

OMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER

KOM(89) 671 endelig udg.

Bruxelles, den 1. februar 1990

Forslag til

RÅDETS FORORDNING (EØF)

om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af
hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug

(forelagt af Kommissionen)

BEGRUNDELSE

Fællesskabet vedtager foranstaltninger med henblik på gennemførelsen af det indre marked i løbet af perioden indtil den 31. december 1992. Nødvendigheden af at sikre fri bevægelighed for produkter af animalsk oprindelse må forenes med kravet om, at folkesundheden beskyttes.

Dette forslag har til formål at harmonisere sundhedsbestemmelserne for hakket kød, tilberedt kød og andet findelt kød.

Rådet har vedtaget 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.

Ved dette forslag kommer principperne, der blev fastlagt i ovennævnte direktiv til at gælde for produktionen i hele Fællesskabet. I den forbindelse er det imidlertid nødvendigt at ændre nogle tekniske regler.

Det vil være hensigtsmæssigt at finde en helhedsløsning, hvad angår virksomheder, som ikke vil være i stand til at opfylde bestemmelserne inden den 01.01.1993.

Forslaget indeholder også nogle undtagelsesbestemmelser for små virksomheder. Under alle omstændigheder vil de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastlagt i Rådets forordning (EØF) nr. ... af ... om almindelige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse og specifikke sundhedsbestemmelser for visse produkter af animalsk oprindelse være gældende.

Kommissionen foreslår for visse gennemførelsesbestemmelser vedkommende forskrifts-komitéproceduren.

Dette begrundes i dette tilfælde med ønsket om ikke at gribe forstyrrende ind i forvaltningen på veterinærområdet. Det ændrer ikke ved det forhold, at Kommissionen normalt foretrækker den i forbindelse med rådgivende udvalg gældende procedure.

Dette forslag figurerer på tidsplanen i bilaget til Hvidbogen om gennemførelsen af det indre marked.

Forslag til
RÅDETS FORORDNING (EØF)
om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning
af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød
til industribrug

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,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg, og

ud fra følgende betragtninger:

Hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion af og handel med sådant kød er en vigtig indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af den sektor, der producerer dette kød, og øge produktiviteten, må der på Fællesskabsplan fastsættes regler vedrørende folkesundheden i forbindelse med produktion og afsætning;

Fællesskabet vedtager foranstaltninger med henblik på gradvis oprettelse af det indre marked i løbet af perioden indtil den 31. december 1992.

ved indførelsen af sådanne bestemmelser skabes der bedre beskyttelse af folkesundheden, og som følge deraf bliver det lettere at gennemføre det indre marked;

med henblik herpå er det nødvendigt at udvide de væsentlige sundhedsbestemmelser i Rådets direktiv 88/657/EØF af 16. 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 (1), så de kommer til at gælde for al produktion og afsætning af hakket kød og tilberedt kød i Fællesskabet;

det er muligt, at nogle virksomheder, der har været i funktion inden den 1. januar 1992, på grund af særlige omstændigheder ikke vil kunne opfylde alle bestemmelserne i denne forordning; det vil være hensigtsmæssigt at finde en ordning på spørgsmålet om begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder ved anvendelse af de almindelige bestemmelser i Rådets beslutning .../EØF af [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige, begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter] (2);

det bør understreges, at de almindelige sundhedsbestemmelser i Rådets forordning (EØF) nr. ... af [om almindelige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse og specifikke sundhedsbestemmelser for visse produkter af animalsk oprindelse] (3) gælder for alle transaktioner i forbindelse med produktion og afsætning af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug, uanset de eventuelle undtagelser fra sundhedsbestemmelserne der indrømmes i denne forordning;

Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler (4), ændret ved 89/395/EØF (5) og Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 (6) om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti finder anvendelse;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomite -

(1) EFT nr. L 382 af 31.12.1988, s. 3.

(2) EFT nr. L

(3) EFT nr. L

(4) EFT nr. L 33 af 08.02.1979, s. 1.

(5) EFT nr. L 186 af 30.06.1989, s. 17.

(6) EFT nr. L 186 af 30.06.1989, s. 21.

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning i Fællesskabet af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug.
2. Denne forordning omfatter ikke hakket kød og tilberedt kød, der fås hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, og som tilberedes på stedet til køberen, og kød af denne art, der fås i virksomheder, som sælger direkte til forbrugerne, hvis der ikke er tale om transport og emballering.
3. Denne forordning gælder ikke for findelt kød til industribrug fremstillet i virksomheder, der er autoriseret i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. ... af[om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter] (1), hvis forarbejdningen til kødprodukter foretages i producentvirksomheden.
4. Om nødvendigt vedtager Kommissionen bestemmelser for ensartet anvendelse af stk. 2 og 3 efter fremgangsmåden i artikel 9.

Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) "hakket kød": tilberedning fremstillet ved findeling eller finmaling af fersk kød defineret i forordning (EØF) nr. ... af [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød] (2).

(1) EFT nr. L

(2) EFT nr. L

2) "tilberedt kød": varer tilberedt helt eller delvis af fersk kød som defineret i

a) forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]

b) Rådets forordning (EØF) nr. ... af [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød] (1)

eller af hakket kød;

tilberedt kød er tilberedninger, som enten har undergået

- en anden behandling end de i forordning (EØF) ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter]
- eller 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 tilberedt kød, der kun er kuldebehandlet, betragtes ikke som tilberedt kød

3) "krydderier": kogsalt, sennep, krydderier og krydderiekstrakter, krydderurter og krydderurteekstrakter

4) "levnedsmidler": ethvert produkt af animalsk eller vegetabilsk oprindelse, der er godkendt til menneskeføde

5) "produkter til direkte forbrug": hakket kød eller tilberedt kød, der er bestemt til direkte forbrug uden at undergå yderligere behandling

(1) EFT nr. L

- 6) "findelt kød til industribrug": hakket kød eller mekanisk udbenet kød, der er bestemt til at undergå en af de behandlinger, der er nævnt i forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter]
- 7) "virksomhed": en forarbejdningsvirksomhed, der producerer hakket kød og/eller tilberedt kød og/eller findelt kød til industribrug.

Definitionerne i artikel 2 i

- forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter]
- forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fjerkrækød]
- forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter]

finder i givet fald anvendelse.

Artikel 3

Hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug skal opfylde følgende betingelser:

A. Hakket kød skal:

- a) være fremstillet af fersk kød
 - i) enten i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]
 - ii) eller i overensstemmelse med Rådets direktiv 72/462/EØF (1) og komme fra et tredjeland enten direkte eller via en anden medlemsstat; når det gælder fersk svinekød, skal det være undersøgt for trikiner i henhold til artikel 2 i Rådets direktiv 77/96/EØF (2);

(1) EFT nr. L 302 af 31.12.1972, s. 28.

(2) EFT nr. L 26 af 31.01.1977, s. 67.

b) være tilberedt

- i) enten i en opskæringsvirksomhed, som er autoriseret i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]
- ii) eller en virksomhed, der er autoriseret til formålet i henhold til artikel 5

c) være tilberedt, emballeret og oplagret i henhold til bilag I, kapitel III

d) være kontrolleret i henhold til bilag I, kapitel V og VI

e) være mærket i henhold til bilag I, kapitel VII

f) være transporteret i henhold til bilag I, kapitel VIII

g) opfylde de mikrobiologiske normer, der omhandles i bilag II, når det gælder produkter til direkte forbrug eller som ingredienser i tilberedt kød.

B. Tilberedt kød skal

a) være fremstillet af fersk kød

- i) enten i henhold til litra A
- ii) eller i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]
- iii) eller i henhold til direktiv 72/462/EØF og komme fra et tredjeland enten direkte eller via en anden medlemsstat; når det gælder fersk svinekød, skal det være undersøgt for trikiner i henhold til artikel 2 i direktiv 77/96/EØF
- iv) eller i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød]; i så fald skal hakningen af fjerkrækød finde sted i den virksomhed, der producerer tilberedt kød

- b) være tilberedt i en virksomhed, der er autoriseret til formålet i henhold til artikel 5
- c) være tilberedt, emballeret og oplagret i henhold til bilag I, kapitel II
- d) være kontrolleret i henhold til bilag I, kapitel V og VI
- e) være mærket i henhold til bilag I, kapitel VII
- f) være transporteret i henhold til bilag I, kapitel VIII
- g) opfylde de mikrobiologiske normer i bilag II, når det drejer sig om produkter til direkte forbrug; der kan imidlertid fastsættes undtagelsesbestemmelser efter fremgangsmåden i artikel 9 for visse produkter, der ikke er fremstillet af hakket kød, eller for visse produkter, der er fremstillet af fjerkrækød.

