

Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	I <i>Meddelelser</i>	
	.....	
	II <i>Forberedende retsakter</i>	
	<b>Kommissionen</b>	
90/C 84/01	Forslag til Rådets beslutning om visse udgifter på veterinærområdet .....	1
90/C 84/02	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød .....	8
90/C 84/03	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr .....	29
90/C 84/04	Forslag til Rådets forordning (EØF) om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter .....	42
90/C 84/05	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer .....	58
90/C 84/06	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød .....	71
90/C 84/07	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter .....	89
90/C 84/08	Forslag til Rådets beslutning om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter .....	100

<u>Informationsnummer</u>	Indhold (fortsat)	Side
90/C 84/09	Forslag til Rådets forordning (EØF) om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning i Fællesskabet af dyr og produkter af animalsk oprindelse, der for så vidt angår disse betingelser ikke er omfattet af specifikke fællesskabsbestemmelser . . . . .	102
90/C 84/10	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaseerede produkter og mælkebaseerede produkter . . . . .	112
90/C 84/11	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug . . . . .	120
90/C 84/12	Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af varmebehandlet konsummælk . . . . .	130

## II

(Forberedende retsakter)

## KOMMISSIONEN

## Forslag til Rådets beslutning om visse udgifter på veterinærområdet

KOM(89) 666 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 21. december 1989)

(90/C 84/01)

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:

Levende dyr og produkter af animalsk oprindelse er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; husdyrbrug og afsætning af animalske produkter er en indkomstkilde for en stor del af landbrugsbefolkningen;

en rationel udvikling af denne sektor og en forbedring af dens produktivitet kan opnås ved, at der indføres veterinærforanstaltninger, som tager sigte på at beskytte og bedre folkesundheden og dyresundheden i Fællesskabet;

arbejdet på at nå dette mål nødvendiggør, at der ydes fællesskabsstøtte til aktiviteter, der er igangsat eller skal igangsættes;

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

i forbindelse hermed bør Fællesskabet bidrage finansielt til, at alvorlige smitsomme sygdomme udryddes hurtigst muligt;

det er også nødvendigt, at forekomst af zoonoser, der er til fare for menneskers sundhed, forebygges og mindskes ved hjælp af hensigtsmæssige kontrolforanstaltninger;

den nye kontrolstrategi forudsætter, at kontrollen ved de indre grænser afskaffes, og at kontrolsystemet for produkter fra tredjelande harmoniseres; det forekommer hensigtsmæssigt at lette gennemførelsen af denne strategi ved, at Fællesskabet yder et finansielt bidrag til igangsættelsen og udviklingen af den nye strategi;

harmoniseringen af essentielle krav hvad angår beskyttelsen af folkesundheden, beskyttelsen af dyresundheden og beskyttelsen af dyr forudsætter, at der udpeges EF-referencelaboratorier og gennemføres tekniske og videnskabelige aktioner; der bør ydes et finansielt bidrag fra Fællesskabet; især når det gælder beskyttelsen af dyr, er det ønskeligt, at der oprettes en database for at indsamle, lagre og sprede de fornødne oplysninger;

der ydes støtte fra Fællesskabet til finansiering af fællesskabsforanstaltninger til udryddelse af visse dyresygdomme; i den forbindelse kan nævnes Rådets direktiv 77/391/EØF af 17. maj 1977 om indførelse af en fællesskabsaktion med henblik på udryddelse af brucellose, tuberkulose og leukose hos kvæg<sup>(1)</sup>, Rådets direktiv 82/400/EØF af 14. juni 1982 om ændring af direktiv 77/391/EØF og om indførelse af en supplerende fællesskabsaktion med henblik på udryddelse af brucellose, tuberkulose og leukose hos kvæg<sup>(2)</sup>, Rådets beslutning 87/58/EØF af 22. december 1986 om indførelse af en supplerende fællesskabsaktion med henblik på udryd-

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 145 af 13. 6. 1977, s. 44.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 173 af 19. 6. 1982, s. 18.

delse af brucellose, tuberkulose og leukose hos kvæg <sup>(1)</sup>, Rådets beslutning 89/145/EØF af 20. februar 1989 om indførelse af en EF-finansieringsforanstaltning til udryddelse af oksens smitsomme lungesygge (PPCB) i Portugal <sup>(2)</sup>, Rådets beslutning 80/1096/EØF af 11. november 1980 om en finansiel aktion fra Fællesskabets side med henblik på udryddelse af klassisk svinepest <sup>(3)</sup>, Rådets beslutning 86/649/EØF af 16. december 1986 om indførelse af en finansiel fællesskabsforanstaltning til udryddelse af afrikansk svinepest i Portugal <sup>(4)</sup>, Rådets beslutning 86/650/EØF af 16. december 1986 om indførelse af en finansiel fællesskabsforanstaltning til udryddelse af afrikansk svinepest i Spanien <sup>(5)</sup>, Rådets beslutning . . . /EØF af . . . [om finansiel støtte fra Fællesskabet til udryddelse af afrikansk svinepest på Sardinien] <sup>(6)</sup>, Rådets beslutning . . . /EØF af . . . [om indførelse af en finansiel fællesskabsforanstaltning til udryddelse af fåre- og gedebucellose] <sup>(7)</sup>, Rådets beslutning . . . /EØF af . . . [om indførelse af en finansiel fællesskabsforanstaltning til udryddelse af infektiøs hæmatopoietisk nekrose hos laksefisk i Fællesskabet] <sup>(8)</sup> og Rådets beslutning 89/455/EØF af 24. juli 1989 om indførelse af en fællesskabsforanstaltning til oprettelse af pilotprojekter for bekæmpelse af rabies med henblik på at udrydde og forebygge sygdommen <sup>(9)</sup>; Fællesskabets deltagelse i finansieringen af udryddelsen af hver enkelt af de ovenfor nævnte sygdomme skal fortsat være som fastsat i den relevante beslutning;

det bør overlades til Kommissionen at træffe de nødvendige gennemførelsesforanstaltninger —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

#### Artikel 1

- Denne beslutning vedrører:
  - de specifikke veterinærforanstaltninger
  - kontrolforanstaltningerne på veterinærområdet.

#### AFSNIT I

##### SPECIFIKKE VETERINÆRFORANSTALTNINGER

#### Artikel 2

De specifikke veterinærforanstaltninger omfatter:

- aktioner af hastende karakter
- bekæmpelse af mund- og klovesyge uden for Fællesskabet

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 24 af 27. 1. 1987, s. 51.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 53 af 25. 2. 1989, s. 55.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 325 af 1. 12. 1980, s. 5.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 382 af 31. 12. 1986, s. 5.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 382 af 31. 12. 1986, s. 9.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(7)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(8)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(9)</sup> EFT nr. L 223 af 2. 8. 1989, s. 19.

- foranstaltninger til dyrebeskyttelse
- deltagelse i nationale foranstaltninger til udryddelse af visse sygdomme
- tekniske og videnskabelige foranstaltninger.

#### Kapitel 1

##### Aktioner af hastende karakter

#### Artikel 3

1. Bestemmelserne i denne artikel finder anvendelse, såfremt en af følgende sygdomme forekommer på en medlemsstats område:

- kvægpest
- fåre- og gedepest
- smitsomt blæreudslæt hos svin
- bluetongue
- Teschener syge
- fjerkræinfluenza (fowl plague)
- fåre- og gedekopper
- Rift Valley fever
- lumpy skin disease
- afrikansk hestepest
- vesikulær stomatitis
- encephalomyelitis equina.

2. Den pågældende medlemsstat kan opnå finansielt tilskud fra Fællesskabet til udryddelse af sygdommen på betingelse af, at de umiddelbart truffne foranstaltninger i det mindste omfatter isolering af bedriften ved mistankens opståen og, efter den officielle bekræftelse af sygdommen:

- slagtning af dyr af modtagelige arter, som er angrebet eller smittet eller mistænkt for at være angrebet eller smittet, og destruktion af dyrene
- destruktion af kontamineret foder
- rengøring og desinfektion af bedriften
- oprettelse af spærrezone
- indførelsen af egnede foranstaltninger, der kan forhindre risiko for smittespredning
- indførelse af en periode, der skal hengå efter slagtingen, inden en ny besætning indsættes på bedriften.

3. Medlemsstaterne underretter straks Kommissionen og de øvrige medlemsstater om de truffne foranstaltninger og resultaterne heraf. Situationen undersøges snarest muligt i den i artikel 47 omhandlede komité. Det finansielle tilskud

fra Fællesskabet fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

4. Hvis det på grund af udviklingen i situationen i Fællesskabet viser sig at være nødvendigt at videreføre de i stk. 2 omhandlede foranstaltninger, kan der træffes en ny afgørelse om det finansielle tilskud fra Fællesskabet efter fremgangsmåden i artikel 47. Når denne afgørelse træffes, kan der fastsættes foranstaltninger, som den pågældende medlemsstat skal træffe for at sikre, at aktionen lykkes, især andre foranstaltninger end dem, der er nævnt i stk. 2.

5. Det finansielle tilskud fra Fællesskabet, om nødvendigt opdelt i flere rater, kan udgøre:

- op til 50 % af medlemsstaters udgifter til at godtgøre ejerne for slagtning og destruktion af dyr, for rengøring og desinfektion af bedrifter og for destruktion af kontamineret foder
- hvis der er truffet afgørelse om vaccination i henhold til stk. 4, 100 % af udgifterne til levering af vaccine og op til 50 % af udgifterne til gennemførelse af vaccinationen.

#### Artikel 4

1. Bestemmelserne i denne artikel finder anvendelse, hvis der forekommer mund- og klovesyge på en medlemsstats område.

2. Den pågældende medlemsstat kan opnå finansielt tilskud fra Fællesskabet til udryddelse af mund- og klovesyge på betingelse af, at de i artikel 3, stk. 2, fastsatte foranstaltninger og de relevante bestemmelser i Rådets direktiv 85/511/EØF <sup>(1)</sup> omgående anvendes.

3. Bestemmelserne i artikel 3, stk. 3, finder anvendelse.

4. Det finansielle tilskud fra Fællesskabet er lig med 50 % af medlemsstatens udgifter til at godtgøre ejerne for slagtning og destruktion af dyr, destruktion af mælk, rengøring og desinfektion af bedrifter og destruktion af kontamineret foder.

5. Inden for 45 dage efter, at det første udbrud af mund- og klovesyge er officielt bekræftet, gennemgås situationen på ny i den i artikel 47 omhandlede komité. Ved denne gennemgang tages der både hensyn til den veterinære situation og til de omtrentlige udgifter, der allerede er afholdt eller skal afholdes. Efter denne gennemgang kan der træffes en ny afgørelse om det finansielle tilskud fra Fællesskabet efter fremgangsmåden i artikel 47. I denne afgørelse fastsættes de støtteberettigede udgifter og Fællesskabets finansielle tilskud. Når denne afgørelse træffes, kan der desuden fastsættes foranstaltninger, som den pågældende medlemsstat skal træffe for at sikre, at aktionen lykkes, især andre foranstaltninger end dem, der er omhandlet i stk. 2.

#### Artikel 5

1. Bestemmelserne i artikel 3 finder anvendelse, hvis der forekommer afrikansk svinepest eller oksens smitsomme lungesyge på hele eller en del af en medlemsstats område, som ikke er omfattet af en plan for udryddelse af den pågældende sygdom i henhold til fællesskabsbestemmelserne.

2. Bestemmelserne i artikel 3 finder anvendelse, hvis der forekommer Newcastle disease på en medlemsstats område, der ydes dog ikke noget finansielt tilskud fra Fællesskabet til udgifterne til levering af vacciner eller til udgifterne til gennemførelse af vaccinationen.

#### Artikel 6

1. Listen over de i artikel 3, stk. 1, omhandlede sygdomme kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 47, især for at tage hensyn til resultaterne af aktioner til bekæmpelse af klassisk svinepest, infektiøs hæmatopoietisk nekrose eller andre sygdomme.

2. Bestemmelserne i artikel 3, stk. 2, kan suppleres eller ændres efter fremgangsmåden i artikel 47, især for at tage hensyn til optagelsen af nye sygdomme på den i artikel 3, stk. 1, omhandlede liste, de indhøstede erfaringer eller vedtagelsen af fællesskabsbestemmelser for sygdomsbekæmpelse.

#### Artikel 7

1. Hvis en medlemsstat trues direkte af forekomst eller udvikling på et tilgrænsende tredjeland eller en tilgrænsende medlemsstats område af en af de i artikel 3, stk. 1, artikel 4, stk. 1, eller artikel 5, stk. 1, omhandlede sygdomme, giver den Kommissionen og de øvrige medlemsstater meddelelse om dens hensigter.

2. Situationen undersøges hurtigst muligt i den i artikel 47 omhandlede komité. Efter fremgangsmåden i artikel 47 kan der træffes afgørelse om vedtagelse af enhver for situationen relevant foranstaltning, herunder især oprettelse af en vaccinationsstødpudezone og ydelse af et finansielt tilskud fra Fællesskabet til de foranstaltninger, der anses for at være nødvendige for, at den indledte aktion lykkes.

3. I den i stk. 2 omhandlede afgørelse fastsættes de støtteberettigede udgifter og Fællesskabets finansielle tilskud. I tilfælde af vaccination kan Fællesskabets finansielle tilskud udgøre 100 % af udgifterne til levering af vaccine og op til 50 % af udgifterne til gennemførelse af vaccinationen.

#### Artikel 8

1. Fællesskabet kan beslutte at oprette lagre af biologiske produkter til bekæmpelse af de i artikel 3, stk. 1, artikel 4,

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 315 af 26. 11. 1985, s. 11.

stk. 1, og artikel 5, stk. 1, omhandlede sygdomme (vacciner, standardiserede virusserotyper, diagnostiske sera).

2. Den i stk. 1 omhandlede aktion og reglerne for dens gennemførelse, især hvad angår valg, produktion, transport og anvendelse af sådanne lagre samt Fællesskabets finansielle tilskud, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 9

1. Hvis forekomsten eller udviklingen i et tredjeland af en af de i artikel 3, stk. 1, artikel 4, stk. 1, eller artikel 5, stk. 1, omhandlede sygdomme kan være til fare for Fællesskabet, kan Fællesskabet yde støtte til foranstaltninger til bekæmpelse af sygdomme ved at levere vaccine eller ved at finansiere fremskaffelsen af vaccine.

2. Den i stk. 1 omhandlede aktion, reglerne for dens gennemførelse, de betingelser, der kan fastsættes for den, og det finansielle tilskud fra Fællesskabet fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 10

1. Fællesskabet foretager kontrol på stedet for ud fra et veterinærmæssigt synspunkt at sikre anvendelsen af de vedtagne foranstaltninger.

2. Medlemsstaterne tager alle de nødvendige skridt til at lette denne kontrol og sørger især for, at de sagkyndige har adgang til alle oplysninger og dokumenter, der er nødvendige for at kunne vurdere, om aktionerne skal gennemføres.

3. De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, især hvad angår hyppigheden af og metoderne til gennemførelse af den i stk. 1 omhandlede kontrol, udpegningen af veterinærsagkyndige og den procedure, de skal følge ved udarbejdelsen af deres rapport, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 11

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

#### Artikel 12

Rådets beslutning 77/97/EØF<sup>(1)</sup> ophæves fra den ... Gennemførelsesbestemmelser, der er vedtaget i henhold til beslutning 77/97/EØF, er dog fortsat gældende.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 78.

## Kapitel 2

### Bekæmpelse af mund- og klovesyge uden for Fællesskabet

#### Artikel 13

Fællesskabet deltager i bekæmpelsen af mund- og klovesyge uden for Fællesskabet ved at yde et finansielt tilskud:

- til udvikling af instituttet for mund- og klovesyge i Ankara
- til De Forenede Nationers Levnedsmiddel- og Landbrugsorganisations (FAO) program for bekæmpelse af eksotisk mund- og klovesygevirus i landene i den sydøstlige del af Europa.

#### Artikel 14

De i artikel 13 omhandlede aktioner, reglerne for deres gennemførelse, de betingelser, der kan fastsættes for dem, og Fællesskabets finansielle tilskud fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 15

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## Kapitel 3

### Dyrebeskyttelse

#### Artikel 16

Kommissionen bidrager finansielt til at etablere en informationspolitik for beskyttelsen af dyr, herunder:

- oprettelse og udvikling af et system, herunder en hensigtsmæssig database, til indsamling og lagring af alle oplysninger, der er relevante for fællesskabslovgivningen vedrørende beskyttelse af husdyr, beskyttelse af dyr under transport og beskyttelse af slagtedyr, og for spredning af disse oplysninger til de kompetente myndigheder, producenterne og forbrugerne
- gennemførelsen af de undersøgelser, der er nødvendige for at udarbejde og udvikle retsfor skrifter for beskyttelsen af dyr.

#### Artikel 17

De i artikel 16 omhandlede aktioner, reglerne for deres gennemførelse og Fællesskabets finansielle tilskud fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 18*

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## Kapitel 4

**Tilskud til nationale udryddelsesprogrammer***Artikel 19*

Hvis en medlemsstat har *autorisation eller godkendelse fra Fællesskabet* i henhold til:

- artikel 8, stk. 2, i Rådets direktiv 64/432/EØF <sup>(1)</sup>,
- artikel 9 i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om dyresundhedsmæssige betingelser for handel med får og geder inden for Fællesskabet] <sup>(2)</sup>,
- artikel 13 i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fjerkræ og rugeæg og indførsel heraf fra tredjelande] <sup>(3)</sup>,
- artikel 11 i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter] <sup>(4)</sup>,

kan den ansøge om finansielt tilskud fra Fællesskabet til sit udryddelsesprogram.

*Artikel 20*

Den pågældende medlemsstat giver Kommissionen de fornødne finansielle oplysninger, især de samlede anslåede årlige udgifter til programmets gennemførelse.

*Artikel 21*

I hvert enkelt tilfælde fastlægges Fællesskabets finansielle tilskud og de betingelser, der kan fastsættes for det, efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 22*

1. Anmodninger om betaling vedrører de udgifter, medlemsstaten har afholdt i løbet af kalenderåret, og tilsendes Kommissionen inden den 1. juli det følgende år.

2. Kommissionen træffer afgørelse om det finansielle tilskud efter høring af den i artikel 47 omhandlede komité.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes i påkommende tilfælde efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 23*

1. Kommissionen foretager regelmæssig kontrol på stedet med gennemførelsen af de programmer, hvortil Fællesskabet yder finansielt tilskud.

2. Med regelmæssige mellemrum og mindst en gang om året orienteres medlemsstaterne af Kommissionen i den i artikel 47 omhandlede komité på grundlag af de oplysninger, der afgives af de pågældende medlemsstaters myndigheder, som aflægger udførlig rapport til Kommissionen sammen med deres anmodninger om betaling, og i givet fald på grundlag af rapporter fra sagkyndige, der på Kommissionens vegne har foretaget kontrol på stedet.

*Artikel 24*

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## Kapitel 5

**Tekniske og videnskabelige foranstaltninger***Artikel 25*

Kommissionen iværksætter de tekniske og videnskabelige foranstaltninger, der er nødvendige for at udvikle Fællesskabets veterinærlovgivning.

*Artikel 26*

De i artikel 25 omhandlede aktioner, reglerne for deres gennemførelse og Fællesskabets finansielle tilskud fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 27*

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## AFSNIT 2

**VETERINÆRKONTROL***Artikel 28*

Fællesskabet medvirker til at øge veterinærkontrollens effektivitet ved:

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

- at yde et finansielt tilskud til indførelse af kontrol til forebyggelse af zoonoser
- at yde et finansielt tilskud til indførelse af en ny kontrolstrategi som led i gennemførelsen af det indre marked.

## Kapitel 1

### Referencelaboratorier

#### Artikel 29

Fællesskabets finansielle tilskud til drift af et referencelaboratorium for klassisk svinepest er fastsat i overensstemmelse med Rådets beslutning 81/859/EØF <sup>(1)</sup>.

#### Artikel 30

1. Fællesskabets finansielle tilskud til drift af et koordinerende institut for mund- og klovesygevacciner er fastsat i overensstemmelse med Rådets beslutning . . . /EØF [om udpegning af et koordinerende institut for mund- og klovesygevacciner og om fastsættelse af dette instituts funktioner og opgaver] <sup>(2)</sup>.

2. Fællesskabets finansielle tilskud til drift af et referencelaboratorium til konstatering af mund- og klovesygevirus er fastsat i overensstemmelse med Rådets beslutning . . . /EØF [om udpegning af et referencelaboratorium til konstatering af mund- og klovesygevirus og om fastsættelse af dette laboratoriums funktioner og opgaver] <sup>(3)</sup>.

#### Artikel 31

1. Der kan ydes fællesskabsstøtte til ethvert fællesskabsreferencelaboratorium, der udpeges som sådant i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets direktiv 86/469/EØF <sup>(4)</sup>, og som opfylder de pligter og krav, der er fastsat i Rådets beslutning 89/187/EØF <sup>(5)</sup>.

2. Ordningerne for ydelse af den i stk. 1 omhandlede støtte, de betingelser, der kan fastsættes for den, og støttebeløbet, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 32

1. Der kan ydes fællesskabsstøtte til et fællesskabsreferencelaboratorium, der udpeges som sådant i henhold til

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 319 af 7. 11. 1981, s. 20.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 66 af 10. 3. 1989, s. 37.

Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om kontrol med henblik på forebyggelse af zoonoser og zoonotiske agenter hos dyr og produkter af animalsk oprindelse for at forhindre smitte eller forgiftning forårsaget af levnedsmidler] <sup>(6)</sup> eller i henhold til artikel 13 i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om generelle hygiejneregler for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse] <sup>(7)</sup>.

2. Ordningerne for ydelse af den i stk. 1 omhandlede støtte, de betingelser, der kan fastsættes for den, og støttebeløb, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 33

1. Hvis en af de i artikel 3 og 5 omhandlede sygdomme udvikler sig i Fællesskabet, og det derfor bliver nødvendigt at udpege et fællesskabsreferencelaboratorium, foretager Kommissionen denne udpegning og fastlægger betingelserne for driften af det udpegede fællesskabslaboratorium efter fremgangsmåden i artikel 47.

2. Der kan ydes fællesskabsstøtte til et fællesskabsreferencelaboratorium i henhold til stk. 1.

3. Ordningerne for ydelse af støtte som omhandlet i stk. 2, de betingelser, der kan fastsættes for den, og støttebeløbet, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

#### Artikel 34

Der træffes hvert år afgørelser om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## Kapitel 2

### Kontrol med zoonoser

#### Artikel 35

En medlemsstat, der har opnået Fællesskabets godkendelse af en plan for kontrol med zoonoser i henhold til forordning (EØF) nr. . . . [zoonoser], kan anmode om finansielt tilskud fra Fællesskabet til sin kontrolplan.

