaten kunnen toestaan dat personeel van het slachthuis de taken uitvoert van officiële assistenten bij de controle van pluimvee en konijnenvlees. Daarbij gelden de volgende voorwaarden:

a) als de vestiging al minstens twaalf maanden zonder problemen goede hygiënische praktijken overeenkomstig artikel 4, lid 3 en HACCP-gebaseerde procedures toepast, kan de bevoegde autoriteit het personeel van de vestiging toestemming geven om taken van officiële gespecialiseerde assistenten te vervullen, onder toezicht, gezag en verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, en om deel uit te maken van het onafhankelijke keuringsteam van de bevoegde autoriteit in de vestiging. Voorwaarde is dat het betrokken personeel een opleiding heeft gevolgd die gelijkwaardig is aan die van officiële gespecialiseerde assistenten en voor dezelfde test is geslaagd. De officiële dierenarts dient in dat geval aanwezig te zijn bij de ante- en postmortemkeuringen, toezicht uit te oefenen op deze activiteiten, en regelmatig prestatietests af te nemen om zich ervan te vergewissen dat de prestaties van het personeel aan de specifieke criteria van de bevoegde autoriteit voldoen, en de resultaten van deze tests te documenteren. Overeenkomstig de procedure van artikel 18 worden gedetailleerde

---

[1] PB L 121 van 29.7.1964. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1226/2002 van de Commissie (PB L 179 van 9.7.2002, blz. 13).

voorschriften inzake prestatietests vastgesteld. Als het hygiëneniveau in de vestiging verslechtert door het gebrekkige functioneren van dit personeel, als dit personeel bepaalde taken niet naar behoren verricht of naar het oordeel van de bevoegde autoriteit in het algemeen zijn taken niet op bevredigende wijze verricht, moet het personeel door officiële gespecialiseerde assistenten worden vervangen.

Bovendien moeten binnen de vestiging de verantwoordelijkheden voor productie en keuring gescheiden zijn en moet een bedrijf dat gebruik wil maken van bedrijfskeurders over een internationaal erkende certificering beschikken.

b) De bevoegde autoriteit in elke lidstaat beslist, in principe en verder per geval, of het hierboven beschreven systeem mag worden toegepast. Als een lidstaat daartoe in principe besluit, dient de Commissie daarover te worden ingelicht, alsook over de gestelde voorwaarden. In lidstaten waar het systeem wordt toegepast, staat het levensmiddelenbedrijven vrij om al dan niet van deze mogelijkheid gebruik te maken. De bevoegde autoriteit kan de levensmiddelenbedrijven niet dwingen het systeem toe te passen. Als de bevoegde autoriteit er niet van overtuigd is dat een levensmiddelenbedrijf aan de gestelde voorwaarden voldoet, dient het systeem in dat bedrijf niet te worden toegepast. Om dit te beoordelen, verricht de bevoegde autoriteit een analyse van de documenten betreffende productie en keuring, van het type activiteiten in het bedrijf, van de naleving van de wetgeving door het bedrijf in het verleden, van de deskundigheid, de professionele instelling en het verantwoordelijkheidsgevoel ten aanzien van voedselveiligheid van het personeel van het slachthuis, en van andere relevante aspecten.

B. SPECIFIEKE TAKEN IN VERBAND MET BEMONSTERING EN TESTS

Slachthuispersoneel dat onder het toezicht van een officiële dierenarts een speciale opleiding heeft gevolgd, mag onder de verantwoordelijkheid en het toezicht van de officiële dierenarts specifieke taken in verband met het bemonsteren en testen van alle soorten dieren uitvoeren.

HOOFDSTUK IV: VAKBEKWAAMHEIDSEISEN

A. OFFICIËLE DIERENARTSEN

1. De bevoegde autoriteit mag alleen dierenartsen die zijn geslaagd voor een proef die aan de eisen van punt 2 voldoet, tot officiële dierenarts benoemen.
2. De bevoegde autoriteit is verantwoordelijk voor de organisatie van de proef. Tijdens de proef

moet, voorzover dat nodig is gelet op de achtergrond en de kwalificaties van de dierenarts, de kennis van de volgende onderwerpen blijken:

a) de nationale en communautaire wetgeving inzake volksgezondheid (vanuit veterinair oogpunt), voedselveiligheid, gezondheid en welzijn van dieren, en farmaceutische stoffen;

b) de beginselen van het gemeenschappelijk landbouwbeleid, marktmaatregelen, export-subsidies en fraude-opsporing (ook in de mondiale context: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE);

c) de grondbeginselen van voedselverwerking en voedingsmiddelentechnologie;

d) de beginselen, concepten en methoden van goede productiepraktijken en kwaliteits-beheer;

e) kwaliteitsbeheer vóór de oogst (goede landbouwpraktijken);

f) de bevordering en de toepassing van levensmiddelenhygiëne, voedselveiligheid (goede hygiënepraktijken);

g) beginselen, concepten en methoden inzake risicoanalyse;

h) de beginselen, concepten en methoden van HACCP, gebruik van HACCP in de gehele voedselproductieketen;

i) de preventie en controle van door voedsel overgedragen risico's voor de menselijke gezondheid;

j) de populatiedynamiek van infecties en intoxicaties;

k) diagnostische epidemiologie;

l) controle- en bewakingssystemen;

m) audit en toetsing aan de voorschriften van systemen voor het beheer van de voedsel-veiligheid;

n) de beginselen en diagnostische toepassingen van moderne testmethoden;

o) informatie- en communicatietechnologieën en het verband met volksgezondheid vanuit veterinair oogpunt;

p) gegevensverwerking en biostatistische toepassingen;

q) het onderzoeken van uitbraken van door voedsel overgebrachte ziekten bij mensen;

r) relevante aspecten met betrekking tot TSE's;

s) het welzijn van de dieren tijdens het productieproces, het vervoer en het slachtproces;

t) het verband tussen milieu en voedselproductie (met inbegrip van afvalbeheer);

u) het voorzorgsbeginsel en de belangen van de consumenten; en

v) de beginselen van opleidingen voor personeel in de voedselproductieketen.

Kandidaten kunnen de vereiste kennis opdoen als onderdeel van hun veterinaire basis-opleiding, of door verdere opleiding te volgen of beroepservaring op te doen na de voltooiing van hun opleiding. De bevoegde autoriteit mag de proeven differentiëren, om rekening te houden met de achtergrond van de kandidaten. Wanneer de bevoegde autoriteit er echter van overtuigd is dat een kandidaat de vereiste kennis heeft verworven bij het behalen van een universitaire graad of door permanente educatie die tot een postdoctorale kwalificatie heeft geleid, kan zij afzien van de eis van een proef.

3. De dierenarts moet multidisciplinair kunnen samenwerken.

4. Voorts moet elke officiële dierenarts tijdens een proefperiode van ten minste 200 uur een praktische opleiding volgen voordat hij zelfstandig aan het werk gaat. Tijdens die proef-periode staat hij onder toezicht van de officiële dierenartsen van de slachthuizen, uitsnijderijen, grensinspectieposten voor vers vlees en bedrijven. Tijdens de opleiding moet in het bijzonder aandacht worden geschonken aan de audit van de systemen voor het beheer van de voedselveiligheid.

5. De officiële dierenarts moet zich via permanente educatie en vakliteratuur van nieuwe ontwikkelingen en van de actuele stand van de wetenschap op de hoogte houden. De officiële dierenarts moet, voorzover mogelijk, deelnemen aan permanente educatie.

6. De reeds als officiële dierenarts aangestelde dierenartsen moeten over de nodige kennis van de in punt 2 genoemde onderwerpen beschikken. Zo nodig, moeten zij die kennis via permanente educatie opdoen. De bevoegde autoriteit treft daarvoor de nodige maatregelen.