C. Findelt kød til industribrug skal

- a) være fremstillet af fersk kød
 - i) enten i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]
 - ii) eller i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF og komme fra et tredjeland enten direkte eller via en anden medlemsstat
 - iii) eller i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød]

- b) være tilberedt
 - i) enten i en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød]
 - ii) eller en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød]
 - iii) eller en virksomhed, der er autoriseret i henhold til forordning (EØF) nr. ... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter]
 - iv) eller en virksomhed, der er autoriseret til formålet i henhold til artikel 5
- c) være tilberedt, emballeret og oplagret i henhold til bilag I, kapitel IV
- d) være kontrolleret i henhold til bilag I, kapitel V og VI
- e) være mærket i henhold til bilag I, kapitel VII
- f) være transporteret i henhold til bilag I, kapitel VIII.

Artikel 4

1. Ud over de generelle betingelser i artikel 3 skal hakket kød og tilberedt kød, hvis det indeholder sådant kød, være fremstillet
 - a) i) af kølet fersk kød senest 6 dage efter slagtingen af det dyr, hvorfra kødet kommer; overholdelsen af dette krav sikres ved en identifikationsmetode, som skal fastsættes af den kompetente myndighed
 - ii) af nedfrosset eller dybfrosset udbenet kød

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

c) afsættes

- i) kølet og emballeret til den endelige forbruger og nedkølet til en indre temperatur på under $+2^{\circ}\text{C}$ i en periode på højst 1 time; i dette tilfælde skal det være fremstillet af det i litra a), nr. i) omhandlede kød,
- ii) dybfrosset og emballeret til den endelige forbruger; i dette tilfælde skal det opfylde betingelserne i Rådets direktiv 89/108/EØF (1).

2. De anvendte tilsætningsstoffer skal være i overensstemmelse med fællesskabsreglerne.

Artikel 5

1. Medlemsstaterne opstiller en liste over de virksomheder, der fremstiller
- hakket kød,
 - tilberedt kød,
 - findelt kød til industribrug,
- og som de har autoriseret.

De fremsender denne liste til de øvrige medlemsstater og Kommissionen med angivelse af, hvorvidt disse virksomheder er tilknyttet virksomheder, som er autoriseret i henhold til de under litra a), b) eller c) omhandlede forordninger eller er selvstændige virksomheder.

(1) EFT nr. L 40 af 11.02.1989, s. 34.

Der tildeles hver enkelt virksomhed et autorisationsnummer, som i først-nævnte tilfælde har den autoriserede virksomheds nummer, med angivelse af, at den er autoriseret til at fremstille hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug.

De autoriserede virksomheder anføres enten i en separat kolonne på listen over virksomheder, der omhandles i henholdsvis

a) forordning (EØF) nr. .../... [sundhedsbestemmelser for produkter og afsætning af fersk kød]

b) forordning (EØF) nr. .../... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød]

c) forordning (EØF) nr. .../... [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter] eller, hvis der er tale om selvstændige virksomheder, på en særskilt liste, der udarbejdes efter de samme kriterier.

2. En medlemsstat optager kun en virksomhed på den i stk. 1 omhandlede liste, hvis den er sikker på, at virksomheden opfylder betingelserne i denne forordning.

Medlemsstaterne trækker autorisationen tilbage, hvis betingelserne for autorisation ikke længere er opfyldt.

Hvis der er foretaget kontrol i henhold til artikel 6, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne heraf. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes om, at autorisationen er trukket tilbage.

3. Inspektion af og kontrol med virksomheder foretages på den kompetente myndigheds ansvar, og denne kan, når det gælder rent praktiske opgaver, lade sig bistå af personale, der er specielt uddannet til formålet. Den kompetente myndighed skal til enhver tid have fri adgang til alle dele af virksomhederne for at sikre, at bestemmelserne i denne forordning opfyldes.

De nærmere bestemmelser for denne bistand fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 10.

4. Fremstillingen af sundhedsmærket og materialet til forsegling som omhandlet i bilag I, kapitel VII, skal godkendes af medlemsstatens myndigheder, som fører kontrol med deres anvendelse.

Artikel 6

1. I den udstrækning det er nødvendigt for at opnå en ensartet anvendelse af denne forordning, kan veterinærsagkyndige fra Kommissionen foretage kontrol på stedet; de skal undersøge, om virksomhederne faktisk overholder denne forordning. Kommissionen underretter medlemsstaterne om udfaldet af denne kontrol.

En medlemsstat, på hvis område der udføres kontrol, yder de sagkyndige den fornødne bistand til gennemførelse af deres opgave.

