

## II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

## RÅDET

## RÅDETS DIREKTIV

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

(88/657/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det  
Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

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

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

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

ud fra følgende betragtninger:

Der bør fastsættes forskrifter for tilvirkning, emballering,  
opbevaring og transport af hakket kød, kød i stykker på  
under 100 g og tilberedt kød; der bør også fastsættes  
sundhedsmæssige krav, som sådant kød skal opfylde;

ved direktiv 64/433/EØF <sup>(4)</sup>, senest ændret ved direktiv  
88/288/EØF <sup>(5)</sup>, og ved direktiv 71/118/EØF <sup>(6)</sup>, senest  
ændret ved forordning (EØF) nr. 3805/87 <sup>(7)</sup>, er de sund-  
hedsmæssige regler med hensyn til handelen inden for  
Fællesskabet med fersk kød og med fersk fjerkrækød blevet  
harmoniseret;

ved direktiv 79/99/EØF <sup>(8)</sup>, senest ændret ved forordning  
(EØF) nr. 3805/87, er de sundhedsmæssige regler med  
hensyn til handelen inden for Fællesskabet med kødproduk-  
ter blevet harmoniseret;

det er vigtigt, at de gældende direktiver lægges til grund ved  
opstillingen af regler for kød, der er beregnet til at bruges som  
råvare, samt for autorisation af virksomheder; desuden kan  
visse bestemmelser i direktiv 64/433/EØF om handelen  
inden for Fællesskabet anvendes på handelen med hakket  
kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød;

så længe samhandelen inden for Fællesskabet hindres af  
forskelle i medlemsstaternes sundhedsbestemmelser for hak-  
ket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød, vil det  
fælles markeds og især den relevante fælles markedsordnings  
harmoniske funktion ikke have den ønskede virkning;

medlemsstaterne har som følge af nævnte produkters særlig  
følsomme karakter i deres nationale lovgivninger fastsat  
bestemmelser om produkternes sammensætning samt nor-  
mer for fremstillingen af dem; disse indbyrdes forskellige  
nationale bestemmelser, som gælder for hele produktions-  
kæden, vil kunne indebære, at grænsekontrolforanstaltning-  
erne må opretholdes;

for at sådanne forskelle kan blive fjernet, må medlemsstater-  
nes sundhedsbestemmelser med hensyn til fremstilling af  
produkterne for fremtiden tilnærmes;

med henblik på gennemførelsen af det indre marked bør der  
allerede nu principielt foretages en udvidelse af de harmoni-  
serede regler for den samlede fællesskabsproduktion, idet  
denne udvidelse skal bygge på de regler for kød, som gælder  
i henhold til artikel 5 i Rådets direktiv 88/409/EØF af  
15. juni 1988 om sundhedsmæssige bestemmelser for kød

<sup>(1)</sup> EFT nr. C 18 af 23. 1. 1988, s. 8.

<sup>(2)</sup> EFT nr. C 290 af 14. 11. 1988, s. 49.

<sup>(3)</sup> EFT nr. C 134 af 24. 5. 1988, s. 8.

<sup>(4)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 124 af 18. 5. 1988, s. 28.

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

<sup>(7)</sup> EFT nr. L 357 af 19. 12. 1987, s. 1.

<sup>(8)</sup> EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85.

forbeholdt de nationale markeder og størrelsen af den afgift, der skal opkræves i henhold til direktiv 85/73/EØF med henblik på inspektion af det pågældende kød <sup>(1)</sup>;

for at reglerne om import af kød i stykker på under 100 g kan harmoniseres, er det nødvendigt at ændre direktiv 72/462/EØF <sup>(2)</sup>, senest ændret ved direktiv 88/289/EØF <sup>(3)</sup>, hvorved importen af fersk kød er reguleret, så visse særlige krav kan opfyldes;

for at forbrugerne kan sikres fyldestgørende oplysninger, må der ske afvigelse fra de regler, der er fastsat i 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>(4)</sup>, senest ændret ved direktiv 86/197/EØF <sup>(5)</sup>;

det er fastslået, at der i alle medlemsstaterne findes national lovgivning om sammensætningen af de produkter, der er omfattet af dette direktiv, og om begrænsning af de tilsætningsstoffer, der kan anvendes ved fremstillingen af disse produkter; forskellige normer på dette område kan udgøre en hindring for opfyldelsen af de krav, som det indre marked stiller; der bør derfor fastsættes maksimalgrænseværdier for disse normer, og det bør overlades til Fællesskabet at fastsætte fælles regler om de tilsætningsstoffer, der kan anvendes i forbindelse med de pågældende produkter;

det bør overlades til Kommissionen at træffe visse gennemførelsesbestemmelser til dette direktiv; med henblik herpå bør der fastlægges procedurer, der indfører et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

#### UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV

##### Artikel 1

I dette direktiv fastlægges de krav, der skal opfyldes for produktion af og samhandel inden for Fællesskabet med hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød til direkte konsum eller til industrien.