7. De lidstaten kunnen, in afwijking van de punten 1 tot en met 6, specifieke regels vaststellen voor officiële dierenartsen op deeltijdbasis die verantwoordelijk zijn voor de controle van kleine bedrijven.

B. OFFICIËLE ASSISTENTEN

1. De bevoegde autoriteit mag alleen personen tot officieel assistent benoemen die een opleiding gevolgd hebben en voor een proef geslaagd zijn overeenkomstig onderstaande eisen.

2. De bevoegde autoriteit is verantwoordelijk voor de organisatie van deze proeven. Om aan deze proeven te mogen deelnemen, moeten de kandidaten kunnen aantonen dat zij:

   a) een theoretische opleiding van ten minste 500 uur en een praktische opleiding van ten minste 400 uur hebben gevolgd die de in punt 5 genoemde gebieden bestrijken; en

   b) de nodige aanvullende opleiding hebben gevolgd die officiële assistenten in staat stelt hun taken met de vereiste vakkennis uit te voeren.

3. De in punt 2, onder a), bedoelde praktische opleiding vindt plaats in slachthuizen en uitsnijderijen, onder toezicht van een officiële dierenarts en op bedrijven en in andere relevante inrichtingen.

4. De opleiding en de proeven hebben voornamelijk betrekking op rood vlees of vlees van pluimvee. Wie voor een van beide categorieën een opleiding heeft gevolgd en voor de proef is geslaagd, hoeft alleen een verkorte opleiding te volgen om de proef voor de andere categorie te mogen afleggen. De opleiding en de proef moeten, zo nodig, ook betrekking hebben op vrij wild, gekweekt wild en lagomorfen.

5. De opleiding voor officiële assistenten heeft betrekking op en de proeven bevestigen de kennis van de volgende onderwerpen:

   a) met betrekking tot bedrijven:

      i) theoretisch gedeelte:

         - algemene kennis van de landbouwindustrie – organisatie, productie-methoden, internationale handel, enz.;
         - goede veehouderijpraktijken;
         - basiskennis van ziekten, met name zoönoses, virussen, bacteriën, parasieten, enz.;
         - bewaking met betrekking tot ziekten, gebruik van geneesmiddelen en vaccins, controle op residuen;
         - hygiëne en gezondheidscontrole;
         - welzijn van de dieren op het bedrijf en tijdens het vervoer;
         - milieuvoorschriften - in de gebouwen, op het bedrijf en in het algemeen;
         - de wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
         - consumentenbelangen en kwaliteitscontrole;

ii) praktisch gedeelte:

- bezoeken aan verschillende typen bedrijven met verschillende houderijmethoden;
- bezoeken aan productie-inrichtingen;
- observatie van het laden en lossen van dieren;
- laboratoriumdemonstraties;
- veterinaire controles;
- documentatie;

b) met betrekking tot slachthuizen en uitsnijderijen:

i) theoretisch gedeelte:

- algemene kennis van de vleesindustrie - organisatie, productiemethoden, internationale handel, technologie voor het slachten en uitsnijden;
- basiskennis van de hygiëne en de goede hygiënepraktijken, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten, het uitsnijden en de opslag en de arbeidshygiëne;
- HACCP en de audit van op HACCP gebaseerde procedures;
- welzijn van de dieren bij het lossen na het vervoer en in het slachthuis;
- basiskennis van de anatomie en fysiologie van geslachte dieren;

- basiskennis van de pathologie van geslachte dieren;
- basiskennis van de pathologische anatomie van geslachte dieren;
- relevante kennis betreffende overdraagbare TSE's en andere belangrijke zoönoses en zoönoseverwekkers;
- kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, onmiddellijke verpakking, verpakking en vervoer van vers vlees;
- basiskennis van microbiologie;
- antemortemkeuring;
- onderzoek naar trichinose;
- postmortemkeuring;
- administratieve taken;
- kennis van de wetten, verordeningen en administratieve bepalingen;
- bemonsteringsprocedures;
- verschillende vormen van fraude;

ii) praktisch gedeelte:

- identificatie van dieren;
- leeftijdscontroles;
- keuring en beoordeling van geslachte dieren;
- postmortemkeuring in het slachthuis;
- onderzoek naar trichinose;
- bepaling van een diersoort op basis van onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
- identificatie en beoordeling van delen van geslachte dieren waarbij afwijkingen zijn geconstateerd;
- controle van de hygiëne (met inbegrip van de audit van goede hygiënepraktijken en de op HACCP gebaseerde procedures);
- registreren van de resultaten van de antemortemkeuring;
- bemonstering;
- traceerbaarheid van vlees;
- documenten.

6. Officiële assistenten moeten via permanente educatie en vakliteratuur hun kennis actueel houden en zich van nieuwe ontwikkelingen op de hoogte houden. Officiële assistenten moeten, voorzover mogelijk, deelnemen aan permanente educatie.

7. De reeds als officiële assistent aangestelde personen moeten voldoende kennis hebben van de in punt 5 genoemde onderwerpen. Zo nodig, moeten zij die kennis via permanente educatie opdoen. De bevoegde autoriteit treft daarvoor de nodige maatregelen.

8. Wanneer officiële assistenten echter uitsluitend bemonsteringen en analyses uitvoeren in verband met onderzoeken naar trichinose, hoeft de bevoegde autoriteit er alleen maar voor te zorgen dat zij een passende opleiding krijgen voor deze taken.

SECTIE IV: SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN

HOOFDSTUK I: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN RUNDEREN

A. MINDER DAN ZES WEKEN OUDE RUNDEREN

Karkassen en slachtafval van minder dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortem-keuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en de keel; de lymfklieren in de keelholte (Lnn. retropharyngiales) moeten worden ingesneden en onderzocht; onderzoek van de mond- en de keelholte; palpatie van de tong; de tonsillen moeten worden verwijderd;
2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;

3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;
4. visueel onderzoek van het middenrif;
5. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever;
6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;
7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;
8. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en lymfklieren aan de nieren (Lnn. renales);
9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;
10. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

B. MEER DAN ZES WEKEN OUDE RUNDEREN

Karkassen en slachtafval van meer dan zes weken oude runderen worden tijdens de postmortem-keuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksellymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden ingesneden en onderzocht; de uitwendige kauwspieren, waarin twee parallel met de onderkaak lopende sneden moeten worden aangebracht, en de inwendige kauwspieren, waarin een vlakke snede moet worden aangebracht, moeten worden onderzocht. De tong moet zo ver worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

2. onderzoek van de luchtpijp en de slokdarm; visueel onderzoek en palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden ingesneden en onderzocht. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;

4. visueel onderzoek van het middenrif;

5. visueel onderzoek en palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); een insnijding aan de maagzijde van de lever en een insnijding aan de basis van de Spiegelse kwab voor onderzoek van de galwegen;

6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

8. visueel onderzoek van de nieren en, indien nodig, insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);

11. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie en insnijding van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend en moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden, behalve indien de uier niet bestemd is voor menselijke consumptie.

HOOFDSTUK II: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN SCHAPEN EN GEITEN

Karkassen en slachtafval van schapen of geiten worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop na verwijdering van de huid en, bij twijfel, onderzoek van de keel, de mond, de tong, de lymfklieren achter in de keelholte en de oorspeeksellymfklieren. Onverminderd de veterinairrechtelijke voorschriften, is dit onderzoek niet nodig indien de bevoegde autoriteit kan waarborgen dat de kop, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt;

2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); bij twijfel moeten deze organen en lymfklieren worden ingesneden en onderzocht;

3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; bij twijfel moet het hart worden ingesneden en onderzocht;

4. visueel onderzoek van het middenrif;

5. visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever; insnijding aan de maagzijde van de lever voor onderzoek van de galwegen;

6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales);

7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

8. visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);

11. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren;

12. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht.

