

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

► B

**RÅDETS DIREKTIV 94/65/EF**  
**af 14. december 1994**  
**om krav til fremstilling og afsætning af hakket kød og tilberedt kød**

(EFT L 368 af 31.12.1994, s. 10)

Ændret ved:

	nr.	Tidende side	dato
► <u>M1</u> Rådets forordning (EF) nr. 806/2003 af 14. april 2003	L 122	1	16.5.2003

Berigtiget ved:

► C1 Berigtigelse, EFT L 127 af 29.4.1998, s. 34 (94/65/EF)



**RÅDETS DIREKTIV 94/65/EF**

**af 14. december 1994**

**om krav til fremstilling og afsætning af hakket kød og tilberedt kød**

RÅDET FOR DEN EUROPÆISKE UNION HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen <sup>(1)</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlament <sup>(2)</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg <sup>(3)</sup>, og

ud fra følgende betragtninger:

Hakket kød og tilberedt kød er blandt de produkter, der er opført på listen i traktatens bilag II; fremstilling og afsætning af disse former for kød er en vigtig indtægtskilde for landbrugsbefolkningen;

for at sikre en fornuftig udvikling af den sektor, der fremstiller disse former for kød, og for at øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes regler vedrørende hygiejne i forbindelse med fremstilling og afsætning af de omhandlede former for kød;

det vil forbedre den offentlige sundhed at opstille sådanne regler, og det vil følgende fremme det indre marked;

for at nå dette mål bør Rådets direktiv 88/657/EØF af 14. december 1988 om krav til fremstilling af og handel med hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød, og om ændring af direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF og 72/462/EØF <sup>(4)</sup>, ophæves og erstattes af nærværende direktiv;

kød der ikke er behandlet — bortset fra nedkøling — skal opfylde kravene i direktiv 64/433/EØF <sup>(5)</sup> og direktiv 71/118/EØF <sup>(6)</sup>, og produkter der er behandlet sådan, at kødet ikke længere har fersk køds karakteristika, er omfattet af direktiv 77/99/EØF <sup>(7)</sup>, hvorfor der i nærværende direktiv bør fastsættes regler for de øvrige produkter, uanset om de fremstår som hakket kød eller tilberedt kød;

for at tage højde for forbrugsvanerne i visse af Fællesskabets medlemsstater og den risiko, der er forbundet med visse af produkterne, hvis de indtages i let tilberedt stand, bør der opretholdes strenge krav til hakket kød og tilberedt kød til afsætning;

Fællesskabet bør for det indre markeds funktion anvende et grundlæggende kriterium om, at der skal være en høj grad af forbrugerbeskyttelse;

Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(8)</sup>, og Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddel <sup>(9)</sup> finder anvendelse;

det har vist sig at være hensigtsmæssigt at fastsætte en procedure for godkendelse af virksomheder, der opfylder de hygiejnekrav, der er opstillet i dette direktiv, og en procedure for fællesskabskontrol for at sikre kravene i godkendelsen overholdt;

<sup>(1)</sup> EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 120 og EFT nr. C 288 af 6. 11. 1991, s. 3.

<sup>(2)</sup> EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991, s. 59.

<sup>(3)</sup> EFT nr. C 225 af 10. 9. 1990, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.

<sup>(5)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

<sup>(7)</sup> EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85.

<sup>(8)</sup> EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

<sup>(9)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 21.

## ▼B

denne procedure bør bygge på princippet om, at virksomhederne udøver egenkontrol;

sundhedsmærkning af produkter fremstillet af kød er den mest velegnede måde til at give de kompetente myndigheder på bestemmelsesstedet sikkerhed for, at en forsendelse overholder bestemmelserne i dette direktiv; hygiejnecertifikatet bør opretholdes for at kontrollere bestemmelsesstedet for visse produkter;

på det af dette direktiv omhandlede område anvendes de regler og principper for sikkerhedsforanstaltninger, der er opstillet i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der indføres i Fællesskabet <sup>(1)</sup>;

tilsvarende anvendes reglerne i Rådets direktiv 89/662/EØF <sup>(2)</sup> på samhandelen i Fællesskabet;

reglerne for indførsel fra tredjelande bør præciseres;

Kommissionen bør få til opgave at træffe visse foranstaltninger for at gennemføre dette direktiv; med henblik på dette bør der vedtages en procedure for et tæt og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

## KAPITEL I

*Artikel 1*

1. I dette direktiv fastsættes bestemmelserne for fremstilling og afsætning i Fællesskabet samt for indførsel af tilberedt kød og hakket kød.
2. Dette direktiv gælder dog ikke for tilberedt kød og hakket kød, som fremstilles i detailforretninger eller i lokaler ved salgssteder til direkte salg til den endelige forbruger, idet disse aktiviteter fortsat er underlagt den sundhedskontrol, der er fastsat i de nationale regler for kontrol med detailhandelen.
3. Dette direktiv gælder ikke for maskinsepareret kød til industribrug, som varmebehandles i virksomheder, der har opnået autorisation i henhold til direktiv 77/99/EØF.
4. Dette direktiv berører ikke de nationale regler for fremstilling og afsætning af hakket kød, der skal anvendes som råvare i fremstillingen af de produkter, der er nævnt i artikel 21, litra a).

*Artikel 2*

For så vidt angår dette direktiv:

- 1) gælder i nødvendigt omfang definitionerne i artikel 2 i direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF og 72/462/EØF <sup>(3)</sup>
- 2) forstås ved:
  - a) »hakked kød«: kød, som er findelt eller hakket i en hakkemaskine med snegl
  - b) »tilberedt kød«: alt kød som defineret i artikel 2 i direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF, 91/495/EØF og 92/45/EØF <sup>(4)</sup>, samt kød, der opfylder kravene i artikel 3, 6 og 8 i direktiv 91/495/EØF <sup>(5)</sup>, der er tilsat levnedsmidler, smagsændrende stoffer eller tilsætningsstoffer, eller som har undergået en behandling, der ikke er

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 268 af 14. 9. 1992, s. 35.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 41.

▼B

tilstrækkelig til at ændre kødets interne cellestruktur og til at fjerne dets karakter af fersk kød

- c) »smagsændrende stoffer«: kogsalt, sennep, krydderier og aromatiske krydderiekstrakter, krydderurter og aromatiske krydderurteekstrakter
- d) »fremstillingsvirksomhed«: en virksomhed, hvor der fremstilles hakket kød eller tilberedt kød
  - som er beliggende i en opskæringsvirksomhed, og som opfylder kravene i bilag I, kapitel I, i dette direktiv
  - som, når det gælder fremstilling af tilberedt kød, er beliggende i en virksomhed, der opfylder kravene i bilag I, kapitel III, i dette direktiv
  - som, når den ikke er beliggende i en virksomhed eller i en tilbygning til en virksomhed, der er autoriseret i henhold til direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF eller 77/99/EØF, opfylder kravene i bilag I, kapitel I, punkt 2, eller kapitel III, punkt 2, i dette direktiv
- e) »samhandel«: samhandel mellem medlemsstaterne i henhold til traktatens artikel 9, stk. 2
- f) »kompetent myndighed«: en medlemsstats centrale myndighed, der har til opgave at udføre veterinærkontrollen, eller enhver anden myndighed, som medlemsstaten har overdraget denne opgave

## KAPITEL II

**Afsætning af hakket kød***Artikel 3*

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at der i samhandelen kun indgår fersk kød fra hornkvæg, svin, får og geder i form af hakket kød, der opfylder følgende betingelser:

- a) kødet skal være fremstillet af tværstribede muskler (\*) — bortset fra hjertemusklen — som opfylder kravene i
  - i) artikel 3 i direktiv 64/433/EØF, eller
  - ii) direktiv 72/462/EØF, og som er kontrolleret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF <sup>(1)</sup>.