2. Om nødvendigt fastlægges de generelle bestemmelser for gennemførelsen af denne artikel efter fremgangsmåden i artikel 10. Efter samme fremgangsmåde kan der udarbejdes en kodeks for den i stk. 1 omhandlede kontrol.

Artikel 7

Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. ... af [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] (1) finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelsen af og beslutningen om de foranstaltninger, der skal træffes efter den kontrol, bestemmelsesmedlemsstaten har foretaget, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes i forbindelse med sundhedsmæssige problemer med produktion og afsætning af fersk kød på Fællesskabets område.

(1) EFT nr. L

Artikel 8

Ændringer af bilagene, især dem, der har til formål at tilpasse dem til de videnskabelige og teknologiske fremskridt, fastlægges af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 9.

Artikel 9

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF (1), i det følgende benævnt "komitéen".
2. Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde anvendes, gælder følgende bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det pågældende spørgsmåls hastende karakter. Den udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemningen i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, der er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelser.

Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller hvis der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

(1) EFT nr. L 255 af 18.10.1968, s. 23.

Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder efter forslagernes forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

Artikel 10

Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde anvendes, gælder følgende bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til de pågældende spørgsmåls hastende karakter, i givet fald ved afstemning.

Udtalelsen optages i mødeprotokollen; derudover har hver medlemsstat ret til at anmode om, at dens holdning indføres i mødeprotokollen.

Kommissionen tager størst muligt hensyn til komitéens udtalelse. Den underretter komitéen om, hvorledes den har taget hensyn til dens udtalelse.

Artikel 11

1. Efter fremgangsmåden i artikel 9 kan der indrømmes undtagelser fra de i bilagene omhandlede bestemmelser til fordel for virksomheder, der kun har en lille produktion.
2. Ved gennemgangen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og kriterier, der omhandles i artikel 2 og 3 i beslutning .../.../EØF [indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra specifikke EF-sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse].

3. Ved indrømmelsen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastlægger Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 9 de generelle og særlige betingelser, der er gældende for håndhævelsen af de enkelte undtagelser.

Artikel 12

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 10 opstille retningslinjer for god produktionspraksis for de forskellige produktions- og distributionsstadier.

Artikel 13

1. Direktiv 88/657/EØF ophæves med virkning fra den 1. januar 1993.
2. Gennemførelsesbestemmelser vedtaget i henhold til direktiv 77/99/EØF er dog fortsat gældende for denne forordning.

Artikel 14

Denne forordning træder i kraft på tredivtedagen efter offentliggørelsen i De Europæiske Fællesskabers Tidende.

Den finder anvendelse fra den 1. januar 1993.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den

På Rådets vegne

BILAG I

KAPITEL I

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER, DER PRODUCERER
HAKKET KØD, TILBEREDT KØD OG FINDELT KØD TIL INDUSTRIBRUG

1. Uafhængigt af de i punkt 1-12 og 14-16 i bilag I, til forordning (EØF) nr. ... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] og kapitel I i bilag A til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter og om ophævelse af direktiv 77/99/EØF] og punkt 1-12 og 14-16 i forordning (EØF) nr. ... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød og om ophævelse af direktiv 71/118/EØF] fastlagte generelle betingelser skal forarbejdningsvirksomheder eller selvstændige produktionsenheder mindst omfatte:
 - a) et fra opskæringslokalet adskilt lokale til hakning, indpakning og tilsætning af andre levnedsmidler, som er forsynet med en termograf eller en tele- termograf.

Imidlertid kan den kompetente myndighed give tilladelse til hakning af kødet i opskæringslokalet, forudsat at hakningen foretages på et særskilt område, og at der her ikke tilsættes krydderier og andre levnedsmidler;
 - b) et emballeringslokale, medmindre betingelserne i punkt 62 i kapitel XI, i bilag I til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af 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 denne forordning fastsatte temperaturer.

Virksomheder, som fremstiller tilberedt kød, skal ligeledes opfylde gældende krav i kapitel I i bilag B til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter og om ophævelse af direktiv 77/99/EØF].

2. Reglerne i kapitel IV i bilag I til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af 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 FINDELT KØD TIL INDUSTRIBRUG

3. Kødet undersøges inden udskæringen. Samtlige forurenede eller mistænkelige dele bortskæres og fjernes, før udskæringen af kødet påbegyndes.
4. Findelt kød til industribrug må ikke fremstilles af forurenede kød. Især skal maskinudbenet kød tages fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæleddet og haseledet samt fra svinehaler.
5. Under behandlingsprocessen fra det tidspunkt, hvor kødet bringes ind i de i kapitel I, punkt 1, litra a), omhandlede lokaler, til det tidspunkt, hvor færdigvaren køles, dybfryses eller indfryses, må temperaturen midt i kødet højst være +7°C for fersk kød og +4°C for fersk fjerkrækød og temperaturen i produktionslokalerne højst være +12°C.