HOOFDSTUK III: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN EENHOEVIGEN

Karkassen en slachtafval van eenhoevigen worden tijdens de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

1. visueel onderzoek van de kop en, na lossnijden van de tong, de keel; de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeeksellymfklieren (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. De tong moet zover worden losgesneden dat een nauwkeurig visueel onderzoek van mond- en keelholte mogelijk is en moet zelf visueel worden onderzocht en gepalpeerd. De tonsillen moeten worden verwijderd;

2. visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen; de bronchiale en de mediastinale lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) moeten worden gepalpeerd en, indien nodig, worden ingesneden. In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen van menselijke consumptie uitgesloten zijn;

3. visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor de beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;

4. visueel onderzoek van het middenrif;

5. visueel onderzoek, palpatie en, indien nodig, insnijding van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales);

6. visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

7. visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

8. visueel onderzoek en palpatie van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales);

9. visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

10. visueel onderzoek van de geslachtsorganen van hengsten (behalve de penis, als die reeds verwijderd is) en merries;

11. visueel onderzoek van de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii) en, indien nodig, insnijding van de lymfklieren van de uier;

12. visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren. Bij twijfel moet de navelstreek worden ingesneden en moeten de gewrichten worden opengesneden; het gewrichtsvocht moet worden onderzocht;

13. onderzoek bij alle grijze of witte paarden op melanose en melanomata; dat onderzoek betreft de spieren en de lymfklieren van de schouders (Lnn. subrhomboidei) onder het kraakbeen van het schouderblad, waarbij een schouder wordt losgemaakt. De nieren moeten worden vrij-gemaakt en volledig worden ingesneden voor onderzoek.

HOOFDSTUK IV: ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN VARKENS

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De bevoegde autoriteit kan besluiten dat voor de slacht bestemde varkens op het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring moeten ondergaan. In dat geval mag een van een bedrijf afkomstige partij varkens alleen worden geslacht als:

   a) zij vergezeld gaan van het in hoofdstuk X, deel A, bedoelde gezondheidscertificaat; en

   b) er wordt voldaan aan de voorschriften van de punten 2 tot en met 5.

2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:

   a) controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van informatie over de voedselketen;

   b) onderzoek van de varkens om na te gaan of:

      i) zij lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een individueel of collectief gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;

ii) zij algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;

iii) er aanwijzingen of vermoedens zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de in de communautaire wetgeving aangegeven grenswaarden, of residuen van verboden stoffen.

3. De officiële dierenarts of een erkende dierenarts voert de antemortemkeuring op het bedrijf uit. De varkens dienen daarna rechtstreeks naar de slacht gestuurd te worden en mogen niet met andere partijen varkens vermengd worden.

4. De antemortemkeuring in het slachthuis bestaat uit:

a) een identiteitscontrole van het dier; en

b) een screening, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier. Deze screening mag worden uitgevoerd door een officiële assistent.

5. Wanneer de varkens niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheidscertificaat is afgegeven,

a) moeten de dieren, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten om naar het slachthuis gevoerd te worden, opnieuw onderzocht worden, en moet er een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;

b) kan, indien de dieren reeds op weg zijn naar of zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald en op voorwaarde dat de dieren opnieuw een antemortemkeuring ondergaan.

B. POSTMORTEMKEURING

1. Karkassen en slachtafval van varkens, met uitzondering van de in punt 2 bedoelde varkens, worden bij de postmortemkeuring aan de volgende procedures onderworpen:

a) visueel onderzoek van de kop en de keel. De lymfklieren van de onderkaak (Lnn. mandibulares) moeten worden ingesneden en onderzocht. De mond, de keelholte en de tong moeten visueel worden onderzocht;

b) visueel onderzoek van de longen, de luchtpijp en de slokdarm; palpatie van de longen en van de bronchiale en de mediastinale lymfklieren (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales); In de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de bronchiën moet een overlangse snede worden aangebracht en in het onderste derde gedeelte van de longen dient een dwarssnede te worden aangebracht door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp; deze insnijdingen zijn evenwel niet vereist wanneer de longen niet voor menselijke consumptie bestemd zijn;

c) visueel onderzoek van het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht waardoor beide kamers worden geopend en de scheidingswand ervan wordt ingesneden;

d) visueel onderzoek van het middenrif;

e) visueel onderzoek van de lever en de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales); palpatie van de lever en de lymfklieren aan de lever;

f) visueel onderzoek van het maag-darmkanaal, het mesenterium en de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales); palpatie van de lymfklieren behorende bij de magen en het mesenterium en, indien nodig, insnijding van die lymfklieren;

g) visueel onderzoek en, indien nodig, palpatie van de milt;

h) visueel onderzoek van de nieren; indien nodig insnijding van de nieren en de lymfklieren aan de nieren (Lnn. renales);

i) visueel onderzoek van het borstvlies en het buikvlies;

j) visueel onderzoek van de geslachtsorganen (behalve de penis, als die reeds verwijderd is);

k) visueel onderzoek van de uier en de lymfklieren daarvan (Lnn. supramammarii); bij zeugen moeten de lymfklieren van de uier worden ingesneden;

l) visueel onderzoek en palpatie van de navelstreek en de gewrichten bij jonge dieren; bij twijfel moet een insnijding in de navelstreek worden aangebracht en moeten de gewrichten worden opengesneden.

2. De bevoegde autoriteit kan, op basis van epidemiologische of andere gegevens van het bedrijf, besluiten dat vleesvarkens die vanaf het spenen zijn ondergebracht onder gecontroleerde huisvestingsomstandigheden en in geïntegreerde productiesystemen, in sommige of alle van de in punt 1 bedoelde gevallen alleen visueel onderzoek moeten ondergaan.

HOOFDSTUK V: PLUIMVEE

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De bevoegde autoriteit kan besluiten dat voor de slacht bestemd pluimvee in het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring moet ondergaan. In dat geval mag een van een bedrijf afkomstige partij pluimvee alleen worden geslacht als:

   a) zij vergezeld gaat van het in hoofdstuk X, deel A, bedoelde gezondheidscertificaat; en

   b) er wordt voldaan aan de voorschriften van de punten 2 tot en met 5.

2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat:

   a) controle van de registers en documentatie van het bedrijf, met inbegrip van informatie over de voedselketen;

   b) een inspectie van de partij om na te gaan of de dieren:

      i) lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, dan wel een gedrag vertonen op grond waarvan kan worden gevreesd dat een dergelijke ziekte zal uitbreken;

      ii) algemene gedragsstoornissen of ziektesymptomen vertonen ten gevolge waarvan het vlees ongeschikt kan zijn voor menselijke consumptie;

      iii) er aanwijzingen zijn dat zij meer chemische residuen bevatten dan de communautaire wetgeving toestaat, of residuen van verboden stoffen.

3. De officiële dierenarts of een erkende dierenarts voert de antemortemkeuring op het bedrijf uit.

4. De antemortemkeuring in het slachthuis bestaat uit:

   a) een identiteitscontrole van de dieren; en

   b) een screening, waarbij wordt nagegaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd en er geen symptomen van een aandoening aanwezig zijn die negatieve gevolgen kan hebben voor de gezondheid van mens of dier. De screening mag door een officiële assistent worden uitgevoerd.

5. Wanneer de dieren niet zijn geslacht binnen drie dagen nadat het in punt 1, onder a), bedoelde gezondheidscertificaat is afgegeven,

   a) moeten de dieren, indien zij het bedrijf van herkomst niet hebben verlaten om naar het slachthuis gevoerd te worden, opnieuw onderzocht worden en moet er een nieuw gezondheidscertificaat worden afgegeven;

   b) kan, indien de dieren reeds op weg zijn naar of zich reeds in het slachthuis bevinden, toch toestemming tot slachten worden gegeven, zodra de oorzaak van de vertraging is bepaald, op voorwaarde dat de dieren opnieuw worden onderzocht.

