

11.10.69

De Europæiske Fællesskabers Tidende

Nr. L 256/5

RÅDETS DIREKTIV

af 6. oktober 1969

om ændring af direktiv af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende
handelen med fersk kød inden for Fællesskabet

(69/349/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43 og 100,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Det europæiske Parlament¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det økonomiske og sociale Udvalg, og

ud fra følgende betragtninger:

Rådets direktiv af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet²⁾ er blevet ændret første gang ved direktiv af 25. oktober 1966³⁾;

ovennævnte direktiv omfatter kun fællesskabsbestemmelser om handel med hele kroppe og store parteringer; det er ligeledes nødvendigt at fastsætte fælles regler for de opskårede stykker; i virkeligheden vil iværksættelsen af de fælles markedsordninger for svinækød og oksekød ikke få de forventede virkninger, så længe handelen inden for Fællesskabet hæmmes af forskellene mellem medlemsstaternes bestemmelser om opskåret kød; for at fjerne disse forskelle er det nødvendigt at foretage en indbyrdes tilnærmelse af disse bestemmelser;

denne tilnærmelse kan foretages ved at udvide de bestemmelser, der er fastsat ved ovennævnte direktiv af 26. juni 1964, til også at omfatte visse former for opskåret fersk kød; ganske særligt er der grund til at standardisere hygiejnebetingelserne på opskæringsvirksomhederne, reglerne om oplagring og transport af opskåret kød samt betingelserne for udstedelse af et certifikat om køds egnethed til menneskeføde, som

skal sikre, at handelen med kød inden for Fællesskabet opfylder fællesskabsbestemmelserne;

ligeledes bør det — således som det allerede er sket med hensyn til andre former for fersk kød — overlades til medlemsstaterne at sørge for autorisation af opskæringsvirksomhederne samt at kontrollere, at autorisationsbetingelserne overholdes; derfor må medlemsstaterne også have mulighed for at forbyde, at kød, som findes uegnet til menneskeføde, eller som ikke opfylder Fællesskabets sundhedsmæssige bestemmelser, bringes inden for deres område;

i tilfælde af et forbud eller en restriktion fra bestemmelseslandets side bør der gives afsendere af opskåret kød de samme garantier som dem, der ved direktiv af 26. juni 1964 er fastsat til fordel for afsendere af andre stykker fersk kød;

endvidere har det ved gennemførelsen af ordningen i henhold til direktivet af 26. juni 1964 været muligt at konstatere, at visse bestemmelser i nævnte direktiv må ændres under hensyntagen til de indvundne erfaringer;

specielt giver nævnte direktiv hver medlemsstat mulighed for at forbyde, at fersk kød hidrørende fra en medlemsstat, hvor der er udbrudt en kvægsygdom, bringes inden for dens område; alt efter arten og karakteren af denne kvægsygdom skal et sådant forbud enten kun vedrøre kød hidrørende fra en del af afsenderlandets område, eller omfatte hele dette lands område; ved udbrud af en smitsom sygdom blandt dyr på en medlemsstats område, er det nødvendigt, at der straks træffes passende bekæmpelsesforanstaltninger; den risiko, som sådanne sygdomme medfører, og de bekæmpelsesforanstaltninger, som de nødvendiggør, må bedømmes ens i hele Fællesskabet; med henblik herpå bør der i Den stående veterinære Komité, som er nedsat ved rådsafgørelse af 15. oktober 1968³⁾, indføres en hasteprocedure inden for Fællesskabet, ifølge hvilken de nødvendige foranstaltninger bør træffes;

¹⁾ EFT nr. C 55 af 5.6.1968, s. 28.

²⁾ EFT nr. 121 af 29.7.1964, s. 2012/64.

³⁾ EFT nr. 192 af 27.10.1966, s. 3302/66.

⁴⁾ EFT nr. L 255 af 18.10.1968, s. 23.

der må ligeledes gives mulighed for et samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen inden for Den stående veterinære Komité med henblik på at løse konflikter, som måtte opstå mellem medlemsstaterne om berettigelsen af en autorisation af et slagteri eller en opskæringsvirksomhed,

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Rådets direktiv af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet, som ændret ved direktiv af 25. oktober 1966, ændres i overensstemmelse med følgende artikler.