##### Artikel 2

For så vidt angår dette direktiv:

1. gælder i nødvendigt omfang definitionerne i artikel 2 i direktiv 64/433/EØF, i artikel 2 i direktiv 72/462/EØF, og i artikel 1 og 2 i direktiv 71/118/EØF;

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 194 af 22. 7. 1988, s. 28.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 124 af 18. 5. 1988, s. 31.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 144 af 29. 5. 1986, s. 38.

#### 2. forstås ved:

- a) »hakket kød«: tilberedning fremstillet ved findeling af fersk kød i henhold til direktiv 64/433/EØF; som hakket kød betragtes også finmalet kød
- b) »kød i stykker på under 100 g«: fersk kød i henhold til direktiv 64/433/EØF, der er udskåret i stykker på under 100 g
- c) »tilberedt kød«: varer tilberedt helt eller delvis af fersk kød, hakket kød eller kød i stykker på under 100 g, som enten
  - har gennemgået en anden behandling end den, der er beskrevet i artikel 2, litra a) og d), i direktiv 77/99/EØF
  - er tilberedt ved, at der er tilsat levnedsmidler, krydderier eller tilsætningsstoffer, eller
  - har gennemgået en behandling, hvor flere af ovenstående metoder kombineres:

Kødet skal tilberedes således, at strukturen i kødcellerne ikke ødelægges, og der ikke forekommer knoglerester i det færdige produkt.

Hakket kød eller kød i stykker under 100 gram, der kun er kuldebehandlet, betragtes dog ikke som tilberedt kød.
- d) »krydderier«: kogsalt, sennep, krydderier og krydderiekstrakter, krydderurter og krydderurteekstrakter
- e) »levnedsmiddel«: ethvert produkt af animalsk eller vegetabilsk oprindelse, der er godkendt til menneskeføde
- f) »forarbejdningsvirksomhed«: enhver opskæringsvirksomhed eller enhver virksomhed til produktion af hakket kød og kød i stykker på under 100 g, der opfylder kravene i kapitel I i bilag I til dette direktiv, samt enhver kødtilberedningsvirksomhed, der opfylder kravene i kapitel I i bilag A til direktiv 77/99/EØF
- g) »selvstændig produktionsenhed«: forarbejdningsvirksomhed, som ikke hverken er beliggende inden for eller er tilknyttet en virksomhed, der allerede har opnået autorisation i henhold til direktiv 64/433/EØF eller 77/99/EØF, og som opfylder kravene i kapitel I i bilag I til nærværende direktiv.

3. Produkter betragtes ikke som hakket kød eller kød i stykker på under 100 g eller tilberedt kød i dette direktivs betydning, men som kødprodukter, når de har undergået en af de behandlinger, der er omhandlet i artikel 2, litra d), i direktiv 77/99/EØF, og ikke mere har fersk køds karakteristika.

##### Artikel 3

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at der fra deres område til en anden medlemsstats område udelukkende

sendes kød og tilberedt kød som defineret i artikel 2, stk. 2, hvis det opfylder følgende betingelser:

a) kødet skal være tilberedt af fersk kød:

- i) enten i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF eller direktiv 71/118/EØF
- ii) eller i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF og være indført fra et tredjeland enten direkte eller via en anden medlemsstat. Såfremt der er tale om fersk svinekød, skal det have været underkastet en trikinundersøgelse i overensstemmelse med artikel 2 i direktiv 77/96/EØF <sup>(1)</sup>

b) kødet skal være tilberedt på en forarbejdningsvirksomhed:

- i) som opfylder kravene i kapitel I i bilag I til dette direktiv, hvad enten der er tale om en selvstændig produktionsenhed eller en forarbejdningsvirksomhed, der er beliggende inden for eller er knyttet til en virksomhed, der har opnået autorisation i henhold til direktiv 64/433/EØF eller 79/99/EØF
- ii) som er autoriseret og opført på den eller de fortegninger, der udarbejdes efter artikel 7, stk. 1

c) kødet skal være tilberedt, emballeret og opbevaret i overensstemmelse med kapitel II, III og IV i bilag I

d) kødet skal være kontrolleret i overensstemmelse med kapitel V og VI i bilag I

e) kødet skal være mærket i overensstemmelse med kapitel VII i bilag I

f) kødet skal være transporteret i overensstemmelse med kapitel VIII i bilag I

g) kødet skal under transporten til bestemmelseslandet være ledsaget af et hygiejnecertifikat, der opfylder kravene i kapitel XII i bilaget til direktiv 64/433/EØF, og som er forsynet med følgende erklæring:

»Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovennævnte hakkede kød, kød i stykker på under 100 g, tilberedte kød <sup>(a)</sup> er fremstillet under de produktions- og kontrolbetingelser, der er fastsat i direktiv 88/657/EØF 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.

(a) Det ikke gældende bedes overstreget.»

h) betegnelsen »hakked magert kød« eller »hakked kød«, eventuelt i forbindelse med navnet på den dyreart, som

kødet stammer fra, skal forbeholdes produkter, der er bestemt til den endelige forbruger, og som — foruden at opfylde de i kapitel III i bilag I fastsatte almindelige betingelsen — opfylder kravene i bilag II, punkt I.