6. Wanneer er op het bedrijf geen antemortemkeuring is uitgevoerd, moet de officiële dierenarts de partij pluimvee in het slachthuis inspecteren.

7. Als de dieren klinische ziektesymptomen vertonen, mogen zij niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Het slachten op de slachtlijn wordt echter toegestaan na beëindiging van de normale slachtverrichtingen, op voorwaarde dat de nodige voorzorgen worden genomen om het risico van verspreiding van pathogene organismen zoveel mogelijk te beperken, en de installaties onmiddellijk na het doden worden gereinigd en ontsmet.

8. Pluimvee voor de productie van "foie gras" en op het bedrijf van herkomst geslacht pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, moet overeenkomstig de leden 2 en 3 een antemortemkeuring ondergaan. De van de ingewanden ontdane karkassen moeten bij overbrenging naar slachthuis of uitsnijderij vergezeld gaan van een certificaat dat overeenstemt met het model van deel C.

B. POSTMORTEMKEURING

1. Alle dieren moeten een postmortemkeuring ondergaan overeenkomstig de secties I en III. Voorts moet de officiële dierenarts persoonlijk de volgende onderzoeken uitvoeren:

   a) dagelijkse keuring van de ingewanden en de lichaamsholten bij een representatief aantal dieren;

   b) grondige inspectie, op een aselect monster uit elke partij dieren van dezelfde herkomst, van delen van vogels of hele vogels die op grond van de postmortemkeuring ongeschikt voor menselijke consumptie zijn verklaard; en

   c) verdere onderzoeken indien er redenen zijn om te vermoeden dat het vlees van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie kan zijn.

2. In het geval van pluimvee voor de productie van "foie gras" en van het bedrijf van herkomst afkomstig pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan, moet tijdens de postmortemkeuring het bij de karkassen gevoegde certificaat geïnspecteerd worden. Wanneer dergelijke karkassen rechtstreeks van het bedrijf naar de uitsnijderij gaan, moet de postmortemkeuring op de uitsnijderij plaatsvinden.

C. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor pluimvee voor de productie van "foie gras" en op het bedrijf van herkomst geslacht pluimvee dat later van de ingewanden is ontdaan

Bevoegde dienst: .....

No:.....

1. Identificatie van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Diersoort.....

Nummer: .....

2. Herkomst van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

Adres van het bedrijf:.....

3. Bestemming van de niet van de ingewanden ontdane karkassen

De niet van de ingewanden ontdane karkassen worden naar de volgende uitsnijderij vervoerd:.....
.....

4. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

- de hierboven beschreven niet van de ingewanden ontdane karkassen afkomstig zijn van dieren die vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op ..... (datum), ... (tijd), en gezond zijn bevonden;

- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg staan.

Gedaan te..... ,
(plaats)

op: .....
(datum)

Stempel

……..
(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

HOOFDSTUK VI: GEKWEEKTE LAGOMORFEN

Voor gekweekte lagomorfen gelden dezelfde voorschriften als voor pluimvee.

HOOFDSTUK VII: GEKWEEKT WILD

A. ANTEMORTEMKEURING

1. De antemortemkeuring kan plaatsvinden op het bedrijf van herkomst, indien voldaan is aan de voorschriften van bijlage III, sectie III, van Verordening (EG) nr. …/2004 [*]. In dat geval dient een officiële dierenarts of een erkende dierenarts de antemortemkeuring te verrichten.

2. De op het bedrijf van herkomst te verrichten antemortemkeuring omvat een controle van de registers of documenten van het bedrijf, met inbegrip van de gegevens over de voedselketen.

3. Wanneer de antemortemkeuring niet meer dan drie dagen voor de aankomst van de dieren in het slachthuis plaatsvindt en de dieren levend in het slachthuis worden afgeleverd, bestaat de antemortemkeuring in het slachthuis uit

   a) de controle van de identiteit van de dieren; en

   b) een screening om na te gaan of de voorschriften inzake dierenwelzijn zijn nageleefd, en of er aanwijzingen zijn dat de gezondheid van mens of dier geschaad kan worden.

4. Levende dieren die op het bedrijf gekeurd zijn, moeten vergezeld gaan van een certificaat volgens het model van hoofdstuk X, deel A. Levende dieren die op het bedrijf gekeurd en geslacht zijn, moeten vergezeld gaan van een certificaat volgens het model van hoofdstuk X, deel B.

---

[*] OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

B. POSTMORTEMKEURING

1. Tijdens de postmortemkeuring worden onder meer palpaties verricht en, zo nodig, delen van het dier geïncideerd die veranderingen hebben ondergaan of om een andere reden verdacht zijn.

2. De beschreven procedures voor de postmortemkeuring van runderen, schapen, varkens en pluimvee dienen ook te worden toegepast op de vergelijkbare soorten gekweekt wild.

3. Als de dieren op het bedrijf zijn geslacht, moet de officiële dierenarts van het slachthuis het begeleidende certificaat controleren.

HOOFDSTUK VIII: VRIJ WILD

A. POSTMORTEMKEURING

1. Vrij wild moet, nadat het in de wildverwerkingsinrichting is binnengebracht, zo snel mogelijk worden gekeurd.

2. De officiële dierenarts moet rekening houden met de verklaring of de informatie die de bij de jacht betrokken deskundige heeft verstrekt overeenkomstig Verordening (EG) nr. .../2004 [*].

[*] OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

3. De postmortemkeuring door de officiële dierenarts omvat:

a) een visueel onderzoek van het karkas, de lichaamsholten en, in voorkomend geval, de organen, teneinde:

i) eventuele afwijkingen op te sporen die niet door de jacht veroorzaakt zijn. Hierbij kan de diagnose worden gebaseerd op de door de deskundige verstrekte informatie over het gedrag van het dier voordat het werd gedood;

ii) na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht is toe te schrijven.

Indien aan de hand van de resultaten van het visuele onderzoek geen beoordeling kan plaatsvinden, moet verder onderzoek worden verricht in een laboratorium.

b) een onderzoek naar organoleptische afwijkingen;

c) palpatie van organen, indien nodig;

d) als er gegronde redenen zijn om de aanwezigheid van residuen of contaminanten te vermoeden, inclusief uit het milieu afkomstige contaminanten, een analyse van de bemonstering van residuen die niet door de jacht veroorzaakt zijn. Indien ten gevolge daarvan verdere tests worden uitgevoerd, moet de dierenarts de uitkomst van deze keuring afwachten alvorens over te gaan tot de beoordeling van alle gedode wild van dezelfde jachtbuit of van delen daarvan, waarvan wordt vermoed dat zij dezelfde afwijkingen vertonen;

e) onderzoek naar verschijnselen die erop duiden dat het vlees een risico voor de gezondheid oplevert, met name:

i) door de jager gesignaleerde gedragsstoornissen en verstoringen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;

ii) gegeneraliseerde gezwellen of abcessen in verschillende inwendige organen of in spieren;

iii) ontsteking van gewrichten of testikels, aandoeningen van lever of milt, ontsteking van de ingewanden of de navelstreek;

iv) niet door de jacht veroorzaakte aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, de maag of de darmen of in de urine, wanneer het borstvlies of het buikvlies verkleurd zijn (wanneer die ingewanden nog aanwezig zijn);

v) de aanwezigheid van parasieten;

vi) ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen (wanneer die ingewanden nog aanwezig zijn);

vii) belangrijke afwijkingen in het spierweefsel of de organen qua kleur, consistentie of geur;

viii) niet-recente open breuken;

ix) vermagering en/of gegeneraliseerd of plaatselijk oedeem;

x) recente vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies; en

xi) andere ernstige duidelijk waarneembare veranderingen, zoals ontbindings-verschijnselen.