#### Artikel 36

Den pågældende medlemsstat giver Kommissionen de fornødne finansielle oplysninger, især de samlede anslåede årlige udgifter til planens gennemførelse.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(7)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .



*Artikel 37*

I hvert enkelt tilfælde fastlægges Fællesskabets finansielle tilskud og de betingelser, der kan fastsættes for det, efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 38*

Artikel 22 og 23 finder anvendelse på dette kapitel.

*Artikel 39*

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## Kapitel 3

## Ny kontrolstrategi

*Artikel 40*

1. Hver enkelt medlemsstat opstiller et program for udveksling af personale, der arbejder i veterinærsektoren.

2. I den i artikel 47 omhandlede komité koordinerer Kommissionen sammen med medlemsstaterne de i stk. 1 omhandlede programmer.

3. Medlemsstaterne træffer alle de nødvendige foranstaltninger for at gennemføre de programmer, der resulterer af den i stk. 2 omhandlede koordinering.

4. Hvert år gennemgås programmernes forløb i den i artikel 47 omhandlede komité på grundlag af rapporter fra medlemsstaterne.

5. Medlemsstaterne tager hensyn til de indhøstede erfaringer for at forbedre og udbygge udvekslingsprogrammerne.

6. Der kan ydes finansiell støtte fra Fællesskabet for at muliggøre en effektiv udvikling af udvekslingsprogrammerne. Fællesskabets finansielle tilskud og de betingelser, der kan fastsættes for det, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 47.

7. Artikel 22 og 23 finder anvendelse på denne artikel.

*Artikel 41*

Bestemmelserne i artikel 40, stk. 6 og 7, finder anvendelse på programmer som defineret i artikel 19 i Rådets forordning (EØF) nr. ... [om principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen af tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet, med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup>.

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

*Artikel 42*

1. For at harmonisere veterinærkontrollen på oprindelsesstedet eller af produkter fra tredjelande kan Kommissionen tilrettelægge genopfriskningskurser eller møder for personalet i medlemsstaterne, der har ansvaret for denne kontrol.

2. Ordningerne for tilrettelæggelsen af de i stk. 1 omhandlede aktioner og Fællesskabets finansielle tilskud vil blive fastlagt af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 43*

1. Der kan ydes finansiell støtte fra Fællesskabet til den aktion, der omhandles i artikel 10, stk. 2, i Rådets forordning (EØF) nr. ... [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(2)</sup>.

2. Ordningerne for tilrettelæggelsen af den i stk. 1 omhandlede aktion og Fællesskabets finansielle tilskud vil blive fastlagt af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 47.

*Artikel 44*

1. Skulle en medlemsstat få usædvanligt store problemer med personale eller infrastruktur ved iværksættelsen af den nye kontrolstrategi som led i gennemførelsen af det indre marked, kan den i en overgangsperiode få finansiell bistand fra Fællesskabet.

2. Den pågældende medlemsstat forelægger Kommissionen et nationalt program for forbedring af dens kontrolsystem ledsaget af de fornødne finansielle oplysninger.

3. Artikel 21, 22 og 23 finder anvendelse på denne artikel.

*Artikel 45*

Der træffes hvert år afgørelse om de nødvendige bevillinger til de i dette kapitel anførte aktioner som led i budgetproceduren.

## AFSNIT 3

## AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

*Artikel 46*

Bestemmelserne i artikel 8 og 9 i Rådets forordning (EØF) nr. 729/70 <sup>(3)</sup> finder anvendelse med de fornødne ændringer.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L ... af ..., s. ...

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 94 af 28. 4. 1970, s. 13.

*Artikel 47*

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(1)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

2. Såfremt der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, finder følgende bestemmelser anvendelse:

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

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

kan fastsætte under hensyntagen til det 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 48*

Denne beslutning er rettet til medlemsstaterne.

### Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød

KOM(89) 673 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 5. februar 1990)

(90/C 84/02)

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:

Fersk kød er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion og afsætning af fersk kød er en vigtig indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes regler vedrørende folkesundheden i forbindelse med produktion og afsætning;

Fællesskabet bør vedtage foranstaltninger til gradvis gennemførelse af det indre marked i løbet af en periode, der udløber den 31. december 1992;

ved fastlæggelse af sådanne regler kan folkesundheden beskyttes og det indre marked gennemføres;

embedsdyrlægerne på et slagteri bør stå for kontrollen med slagtedyrs velfærd;

med henblik herpå er det nødvendigt at foretage en principiel udvidelse af reglerne i Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 88/657/EØF <sup>(2)</sup>, så de kommer til at gælde for al produktion og afsætning af fersk kød i Fællesskabet;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelser i denne forordning; spørgsmålet om indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt i Rådets beslutning . . . /EØF af . . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter <sup>(3)</sup>];

det bør understreges, at en eventuel indrømmelse af undtagelser fra de i denne forordning fastsatte sundhedsbestemmelser intet ændrer ved den omstændighed, at al aktivitet i forbindelse med produktion og afsætning af fersk kød er omfattet af de almindelige sundhedsbestemmelser, der er

<sup>(1)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.

<sup>(3)</sup> EFT nr. . . . af . . . , s. . . .

fastsat 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] <sup>(1)</sup>;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennemførelsesforanstaltninger til denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

#### UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

##### Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning til konsum af fersk kød fra husdyr af følgende arter: kvæg (herunder bøfler), svin, får og geder samt enhovede husdyr.

2. Denne forordning gælder ikke for opskæring og oplagring af fersk kød hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte afsætning til den endelige forbruger.

3. Om fornødent vedtager Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14 passende bestemmelser for ensartet anvendelse af stk. 2.

4. Denne forordning finder anvendelse, uden at det berører specifikke fællesskabsbestemmelser for hakket kød.

##### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *kød*: alle spiselige dele af husdyr af arterne kvæg (herunder bøfler), svin, får og geder samt enhovede husdyr
- 2) *fersk kød*: kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden
- 3) *maskinudbenet kød*: kød, der mekanisk er udvundet fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæledet og haseledet samt fra svinehale, og som er bestemt til virksomheder autoriseret i henhold til forordning (EØF) nr. ... [køddprodukter]
- 4) *slagtekrop*: hele et slagtedyrs krop efter afblødning, udtagning af organer, afskæring af lemmerne i forknæled og haseled, af hoved, hale og yver og endvidere for kvæg, får, geder og enhovede dyr efter afhudning

- 5) *slagteaffald*: fersk kød, der ikke hører til slagtekroppen som defineret i nr. 4), også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med denne
- 6) *organer*: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, herunder luft- og spiserør
- 7) *embedsdyrlæge*: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed
- 8) *transportmidler*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, og lastrum i skibe samt containere til transport ad lande-, sø- eller luftvejen
- 9) *virksomhed*: autoriseret slagteri, autoriseret opskæringsvirksomhed eller autoriseret køle- eller fryselager
- 10) *indpakning*: beskyttelse af det ferske kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende ferske kød samt selve denne første indpakning eller beholder
- 11) *emballering/emballage*: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder
- 12) *nødslagtning*: slagtning uden undersøgelse før slagtningen (levende syn).

##### Artikel 3

1. Fersk kød skal opfylde følgende betingelser:
  - A. Hele kroppe, halve kroppe, halve kroppe opskåret i højst tre engrosudskæringer eller kvarte kroppe skal
    - a) hidrøre fra et slagteri, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 10
    - b) hidrøre fra et slagtedyr, der i overensstemmelse med bilag I, kapitel V, er undersøgt af en embedsdyrlæge før slagtningen og som resultat af denne undersøgelse er fundet egnet til slagtning med henblik på konsum
    - c) være behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI
    - d) være undersøgt efter slagtningen af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI og ikke have udvist nogen forandring med undtagelse af traumatiske læsioner opstået kort før slagtningen, lokale misdannelser eller forandringer, for så vidt det er konstateret — om fornødent ved passende laboratorieundersøgelser — at disse læsioner, misdannelser eller forandringer ikke gør slagtekroppen og det tilhørende slagteaffald uegnet til menneskeføde eller farligt for menneskers sundhed
    - e) være forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel X
    - f) efter undersøgelsen efter slagtningen være oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, i virksomheder

<sup>(1)</sup> EFT nr. ... af ..., s. ...

- autoriseret i overensstemmelse med artikel 10 og under tilsyn af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX
- g) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIII, transporteres under tilfredsstillende hygiejniske forhold.
- B. Udskæringer, stykker, der er mindre end de i litra A nævnte, eller udbenet kød skal
- a) være opskåret henholdsvis udbenet i en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og kontrolleret under tilsyn i overensstemmelse med artikel 10
- b) være opskåret henholdsvis udbenet og udvundet i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, og hidrøre:
- fra fersk kød af dyr, der er slagtet i Fællesskabet, og kødet skal opfylde de i litra A anførte betingelser, eller
  - fra fersk kød indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne for indførsel af fersk kød fra tredjelande
- c) være oplagret under forhold, der opfylder bestemmelserne i bilag I, kapitel XII, i virksomheder autoriseret i overensstemmelse med artikel 10 under tilsyn i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX
- d) være kontrolleret af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX
- e) opfylde betingelserne i bilag I, kapitel XI, med hensyn til emballeringen
- f) opfylde betingelserne i litra A, litra c), e) og g).
- C. Slagteaffald skal komme fra et autoriseret slagteri eller en autoriseret opskæringsvirksomhed. Slagteaffald, som ikke er skiveskåret, skal opfylde betingelserne i litra A eller B. Skiveskåret slagteaffald skal opfylde betingelserne i litra B.
- D. Fersk kød, som i overensstemmelse med nærværende forordning er blevet oplagret på et af en medlemsstat autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere behandling undtagen i forbindelse med oplagring, skal opfylde betingelserne i litra A, litra c), e), f) og g), og litra B og C eller være fersk kød, der er indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.
- E. For så vidt angår fersk kød produceret i henhold til nærværende forordning, som er blevet oplagret under toldkontrol på et i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF autoriseret køle- eller fryselager i et tredjeland, og som ikke siden har undergået nogen yderligere behandling undtagen i forbindelse med oplagring, skal dette:
- a) opfylde betingelserne i litra A, B og C
- b) opfylde de særlige garantier vedrørende kontrol og attestation af overholdelsen af oplagrings- og transportkravene; bestemmelserne vedrørende udstedelsen af certifikatet vedtages efter fremgangsmåden i artikel 14
- c) være ledsaget af et certifikat, der er i overensstemmelse med en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 15

2. For fersk kød bestemt til særlige formål kan der fastsættes undtagelsesbestemmelser efter fremgangsmåden i artikel 14.

3. Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar, men kun ved udførelsen af følgende opgaver:

- a) undersøgelsen efter slagtingen
- b) den sundhedsmæssige kontrol af opskåret og oplagret kød
- c) den i kapitel XIII i bilag I omhandlede kontrol
- d) den i artikel 10, stk. 2, omhandlede undersøgelse og kontrol af autoriserede virksomheder.

4. Kun personer, der opfylder betingelserne i bilag II, må ansættes som medhjælpere, efter at der har været afholdt en prøve tilrettelagt af den kompetente centralmyndighed i medlemsstaten eller af den myndighed, som er udpeget af centralmyndigheden.

5. For at kunne yde den i stk. 3 omhandlede bistand skal medhjælperne indgå i et inspektionshold, der er undergivet embedsdyrlægens kontrol. Den kompetente myndighed i den pågældende medlemsstat sammensætter inspektionsholdet for hver enkelt virksomhed for at sikre, at embedsdyrlægen kan føre tilsyn med gennemførelsen af kontrollen.

6. De nærmere bestemmelser for den i stk. 3 omhandlede bistand fastlægges i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 15.

#### Artikel 4

Ud over betingelserne i artikel 3 skal fersk kød opfylde følgende betingelser:

1. a) hvis der er tale om fersk svinekød og hestekød, bortset fra fersk svinekød, som har været udsat for kuldebehandling i overensstemmelse med bilagene til Rådets direktiv 77/96/EØF<sup>(1)</sup>, skal dette have været undersøgt for trikiner i henhold til bilag I, kapitel VII, punkt 41, afsnit C, til nærværende forordning.
- b) Efter fremgangsmåden i artikel 14 kan der dog indrømmes undtagelser fra litra a) for dele af Fællesskabet, hvis følgende betingelser er opfyldt:
- epidemiologiske undersøgelser viser, at der ikke forekommer trikiner
  - der anvendes en effektiv metode til sigtning og kontrol af levende og slagtede dyr
2. Uden at det berører bestemmelserne i Rådets direktiv 86/469/EØF<sup>(2)</sup> skal dyrene eller kødet undersøges for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag

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

(<sup>2</sup>) EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

af resultaterne af sundhedskontrollen har mistanke om, at sådanne forekommer.

Denne undersøgelse skal foretages såvel med henblik på konstatering af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som deres omdannelsesprodukter og andre stoffer, der går over i kødet, og som kan være sundhedsfarlige.

Hvis det undersøgte kød viser tegn på restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer, skal det erklæres uegnet til menneskeføde.

Undersøgelserne for restkoncentrationer skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede fremgangsmåder, særlig sådanne som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne eller i andre internationale forskrifter.

Resultaterne af undersøgelserne for restkoncentrationer skal kunne vurderes efter referencemetoder, som fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 14.

Efter fremgangsmåden i artikel 15 udpeges i hver medlemsstat mindst ét referencelaboratorium, som skal foretage undersøgelsen for restkoncentrationer.

3. På forslag af Kommissionen vedtager Rådet tolerancerne for de stoffer, der kan overføres til kød, og som kan være sundhedsfarlige, bortset fra dem, der er fastlagt i Rådets direktiv 86/363/EØF<sup>(1)</sup> og Rådets direktiv . . ./EØF [om en fælles fremgangsmåde for fastsættelsen af toleranceværdier for restkoncentrationer af veterinærmedicinske præparater]<sup>(2)</sup>.

#### Artikel 5

Uden at det berører Rådets direktiv 81/602/EØF<sup>(3)</sup> og 88/146/EØF<sup>(4)</sup> må fersk kød ikke afsættes, hvis

- 1) det opviser spor af restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer
- 2) det er behandlet med ioniserende eller ultraviolet bestråling
- 3) det er mærket med andre farvestoffer end dem, der er godkendt til mærkning efter fremgangsmåden i artikel 14
- 4) det stammer fra dele af slagtekroppen eller slagteaffaldet, der udviser traumatiske læsioner opstået kort før slagtingen, misdannelser eller forurening eller forandringer som omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra A, litra d)
- 5) det stammer fra dyr, som er blevet behandlet med kødmørnere
- 6) det stammer fra dyr, som udviser en af de i bilag I, punkt 42, afsnit A, anførte fejl.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

#### Artikel 6

- a) dyr, der i moderat eller ubetydelig grad er angrebet af *Cysticercus bovis* eller *Cysticercus cellulosae*
- b) dyr, der er blevet slagtet ved nødslagting og opfylder betingelserne i bilag I, punkt 42, afsnit B, litra b), sidste led
- c) andre kategorier af dyr, der fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 14

kan, efter at de angrebne dele er fjernet, erklæres egnede til menneskeføde efter behandling under officielt tilsyn for at gøre det uskadeligt.

#### Artikel 7

Efter fremgangsmåden i artikel 14 træffes der afgørelse om:

- a) de nærmere bestemmelser for de i artikel 6 omhandlede behandlinger
- b) de betingelser, hvorunder dyr, der reagerer på en tuberkulinprøve, kan tillades anvendt til menneskeføde.

#### Artikel 8

1. Følgende kategorier af fersk kød skal undergå en af de i forordning (EØF) nr. . . .<sup>(5)</sup> [køddprodukter] fastsatte behandlinger:

- a) maskinudbenet
  - b) kød stemplet med det særlige mærke, der er fastsat ved Kommissionens beslutning 84/371/EØF<sup>(6)</sup>
  - c) blod, der er opsamlet under hygiejniske forhold.
2. a) Det særlige mærke, der er fastsat i beslutning 84/371/EØF, påstemples, navnlig på slagtekroppe af ukastrerede svin med en vægt på over 90 kg
  - b) Slagtekroppe af ukastrerede svin med en vægt på mellem 90 og 60 kg der er blevet undersøgt efter en objektiv metode for at opdage ornelugt, og som reagerer positivt på denne undersøgelse.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 15.

#### Artikel 9

1. Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af den kontrol, som embedsdyrlægen foretager før og efter slag-

<sup>(5)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(6)</sup> EFT nr. L 196 af 16. 7. 1984, s. 46.

ningen, for så vidt angår sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Ved påvisning af en sådan sygdom anmeldes resultaterne i hvert enkelt tilfælde så hurtigt som muligt til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen.

2. Medlemsstaterne forelægger Kommissionen oplysninger om visse sygdomme, især hvis der påvises sygdomme, der kan overføres til mennesker.

3. Kommissionen vedtager fremgangsmåden i artikel 15 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder om:

- den hyppighed, hvormed oplysningerne skal forelægges Kommissionen
- oplysningernes art
- hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre
- fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

#### Artikel 10

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over de virksomheder, som den har meddelt autorisation. Hver virksomhed tildeles et veterinært autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den er overbevist om, at virksomheden overholder bestemmelserne i denne forordning. Medlemsstaten tilbagekalder den meddelte autorisation, hvis betingelserne ikke længere er opfyldt.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 11, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Kontrol af og tilsyn med de autoriserede virksomheder sker under embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af personale, der er specielt uddannet dertil. For at sikre overholdelsen af denne forordning skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden.

De nærmere bestemmelser for nævnte bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

3. Fremstillingen af det i bilag I, kapitel X omhandlede materiel til sundhedsmærkning og plombering skal godkendes af medlemsstaternes myndigheder, som fører kontrol med dets anvendelse.

#### Artikel 11

Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan, for så vidt det er nødvendigt med henblik på en ensartet anvendelse af

forordningen, foretage kontrol på stedet; de har ret til at forvisse sig om, at virksomhederne rent faktisk overholder nærværende forordning. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af undersøgelsen.

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

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 15. Efter samme fremgangsmåde udarbejdes en kodeks indeholdende de regler, der skal følges ved det i denne artikel omhandlede tilsyn.

#### Artikel 12

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

#### Artikel 13

Ændringer af bilagene, især for at tilpasse dem til de videnskabelige og teknologiske fremskridt, vedtages af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### Artikel 14

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(2)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

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

3. 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 afstemninger i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, der er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

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

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

5. 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.

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

#### Artikel 15

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det 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 udtalelsen.

#### Artikel 16

1. Efter fremgangsmåden i artikel 14 kan der for virksomheder med en begrænset produktion tillades undtagelser fra bestemmelserne i bilag I, punkt 1 til 16.

2. Ved behandlingen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og krite-

rier, der er anført i artikel 2 og 3 i Rådets beslutning . . ./EØF af . . . 19. . om betingelserne for indrømmelse af midlertidig og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter.

3. Ved indrømmelse af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14 de generelle og specifikke betingelser for anvendelsen af de enkelte undtagelser.

#### Artikel 17

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 15 vedtage henstillinger med retningslinjer for god fremstillingsskik for de forskellige produktionsled og for afsætningen.

#### Artikel 18

1. Direktiv 64/433/EØF ophæves med virkning fra den 1. januar 1993.

2. Gennemførelsesbestemmelser vedtaget i henhold til direktiv 64/433/EØF er dog fortsat gældende for denne forordning.

#### Artikel 19

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.

### BILAG I

#### GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor fersk kød udvindes, behandles og opbevares:

- a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt.

Dog skal virksomhederne have følgende:

- i de i kapitel I, punkt 13, litra d) og f), kapitel II, punkt 14, litra a), og kapitel III, punkt 15, litra a), omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres og som ikke kan

rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed, eller de i punkt 15, litra a) omhandlede lokaler indrettet med en uhindret afledning af vandet

— i de i kapitel III, punkt 16, litra a) omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne

- b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op) skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel III, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler.

Anvendelse af trævægge i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1983, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen

- c) døre af slidstærkt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og vandtætte
- d) luftfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne
- e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning
- f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne
- g) rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.

2. a) Tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Hænderne må ikke være håndbetjente. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske midler til at tørre hænder med

- b) anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C.

3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, f.eks. insekter, rotter og mus.

4. a) Inventar og værktøj, som f.eks. opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk kød, som er hygiejnisk emballeret

- b) fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:

— håndtering af kød og

— oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge

- c) anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af kødet under ind- og udladning

- d) specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde; såfremt kød og slagteaffald af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, kan det dog opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slagteaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket.

5. Køleanlæg som sikrer, at de i denne forordning fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disse anlæg skal være udstyret med et afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet. Disses afløb skal være forbundet med spildevandsledningerne, og må ikke kunne forurene kødet.

6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning af drikkevand under tryk; undtagelsesvis er forsyning af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.

7. Tilstrækkelig forsyning af varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.

8. Et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnekravene.



9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lagre de nødvendige faciliteter.
10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i denne forordning.
11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndsvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til hænderne og hygiejniske midler til at tørre hænder med. Hanerne må ikke være hånd- eller armbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne.
12. En holdeplads og tilstrækkelige anlæg til rengøring og desinfektion af transportmidler. Denne plads og disse anlæg er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.

## KAPITEL I

### Særlige betingelser for autorisation af slagterier

13. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindstekrav have:
  - a) opstaldningslokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, ventefolde til anbringelse af dyrene; vægge og gulve skal være bestandige, vandtætte og lette at rengøre og desinficere; anlæggene skal have faciliteter til vanding af dyrene samt om nødvendigt til fodring af dyr; endvidere skal der være et afløbssystem med vandlås og rist til bortledning af væsker
  - b) slagtelokaler af sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på tilfredsstillende måde; såfremt der i et slagtelokale slagtes både svin og andre dyrearter, skal der være indrettet en særlig afdeling til slagting af svin; en sådan særlig afdeling er dog ikke påkrævet, hvis slagting af svin og andre dyrearter finder sted på forskellige tidspunkter, men i så tilfælde skal skoldning, afhåring, skrabning og svidning foretages i særlige afdelinger, der er tydeligt adskilt fra slagtekæden enten ved et frit mellemrum på mindst 5 m eller ved en skillevæg af mindst 3 m højde
  - c) særlige lokaler af tilstrækkelig størrelse, der udelukkende anvendes til:
    - tømning, rensning og videre behandling af maver og indvolde.