2. Medlemsstaterne påser, at hakket kød og kød i stykker på under 100 g og, for så vidt det indeholder sådant kød, tilberedt kød beregnet så samhandelen inden for Fællesskabet ud over de i stk. 1 nævnte generelle betingelser opfylder følgende krav:

a) det skal være fremstillet af fersk kød fra dyr bestemt til slagtning, jf. dog artikel 4:

- i) for udbenet, nedfrosset og dybfrosset kød: højst atten måneder for oksekød, tolv måneder for fårekød og seks måneder for svinekød efter frysning eller dybfrysning i et frysehus, der er autoriseret i overensstemmelse med artikel 9 i direktiv 64/433/EØF
- ii) for andet fersk kød: senest seks dage efter slagtningen af det dyr, hvorfra kødet kommer; overholdelse af dette krav sikres ved en identifikationsmetode, som skal fastsættes af den kompetente myndighed

b) det skal have undergået en kuldebehandling inden en time efter portionsopdelingen og indpakningen, medmindre der anvendes fremgangsmåder, der kræver, at kødets indre temperatur sænkes under tilvirkningen

c) hvis det er bestemt til markedsføring

- kølet, i pakninger bestemt til den endelige forbruger, skal det være udelukkende af kød som omhandlet i litra a), punkt ii), og temperaturen sænkes til under + 2° C inden en time
- dybfrosset, i pakninger bestemt til den endelige forbruger, skal det være fremstillet af kød som omhandlet i litra a), punkt ii), eller med forbehold af det i artikel 6, stk. 1, første afsnit, omhandlede forbud, af kød som omhandlet i litra a), punkt i), og temperaturen i produktets midte skal sænkes til under - 18° C inden for højst fire timer
- frosset, kan det fremstilles af kød som omhandlet i litra a), punkt i) eller ii), og temperaturen i produktets midte skal sænkes til under - 12° C inden for højst tolv timer; dette kød må ikke pakkes i indpakninger bestemt til den endelige forbruger

d) det må ikke være blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolette stråler

e) med hensyn til tilberedt kød må krydderiindholdet ikke overstige 3 % af færdigvaren, når krydderierne er iblandet i tør tilstand, og 10 %, når de er iblandet i anden tilstand.

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

#### Artikel 4

Med forbehold af, at artikel 6 derved foregribes, drager medlemsstaterne omsorg for, at følgende slags kød ikke forsendes fra deres område til en anden medlemsstat:

- a) kød af hovdyr, hakket eller i stykker på under 100 g
- b) hakket kød indeholdende slagteaffald
- c) hakket kød, kød i stykker på under 100 g eller tilberedt kød, som er fremstillet af eller med maskinudbenet kød
- d) hakket fjerkrækød.

#### Artikel 5

1. Bestemmelseslandene kan under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser give et eller flere afsenderlande generelle tilladelser eller tilladelser begrænset til bestemte tilfælde, i henhold til hvilke der til deres område kan indføres:

- i) kød og tilberedt kød som omhandlet i artikel 2, stk. 2, som ikke opfylder normerne i artikel 3, stk. 1, litra h), og stk. 2, litra a), punkt i), og litra c), eller normerne i kapitel VI i bilag I
- ii) kød og tilberedt kød som omhandlet i artikel 4.

Forsendelsen af dette kød eller tilberedt kød kan kun ske i overensstemmelse med artikel 3.

2. Når et bestemmelsesland giver en tilladelse i overensstemmelse med stk. 1, giver det straks Kommissionen og de øvrige medlemsstater meddelelse herom i Den Stående Veterinærkomité.

3. Afsenderlandene træffer alle nødvendige foranstaltninger til at sikre, at det i hygiejncertifikatet, som er omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra g), nævnes, at en af mulighederne i stk. 1 i nærværende artikel er blevet anvendt.

#### Artikel 6

1. Medlemsstater, der forbyder anvendelse af kød som omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra a), punkt i), til fremstilling af tilberedt kød, dybfrosset i pakninger bestemt til den endelige forbruger, eller som på deres område forbyder transport af hakket kød, kød i stykker på under 100 g eller tilberedt kød, som ikke er frosset eller dybfrosset, kan forbyde eller begrænse indførslen til deres område af sådant kød eller tilberedt kød fra de øvrige medlemsstater.

Den medlemsstat, der måtte ønske at gøre brug af denne mulighed, skal på forhånd give Kommissionen og de øvrige medlemsstater underretning herom i Den Stående Veterinærkomité.

2. De medlemsstater, som på deres eget område tillader produktion eller markedsføring af:

- hakket kød med krydderier eller tilberedt kød, begge dele fremstillet af slagteaffald
- hakket kød, der er fremstillet af eller med fersk kød fra enhovede husdyr eller af fersk fjerkrækød bestemt til forarbejdningsindustrien

må ikke forbyde eller begrænse indførsel på deres område af hakket eller tilberedt kød, der er fremstillet på tilsvarende betingelser i en anden medlemsstat.