Artikel 2

1. Teksten i artikel 3, stk. 1, erstattes af følgende:

»Med forbehold af bestemmelserne i artikel 8 drager hver medlemsstat omsorg for, at fersk kød kun sendes fra dens område til en anden medlemsstats område, når det opfylder følgende betingelser:

A. I tilfælde af hele, halve eller kvarte kroppe, skal disse:

- a) hidrøre fra et slagteri, som i henhold til artikel 4, stk. 1, er autoriseret og står under tilsyn;
- b) stamme fra et slagtedyr, som i henhold til bilag I, kapitel IV, har været undersøgt af en embedsdyrlæge inden slagtingen og herved er blevet befundet egnet til slagting med henblik på handel med fersk kød inden for Fællesskabet;
- c) være blevet behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bestemmelserne i bilag I, kapitel V;
- d) i henhold til bestemmelserne i bilag I, kapitel VI, være blevet undersøgt af en embedsdyrlæge efter slagtingen og ikke have vist nogen form for forandringer med undtagelse af traumatiske læsioner, opstået kort før slagtingen, misdannelser eller lokalt begrundede forandringer, for så vidt som det er blevet konstateret — om fornødent ved egnede laboratorieundersøgelser — at disse læsioner, misdannelser eller forandringer ikke gør kroppen og de tilhørende biprodukter ved slagtingen uegnede til menneskeføde eller farlige for den menneskelige sundhed;

e) være forsynet med mærke om, at de er egnede til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel XI;

f) under transporten til bestemmelseslandet være ledsaget af et certifikat om, at de er egnede til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel XI;

g) i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel XII, efter kødundersøgelsen have været oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold på slagterier og opskæringsvirksomheder, som er autoriserede og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 1, eller i kølehuse, som er autoriserede og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 4;

h) transporteres til bestemmelseslandet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilag I, kapitel XIII.

B. Når der er tale om stykker, der er mindre end kvarte kroppe, eller om udbenet kød, skal varerne:

a) være blevet opskåret på en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og står under tilsyn i henhold til artikel 4, stk. 1;

b) være blevet opskåret og behandlet under opfyldelse af bestemmelserne i bilag I, kapitel VII, og hidrøre

— enten fra fersk kød af dyr, der er blevet slagtet i medlemsstaten, og som opfylder betingelserne under punkt A med undtagelse af betingelserne under litra f) og h), og som er blevet transporteret i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel XIII;

— eller fra fersk kød, som er bragt ind fra en anden medlemsstat, og som opfylder de betingelser, der er omhandlet under punkt A;

— eller fra fersk kød indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne om indførsel af fersk kød hidrørende fra tredjelande;

c) have været oplagret under forhold, der opfylder bestemmelserne i bilag I, kapitel XII;

d) have været undersøgt af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel VIII;

e) med hensyn til emballage opfylde forskrifterne i bilag I, kapitel X;

- f) opfylde betingelserne under punkt A, litra c), e), f) og h).«

2. I artikel 3 indsættes efter stk. 1 et nyt stykke, med følgende ordlyd:

»2. Dog er, hvis bestemmelsesmedlemsstaten tillader det, betingelserne i stk. 1, punkterne A og B, ikke obligatoriske for kød bestemt til andre formål end menneskeføde; i sådanne tilfælde drager bestemmelsesmedlemsstaten omsorg for, at kødet ikke kan anvendes til andre formål end dem, hvortil det er blevet bragt inden for dens område.«

3. Stykke 2 i artikel 3 bliver til stk. 3 og teksten i første afsnit erstattes af følgende:

»Ved kødundersøgelsen, som omhandlet i stk. 1, punkt A, litra d), og ved den undersøgelse, der er omhandlet i stk. 1, punkt B, litra d), kan embedsdyrlægen ved rent tekniske opgaver lade sig assistere af medhjælpere, der er specielt uddannet hertil.«