Hvis der er tale om fersk svinekød, skal det desuden være undersøgt for trikiner i henhold til artikel 2 i direktiv 77/96/EØF <sup>(2)</sup> eller være kuldebehandlet i henhold til bilag IV til samme direktiv
- b) kødet skal være fremstillet i henhold til bilag I, kapitel II, på en fremstillingsvirksomhed,
  - i) som opfylder kravene i bilag I, kapitel I, punkt 1, 2 og 3, og
  - ii) som er autoriseret og opført på den eller de lister, der udarbejdes efter artikel 8, stk. 1
- c) kødet skal være kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel V, og artikel 8
- d) kødet skal være mærket og etiketteret i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI
- e) kødet skal være pakket, emballeret og opbevaret i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII og VIII
- f) kødet skal transporteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX
- g) Kødet skal under transporten ledsages
  - i) af et handelsdokument, idet dette dokument
    - skal være udformet af afsendelsesvirksomheden,

(\*) herunder omliggende fedtvæv.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67.

## ▼B

- skal være forsynet med den autoriserede fremstillingsvirksomheds veterinære autorisationsnummer og for så vidt angår frosset hakket kød en tydelig angivelse af nedfrysningstidspunkt og -år,
- for så vidt angår hakket kød til Finland og Sverige være forsynet med en af de oplysninger, der er fastsat ►C1 i bilag IV, del IV, tredje led, i direktiv 64/433/EØF, ◄
- skal opbevares af adressaten med henblik på forevisning for den kompetente myndighed på dennes anmodning. Hvis oplysningerne er på edb, skal de printes ud efter anmodning fra myndigheden.

Efter anmodning fra bestemmelseslandets kompetente myndighed skal der dog ►C1 fremlægges et hygiejnecertifikat, ◄ når kødet er beregnet til eksport til et tredjeland efter hakning. Udgifterne til certifikatet dækkes af de erhvervsdrivende;

- ii) af et hygiejnecertifikat ►C1 i overensstemmelse med bilag III, når det drejer sig om ◄ hakket kød hidrørende fra en fremstillingsvirksomhed, der er beliggende i et område eller en zone med restriktioner, eller hakket kød, der er bestemt til en anden medlemsstat efter transit gennem et tredjeland i plomberede lastbiler.
2. Hakket kød skal foruden bestemmelserne i stk. 1 opfylde følgende krav:
- a) det ferske kød, der anvendes til fremstillingen, skal,
    - i) når det er frosset eller dybfrosset, stamme fra fersk, udbenet kød, der har været oplagret efter frysning eller dybfrysning i højst 18 måneder for oksekød, tolv måneder for fårekød og seks måneder for svinekød i et frysehus, der er autoriseret i overensstemmelse med artikel 10 i direktiv 64/433/EØF. Den kompetente myndighed kan dog tillade, at svine- og fårekød udbenes på stedet umiddelbart inden det hakkes, når denne udbening sker under hygiejnisk og kvalitetsmæssigt tilfredsstillende forhold
    - ii) når det er kølet, anvendes
      - højst seks dage efter slagtingen eller
      - højst 15 dage efter slagtingen for oksekød, der er udbenet og vakuumpakket
  - b) det hakkede kød skal have undergået en kuldebehandling inden en time efter portionsopdelingen og indpakningen, medmindre der anvendes fremgangsmåder, der kræver, at kødets indre temperatur sænkes under fremstillingen
  - c) det hakkede kød skal være emballeret og have en af følgende former:
    - i) kølet og i så fald fremstillet af kød som omhandlet i litra a), nr. ii), og temperaturen i produktets midte skal sænkes til under +2 °C hurtigst muligt.  
Det er dog tilladt at tilsætte en lille mængde dybfrosset kød, der opfylder betingelserne i litra a), nr. i), for at fremskynde nedkølingsprocessen forudsat at tilsætningen angives på etiketten. I så fald skal nævnte frist sættes til højst én time
    - ii) dybfrosset og i så fald fremstillet af kød som omhandlet i litra a), og temperaturen i produktets midte skal hurtigst muligt sænkes til under -18 °C i henhold til artikel 1, stk. 2, i direktiv 89/108/EØF (1)
  - d) det hakkede kød må ikke være blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolette stråler
  - e) Betegnelserne i bilag II, punkt I, eventuelt i forbindelse med navnet på den dyreart, som kødet stammer fra, må kun anvendes på færdigpakningen, når kravene i bilag II, punkt I, er opfyldt for disse betegnelser.

(1) EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 34.

▼**B**

3. Hakket kød, der er tilsat højst 1 % salt, er underlagt kravene i stk. 1 og 2.

*Artikel 4*

1. Medlemsstaterne kan for at tage hensyn til særlige forbrugsvaner, samtidig med at dette direktivs sundhedskrav overholdes, tillade produktion og afsætning af hakket kød, der er bestemt til salg udelukkende på deres område, og som er fremstillet

- a) af kød som nævnt i artikel 2, litra b)
- b) i produktionsvirksomheder, der er autoriseret eller registreret i henhold til direktiv 64/433/EØF, og som desuden råder over de i bilag I nævnte lokaler
- c) uanset
  - i) bilag I, kapitel VI, punkt 4
  - ii) artikel 3, stk. 1, litra f) og g), og artikel 3, stk. 2, undtagen for så vidt angår bilag II, punkt I, første, andet og tredje led

2. Hakket kød, der er fremstillet i henhold til denne artikel, må ikke forsynes med det sundhedsmærke, der er omhandlet i bilag I, kapitel VI, og må under ingen omstændigheder forhandles bilateralt mellem medlemsstaterne.

3. En medlemsstat, der ønsker at gøre brug af bestemmelserne i stk. 1, meddeler Kommissionen, hvilken undtagelse den agter at indrømme.

Hvis Kommissionen mener, at undtagelserne ikke sikrer det sundhedsniveau, der er fastsat i direktivet, træffes der passende foranstaltninger efter fremgangsmåden i artikel 20 og efter samråd med medlemsstaten.

I modsat fald underretter Kommissionen de øvrige medlemsstater om de foranstaltninger, den har fået meddelt.

## KAPITEL III

**Afsætning af tilberedt kød***Artikel 5*

1. Tilberedt kød som omhandlet i artikel 2, stk. 2, litra b), kan kun indgå i samhandelen, hvis det

- a) er fremstillet af fersk kød, med undtagelse af kød fra hovdyr, der
  - i) er i overensstemmelse med artikel 3 i de direktiver, der er nævnt i artikel 2, stk. 2, litra b)
  - ii) hvis det er importeret, er i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF eller kapitel III i direktiv 71/118/EØF og direktiv 92/45/EØF og kravene i artikel 3, 6 og 8 i direktiv 91/495/EØF eller bilag I, kapitel 11, til direktiv 92/118/EØF <sup>(1)</sup> og er kontrolleret i henhold til direktiv 90/675/EØF. Hvis der er tale om fersk svinekød, skal det have undergået en trikinundersøgelse i overensstemmelse med artikel 2 i direktiv 77/96/EØF eller en kuldebehandling i overensstemmelse med bilag IV til dette direktiv
- b) er fremstillet i en virksomhed som omhandlet i artikel 2, stk. 2, litra d), der
  - i) opfylder kravene i bilag I, kapitel III og
  - ii) er autoriseret og opført på den eller de fortegninger, der er udarbejdet efter artikel 8, stk. 1
- c) er fremstillet af kød, der for dybfrosset køds vedkommende skal være anvendt højst 18 måneder efter slagtingen for oksekød, tolv måneder for fåre- og gedekød, fjerkrækød og kaninkød samt kød fra opdrættet vildt og seks måneder for kød af andre arter

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 62 af 15. 3. 1993, s. 49.