I forbindelse med samhandel med hakket kød og tilberedt kød som omhandlet i første afsnit skal betingelserne i dette direktiv overholdes.

Hakket kød og tilberedt kød må kun forsendes i overensstemmelse med artikel 3, stk. 2, og såfremt der er tale om kød, hvori indgår fersk fjerkrækød, skal dette opfylde kravene i direktiv 71/118/EØF.

Artikel 6, stk. 2 og 3, i direktiv 64/433/EØF, finder tilsvarende anvendelse.

3. Rådet fastsætter på forslag af Kommissionen inden den 31. december 1991 betingelserne for en udvidelse af kravene i dette direktiv til at omfatte produkterne i de foregående stykker, navnlig på baggrund af de afgørelser, der skal træffes i medfør af artikel 13, stk. 2.

#### Artikel 7

1. Medlemsstaterne udarbejder en fortegnelse over virksomheder, der fremstiller de i artikel 2, stk. 2, litra a) til c), nævnte produkter. De fremsender denne fortegnelse til de øvrige medlemsstater og til Kommissionen med angivelse af, hvorvidt hver af disse er en forarbejdningsvirksomhed eller en selvstændig produktionsenhed.

De tildeler hver enkelt virksomhed et autorisationsnummer, som i førstnævnte tilfælde er den autoriserede virksomhedsnummer, med angivelse af, at den er autoriseret til at fremstille kød og tilberedt kød som defineret i artikel 2.

De således autoriserede virksomheder optages på fortegnelsen over virksomheder, som er omhandlet i artikel 8 i direktiv 64/433/EØF, eller på den fortegnelse, der er omhandlet i artikel 6 i direktiv 77/99/EØF, eller på en særskilt fortegnelse udarbejdet efter samme kriterier, hvis der er tale om en selvstændig produktionsenhed.

2. En medlemsstat optager kun en forarbejdningsvirksomhed eller en selvstændig produktionsenhed på en af de i

stk. 1. nævnte fortegnelser, hvis den er sikker på, at virksomheden opfylder betingelserne i dette direktiv. Medlemsstaten sletter den specifikke angivelse, hvis betingelserne ikke længere er opfyldt.

3. Den pågældende medlemsstat tager hensyn til resultaterne af en eventuel kontrol foretaget i henhold til artikel 9 i direktiv 64/433/EØF. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes, hvis den i stk. 1 omhandlede specifikke angivelse slettes.

#### Artikel 8

1. Medlemsstaterne påser, at forarbejdningsevirkomhederne og de selvstændige produktionsenheder underkastes officiel kontrol til sikring af, at hygiejnebestemmelserne i forbindelse med produktionen overholdes.

Hvis det ved den i første afsnit og i stk. 2 omhandlede kontrol konstateres, at hygiejnebestemmelserne ikke overholdes, skal embedsdyrlægen træffe passende foranstaltninger.

2. Medlemsstaterne påser, at kød i stykker på under 100 g, hakket kød og tilberedt kød underkastes en mikrobiologisk kontrol fra virksomhedernes side under tilsyn og kontrol af embedsdyrlægen og på dennes ansvar med henblik på at sikre, at ovennævnte kød opfylder de i dette direktiv fastsatte krav.

3. Medlemsstaterne påser, at der foretages regelmæssige mikrobiologiske undersøgelser af, om der findes aerobe mesofile kim, Salmonella, stafylokokker, Escherichia coli og kim af anaerobe sulfitreducerende stoffer på de i kapitel VI i bilag I fastsatte betingelser.

4. Medlemsstaterne drager omsorg for, at normerne og fortolkningsmetoderne i bilag II, afsnit II, til direktivet anvendes på hele deres produktion af kød og tilberedt kød som defineret i artikel 2, nr. 2, bortset fra kød, der tilberedes på stedet efter anmodning fra køber, og kød, der fremstilles i virksomheder, som sælger direkte til forbrugeren uden transport eller færdigpakning.

Medlemsstaterne kan imidlertid udsætte denne anvendelse, indtil de i artikel 13 omhandlede afgørelser gennemføres. De underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater herom i Den Stående Veterinærkomité.

De medlemsstater, som ikke benytter sig af den i andet afsnit nævnte mulighed, kan kræve, at kød og tilberedt kød som defineret i artikel 2, nr. 2, der indføres til deres område, skal stamme fra virksomheder, som opfylder normerne i bilag II.

5. De mikrobiologiske undersøgelser skal foretages efter videnskabeligt anerkendte metoder, som er efterprøvet i

praksis, navnlig sådanne som er fastlagt i fællesskabsdirektiver eller i andre internationale normer.

Resultaterne af de mikrobiologiske undersøgelser skal vurderes efter de fortolkningsnormer, der er fastsat i bilag II.

I tilfælde af tvister i forbindelse med samhandelen anerkender medlemsstaterne ISO-analysemetoderne som reference-metoder.