4. Stykke 3 i artikel 3 bliver til stk. 4.

Artikel 3

1. Teksten i artikel 4, stk. 1, erstattes af følgende:

»Den kompetente centralmyndighed i den medlemsstat, på hvis område slagteriet eller opskæringsvirksomheden er beliggende, drager omsorg for, at den i artikel 3, stk. 1, punkt A, litra a) og punkt B, litra a) omtalte autorisation kun meddeles, hvis bestemmelserne i bilag I, kapitlerne I eller II, er overholdt, og hvis vedkommende slagteri eller opskæringsvirksomhed er i stand til at opfylde de øvrige betingelser i dette bilag. Den nævnte myndighed drager endvidere omsorg for, at overholdelsen af disse bestemmelser kontrolleres af en embedsdyrlæge og for, at autorisationen tilbagekaldes, når en eller flere af disse bestemmelser ikke længere er overholdt.«

2. I artikel 4, stk. 3:

a) erstattes teksten i andet punktum i andet afsnit af følgende:

»Under hensyntagen til denne udtalelse kan medlemsstaterne ifølge den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 9 a, bemyndiges til midlertidigt at forbyde, at fersk kød hidrørende fra det pågældende slagteri eller den pågældende opskæringsvirksomhed bringes inden for dens område.«

b) erstattes teksten i tredje afsnit af følgende:

»Den ovenfor omhandlede bemyndigelse kan ifølge den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel

9 a, tilbagekaldes på grundlag af en ny udtalelse fra en eller flere veterinære sagkyndige.«

Artikel 4

Artikel 5, stk. 2, suppleres med følgende:

»Under alle omstændigheder skal der træffes sikkerhedsforanstaltninger med henblik på at udelukke misbrug af kødet.«

Artikel 5

Artikel 6, stk. 1, ændres således:

a) I første punktum erstattes ordene »i artikel 3, stk. 3« af ordene »i artikel 3, stk. 4, og i artikel 9«.

b) Teksten under punkt A erstattes af følgende:

»A. Forbyder, at det nedennævnte kød bringes inden for deres områder, eller begrænser adgangen til at bringe det inden for deres områder:

a) fersk kød i stykker på under 3 kg, især hakket kød eller lignende findelt kød, med undtagelse af hele oksefileter og hele svinebove, ikke udbenede;

b) opskåret fersk kød, præemballeret i handelsmæssige pakninger, der ikke kan deles, beregnet til direkte salg til forbrugerne;

c) biprodukter fra slagtingen, adskilt fra dyrekroppen, med undtagelse af oksehaler;

d) fersk kød fra enhovede dyr.

Forsendelse af det ovennævnte ferske kød må kun finde sted i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 3.»

c) Teksten under punkt C erstattes af følgende:

»Vedrører behandling af slagtedyr med stoffer, som kan gøre det ferske kød farligt eller skadeligt for den menneskelige sundhed, samt optagelse gennem slagtedyr af stoffer som antibiotica, oestrogen, thyreostatiske stoffer, kødmørnere, pesticider, herbicider eller arsen- eller antimonholdige stoffer.«

Artikel 6

1. I artikel 8 indsættes efter stk. 2 følgende stk. 2 a:

»2a. Enhver medlemsstat skal straks underrette de øvrige medlemsstater og Kommissionen om fo-

rekomsten på sit område af enhver sygdom, som er omhandlet i stk. 2, samt om de foranstaltninger, den har truffet for at bekæmpe sygdommen. Medlemsstaten skal endvidere straks underrette de øvrige medlemsstater om sygdommens ophør.»

2. Teksten i artikel 8, stk. 3, erstattes af følgende:

»3. De foranstaltninger, der er truffet af medlemsstaterne på grundlag af stk. 2, samt deres ophævelse, skal omgående meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen med angivelse af årsagerne.

Det kan ifølge den fremgangsmåde, der er fastsat i artikel 9 a, beslutes, at disse foranstaltninger skal ændres, især for at sikre, at de kan samordnes med de foranstaltninger, der er truffet af de øvrige medlemsstater, eller at de skal ophæves.»