6. Straks efter produktionen skal findelt kød indpakkes og emballeres på hygiejnisk måde og opbevares ved en temperatur på højst $+2^{\circ}\text{C}$ for kølet køds vedkommende og højst -12°C for frosset kød.

KAPITEL III

BETINGELSER FOR PRODUKTION AF HAKKET KØD

7. Kødet undersøges inden hakningen. Alle forurenede og 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 knogle-rester.

9. Når behandlingsprocessen fra det tidspunkt, hvor kødet bringes ind i de i kapitel I, punkt 1, litra a), omhandlede lokaler, til færdigvarerne 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 $+4^{\circ}\text{C}$.

Straks efter produktionen skal hakket kød indpakkes og emballeres på hygiejnisk måde og opbevares ved de i artikel 4, stk. 1, litra c, fastsatte temperaturer.

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 til en temperatur på under $+2^{\circ}\text{C}$. Indeholder det tilberedte kød hakket kød, skal det nedkøles til de temperaturer, der er fastsat i artikel 4, stk. 1, litra c;
 - b) at tilberedt kød til direkte salg til den endelige forbruger skal indpakkes i detailpakninger, der ikke kan deles;
 - c) at genindfrysning af tilberedt kød er forbudt.

KAPITEL V

KONTROLFORANSTALTNINGER

11. De virksomheder, der producerer hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug er underkastet officiel kontrol. Denne skal finde sted under arbejdets udførelse.
12. Den officielle kontrol omfatter følgende opgaver:
- kontrol med tilgangen af fersk kød,
 - kontrol med producerede produkter,
 - kontrol med de hygiejniske forhold vedrørende lokaler, installationer og apparater,
 - udtagning af de nødvendige prøver og især sådanne, som er nødvendige for de i kapitel VI omhandlede mikrobiologiske undersøgelser.

KAPITEL VI

MIKROBIOLOGISK UNDERSØGELSE

13. Produktionen af hakket kød, findelt kød og tilberedt kød til industribrug skal kontrolleres ved, at der hver dag foretages mikrobiologiske undersøgelser på produktionsvirksomheden eller i et godkendt laboratorium.

Virksomhedslederen eller -ejerens 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 -ejerens 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

- for findelt kød til industribrug, under hensyn til produktets tilsigtede anvendelse begrænse sig til at kræve undersøgelse for aerobe mesofile kim,
- 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. Hakket kød og tilberedt kød skal, alt efter hvilken slags kød der anvendes, under den stikprøvekontrol, som foretages af forarbejdningsevirsomheden eller den selvstændige produktionsenhed, opfylde de i bilag II fastsatte normer.

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

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

Såfremt en forarbejdningsevirsomhed eller en selvstændig produktionsenhed ved udløbet af en frist på 15 dage at regne fra prøveudtagningen fortsat ikke overholder de fastsatte normer, må produkter fra disse virksomheder ikke anvendes til konsum.

KAPITEL VII

MÆRKNING

18. Hakket kød skal være mærket på emballagen med virksomhedens sundhedsmærke som defineret i kapitel X i bilag I til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF].

- Tilberedt kød skal være mærket på emballagen med virksomhedens sundhedsmærke som defineret i kapitel V i bilag A til forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produkter og afsætning af kødprodukter og om ophævelse af direktiv 77/99/EØF].
- Findelt kød til industribrug skal mærkes på emballagen med produktionsvirksomhedens sundhedsmærke.

19. Uanset direktiv 79/112/EØF skal af kontrolhensyn på indpakningen for hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug synligt og læseligt angives 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 eller af listen over ingredienser, jf. direktiv 79/112/EØF,
- datoen for tilvirkningen på emballage, der ikke er bestemt til den endelige forbruger.