6. Med henblik på kontrol af produktionsbedrifterne skal Kommissionen efter udtagelse fra Den Stående Veterinærkomité udarbejde en generel hygienekodeks med angivelse af de almindelige hygiejnebestemmelser, der skal overholdes i forarbejdningsevirkomhederne og de selvstændige produktionsenheder, særlig bestemmelser om renholdelse af lokalerne. Kommissionen sørger for offentliggørelse af denne kodeks.

7. Foreligger der begrundet mistanke om, at kravene i dette direktiv ikke overholdes, foretager embedsdyrlægen den fornødne kontrol og træffer, såfremt mistanken viser sig berettiget, passende foranstaltninger, henstiller herunder navnlig til de kompetente myndigheder, at de midlertidigt inddrager autorisationen.

#### Artikel 9

Inspektionen af og kontrollen med de i artikel 7 omhandlede virksomheder som foreskrevet i dette direktiv gennemføres i overensstemmelse med artikel 8, stk. 2, i direktiv 64/433/EØF og artikel 6, stk. 2, i direktiv 77/99/EØF og artikel 2, i direktiv 88/409/EØF.

#### Artikel 10

1. Artikel 8, stk. 3, i direktiv 64/433/EØF finder tilsvarende anvendelse i tilfælde af tvist vedrørende overholdelsen på en autoriseret virksomhed af de i nærværende direktiv fastsatte betingelser.

2. Artikel 9 i direktiv 64/433/EØF finder tilsvarende anvendelse for den kontrol på stedet, der er nødvendig for en ensartet anvendelse af nærværende direktiv på de i artikel 7 nævnte virksomheder.

3. Artikel 10 og 11 i direktiv 64/433/EØF finder tilsvarende anvendelse for handel med kød som defineret i artikel 2, nr. 2, i nærværende direktiv.

#### Artikel 11

1. I direktiv 64/433/EØF foretages følgende ændringer:

- a) i artikel 5 affattes litra b) således:
  - »b) maskinudbenet kød«

- b) i artikel 5 udgår litra 1)
- c) i artikel 6, stk. 1, affattes punkt iii) således:
- »iii) fersk kød som omhandlet i artikel 5, litra b) og litra i), j) og k).«

2. I direktiv 71/118/EØF foretages følgende ændringer:

- a) i artikel 3, stk. 3, indsættes følgende afsnit:
- »Samhandel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød, formalet eller parteret på tilsvarende måde, må ikke finde sted.«

b) artikel 15a ophæves.

3. I artikel 18 i direktiv 72/462/EØF affattes stk. 2 således:

»2. Uanset artikel 20, litra j) og k), kan medlemsstaterne tillade indførsel på deres område af kød i stykker på under 100 g efter artikel 2, stk. 2, litra b), i direktiv 88/657/EØF <sup>(1)</sup>, af tyggemuskler og af hjerne på betingelse af, at kravene i artikel 17, stk. 2, og i stk. 1, litra b) punkt iii), iv) og v), i nærværende artikel er opfyldt, samt for så vidt angår kødstykker på under 100 g, at kravene i direktiv 88/657/EØF er opfyldt.

<sup>(1)</sup> Eft nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.«

#### Artikel 12

Handelen med kød og tilberedt kød som defineret i artikel 2, stk. 2, er underkastet de veterinærpolitimæssige regler, der gælder for handelen med fersk kød i direktiv 72/461/EØF.

#### Artikel 13

1. Medlemsstaterne påser, at alt kød og tilberedt kød, som omhandlet i artikel 2, stk. 2, der er produceret på deres område med henblik på markedsføring dér, senest på den dato, der fastsættes for gennemførelsen af de i artikel 5, stk. 1, i direktiv 88/409/EØF nævnte afgørelser, jf. dog andet afsnit i nærværende stykke, opfylder kravene i nærværende direktiv, bortset fra de undtagelser, især fra artikel 3, stk. 2, litra c), som Rådet i forbindelse med afgørelsen i henhold til stk. 2 skal træffe afgørelse om inden den 1. januar 1992.

Første afsnit gælder ikke for det kød og de kødprodukter, der er nævnt i artikel 4, eller som tilberedes på stedet efter anmodning fra køber, eller som fremstilles i virksomheder, som sælger direkte til forbrugeren uden transport eller færdigpakning.

2. Rådet vedtager på forslag af Kommissionen inden den 1. januar 1992 de minimumskrav, som virksomheder, der ønsker at begrænse deres produktion til det lokale marked, skal overholde, og tager i den forbindelse artikel 6 op til fornyet overvejelse.

#### Artikel 14

Rådet kan på forslag af Kommissionen med kvalificeret flertal ændre bilagene til dette direktiv, navnlig med henblik på at tilpasse dem til den teknologiske udvikling.

Inden den 1. januar 1991 undersøger Rådet på ny angivelserne vedrørende mikrobiologiske normer i bilag II, afsnit II, på baggrund af en rapport fra Kommissionen, der bygger på videnskabelige konklusioner, og som er vedlagt eventuelle forslag. Det træffer afgørelse om disse forslag efter fremgangsmåden i stk. 1.