3. Teksten i artikel 8, stk. 4, erstattes af følgende:

»4. Hvis den situation, der er nævnt i stk. 2 opstår, og det viser sig nødvendigt, at også andre medlemsstater anvender de foranstaltninger, som er truffet på grundlag af nævnte stykke og eventuelt ændret i overensstemmelse med stk. 3, skal passende foranstaltninger beslutes ifølge den i artikel 9 a fastsatte fremgangsmåde.»

Artikel 7

Efter artikel 9 indsættes følgende artikler:

»Artikel 9 a

1. Når der henvises til den fremgangsmåde, der er fastsat i denne artikel, indbringer formanden omgående sagen for Den stående veterinære Komité, som er nedsat ved rådsafgørelse af 15. oktober 1968, og som i det følgende benævnes »Komiteen«, enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

2. I Komiteen tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. (2). Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver en udtalelse om disse foranstaltninger inden to dage. Udtalelsen vedtages med et flertal af tolv stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og bringer dem straks til anvendelse, når de er i overensstemmelse med Komiteens udtalelse. Hvis foranstaltningerne ikke er i overensstemmelse med Komiteens udtalelse, eller der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal

træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Har Rådet ikke inden 15 dage efter forslagens forelæggelse vedtaget nogen foranstaltninger, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og bringer dem straks til anvendelse, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.»

»Artikel 9 b

Bestemmelserne i artikel 9 a finder anvendelse i atten måneder fra den dato, på hvilken der første gang er rettet henvendelse til Komiteen, enten i medfør af artikel 9 a, stk. 1, eller på grundlag af anden tilsvarende ordning.»

Artikel 8

I bilag I, kapitel I, nr. 1, foretages følgende ændringer:

a) teksten under litra b) suppleres med følgende:

»...dog er denne særlige afdeling ikke ubetinget nødvendig, hvis slagtning af svin og af andre dyr finder sted på forskellige tidspunkter, men i så fald skal skoldninger, børstning, skrabning og svidning foretages i særlige afdelinger, der er klart adskilt fra slagtekæden, enten ved et frit rum på mindst 5 meter eller ved en skillevæg af mindst 3 meters højde;«

b) teksten under litra p) erstattes af følgende:

»et anlæg, som udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde; dog tillades undtagelsesvis anvendelse af ikke-drikkevand til fremstilling af damp, når de hertil installerede ledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål; endvidere kan undtagelsesvis tillades anvendelse af ikke-drikkevand til afkøling af kølemaskiner. Ledningerne til ikke-drikkevand skal være malet røde, og de må ikke løbe gennem lokaler, hvori der findes kød;«

c) teksten under litra q) erstattes af følgende:

»et anlæg, som leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand;«

d) teksten under litra s) suppleres med følgende:

»...disse anordninger skal befinde sig så nær arbejdspladserne som muligt; hanerne må ikke kunne betjenes med hånden; anlæggene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, rengørings- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder; til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst 82° C;«

e) teksten under litra v) erstattes af følgende:

»passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr som f.eks. insekter, gnavere etc.«,

— glatte vægge, der i indtil mindst to meters højde er forsynet med en lys beklædning eller farve, som tåler afvaskning. Væggenes hjørner og kanter skal være afrundede;

Bilag I, kapitel II, affattes således:

»KAPITEL II

Betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder

2. Opskæringsvirksomheder skal råde over følgende:

- a) et tilstrækkelig stort kølerum til opbevaring af kød;
- b) et lokale til opskæring og udbening samt til indpakning af kød i henhold til nr. 46;
- c) et lokale til emballering i henhold til nr. 45, og til afsendelse af kød;
- d) et tilstrækkelig udstyret, aflåseligt lokale, som alene står til rådighed for dyrlægekontrollen;
- e) et lokale, som er forsynet med tilstrækkeligt apparatur til trikinundersøgelser, hvis disse foretages i virksomheden;
- f) garderober, vaske- og brusefaciliteter samt vandklosetter, fra hvilke der ikke er direkte adgang til arbejdslokalerne; til vaskefaciliteterne må høre rindende varmt og koldt vand, rengørings- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; i nærheden af toiletterne må der befinde sig vaskefaciliteter;
- g) specielle vandtætte beholdere af korrosionsfrie materialer, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer, at indholdet fjernes af uvedkommende; beholderne skal være beregnet til kød eller kødaffald, som hidrører fra opskæring, og som ikke er bestemt til menneskeføde; eller et aflåseligt lokale til dette kød og affald, hvis mængden deraf nødvendiggør det, eller hvis kødet og affaldet ikke fjernes eller destrueres ved slutningen af hver arbejdsdag;
- h) i de lokaler, som er omhandlet under litra a) og litra b):
 - et gulv af vandtætte materialer, der er let at rengøre og desinficere og ikke kan rådne, med en let hældning og forsynet med render, der fører til lugtsikrede afløb, som er afdækket med rist;