▼B

Den kompetente myndighed kan dog tillade, at udbeningen af okse- og svinekød sker på stedet umiddelbart inden fremstillingen af tilberedt kød, når denne udbening sker under hygiejnisk og kvalitetsmæssigt tilfredsstillende forhold;

- d) er emballeret, og såfremt det er bestemt til afsætning
- i) i kølet form, skal temperaturen i produktets midte hurtigst muligt sænkes til under +2 °C for tilberedt kød fremstillet af hakket kød, til +7 °C for tilberedt kød fremstillet af fersk kød, til +4 °C for tilberedt kød fremstillet af fjerkrækød og til +3 °C for tilberedt kød, der indeholder slagteaffald
  - ii) i dybfrosset form, skal temperaturen i produktets midte hurtigst muligt sænkes til under -18 °C i henhold til artikel 1, stk. 2, i direktiv 89/108/EØF.

2. Ud over bestemmelserne i stk. 1 skal tilberedt kød opfylde følgende krav:

- a) kødet skal være kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel IV
- b) kødet skal være kontrolleret i overensstemmelse med artikel 8 og bilag I, kapitel V
- c) kødet skal være mærket og etiketteret i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI
- d) kødet skal være indpakket og emballeret i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII og skal opbevares i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII
- e) kødet skal transporteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX
- f) kødet skal under transporten ledsages af det hygiejnecertifikat, der er omhandlet i bilag V, og som skal opbevares af adressaten i mindst et år, med henblik på forevisning for den kompetente myndighed på dennes anmodning.

3. Udover ferske pølser og fars må tilberedt kød fremstillet af hakket kød af slagtedy, kun indgå i samhandelen, hvis det opfylder kravene i artikel 3.

4. Indtil der eventuelt foreligger en fællesskabslovgivning om ionisering, må tilberedt kød ikke have været udsat for ioniserende bestråling. Denne bestemmelse ændrer ikke de nationale bestemmelser om ionisering i medicinsk øjemed.

5. Medlemsstaterne kan med henblik på autorisation indrømme fremstillingsvirksomheder, der fremstiller tilberedt kød, og som ikke har en industriel struktur og en industriel produktionskapacitet, undtagelser fra kravene i bilag I, kapitel I, i dette direktiv samt bilag B, kapitel I, i direktiv 77/99/EØF ► **C1** og bilag I, kapitel I, punkt 2, litra a) ◀ (med hensyn til vandhaner) og punkt 11 (med hensyn til skabe) i direktiv 64/433/EØF.

Desuden kan der indrømmes undtagelser fra bilag B, kapitel I, punkt 1, i direktiv 77/99/EØF for så vidt angår de lokaler, hvor råvarer og færdige produkter opbevares. Virksomheden skal dog i så fald råde over mindst

- i) et rum eller en anordning til opbevaring af råvarerne, hvis sådan opbevaring finder sted
- ii) et afkølet rum eller en afkølet anordning til opbevaring af de færdige produkter, hvis sådan opbevaring finder sted.

#### *Artikel 6*

1. Medlemsstaterne kan for at tage hensyn til særlige forbrugsvaner, samtidig med at dette direktivs sundhedskrav overholdes, tillade produktion og afsætning af tilberedt kød, der er bestemt til salg på deres område, og som er fremstillet

- a) af kød som nævnt i artikel 2, stk. 2, litra b);

▼B

b) i produktionsvirksomheder, der er autoriseret eller registreret, og som desuden råder over de ►C1 i bilag I, kapitel III ◀ nævnte lokaler;

c) uanset

- bilag I, kapitel IV, litra b) og d),
- artikel 5, stk. 1, litra c) og d),
- bilag I, kapitel VI, punkt 4,
- artikel 5, stk. 2, litra e) og f), og stk. 3

2. Tilberedt kød, der er fremstillet i henhold til stk. 1, må ikke forsynes med det sundhedsmærke, der er omhandlet i bilag I, kapitel VI, og må under ingen omstændigheder forhandles bilateralt mellem medlemsstaterne.

3. En medlemsstat, der ønsker at gøre brug af bestemmelserne i stk. 1, meddeler Kommissionen, hvilken undtagelse den agter at indrømme.

Hvis Kommissionen mener, at undtagelserne ikke sikrer det sundhedsniveau, der er fastsat i direktivet, træffes der passende foranstaltninger efter fremgangsmåden i artikel 20 og efter samråd med medlemsstaten.

I modsat fald underretter Kommissionen de øvrige medlemsstater om de foranstaltninger, den har fået meddelt.

## KAPITEL IV

**Fælles bestemmelser***Artikel 7*

1. Medlemsstaterne påser, at virksomhedens leder eller bestyrer træffer alle nødvendige foranstaltninger for at opfylde betingelserne i dette direktiv under samtlige stadier af fremstillingen.

Med henblik herpå skal de nævnte ansvarlige overholde kravene i artikel 3 og 6 i direktiv 93/43/EØF <sup>(1)</sup> og desuden foretage løbende egenkontrol under overholdelse af følgende principper:

- kontrol af de råvarer, der anvendes i virksomheden, for at sikre, at kriterierne i bilag II, punkt II og IV er overholdt i slutproduktet
- kontrol af rengørings- og desinficeringsmetoderne
- udtagning af prøver til analyse i et af den kompetente myndighed godkendt laboratorium
- opbevaring af skriftlige eller på anden måde registrerede optegnelser om de i ovenstående led nævnte foranstaltninger med henblik på forelæggelse for den kompetente myndighed. Resultaterne af de forskellige kontrolforanstaltninger og prøver skal opbevares i en periode på mindst to år, undtagen for kølede varer, hvor perioden kan nedsættes til seks måneder efter varens sidste anvendelsesdato
- garanti over for den kompetente myndighed for korrekt forvaltning af sundhedsmærkningen, navnlig vedrørende etiketter med sundhedsmærket
- underretning af den kompetente myndighed, hvis det af resultatet af laboratorieundersøgelsen eller andre oplysninger, som producenten ligger inde med, fremgår, at der er fare for sundheden
- i tilfælde af umiddelbar fare for menneskers sundhed, tilbagetrækning fra markedet af hele den produktmængde, der er fremstillet på samme teknologiske betingelser, og som vil kunne indebære samme risiko. Den tilbagetrukne mængde forbliver under den kompetente myndigheds tilsyn og ansvar, indtil den destrueres, anvendes til andre formål end konsum eller efter tilladelse fra denne myndighed forarbejdes på ny på passende måde for at sikre, at produktet er uskadeligt.

(1) EFT nr. L 175 af 19. 7. 1993, s. 2.



## ▼B

2. Virksomhedens leder eller bestyrer skal med henblik på kontrol synligt og let læseligt på produktets emballage anføre dets transport- og opbevaringstemperatur samt sidste holdbarhedsdato for dybfrosne varer eller sidste anvendelsesdato for kølede varer.

Virksomhedens leder eller bestyrer skal råde over eller iværksætte et uddannelsesprogram for personalet med henblik på at sikre, at personalet overholder de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur, medmindre personalet allerede har et skriftligt bevis på, at det har de nødvendige kvalifikationer.

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

3. De mikrobiologiske undersøgelser foretages dagligt for det i artikel 3 omhandlede hakkede kød og det i artikel 5 omhandlede tilberedte hakkede kød og med periodiske undersøgelser mindst én gang om ugen for andet hakket kød og tilberedt kød. Undersøgelserne skal foretages enten på fremstillingsvirksomheden, hvis den er godkendt af den kompetente myndighed, eller i et godkendt laboratorium.

Den prøve, der udtages med henblik på analyse, skal bestå af fem enheder og være repræsentativ for den daglige produktion. For tilberedt kød skal prøven udtages dybt inde i muskulaturen efter kauterisering af overfladen.