Sådanne særlige lokaler er dog ikke nødvendige, såfremt disse behandlinger af maverne foretages med mekanisk udstyr i et lukket anlæg, der er forsynet med passende ventilation, og som opfylder følgende krav:

      - i) udstyret skal være installeret og anbragt således, at udskillelse af tarme fra maver samt tømning og rensning af maverne foregår hygiejnisk. Det skal være anbragt på et særligt sted, som er klart adskilt fra det udsatte ferske kød ved en skillevæg fra gulvet og til mindst 3 m højde, som omgiver det område, hvor arbejdet finder sted
      - ii) apparatets udformning og virkemåde skal effektivt forhindre enhver forurening af fersk kød
      - iii) der skal anbringes et udsugningsanlæg, der fungerer på en sådan måde, at lugte og faren for aerosolforurening elimineres
      - iv) apparatet skal være udstyret med en anordning, der muliggør udtømning via lukket kredsløb af spildevand og maveindhold i kloaksystemet
      - v) det kredsløb, der anvendes til maver til og fra apparatet, skal både være klart adskilt og fjernet fra kredsløbet for andet fersk kød. Straks efter tømning og rensning skal maverne fjernes på hygiejnisk måde
      - vi) maverne må ikke håndteres af personale, som håndterer andet fersk kød. Det personale, der håndterer maverne, må ikke have adgang til andet fersk kød
    - videre forarbejdning af tarme og kallun, hvis dette arbejde udføres på slagteriet. Dette arbejde kan dog udføres i samme lokale som det, der er nævnt i første led, hvis arbejdet udføres på en sådan måde, at krydskontamination undgås

- behandling og rensning af andet slagteaffald end det i de foregående led nævnte, herunder en særskilt afdeling for hoveder, som skal holdes tilstrækkeligt adskilt fra andet slagteaffald, såfremt disse arbejder udføres på slagteriet uden dog at finde sted på slagtekæden
  - opbevaring af huder, horn, klove og svinebørster, for så vidt disse ikke fjernes fra slageriet hurtigst muligt
- d) en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis denne foretages på slageriet
  - e) aflåselige lokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, folde, der er forbeholdt dyr, der er syge eller mistænkte for at være syge; aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af disse dyr samt opbevaring af tilbageholdt kød og beslaglagt kød. Lokaler, der er forbeholdt slagtning af sådanne dyr, er ikke obligatoriske i en virksomhed, der ikke er autoriseret af den kompetente myndighed til slagtning af disse dyr, eller hvor denne slagtning finder sted ved afslutningen af den daglige slagtning, og at der træffes foranstaltninger til at undgå forurening af normalt kød. I dette tilfælde skal lokalerne rengøres og desinficeres specielt under offentligt tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af normale dyr
  - f) tilstrækkeligt store køle- og fryserum forsynet med korrosionsbestandige anordninger, der er således udformet, at det ferske kød ikke kommer i berøring med gulv eller vægge, når det transporteres eller ligger oplagret
  - g) midler til kontrol med, hvem der kommer og går på slageriet
  - h) tydelig adskillelse mellem bygningens urene og rene afdelinger, så sidstnævnte beskyttes mod forurening
  - i) et ophængningssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr dyrene må i intet tilfælde berøre gulvet under afhudningen
  - j) et glidestangssystem til kødets videre håndtering
  - k) såfremt der opbevares gødning på slagteriets område et specielt aflukke hertil
  - l) et passende udstyret lokale til gennemførelse af trikinundersøgelse, såfremt denne udføres på virksomheden.

## KAPITEL II

### Særlige betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder

- 14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have
  - a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige til opbevaring af kød: et særligt rum til emballeret kød, såfremt emballeret kød oplagres på virksomheden
  - b) et lokale til opskæring, udbening og indpakning forsynet med termograf eller fjerntermograf
  - c) et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i virksomheden, og, medmindre de i kapitel XI, punkt 62 omhandlede betingelser er opfyldt, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden
  - d) et lokale til opbevaring af emballage og indpkningsmaterialer, hvis disse opbevares i opskæringsvirksomheden.

## KAPITEL III

### Særlige betingelser for autorisation af køle- og fryselagre

- 15. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XII, punkt 64, som mindstekrav have:
  - a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i punkt 64 fastsatte temperaturer
  - b) termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.

16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XII, punkt 65 som mindstekrav have:
- a) kølerum, der er utilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i punkt 65 fastsatte temperaturer
  - b) termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.

#### KAPITEL IV

##### Hygiejneforskrifter for personale, lokaler, inventar og værktøj på virksomhederne

17. Den størst mulige renlighed kræves af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og værktøj:
- a) personalet skal især være iført rent arbejdstøj og hovedbeklædning samt i givet fald nakkebeskytter. Personale, der er beskæftiget ved slagtning af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af kød, skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med syge dyr eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagingslokalerne
  - b) dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagtning, og på disse slagteriernes område dyr, som er nødvendige for driften. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk
  - c) udstyr og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet.
18. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk kød eller vildtkød i henhold til forordning (EØF) nr. . . . [vildtkød og kaninkød] <sup>(1)</sup>. Dette krav gælder ikke for transportmateriel, som anvendes i de i kapitel III, punkt 16, litra a), nævnte lokaler, når kødet er emballeret. Værktøj til opskæring af fersk kød må kun anvendes til dette formål.
- a) Virksomhedslederen eller -ejerne eller dennes repræsentant skal foretage regelmæssig kontrol af den almindelige hygiejne i produktionsvilkårene i virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser i overensstemmelse med fjerde afsnit.  
Denne kontrol skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og, om nødvendigt, også produkterne.  
Virksomhedslederne eller -ejereren eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give embedsdyrlægen 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.  
Arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 14.
  - b) Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de under litra a) omhandlede undersøgelser. Han 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.
19. Kød og beholdere til kød må ikke komme i direkte berøring med gulvet.
20. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, forudsat at de ledninger, der er installeret med henblik herpå, ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og ikke rummer fare for forurening af fersk kød. Endvidere kan andet vand undtagelsesvis anvendes til køling af kølemaskiner. Ledningerne til det vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne.
21. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød.
22. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således at udstyr, arbejdsredskaber og fersk kød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning og udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand.

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

23. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette.
24. Alle, der arbejder med kød, skal ved fremlæggelse af en helbredsattest godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal fornys hvert år, medmindre en anden ordning for lægeundersøgelse af personalet, som giver tilsvarende garantier, anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 14.

## KAPITEL V

### Undersøgelse før slagtingen (levende syn)

25. Dyrene skal underkastes levende syn (undersøgelse inden slagting) den dag, de ankommer til slagteriet, eller inden påbegyndelsen af den daglige slagting. Undersøgelsen skal gentages umiddelbart inden slagting, hvis dyret har været opstaldet natten over.  
  
Slagteriets leder eller dennes stedfortræder skal lette det levende syn (undersøgelser før slagting), især med hensyn til nødvendig håndtering.  
  
Hvert dyr, som skal slagtes, skal være forsynet med et identifikationsmærke i henhold til Kommissionens beslutning 89/153/EØF <sup>(1)</sup>, så den kompetente myndighed kan fastslå dyrets oprindelse.
26. a) Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn lege artis ved tilstrækkeligt lys.  
b) Embedsdyrlægen skal, når det gælder dyr, der leveres til slagteriet, kontrollere, at Fællesskabets bestemmelser for dyrevelfærd er overholdt.
27. Undersøgelsen skal afgøre:
  - a) om dyrene er angrebet af en farlig sygdom, der kan overføres til mennesker og dyr, især de i punkt 42, del A, litra a), omhandlede sygdomme, eller om de frembyder symptomer på eller deres almentilstand lader befrygte et udbrud af en sådan sygdom
  - b) om dyrene frembyder symptomer på en sygdom eller en forstyrrelse af deres almentilstand, som kan gøre kødet uegnet til menneskeføde; ved undersøgelsen skal opmærksomheden tillige være rettet mod tegn på, at dyret har fået indgivet stoffer med farmakologiske virkninger, eller om dyret har indtaget andre for mennesker sundhedsfarlige stoffer
  - c) om dyrene er udmattede, ophidsede eller har beskadigelser.
28. a) Udmattede eller ophidsede dyr skal hvile i mindst 24 timer, medmindre anden afgørelse træffes af embedsdyrlægen.  
b) Dyr, hos hvilke der er blevet diagnosticeret en af de i punkt 27, litra a), og b), omhandlede sygdomme, må ikke slagtes til konsum. Hvis det af dyrevelfærdsmæssige grunde er nødvendigt at slagte dem omgående, skal de slagtes adskilt fra alle andre dyr, der skal slagtes med henblik på konsum, og kødet skal fjernes på en hygiejnisk måde.  
c) Dyr, der mistænkes for at lide af en af de i punkt 27, litra a) og b), omhandlede sygdomme, må ikke slagtes, men skal underkastes en grundig undersøgelse, således at der kan stilles en diagnose.  
Hvis det er nødvendigt at foretage undersøgelse efter slagtingen for at kunne stille en diagnose, anmoder embedsdyrlægen om, at de pågældende dyr slagtes separat eller ved afslutningen af den daglige slagting.  
Hvis det af dyrevelfærdsmæssige grunde er nødvendigt at slagte dem omgående, skal de slagtes separat.  
De pågældende dyr underkastes en grundig undersøgelse efter slagtingen og i givet fald de fornødne laboratorieundersøgelser.  
d) Der kan foretages nødslagting af dyr uden undersøgelse før slagtingen (levende syn), hvis de for nylig er kommet til skade.  
Alle dele af disse dyr skal holdes adskilt fra fersk kød, indtil undersøgelsen efter slagtingen har fundet sted.  
e) Dyr, der reagerer positivt på en tuberkulinprøve eller en brucelloseundersøgelse, slagtes separat. Dyr, der reagerer positivt på en tuberkulinprøve underkastes en omhyggelig undersøgelse af alle lymfekirtler.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 59 af 2. 3. 1989, s. 33.

## KAPITEL VI

## Hygiejneforskrifter for slagtning og opskæring

29. Slagtedyr, der føres ind i slagtelokalerne, skal slagtes omgående, og afblødning, afhudning eller afhåring, videre behandling og udtagning af organer skal gennemføres, så forurening af kødet undgås.
30. Dyrene skal afbløde fuldstændigt; blod til menneskeføde skal opsamles i helt rene beholdere. Blodet må ikke omrøres med hænderne, men kun med redskaber i overensstemmelse med hygiejnekravene.
31. Der skal omgående foretages fuldstændig afhudning, undtagen af svin, jf. dog punkt 40, del D, litra a), andet punktum. Hvis svinene ikke afhudes, skal børsterne straks fjernes. I forbindelse hermed kan hjælpesoffer anvendes, såfremt svinene efterfølgende afskyldes fuldstændigt med drikkevand.
- Afhudning af kalve- og fårehoveder er ikke nødvendig, hvis hovederne håndteres på en sådan måde, at enhver forurening af det ferske kød undgås.
32. Udtagning af organer skal foretages straks og være tilendebragt 45 minutter efter bedøvelsen eller, dersom slagtingen foregår efter en religiøs ritus, en halv time efter afblødning. Lunger, hjerte, lever, nyrer, milt og mediastinum kan enten adskilles fra eller forblive i naturlig forbindelse med slagtekroppen. Hvis de adskilles fra den, skal de forsynes med et nummer eller på anden måde mærkes, så samhørigheden med pågældende slagtekrop kan konstateres; dette gælder også for hoved, tunge, fordøjelseskanal og andre dele af dyret, der er nødvendige for undersøgelsen eller eventuelt for den ved direktiv 86/469/EØF<sup>(1)</sup> fastsatte kontrol. Ovennævnte dele skal forblive i umiddelbar nærhed af slagtekroppen, indtil undersøgelsen er afsluttet. For så vidt den ikke udviser sygdomstegn eller læsioner, kan penisen dog straks fjernes. Nyrene skal hos alle dyrearter løsnes fra fedtkapslen; hos kvæg, svin og enhovede dyr fjernes tillige den perirenale kapsel.
33. Det er forbudt at efterlade redskaber i kødet, rengøre kødet med klude eller andre materialer samt at foretage oppustning. Hvis en religiøs ritus kræver oppustning af et organ, kan dette dog tillades.
34. Slagtekroppe skal fremlægges til undersøgelse efter at være midtflækket ved en længdespaltning af rygsøjlen. Såfremt undersøgelsen kræver det, kan embedsdyrlægen forlange længdespaltning af hovedet eller kroppen af ethvert slagtedyr.
35. Indtil undersøgelsen er afsluttet, er det forbudt at foretage yderligere opskæring af slagtekroppen eller at fjerne eller behandle nogen del af det slagtede dyr.
36. Tilbageholdt eller beslaglagt kød, maver og tarme samt uspiselige biprodukter skal så hurtigt som muligt anbringes i særligt udstyr.
37. Hvis blod eller slagteaffald fra flere dyr anbringes i samme beholder, inden undersøgelsen efter slagtingen er afsluttet, skal hele indholdet erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt slagtekroppen fra blot et af disse dyr er blevet erklæret for uegnet til menneskeføde.

## KAPITEL VII

## Undersøgelse efter slagtningen (kødkontrol)

38. Alle dele af dyret inklusive blodet, skal undersøges umiddelbart efter slagtingen for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde.
39. Undersøgelsen efter slagting skal omfatte:
- a) besigtigelse af det slagtede dyr og dets organer
  - b) palpering af de i punkt 40 omhandlede organer og, hvis embedsdyrlægen finder det nødvendigt, af uterus
  - c) indsnit i visse organer og visse lymfekirtler og under hensyn til embedsdyrlægens konklusioner, i uterus. Hvis det under besigtigelsen eller palpering af visse organer påvises, at dyret har sygelige forandringer, der kan forurene slagtekroppe, udstyr, personale eller arbejdslokaler, må indsnit i disse organer ikke foretages i slagtelokalet eller i andre dele af virksomheden, hvor fersk kød vil kunne forurennes

(<sup>1</sup>) EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

- d) undersøgelse for afvigelser i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag
- e) om nødvendigt laboratorieundersøgelser, især med henblik på eventuel påvisning af de i artikel 4, stk. 2, omhandlede stoffer.
40. Embedsdyrlægen skal især foretage følgende:
- A. Kvæg over seks uger
- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngei, mandibulares og parotidei) ved indsnit. Undersøgelse af de udvendige tyggemuskler ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemuskler (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit.
- Besigtigelse og palpering af tungen efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges i detaljer. Tonsillerne skal fjernes
- b) besigtigelse af lufrørret; besigtigelse og palpering af lungerne og spiserøret. Der gøres indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges. Der lægges et længdesnit i lufrørret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke skal anvendes til menneskeføde
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskæres
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse og palpering af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales). Indsnit på leverens bagside og ved basis af den spejlske lap for undersøgelse af galdegangen. Besigtigelse og palpering af bugspytylfekirtlerne.
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici og mesenterici craniales og caudales). Palpering af mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne og eventuelt indsnit i disse lymfekirtler
- g) besigtigelse og om fornødent palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne
- k) besigtigelse og om fornødent palpering af og indsnit i yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramamarii). Hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkesisternerne (sinus galactopores), og der foretages indsnit i yverets lymfekirtler, medmindre yveret ikke er bestemt til menneskeføde.
- B. Kvæg under seks uger
- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Indsnit i og undersøgelse af de retropharyngeale lymfekirtler (Lnn. retropharyngiales). Besigtigelse af munden og mund- og svælgslimhinderne samt palpering af tungen. Tonsillerne fjernes efter undersøgelsen
- b) besigtigelse af lungerne, lufrørret og spiserøret. Palpering af lungerne. Der foretages indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges.
- Der lægges et længdesnit i lufrørret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke skal anvendes til menneskeføde
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales). Palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfekirtler

- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne og om nødvendigt indsnit i disse lymfekirtler
- g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes. Undersøgelse af liquor synoviales.

#### C. Svin

- a) Besigtigelse af hovedet og svælget. Undersøgelse af de mandibulære lymfekirtler (Lnn. mandibulares) ved indsnit. Besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhindere og tungen. Tonsillerne skal fjernes
- b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). Der lægges et længdesnit i luftrøret og hovedbronchierne samt et tværgående snit i lungernes nederste tredjedel gennem luftrøret og hovedbronchierne. Disse indsnit kræves ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskaeres
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfekirtler
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Palpering af mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne og eventuelt indsnit i disse lymfekirtler
- g) besigtigelse og palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii). Hos søer indsnit i yverets lymfekirtler
- l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

#### D. Får og geder

- a) Besigtigelse af hovedet og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen samt de retropharyngeale og parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngei og parotidei). Med forbehold af de dyresundhedsmæssige betingelser er disse besigtigelser ikke nødvendige, hvis den kompetente myndigheder kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke er bestemt til menneskeføde
- b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret. Palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales). I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfekirtler
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af hjertet
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfekirtler. Indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales)
- g) besigtigelse og palpering af milten

- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler
- l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes.

E. Enhovede husdyr

- a) Besigtigelse af hovedet og — efter løsning af tungen — af svælget. Palpering af og eventuelt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfekirtler (Lnn. retropharyngiales, mandibulares og parotidei). Besigtigelse og palpering af tungen efter at den er løsnet, så munden og mund- og svælgslimhinderne kan besigtiges i detaljer. Tonsillerne skal fjernes
- b) besigtigelse af lungerne, lufrørret og spiserørret. Palpering af lungerne. Palpering af de bronchiale og mediastinale lymfekirtler (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales) og eventuelt indsnit i disse lymfekirtler. Der lægges et længdesnit i lufrørret og hovedbronchierne samt et snit i lungens nederste tredjedel gennem de store bronchier. Disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet. I hjertet lægges der et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskæres
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfekirtlerne (Lnn. portales). Palpering af leveren og dens lymfekirtler. Eventuelt indsnit i leveren og portallymfekirtlerne
- f) besigtigelse af fordøjelseskanalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtler (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales). Eventuelt indsnit i mavens lymfekirtler og mesenteriallymfekirtlerne
- g) besigtigelse og palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt palpering af nyrerne og eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfekirtler (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfekirtler (Lnn. supramammarii) og eventuelt indsnit i yverets lymfekirtler
- l) besigtigelse og palpering af området omkring navlen og leddene hos unge dyr. I tvivlstilfælde foretages indsnit i området omkring navlen, og leddene åbnes
- m) alle hvide og grå heste undersøges for melanosarkomer og melanosis med hensyn til skuldrenes muskulatur og lymfekirtler (Lnn. subrhomboidi) under skulderbladsbrusken ved løsning af den ene bovts tilhæftning. Nyrerne frilægges og undersøges ved snit gennem hele nyren.

F. I tvivlstilfælde kan embedsdyrlægen foretage de snit i og undersøgelser af relevante dele af dyret, som er nødvendige for, at der kan træffes en endelig afgørelse.

G. I ovennævnte lymfekirtler, i hvilke indsnit er krævet, foretages systematisk talrige indsnit og kirtlerne besigtiges.

41. Embedsdyrlægen skal desuden systematisk foretage:

- A. Undersøgelse for cysticerose hos svin: dette indbefatter undersøgelse af de frilagte muskelflader, især lårmuskulaturen, af mellemgulvspillerne, af intercostalmuskulaturen, af hjertet, tungen og strubehovedet og eventuelt af bugvæggen og psoasmuskulaturen befriet for fedtvæv.
- B. Undersøgelse for snive hos enhovede dyr ved omhyggelig besigtigelse af slimhinderne i lufrørret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen.

Denne undersøgelse kan dog erstattes af alternative undersøgelser eller garantier efter fremgangsmåden i artikel 14.



- C. Fersk kød fra svin og heste, indeholdende skeletmuskulatur (tværstribet muskulatur), skal underkastes en trikinundersøgelse under embedsdyrlægens tilsyn og ansvar.

Denne undersøgelse foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede fremgangsmåder, særlig sådanne, som er fastsat i EF-direktiver eller i andre, internationale forskrifter.

Resultaterne skal bedømmes efter en referencemetode, der er fastsat i henhold til fremgangsmåden i artikel 14 efter udtalelse fra Den Veterinærvidenskabelige Komité, og som er mindst ligeså pålidelig som den trikinoskopiske undersøgelse, der er omhandlet i direktiv 77/96/EØF, bilag I, punkt 1.

Kommissionen offentliggør denne referencemetode i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

- D. Resultaterne af undersøgelse før og efter slagtingen registreres af embedsdyrlægen og anmeldes såfremt der påvises en sygdom, der kan overføres til mennesker, som omhandlet i artikel 9, til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen, og til den person, nævnte besætning henhører under.

42. A. Embedsdyrlægen bør lege artis erklære fersk kød for uegnet til menneskeføde, hvis det stammer fra dyr,

- a) der er ramt af sygdomme i akut form, som kan overføres til mennesker eller dyr, især:

- i) — miltbrand
- miltbrandemfysem
- snive
- salmonellose
- tuberkulose
- tetanus
- rabies
- listeriose

- ii) generaliseret systemisk infektion af det slagtede dyr

- b) der har ondartede eller mangfoldige tumorer eller mangfoldige abscesser
- c) der udviser udbredt parasitangreb i det subkutane væv eller muskeltvæv, især hvis de er fundet positive ved undersøgelsen for trikiner som omhandlet i punkt 41, del D
- d) hos hvilke der er konstateret forekomst af restkoncentrationer af forbudte stoffer eller overskridelse af tilladte niveauer
- e) der er forgiftet
- f) der har udbredte skader eller udbredt blodig eller alvorlig imbibition
- g) der udviser tydelige afvigelser i farve, lugt og smag
- h) der udviser afvigelser i konsistens, især ødemer eller stærk afmagring
- i) der er slagtet for unge.

- B. a) Dyr som omhandlet i punkt 28, litra c), d) og e), skal underkastes:

- en grundig undersøgelse, især en undersøgelse af slagtekroppens og slagteaffaldets vigtigste lymfekirtler
- en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, som den konstaterede patologiske tilstand vækker formodning om

- b) når resultaterne af de særlige undersøgelser, der omhandles i litra a), er gunstige:

- erklæres de i punkt 28, litra d), omhandlede dyr for egnede til menneskeføde
- erklæres de i punkt 28, litra c), omhandlede dyr for egnede til menneskeføde, når de angrebne dele er fjernet.

- C. Gennemførelsesbestemmelserne til kapitel VII fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14.