i) køleanlæg, der sikrer, at den indre temperatur i kødet i de under litra a) og b) nævnte lokaler aldrig overstiger $+ 7^{\circ} \text{C}$;

j) en termograf eller en fjerntermograf i opskæringslokalet;

k) anlæg, som til enhver tid muliggør en effektiv gennemførelse af den dyrlægekontrol, som er foreskrevet i dette direktiv;

l) anlæg, som sikrer en tilstrækkelig ventilation af de lokaler, hvori kødet behandles;

m) en naturlig eller kunstig ikke-farveændrende belysning i de lokaler, hvori kødet behandles;

n) et anlæg som udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde; dog tillades undtagelsesvis anvendelse af ikke-drikkevand til fremstilling af damp, når de hertil installerede ledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål; endvidere kan undtagelsesvis tillades anvendelse af ikke-drikkevand til afkøling af kølemaskiner. Ledningerne til ikke-drikkevand skal være malet røde og må ikke løbe gennem arbejdslokaler eller lokaler til opbevaring af kød;

o) et anlæg, der leverer en tilstrækkelig mængde varmt drikkevand;

p) et spildevandsafløbssystem, som opfylder hygiejniske krav;

q) i de lokaler, hvori kødet behandles, tilstrækkelige anordninger til rengøring og desinfektion af hænder og arbejdsmateriel. Disse anordninger skal befinde sig så nær ved arbejdspladserne som muligt; hanerne må ikke kunne betjenes med hånden; anlæggene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, rengørings- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder; til rengøring af værktøj skal vandet have en temperatur på mindst 82°C ;

r) en anordning til

- kødets transport,
- henstilling af de beholdere, som anvendes til kødet. Anordningen skal hindre, at kødet eller beholderne kommer i direkte berøring med gulvet.

Anordningen må opfylde hygiejniske krav;

s) passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, som f.eks. insekter, gnavere etc.;

- t) inventar og værktøj, som f.eks. borde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, fremstillet af et korrosionsfrit materiale, som ikke påvirker kødets kvalitet, og som er let at rengøre og desinficere.»

Artikel 10

I bilag I, kapitel III, foretages følgende ændringer:

- a) Under nummer 3, litra a), indsættes følgende tekst mellem første og andet punktum:

»Personer, som slagter dyr eller forarbejder kød, skal flere gange i løbet af en arbejdsdag samt hver gang, arbejdet genoptages, vaske og desinficere hænderne.«;

- b) teksten under nummer 5 erstattes af følgende:

»Kød og beholdere, hvori kød anbringes, må ikke komme i direkte berøring med gulvet.«;

- c) følgende numre indsættes efter nr. 6:

»7. Der skal anvendes drikkevand til alle formål; dog tillades undtagelsesvis anvendelse af ikke-drikkevand til fremstilling af damp, når de hertil installerede ledninger ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål; endvidere kan undtagelsesvis tillades anvendelse af ikke-drikkevand til afkøling af kølemaskiner. Ledningerne til ikke-drikkevand skal være malet røde og må ikke løbe igennem lokaler, hvori der findes kød.

8. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i de lokaler, der er omhandlet under nr. 1, litra b), c), d), e), g) og under nr. 2, litra a), b) og c).

9. kødet skal bringes ind i de lokaler, der er omhandlet under nr. 2, litra b), efterhånden som der er behov derfor, og må kun forblive dér så kort tid som muligt.