Den mikrobiologiske kontrol skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og praktisk afprøvede metoder, navnlig dem, der er defineret i Fællesskabets direktiver eller andre internationale standarder.

Resultaterne af den mikrobiologiske kontrol skal vurderes efter fortolkningskriterierne i bilag II for hakket kød og tilberedt kød fremstillet af hakket kød af slagtedyr, undtagen ferske pølser og fars, og efter kriterierne i bilag IV for andet tilberedt kød.

I tilfælde af uoverensstemmelser anerkender medlemsstaterne EN-metoderne som referencemetoder.

4. Kravene til egenkontrollen skal være fastlagt sammen med den kompetente myndighed, som regelmæssigt kontrollerer overholdelsen heraf.

5. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, navnlig stk. 1, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

#### Artikel 8

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over virksomheder, der fremstiller hakket kød eller tilberedt kød, idet der skelnes mellem dem, der er autoriseret med henblik på anvendelsen af artikel 3 og 5, og dem, der er registreret med henblik på anvendelsen af artikel 4 og 6. Medlemsstaten sender listen over de fremstillingsvirksomheder, der er autoriseret med henblik på anvendelsen af artikel 3 og 5, til de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Medlemsstaten tildeler hver fremstillingsvirksomhed den autoriserede virksomheds autotisationsnummer i henhold til direktiv 64/433/EØF, direktiv 71/118/EØF, direktiv 77/99/EØF, direktiv 91/495/EØF eller direktiv 92/45/EØF, idet det anføres, at den er autoriseret til fremstilling af hakket kød eller tilberedt kød, og hver selvstændig fremstillingsvirksomhed får sit eget autorisationsnummer.

Der kan kun tildeles ét autorisationsnummer til

- i) en virksomhed, der fremstiller forarbejdet kød af eller med råvarer, som er omfattet af flere af de direktiver, der er nævnt i næste afsnit
- ii) en virksomhed, som er beliggende på samme område som en virksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 2 i et af ovennævnte direktiver.

De således autoriserede fremstillingsvirksomheder nævnes for hhv. fremstilling af hakket kød og tilberedt kød i en særlig kolonne på listen over virksomheder, der er omhandlet i artikel 10 i direktiv 64/433/EØF, artikel 6 i direktiv 71/118/EØF, artikel 8 i direktiv 77/99/EØF eller på

## ▼B

den liste, der er nævnt i artikel 7 i direktiv 92/45/EØF, og på en særskilt liste opstillet efter samme kriterier, hvis der er tale om en selvstændig fremstillingsvirksomhed.

Den kompetente myndighed meddeler først en virksomhed autorisation, når den har sikret sig, at virksomheden overholder bestemmelserne i dette direktiv for så vidt angår arten af dens aktiviteter. Hvis en virksomhed, der skal meddeles autorisation i henhold til dette direktiv, er en del af en virksomhed, der er autoriseret i henhold til direktiv 64/433/EØF, 71/118/EØF, 77/99/EØF eller 92/45/EØF, kan de lokaler, udstyr og faciliteter, der stilles til rådighed for personalet, samt alle lokaler, hvor der ikke er fare for kontaminering af råvarer eller uindpakkede produkter, være fælles for disse virksomheder.

2. Fremstillingsvirksomhederne skal til stadighed være underlagt kontrol af den kompetente myndighed, der fører tilsyn og kontrol med følgende hyppighed:

- for fremstillingsvirksomheder, der er knyttet til opskæringsvirksomheder: samme hyppighed som for disse
- for fremstillingsvirksomheder, der er autoriseret, og som fremstiller de produkter, der er omhandlet i artikel 3: mindst en gang om dagen under fremstillingen af hakket kød
- for andre fremstillingsvirksomheder: om den kompetente myndighed skal være til stede hele tiden eller aflægge periodiske besøg i en given virksomhed, afhænger af virksomhedens størrelse, det fremstillede produkt, ordningen for risikovurdering og de garantier, der gives i henhold til artikel 7, stk. 1, andet afsnit.

For at sikre overholdelsen af dette direktivs bestemmelser skal den kompetente myndighed til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden og, i tilfælde af tvivl om kødets oprindelse, til sådanne regnskabsdokumenter, der giver den mulighed for at finde tilbage til råvarernes oprindelsesslagteri eller -virksomhed, og for så vidt angår overholdelsen af kriterierne i bilag II og IV til resultaterne af egenkontrollen i henhold til artikel 7, herunder resultaterne af råvarekontrollen. Hvis oplysningerne er registreret på edb, skal de skrives ud, hvis den kompetente myndighed anmoder om det.

Den kompetente myndighed foretager regelmæssige analyser af resultatet af den i artikel 7, omhandlede kontrol. Den kan på baggrund af denne analyse lade foretage supplerende undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.

Arten af denne kontrol, dens hyppighed samt de metoder, der skal benyttes ved prøveudtagninger og mikrobiologiske undersøgelser, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

På grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedens leder eller bestyrer, som skal sørge for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.

Den kompetente myndighed kan lade sig bistå ved kontrollen af hjælpere, der opfylder de faglige krav i bilag III til direktiv 64/433/EØF henholdsvis i bilag III til direktiv 71/118/EØF.

3. Når den kompetente myndighed ved en kontrol i henhold til kapitel V, konstaterer, at de i bilag II og IV fastsatte kriterier ved virksomhedens egenkontrol gentagne gange ikke er blevet overholdt, skærper den kontrollen med denne virksomheds produktion og kan beslaglægge mærker og etiketter med sundhedsmærket, jf. kapitel VI.

Såfremt en fremstillingsvirksomhed eller en selvstændig produktionsenhed ved udløbet af en frist på 15 dage fortsat ikke overholder ovennævnte kriterier, træffer den kompetente myndighed alle relevante foranstaltninger til at afhjælpe de konstaterede mangler, og den foreskriver eventuelt en varmebehandling af tilberedningerne fra den pågældende virksomhed. Hvis disse foranstaltninger ikke er tilstrækkelige, suspenderes virksomhedens autorisation.

▼B

4. Hvis den kompetente myndighed konstaterer en åbenbar overtrædelse af hygiejneforskrifterne i dette direktiv, eller at der lægges hindringer i vejen for en passende sundhedskontrol,

- i) har myndigheden beføjelse til at gribe ind med hensyn til anvendelsen af udstyr og lokaler og til at træffe de nødvendige foranstaltninger, som vil kunne indebære nedsættelse af produktionsstakten eller midlertidig suspension af produktionen
- ii) hvis disse foranstaltninger eller de i artikel 7, stk. 1, sidste led, nævnte foranstaltninger har vist sig utilstrækkelige til at råde bod på problemerne, kan myndigheden om nødvendigt suspendere autorisationen midlertidigt for den produktionstype, for hvilken manglerne er konstateret.

Hvis virksomhedens leder eller bestyrer ikke råder bod på de konstaterede mangler inden for den af den kompetente myndighed fastsatte frist, tilbagekalder myndigheden autorisationen.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 9, tager den pågældende kompetente myndighed hensyn til resultaterne af denne.

Eventuel suspension eller tilbagekaldelse af en autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

5. I tilfælde af gentagne overtrædelser skal kontrollen skærpes, og etiketter, plomber og andet materiale, der er forsynet med sundhedsmærkning, skal i givet fald beslaglægges.

6. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, navnlig bestemmelserne om bistand fra hjælpere, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

*Artikel 9*

Kommissionens sagkyndige kan i det omfang, det er nødvendigt med henblik på en ensartet anvendelse af dette direktiv, og i samarbejde med de nationale kompetente myndigheder, foretage kontrol på stedet. De kan med henblik herpå ved kontrol af en repræsentative procentdel af fremstillingsvirksomheder undersøge, om de kompetente myndigheder fører ensartet tilsyn med disse virksomheders overholdelse af bestemmelserne i direktivet, navnlig artikel 7 (egenkontrol).