## KAPITEL VIII

## Forskrifter for kød til opskæring

43. Udskæring af kød ud over den, der er omhandlet i artikel 3, stk. 1, litra A, udbening samt skiveskæring af lever må kun foregå i autoriserede opskæringsvirksomheder.
44. Virksomhedens ejer eller hans stedfortræder skal lade tilsynet med virksomheden og skal især foretage den fornødne håndtering samt stille nødvendigt udstyr til rådighed for tilsynet; han skal efter anmodning kunne give den tilsynsførende embedsdyrlæge oplysning om, hvor kød, der findes på virksomheden, stammer fra.
45. a) Fersk kød skal bringes ind i de i kapitel II, punkt 14, litra b), omhandlede lokaler, efterhånden som der er brug for det. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til det i kapitel II, punkt 14, litra a), foreskrevne kølerum.
- b) Under opskæring, udbening, indpakning og emballering må kødets indre temperatur ikke overstige  $+7^{\circ}\text{C}$ . Under opskæringen i lokalet ikke overstige  $+12^{\circ}\text{C}$ . Under skiveskæring, indpakning og emballering skal lever have en konstant indre temperatur på højst  $+3^{\circ}\text{C}$ .
- c) Uanset bestemmelserne i litra a) og b) kan kødet opskæres varmt. I så fald skal kødet transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet. I dette tilfælde skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og så nær hinanden, at kødet, der skal opskæres, i én arbejdsgang bringes fra slagtelokalet til opskæringslokalet, hvor opskæringen straks skal finde sted. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til et egnet kølerum.
- d) Der kan tillades undtagelser fra litra c) efter fremgangsmåden i artikel 14.
- e) Opskæringen skal udføres, så enhver form for forurening 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 det i punkt 4, litra d), omhandlede udstyr.

## KAPITEL IX

## Sundhedskontrol med opskåret og oplagret kød

46. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge.
47. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende opgaver:
- kontrol med modtagelse og afsendelse af fersk kød
  - sundhedskontrol med det ferske kød, som findes i virksomhederne
  - sundhedskontrol med det ferske kød før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de i punkt 46 nævnte virksomheder
  - kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel IV samt personalets hygiejne, herunder beklædningen
  - udtagning af nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på f.eks. at konstatere tilstedeværelsen af smitstoffer, tilsætningsstoffer eller andre ikke tilladte kemiske stoffer. Resultaterne af disse undersøgelser indføres i en protokol
  - enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af denne forordnings bestemmelser.

## KAPITEL X

## Sundhedsmærkning

48. Embedsdyrlægen er ansvarlig for sundhedsmærkningen. Med henblik herpå opbevarer han:
- de instrumenter, der er bestemt til sundhedsmærkning af kød, og som han først må udlevere til hjælpepersonalet på selve tidspunktet for mærkningen, og kun for det til denne mærkning nødvendige tidsrum
  - de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med det i dette kapitel foreskrevne stempel. Etiketterne og indpakningsmaterialet udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet på selve det tidspunkt, hvor de skal påsættes.
49. Sundhedsmærket skal være:
- enten et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:
    - i den øverste del afsenderlandets kendingbogstaver med versaler, dvs. en af følgende afgivelser: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer
    - i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC eller EOK
  - eller et ovalt mærke, der er mindst 6,5 cm bredt og 4,5 cm højt. Det skal indeholde følgende letlæselige oplysninger:
    - i den øverste del afsenderlandets navn med versaler
    - i midten virksomhedens veterinære autorisationsnummer
    - i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC eller EOK.
- Bogstaverne skal være mindst 0,8 cm og tallene mindst 1 cm høje.
- Sundhedsmærket kan endvidere indeholde en oplysning, som gør det muligt at identificere den dyrlæge, som har foretaget sundhedskontrol med kødet.
50. Slagtekroppe skal mærkes med et farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 49:
- slagtekroppe, som vejer over 82 kg, skal på hver halvdel mindst stemples på følgende steder: lårenes yderside, længden, ryggen, bugen og skulderen
  - andre slagtekroppe skal være forsynet med mindst fire stempler, nemlig på skuldrene og på ydersiden af lårene.
51. Lever af kvæg, svin og enhovede dyr mærkes med brændemærkning i overensstemmelse med punkt 49.
- Slagteaffald af alle de nævnte dyrearter mærkes enten med farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 49 medmindre det er indpakket eller emballeret samt mærket i overensstemmelse med punkt 54 og 55.
52. De i opskæringsvirksomheder fremkomne udskæringer af behørigt mærkede slagtekroppe mærkes med farvestempel eller brændemærkning i overensstemmelse med punkt 49, medmindre de er indpakket eller emballeret.
53. Emballager skal altid være mærket i overensstemmelse med punkt 54.
54. Det i punkt 51, andet afsnit, og punkt 52 omhandlede opskårne emballerede kød og slagteaffald, herunder skiveskåret lever, skal være forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med punkt 49, som indeholder opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer i stedet for slagteriets, og som skal forekomme på en etiket eller trykkes på emballagen og anbringes således, at den ødelægges ved åbning af emballagen. Etiketten skal endvidere være forsynet med løbenummer. For opskåret kød eller slagteaffald, som er indpakket i overensstemmelse med kapitel XI, punkt 61, kan ovennævnte etiket dog fastgøres til indpakningen. Når slagteaffaldet er emballeret på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.
55. Uanset bestemmelserne i punkt 54, skal fersk kød, der er indpakket til direkte salg til kunden, på indpakningen eller på en etiket, der er påsat denne, være forsynet med en trykt gengivelse af det i punkt 49, litra a), foreskrevne stempel. Dette stempel skal indeholde opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer i stedet for slagteriets. Ved mærkning i henhold til dette punkt, kan der afviges fra de i punkt 49 fastsatte størrelser. Når slagteaffaldet er indpakket på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.

56. Kød fra enhovedede dyr og dets emballage skal være forsynet med en særlig mærkning, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.
57. De farvestoffer, som må anvendes til stempeling af fersk kød, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14; indtil denne afgørelse er truffet, må kun metyl-violet anvendes.

## KAPITEL XI

### Indpakning og emballering af fersk kød

58. a) Uden at det berører Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler <sup>(1)</sup>, skal indpakning og emballage (f.eks. kasser, kartoner) opfylde alle hygiejnekrav og være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering.
  - b) Indpakning og emballage må ikke genanvendes til kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.
59. Såfremt opskåret fersk kød eller slagteaffald indpakkes, skal det ske straks efter opskæringen og i overensstemmelse med hygiejnekravene.

Med undtagelse af stykker af spæk og brystflæsk skal opskåret kød og slagteaffald altid være indpakket i en beskyttelsesindpakning, medmindre det transporteres ophængt.

Denne indpakning skal være gennemsigtig og farveløs samt opfylde bestemmelserne i punkt 58, litra a), første og andet led; den må ikke genanvendes til indpakning af kød. En pakke med skiveskåret lever må kun indeholde lever fra samme dyreart.

60. Indpakket kød skal emballeres.
61. Hvis indpakningen imidlertid yder samme beskyttelse som emballage, kræves det ikke, at den er gennemsigtig og farveløs, og anbringelse i en ydre emballage kræves ikke, såfremt bestemmelserne i punkt 58 i øvrigt er opfyldt.
62. Opskæring, udbening, indpakning og emballering kan foretages i samme lokale på følgende betingelser:
  - a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at hygiejnekravene opfyldes
  - b) emballage og indpakningsmaterialer skal straks efter fremstillingen anbringes i en lukket beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares hygiejnisk i et særskilt lokale i virksomheden
  - c) emballagelagrene skal være støvtætte og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene fersk kød. Emballage må ikke opbevares på gulvet
  - d) emballagen skal samles hygiejnisk, inden den bringes ind i lokalet; dette krav kan fraviges, hvis samlingen af emballagen sker automatisk, forudsat at der ikke er risiko for forurening af kødet
  - e) emballagen skal bringes ind i lokalet hygiejnisk og anvendes med det samme. Emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer fersk kød
  - f) kødet skal umiddelbart efter emballeringen anbringes i de hertil beregnede lagerrum.
63. Den emballage, der er omtalt i dette kapitel, må kun indeholde opskåret kød af samme dyreart.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

## KAPITEL XII

## Oplagring

64. Fersk kød skal afkøles straks efter undersøgelsen efter slagtingen, og den indre temperatur i slagtekroppe og udkæringer må aldrig overstige  $+7^{\circ}\text{C}$  og i slagteaffald  $+3^{\circ}\text{C}$ .
65. Fersk kød til indfrysning skal hidrøre direkte fra et autoriseret slagteri eller en autoriseret opskæringsvirksomhed.
- Indfrysning af fersk kød må kun foregå i lokaler på den samme virksomhed, hvor kødet er fremstillet eller opskåret, eller på autoriseret kølelagre og kun ved hjælp af egnet udstyr.
- De i artikel 3, stk. 1, litra A, omhandlede stykker og de i punkt 52 omhandlede stykker og slagteaffald til indfrysning skal fryses straks medmindre der kræves modning af dyresundhedsmæssige årsager. I sidstnævnte tilfælde skal kødet fryses umiddelbart efter modning.
- Hele, halve og kvarte kroppe til indfrysning skal fryses umiddelbart efter eventuel modning.
- Opskåret kød til indfrysning skal fryses umiddelbart efter opskæringen.
- Frosset kød skal have en indre temperatur på  $-12^{\circ}\text{C}$  eller derunder og derefter lagres ved temperaturer, der ikke må være højere end denne.
- Fersk kød, der fryses, skal være forsynet med angivelse af indfrysningsmåned og -år.
66. Andre varer, der kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må kun oplagres i de i kapitel III, punkt 15 og 16 omhandlede lokaler, hvis det ferske kød er emballeret og anbragt separat.
67. Opbevaringstemperaturen i de i kapitel III, punkt 15 og 16, omhandlede lagerlokaler skal registreres.

## KAPITEL XIII

## Transport

68. Fersk kød skal transporteres i plomberede transportmidler, der er konstrueret og udstyret således, at de i kapitel XII fastsatte temperaturer holdes under hele transporten.
69. Transportmidler, der er bestemt til transport af fersk kød, skal opfylde følgende krav:
- de indvendige vægge eller andre dele, der kan komme i berøring med kødet, skal være af korrosionsbestandigt materiale og må hverken kunne indvirke på kødets organoleptiske egenskaber eller gøre det farligt for menneskers sundhed; de indvendige vægge skal være glatte og lette at rengøre og desinficere
  - de skal være forsynet med effektive anordninger til beskyttelse af kødet mod insekter og støv, og de skal være så tætte, at væsker ikke kan løbe ud
  - til transport af hele, halve eller kvarte slagtekroppe samt af opskåret, uemballeret kød — med undtagelse af frosset kød i hygiejnisk emballage — skal de være forsynet med ophængningsanordninger af korrosionsbestandigt materiale anbragt i en sådan højde, at kødet ikke kan berøre gulvet. Ved flytransport kræves dog ikke ophængningsanordninger, såfremt der forefindes korrosionsbestandige faciliteter, som tillader, at kødet kan indlades, opbevares og udlades.
70. De til kød bestemte transportmidler må aldrig anvendes til transport af levende dyr eller produkter, der kan indvirke på eller forurene kød.
71. Produkter der eventuelt kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må ikke transporteres i samme transportmiddel samtidig med kød, medmindre der er truffet særlige sikkerhedsforanstaltninger.
- Maver må kun transporteres, hvis de er skoldede eller rensede, og hoveder og tæer kun, hvis de er blevet afhudet eller skoldet og skrabet.

72. Fersk kød må ikke transporteres i et transportmiddel, der ikke er rent og desinficeret.
73. Hele, halve og kvarter slagtekroppe, bortset fra frosset kød i hygiejnisk emballage, skal altid transporteres hængende undtagen ved flytransport i henhold til punkt 69, litra c).

Andre udskæringer og slagteaffald skal ophænges eller anbringes på stativer, såfremt de ikke er emballeret eller anbragt i korrosionsbestandige beholdere. Stativer, emballage og beholdere skal opfylde hygiejnekravene, og, især med hensyn til emballagen, opfylde denne forordnings bestemmelser. Indvolde skal altid transporteres i emballage, der er solid og uigennemtrængelig for væsker og fedtstoffer. Den må ikke anvendes på ny, før den er renset og desinficeret.
74. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i dette kapitel fastsatte hygiejnekrav.

---

## BILAG II

### Hjælpepersonalets faglige kvalifikationer

1. Kun kandidater, der kan dokumentere, at de har fulgt et kursus i teori, herunder laboratorieøvelser, godkendt af medlemsstaternes kompetente myndigheder i de emner, der omhandles i punkt 3, litra a), in mindst 400 timer og har været i praktik under tilsyn af en embedsdyrlæge i mindst 200 timer, kan gå op til den i artikel 3, stk. 4, omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på slagterier, i opskæringsvirksomheder, på lagre og kontrolposter for fersk kød.
2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag II til forordning (EØF) nr. . . . [fjerkrækød] <sup>(1)</sup>, kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun er på 200 timer.
3. Den i artikel 3, stk. 4, omhandlede prøve består af en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:
  - a) Den teoretiske del:
    - grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomi og fysiologi
    - grundlæggende kendskab til slagtede dyrs patologi
    - grundlæggende kendskab til slagtede dyrs anatomiske patologi
    - grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejds-hygiejne
    - kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, emballering og transport af fersk kød
    - kendskab til de med udøvelsen af deres arbejde forbundne love og administrative bestemmelser
    - prøvetagningsmetoder.
  - b) Den praktiske del:
    - undersøgelse og vurdering af slagtede dyr
    - bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af dyret
    - bestemmelse af og kommentarer til et antal dele af slagtede dyr, der har undergået forandringer
    - erfaring i undersøgelse efter slagtningen på et slagteri
    - erfaring i hygiejnekontrol
    - erfaring i prøvetagning.

---

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

**Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr**

*KOM(89) 648 endelig udg.*

*(Forelagt af Kommissionen den 6. februar 1990)*

(90/C 84/03)

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:

For at sikre at Fællesmarkedet, og i særdeleshed den fælles markedsordning for fiskerivarer, fungerer gnidningsløst, er det af afgørende betydning, at afsætningen af levende toskallede bløddyr ikke længere hindres af forskellige medlemsstaterne imellem hvad angår de sundhedsmæssige krav; produktion og afsætning vil herved forløbe mere harmonisk og medføre lige konkurrencevilkår samtidig med, at forbrugerne får et kvalitetsprodukt;

i Rådets direktiv 79/923/EØF af 9. oktober 1979 om kvalitetskrav til skaldyrvande<sup>(1)</sup> er det anført, at det er nødvendigt at fastsætte sundhedsbestemmelser for skaldyrprodukter,

der bør fastsættes betingelser for alle stadier af høst, behandling, oplagring, transport og distribution af levende toskallede bløddyr, for at forbrugernes sundhed kan sikres; disse betingelser bør også gælde for pighude og sækdyr;

skulle der forekomme et sundhedsmæssigt problem, efter at levende toskallede bløddyr er kommet på markedet, er det vigtigt at finde frem til afsendelsesvirksomheden og oprindelseshøstområdet; det er derfor nødvendigt at indføre et registrerings- og mærkningssystem, som gør det muligt at følge et parti efter høstning;

det er vigtigt, at der fastlægges hygiejneforskrifter for slutproduktet; den videnskabelige og tekniske udvikling er imidlertid endnu ikke tilstrækkeligt avanceret til, at der kan findes endelige løsninger på visse sundhedsmæssige problemer, og for at garantere den bedst mulige beskyttelse af folkesundheden er det derfor nødvendigt at fastlægge et fællesskabssystem for at sikre hurtig vedtagelse og i givet fald

komplettering af sundhedsforskrifterne for at undgå virus-kontamination eller andre risici for menneskers sundhed;

levende toskallede bløddyr, der er indsamlet i høstområder, som ikke muliggør umiddelbart og risikofrit forbrug, kan gøres risikofri ved, at de undergår en rensningsproces eller genudlægges i rent vand i en længere periode; det er derfor nødvendigt at fastlægge, i hvilke høstområder bløddyr kan indsamles til direkte konsum, og hvilke høstområder der kræver rensning eller genudlægning;

det påhviler i første række producenterne at sikre, at de toskallede bløddyr produceres og afsættes under overholdelse af sundhedsforskrifterne; de kompetente myndigheder må foretage kontrol og inspektioner og derved sikre, at producenterne overholder disse sundhedsforskrifter; de kompetente myndigheder må især føre regelmæssig kontrol med høstområderne for at sikre, at bløddyr fra de høstområder ikke indeholder mikroorganismer og toksiske stoffer i mængder, der anses for at være sundhedsfarlige for mennesker;

der må indføres kontrolforanstaltninger på fællesskabsniveau for at sikre, at bestemmelserne i denne forordning anvendes ensartet i alle medlemsstater;

i forbindelse med samhandelen mellem medlemsstaterne bør bestemmelserne i Rådets direktiv . . ./EØF af . . . om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked<sup>(2)</sup> finde anvendelse;

for levende toskallede bløddyr, der er produceret i et tredjeland og skal afsættes i Fællesskabet, må der ikke gælde mere fordelagtige betingelser end dem, der anvendes i Fællesskabet; der bør indføres en fællesskabsprocedure for undersøgelse af forholdene i tredjelande hvad angår produktion og afsætning for at give Fællesskabet mulighed for at anvende en fælles importordning baseret på ligestilling;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelser i denne forordning; spørgsmålet om indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt i Rådets beslutning . . ./EØF [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 281 af 10. 11. 1979, s. 47.

<sup>(2)</sup> KOM(88) 383 endelig udg. fra juli 1988.

og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter] <sup>(1)</sup>;

det bør understreges, at udelukkelse af visse processer i denne forordning fra forordningens anvendelsesområde eller eventuel indrømmelse af undtagelser fra de i denne forordning fastsatte sundhedsbestemmelser ikke ændrer ved, at alle foranstaltninger i forbindelse med produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr er omfattet af de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastsat ved Rådets beslutning (EØF) nr. . . . [om almindelige sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af produkter af animalsk oprindelse og specifikke sundhedsbestemmelser for visse produkter af animalsk oprindelse] <sup>(2)</sup>;

det bør overlades til Kommissionen at træffe foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; med henblik herpå bør der fastsættes en procedure for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

## KAPITEL I

### Almindelige bestemmelser

#### Artikel 1

I denne forordning fastsættes der sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr bestemt til direkte konsum eller til yderligere forarbejdning inden konsum.

Denne forordning finder tilsvarende anvendelse på pighude og sækdyr.

#### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *toskallede bløddyr*: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, inden den optages, og kan spises rå eller delvis tilberedt og normalt spises hele med indvolde eller efter udtagelse af visse dele af indvolde
- 2) *marine biotoksiner*: giftige stoffer, der samler sig i toskallede bløddyr, som lever af plankton, der indeholder toksiner
- 3) *frisk havvand*: havvand eller vand i tidevandspåvirkede flodmundinger, som er frit for mikrobiologisk kontamination og toksiske og skadelige stoffer, der forekommer naturligt eller efter udledning i miljøet, som f.eks. dem, der er opført i bilaget til direktiv 79/923/EØF, i sådanne mængder, at levende toskallede bløddyr får en

dårligere sundhedsmæssig kvalitet eller forringet smag, og som skal anvendes på de i denne forordning fastsatte betingelser

- 4) *kompetent myndighed*: den myndighed, der er udpeget af den pågældende medlemsstat til at føre kontrol med gennemførelsen af denne forordning
- 5) *konditionering*: midlertidig opbevaring af levende toskallede bløddyr af en sådan kvalitet, at det ikke er nødvendigt at genudlægge dem eller behandle dem i et skylleanlæg, i tanke eller i andre systemer med frisk havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim og gøre produktet mere velsmagende
- 6) *indsamler*: enhver fysisk eller juridisk person, der indsamler levende toskallede bløddyr fra et høstområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 7) *høstområde*: havområde eller område i tidevandspåvirkede flodmundinger med genudlægningsbanker eller naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra levende toskallede bløddyr indsamles med henblik på afsætning
- 8) *anlæg*: landbaserede eller vandbaserede bygninger eller områder, hvor levende toskallede bløddyr håndteres og opbevares efter afhøstning og inden afsætning
- 9) *rensning*: opbevaring af kontaminerede levende toskallede bløddyr i havvand i tilstrækkelig lang tid til, at der kan ske en mikrobiologisk dekontamination ved hjælp af naturlig fødefiltrering, og de derved bliver egnet til konsum
- 10) *ekspeditionscenter*: en virksomhed til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering og indpakning af levende toskallede bløddyr, som ikke kræver rensning
- 11) *skylleanlæg*: et anlæg, hvor levende toskallede bløddyr renses under egnede forhold ved hjælp af frisk havvand eller havvand, som er behandlet således, at der sker en dekontamination, og mængden af skadelige mikroorganismer således reduceres til et acceptabelt niveau
- 12) *genudlægning*: overførsel af levende toskallede bløddyr til egnede naturlige havområder eller områder i tidevandspåvirkede flodmundinger under den kompetente myndigheds tilsyn med henblik på rensning. Flytning af toskallede bløddyr til mere lovende områder med henblik på yderligere vækst eller opfodring er ikke omfattet af definitionen
- 13) *transportmiddel*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, samt lastrum i skibe eller containere til transport ad land-, sø- og luftvejen
- 14) *indpakning*: en proces, hvormed levende toskallede bløddyr beskyttes mod chok og udtørring ved anbringelse i indpakningsmateriale, der er egnet til formålet
- 15) *sending*: en mængde levende toskallede bløddyr, der håndteres i et ekspeditionscenter eller behandles i et skylleanlæg og er bestemt for en eller flere aftagere

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .



- 16) *parti*: en mængde levende toskallede bløddyr, der er indsamlet i et høstområde og derefter leveres til et godkendt ekspeditionscenter, skylleanlæg, genudlægningsområde eller forarbejdningsanlæg
- 17) *afsætning*: opbevaring eller udstilling, falbydelse, salg, levering eller anden form for markedsføring af levende toskallede bløddyr til konsum rå eller efter forarbejdning i Fællesskabet
- 18) *import*: indførsel til Fællesskabets område af levende toskallede bløddyr fra tredjelande
- 19) *fækale colibakterier*: fakultative, aerobe, gramnegative, ikke-spooredannende, cytochromoxidasenegative stavbakterier, der kan fermentere laktose under gasudvikling under tilstedeværelse af galdesalte eller andre overfladeaktive stoffer med tilsvarende væksthæmmende egenskaber ved  $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$  inden for 24 timer.
- 20) *E. coll.*: fækale colibakterier, der også kan omdanne tryptophan til indol ved  $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$  inden for 24 timer.