10. Under hele opskæringen, udbeningen og emballeringen i henhold til nr. 45 og 46, må med forbehold af bestemmelsen under nr. 34, stk. 2, kødets indre temperatur ikke overstige + 7° C.

11. Opskæringen skal foregå på en sådan måde, at enhver tilsmudsning af kødet undgås.

Bensplinter og koaguleret blod skal fjernes. Kød, der hidrører fra opskæring, og som ikke er beregnet til menneskeføde, skal straks anbringes i de beholdere, der er omtalt under nr. 2, litra g).«;

- d) nr. 7 bliver til nr. 12.

Teksten under litra e) under dette nummer erstattes af følgende:

»bærer en forbinding på hænderne med undtagelse af en vandskyende forbinding til beskyttelse af et ikke inficeret fingersår.«

- e) nr. 8 bliver til nummer 13.

Artikel 11

I kapitel IV erstattes nummereringen fra 9 til og med 12 af en nummerering fra 14 til 17.

Artikel 12

Kapitel V ændres således:

- a) Nummereringen fra 13 til og med 16 erstattes af en nummerering fra 18 til 21;

- b) nr. 17 erstattes af nr. 22 og der tilføjes følgende:

»Hvis en religiøs ritus kræver oppustning af et organ, kan dette tillades, men det oppustede organ skal erklæres for uegnet til menneskeføde.«;

- c) nummereringen fra 18 til og med 21 erstattes af en nummerering fra 23 til 26;

- d) teksten under nr. 22 udgår.

Artikel 13

I kapitel VI erstattes nummereringen fra 23 til og med 26 af en nummerering fra 27 til 30.

Artikel 14

Nye kapitler VII og VIII indsættes efter kapitel VI i bilag I:

»KAPITEL VII

Forskrifter for kød, der skal opskæres

31. Opskæring af kød ud over opskæring i halve eller hele kroppe eller udbening er kun tilladt i opskæringsvirksomheder.

32. Den, der driver virksomheden, eller hans stedfortræder, skal lette tilsynet med virksomheden og især træffe enhver påkrævet foranstaltning og stille det nødvendige udstyr til rådighed for dyrlægekontrollen; især skal han efter anmodning kunne give den tilsynsførende em-

bedsdyrlæge oplysning om, hvor kødet på virksomheden stammer fra.

33. Kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, punkt B, litra b) må kun forefindes i de autoriserede opskæringsvirksomheder, såfremt det opbevares i særlige afdelinger; det skal opskæres på andre steder eller på andre tidspunkter end kød, der opfylder nævnte betingelser. Embedsdyrlægen skal når som helst have fri adgang til kølerummene og til alle arbejdslokaler, for at det kan sikres, at ovennævnte bestemmelser overholdes strengt.
34. Fersk kød, som skal opskæres, skal, fra det kommer ind på opskæringsvirksomheden og indtil det skal anvendes, opbevares i det lokale, der er omtalt under nr. 2, litra a); i dette lokale må den indre temperatur i dyrekroppe og dele heraf aldrig overstige $+ 7^{\circ}\text{C}$.

Uanset nr. 49 kan kød imidlertid transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet. I så fald skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i ét og samme kompleks og så nær hinanden, at kødet, der skal opskæres, uden omladning ved hjælp af en forlængelse af slagtelokalets glidestangssystem kan bringes fra slagtelokalet til opskæringslokalet, hvor opskæringen skal finde sted straks. Kødet skal efter opskæringen og den foreskrevne emballering straks transporteres til det kølerum, der er omtalt under nr. 2, litra a).

Under opskæringen må temperaturen i opskæringslokalet ikke overstige $+ 10^{\circ}\text{C}$.

35. Med undtagelse af de tilfælde, hvor kød opskæres varmt, må kød ved opskæringen højst have en indre temperatur på $+ 7^{\circ}\text{C}$. Når opskæringen finder sted, skal kødets pH ligge mellem 5,6 og 6,1; denne undersøgelse skal foretages i den store rygmuskel ud for det trettende ribben.
36. Rengøring af kød med klude samt oppustning er ikke tilladt. Hvis en religiøs ritus foreskriver oppustning af et organ, kan dette tillades, men det oppustede organ skal erklæres for uegnet til menneskeføde.