4. Indien de officiële dierenarts dat verlangt, moeten de wervelkolom en de kop in de lengte worden gespleten.

5. Bij klein vrij wild dat niet onmiddellijk na het doden is ontweid, voert de officiële dierenarts een postmortemkeuring uit bij een representatief monster van dieren van dezelfde herkomst. Wanneer hij daarbij een op de mens overdraagbare ziekte, dan wel een van de in punt 3, onder e), genoemde verschijnselen constateert, moet de officiële dierenarts aanvullende onderzoeken verrichten bij de hele partij teneinde te kunnen bepalen of de hele partij voor menselijke consumptie ongeschikt moet worden verklaard, dan wel of ieder karkas afzonderlijk moet worden gekeurd.

6. Bij twijfel kan de officiële dierenarts de relevante delen van de dieren verder uitsnijden en onderzoeken om een definitieve diagnose te kunnen stellen.

B. BESLISSINGEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

Onverminderd het bepaalde in sectie II, hoofdstuk V, wordt vlees waarbij in het kader van de postmortemkeuring een of meer van de onder punt A van deze sectie genoemde verschijnselen zijn geconstateerd, ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard.

HOOFDSTUK IX: SPECIFIEKE RISICO's

A. OVERDRAAGBARE SPONGIFORME ENCEFALOPATHIEËN

Bij de officiële controles in verband met herkauwers dient rekening gehouden te worden met de eisen van Verordening (EG) nr. 999/2001, en met andere relevante communautaire wetgeving.

B. CYSTICERCOSE

1. Bij het onderzoek naar cysticercose bij meer dan zes weken oude runderen en bij varkens moeten op zijn minst de standaardprocedures voor postmortemkeuringen, als beschreven in de hoofdstukken I en IV worden nageleefd. Voorts mogen specifieke serologische tests worden uitgevoerd. Als een specifieke serologische test wordt uitgevoerd, hoeven de kauwspieren van meer dan zes weken oude runderen bij postmortemkeuringen niet te worden geïncideerd. Hetzelfde geldt voor meer dan zes weken oude runderen afkomstig van officieel cysticercosevrij verklaarde bedrijven.

2. Met cysticercus besmet vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Als het dier niet volledig met cysticercus besmet is, mogen niet-besmette delen na een koudebehandeling geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

C. TRICHINOSE

1. Karkassen van varkens (als landbouwhuisdier gehouden varkens, gekweekt en vrij wild), eenhoevigen en andere voor trichinose vatbare diersoorten moeten op trichinose worden onderzocht overeenkomstig de communautaire wetgeving, tenzij daarin anders is bepaald.

2. Vlees van met trichinose besmette dieren moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

D. KWADE DROES

1. Zo nodig, worden eenhoevigen op kwade droes onderzocht. Een onderzoek op kwade droes bij eenhoevigen omvat een zorgvuldig onderzoek van de slijmvliezen van de luchtpijp, het strottenhoofd, de neusholten, de sinussen en de vertakkingen ervan, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is weggesneden.

2. Vlees van paarden die aan kwade droes lijden, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

E. TUBERCULOSE

1. Wanneer dieren positief of onduidelijk op tuberculine reageren, of wanneer er andere gronden zijn om besmetting te vermoeden, moeten zij afzonderlijk van de andere dieren worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het gevaar van verontreiniging voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.

2. Al het vlees van dieren waarbij de postmortemkeuring plaatselijke tuberculoseletsels in een aantal organen of een aantal delen van het karkas aan het licht heeft gebracht, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Wanneer echter een tuberculose-letsel wordt aangetroffen in de lymfklieren van slechts één orgaan of een deel van het karkas, hoeven alleen het aangetaste orgaan of deel van het karkas en de bijbehorende lymfklieren ongeschikt voor menselijke consumptie te worden verklaard.

F. BRUCELLOSE

1. Wanneer dieren positief of onduidelijk op een brucellosetest reageren, of wanneer er andere gronden zijn om besmetting te vermoeden, moeten zij afzonderlijk van de andere dieren worden geslacht, waarbij voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het gevaar van verontreiniging voor andere karkassen, de slachtlijn en het slachthuispersoneel te voorkomen.

2. Vlees van dieren waarbij de postmortemkeuring laesies aan het licht heeft gebracht die wijzen op acute besmetting met brucellose, moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard. Van dieren die positief of onduidelijk op een brucellosetest reageren, moeten de uier, het genitaal apparaat en het bloed ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, ook als dergelijke laesies niet worden aangetroffen.

HOOFDSTUK X: MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

A. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR LEVENDE DIEREN

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor levende dieren die van het bedrijf naar het slachthuis worden vervoerd

Bevoegde dienst: .....

No:.....

1. Identificatie van de dieren

Diersoort.....

Aantal dieren: .....

Identificatiemerk:. .....

2. Herkomst van de dieren:

Adres van het bedrijf van herkomst: .....

Identificatie van de stallen*: .....

3. Bestemming van de dieren

Deze dieren worden naar het volgende slachthuis vervoerd:.....

.....

met het volgende vervoermiddel:.....

4. Andere relevante gegevens

.....

5. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

- de hierboven beschreven dieren vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op .....(datum), ... (tijd), en gezond zijn bevonden;

- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg staan.

Gedaan te..... ,

(plaats)

op: .....

(datum)

Stempel

……..

(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

* facultatief

B. MODEL VAN HET GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR OP HET BEDRIJF GESLACHTE DIEREN

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT

voor op het bedrijf geslachte dieren

Bevoegde dienst: .....

No:.....

1. Identificatie van de dieren

Diersoort.....

Aantal dieren: .....

Identificatiemerk:. .....

2. Herkomst van de dieren:

Adres van het bedrijf van herkomst: .....

Identificatie van de stallen*: .....

3. Bestemming van de dieren

Deze dieren worden naar het volgende slachthuis vervoerd:.....

.....

met het volgende vervoermiddel:.....

4. Andere relevante gegevens

.....

5. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat:

- de hierboven beschreven dieren vóór de slachting zijn gekeurd op bovengenoemd bedrijf, op ..... (datum) om ..... (tijd), en gezond zijn bevonden;
- de dieren op het bedrijf zijn geslacht op .... (datum) om ..... (tijd) en dat slachting en bloeding correct zijn uitgevoerd,
- de registers en documentatie betreffende deze dieren voldeden aan de wettelijke eisen en het slachten van de dieren niet in de weg stonden.

Gedaan te..... ,

(plaats)

op: .....

(datum)

Stempel

……..

(handtekening van de officiële of erkende dierenarts)

* facultatief

BIJLAGE II

LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

HOOFDSTUK I: TOEPASSINGSGEBIED

Deze bijlage is van toepassing op levende tweekleppige weekdieren en, mutatis mutandis, op levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen.

HOOFDSTUK II: OFFICIËLE CONTROLES OP LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN UIT GECLASSIFICEERDE PRODUCTIEGEBIEDEN

A. CLASSIFICATIE VAN PRODUCTIE- EN HERUITZETTINGSGEBIEDEN

1. De bevoegde autoriteit dient de plaats en de grenzen van de door haar geclassificeerde productie- en heruitzettingsgebieden vast te stellen. Indien nodig, kan dit gebeuren in samenwerking met de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

2. De bevoegde autoriteit moet de productiegebieden waar het oogsten van levende tweekleppige weekdieren is toegestaan, op basis van de mate van faecale verontreiniging als één van de onderstaande drie categorieën classificeren. Indien nodig, kan dit gebeuren in samenwerking met de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

3. De bevoegde autoriteit kan in klasse A de gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld voor directe menselijke consumptie. Levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden moeten voldoen aan de gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren bedoeld in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V van Verordening (EG) nr. .../2004 *.