Denne kontrol kan foretages, når Kommissionens sagkyndige foretager anden kontrol i henhold til EF-lovgivningen.

Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

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

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel — navnlig vedrørende reglerne for samarbejde med de nationale myndigheder — vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

*Artikel 10*

Bestemmelserne i Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked<sup>(1)</sup> finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, der udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes.

(1) EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

## ▼B

*Artikel 11*

Hvis der anvendes tilsætningsstoffer i hakket kød eller tilberedt kød, der er omhandlet i dette direktiv, skal det ske i henhold til direktiv 94/36/EØF <sup>(1)</sup>.

*Artikel 12*

1. Uanset de særlige bestemmelser, der er omhandlet i dette direktiv, foretager den kompetente myndighed, hvis den har formodning om, at bestemmelserne ikke er overholdt, eller betvivler, at de i artikel 1 omhandlede produkter er egnede til konsum, den kontrol, som den finder passende.
2. Hver medlemsstat fastsætter de sanktioner, der skal anvendes ved overtrædelse af dette direktivs bestemmelser.

## KAPITEL V

**Bestemmelser for indførsel i Fællesskabet af tilberedt kød og hakket kød***Artikel 13*

- I. Medlemsstaterne tillader kun indførsel af hakket kød, der opfylder kravene i artikel 3, og tilberedt kød, der opfylder kravene i artikel 5, når det er dybfrosset i fremstillingsvirksomheden, og når det opfylder kravene i dette kapitel.
  - A. De garantier, som fremstillingsvirksomheden skal afgive, og som skal bekræftes af tredjelandets kompetente myndighed, vedrørende overholdelse af kravene for afsætning af varer, som er fremstillet i Fællesskabet i henhold til artikel 3 og 5, skal godkendes efter fremgangsmåden i artikel 20.
  - B. Med henblik på en ensartet gennemførelse af punkt A finder følgende bestemmelser anvendelse.
    1. For at kunne indføres i Fællesskabet skal dybfrosset, hakket kød som omhandlet i artikel 3 og dybfrosset, tilberedt kød som omhandlet i artikel 5
      - a) komme fra tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra indførsel ikke er forbudt af dyresundhedsmæssige årsager i henhold til direktiv 91/494/EØF <sup>(2)</sup>, 92/118/EØF <sup>(3)</sup>, 72/462/EØF og 92/45/EØF
      - b) komme fra et tredjeland, som er opført på de lister, der skal udarbejdes i henhold til direktiverne om de sundheds- og dyresundhedsaspekter, der skal overholdes ved indførsel af kød, der indgår i tilberedt kød og giver de garantier, der kræves i dette direktiv
      - c) være ledsaget af et sundheds- og hygiejnecertifikat, som skal udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 20, hvorpå embedsdyrlægen har attesteret, at det hakkede og det tilberedte kød opfylder kravene i artikel 3 henholdsvis artikel 5, og at det kommer fra virksomheder, der kan give de garantier, der er omhandlet i bilag I, og at det er dybfrosset i fremstillingsvirksomheden.
    2. Efter fremgangsmåden i artikel 20
      - a) opstilles der en fællesskabsliste over virksomheder, der opfylder kravene i litra b). Indtil denne liste er opstillet, kan medlemsstaterne opretholde den kontrol, der er fastsat i artikel 11, stk. 2, i direktiv 90/675/EØF, samt det natio-

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 35.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 62 af 15. 3. 1993, s. 49.

▼B

nale sundhedscertifikat, der kræves for virksomheder, der er autoriseret på nationalt plan

- b) fastsættes de specifikke betingelser for så vidt angår kravene i dette direktiv ud over dem, der gør det muligt at udelukke kød fra konsum i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF og 71/118/EØF. Disse betingelser og garantier må ikke være mindre strenge end dem, der er fastsat i artikel 3 henholdsvis artikel 5.

Indtil de i litra a) og b) nævnte foranstaltninger er truffet, kan indførsel fra virksomheder, der er godkendt i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF, og for hvilke de kompetente myndigheder kan garantere, at de opfylder kravene i dette direktiv, tillades fra den dato, der er fastsat i artikel 22.

3. I samarbejde med medlemsstaternes kompetente myndigheder undersøger Kommissionens sagkyndige ved kontrol på stedet:

- a) de garantier, tredjelandet har givet vedrørende betingelserne for produktion og afsætning  
b) om betingelserne i stk. 1 og 2 er opfyldt.

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

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning. Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

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

II. Efter fremgangsmåden i artikel 19 kan kravene i denne artikel fraviges.

#### Artikel 14

På de i artikel 13, stk. I, punkt B, stk. 2, omhandlede lister kan kun optages tredjelande eller dele af tredjelande,

- a) fra hvilke indførsel ikke er forbudt i henhold til artikel 9 til 12 i direktiv 91/494/EØF og artikel 14, 17 og 20 i direktiv 72/462/EØF  
b) som under hensyn til lovgivningen og deres veterinær- og kontrol-tjenesters struktur, disses beføjelser og det tilsyn, de er undergivet, anses for at være i stand til i overensstemmelse med artikel 3, stk. 2, i direktiv 72/462/EØF eller med artikel 9, stk. 2, i direktiv 91/494/EØF at garantere og kontrollere gennemførelsen af den gældende lovgivning, eller hvis veterinærtjeneste er i stand til at garantere overholdelsen af sundhedskrav, der mindst svarer til dem, der er fastsat i artikel 3 henholdsvis artikel 5.

#### Artikel 15

1. Medlemsstaterne sørger for, at dybfrosset hakket kød som omhandlet i artikel 3 og dybfrosset tilberedt kød som omhandlet i artikel 5 kun indføres i Fællesskabet, hvis det

- er ledsaget af det certifikat, der er omhandlet i artikel 13, stk. I, punkt B, stk. 1, litra c)
- har gennemgået den i direktiv 90/676/EØF omhandlede kontrol med et positivt resultat.

2. Indtil gennemførelsesbestemmelserne til dette kapitel er fastsat,

- er det forbudt at indføre hakket kød
- finder de nationale regler for indførsel af tilberedt kød fra tredjelande, for hvilke sådanne fællesskabsbestemmelser ikke er vedtaget, fortsat anvendelse, for så vidt de ikke er mere fordelagtige end dem, der er fastsat i artikel 3 og artikel 5

**▼B**

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

*Artikel 16*

Principperne og bestemmelserne i direktiv 90/675/EØF finder anvendelse, især for så vidt angår tilrettelæggelsen af den kontrol, medlemsstaterne skal udføre, opfølgningen af denne kontrol og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

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

## KAPITEL VI

**Afsluttende bestemmelser***Artikel 17*

►**C1** 1. I artikel 5 i direktiv 71/118/EØF tilføjes følgende stk. 5:

»5. Medlemsstaterne ◀ sørger for, at maskinsepareret kød kun kan indgå i samhandelen, hvis det forinden er varmebehandlet i henhold til direktiv 77/99/EØF i den første virksomhed eller en anden virksomhed, som den kompetente myndighed har udpeget.«

2. I artikel 6 i direktiv 91/495/EØF tilføjes følgende stk. 4:

»4. Medlemsstaterne sørger for, at maskinsepareret kød kun kan indgå i samhandelen, hvis det forinden er varmebehandlet i henhold til direktiv 77/99/EØF i den første virksomhed eller en anden virksomhed, som den kompetente myndighed har udpeget.«

*Artikel 18*

1. Bestemmelserne i bilagene finder ikke anvendelse på fremstillingsvirksomhederne på visse øer i Den Helleniske Republik eller i visse oversøiske franske departementer og territorier i det omfang, disse virksomheders produktion er forbeholdt lokalt forbrug.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 1 vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20.