KAPITEL VIII

Undersøgelse af det opskårne kød

37. Opskæringsvirksomheder skal underkastes tilsyn af en embedsdyrlæge. Denne skal underrettes i god tid, før kød til handel inden for Fællesskabet opskæres.
38. Embedsdyrlægens tilsyn omfatter følgende opgaver:

- tilsyn med fortegnelsen over modtaget fersk kød og med fortegnelsen over afsendt opskåret kød,
- undersøgelse af det ferske kød, som findes på virksomheden, og som er bestemt til handel inden for Fællesskabet,
- undersøgelse af det ferske kød, der er bestemt til handel inden for Fællesskabet, før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra virksomheden,
- udfærdigelse og udstedelse af de dokumenter, der er omtalt under nr. 45, litra c), og under nr. 48, og som attesterer, at det opskårne kød er blevet undersøgt,
- tilsyn med renlighedstilstanden, hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel III, samt tilsyn med overholdelsen af hygiejneforskrifter for personalet,
- udtagelse af de nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på f.eks. at konstatere tilstedeværelse af smitstoffer, tilsætningsstoffer eller andre forbudte kemiske stoffer. Resultaterne af disse undersøgelser indføres på en liste,
- ethvert andet tilsyn, som embedsdyrlægen finder formålstjenligt for overholdelsen af bestemmelserne i direktivet.

Artikel 15

Kapitel VII i bilag I bliver til kapitel IX, og dets titel »Stempling« erstattes af titlen »Mærkning af kød om egnethed til menneskeføde«.

Nummer 27 bliver til nummer 39, og dets tekst erstattes af følgende:

»Embedsdyrlægen er ansvarlig for mærkning af kød om egnethed til menneskeføde. Med henblik herpå opbevarer han:

- a) de instrumenter, der er bestemt til mærkning af kød om, at det er egnet til menneskeføde. Disse instrumenter må embedsdyrlægen først udlevere til hjælpepersonalet, når mærkningen skal finde sted, og kun for så langt et tidsrum, som er nødvendig til mærkningen;
- b) de etiketter, som nævnes i kapitel 10, når de allerede er blevet forsynet med det stempel, som er omtalt i nærværende kapitel. Disse etiketter udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet, når de skal anbringes.

Nr. 28 bliver til nr. 40 og ordet »stemple« i begyndelsen af 1. linie, erstattes af formuleringen

»mærkningen om egnet til menneskeføde«. Nummeret suppleres desuden med følgende:

»Stemplet kan endvidere indeholde en oplysning, hvorved det er muligt at identificere den dyrlæge, som har undersøgt kødet.«

Nr. 29 bliver til nr. 41 og teksten i dets første stykke erstattes af følgende:

»Dyrekroppe skal mærkes med et farve- eller brændestempel i overensstemmelse med nr. 40.«

Nr. 30 bliver til nr. 42 og henvisningen til nr. 28, som optræder to gange i denne bestemmelse, erstattes af en henvisning til nr. 40.

Nr. 31 bliver til nr. 43 og affattes således:

»Med undtagelse af talg, flomme, hale, ører og de yderste dele af lemmerne skal de stykker, som fremkommer i opskæringsvirksomheder af dyrekroppe, der er behørigt mærkede, i det omfang de ikke bærer noget stempel, mærkes med et farve- eller brændestempel, der opfylder bestemmelserne under nr. 40, og som i stedet for slagteriets veterinære kontrolnummer indeholder opskæringsvirksomhedens veterinære kontrolnummer.

Stykker af spæk eller brystflæsk, der er afsværet, kan samles i bundter på indtil 5 stykker; hvert bundt og hvert stykke, som ikke er i et bundt, skal plomberes under officielt tilsyn og forsynes med en etikette i overensstemmelse med bestemmelserne under nr. 45, litra c).