#### Artikel 15

Indtil listen over de levnedsmidler, som de tilladte tilsætningsstoffer må anvendes i, er udarbejdet inden for rammerne af EF-lovgivningen, og indtil de for tilsætningen gældende betingelser og eventuelt en begrænsning med hensyn til deres teknologiske anvendelsesformål foreligger, finder de nationale regler og bilaterale arrangementer, der gælder på datoen for iværksættelsen af dette direktiv, om begrænsning af anvendelsen af tilsætningsstoffer i de i dette direktiv omhandlede produkter, fortsat anvendelse under overholdelse af Traktatens generelle bestemmelser, såfremt de pågældende regler og arrangementer uden forskel anvendes på den indenlandske produktion og på samhandelen.

#### Artikel 16

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 1. januar 1992. De underretter straks Kommissionen herom.

#### Artikel 17

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 14. december 1988.

På Rådets vegne  
Y. POTTAKIS  
Formand

## BILAG I

## KAPITEL I

## SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER, DER PRODUCERER KØD SOM DEFINERET I ARTIKEL 2, STK. 2

1. Uafhængigt af de i bilag I til direktiv 64/433/EØF, punkt 1 til 12 og 14 til 16, og i kapitel I i bilag A til direktiv 77/99/EØF fastlagte generelle betingelser skal forarbejdningsvirksomheder eller selvstændige produktionsenheder som defineret i nærværende direktivs artikel 2, stk. 2, mindst omfatte:
  - a) et fra opskæringslokalet adskilt lokale til hakning, indpakning og tilsætning af andre levnedsmidler, som er 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 særskilt område, og at der hér ikke tilsættes krydderier og andre levnedsmidler
  - b) et emballeringslokale, medmindre betingelserne i kapitel XI, punkt 62, i bilag I til direktiv 64/433/EØF er opfyldt.
  - c) et lokale til opbevaring af krydderier og andre rene og brugsklare levnedsmidler
  - d) køleudstyr, der gør det muligt at overholde de i dette direktiv fastsatte temperaturer.Virksomheder, som fremstiller tilberedt kød, skal endvidere opfylde de gældende krav i kapitel I i bilag B til direktiv 77/99/EØF.
2. Reglerne i kapitel IV i bilag I til direktiv 64/433/EØF finder anvendelse for så vidt angår de hygiejniske forhold vedrørende personale, lokaler og materiel i virksomhederne.  
Ved manuel tilberedning skal personale, der tilbereder hakket kød, endvidere bære en maske, der dækker næse og mund, samt operationshandsker.

## KAPITEL II

## BETINGELSER FOR PRODUKTION AF KØD I STYKKER PÅ UNDER 100 G

3. Kødet undersøges inden udskæringen. Samtlige forurenede eller mistænkelige dele bortskæres og fjernes, før udskæringen af kødet påbegyndes.
4. Kød i stykker på under 100 g må ikke fremstilles af affald fra udskæring og afpudsning eller fra indvolde.  
I forbindelse med dette direktiv skal slagteaffald i skiver, der er fremstillet under tilfredsstillende hygiejniske forhold, betragtes som kød i stykker på under 100 g.
5. Når behandlingsprocessen fra det tidspunkt, hvor kødet bringes ind i de i kapitel I, punkt 1, litra a), omhandlede lokaler, til færdigvaren køles, dybfryses eller indfryses, varer højst en time, må temperaturen midt i kødet højst være  $+7^{\circ}\text{C}$  og temperaturen i produktionslokalerne højst  $+12^{\circ}\text{C}$ . Den kompetente myndighed kan i særlige tilfælde tillade, at processen varer længere, når tilsætningen af krydderier eller levnedsmidler taler derfor af tekniske grunde, forudsat at hygiejnebestemmelserne ikke berøres af en sådan undtagelse.  
Varer de pågældende processer over en time eller længere end den frist, de kompetente myndigheder har fastsat i henhold til foregående afsnit, må det ferske kød først anvendes, efter at temperaturen midt i dette kød er sænket til højst  $+4^{\circ}\text{C}$ .
6. Straks efter produktionen skal kød i stykker på under 100 g indpakkes og emballeres på hygiejnisk måde og opbevares ved en temperatur på  $+2^{\circ}\text{C}$  eller derunder for kølet køds vedkommende og  $-18^{\circ}\text{C}$  eller derunder for dybfrosset køds vedkommende, eller  $-12^{\circ}\text{C}$  for frosset køds vedkommende.

## KAPITEL III

## BETINGELSER FOR PRODUKTION AF HAKKET KØD

7. Kødet undersøges inden hakningen. Alle forurenede eller mistænkelige dele bortskæres og fjernes, før hakningen af kødet påbegyndes.
8. Hakket kød må ikke fremstilles af affald fra udskæring og afpudsning.  
Hakket kød må navnlig ikke tilvirkes af kød hidrørende fra følgende dele af hornkvæg, svin, får og geder: hoved, udbenet skank, blødende sår, stikkesteder, mellemgulv, tværreb samt pillekød. Det må ikke indeholde nogen knoglerester.  
De i punkt 5 omhandlede regler for kød i stykker på under 100 g finder tilsvarende anvendelse på fremstilling af hakket kød.
9. Straks efter produktionen skal det hakkede kød indpakkes og emballeres på hygiejnisk måde og opbevares ved de temperaturer, der er fastsat i direktivets artikel 3, stk. 2, litra c).