Efter samme fremgangsmåde kan der træffes afgørelse om at ændre bestemmelserne i stk. 1 med henblik på gradvis at udvide Fællesskabets normer til at omfatte alle fremstillingsvirksomheder på ovennævnte øer og områder.

*Artikel 19*

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

**▼M1***Artikel 20*

1. Kommissionen bistås af Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed nedsat ved artikel 58 i forordning (EF) nr. 178/2002 <sup>(1)</sup>.

2. Når der henvises til denne artikel, anvendes artikel 5 og 7 i afgørelse 1999/468/EF <sup>(2)</sup>.

Perioden i artikel 5, stk. 6, i afgørelse 1999/468/EF fastsættes til tre måneder.

3. Komitéen vedtager selv sin forretningsorden.

<sup>(1)</sup> EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT L 184 af 17.7.1999, s. 23.

**▼B***Artikel 21*

Inden den 1. januar 1996 fastsætter Rådet med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen de hygiejnebestemmelser, der skal gælde for

- a) produktion og afsætning af fars til senere fremstilling af et kødprodukt
- b) produktion og anvendelse af maskinseparatoret kød.

*Artikel 22*

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 1. januar 1996. De underretter straks Kommissionen herom.

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

Medlemsstaterne meddeler Kommissionen teksten til de vigtigste nationale retsfor skrifter, som de udsteder på det område, der er omfattet af dette direktiv.

*Artikel 23*

Direktiv 88/657/EØF ophæves fra den 1. januar 1996.

*Artikel 24*

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

▼**B***BILAG I*

## KAPITEL I

**Særlige betingelser for autorisation af virksomheder, der fremstiller hakket kød**

1. Fremstillingsvirksomheder som defineret i artikel 2, nr. 2, litra d).
 

Ud over at overholde betingelserne i bilag I, kapitel I og kapitel III, i direktiv 64/433/EØF skal fremstillingsvirksomheder mindst omfatte

  - a) et fra opskæringslokalet adskilt lokale til hakning og indpakning forsynet med en termograf eller en teletermograf.
 

Imidlertid kan den kompetente myndighed give tilladelse til hakning af kødet i opskæringslokalet, forudsat at hakningen foretages på et klart adskilt område
  - b) et emballeringslokale, medmindre betingelserne i direktiv 64/433/EØF, bilag I, kapitel XII, punkt 63, er opfyldt
  - c) et lokale eller skabe til opbevaring af salt
  - d) køleudstyr, der gør det muligt at overholde de i dette direktiv foreskrevne temperaturer.
2. Uanset de generelle betingelser i bilag A, kapitel I, i direktiv 77/99/EØF skal selvstændige fremstillingsvirksomheder mindst omfatte
  - a) de lokaler, der er nævnt i bilag B, kapitel I, punkt 1, i direktiv 77/99/EØF, og
  - b) de lokaler, der er nævnt i punkt 1, litra a), i dette kapitel.
3. Reglerne i bilag I, kapitel V, i direktiv 64/433/EØF finder anvendelse på de hygiejniske forhold, for så vidt angår personale, lokaler og materiel i virksomhederne.

Ved manuel tilberedning skal personale, der arbejder med kødet, desuden bære en maske, der dækker næse og mund. Den kompetente myndighed kan kræve, at det pågældende personale bærer glatte, vandtætte engangshandsker eller tilsvarende handsker, der kan rengøres og desinficeres.

## KAPITEL II

**Betingelser for fremstilling af hakket kød**

1. Kødet skal undersøges i henhold til artikel 7 inden hakningen eller udskæringen. Alle forurenede eller mistænkelige dele bortskæres og fjernes, før hakningen af kødet påbegyndes.
2. Hakket kød må ikke fremstilles af affald fra udskæring og afpudsning eller maskinseparatoreret kød.
 

Hakket kød må navnlig ikke tilvirkes af de former for kød, der er omhandlet i artikel 5 i direktiv 64/433/EØF, og af kød hidrørende fra følgende dele af hornkvæg, svin, får og geder: hoved, bortset fra tyggemuskler, den ikke-muskulære del af linea alba, området omkring forknæled og haseled og pillekød. Mellemgulvets muskler — efter at de serøse hinder er fjernet — og tyggemusklerne må kun anvendes, efter at de er undersøgt for cysticerose. Det ferske kød må ikke indeholde knoglerester.

Når behandlingsprocessen fra det tidspunkt, hvor kødet bringes ind i de i kapitel I omhandlede lokaler, til færdigvaren køles eller dybfryses, varer højst en time, må temperaturen midt i kødet højst være +7 °C og temperaturen i produktionslokalerne højst +12 °C. Den kompetente myndighed kan i særlige tilfælde tillade, at processen varer længere, når dette af tekniske grunde kræves for at kunne tilsætte salt, forudsat at hygiejnebestemmelserne ikke berøres af en sådan undtagelse.

Hvis de pågældende processer varer over en time eller længere end den frist, den kompetente myndighed har fastsat i henhold til foregående afsnit, må det ferske kød først anvendes, efter at temperaturen midt i dette kød er sænket til højst +4 °C.
3. Hakket kød må kun dybfryses én gang.
4. Straks efter produktionen skal det hakkede kød indpakkes på hygiejnisk måde og skal efter emballeringen nedkøles til de temperaturer, der er fastsat i artikel 3, stk. 2, litra c), og opbevares ved disse temperaturer.



## ▼B

## KAPITEL III

**Særlige betingelser for autorisation af virksomheder, der fremstiller tilberedt kød**

1. Fremstillingsvirksomheder som defineret i artikel 2, nr. 2, litra d), skal mindst råde over lokaler, der opfylder kravene i
  - a) bilag I, kapitel I og III, i direktiv 64/433/EØF eller
  - b) bilag I, kapitel I og III, i direktiv 71/118/EØF eller
  - c) bilag I, kapitel I og IV, punkt 1, direktiv 92/45/EØF, og desuden omfatte
    - et fra opskæringslokalet adskilt lokale til fremstilling af tilberedt kød, tilsætning af andre levnedsmidler og indpakning, som er forsynet med en termograf eller en teletermograf.
    - Imidlertid kan den kompetente myndighed give tilladelse til at fremstille tilberedt kød i opskæringslokalet, forudsat at produktionen foretages på et klart adskilt område. Tilsætning af smagsændrende stoffer til hele fjerkrækroppe er tilladt i et fra slagtelokalet klart adskilt lokale
    - et emballeringslokale, medmindre betingelserne i direktiv 64/433/EØF, bilag I, kapitel XII, punkt 63, eller i direktiv 71/118/EØF, bilag I, kapitel XIV, punkt 74, eller i direktiv 92/45/EØF, bilag I, kapitel VIII, punkt 5, er opfyldt
    - et lokale til opbevaring af smagsændrende stoffer og andre brugsklare levnedsmidler
    - kølerum til opbevaring af
      - fersk kød som omhandlet i artikel 5, stk. 1, litra a)
      - tilberedt kød
    - køleudstyr, der gør det muligt at overholde de i dette direktiv foreskrevne temperaturer.
2. Selvstændige fremstillingsvirksomheder, skal opfylde kravene i bilag A, kapitel I, og bilag B, kapitel I, i direktiv 77/99/EØF.
3. Reglerne i bilag I, kapitel V, til direktiv 64/433/EØF eller direktiv 71/118/EØF eller i kapitel II til direktiv 92/45/EØF, finder tilsvarende anvendelse på de hygiejniske forhold, for så vidt angår personale, lokaler og materiel i virksomhederne.
 

Ved manuel tilberedning skal personale, der arbejder med kødet, desuden bære en maske, der dækker næse og mund. Den kompetente myndighed kan kræve, at det pågældende personale bærer glatte, vandtætte engangshandsker eller tilsvarende handsker, der kan rengøres og desinficeres.