4. De bevoegde autoriteit kan in klasse B de gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, maar alleen voor menselijke consumptie op de markt gebracht worden na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting, om te voldoen aan de in punt 3 bedoelde gezondheidsnormen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een meest waarschijnlijke aantal (MPN)-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 4600 E.coli per 100 g vlees en lichaamsvocht gevonden worden.

5. De bevoegde autoriteit kan in klasse C de gebieden indelen waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, die echter pas na langdurige heruitzetting in de handel mogen worden gebracht om aan de gezondheidsnormen van punt 3 te voldoen. Bij levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden mogen in een MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen niet meer dan 46.000 E.coli per 100 g vlees en lichaamsvocht gevonden worden..

6. Indien de bevoegde autoriteit in beginsel besluit een productiegebied of een heruitzettingsgebied in te delen, dient zij:

   a) een inventaris op te maken van de bronnen van vervuiling van menselijke of dierlijke oorsprong die het productiegebied zouden kunnen verontreinigen,

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

b) de hoeveelheden organische verontreinigende stoffen die vrijkomen gedurende de verschillende perioden van het jaar te onderzoeken, rekening houdende met de wisselende aantallen mensen en dieren in het afwateringsgebied, de neerslagniveaus, de behandeling van afvalwater, enz.,

c) de kenmerken van de verspreiding van verontreinigende stoffen te bepalen, rekening houdende met stroompatronen, dieptemetingen, en de getijdencyclus in het productie-gebied, en

d) een monsternemingsprogramma voor tweekleppige weekdieren in het productiegebied op te zetten, op basis van onderzoek van de verzamelde gegevens, met een zodanig aantal monsters en een zodanige geografische spreiding en frequentie van de bemonsteringspunten dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.

B. CONTROLE OP GECLASSIFICEERDE HERUITZETTINGS- EN PRODUCTIE-GEBIEDEN

1. De geclassificeerde heruitzettings- en productiegebieden moeten periodiek worden gecontroleerd, ten einde:

a) na te gaan of er geen misbruik plaatsvindt ten aanzien van oorsprong, herkomst en bestemming van levende tweekleppige weekdieren;

b) de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren te controleren in relatie tot de productie- en heruitzettingsgebieden;

c) na te gaan of er toxineproducerend plankton in het productie- en heruitzettingswater en biotoxines in levende tweekleppige weekdieren aanwezig zijn; en

d) na te gaan of er chemische contaminanten in levende tweekleppige weekdieren aan-wezig zijn.

2. Voor de uitvoering van punt 7, (b), (c) en (d) dienen bemonsteringsplannen te worden opgesteld om bovenbedoelde controles op regelmatige tijdstippen uit te laten voeren of, indien het verzamelen op onregelmatige tijdstippen plaatsvindt, van geval tot geval. De geografische spreiding van de bemonsteringspunten en de frequentie van de bemonstering moeten zodanig zijn dat de resultaten zo representatief mogelijk zijn voor het betrokken gebied.

3. Bemonsteringsplannen voor de controle van de microbiologische kwaliteit van levende tweekleppige weekdieren moeten met name rekening houden met:

   a) de te verwachten variatie van de faecale verontreiniging, en

   b) de in punt A. 6 bedoelde parameters.

4. De bemonsteringsplannen voor de controle op de aanwezigheid van toxine producerend plankton in productie- en heruitzettingswater en van biotoxines in levende tweekleppige weekdieren moeten met name rekening houden met mogelijke variaties van de aanwezigheid van plankton dat mariene biotoxines bevat. De bemonstering omvat:

   a) periodieke bemonstering met het oog op de opsporing van wijzigingen in de samenstelling van het toxinehoudende plankton en de geografische spreiding daarvan. Als de resultaten wijzen op een accumulatie van toxines in het vlees van weekdieren, dient intensieve bemonstering te volgen;

   b) periodieke toxiciteitstests op de weekdieren uit het betrokken gebied die het meest vatbaar zijn voor verontreiniging.

5. De bemonsteringsfrequentie voor de toxineanalyse bij de weekdieren dient als algemene regel wekelijks te zijn in de perioden waarin verzamelen is toegestaan. Deze frequentie kan worden verminderd in specifieke gebieden of voor specifieke typen weekdieren, indien een risico-beoordeling over de aanwezigheid van toxines en fytoplankton erop wijst dat het risico uiterst gering is. De frequentie wordt verhoogd wanneer de beoordeling erop wijst dat een wekelijkse bemonstering onvoldoende zou zijn. De risicobeoordeling moet echter regelmatig opnieuw worden bezien, teneinde het risico te beoordelen van de aanwezigheid van toxines in levende tweekleppige weekdieren uit deze gebieden.

6. Als er gegevens beschikbaar zijn over de snelheid van de accumulatie van toxines in een groep van soorten in hetzelfde gebied, kan de soort met de hoogste snelheid gebruikt worden als indicatorsoort. De verzameling van alle soorten van die groep is dan toegestaan zolang de toxineniveaus bij de indicatorspecies onder de voorgeschreven grenswaarden blijven. Als die niveaus hoger blijken te zijn dan de voorgeschreven grenswaarden, mag de verzameling van de andere soorten alleen worden toegestaan als uit verdere analyse van die soorten blijkt dat de toxinegrenswaarden niet worden overschreden.

7. Wat de controle van plankton betreft, dienen de monsters representatief te zijn voor de water-kolom en informatie te verschaffen over zowel de aanwezigheid van toxische soorten als de populatietrends. Als er veranderingen van toxische populaties worden vastgesteld die tot een accumulatie van toxines kunnen leiden, dient de bemonsteringsfrequentie van de weekdieren opgevoerd te worden, ofwel dienen bij wijze van voorzorgsmaatregel de gebieden afgesloten te worden totdat de resultaten van de toxineanalyses bekend zijn.

8. De bemonsteringsplannen voor het controleren van de aanwezigheid van chemische contaminanten moeten het mogelijk maken vast te stellen of de in Verordening (EG) nr. 466/2001 [1] aangegeven niveaus worden overschreden.

C. BESLISSINGEN NAAR AANLEIDING VAN CONTROLES

1. Als uit de resultaten van de bemonstering blijkt dat niet aan de gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan, of dat er anderszins een risico voor de menselijke gezondheid kan bestaan, dient de bevoegde autoriteit het betrokken productiegebied te sluiten voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren. De bevoegde autoriteit kan een productiegebied weer indelen in klasse B of C als het voldoet aan de criteria van deel A en geen ander risico vormt voor de volksgezondheid.

2. De bevoegde autoriteit kan een gesloten productiegebied alleen heropenen als weer aan de in de communautaire wetgeving vastgelegde gezondheidsnormen voor weekdieren wordt voldaan. Als de bevoegde autoriteit een gebied sluit vanwege de aanwezigheid van plankton of te hoge toxineniveaus in weekdieren, zijn ten minste twee achtereenvolgende testresultaten die onder de voorgeschreven grenswaarden blijven, met een interval van ten minste 48 uur, vereist om het gebied te kunnen heropenen. Bij het nemen van die beslissing kan de bevoegde autoriteit rekening houden met de aanwezigheid van fytoplankton. Wanneer er betrouwbare gegevens zijn over de dynamiek van de toxiciteit in een bepaald gebied, en op voorwaarde dat uit recente gegevens blijkt dat de toxiciteit afneemt, kan de bevoegde autoriteit besluiten het gebied te heropenen als de resultaten van één enkele bemonstering onder de grenswaarden blijven.