## KAPITEL IV

## SÆRLIGE FORSKRIFTER FOR FREMSTILLING AF TILBEREDT KØD

10. Uafhængigt af de almindelige betingelser i kapitel I og under hensyn til den pågældende produktion fastsættes det:
  - a) at produktionen af tilberedt kød skal foregå under kontrollerede temperaturforhold; så snart tilvirkningen er afsluttet, skal det tilberedte kød nedkøles eller nedfryses til de i artikel 3, stk. 2, litra c), nævnte temperaturer
  - b) at tilberedt hakket kød, jf. artikel 2, stk. 2, litra c), kun kan forsendes på følgende betingelser:
    - det skal være frosset med en indfrysningshastighed på 1 cm/h
    - det skal være indpakket i forsendelseseenheder.Disse tilberedninger skal markedsføres inden højst seks måneder.
  - c) at tilberedt kød med undtagelse af det i litra b) omhandlede, der videresælges direkte til den endelige forbruger, skal indpakkes i detailpakninger, der ikke kan deles
  - d) genindfrysning af tilberedt kød er forbudt.

## KAPITEL V

## KONTROLFORANSTALTNINGER

11. De virksomheder, der producerer kød som defineret i artikel 2, stk. 2, er underkastet officiel kontrol. Embedsdyrlægen skal være til stede under arbejdet med kød eller tilberedninger som defineret i artikel 2.  
Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af medhjælpere, der handler under hans myndighed og på hans ansvar, ved foretagelse af kontrollen.  
De nærmere regler for denne bistand fastsættes, såfremt der er behov herfor, efter fremgangsmåden i artikel 19 i direktiv 77/99/EØF.  
Nærmere bestemmelser vedrørende de faglige krav til de i dette stk. omhandlede medhjælpere og vedrørende det arbejdsområde, de skal varetage, fastsættes af Rådet, der træffer afgørelse på forslag af Kommissionen.
12. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende opgaver:
  - kontrol med tilgangen af fersk kød
  - kontrol med afgang af det i artikel 2, stk. 2, definerede kød
  - kontrol med de hygiejniske forhold vedrørende lokaler, installationer og apparater
  - udtagning af enhver nødvendig prøve og især sådanne, som er nødvendige for de i kapitel VI omhandlede mikrobiologiske undersøgelser.

## KAPITEL VI

## MIKROBIOLOGISK UNDERSØGELSE

13. Produktionen af hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød skal kontrolleres ved, at der hver dag foretages mikrobiologiske undersøgelser på produktionsvirksomheden eller i et godkendt laboratorium.

Virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal i den forbindelse foretage regelmæssig kontrol af den almindelige hygiejne vedrørende produktionsvilkårene på virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser.

Denne kontrol skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og, alt efter den pågældende produktion, også produkterne.

Virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give den kompetente myndighed eller Kommissionens veterinære sagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget med henblik herpå, samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet.

Den kompetente myndighed foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i første afsnit omhandlede kontrolforanstaltninger. Den kan på baggrund af denne analyse lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne.

På grundlag af resultatet af disse analyser udarbejdes en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedslederen, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.

14. Den prøve, der udtages med henblik på analyse, skal bestå af fem enheder på 100 g hver. I tilfælde af produktion af portionsopdelt hakket kød beregnet til den endelige forbruger skal prøven udtages af den indpakkede produktion. Prøverne skal være repræsentative for den daglige produktion.
15. Prøverne skal afhængigt af den pågældende produktionstype undersøges hver dag for aerobe mesofile kim og Salmonella og hver uge for stafylokokker, Escherichia coli og anaerobe sulfitreducerende stoffer.

Imidlertid kan den kompetente myndighed:

- hvis de fastsatte normer for Salmonella overholdes i en periode på tre måneder, give tilladelse til en ugentlig undersøgelse
- hvis produktionen markedsføres i frosset eller dybfrosset stand, undlade at kræve undersøgelse for stafylokokker.

16. Det kød og de tilberedninger, der er nævnt i artikel 2, nr. 2, skal, alt efter hvilken slags kød der anvendes, under den stikprøvekontrol, som foretages af forarbejdningsvirksomheden eller den selvstændige produktionsenhed, opfylde de i bilag II, punkt II, fastsatte normer.

17. Resultatet af den mikrobiologiske kontrol skal være til rådighed for embedsdyrlægen.

Virksomheden underretter embedsdyrlægen, såfremt de i bilag II, punkt II, fastsatte normer nås. Embedsdyrlægen træffer de fornødne foranstaltninger.

Såfremt en forarbejdningsvirksomhed eller en selvstændig produktionsenhed ved udløbet af en frist på 15 dage at regne fra prøveudtagningen fortsat ikke overholder de fastsatte normer, skal produkter fra disse virksomheder udelukkes fra handelen inden for Fællesskabet, samt, når de i artikel 8, stk. 4, første afsnit, omhandlede normer træder i kraft, fra handelen på det lokale marked.