## KAPITEL II

### Bestemmelser gældende for Fællesskabets produktion

#### Artikel 3

1. For afsætning af levende toskallede bløddyr til direkte konsum gælder følgende betingelser:
- de skal stamme fra høstområder, der opfylder betingelserne i bilagets kapitel I
  - de skal være indsamlet og transporteret fra høstområdet til et ekspeditionscenter eller skylleanlæg på de i bilagets kapitel II fastsatte betingelser
  - de skal, hvis det er fastsat i denne forordning, have været genudlagt på egnede steder, der er godkendt til formålet og opfylder betingelserne i bilagets kapitel III
  - de skal være håndteret hygiejnisk og skal i givet fald være rensset i anlæg, der er godkendt til formålet og opfylder betingelserne i kapitel IV
  - de skal opfylde kriterierne i bilagets kapitel V
  - der skal være foretaget sundhedskontrol i henhold til bilagets kapitel VI
  - de skal være indpakket i henhold til bestemmelserne i bilagets kapitel VII
  - de skal være oplagret og transporteret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilagets kapitel VIII og IX
  - de skal være forsynet med et mærke som fastsat i bilagets kapitel X.

2. Levende toskallede bløddyr, der er bestemt til yderligere forarbejdning, skal opfylde de relevante betingelser i stk. 1 og skal forarbejdes i overensstemmelse med betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer] <sup>(1)</sup>.

#### Artikel 4

Personer, der håndterer levende toskallede bløddyr under produktion og afsætning, skal træffe alle de fornødne foranstaltninger for at opfylde betingelserne i denne forordning.

Personer, der driver anlæg, skal især sørge for:

- at der tages et passende antal prøver til laboratorieundersøgelse og analyse for at fastslå den sundhedsmæssige kvalitet af de levende toskallede bløddyr både før og efter håndtering i et ekspeditionscenter eller et skylleanlæg
- at der føres et register over kontrolresultaterne, og at registret holdes til rådighed for den kompetente myndighed.

#### Artikel 5

- Den kompetente myndighed opstiller en liste over godkendte ekspeditionscentre og skylleanlæg, der hver forsynes med et autorisationsnummer  
Den kompetente myndighed godkender kun sådanne centre og anlæg, hvis den har sikkerhed for, at de opfylder kravene i denne forordning. Medlemsstaterne trækker godkendelsen tilbage, hvis kravene ikke længere opfyldes.
  - Der foretages regelmæssig inspektion og kontrol af centrene og anlæggene på den kompetente myndigheds ansvar, og denne skal til enhver tid have fri adgang til alle dele af anlæggene, således at den kan sikre sig, at denne forordning overholdes.  
Hvis det af disse inspektioner og kontroller fremgår, at kravene i denne forordning ikke overholdes, træffer den kompetente myndighed de nødvendige foranstaltninger.
- Den kompetente myndighed opstiller en liste over høstområder med angivelse af beliggenhed og grænser, hvor der kan fiskes levende toskallede bløddyr i overensstemmelse med denne forordning, især bilagets kapitel I.

De, der er berørte af denne forordning, som f.eks. indsamlere og personer, der driver skylleanlæg og ekspeditionscentre, skal have meddelelse om denne liste.

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

- b) Kontrollen med høstområderne foretages på den kompetente myndigheds ansvar i henhold til bestemmelserne i denne forordning.

Hvis det af kontrollen fremgår, at bestemmelserne i denne forordning ikke overholdes, lukker den kompetente myndighed det pågældende høstområde, indtil forholdene er bragt i orden.

3. Den kompetente myndighed tager hensyn til konklusionerne fra en eventuel kontrol foretaget i henhold til artikel 6, stk. 1.

#### Artikel 6

1. Ekspertter fra Kommissionen kan foretage kontrol på stedet i det omfang, det er nødvendigt, for at sikre ensartet anvendelse af denne forordning. De kan efterprøve, om anlæggene og høststederne faktisk opfylder bestemmelserne i denne forordning. Den medlemsstat, på hvis område kontrollen foretages, giver eksperterne al den nødvendige hjælp til udførelsen af deres opgave. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af kontrollen.

2. De almindelige gennemførelsesbestemmelser til stk. 1 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16. Der kan efter samme fremgangsmåde fastsættes en kodeks med de regler, der skal følges ved den i stk. 1 fastsatte kontrol.

3. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 16 udarbejde henstillinger med retningslinjer vedrørende god produktionspraksis på de forskellige produktions- og afsætningsstrin.

#### Artikel 7

Bestemmelserne i Rådets direktiv . . . /EØF [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelsen af og beslutningen om de foranstaltninger, der skal træffes efter bestemmelsesmedlemsstatens kontrol, og de forholdsregler, der skal træffes.

Der anvendes de definitioner, der er fastsat i denne forordning.

### KAPITEL III

#### Import fra tredjelande

#### Artikel 8

Bestemmelserne vedrørende import af levende toskallede bløddyr fra tredjelande skal svare til dem, der gælder for afsætningen af fællesskabsvarer.

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

#### Artikel 9

For at sikre ensartet anvendelse af bestemmelserne i artikel 8 anvendes følgende fremgangsmåde:

- 1) Ekspertter fra Kommissionen og fra medlemsstaterne efterprøver ved kontrol på stedet, om betingelserne for produktion og afsætning kan betragtes som svarende til de gældende regler i Fællesskabet.

De nationale ekspertter, der har til opgave at foretage denne kontrol, udpeges af Kommissionen på forslag fra medlemsstaterne.

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning. Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

- 2) Når der træffes afgørelse om, hvorvidt betingelserne for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr i et tredjeland kan anses for at svare til Fællesskabets, tages navnlig følgende i betragtning:

a) tredjelandets lovgivning

b) opbygningen af den kompetente myndighed og den kompetente kontroltjeneste i tredjelandet, disses befojelser og det tilsyn, de er undergivet, samt deres muligheder for effektivt at føre kontrol med gennemførelsen af deres gældende lovgivning

c) de faktiske sundhedsmæssige betingelser under produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr og især overvågningen af høstområderne hvad angår mikrobiologisk og miljømæssig kontamination og forekomsten af marine biotoksiner

d) den regelmæssighed og hurtighed, hvormed der indgår oplysninger fra tredjelandet om forekomst i høstområderne af plankton indeholdende toksin

e) de garantier, som tredjelandet kan give for så vidt angår bløddyrenes overensstemmelse med kravene i bilagets kapitel V.

- 3) Efter fremgangsmåden i artikel 14 træffer Kommissionen afgørelse om:

a) hvilke tredjelande der opfylder de i betingelser for ligestilling

b) hvilke betingelser der for hvert enkelt tredjeland gælder for import af levende toskallede bløddyr. Disse betingelser kan navnlig omfatte:

i) et sundhedscertificat, der skal ledsage enhver sending til Fællesskabet

- ii) angivelsen af de høstområder, hvorfra der kan indsamles og importeres levende toskallede bløddyr
  - iii) forpligtelsen til omgående at underrette Fællesskabet om enhver ændring af godkendelsen af høstområder
  - iv) eventuel rensning efter ankomsten til Fællesskabets område
- c) en liste over anlæg, hvorfra der kan tillades import af levende toskallede bløddyr. Med henblik herpå oprettes en eller flere lister over sådanne anlæg. Et anlæg kan kun optages på en liste, hvis det af tredjelandets kompetente myndighed er officielt godkendt til eksport til Fællesskabet. Denne godkendelse er betinget af, at:
- bestemmelser svarende til de i denne forordning fastlagte bestemmelser overholdes
  - en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.
- 4) De under nr. 3 omhandlede afgørelser kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 15.

Disse afgørelser og ændringer heraf offentliggøres i L-udgaven af *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

#### Artikel 10

Hvis en kontrol som omhandlet i artikel 9, nr. 1, afslører alvorlige forhold, som kan gøre afsætningen af levende toskallede bløddyr til konsum risikabel, underretter Kommissionen medlemsstaterne herom og vedtager omgående en afgørelse, der ændrer importbetingelserne eller suspenderer importen fra et bestemt anlæg, et bestemt høstområde eller fra en del af eller hele det pågældende tredjeland.

Afgørelse træffes efter fremgangsmåden i artikel 15.

#### Artikel 11

1. Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om principperne for tilrettelæggelsen af veterinærkontrollen af tredjelandets produkter, der føres ind i Fællesskabet, med henblik på gennemførelse af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse.

2. Import af levende toskallede bløddyr er ikke tilladt, hvis betingelserne i denne forordning ikke er blevet overholdt, og navnlig ikke, hvis det konstateres, at en sending:

- ikke opfylder importbetingelserne, der er fastsat for det pågældende tredjeland
- udgør en fare for menneskers sundhed.

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

#### Artikel 12

1. Hvis der i et tredjeland udbryder eller spredes en sygdom, som kan overføres til mennesker af levende toskallede bløddyr og derfor udgør en alvorlig fare for folkesundheden, eller hvis nogen anden alvorlig grund gør det berettiget at beskytte folkesundheden, kan Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15, eller en medlemsstat, forbyde eller indføre særlige betingelser for direkte eller indirekte import af sådanne levende toskallede bløddyr fra hele eller en del af tredjelandets område.

2. Foranstaltninger truffet af medlemsstaterne i henhold til stk. 1 og ophævelse af sådanne foranstaltninger meddeles omgående de øvrige medlemsstater og Kommissionen ledsaget af en begrundelse.

3. Kommissionen vurderer situationen så hurtigt som muligt. De træffer de fornødne afgørelser efter fremgangsmåden i artikel 15.

4. Kommissionen overvåger situationen og ændrer eller ophæver de i stk. 1 og 3 omhandlede afgørelser efter fremgangsmåden i artikel 15 ud fra den foreliggende situation.

#### KAPITEL IV

#### Afsluttende bestemmelser

#### Artikel 13

Bilaget ændres efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### Artikel 14

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, forelægges sagen straks Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF (i det følgende benævnt »komitéen«), af komitéens formand, enten på formandens initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat.

2. 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 afstemninger 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 udtalelse.

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.

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

#### Artikel 15

1. Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde anvendes forelægges sagen straks komitéen af komitéens formand, enten på formandens initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist på to dage. 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 afstemning 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 udtalelse.

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.

Har Rådet efter udløbet af en frist på femten arbejdsdage regnet fra forlagets forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

#### Artikel 16

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen 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, 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 17

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1993.

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

### BILAG

#### KAPITEL I

#### BETINGELSERNE FOR HØSTOMRÅDER

1. Beliggenheden af og grænserne for høstområder skal fastsættes af den kompetente myndighed på en sådan måde, at det kan fastslås, fra hvilke områder:
  - a) levende toskallede bløddyr kan indsamles til direkte konsum; levende toskallede bløddyr, der fiskes i disse områder, skal opfylde betingelserne i kapitel V
  - b) levende toskallede bløddyr kan indsamles, men kan først afsættes til konsum efter behandling i et skylleanlæg, efter genudlægning eller efter forarbejdning ved en varmebehandling, der er tilstrækkeligt effektiv til at dræbe mikroorganismer som beskrevet i kapitel III, del III, punkt 4, i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [om de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer] <sup>(1)</sup>, levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med 5 glas og 3 fortyndinger ikke

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

- indeholde over 6 000 fækale colibakterier pr. 100 g kød og ikke over 4 600 E coli pr. 100 g kød i 95 % af prøverne. Efter rensning, genudlægning eller forarbejdning skal betingelserne i kapitel V være opfyldt
- c) levende toskallede bløddyr kan indsamles, men først afsættes efter genudlægning i en lang periode eller efter genudlægning kombineret med rensning, således at betingelserne i litra a) opfyldes. Forarbejdning af disse bløddyr ved en varmebehandling, der er tilstrækkeligt effektiv til at dræbe mikroorganismer, som beskrevet i kapitel III, del III, punkt 4, i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [om de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer], kan foretages, hvis de i litra b) fastsatte grænser respekteres.
2. Ændringer af afgrænsningen af høstområder og midlertidig eller endelig lukning af disse områder skal den kompetente myndighed omgående meddele dem, der er berørt af denne forordning, især producenterne og dem, der driver skylleanlæg og ekspeditionscentre.

## KAPITEL II

### BETINGELSERNE FOR AFHØSTNING OG TRANSPORT AF PARTIER TIL ET EKSPEDITIONSCENTER ELLER ET SKYLLEANLÆG

1. Afhøstningen må ikke forårsage for stor skade på levende toskallede bløddyrsskaller eller væv.
2. Levende toskallede bløddyr skal beskyttes, så de ikke bliver mast, får uønskede skader eller udsættes for rystelser efter afhøstningen, og de må ikke udsættes for ekstrem varme eller kulde.
3. Metoder, der benyttes til afhøstning, transport, landing og håndtering af levende toskallede bløddyr, må ikke medføre yderligere kontamination af produktet, en væsentlig nedsættelse af produktets kvalitet eller ændringer, der i væsentlig grad vanskeliggør behandling ved rensning eller forarbejdning eller genudlægning.
4. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes i vand, som kan medføre yderligere kontamination i tidsrummet mellem afhøstning og landing.
5. Køretøjer eller anordninger, der anvendes til transport af levende toskallede bløddyr, skal anvendes på en sådan måde, at de beskytter mod yderligere kontamination og knusning af skallerne. De skal være indrettet således, at der er passende afløb og rengøringsmuligheder. Er der tale om transport af levende toskallede bløddyr i løs last over lange afstande til et ekspeditionscenter, et skylleanlæg eller et genudlægningsområde, må transportmidlet være udstyret på en sådan måde, at der sikres de bedst mulige betingelser for overlevelse, især skal kravene i kapitel IX, punkt 2, overholdes.
6. Et registreringsdokument til identifikation af partier levende toskallede bløddyr under transport fra høstområdet til et godkendt ekspeditionscenter, skylleanlæg, genudlægningssted eller forarbejdningsanlæg, udstedes af den kompetente myndighed efter anmodning fra indsamleren. Indsamleren skal for hvert parti med tydelig skrift, som ikke kan udslettes, udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet, hvori følgende skal være anført:
  - indsamlerens identitet og underskrift
  - afhøstningsdatoen
  - høstområdets beliggenhed med størst mulig nøjagtighed
  - bløddyrenes art og mængde med størst mulig nøjagtighed
  - autorisationsnummer og bestemmelsessted med henblik på indpakning genudlægning, rensning eller forarbejdning.

Registreringsdokumenterne skal altid nummereres, og nummereringen skal være fortløbende. Den kompetente myndighed skal føre et register over registreringsdokumenternes nummer og navnene på de personer, der indsamler levende toskallede bløddyr, og som de er blevet udstedt til. Registreringsdokumentet for hvert parti levende toskallede bløddyr skal datostemples ved levering af et parti til et ekspeditionscenter, et skylleanlæg, et genudlægningssted eller et forarbejdningsanlæg og skal opbevares af dem, der driver disse steder eller anlæg, i mindst 60 dage.

Hvis indsamlingen foretages af ekspeditionscentrets, skylleanlæggets, genudlægningsstedets eller forarbejdningsanlæggets personale, kan registreringsdokumentet erstattes af en permanent transporttilladelse fra den kompetente myndighed.

7. Hvis et høstområde lukkes midlertidigt, må den kompetente myndighed ikke udstede registreringsdokumenter for det pågældende område og skal omgående trække alle registreringsdokumenter tilbage, som allerede er udstedt.

## KAPITEL III

## BETINGELSER FOR GENUDLÆGNING AF LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Følgende betingelser skal overholdes ved genudlægning af levende toskallede bløddyr:

- 1) Levende toskallede bløddyr skal indsamles og transporteres i henhold til bestemmelserne i kapitel II.
- 2) Metoderne til håndtering af levende toskallede bløddyr, der er bestemt til genudlægning, skal gøre det muligt for dem at genoptage fødefilteringen efter neddykning i naturlige vandområder.
- 3) Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr må belægningstætheden ikke være større, end at rensning kan finde sted.
- 4) Levende toskallede bløddyr skal neddykkes i havvand på genudlægningsstedet i en passende periode af længere varighed end den tid, det tager at nedbringe mængden af fækale bakterier til de i denne forordning tilladte niveauer og under hensyntagen til, at normerne i kapitel V skal respekteres.
- 5) Den minimumstemperatur, vandet skal have, for at en effektiv genudlægning kan opnås, skal i givet fald fastlægges og meddeles af den kompetente myndighed for hver art levende toskallede bløddyr og hvert godkendt genudlægningssted.
- 6) Stederne til genudlægning af levende toskallede bløddyr skal være godkendt af den kompetente myndighed; stederne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger.
- 7) Stederne inden for et genudlægningsområde skal være godt adskilt, så det undgås, at partier blandes;
- 8) De, der står for genudlægningsstederne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, genudlægningsstedet og partiets destination efter genudlægning, og registeret skal holdes til rådighed for den kompetente myndighed.
- 9) Efter afhøstning fra genudlægningsstedet skal partierne under transporten fra genudlægningsstedet til det godkendte ekspeditionscenter, skylleanlæg eller forarbejdningsanlæg være ledsaget af det i kapitel II, punkt 6, omhandlede registreringsdokument, når man ser bort fra de tilfælde, hvor genudlægningsstedet og ekspeditionscentret, skylleanlægget eller forarbejdningsanlægget drives af samme personale.

## KAPITEL IV

## BETINGELSER FOR GODKENDELSE AF ANLÆG

## I. Generelle betingelser for indretning og for udstyr

Anlæggene skal være beliggende i områder, som er fri for lugtgener, røg, støv og andre former for forurening. De må ikke være udsat for oversvømmelse ved normalt højvande eller afstrømning fra omgivende områder.

Anlæggene skal mindst råde over følgende:

- 1) På steder, hvor levende toskallede bløddyr håndteres eller oplagres:
  - a) solidt konstruerede bygninger eller faciliteter, der er indrettet og vedligeholdt på en sådan måde, at kontaminering af levende toskallede bløddyr med enhver form for affald, snavset vand, dunster, snavs eller fra gnavere eller andre dyr undgås
  - b) gulve, der er lette at rengøre og har det fornødne fald til afløb af vand
  - c) tilstrækkelig plads til, at alt arbejde kan udføres tilfredsstillende
  - d) bestandige vægge, der er lette at rengøre
  - e) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning.

- 2) Adgang til et tilstrækkeligt antal omklædningsrum, håndvaske og toiletter; der skal forfindes et tilstrækkeligt antal håndvaske i nærheden af toiletterne.
- 3) Anordninger til ordentlig rengøring af værktøj, beholdere og udstyr.
- 4) Et anlæg til forsyning med og i givet fald oplagring og fordeling af drikkevand som defineret i Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand <sup>(1)</sup> eller et anlæg til forsyning med og behandling af frisk havvand.

Et anlæg til forsyning med andet vand end drikkevand kan tillades. Det pågældende vand må ikke komme i kontakt med levende toskallede bløddyr eller anvendes til rengøring eller desinficering af beholdere, inventar eller udstyr, der kommer i kontakt med de levende toskallede bløddyr. Ledninger og afløb til andet vand end drikkevand må ikke kunne forveksles med dem, der anvendes til drikkevand.

- 5) Udstyr og inventar eller disses overflader, som kan komme i kontakt med levende toskallede bløddyr, skal være fremstillet af materiale, der er nemt at vaske og rengøre det fornødne antal gange og er korrosionsbestandigt.

## II. Generelle hygiejnebetingelser

Der kræves stor renlighed og hygiejne (personale, lokaler, udstyr og arbejdsforhold):

- 1) Personale som behandler eller håndterer levende toskallede bløddyr, skal være iført rent arbejdstøj og i givet fald handsker, som er egnet til det arbejde, der udføres.
- 2) Personalet må ikke spytte eller udvise nogen anden form for adfærd, der kan resultere i kontaminering af levende toskallede bløddyr; personer, der lider af en sygdom, som kan overføres af levende toskallede bløddyr, skal, indtil de bliver raske, have forbud mod at arbejde med eller håndtere disse varer.
- 3) Gnavere, insekter og andre skadedyr skal udryddes og yderligere angreb forhindres. Husdyr har ikke adgang til stedet.
- 4) Lokaler og udstyr, der anvendes til produktion af levende toskallede skaldyr, skal holdes rene og i god stand, udstyr skal rengøres grundigt efter arbejdsdagens afslutning og på andre tidspunkter, hvor det er påkrævet.
- 5) Lokaler og udstyr må ikke anvendes til andre formål end til arbejde i forbindelse med levende toskallede bløddyr, medmindre der foreligger tilladelse fra den kompetente myndighed.
- 6) Affald skal opbevares hygiejnisk på et separat område og i givet fald i lukkede beholdere, der er egnet til formålet. Affald skal fjernes fra anlæggets område på egnede tidspunkter.
- 7) De færdige produkter skal opbevares overdækket og skal holdes borte fra de områder, hvor andre dyr end levende toskallede bløddyr som f.eks. krebsdyr håndteres.