## KAPITEL IV

**Særlige forskrifter for fremstilling af tilberedt kød**

Uanset de almindelige betingelser i kapitel III og under hensyn til den pågældende produktion

- a) skal produktionen af tilberedt kød foregå under kontrollerede temperaturforhold
- b) skal tilberedt kød være emballeret i forsendelsesenheder, således at enhver risiko for kontamination undgås
- c) tilberedt kød må kun dybfryses én gang og skal afsættes inden 18 måneder
- d) tilberedt kød skal straks efter fremstillingen indpakkes i henhold til kapitel VII og efter emballering nedkøles til de temperaturer, der er fastsat i artikel 5, stk. 1, litra d).

## KAPITEL V

**Kontrol**

1. Fremstillingsvirksomheder, der producerer hakket kød og tilberedt kød, skal kontrolleres af den kompetente myndighed, som skal påse, at direktivets krav overholdes, og navnlig:
  - a) kontrollere:
    - i) renligheden hvad angår lokaler, inventar og værktøj samt personalets hygiejne
    - ii) effektiviteten af den kontrol, der udføres af virksomheden i henhold til artikel 7, navnlig ved undersøgelse af resultaterne og prøveudtagning
    - iii) de mikrobiologiske og hygiejniske forhold hvad angår hakket kød og tilberedt kød

**▼B**

- iv) sundhedsmærkningen af hakket kød og tilberedt kød
  - v) betingelserne for oplagring og transport
- b) i forbindelse med den officielle kontrol udtage de nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på bekræftelse af egenkontrollen
  - c) udføre enhver anden kontrol, der skønnes nødvendig for overholdelsen af dette direktiv, idet den kompetente myndighed skal vurdere resultaterne af den mikrobiologiske kontrol efter kriterierne i bilag II for hakket kød og i bilag IV for tilberedt kød.
2. Den kompetente myndighed skal til enhver tid have fri adgang til kølelagre og til alle arbejdslokaler for at kunne påse, at bestemmelserne overholdes fuldt ud.

## KAPITEL VI

**Mærkning og etikettering**

1. Hakket kød og tilberedt kød skal være mærket med et sundhedsmærke på indpakningen eller emballagen.
2. Sundhedsmærket kan kun påføres hakket kød, der er fremstillet i overensstemmelse med artikel 3 og tilberedt kød, der er fremstillet i overensstemmelse med artikel 5 i en fremstillingsvirksomhed, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 8. Sundhedsmærket skal
  - a) for hakket kød være i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI, punkt 50, i direktiv 64/433/EØF
  - b) for tilberedt kød af
    - i) fersk kød af slagtedyr eller opdrættet vildt være i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI, punkt 50, i direktiv 64/433/EØF
    - ii) fjerkrækød og kød af opdrættet småvildt (fjervildt og hårvildt) være i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, punkt 66, i direktiv 71/118/EØF
    - iii) nedlagt vildt være i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII, punkt 2, i direktiv 92/45/EØF.
3. For hakket kød og tilberedt kød, der er fremstillet i en selvstændig fremstillingsvirksomhed, skal sundhedsmærket være forsynet med det autorisationsnummer, der i henhold til artikel 8, stk. 1, er blevet tildelt virksomheden af den kompetente myndighed.
4. Såfremt det ikke klart fremgår af produktets salgsbetegnelse eller listen over ingredienser i overensstemmelse med direktiv 79/112/EØF, skal producenten for tilberedt kød, uanset direktiv 79/112/EØF, af kontrolhensyn synligt og læseligt, angive den eller de dyrearter, hvorfra kødet kommer, og såfremt der er tale om en blanding, procentdelen af hver dyreart, og for emballager, der ikke er bestemt til den endelige forbruger, fremstillingsdatoen.

For hakket kød og tilberedt kød fremstillet af hakket kød, bortset fra ferske pølser og fars, der er forsynet med det i punkt 2 omhandlede sundhedsmærke, skal mærkningen også angive følgende:

- angivelsen: »Fetindhold mindre end ...«
- angivelsen: »Kollagenandel af kødprotein mindre end: ...«.

## KAPITEL VII

**Indpakning og emballering**

1. Emballagen (f. eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejnekrav, specielt må den:
  - ikke kunne ændre det hakkede eller tilberedte køds organoleptiske egenskaber
  - ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til det hakkede eller tilberedte kød
  - være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af det hakkede eller tilberedte kød under transport og håndtering.
2. Emballagen må ikke genanvendes til emballering af hakket kød eller tilberedt kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.
3. Indpakket hakket kød eller tilberedt kød skal emballeres.
4. Hvis indpakningen yder samme beskyttelse som emballage, behøver den ikke at være gennemsigtig og farveløs, og det er ikke nødvendigt at anbringe den i en ydre emballage, hvis bestemmelserne i punkt 1 i øvrigt er opfyldt.

**▼B**

## KAPITEL VIII

**Oplagring**

1. Hakket kød og tilberedt kød skal afkøles straks efter indpakningen og/eller emballeringen. Hakket kød skal oplagres ved de i artikel 3, stk. 2, litra c), nævnte temperaturer og tilberedt kød ved de i artikel 5, stk. 1, litra d), nævnte.
2. Dybfrysning af hakket kød og tilberedt kød må kun foregå i en fremstillingsvirksomheds eller en selvstændig fremstillingsvirksomheds lokaler eller på et autoriseret fryselager.
3. På fryselagrene må hakket kød og tilberedt kød kun opbevares sammen med andre fødevarer, hvis emballagen yder garanti for, at de andre fødevarer ikke kan have en uheldig indvirkning på det hakkede og tilberedte kød.

## KAPITEL IX

**Transport**

1. Hakket kød og tilberedt kød skal forsendes på sådan måde, at det under transporten er beskyttet mod forhold, der vil kunne forurene det eller have en uheldig indflydelse på det, under hensyntagen til transportens varighed og betingelser samt de anvendte transportmidler. Køretøjer, der anvendes til transport af hakket kød og af tilberedt kød, skal især være udstyret således, at det sikres, at de i dette direktiv angivne temperaturer ikke overskrides under transporten, samt være forsynet med en termograf, således at det registreres, at sidstnævnte krav overholdes.
2. Uanset første afsnit kan medlemsstaterne give tilladelse til, at tilberedninger af kød fra de virksomheder, der er omhandlet i artikel 5, stk. 5, transporteres ved højere temperaturer end dem, der er foreskrevet i dette direktiv, fra en fremstillingsvirksomhed eller en selvstændig fremstillingsvirksomhed til detailforretninger eller lokale salgssteder beliggende i nærheden, under forudsætning af, at transporten ikke varer over en time.
3. I tilfælde af transit gennem et tredjeland, og når fremstillingsvirksomheden ligger i et område, der er undergivet dyresundhedsmæssige restriktioner, skal transportmidlet være plomberet.



## BILAG II

## RETNINGSLINJER FOR INDHOLDET OG MIKROBIOLOGISKE KRITERIER

## I. Retningslinjer for indholdet i dagsproduktionen som gennemsnit

	Fedtindhold	Kollagenandel af kødproteiner
— hakket magert kød	≤ 7 %	≤ 12
— hakket rent oksekød	≤ 20 %	≤ 15
— hakket kød med svinekød	≤ 30 %	≤ 18
— andet hakket kød	≤ 25 %	≤ 15

## II. Mikrobiologiske retningslinjer

Fremstillingsvirksomhederne eller de selvstændige produktionsenheder skal påse, at hakket kød ved den i artikel 7, stk. 3, omhandlede kontrol og efter nedenstående vurderingsmetoder, overholder følgende kriterier:

	M <sup>(a)</sup>	m <sup>(b)</sup>
Aerobe mesofile kim n <sup>(c)</sup> = 5; c <sup>(d)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5; c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonella n = 5; c = 0	ingen i 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	► <b>C1</b> 5 × 10 <sup>3</sup> /g ◀	10 <sup>2</sup> /g

(a) M = godkendelsestærskel; ved højere værdier betragtes resultaterne ikke længere som tilfredsstillende, M er lig 10 m ved optælling i fast substrat og lig 30 m ved optælling i flydende substrat.