Mærkningen kan også ske ved hjælp af en lille plade forsynet med stempel. Denne plade, som skal anbringes på hvert enkelt stykke, skal være af en sådan beskaffenhed, at det vil være umuligt at anvende den på ny; den skal være fremstillet af modstandsdygtige materialer, der opfylder alle hygiejniske krav. Pladen skal indeholde følgende oplysninger, som skal være letlæselige:

- i den øverste del afsenderlandets to bogstaver, begge skrevet som store bogstaver,
- i midten, opskæringsvirksomhedens veterinære kontrolnummer,
- i den nederste del, en af forkortelserne CEE, EEG eller EWG.

Bogstaver og tal skal være 0,2 cm høje.

Pladen kan endvidere indeholde en oplysning, som gør det muligt at identificere den dyrlæge, som har undersøgt kødet.«

Teksten under nr. 32 udgår.

Nr. 33 bliver til nr. 44.

Artikel 16

Følgende nye kapitel X indsættes efter kapitel IX i bilag I:

»KAPITEL X

Emballering af opskåret kød

45. a) Emballagen (f.eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejniske krav, specielt må den

- ikke kunne ændre kødets organoleptiske egenskaber,
- ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed til kødet,
- være tilstrækkelig solid til at sikre en effektiv beskyttelse af kødet under transporten og den videre behandling.

b) Emballagen må ikke på nogen måde anvendes til emballering af kød, medmindre den er af et korrosionsfrit materiale, der er let at rengøre, og medmindre den er blevet rengjort og desinficeret inden anvendelsen.

c) Emballagen skal være forsynet med en tydelig etikette med et letlæseligt mærke, der skal være mægtigt til et af de mærker, der er omtalt under nr. 40 og 43. Etiketten skal anbringes således, at den rives over ved åbning af emballagen. Den skal desuden være forsynet med et løbenummer.

46. Hvis opskåret fersk kød eller biprodukter fra slagtningen indpakkes i en emballage (f.eks. plastfolie), der kommer i direkte berøring med det, skal denne indpakning ske straks efter opskæringen og under hygiejniske forhold.

Med undtagelse af spæk og brystflæsk, skal opskåret kød altid være indpakket i en beskyttelsesemballage, medmindre det transporteres i op-hængt stand.

Denne emballage skal være gennemsigtig og farveløs og endvidere opfylde de betingelser, der er nævnt under nr. 45, litra a); den må ikke anvendes på ny til indpakning af kød.

47. Den emballage, der er omtalt under nr. 45 og 46, må kun indeholde opskåret kød af samme dyreart.«

Artikel 17

Kapitlerne VIII og IX i bilag I bliver henholdsvis til kapitlerne XI og XII og numrene 34 og 35 bliver henholdsvis til numrene 48 og 49.

Kapitel X i bilag I bliver til kapitel XIII.

Numrene 36 til og med 42 bliver til numrene 50 til 56.

Nr. 50 affattes således:

»Fersk kød skal transporteres i plomberede transportmidler, der er bygget og udstyret således, at de temperaturer, der er fastsat i kapitel XII, holdes under hele transporten.

Når kød transporteres fra et slagteri til en opskæringsvirksomhed i samme medlemsstat, er plombering ikke påkrævet.»

I nr. 51, litra c) indsættes efter ordene:

»eller kvarte kroppe« ordene »samt af opskåret, uemballeret kød«.

Nr. 54 affattes således:

»Fersk kød må kun transporteres i rene og desinficerede transportmidler.«

Efter nr. 55, tredje punktum, indsættes følgende:

»... og, især hvad angår emballagen, svare til bestemmelserne i dette direktiv.«

Artikel 18

I formularen i bilag II:

- a) indsættes efter betegnelsen »Nr . . .« under titlen på certifikatet en henvisning²⁾, der lyder således:
»2) Frivilligt«;
- b) erstattes under punkt I i den franske udgave ordet »vivandes« af ordet »viandes«
- c) bliver henvisningerne 2) og 3) henholdsvis til 3) og 4).

Artikel 19

Medlemsstaterne iværksætter de nødvendige foranstaltninger inden 1. oktober 1970 for at efterkomme dette direktiv og underretter straks Kommissionen herom.

Artikel 20

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Luxembourg, den 6. oktober 1969.

På Rådets vegne

H. J. WITTEVEEN

Formand