## III. Krav gældende for skylleanlæg

Ud over kravene under I og II skal følgende betingelser opfyldes:

- 1) Gulve og vægge i skylleanlægget og eventuelle vandbeholdere skal have en glat, hård og vandtæt overflade og være lette at skrubbe rene eller rengøre med vand under tryk. Skylleanlæggets bund skal have den rette hældning og være udstyret med afløb, der er dimensioneret efter arbejdets omfang.
- 2) Levende toskallede bløddyr skal vaskes rene for mudder med frisk havvand eller drikkevand under tryk inden rensning. Den indledende afvaskning kan også foretages i skylleanlægget, inden rensningen påbegyndes, idet afløbsrørene holdes åbne under hele den indledende afvaskning og der afsættes tilstrækkelig tid bagefter til, at systemet kan skylles rent, inden rensningsprocessen begynder.
- 3) Skylleanlægget skal have en tilstrækkelig tilstrømning af havvand pr. time og pr. ton levende toskallede bløddyr, der behandles.
- 4) Der skal anvendes frisk havvand til rensning af levende toskallede bløddyr: afstanden mellem stedet, hvor vandet strømmer ind, og afløbende til spildevand skal være tilstrækkeligt stor til, at kontamination undgås; proceduren for sterilisering af havvand godkendes først, når dens effektivitet er blevet kontrolleret af den kompetente myndighed; drikkevand, der anvendes til fremstilling af havvand af dets vigtigste grundkemikalier skal være i overensstemmelse med definitionen i Rådets direktiv 80/778/EØF.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

- 5) Skylleanlægget skal drives i henhold til den kompetente myndigheds instrukser for at sikre, at levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager fødefiltringen, således at den resterende kontamination fjernes, at der ikke på ny sker kontamination, og at dyrene kan forblive i live under tilfredsstillende betingelser efter rensning med henblik på indpakning, opbevaring og transport inden afsætning.
- 6) Mængden af levende toskallede bløddyr må ikke overstige skylleanlæggets kapacitet; de levende toskallede bløddyr skal renses uden afbrydelse i en tilstrækkelig lang periode til, at de mikrobiologiske normer i kapitel V kan overholdes. Denne periode starter fra det øjeblik, hvor de levende toskallede bløddyr i skylleanlægget er dækket af vand, indtil det øjeblik, hvor de fjernes. Den, der står for anlægget, må tage hensyn til dataene vedrørende råvarerne (type toskallet bløddyr, oprindelsesområde, indholdet af mikrober osv.), hvis det er nødvendigt at forlænge rensningsperioden for at sikre, at de levende toskallede bløddyr opfylder de bakteriologiske krav i kapitel V.
- 7) En rensningstank må ikke indeholde mere end et enkelt parti bløddyr i rensningsperioden.
- 8) Beholdere, der benyttes til levende toskallede bløddyr i skylleanlæg, skal have en netkonstruktion, der tillader gennemstrømning af havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen. Beholdere med levende toskallede bløddyr må ikke anbringes tættere på hinanden, end den kompetente myndighed anbefaler.
- 9) Krebsdyr, fisk eller andre marine arter må ikke holdes i et skylleanlæg, hvor levende toskallede bløddyr undergår rensning.
- 10) Efter rensningens afslutning vaskes levende toskallede bløddyrsskaller grundigt ved spuling med drikkevand eller frisk havvand. Det kan om nødvendigt finde sted i skylleanlægget. Vandet til vaskningen må ikke recirkuleres.
- 11) Skylleanlæggene skal have deres eget laboratorium eller sikre sig bistand fra et laboratorium, som har det nødvendige udstyr til at undersøge rensningens effektivitet ved hjælp af de mikrobiologiske specifikationer. Laboratorieudstyret skal være godkendt af den kompetente myndighed.
- 12) Skylleanlæg skal løbende registrere følgende data:
  - resultaterne af mikrobiologiske prøver af vandet i skylleanlægget, der ledes ind i rensningstankene
  - resultaterne af mikrobiologiske prøver af urensede levende toskallede bløddyr
  - resultaterne af mikrobiologiske prøver af rensede levende toskallede bløddyr
  - dato for og mængde af levende toskallede bløddyr leveret til skylleanlægget og dertil hørende registreringsdokumenter
  - tidspunkter for opfyldning og tømning af skylleanlæg (rensningstider)
  - oplysninger om forsendelse af sendinger efter rensning.Disse registreringer skal være komplette og nøjagtige, læselige og indført i en bog, som skal være til rådighed for den kompetente myndighed.
- 13) Skylleanlæg må kun acceptere partier levende toskallede bløddyr, som er ledsaget af det i kapitel II omhandlede registreringsdokument.

Skylleanlæg, der sender partier levende toskallede bløddyr til ekspeditionscentre skal medsende det i kapitel II, punkt 6, omhandlede registreringsdokument.
- 14) Hver emballage med rensede levende toskallede bløddyr skal forsynes med en etiket, hvorpå det er attesteret, at de er blevet rensede.

#### IV. Krav gældende for ekspeditionscentre

1. Ud over at kravene i I og II skal opfyldes, skal følgende betingelser overholdes:
  - a) konditioneringen må ikke medføre nogen skadelig mikrobiologisk kontamination af produktet
  - b) den kompetente myndighed skal give instrukser om anvendelsen af konditioneringsanlæg under særlig hensyntagen til den bakteriologiske og kemiske kvalitet af det havvand, der anvendes i anlæggene.
  - c) udstyr og beholdere i konditioneringsanlæggene må ikke være en kilde til kontamination



- d) metoder til sortering af levende toskallede bløddyr må ikke resultere i yderligere kontamination af varen eller i ændringer, der bevirker, at varen dårligere tåler transport og oplagring efter indpakning
  - e) vaskning eller rengøring af levende toskallede bløddyr skal foretages med frisk havvand eller drikkevand under tryk. Vandet må ikke genanvendes.
2. Ekspeditionscentre må kun acceptere partier levende toskallede bløddyr, der er ledsaget af det i kapitel II, punkt 6, omhandlede registreringsdokument, og som kommer fra et godkendt høstområde, genudlægningsområde eller skylleanlæg.
  3. Ekspeditionscentre skal have deres eget laboratorium eller sikre sig bistand fra et laboratorium, som har det nødvendige udstyr til at kontrollere, om bløddyrene opfylder de mikrobiologiske normer i kapitel V. Laboratorieudstyret skal være godkendt af den kompetente myndighed.
- Dette krav skal ikke opfyldes, hvis ekspeditionscentre får deres bløddyr fra et skylleanlæg, hvor bløddyrene er blevet undersøgt efter rensning.

## KAPITEL V

### KRAV GÆLDENDE FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Levende toskallede bløddyr til direkte konsum skal opfylde følgende krav:

- 1) De skal udvise fysiske tegn på friskhed og levedygtighed, herunder rene skaller, normal reaktion, når man banker på dem, og normal afsondring af væske.
- 2) De skal indeholde mindre end 300 fækale colibakterier eller mindre end 230 E. Coli pr. 100 g kød og væske baseret på en MPN-test med 5 glas og 3 fortyndinger eller enhver anden bakteriologisk fremgangsmåde med tilsvarende præcisionsgrad.
- 3) Ingen forekomst af salmonella i 25 g kød.
- 4) Levende toskallede bløddyr må ikke være kontamineret med toksiske stoffer, der forekommer naturligt eller er tilført miljøet, som f.eks. dem, der er anført i bilaget til direktiv 79/923/EØF, i sådanne mængder, at den beregnede indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige indtagelse (ADI), eller bløddyrenes smag forringes.
- 5) De øvrige grænser for indholdet af radionuklider må ikke overskride grænserne for levnedsmidler som fastsat af Fællesskabet.
- 6) Det samlede indhold af paralytisk skaldyrsgift må ikke overstige 80 µg pr. 100g bløddyrskød.
- 7) Kødets indhold af diarréfremkaldende skaldyrsgift må ikke overstige de niveauer, der kan betragtes som farlige for menneskers sundhed.
- 8) Når der ikke findes rutineprocedurer for kontrol af virus og ikke er opstillet virologiske normer, må man ved den sundhedsmæssige vurdering benytte tællinger af fækale bakterier.

Undersøgelser til kontrol af, at betingelserne i dette kapitel er overholdt, skal gennemføres efter afprøvede, videnskabeligt anerkendte metoder.

Hvis det er nødvendigt for, at denne forordning kan anvendes ensartet, skal planerne for prøvetagning samt metoderne og de analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere overholdelsen af betingelserne i dette kapitel, fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 14.

Effektiviteten af indikatoren for fækale bakterier og deres numeriske grænser samt de andre parametre, der er fastsat i dette kapitel, skal til stadighed overvåges og ændres efter fremgangsmåden i artikel 15, hvis der foreligger videnskabeligt bevis for nødvendigheden heraf.

Hvis der foreligger videnskabeligt bevis for nødvendigheden af at indføre andre parametre for at sikre folkesundheden som f.eks. eventuel kontamination med neurotoksisk skaldyrsgift, sker dette efter samme fremgangsmåde.

## KAPITEL VI

## KONTROL MED FOLKESUNDHEDEN OG OVERVÅGNING AF PRODUKTIONEN

De kompetente myndigheder skal indføre en folkesundhedsmæssig kontrolordning for at efterprøve, om bestemmelserne i denne forordning overholdes. Denne kontrolordning skal omfatte følgende:

- 1) Periodisk tilsyn med genudlægnings- og høstområder for levende toskallede bløddyr for at:
  - a) undgå eventuelle vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyrs oprindelse og destination
  - b) undersøge den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til høstområdet
  - c) undersøge, om der forekommer toksinproducerende plankton.

Med henblik herpå skal myndighederne opstille prøveudtagningsplaner for at føre kontrol med regelmæssige mellemrum eller i de enkelte tilfælde i perioder, hvor afhøstning ikke foregår regelmæssigt.

I planerne for prøveudtagning skal der især tages hensyn til:

- a) de sandsynlige forskelle i den fækale kontamination i hvert enkelt høstområde
  - b) de mulige forskelle i tilstedeværelsen af plankton indeholdende marine biotoksiner; prøveudtagningen skal tilrettelægges som følger:
    - i) overvågning: periodisk prøveudtagning for at opdage ændringer i sammensætningen af plankton indeholdende toksiner og den geografiske fordeling af denne plankton. Oplysninger, der giver anledning til mistanke om, at der sker ophobning af toksiner i kødet, skal opfølges af
    - ii) intensiv prøveudtagning:
      - kontrol af plankton i vækst- og fangstområderne ved forøgelse af antallet af prøvetagningspunkter og antallet af prøver
      - toksicitetsprøver på bløddyr, der kommer fra det berørte område og er mest modtagelige for kontamination.
- Denne intensive prøveudtagningsplan skal fortsætte, indtil resultaterne af toksicitetsprøverne atter gør det muligt at afsætte bløddyrene
- c) eventuel kontamination af bløddyrene i høstområdet. Hvis resultatet af prøveudtagningsplanen viser, at afsætningen af levende toskallede bløddyr kan udgøre en fare for menneskers sundhed, skal den kompetente myndighed lukke høstområdet, indtil forholdet er bragt i orden.

- 2) Laboratorieundersøgelser for at kontrollere, om betingelserne gældende for det endelige produkt som fastsat i kapitel V i dette bilag er overholdt. Der skal især fastlægges en kontrolordning til efterprøvning af, at omfanget af marine biotoksiner ikke overstiger de fastlagte beskyttelsesniveauer.
- 3) Inspektion af anlæg med regelmæssige mellemrum. Disse inspektioner omfatter især:
  - a) kontrol for at efterprøve, om betingelserne for godkendelse stadig er opfyldt
  - b) kontrol af renholdelsen af lokaler, anordninger og udstyr og af personalets hygiejne
  - c) kontrol for at efterse, om de levende toskallede bløddyr håndteres og behandles korrekt
  - d) kontrol af, om skylle- eller konditioneringsanlæggene anvendes og fungerer korrekt
  - e) kontrol af de i kapitel IV, II, 12 omhandlede bøger
  - f) kontrol af, om sundhedsmærkerne anvendes korrekt.

Disse kontroller kan indbefatte prøveudtagning med henblik på laboratorieundersøgelse; resultaterne af disse kontroller skal meddeles de personer, der er ansvarlig for anlæggene.

- 4) Kontrol af, hvordan senderne med levende toskallede bløddyr oplagres og transporteres.

## KAPITEL VII

## INDPAKNING

1. Levende toskallede bløddyr skal indpakkes under tilfredsstillende hygiejniske forhold:  
Indpakkingsmateriale eller beholdere
  - må ikke forringe de levende toskallede bløddyrers organoleptiske egenskaber
  - må ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for menneskers sundhed, til de levende toskallede bløddyr
  - skal være solide nok til at beskytte de levende toskallede bløddyr tilstrækkeligt.
2. Østers skal pakkes med den konkave skal nedad.
3. Alle pakninger med levende toskallede bløddyr skal lukkes og forblive lukket, fra de forlader ekspeditionscentret, til de leveres til forbrugeren eller detailhandleren.

## KAPITEL VIII

## KONSERVERING OG OPLAGRING

1. I lagerrum skal levende toskallede bløddyr holdes på en temperatur, der ikke påvirker deres kvalitet og levedygtighed. Indpakkingsmaterialet må ikke komme i berøring med gulvet i lagerrummet, men skal anbringes på en ren overflade, der er hævet over gulvet.
2. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes i havvand efter at indpakning har fundet sted og de har forladt ekspeditionscentret, medmindre der er tale om bløddyr, som dem, der driver ekspeditionscentret, selv sælger en detail.

## KAPITEL IX

## TRANSPORT FRA EKSPEDITIONSCENTRET

1. Sendinger med levende toskallede bløddyr, der er bestemt til konsum, skal transporteres i lukkede pakker fra ekspeditionscentret indtil det tidspunkt, hvor de tilbydes forbrugeren eller detailhandleren.
2. For transportmidler, der anvendes til sendinger med levende toskallede bløddyr, gælder følgende:
  - a) indvendig skal væggene og andre dele, der kan komme i berøring med de levende toskallede bløddyr, være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale; væggene skal være glatte og lette at rengøre
  - b) de skal være udstyret således, at de effektivt beskytter de levende toskallede bløddyr mod ekstrem varme og kulde, snavs eller støv og beskadigelse af skallerne på grund af rystelser og stød
  - c) de levende toskallede bløddyr må ikke transporteres sammen med andre varer, der kan kontaminere dem.
3. Sendinger med levende toskallede bløddyr skal transporteres og distribueres ved hjælp af lukkede køretøjer eller beholdere, der holder varerne på en temperatur, som ikke påvirker deres kvalitet og levedygtighed.

Pakningerne med levende toskallede bløddyr må ikke transporteres liggende på køretøjets gulv eller beholderens bund, men skal ligge på flader, der er hævet i forhold til gulvet eller bunden, eller støttes på anden måde, således at berøring forhindres.

Hvis der anvendes is ved transport af sendinger med levende toskallede bløddyr, skal den være fremstillet af drikkevand eller frisk havvand.

## KAPITEL X

## MÆRKNING AF SENDINGER

1. Alle pakninger i en sending med levende toskallede bløddyr skal være forsynet med et sundhedsmærke, således at deres oprindelige ekspeditionscenter kan identificeres på ethvert tidspunkt under transport og distribution indtil detailledet. Uden at det berører Rådets direktiv 79/112/EØF om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og repræsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 89/395/EØF <sup>(2)</sup>, skal der på mærket være anført følgende oplysninger:
  - afsendelsesland
  - de toskallede bløddyr art (Arivialnavn og videnskabeligt navn)
  - ekspeditionscentret, identificeret ved hjælp af det af den kompetente myndighed tildelte autorisationsnummer
  - dato for indpakning.
2. Sundhedsmærket skal være trykt på indpakningsmaterialet eller være anbragt på en separat mærkeseddel, som fæstnes til indpakningsmaterialet eller lægges inden i pakningen. Det kan også fastgøres ved hjælp af twistlukker eller clips. Der må ikke anvendes selvklebende sundhedsmærker. Alle typer sundhedsmærker skal være til engangsbrug og må ikke kunne overføres.
3. Sundhedsmærket skal være holdbart og vandtæt, og oplysningerne skal være læselige, uudslettelige og med bogstaver, der er lette at tyde.
4. Sundhedsmærker, der påsættes sendinger med levende toskallede bløddyr, som ikke er indpakket i pakker i forbrugerstørrelser, skal opbevares i mindst 60 dage af detailhandleren, efter at sendingen er opstillet.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.

**Forslag til Rådets forordning (EØF) om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter**

*KOM(89) 655 endelig udg.*

*(Forelagt af Kommissionen den 9. februar 1990)*

(90/C 84/04)

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:

Akvakulturdyr og -produkter er omfattet af listen i Traktatens bilag II;

opdræt af akvakulturdyr og afsætning af akvakulturdyr og -produkter udgør en indtægtskilde for beskæftigede i fiskerisektoren;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge dens produktivitet må der på EF-plan fastsættes dyresundhedsmæssige betingelser for nævnte sektor;

i den forbindelse er det vigtigt at bidrage til det indre markeds gennemførelse, samtidig med at spredning af smitsomme sygdomme undgås;

akvakulturdyrs dyresundhedsmæssige status er ikke den samme i hele Fællesskabet; der må derfor foretages en opdeling i zoner, når det ikke drejer sig om Fællesskabet som helhed;

det bør fastsættes, hvilke kriterier og hvilken procedure der skal anvendes i forbindelse med godkendelsen af sådanne zoner og med suspension og tilbagetrækning af godkendelse af dem;

der må fastsættes fællesskabsbestemmelser for import af akvakulturdyr og -produkter fra tredjelande; bestemmelserne bør omfatte fornødne beskyttelsesforanstaltninger;

der bør indføres en EF-kontrolordning, så det kan kontrolleres, om bestemmelserne i denne forordning overholdes;

der bør indføres en procedure for snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den Stående Veterinærkomité —

8) *officiel tjeneste*: en eller flere tjenester, der er udpeget af den kompetente myndighed i medlemsstaterne eller tredjelandene, og som er ansvarlige for den kontrol, der er fastsat ved denne forordning

9) *dyresundhedskontrolbesøg*: besøg aflagt af en eller flere officielle tjenester på et akvakulturbrug eller i en zone for at kontrollere den dyresundhedsmæssige status.

## KAPITEL 2

### Afsætning af akvakulturdyr og -produkter fra Fællesskabet

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

#### Artikel 3

1. For afsætning af akvakulturdyr gælder følgende generelle betingelser:

- de må ikke udvise kliniske sygdomstegn på afsendelsesdagen
- de må ikke være bestemt til destruktion eller slagtning som led i en plan for udryddelse af en smitsom sygdom
- de må ikke komme fra et akvakulturbrug, for hvilket der er udstedt et forbud af dyresundhedsmæssige grunde, og de må ikke have været i kontakt med dyr fra et sådant brug.

2. Akvakulturprodukter til avlsbrug (æg og mælke) må kun afsættes, hvis de kommer fra dyr, der opfylder betingelserne i stk. 1.

3. Akvakulturprodukter til konsum må kun afsættes, hvis de kommer fra dyr, der opfylder betingelserne i stk. 1, litra a).

#### Artikel 4

Akvakulturdyr transporteres så hurtigt som muligt til bestemmelsesstedet med et transportmiddel, som i forvejen er blevet rengjort og om nødvendigt desinficeret med et desinfektionsmiddel, der er officielt godkendt i afsendelsesmedlemsstaten.

Hvis der anvendes vand til transporten, skal køretøjerne være indrettet således, at der ikke løber eller spildes vand fra køretøjet under transporten. Transporten skal foregå på en sådan måde, at akvakulturdyrenes sundhedsstatus beskyttes effektivt, bl.a. gennem vandfornyelse. Vandfornyelsen skal foregå på steder, der opfylder betingelserne i bilag D. Medlemsstaterne sender en liste over sådanne steder til Kommissionen og de øvrige medlemsstater.

## KAPITEL 1

### Generelle bestemmelser

#### Artikel 1

I denne forordning fastsættes der dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning af akvakulturdyr og -produkter.

#### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- akvakulturdyr*: levende fisk, krebsdyr og bløddyr fra et akvakulturbrug
- akvakulturprodukter*: produkter fra akvakulturdyr såsom æg og mælke og produkter til konsum
- fisk, krebsdyr og bløddyr*: alle fisk, krebsdyr og bløddyr af de arter, der er nævnt i kolonne 2 og 3 i bilag A, uanset udviklingstrin
- akvakulturbrug*: enhver virksomhed eller generelt ethvert geografisk afgrænset anlæg, hvor der opdrættes eller holdes akvakulturdyr med henblik på afsætning
- godkendt akvakulturbrug*: et akvakulturbrug, der opfylder de respektive bestemmelser i afsnit I eller II i bilag C, og som er godkendt som sådant efter fremgangsmåden i artikel 6
- godkendt zone*: en zone, der opfylder de respektive bestemmelser i afsnit I, II eller III i bilag B, og som er godkendt som sådan efter fremgangsmåden i artikel 5
- godkendt laboratorium*: et laboratorium på en medlemsstats område, der af den kompetente myndighed er blevet udpeget til under dennes ansvar at foretage de diagnostiseringsprøver, som er fastsat ved denne forordning

*Artikel 5*

1. For at opnå status som godkendt zone, for så vidt angår de i liste I og II i kolonne 1 i bilag A nævnte sygdomme, forelægger medlemsstaterne Kommissionen:

- alt relevant bevismateriale, herunder bevismateriale i forbindelse med de respektive krav i afsnit I B, II B eller III B i bilag B
- de nationale bestemmelser, der skal sikre overholdelsen af de respektive krav i afsnit I C, II C eller III C i bilag B.

2. Kommissionen gennemgår de oplysninger, der er nævnt i stk. 1. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 26 godkende eller på ny godkende zoner ud fra de pågældende oplysninger.

Hvis den officielle tjeneste trækker et akvakulturbrugs godkendelse tilbage i henhold til punkt 5 i afsnit I D, afsnit II D eller punkt 5 i afsnit III D i bilag B, ophæver Kommissionen sin beslutning om godkendelse.

3. Kommissionen opstiller en liste over godkendte zoner og ændrer denne liste for at tage hensyn såvel til nye godkendelser som tilbagetrækning af godkendelser.

*Artikel 6*

1. For at et akvakulturbrug, for så vidt angår de i liste I og II i kolonne 1 i bilag A nævnte sygdomme, kan opnå status som godkendt akvakulturbrug i en ikke godkendt zone forelægger medlemsstaterne Kommissionen:

- alt relevant bevismateriale, herunder bevismaterialet i forbindelse med de respektive krav i afsnit I A eller II A i bilag C
- de nationale bestemmelser, der skal sikre overholdelsen af de respektive krav i afsnit I B eller II B i bilag C.

2. Kommissionen gennemgår de oplysninger, der er nævnt i stk. 1. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 26 godkende eller på ny godkende akvakulturbrug ud fra de pågældende oplysninger.

Hvis den officielle tjeneste trækker et akvakulturbrugs godkendelse tilbage efter afsnit I C eller II C i bilag C, ophæver Kommissionen sin beslutning om godkendelse.

3. Kommissionen opstiller en liste over godkendte akvakulturbrug. Den ændrer denne liste for at tage hensyn såvel til nye godkendelser som tilbagetrækning af godkendelser.

*Artikel 7*

1. Levende fisk af de modtagelige arter, der er nævnt i liste I og II i kolonne 2 i bilag A, og deres æg og mælke må kun afsættes, hvis nedenstående supplerende betingelser er opfyldt:

a) hvis destinationen er en godkendt zone, skal de ledsages af et transportdokument i overensstemmelse med artikel 10 og som vist i kapitel 1 i bilag E, hvori det bekræftes, at de kommer fra en zone med samme dyresundhedsmæssige status

b) hvis destinationen er et akvakulturbrug, der, selv om det er beliggende i en ikke-godkendt zone, opfylder kriterierne i bilag C, skal de ledsages af et transportdokument som omhandlet i artikel 10 og som vist i kapitel 2 i bilag E, hvori det bekræftes, at de kommer fra et akvakulturbrug med samme dyresundhedsmæssige status som modtagerbruget, eller af det i litra a) omhandlede dokument, hvori det bekræftes, at de kommer fra en godkendt zone.

2. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 26 ændre eller ophæve de supplerende kriterier, der er omhandlet i stk. 1, alt efter hvordan den dyresundhedsmæssige situation udvikler sig i Fællesskabet, især for at tage hensyn til resultatet af de foranstaltninger, der er blevet iværksat til udryddelse af den sygdom, som er nævnt i liste I i kolonne 1 i bilag A.