---

[1] PB L 77 van 16.3.2001, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1425/2003 (PB L 203 van 12.8.2003, blz. 1).

D. AANVULLENDE CONTROLEVOORSCHRIFTEN

1. De bevoegde autoriteit dient geclassificeerde productiegebieden waar zij het verzamelen van tweekleppige weekdieren heeft verboden of aan bijzondere voorwaarden heeft gebonden, te controleren om te verzekeren dat er geen voor de menselijke gezondheid schadelijke producten op de markt komen.

2. Naast de in punt B.1 bedoelde controle van de heruitzettings- en productiegebieden moet er een controlesysteem met laboratoriumtests worden opgezet om na te gaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven tijdens alle productie-, verwerkings- en distributiefasen voldoen aan de voorschriften met betrekking tot het eindproduct. Dit controlesysteem is met name bedoeld om te verifiëren of de gehalten aan mariene biotoxines en contaminanten de veiligheidsnormen niet overschrijden en de microbiologische kwaliteit van de weekdieren geen gevaar voor de menselijke gezondheid oplevert.

E. REGISTRATIE EN UITWISSELING VAN INFORMATIE

De bevoegde autoriteit dient:

a) een lijst van de goedgekeurde productie- en heruitzettingsgebieden, waar levende twee-kleppige weekdieren mogen worden verzameld overeenkomstig de voorschriften in deze bijlage, op te stellen en bij te houden, met details over locatie en grenzen, en over de klasse waarin het gebied is ingedeeld. Deze lijst dient aan de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, te worden medegedeeld;

b) de belanghebbende partijen, waaronder de producenten, de verzamelaars en de exploitanten van zuiveringscentra en verzendingscentra, onmiddellijk op de hoogte te stellen van iedere wijziging van de locatie, de grenzen of de klasse van het productiegebied, of van de tijdelijke of permanente sluiting ervan; en

c) direct te handelen als bij de in deze bijlage voorgeschreven controles blijkt dat een productiegebied gesloten of in een andere klasse ingedeeld moet worden of heropend kan worden.

F. CONTROLES DOOR DE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Bij het nemen van beslissingen over de classificatie, openstelling of sluiting van productiegebieden kan de bevoegde autoriteit rekening houden met de resultaten van controles die door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven of door de hen vertegenwoordigende organisaties zijn uitgevoerd. In dat geval dient de bevoegde autoriteit het laboratorium aan te wijzen dat de analyse uitvoert; zo nodig, worden de bemonstering de analyse uitgevoerd overeenkomstig een protocol waarover de bevoegde autoriteit en de betrokken exploitant of organisatie overeenstemming hebben bereikt.

HOOFDSTUK III: OFFICIËLE CONTROLES OP PECTINIDAE DIE BUITEN DE GECLASSIFICEERDE PRODUCTIEGEBIEDEN ZIJN VERZAMELD

Op buiten geclassificeerde productiegebieden verzamelde pectinidae moeten officiële controles plaatsvinden in visafslagen, distributiecentra en verwerkingsbedrijven. Daarbij moet worden nagegaan of de gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, van Verordening (EG) nr. .../2004 * en de andere voorschriften van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX bij die verordening worden nageleefd.

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

BIJLAGE III

VISSERIJPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: OFFICIËLE CONTROLES VAN DE PRODUCTIE EN HET IN DE HANDEL BRENGEN

1. De officiële controles van de productie en het in de handel brengen van visserijproducten omvatten met name:

   a) een regelmatige controle van de hygiënische omstandigheden waarin aanlanding en eerste verkoop plaatsvinden;

   b) inspecties op gezette tijden van vaartuigen en inrichtingen op het land, inclusief vis-afslagen en groothandelsmarkten, met name om na te gaan:

      i) zo nodig, of nog aan de erkenningsvoorwaarden wordt voldaan,

      ii) of de visserijproducten correct worden behandeld,

      iii) of er wordt voldaan aan de eisen wat betreft hygiëne en temperatuur, en

      iv) of de inrichtingen, inclusief de vaartuigen en hun voorzieningen en apparatuur schoon zijn en het personeel de hygiëne in acht neemt;

      en

   c) controles van de opslag- en vervoersomstandigheden.

2. De officiële controles van vaartuigen, met inachtneming van punt 3

a) mogen echter worden uitgevoerd wanneer de vaartuigen een haven in een lidstaat aandoen;

b) gelden voor alle vaartuigen die vis aanlanden in een haven van de Gemeenschap, ongeacht welke vlag zij voeren; en

c) mogen, indien noodzakelijk, wanneer de bevoegde autoriteit van de lidstaat onder wiens vlag het vaartuig vaart, de controles uitvoert, worden uitgevoerd op zee of terwijl het vaartuig in een haven ligt in een andere lidstaat of in een derde land.

3. a) In het geval van een inspectie van een fabrieks- of een vriesvaartuig van een lidstaat, uitgevoerd met het oog op de goedkeuring van het vaartuig, moet de bevoegde autoriteit van de lidstaat onder wiens vlag het vaartuig vaart inspecties uitvoeren die voldoen aan de vereisten van artikel 3, in het bijzonder de perioden van artikel 3, lid 2. Indien nodig kan die bevoegde autoriteit het vaartuig inspecteren op zee of terwijl het in een haven ligt in een andere lidstaat of in een derde land.

b) Indien de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vaartuig de vlag voert het vaartuig overeenkomstig artikel 3 een voorlopige erkenning heeft gegeven, kan die bevoegde autoriteit de bevoegde autoriteit van

i) een andere lidstaat

ii) een derde land dat is opgenomen in de overeenkomstig artikel 11 opgestelde lijst van derde landen waaruit de invoer van visserijproducten is toegestaan,

toestaan een follow-up-inspectie uit te voeren met het oog op de verlening van de definitieve erkenning, de verlenging van de voorlopige erkenning overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder b), of de toetsing van de erkenning overeenkomstig artikel 3, lid 4. Indien nodig kan die bevoegde autoriteit het vaartuig op zee inspecteren of terwijl het in een haven van een andere lidstaat of een derde land ligt.

4. Wanneer de bevoegde autoriteit van een lidstaat de bevoegde autoriteit van een andere lidstaat of van een derde land toestaat overeenkomstig punt 3 namens haar inspecties uit te voeren, dienen beide bevoegde autoriteiten overeenstemming te bereiken over de voorwaarden van deze inspecties. Deze voorwaarden strekken er met name toe dat de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vaartuig de vlag voert, de verslagen ontvangt over de resultaten van de inspecties en onverwijld over elk vermoeden van niet-naleving van de regels, teneinde haar in staat te stellen de noodzakelijke maatregelen te nemen.

HOOFDSTUK II: OFFICIËLE CONTROLES VAN VISSERIJPRODUCTEN

De officiële controles van visserijproducten dienen ten minste de volgende elementen te omvatten.

A. ORGANOLEPTISCH ONDERZOEK

In alle productie-, verwerkings- en distributiefasen moeten er organoleptische steekproefcontroles plaatsvinden. Een doelstelling van deze controles is na te gaan of de versheidsnormen, vastgelegd overeenkomstig de communautaire wetgeving, worden nageleefd. Dit houdt met name in dat in alle stadia van productie, verwerking en distributie wordt nagegaan dat de visserijproducten voldoen aan de overeenkomstig de communautaire wetgeving vastgelegde minimumversheidsnormen.

B. VERSHEIDSINDICATOREN

Als het organoleptisch onderzoek aanleiding is tot twijfel aangaande de versheid van de producten, mogen er monsters worden genomen die aan laboratoriumtests worden onderworpen om de niveaus totale vluchtige basestikstof (TVB-N) en trimethylaminestikstof (TMA-N) te bepalen.

De bevoegde autoriteit moet de criteria hanteren die in de communautaire wetgeving zijn vastgelegd.