## KAPITEL VII

## MÆRKNING

18. Kød og tilberedt kød skal være mærket på emballagen med virksomhedens sundhedsmærke som defineret henholdsvis i kapitel X i bilag I til direktiv 64/433/EØF og i kapitel VIII i bilag A til direktiv 77/99/EØF.

Kød og tilberedt kød som defineret i nærværende direktivs artikel 2, nr. 2, der produceres på virksomheder som omhandlet i samme direktivs artikel 3, stk. 1, litra b), skal være mærket på emballagen med virksomhedens sundhedsmærke som defineret i kapitel VIII i bilag A til direktiv 77/99/EØF.

19. Af kontrolhensyn skal producenten på indpakningen for hakket kød, kød i stykker på under 100 g og tilberedt kød synligt og læseligt, ud over de angivelser, der er nævnt i direktiv 79/112/EØF, angive følgende:
- den eller de dyrearter, hvorfra kødet kommer, og såfremt der er tale om en blanding, procentdelen af hver dyreart, såfremt dette ikke klart fremgår af produktets salgsbetegnelse
  - datoen for tilvirkningen
  - en liste over krydderierne og over eventuelle andre levnedsmidler
  - angivelsen: »Fedtindhold mindre end . . .«
  - angivelsen: »Kollagenandel af kødprotein mindre end: . . .«
20. Med forbehold af punkt 18 og 19 skal det i dette direktivs artikel 2, stk. 2, definerede kød, når det pakkes i portioner beregnet til direkte salg til forbrugeren, være forsynet med en gengivelse af det i punkt 18 omhandlede mærke trykt på indpakningen eller på en etiket anbragt på indpakningen. Mærket skal indeholde virksomhedens autorisationsnummer. De i direktiv 64/433/EØF og 77/99/EØF fastsatte dimensioner gælder ikke for den i dette punkt omhandlede mærkning, hvis blot de nævnte angivelser er læselige.

## KAPITEL VIII

### TRANSPORT

21. Det i artikel 2, nr. 2, definerede kød skal forsendes på en 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 midler. Især skal de køretøjer, der anvendes til transport af det i artikel 2, nr. 2, definerede kød, være udstyret således, at det sikres, at de i dette direktiv angivne temperaturer ikke overskrides, samt — for så vidt angår samhandel inden for Fællesskabet over lange afstande — være forsynet med en termograf, således at det sikres, at sidstnævnte krav overholdes.

## BILAG II

## NORMER FOR INDHOLDET OG MIKROBIOLOGISKE NORMER

## I. NORMER FOR INDHOLDET

|                           | Fetindhold | 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 NORMER

Forarbejdningsevne eller de selvstændige produktionsenheder skal påse, at hakket kød, kød i stykker på under 100 g bestemt til markedsføring i uforarbejdet stand eller som bestanddele af tilberedt kød, i overensstemmelse med kapitel VI i bilag I og med nedenstående fortolkningsmetoder, overholder følgende normer:

|                                                                       | M <sup>(1)</sup>   | m <sup>(2)</sup>   |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Aerobe mesofile kim<br>n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2 | $5 \times 10^6$ /g | $5 \times 10^5$ /g |
| Escherichia coli<br>n = 5      c = 2                                  | $5 \times 10^2$ /g | 50/g               |
| Anaerobe sulfitreducerende stoffer<br>n = 5      c = 1                | $10^2$ /g          | 10/g               |
| Stafylokokker<br>n = 5      c = 1                                     | $5 \times 10^2$ /g | 50/g               |
| Salmonella<br>n = 5      c = 0                                        | ingen i 25 g       |                    |

<sup>(1)</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>(2)</sup> m = tærskel, under hvilken alle resultater betragtes som tilfredsstillende.

<sup>(3)</sup> Det antal enheder, som prøven omfatter.

<sup>(4)</sup> Det antal prøveenheder, som giver værdier mellem m og M.

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

A. Tre smitteklasser for aerobe mesofile kim, escherichia coli, anaerobe sulfitreducerende stoffer og stafylokokker:

- 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 substratog når  $c/n$  er lig med  $2/5$  eller derunder, hvor  $n = 5$  og  $c = 2$ , eller ethvert andet lige så godt eller bedre resultat, som anerkendes af Rådet, der med kvalificeret flertal træffer afgørelse på forslag fra Kommissionen.

## 2. Partiets kvalitet betragtes som utilfredsstillende

- i alle tilfælde, hvor der konstateres værdier, der ligger over M
- når  $c/n$  ligger over  $2/5$ .

Hvis sidstnævnte tærskel for aerobiske mikroorganismer, målt ved  $+30^{\circ}\text{C}$ , overskrides, medens de øvrige kriterier 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 mikrobiiske grænseværdi S, som generelt fastsættes til  $m \cdot 10^3$ .

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

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

## B. To smitteklasser for salmonella uden afvigelse:

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