*Artikel 8*

1. Levende bløddyr af de arter, der er nævnt i liste II i kolonne 2 i bilag A, må kun afsættes, hvis nedenstående supplerende betingelser er opfyldt:

a) hvis de skal udsættes i en godkendt kystzone, skal de ledsages af et transportdokument som omhandlet i artikel 10 og som vist i kapitel 3 i bilag E, hvori det bekræftes, at de kommer fra en kystzone med samme dyresundhedsmæssige status

b) hvis de skal udsættes i et akvakulturbrug, der, selv om det er beliggende i en ikke-godkendt kystzone, opfylder kriterierne i afsnit II i bilag C, skal de ledsages af et transportdokument som omhandlet i artikel 10 og som vist i kapitel 4 i bilag E, hvori det bekræftes, at de kommer fra et akvakulturbrug med samme dyresundhedsmæssige status som modtagerbruget, eller af det i litra a) omhandlede dokument, hvori det bekræftes, at de kommer fra en godkendt kystzone.

2. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 26 ændre eller ophæve de supplerende betingelser, der er omhandlet i stk. 1, alt efter hvordan den dyresundhedsmæssige situation udvikler sig i Fællesskabet.

*Artikel 9*

Akvakulturprodukter fra ikke-godkendte zoner må kun afsættes til direkte konsum i godkendte zoner, hvis nedenstående betingelser er opfyldt: ~

- 1) Fisk, der er modtagelige for de sygdomme, der er nævnt i liste I og II i kolonne 1 i bilag A, skal aflives og renses, inden de forsendes.
- 2) Levende bløddyr, der er modtagelige for de sygdomme, der er nævnt i liste II i kolonne 1 i bilag A, skal leveres direkte til konsum med forbud mod genudsætning. Kommissionen fastsætter efter fremgangsmåden i artikel 27 de fornødne foranstaltninger til at sikre, at dette forbud overholdes.

#### Artikel 10

1. Det i artikel 7 og 8 omhandlede transportdokument udstedes af den officielle tjeneste på oprindelsesstedet på det eller de officielle sprog på bestemmelsesstedet tidligst 48 timer før læsning. Det skal bestå af ét ark, kun vedrøre én modtager og være gyldigt i 10 dage.

2. Hver sending akvakulturdyr og -produkter skal være klart identificeret, så det i givet fald er muligt at spore, hvilket akvakulturbrug akvakulturdyrene eller -produkterne oprindeligt kommer fra, og i givet fald at undersøge, om disse dyr eller produkter svarer til oplysningerne i det ledsagende transportdokument. Disse oplysninger kan være anført direkte på beholdere, på en derpå fastgjort etiket eller transportdokumenterne.

#### Artikel 11

1. Hvis en medlemsstat opstiller eller har opstillet et fakultativt eller obligatorisk program for bekæmpelse af en af de sygdomme, der er anført i liste III i kolonne 1 i bilag A, forelægger den Kommissionen programmet og oplyser navnlig om:

- hvordan situationen i medlemsstaten er med hensyn til den pågældende sygdom
- hvad begrundelsen er for gennemførelse af programmet, idet der tages hensyn til, hvilket omfang sygdommen har, og til, hvilke fordele programmet giver sammenholdt med udgifterne dertil
- hvilke geografiske områder programmet vil blive gennemført i
- hvilke kategorier af akvakulturbrug der skal opstilles, hvilke normer de skal overholde inden for hver kategori, herunder prøvemethoder
- hvilke regler der gælder for at føre dyr med lavere sundhedsstatus ind på et akvakulturbrug
- hvilke foranstaltninger der skal træffes, hvis et akvakulturbrug af en eller anden årsag mister sin status
- hvilke kontrolprocedurer der gælder for programmet.

2. Kommissionen gennemgår de programmer, som medlemsstaterne indsender. De programmer, der er omhandlet i

stk. 1, kan godkendes efter fremgangsmåden i artikel 26. De generelle eller specifikke yderligere garantier, der kan kræves, når der føres akvakulturdyr og -produkter ind på akvakulturbrug eller ind i officielt kontrollerede zoner, kan fastlægges efter samme fremgangsmåde.

3. De programmer, som medlemsstaterne indsender, kan ændres eller suppleres efter fremgangsmåden i artikel 26. Ændringer af eller tilføjelser til tidligere godkendte programmer eller til garantier, der er fastlagt i overensstemmelse med stk. 2, kan godkendes efter samme fremgangsmåde.

#### Artikel 12

1. En medlemsstat, der vurderer, at dets område er helt eller delvis frit for en af de sygdomme, der er omhandlet i liste III i kolonne 1 i bilag A, sender det fornødne bevismateriale til Kommissionen og skal især give følgende oplysninger:

- sygdommens art og sygdommens forløb på medlemsstatens område
- resultaterne af observationsprøver, der er baseret på serologiske, virologiske, mikrobiologiske eller patologiske resultater, og på den kendsgerning, at der er lovfæstet pligt til at anmelde sygdommen til de kompetente myndigheder
- observationstidens varighed
- bestemmelserne, der gør det muligt at kontrollere, at sygdommen ikke forekommer.

2. Kommissionen gennemgår medlemsstatens bevismateriale. De generelle eller specifikke yderligere garantier, der kan kræves, når der føres akvakulturdyr og -produkter ind på visse akvakulturbrug eller ind i visse zoner, kan fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 26.

3. Den pågældende medlemsstat underretter Kommissionen om enhver ændring i de i stk. 1 omhandlede oplysninger om sygdommen. De yderligere garantier som omhandlet i stk. 2 kan ændres eller ophæves efter fremgangsmåden i artikel 26 på baggrund af de indsendte oplysninger.

#### Artikel 13

Kommissionen fastsætter efter fremgangsmåden i artikel 26:

- 1) betingelserne for afsætning af akvariefisk
- 2) betingelserne for afsætning af vildtlevende arter og produkter deraf; bestemmelserne i denne forordning anvendes tilsvarende indtil der er blevet fastsat sådanne betingelser

- 3) betingelserne for afsætning af fiskearter, der, selv om de ikke er modtagelige for de sygdomme, som er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A, kan overføre sådanne sygdomme.

#### Artikel 14

Det fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 26, hvilke prøveudtagningsplaner og diagnosticeringsmetoder der skal anvendes til påvisning og bekræftelse af de sygdomme, der er anført i kolonne 1 i bilag A. I prøveudtagningsplanerne skal der tages hensyn til forekomsten af vildtlevende fisk, vildtlevende krebsdyr eller vildtlevende bløddyr i vandmiljøet.

#### Artikel 15

Bestemmelserne i Rådets direktiv .../EØF af ... [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelse af den kontrol, bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, og de foranstaltninger, der skal træffes som følge heraf, samt de beskyttelsesforanstaltninger, der skal træffes.

#### Artikel 16

1. I den udstrækning, det er nødvendigt for at opnå ensartet anvendelse af denne forordning, kan veterinær eksperter fra Kommissionen foretage kontrol på stedet. Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, yder eksperterne den fornødne bistand til udførelsen af deres opgave. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af undersøgelserne.

2. De generelle gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 27.

Reglerne for, hvordan den kontrol, der er fastsat i denne artikel, skal foretages, fastsættes efter samme fremgangsmåde.

### KAPITEL 3

#### Import fra tredjelande

#### Artikel 17

Akvakulturdyr og -produkter, der importeres til Fællesskabet, skal opfylde kriterierne i artikel 18, 19 og 20.

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

#### Artikel 18

1. Akvakulturdyr og produkter skal komme fra tredjelande eller områder i tredjelande, der er opført på en liste, som Kommissionen opstiller efter fremgangsmåden i artikel 26. Listen kan suppleres eller ændres efter samme fremgangsmåde.

2. Ved beslutning om, hvorvidt et tredjeland eller et område i et tredjeland kan opføres på den i stk. 1 omhandlede liste, tages der navnlig hensyn til:

- hvilken sundhedsstatus akvakulturdyrene har, med særlig vægt på eksotiske sygdomme og den sundhedsmæssige situation i det pågældende tredjeland, der vil kunne udgøre en fare for dyresundheden i medlemsstaterne
- hvor regelmæssigt og hvor hurtigt tredjelandet giver oplysninger om, at der på deres område forekommer smitsomme akvakulturdyresygdomme, især de sygdomme, der er opført på liste B fra Det Internationale Kontor for Epizootier
- hvilke bestemmelser der gælder i tredjelandet for forebyggelse og bekæmpelse af akvakulturdyresygdomme
- hvilken struktur og hvilke beføjelser de officielle tjenester i tredjelandet har
- hvordan foranstaltningerne til forebyggelse og bekæmpelse af smitsomme akvakulturdyresygdomme er tilrettelagt og gennemføres
- hvilke garantier tredjelandet kan give med hensyn til bestemmelserne i denne forordning.

3. Den liste, der er omhandlet i stk. 1, og alle ændringer heraf offentliggøres i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

#### Artikel 19

1. For hvert tredjeland skal akvakulturdyrene og -produkterne opfylde de dyresundhedsmæssige betingelser fastsat efter fremgangsmåden i artikel 26.

2. Alt efter den dyresundhedsmæssige situation i det pågældende tredjeland kan de betingelser, der er omhandlet i stk. 1, navnlig omfatte:

- importrestriktioner for et område i tredjelandet
- restriktioner for visse arter, uanset udviklingstrin
- krav om behandling af produkterne såsom desinficering af æg



- krav til disse dyrs eller produkters anvendelse
- foranstaltninger, der skal anvendes efter import, såsom anbringelse af æggene i karantæne eller desinficering af æggene.

#### Artikel 20

1. Akvakulturdyr og -produkter skal være ledsaget af et certifikat udstedt af den officielle tjeneste i eksporttredjelandet. For certifikatet gælder følgende:

- a) det udstedes på den dag, hvor sendingen læses for at blive transporteret til bestemmelsesmedlemsstaten
- b) originalen skal ledsage sendingen
- c) det skal bekræfte, at akvakulturdyrene og visse fiskerivarer opfylder de kriterier, der er fastsat ved denne forordning, og de betingelser, som i medfør af forordningen er fastsat for import fra tredjelande
- d) det skal være gyldigt i 10 dage
- e) det skal bestå af ét ark
- f) det skal vedrøre én modtager.

2. Certifikatet skal være i overensstemmelse med en model opstillet efter fremgangsmåden i artikel 27.

#### Artikel 21

Ekspertter fra medlemsstaterne og fra Kommissionen efterprøver ved kontrol på stedet, om bestemmelserne i denne forordning, særlig bestemmelserne i artikel 18 og 19, overholdes i praksis.

De eksperter fra medlemsstaterne, der har til opgave at foretage denne kontrol, udpeges af Kommissionen på forslag af medlemsstaterne.

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning.

Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 27.

#### Artikel 22

1. Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen af tredjelandetsprodukter, der føres ind i Fællesskabet, med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> og i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen af tredjelandetsdyr, der

føres ind i Fællesskabet, med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(2)</sup> finder anvendelse.

2. Det er ikke tilladt at importere akvakulturdyr og -produkter, når det konstateres

- at en sending ikke kommer fra et tredjeland eller et område i et tredjeland, der er opført på en liste opstillet i overensstemmelse med artikel 18, stk. 1
- at sendingen er inficeret med eller er mistænkt for at være inficeret med en smitsom sygdom
- at eksporttredjelandet ikke har opfyldt betingelserne i denne forordning
- at det certifikat, der ledsager sendingen, ikke opfylder betingelserne i artikel 20.

#### Artikel 23

1. Hvis der i et tredjeland udbryder eller spredes en smitsom akvakulturdyresygdom, der kan udgøre en risiko for dyresundhedsstatusen for akvakulturdyrebestanden i en medlemsstat, eller hvis det af en hvilken som helst anden dyresundhedsmæssig årsag er berettiget, nedlægges den pågældende medlemsstat eller Kommissionen forbud mod direkte import eller indirekte import fra hele eller en del af det pågældende tredjeland.

2. De øvrige medlemsstater og Kommissionen skal straks underrettes om, hvilke foranstaltninger den pågældende medlemsstat har truffet på grundlag af stk. 1, og om en eventuel ophævelse heraf, idet årsagerne angives i begge tilfælde.

3. De foranstaltninger, der er omhandlet i stk. 1, kan ophæves eller ændres efter fremgangsmåden i artikel 25, bl.a. med henblik på koordinering med de foranstaltninger, som de øvrige medlemsstater træffer.

4. Skulle den situation, der er nævnt i stk. 1, opstå, og skulle det blive nødvendigt, at også andre medlemsstater anvender de foranstaltninger, der er truffet ifølge nævnte stykke, træffes de fornødne forholdsregler efter fremgangsmåden i artikel 25.

5. Tilladelse til at genoptage importen fra det pågældende tredjeland gives efter samme fremgangsmåde.

#### KAPITEL 4

#### Afsluttende bestemmelser

#### Artikel 24

Bilagene ændres efter fremgangsmåden i artikel 26.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

*Artikel 25*

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der blev nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF, i det følgende benævnt »komitéen«.

2. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående 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 et flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemninger 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 udtalelse.

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, hvilke foranstaltninger der skal træffes.

Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet efter udløbet af en frist på 15 dage regnet fra forslagens forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

*Artikel 26*

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser.

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om udkastet inden for en frist på to dage. 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 afstemninger i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentan-

terne 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 udtalelse.

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, hvilke foranstaltninger der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

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

*Artikel 27*

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser.

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det 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 28*

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

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

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

## BILAG A

1	2	3
Sygdom	Modtagelige arter	Smittebærende arter
<p>LISTE I</p> <p><i>Fisk</i></p> <p>IHN            Infektøs hæmatopoietisk            nekrose</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i>  <i>Oncorhynchus nerka</i>  <i>Oncorhynchus tshawytscha</i>  <i>Oncorhynchus rhodurus</i>  <i>Salmo salar</i></p>	<p>} Overlevende</p>
<p>LISTE II</p> <p><i>Fisk</i></p> <p>VHS            Hæmoragisk virusseptikemi</p> <p><i>Bløddyr</i></p> <p><i>Bonamia ostreae</i>  <i>Marteilia</i> sp.</p> <p><i>Haplosporidium</i> sp.  <i>Perkinsus</i> sp.</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i>  <i>Salmo trutta</i>  <i>Salmo salar</i>  <i>Thymallus thymallus</i>  <i>Coregonus</i> sp.  <i>Esox lucius</i> (yngel)</p> <p><i>Ostrea edulis</i>  <i>Ostrea edulis</i></p> <p><i>Ostrea edulis</i>  <i>Ruditapes decussatus</i></p>	<p>} Overlevende</p> <p><i>Ceratoderma edule</i>,  <i>Mytilus edulis</i>  <i>Crassostrea virginica</i>  <i>Crassostrea virginica</i></p>
<p>LISTE III</p> <p><i>Fisk</i></p> <p>IPN            Infektøs pankreasnekrose</p> <p>SVC            Forårsvirus hos karper</p> <p>BKD (Bakteriel nyresygdom)</p> <p>Furunkulose hos laks</p> <p>ERM (Rødmundssyge)</p> <p>Gyrodactylose            (<i>Gyrodactylus salaris</i>)            Myxobolose (<i>Myxosomiase</i>)            (Drejesyge)</p> <p><i>Skaldyr</i></p> <p>Aphanomycose            (krebsepest)</p>	<p><i>Salmo gairdneri</i>,  <i>Salmo trutta</i>  <i>Salvelinus fontinalis</i>,  <i>Oncorhynchus</i> (2 arter)</p> <p><i>Cyprinus carpio</i>  <i>Ctenopharyngodon idella</i>  <i>Hypophthalmichthys</i> sp.</p> <p>Alle laksefisk, særlig  <i>Oncorhynchus</i></p> <p><i>Salmo salar</i> og alle andre            laksefisk</p> <p>Salmonidae, <i>Anguilla anguilla</i>,  <i>Psetta maxima</i> (pighvar)  <i>Notropis atherinoides</i>            (bait minnow (elritze))</p> <p><i>Salmo salar</i></p> <p><i>Salmo gairdneri</i>  <i>Salmo trutta</i>  <i>Salmo salar</i>  <i>Salvelinus fontinalis</i></p> <p><i>Astacus</i> sp.  <i>Austropotamobius pallipes</i>  <i>Procambarus clarkii</i></p>	<p>Overlevende</p> <p>Alle andre laksefisk            Mange cyprinidae,            ål, aborre, gedde</p> <p>} Overlevende</p> <p>} Overlevende</p> <p>} Overlevende</p> <p>} Overlevende</p> <p><i>Salmo gairdneri</i></p> <p>} Overlevende</p> <p><i>Pacifastacus leniusculus</i></p>

## BILAG B

## GODKENDTE ZONER

## I. Kontinentalzoner for fisk

A. *En kontinentalzone* består af en del af et lands område omfattende et helt afvandingsområde fra vandløbenes kilder til havet eller flere afvandingsområder, hvor fisk opdrættes, holdes eller fanges. En kontinentalzones størrelse og geografiske beliggenhed skal være således, at risikoen for rekontamination, f.eks. via vandrende fisk, reduceres mest muligt. Dette kan betyde, at det er nødvendigt at oprette en stødpudezone, hvor der gennemføres et overvågningsprogram, uden at zonen opnår status som godkendt zone.

B. *Opnåelse af status som godkendt zone*

For at blive godkendt skal en kontinentalzone opfylde følgende betingelser:

- 1) Alle fiskene har i mindst fire år været fri for kliniske eller andre tegn på de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.
- 2) Alle akvakulturbrugene i kontinentalzonen er under tilsyn af de officielle tjenester. Der skal have været aflagt to dyresundhedskontrolbesøg hvert år fire år i træk.

Kontrollen skal have fundet sted på de tider af året, hvor vandets temperatur begunstiger sygdommenes udvikling. Fiskedamme kan imidlertid kun underskastes kontrol i forbindelse med tømning eller fyldning.

Sundhedskontrollen skal mindst omfatte:

- undersøgelse af fisk, der udviser anormalier
- udtagning af prøver, der hurtigst muligt skal sendes til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.

Zoner, for hvilke der ikke eksisterer optegnelser om forekomst af de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A, kan opnå status som godkendte zoner:

- a) hvis deres geografiske beliggenhed bevirker, at sygdommene kun vanskeligt kan føres ind
- b) hvis der har eksisteret en officiel sygdomsbekæmpelsesordning i en længere årrække, dvs. mindst 20 år, i hvilken:
  - der er blevet ført regelmæssig kontrol med alle akvakulturbrug
  - der er blevet anvendt en sygdoms anmeldelsesordning
  - der ikke er blevet anmeldt sygdomme
  - der ikke er blevet ført levende fisk ind fra inficerede zoner.
- 3) Hvis der i en kontinentalzone, der skal godkendes, ikke er nogen akvakulturbrug, skal de officielle tjenester have underkastet fisk fra den lavere del af afvandingsområdet sundhedskontrol, som omhandlet i punkt 2 to gange om året i fire år.
- 4) Laboratorieundersøgelserne af fisk, der er udtaget i forbindelse med sundhedskontrolbesøg, har givet negative resultater med hensyn til de patogener, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.

C. *Bevarelse af status som godkendt kontinentalzone*

Til bevarelse af status som godkendt zone skal følgende betingelser opfyldes:

- 1) Fisk, der føres ind i zonen, skal komme fra en anden godkendt zone
- 2) Der skal på alle akvakulturbrug aflægges to årlige sundhedskontrolbesøg i overensstemmelse med punkt B.2. Prøverne udtages imidlertid på skift hvert år i 50 % af akvakulturbrugene i kontinentalzonen  

I zoner, i hvilke der ikke eksisterer optegnelser om forekomst af de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A, kan prøveudtagelsesfrekvensen nedsættes, alt efter hvor længe sådanne zoner er sygdomsfri. Frekvensen må ikke være under 20 % af akvakulturbrugene pr. år.
- 3) Laboratorieundersøgelserne af de fisk, der er udtaget under sundhedskontrolbesøgene, har givet negative resultater med hensyn til de patogener, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.

- 4) Akvakulturbrikerne eller de personer, der er ansvarlige for at have ført fiskene ind i den pågældende zone, skal føre et register over alle de oplysninger, der er nødvendige for løbende at overvåge fiskenes sundhedstilstand.

D. *Suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelse*

1. Ethvert tilfælde af unormal dødelighed eller andre symptomer, der kan give grund til mistanke om udbrud af en af de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A, skal hurtigst muligt anmeldes til den officielle tjeneste. Denne skal straks suspendere zonen godkendelse.
2. En prøve på mindst 10 syge fisk skal sendes til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for sygdommene i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.  
Prøveresultaterne skal øjeblikkeligt meddeles den officielle tjeneste.
3. Hvis resultaterne er negative med hensyn til de pågældende patogener, men positive med hensyn til andre sygdomsårsager, genudsteder den officielle tjeneste godkendelsen.
4. Hvis der ikke kan stilles nogen diagnose, skal der dog aflægges et yderligere sundhedskontrolbesøg senest 15 dage efter den første prøveudtagning; et tilstrækkeligt antal syge fisk skal udtages og sendes til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for sygdommene i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.  
Er resultaterne igen negative, eller er der ikke flere syge fisk, genudsteder den officielle tjeneste godkendelsen.
5. Er resultaterne positive, trækker den officielle tjeneste godkendelsen tilbage.
6. Genudstedelse af en godkendelse af en zone kan kun finde sted på følgende betingelser:  
I forbindelse med et sygdomsudbrud:
  - er alle fisk i de sygdomsramte brug blevet aflivet og inficerede eller kontaminerede fisk destrueret
  - er anlæg og udstyr blevet desinficeret efter en fremgangsmåde, der er godkendt af den officielle tjeneste.Efter at sygdommen er blevet udryddet, skal de i afsnit B omhandlede betingelser atter være opfyldt.
7. Den centrale myndighed underretter Kommissionen og de andre medlemsstater om suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af zonedgodkendelser.

II. **Kystzoner for fisk**

- A. En kystzone består af en geografisk klart afgrænset del af en kyst eller flodmunding, som udgør et homogent hydrologisk system.
- B. *Opnåelse af status som godkendt zone*  
For at blive godkendt til fisk skal en kystzone opfylde de betingelser for kontinentalzoner, der er anført i afsnit I.B.
- C. *Bevarelse af status som godkendt zone*  
Til bevarelse af status som godkendt kystzone skal de i afsnit I.C omhandlede betingelser opfyldes.
- D. *Suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelse*  
Reglerne for suspension, genudstedelse eller tilbagetrækning af godkendelser er anført i afsnit I.D.