(b) m = tærskel, under hvilken alle resultater betragtes som tilfredsstillende.

(c) n = det antal enheder, som prøven omfatter.

(d) c = det antal prøveenheder, som giver værdier mellem m og M.

Vurderingen af resultaterne af de mikrobiologiske analyser skal ske på grundlag af

## A. Tre smitteklasser for aerobe mesofile kim, Escherichia coli og Staphylococcus aureus:

- en klasse, hvis værdier er lig med kriteriet m eller derunder
- en klasse, hvis værdier ligger mellem kriteriet m og tærsklen M
- en klasse, hvis værdier ligger over tærsklen M.

## 1. Partiets kvalitet betragtes som

- a) tilfredsstillende, når samtlige konstaterede værdier er lig med 3 m eller derunder ved anvendelse af fast substrat eller lig med 10 m eller derunder ved anvendelse af flydende substrat
- b) acceptabel, når de konstaterede værdier ligger mellem
  - i) 3 m og 10 m (= M) i fast substrat
  - ii) 10 m og 30 m (= M) i flydende substrat

og når c/n er lig med 2/3 eller derunder, hvor n = 5 og c = 2, eller ethvert andet lige så godt eller bedre resultat, som anerkendes af Rådet, der træffer afgørelse på forslag fra Kommissionen efter proceduren i artikel 19.

## 2. Partiets kvalitet betragtes som utilfredsstillende

- i alle tilfælde, hvor der konstateres værdier, der ligger over M

**▼B**

— når  $c/n$  ligger over  $\frac{2}{3}$ .

Hvis sidstnævnte tærskel for aerobe mesofile kim, målt ved + 30 °C, overskrides, medens de øvrige retningslinjer overholdes, skal resultatet dog, navnlig for så vidt angår ferske produkter, fortolkes nærmere.

Under alle omstændigheder skal varen betragtes som giftig eller fordærvet, hvis smitten når den mikrobiske grænseværdi S, som generelt fastsættes til  $m \times 10^3$ .

For *Staphylococcus aureus* må værdien S aldrig kunne overstige  $5 \times 10^4$ .

Den tilladte afgivelse i forbindelse med analyseteknikken gælder ikke for værdierne M og S.

B. To smitteklasser for salmonella uden afgivelse:

- »Ingen ...«: resultatet betragtes som tilfredsstillende
- »Forekomst ...«: resultatet betragtes som utilfredsstillende.

▼B

## BILAG III

HYGIEJNECERTIFIKAT FOR HAKKET KØD <sup>(a)</sup>

Nr.: .....

Afsenderland: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. <sup>(b)</sup>: .....

## I. Identifikation af det hakkede kød

Produkter fremstillet af kød af: .....  
(dyreart)Produkternes art <sup>(c)</sup>: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Temperatur ved oplagring og transport: .....

Holdbarhed: .....

Nettovægt: .....

## II. Det hakkede køds oprindelse

Den/de autoriserede virksomheds/ers adresse og autorisationsnummer: .....

.....

.....

Om nødvendigt

Det/de autoriserede kølelager/lagres adresse og autorisationsnummer:

.....

.....

.....

## III. Det hakkede køds bestemmelsessted

Det hakkede kød afsendes

fra: .....  
(afsendelsessted)til: .....  
(bestemmelsesland)med følgende transportmiddel <sup>(d)</sup> .....<sup>(a)</sup> I henhold til artikel 2 i direktiv 94/65/EØF.<sup>(b)</sup> Kan udelades.<sup>(c)</sup> Udfyldes med de angivelser, der er nævnt i artikel 3, stk. 2, litra e), i direktiv 94/65/EF.<sup>(d)</sup> For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet; disse oplysninger skal ajourføres ved omladning.

**▼B**

Afsenders navn og adresse: .....

.....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

.....

**IV. Sundhedserklæring**

Undertegnede attesterer, at:

- a) ovennævnte hakkede kød er fremstillet af kød under de særlige betingelser, der er fastsat i direktiv 94/65/EF
- b) er bestemt til Den Helleniske Republik <sup>(\*)</sup>

Udfærdiget i ....., den .....

(sted)

(dato)

Stempel

.....  
(embedsdyrlægens underskrift)  
(navn med blokbogstaver)

---

(\*) Hvis hensigtsmæssigt.

▼**B***BILAG IV***MIKROBIOLOGISKE RETNINGSLINJER**

De selvstændige fremstillingsvirksomheder skal påse, at tilberedt kød ved den i artikel 7, stk. 3, omhandlede kontrol og efter vurderingsmetoderne i bilag II overholder følgende kriterier:

Tilberedt kød	M <sup>(a)</sup>	m <sup>(b)</sup>
Escherichia coli n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Staphylococcus aureus n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella n = 5; c = 0	ingen i 1 g	

<sup>(a)</sup> M = godkendelsestærskel; ved højere værdier betragtes resultaterne ikke længere som tilfredsstillende, M er lig 10 m ved optælling i fast substrat og lig 30 m ved optælling i flydende substrat.

<sup>(b)</sup> m = tærskel, under hvilken alle resultater betragtes som tilfredsstillende.

Rådet foretager på forslag af Kommissionen inden den 31. december 1995 en fornyet gennemgang af kriterierne for salmonellafrit tilberedt kød.



▼ B

## BILAG V

HYGIEJNECERTIFIKAT FOR TILBEREDT KØD <sup>(\*)</sup>

Nr.: .....

Afsenderland: .....

Ministerium: .....

Myndighed: .....

Ref. <sup>(b)</sup>: .....

## I. Identifikation af det tilberedte kød

Produkter fremstillet af kød af: .....  
(dyreart)Produkternes art <sup>(c)</sup>: .....

Emballagens art: .....

Antal stykker eller kolli: .....

Temperatur ved oplagring og transport: .....

Holdbarhed: .....

Nettovægt: .....

## II. Det tilberedte køds oprindelse

Den/de autoriserede virksomheds/ers adresse og autorisationsnummer: .....

.....

.....

Om nødvendigt:

Det/de autoriserede kølelagers/lagres adresse og autorisationsnummer:

.....

.....

.....

## III. Det tilberedte køds bestemmelsessted

Kødprodukterne afsendes

fra: .....  
(afsendelsessted)til: .....  
(bestemmelsesland)med følgende transportmiddel <sup>(d)</sup> .....<sup>(\*)</sup> I henhold til artikel 2 i direktiv 94/65/EØF.<sup>(b)</sup> Kan udelades.<sup>(c)</sup> Eventuelt anføres, at der af sundhedshensyn er foretaget ioniserende bestråling.<sup>(d)</sup> For jernbånevogne og lastbiler anføres registreringsnummer, for fly rutenummeret og for skibe navnet; disse oplysninger skal ajourføres ved omladning.

**▼B**

Afsenders navn og adresse: .....

.....

.....

Modtagers navn og adresse: .....

.....

.....

**IV. Sundhedserklæring**

Undertegnede attesterer, at:

- a) ovennævnte tilberedte kød er fremstillet af fersk kød under de særlige betingelser, der er fastsat i 94/65/EF
- b) er bestemt til Den Helleniske Republik (\*)

Udfærdiget i ....., den .....

(sted)

(dato)

Stempel

.....  
(embedsdyrlægens underskrift)  
(navn med blokbogstaver)

\_\_\_\_\_  
(\*) Hvis hensigtsmæssigt.