20. Med forbehold af punkt 18 og 19 skal hakket kød eller tilberedt kød, når det pakkes i portioner beregnet til direkte salg til forbrugeren, være forsynet med en gengivelse af de i punkt 19 omhandlede oplysninger og af det i punkt 18 omhandlede mærke trykt på indpakningen eller på en etiket anbragt på indpakningen. Mærket skal angive virksomhedens autorisationsnummer. De i forordning (EØF) nr. .../... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] og forordning (EØF) nr. ... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød og om ophævelse af direktiv 71/118/EØF] og forordning (EØF) nr. ... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter og om ophævelse af direktiv 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. Hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug 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 midler. Især skal de køretøjer, der anvendes til transport af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug være udstyret således, at det sikres, at de i denne forordning angivne temperaturer ikke overskrides, samt - for så vidt angår transport over lange afstande - være forsynet med en termograf, således at det sikres, at sidstnævnte krav overholdes.

BILAG II

MIKROBIOLOGISKE NORMER

1. MIKROBIOLOGISKE NORMER

Virksomhederne skal påse, at hakket kød bestemt til markedsføring i uforarbejdet stand eller som bestanddele af tilberedt kød, i overensstemmelse med kapitel VI i bilag I og de i det følgende anførte fortolkningsmetoder overholder følgende normer:

	M (1)	m (2)
Aerobe mesofile kim n (3) = 5 c (4) = 2	5 x 10 ⁶ /g	5 x 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 x 10 ² /g	50/g
Anaerobe sulfitreducerende stoffer n = 5 c = 1	10 ² /g	10/g
Stafylokokker n = 5 c = 1	5 x 10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5 c = 0	ingen i 25 g	

(1) 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.

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

(3) Det antal enheder, som prøven omfatter.

(4) Det antal prøveenheder, som giver værdier mellem m og M.

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 substrat

og når $c/n = 2/5$ eller derunder, hvor $n = 5$ og $c = 2$, eller ethvert andet lige så godt eller bedre resultat, som anerkendes i overensstemmelse med den i artikel 9 omhandlede procedure.

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 mikrobiske grænseværdi S, som generelt fastsættes til $m \times 10^3$.

For *Staphylococcus aureus* må værdien S aldrig kunne overstige 5×10^4 .

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.

2. De mikrobiologiske undersøgelsesmetoder fastsættes i overensstemmelse med proceduren i artikel 9.

Draft proposal for a Council Regulation laying down the health rules for the production and placing on the market of minced meat and meat preparations and repealing Directive 88/657/EEC.

1. Budget heading:	Item:	Title:
III B	382 (1)	Controls in agriculture
2. Legal basis:		
Article 43 of the Treaty		
3. Classification: Non-compulsory expenditure		
4. Purpose/description of the measure:		
- Verification of the implementation of the Regulation (Article 6)		
5. Method of calculation		
5.1 Form of expenditure:	Mission expenses	
5.2 Community contribution:	100 %	
5.3 Calculation:	100 days of mission per year at 170 ECU per day (actual cost of inspections)	
	= 17.000 ECU	
6. Financial implication as regards operating appropriations		
6.1 Schedule of appropriations (m ECU)		
	<u>Year</u>	
	1991	0,017
	1992	0,017
	1993	0,017
	1994	0,017
	1995	0,017
	Total	0,085
6.2 Financing during current year: None		
7. Observations:		
(1) When the preliminary draft budget is prepared, an examination will be made to see where this category of expenditure is to be charged in the budget.		
This proposal also calls for 1 additional A7/6 post.		
Staff requirements set out above must be met either by redeployment within the Commission or by the budget procedure for the year concerned		

COMPETITIVENESS AND EMPLOYMENT IMPACT STATEMENT

I. What is the main reason for introducing the measure?

To have a uniform level of healthy and hygienic guarantees for minced meat and meat preparation produced in the Community in order to allow the free trade between Member States.

II. Features of the businesses in question. In particular:

a) Are they many SMEs?

Yes

b) Are they concentrated in regions which are:

I. eligible for regional aid in the Member States?

No

II. eligible under the ERDF?

No

III. What direct obligations does this measure impose on businesses?

Respect hygiene rules and in particular control measures established at Community level.

IV. What indirect obligations are local authorities likely to impose on businesses?

Being this text a regulation, all the requirements are imposed directly at Community level.

V. Are there any special measures in respect of SMEs? Please specify.

Yes, derogations can be established according to the proposed Council Decision on the granting of derogations from specific Community health rules on the production and marketing of products of animal origin.

VI. What is the likely effect on:

a) the competitiveness of businesses?

Positive

b) employment?

Positive

VII. Have both sides of industry been consulted? Please indicate their opinions

Yes. Favourable.

KOM(89) 671 endelig udg.

DOKUMENTER

DA

03

Katalognummer : CB-CO-90-006-DA-C

ISBN 92-77-56521-7