Als het organoleptisch onderzoek aanleiding is tot een vermoeden van de aanwezigheid van andere risico's voor de menselijke gezondheid, moeten geschikte monsters worden genomen voor verificatiedoeleinden.

C. HISTAMINE

Er moeten steekproefsgewijs histaminecontroles worden uitgevoerd om na te gaan of de in de communautaire wetgeving vastgelegde grenswaarden niet worden overschreden.

D. RESIDUEN EN CONTAMINANTEN

Er dienen controles georganiseerd te worden om het gehalte van residuen en contaminanten te bepalen overeenkomstig de communautaire wetgeving.

E. MICROBIOLOGISCHE CONTROLES

Indien nodig moeten er microbiologische controles plaatsvinden overeenkomstig de voorschriften en normen van de communautaire wetgeving.

F. PARASIETEN

Er moeten steekproefsgewijs controles plaatsvinden om na te gaan of voldaan wordt aan de communautaire wetgeving inzake parasieten.

G. GIFTIGE VISSERIJPRODUCTEN

Er moeten controles plaatsvinden om ervoor te zorgen dat de volgende visserijproducten niet in de handel worden gebracht:

1. giftige vissoorten van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae;

2. visserijproducten die biotoxinen, zoals Ciguatera, of andere toxinen bevatten die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid. Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig sectie VII van bijlage III van Verordening (EG) nr. …/2004 * en voldoen aan de in hoofdstuk V, punt 2, van die sectie vastgestelde normen.

HOOFDSTUK III: BESLUITEN NA CONTROLES

Visserijproducten moeten ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard, als:

1. de organoleptische, chemische, fysische of microbiologische controles of controles op parasieten hebben aangetoond dat die producten niet voldoen aan de communautaire wetgeving;

2. zij in de eetbare delen zoveel contaminanten of residuen bevatten, dat de niveaus van de communautaire wetgeving worden overschreden, of de berekende opname bij de voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname zou overtreffen;

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

3. zij afkomstig zijn van:

   i) giftige vissoorten,

   ii) visserijproducten die niet voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk II, deel G, punt 2, met betrekking tot biotoxinen, of

   iii) tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen die mariene biotoxinen bevatten in totale hoeveelheden die de normen van Verordening (EG) nr. .../2004 * overschrijden;

   of

4. de bevoegde autoriteit van mening is dat zij een risico inhouden voor de gezondheid van mens of dier, of om een andere reden niet geschikt zijn voor menselijke consumptie.

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

BIJLAGE IV

RAUWE MELK EN ZUIVELPRODUCTEN

HOOFDSTUK I: CONTROLE VAN MELKPRODUCTIEBEDRIJVEN

1. Dieren in melkproductiebedrijven moeten officiële controles ondergaan om na te gaan of aan de gezondheidsvoorschriften voor de productie van rauwe melk wordt voldaan, met name wat de gezondheid van de dieren en het gebruik van diergeneesmiddelen betreft. Deze controles kunnen plaatsvinden in het kader van de veterinaire controles uit hoofde van communautaire wetgeving inzake de volksgezondheid en de gezondheid en het welzijn van dieren, en kunnen uitgevoerd worden door een erkende dierenarts.

2. Indien er redenen zijn om aan te nemen dat niet aan de voorschriften inzake de gezondheid van dieren wordt voldaan, dient de algemene gezondheidstoestand van de dieren te worden gecontroleerd.

3. De melkproductiebedrijven moeten officiële controles ondergaan om na te gaan of aan de hygiënevoorschriften wordt voldaan. Deze officiële controles kunnen inspecties omvatten en/of toezichtscontroles die verricht worden door beroepsorganisaties. Als blijkt dat de hygiëne te wensen over laat, dient de bevoegde autoriteit erop toe te zien dat de nodige stappen worden genomen om de situatie te corrigeren.

HOOFDSTUK II: CONTROLE VAN RAUWE MELK BIJ INZAMELING

1. De bevoegde autoriteit ziet toe op de controles die verricht worden overeenkomstig bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, deel III van Verordening (EG) nr. .../2004 *.

2. Als de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de situatie niet gecorrigeerd heeft binnen drie maanden na de eerste kennisgeving aan de bevoegde autoriteit van de niet-naleving van de criteria voor het kiemgetal en het aantal somatische cellen, moet de levering van rauwe melk van het betrokken productiebedrijf worden opgeschort of - overeenkomstig een specifieke toestemming of algemene instructies van de bevoegde autoriteit - onderworpen aan voorschriften inzake de behandeling en het gebruik van de melk ter bescherming van de volksgezondheid. Die opschorting en voorschriften moeten van kracht blijven totdat de exploitant heeft aangetoond dat de rauwe melk weer aan de criteria voldoet.

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

BIJLAGE V

INRICHTINGEN WAAROP DE VOORSCHRIFTEN INZAKE LIJSTEN
VAN ARTIKEL 12, LID 1, NIET VAN TOEPASSING ZIJN

ARTIKEL 12, LID

De volgende inrichtingen uit derde landen hoeven niet voor te komen op de overeenkomstig artikel 12, lid 4, opgestelde en bijgewerkte lijsten:

1. inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gehanteerd worden waarvoor bijlage III van Verordening (EG) nr. .../2004 * geen voorschriften bevat;

2. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met primaire productie;

3. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met vervoer;

4. inrichtingen die zich uitsluitend bezighouden met de opslag van producten van dierlijke oorsprong waarvoor geen opslag met gereguleerde temperatuur vereist is.

---

* OPOCE: hier nr. invoegen van de verordening houdende vaststelling van specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (zie overweging 1 van de tweede verordening).

BIJLAGE VI

EISEN VOOR DE CERTIFICATEN WAARVAN
INVOERZENDINGEN VERGEZELD GAAN

1. De vertegenwoordiger van de bevoegde autoriteit van het derde land van verzending die een certificaat afgeeft waarvan elke voor de Gemeenschap bestemde zending producten van dierlijke oorsprong vergezeld gaat, moet het certificaat ondertekenen en erop toezien dat het een officieel stempel draagt. Deze eis geldt, voorzover het certificaat uit meerdere bladzijden bestaat, voor elke bladzijde ervan. In het geval van fabrieksvaartuigen, kan de bevoegde autoriteit de kapitein of een andere scheepsofficier toestemming verlenen om het certificaat te ondertekenen.

2. Certificaten moeten worden opgesteld in de officiële taal of talen van het derde land van verzending en de lidstaat waar de grensinspectie plaatsvindt, of vergezeld gaan van een eensluidende vertaling in die taal of talen. Indien de lidstaat van bestemming daarom verzoekt, moeten de certificaten ook vergezeld gaan van een eensluidende vertaling in de officiële taal of talen van die lidstaat. Lidstaten kunnen evenwel instemmen met het gebruik van een andere officiële Gemeenschapstaal dan hun eigen taal.

3. Zendingen moeten bij binnenkomst in de Gemeenschap vergezeld gaan van de originele versie van het certificaat.

4. Certificaten moeten bestaan uit:

   a) een vel papier;

   b) twee of meer bladzijden die onderdeel zijn van één ondeelbaar vel papier; of

   c) een reeks bladzijden die zo genummerd zijn dat eruit blijkt dat het gaat om een bepaalde bladzijde uit een eindige reeks (bijvoorbeeld, "bladzijde 2 van 4 bladzijden").

5. De certificaten moeten een eenmalig identificatienummer dragen. Wanneer het certificaat uit een reeks bladzijden bestaat, moet dit nummer op elke bladzijde vermeld zijn.

6. Het certificaat moet worden afgegeven voordat de zending waarop het betrekking heeft de controle van de bevoegde autoriteit van het derde land van verzending verlaat.