III. **Kystzoner for bløddyr**

- A. En kystzone skal svare til definitionen i punkt II.A.
- B. *Opnåelse af status som godkendt zone*  
For at blive godkendt skal en kystzone opfylde følgende betingelser:
  - 1) Alle bløddyrerne har i mindst fire år været fri for kliniske eller andre tegn på de sygdomme, der er anført i liste II i kolonne 1 i bilag A.

- 2) Alle akvakulturbrugene i kystzonen er under tilsyn af de officielle tjenester. Der er aflagt sundhedskontrolbesøg med mellemrum, der er tilpasset udviklingen i de pågældende patogener. Under disse kontrolbesøg er der udtaget prøver, som øjeblikkeligt er sendt til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for sygdommene i liste II i kolonne 1 i bilag A.
- 3) Hvis der ikke er nogen akvakulturbrug i kystzonen, skal den officielle tjeneste have underkastet bløddyrene sundhedskontrol som omhandlet i punkt 2 med mellemrum, der er tilpasset udviklingen i de pågældende patogener.
- 4) Laboratorieundersøgelser af bløddyr, der er udtaget i forbindelse med sundhedskontrolbesøgene, har givet negative resultater med hensyn til patogenerne i liste II i kolonne 1 i bilag A.  
I zoner, i hvilke der ikke eksisterer optegnelser om forekomst af de sygdomme, der er anført i liste II i kolonne 1 i bilag A, kan disse oplysninger tages i betragtning i forbindelse med tildeling af status som godkendt zone.

C. *Bevarelse af status som godkendt zone*

Til bevarelse af status som godkendt kystzone skal følgende betingelser opfyldes:

- 1) Bløddyr, der føres ind i kystzonen, skal komme fra en anden godkendt kystzone.
- 2) Der skal på alle akvakulturbrugene aflægges sundhedskontrolbesøg som omhandlet i punkt B.2 med mellemrum, der er tilpasset udviklingen i de pågældende patogener.
- 3) Laboratoriundersøgelserne i forbindelse med sundhedskontrolbesøgene har givet negative resultater med hensyn til de patogener, der er omhandlet i liste II i kolonne 1 i bilag A.
- 4) Akvakulturbrugerne eller de personer, der er ansvarlige for at have indført bløddyrene i zonen, skal føre et register over alle de oplysninger, der er nødvendige for løbende at overvåge bløddyrenes sundhedstilstand.

D. *Suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelse*

1. Ethvert tilfælde af unormal dødelighed eller andre symptomer, der kan give grund til mistanke om udbrud af en af de sygdomme, der er anført i liste II i kolonne 1 i bilag A, skal hurtigst muligt anmeldes til den officielle tjeneste. Denne skal straks suspendere zonen godkendelse.
2. En prøve på syge bløddyr skal sendes til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for sygdommene i liste II i kolonne 1 i bilag A.  
Prøveresultaterne skal øjeblikkeligt meddeles den officielle tjeneste.
3. Hvis resultaterne er negative med hensyn til de pågældende patogener, men positive med hensyn til andre sygdomsårsager, forbliver godkendelsen gyldig.
4. Hvis der ikke kan stilles nogen diagnose, skal der dog aflægges et yderligere sundhedskontrolbesøg senest 15 dage efter den første prøveudtagning; et tilstrækkeligt antal syge bløddyr skal udtages og sendes til det godkendte laboratorium for at blive undersøgt for sygdommene i liste II i kolonne 1 i bilag A. Er resultaterne igen negative, eller er der ikke flere bløddyr, genudsteder den officielle tjeneste godkendelsen.
5. Er resultaterne positive, trækker den officielle tjeneste godkendelsen tilbage.
6. Genudstedelse af en godkendelse af en zone kan kun finde sted på følgende betingelser:
  - a) I forbindelse med et sygdomsudbrud:
    - er alle de inficerede eller kontaminede bløddyr blevet destrueret
    - er anlæg og udstyr blevet desinficeret efter en fremgangsmåde, der er godkendt af den officielle tjeneste
  - b) efter at sygdommen er blevet udryddet, skal de i afsnit B omhandlede betingelser atter være opfyldt.
7. Den centrale myndighed underretter Kommissionen og de andre medlemsstater om suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af zonegodkendelser.

## BILAG C

## GODKENDTE AKVAKULTURBRUG I EN IKKE-GODKENDT ZONE

## I. Kontinentale akvakulturbrug — fisk

## A. Opnåelse af status som godkendt akvakulturbrug

For at blive godkendt skal et brug opfylde følgende betingelser:

- 1) Vandet skal komme fra en kilde eller en boring.
- 2) Der skal nedenfor bruget være en naturlig eller kunstig barriere, der forhindrer fiskenes opstigning fra det lavereliggende vandløb.
- 3) Det skal opfylde de relevante betingelser i afsnit IB i bilag B.

## B. Bevarelse af status som godkendt brug

Til bevarelse af status som godkendt brug skal betingelserne i afsnit I C i bilag B opfyldes. Indsamling af prøver til laboratorieundersøgelser skal dog udføres én gang om året.

## C. Suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelser

Reglerne i afsnit I C i bilag B finder anvendelse.

## II. Kontinentale akvakulturbrug — bløddyr

## A. Opnåelse af status som godkendt brug

For at blive godkendt skal et brug opfylde følgende betingelser:

- 1) Vandforsyningen foregår med et system, der er udstyret med et anlæg, som kan destruere patogenerne i liste II i kolonne 1 i bilag A.
- 2) Det skal opfylde betingelserne for opnåelse af status som godkendt brug, jf. punkt 1, 2 og 4 i afsnit III C i bilag B.

## B. Bevarelse af status som godkendt akvakulturbrug

Til bevarelse af godkendelsen skal betingelserne for opnåelse af status som godkendt brug, jf. punkt 1 til 4 i afsnit III C i bilag B, opfyldes.

## C. Suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelse

Reglerne i afsnit III D i bilag B om suspension, genudstedelse og tilbagetrækning af godkendelse finder anvendelse.

## BILAG D

Vandfornyelse under transport af akvakulturdyr skal foretages på steder, der opfylder følgende betingelser:

- 1) Vandet til udskiftning skal have en sådan renhedsgrad, at det ikke ændrer de transporterede arters sundhedstilstand med hensyn til patogenerne for de sygdomme, der er anført i liste I og II i kolonne 1 i bilag A.
- 2) Stederne skal have en sådan beliggenhed og omfatte faciliteter af en sådan art, at enhver kontaminering af nærliggende brug forhindres:
  - enten ved at det brugte vand kan desinficeres, f.eks. ved at det opsamles i en beholder, hvor det desinficeres
  - eller ved at sikre, at udtømming af dette vand ikke under nogen omstændigheder kan føre til, at det løber direkte ud i havet eller i vandløb.

## BILAG E

## KAPITEL 1

## MODEL

## TRANSPORTDOKUMENT FOR LEVENDE FISK, ÆG OG MÆLKE FRA EN GODKENDT ZONE

I. Oprindelsesland: .....  
 Godkendt zone: .....

II. Oprindelsesbrug (navn og adresse): .....  
 .....

III. Dyr eller produkt: .....

		Levende fisk	Æg	Mælke
Art				
Mængde:	Antal Samlet vægt			

## IV. Bestemmelsessted

Bestemmelsesland: .....

Modtager (navn og adresse): .....  
 .....

V. Transportmiddel (art og identifikation): .....  
 .....

## VI. Sundhedsattest

Undertegnede attesterer herved, at dyrene eller produkterne i denne forsendelse kommer fra en godkendt zone, og at de opfylder betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . .

Udfærdiget i ....., den .....

Navnet på den officielle tjeneste

Den officielle tjenestes stempel

Navn (blokbogstaver)

Underskriverens titel

Underskrift



## KAPITEL 2

## MODEL

TRANSPORTDOKUMENT FOR LEVENDE FISK, ÆG OG MÆLKE FRA ET GODKENDT  
AKVAKULTURBRUG

I. Oprindelsesland: .....

II. Oprindelsesbrug (navn og adresse): .....

III. Dyr eller produkt: .....

		Levende fisk	Æg	Mælke
Art				
Mængde:	Antal Samlet vægt			

## IV. Bestemmelsessted

Bestemmelsesland: .....

Modtager (navn og adresse): .....

V. Transportmiddel (art og identifikation): .....

## VI. Sundhedsattest

Undertegnede attesterer herved, at dyrene eller produkterne i denne forsendelse kommer fra et godkendt akvakulturbrug, og at de opfylder betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . .

Udfærdiget i ....., den .....

Navnet på den officielle tjeneste

Den officielle tjenestes stempel

Navn (blokbogstaver)

Underskriverens titel

Underskrift

## KAPITEL 3

## MODEL

## TRANSPORTDOKUMENT FOR BLØDDYR FRA EN GODKENDT KYSTZONE

I. Oprindelsesland: .....

Godkendt zone: .....

II. Oprindelsesbrug (navn og adresse): .....

.....

III. Dyr: .....

		Bløddyr
Art		
Mængde:	Antal Samlet vægt	

## IV. Bestemmelsessted

Bestemmelsesland: .....

Modtager (navn og adresse): .....

.....

V. Transportmiddel (art og identifikation): .....

.....

## VI. Sundhedsattest

Undertegnede attesterer herved, at dyrene i denne forsendelse kommer fra en godkendt zone, og at de opfylder betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . .

Udfærdiget i ....., den .....

Navnet på den officielle tjeneste

Den officielle tjenestes stempel

Navn (blokbogstaver)

Underskriverens titel

Underskrift

## KAPITEL 4

## MODEL

## TRANSPORTDOKUMENT FOR BLØDDYR FRA ET GODKENDT AKVAKULTURBRUG

I. Oprindelsesland: .....

II. Oprindelsesbrug (navn og adresse): .....

III. Dyr: .....

		Bløddyr
Art		
Mængde:	Antal Samlet vægt	

## IV. Bestemmelsessted

Bestemmelsesland: .....

Modtager (navn og adresse): .....

V. Transportmiddel (art og identifikation): .....

## VI. Sundhedsattest

Undertegnede attesterer herved, at dyrene i denne forsendelse kommer fra et godkendt akvakulturbrug, og at de opfylder betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . .

Udfærdiget i ....., den .....

Navnet på den officielle tjeneste

Den officielle tjenestes stempel

Navn (blokbogstaver)

Underskriverens titel

Underskrift

**Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer**

KOM (89) 645 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 12. februar 1990)

(90/C 84/05)

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:

For at sikre at Fællesmarkedet og i særdeleshed den fælles markedsordning for fiskerivarer, oprettet ved Rådets forordning (EØF) nr. 3796/81 <sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1495/89 <sup>(2)</sup>, fungerer gnidningsløst, er det af afgørende betydning, at afsætningen af fisk og fiskerivarer ikke hindres af forskelle medlemsstaterne imellem hvad angår de sundhedsmæssige krav; der vil kunne opnås en bedre harmonisering af reglerne for afsætning samt lige konkurrencevilkår;

i beslutning af 17. marts 1989 <sup>(3)</sup> anmodede Europa-Parlamentet Kommissionen om at fremsætte globale forslag om hygiejnisk produktion og afsætning af fiskerivarer, herunder løsninger på problemet med nematoder;

friskfangede fiskerivarer er i princippet fri for kontamination med mikroorganismer; kontamination og efterfølgende forrådnelse kan imidlertid forekomme, når varerne håndteres og behandles ukorrekt;

fiskerivarer kan frembyde særlige risici for sundheden som f.eks. forekomst af nematodelarver eller af naturligt forekommende toksiner og forekomst af histamin som følge af forrådnelsesprocesser;

de fundamentale krav vedrørende korrekt hygiejnisk håndtering af fisk og forarbejdede fiskerivarer på alle produktionsstadier og under oplagring og transport bør derfor fastlægges;

det er hensigtsmæssigt analogt at anvende visse normer for afsætning, som er fastsat i henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr 3796/81 for at fastlægge de pågældende produkters sundhedsmæssige kvalitet;

det påhviler først og fremmest fiskerierhvervet at sikre, at fiskerivarerne opfylder de sundhedsmæssige krav i denne forordning;

medlemsstaternes kompetente myndigheder må ved kontrol og inspektioner sikre, at producenter og fabrikanter overholder de nævnte sundhedsmæssige krav;

der bør indføres kontrolforanstaltninger på fællesskabsniveau for at sikre, at bestemmelserne i denne forordning anvendes ensartet i alle medlemsstater;

for at sikre, at det indre marked fungerer gnidningsløst, bør foranstaltningerne anvendes ensartet i handelen inden for medlemsstaterne og i handelen mellem medlemsstaterne;

i forbindelse med samhandelen mellem medlemsstaterne bør bestemmelserne i Rådets direktiv .../EØF af ... [om vertinærkontrol i samhandelen inden for Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] finde anvendelse på fiskerivarer <sup>(4)</sup>;

for fiskerivarer fra tredjelande, der skal afsættes i Fællesskabet, må der ikke gælde mere fordelagtige betingelser end dem, der anvendes i Fællesskabet; der bør derfor indføres en fællesskabsprocedure for undersøgelse af forholdene i tredjelande hvad angår produktion og afsætning for at gøre det muligt at anvende en fælles importordning baseret på ligestilling;

de fundamentale krav, der er fastlagt i denne forordning, kan kræve yderligere præcisering; dette kan opnås ved, at der indføres regler for god produktionspraksis i form af henstillinger;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelser i denne forordning; spørgsmålet om inddømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 379 af 31. 12. 1981, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 148 af 1. 6. 1989, s. 1.

<sup>(3)</sup> EFT nr. C 96 af 17. 4. 1989, s. 199.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L ... af ..., s. ...

generelle rammer, der er fastlagt i Rådets beslutning . . . / EØF af . . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter] <sup>(1)</sup>

det bør understreges, at udelukkelse af visse processer i denne forordning fra forordningens anvendelsesområde eller eventuel indrømmelse af undtagelser fra de i denne forordning fastsatte sundhedsbestemmelser ikke ændrer ved, at alle foranstaltninger i forbindelse med produktion og afsætning af fiskerivarer er omfattet af de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastsat ved 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] <sup>(2)</sup>;

det bør overlades til Kommissionen at træffe foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; med henblik herpå bør der fastsættes en procedure for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

#### UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

### KAPITEL I

#### Almindelige bestemmelser

##### Artikel 1

I denne forordning fastsættes der sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer bestemt til konsum.

##### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *fiskerivarer*: alle dyr og dele af dyr i havet eller i ferskvand, herunder deres rogn og mælke, bortset fra havpattedyr, frøer og akvatiske dyr, der er omfattet af andre fællesskabsforskrifter
- 2) *akvakulturprodukter*: alle fiskerivarer, der er født og opdrættet under kontrollerede forhold, indtil de afsættes som levnedsmidler, samt fisk og krebsdyr i havet eller i ferskvand, der fanges som unge i deres naturlige miljø og opdrættes, indtil de når den ønskede handelsstørrelse til konsum. Fisk og krebsdyr af handelsstørrelse, som fanges i deres naturlige miljø og holdes i live, indtil de sælges på et senere tidspunkt, betragtes ikke som akvakulturprodukter, hvis de blot holdes i live, uden at der gøres forsøg på at øge deres størrelse eller vægt
- 3) *ferske varer*: fiskerivarer, hele eller tilberedte, herunder også vacuumpakkevarer eller varer pakket i kontrolleret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.
- 4) *tilberedte varer*: fiskerivarer, der har undergået en proces, som ændrer deres fysiske tilstand, såsom udtagning af indvolde, hovedskæring, udskæring, filettering, hakning osv.
- 5) *forarbejdede varer*: fiskerivarer, der har undergået en kemisk eller fysisk behandling, såsom varmebehandling, røgning, saltning, tørring, marinering m.v. af ferske varer, alene eller i forbindelse med andre levnedsmidler eller en kombination af disse forskellige behandlinger
- 6) *frosne varer*: fiskerivarer, der er blevet nedfrosset til en indre temperatur på mindst  $-18^{\circ}\text{C}$
- 7) *dybfrosne varer*: fiskerivarer, der opfylder kravene i Rådets direktiv 89/108/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om dybfrosne levnedsmidler <sup>(3)</sup>
- 8) *emballering*: det forhold, at fiskerivaren anbringes i en indpakning, en beholder eller i et andet egnet materiale, der skal beskytte den
- 9) *sending*: den mængde fiskerivarer, der er bestemt for en eller flere aftagere i bestemmelseslandet
- 10) *transportmidler*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, samt lastrum i skibe og containere til transport ad lande-, sø- og luftvejen
- 11) *parti*: den mængde fiskerivarer, der er fremstillet på samme betingelser og i løbet af samme arbejdsperiode
- 12) *kompetent myndighed*: den myndighed, der er udpeget af den pågældende medlemsstat til at føre kontrol med gennemførelsen af denne forordning
- 13) *virksomhed*: virksomhed godkendt til håndtering og indpakning af ferske eller forarbejdede varer
- 14) *afsætning*: opbevaring eller udstilling, falbydelse, salg, levering eller anden form for markedsføring på Fællesskabets område, bortset fra detailsalg

<sup>(1)</sup> EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 34.

- 15) *import*: indførsel til Fællesskabets område af fiskerivarer fra tredje lande
- 16) *frisk havvand*: havvand eller vand i tidevandspåvirkede flodmundinger, som er frit for mikrobiologisk kontamination, skadelige stoffer og toksisk, marint plankton i sådanne mængder, at den sundhedsmæssige kvalitet af fiskerivarer forringes, og som skal anvendes på de i denne forordning fastsatte betingelser.

## KAPITEL II

### Bestemmelser gældende for Fællesskabets produktion

#### Artikel 3

1. For afsætning af vildtfangne fiskerivarer gælder følgende betingelser:

- a) De skal være taget og håndteret om bord på fartøjet i henhold til de ved artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3796/81 fastsatte betingelser.
- Fabriksfartøjer, der tilbereder og forarbejder eller nedfryser fiskerivarer om bord, skal opfylde krav, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 17.
- b) Under og efter landing skal de håndteres i henhold til betingelserne i bilagets kapitel I.
- c) De skal om fornødent være emballeret, tilberedt, forarbejdet, nedfrosset, optøet eller oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i virksomheder, der er godkendt i henhold til artikel 7 og opfylder betingelserne i bilagets kapitel II og III.
- d) De skal være omfattet af sundhedskontrol i henhold til betingelserne i bilagets kapitel IV.
- e) De skal være indpakket på passende måde i henhold til bilagets kapitel V.
- f) De skal være mærket i henhold til bilagets kapitel VI.
- g) De skal være oplagret og transporteret på tilfredsstillende hygiejniske betingelser i henhold til bilagets kapitel VII.

2. Der gælder følgende betingelser for afsætning af akvakulturprodukter:

- a) De skal være aflivet under passende hygiejniske forhold. De må ikke være tilsmudset af jord, dynd eller ekskrementer. De opbevares i kølet tilstand, hvis de ikke forarbejdes straks efter aflivning
- b) De skal endvidere opfylde betingelserne under stk. 1, litra c) til g) nr. 7.

3. a) Afsætning af levende toskallede bløddyr skal finde sted i henhold til betingelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr] <sup>(1)</sup>.

- b) Forarbejdede toskallede bløddyr skal tillige opfylde betingelserne under stk. 1, litra c) til g).

#### Artikel 4

Fiskerivarer, der skal afsættes i levende tilstand skal hele tiden opbevares på de bedst egnede vilkår.

#### Artikel 5

Følgende fiskerivarer må ikke afsættes:

- 1) giftige fisk af følgende familier: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Chanthigasteridae
- 2) fisk, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera-toksiner.

Der fastsættes nærmere bestemmelser om de arter, der er omfattet af nærværende artikel, og om analysemetoder, efter fremgangsmåden i artikel 17.

#### Artikel 6

Personer, der er ansvarlige for produktion og afsætning af ferske, tilberedte eller forarbejdede fiskerivarer skal træffe alle nødvendige foranstaltninger til at opfylde betingelserne i denne forordning. De skal i den henseende selv udøve kontrol for bl.a. at sikre sig:

- at fartøjerne og virksomhederne holdes rene
- at varerne håndteres korrekt på alle produktions-, tilberednings-, forarbejdnings-, oplagrings- og transportsteder

og eventuelt udtage prøver til laboratorieundersøgelse.

#### Artikel 7

1. Den kompetente myndighed opstiller en liste over de godkendte virksomheder, der hver forsynes med et autorisationsnummer.

De kompetente myndigheder godkender kun virksomheder, hvis den har sikkerhed for, at de opfylder kravene i denne forordning. Den kompetente myndighed trækker godkendelsen tilbage, hvis kravene ikke længere opfyldes.

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

Den kompetente myndighed tager hensyn til konklusionerne fra en eventuel kontrol foretaget i henhold til artikel 8. De øvrige medlemsstater og Kommissionen underrettes, hvis en godkendelse trækkes tilbage.

2. Der foretages regelmæssig inspektion og kontrol af virksomhederne på den kompetente myndigheds ansvar, og denne skal til enhver tid have fri adgang til alle dele af virksomhederne, således at den kan sikre sig, at denne forordning overholdes.

Hvis det af disse inspektioner og kontroller fremgår, at kravene i denne forordning ikke overholdes, træffer den kompetente myndighed de nødvendige foranstaltninger.

3. Bestemmelserne i stk. 1 og 2 finder også anvendelse på fabriksfartøjer.

#### Artikel 8

1. Ekspertter fra Kommissionen kan foretage kontrol på stedet i det omfang, det er nødvendigt for at sikre ensartet anvendelse af denne forordning. De kan navnlig kontrollere, om virksomhederne faktisk overholder denne forordnings bestemmelser. Den medlemsstat, på hvis område kontrollen foretages, giver eksperterne al den nødvendige hjælp til udførelsen af deres opgave. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af kontrollen.

2. De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 19. Der kan efter samme fremgangsmåde fastsættes en kodeks med de regler, der skal følges ved den i stk. 1 fastsatte kontrol.

#### Artikel 9

Bestemmelserne i direktiv (EØF) nr. . . . [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked] finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelsen af og beslutningen om de foranstaltninger, der træffes efter bestemmelsesmedlemsstatens kontrol, og de forholdsregler, der skal træffes.

Der anvendes de definitioner, der er fastsat i denne forordning.

### KAPITEL III

#### Import fra tredjelande

#### Artikel 10

Bestemmelserne vedrørende import af fiskerivarer fra tredjelande skal svare til dem, der gælder for afsætningen af fællesskabsvarer; de må ikke være gunstigere end dem, der anvendes i Fællesskabet.

Hvis tredjelandes fartøjer lander fiskerivarer direkte på Fællesskabets område, skal disse varer opfylde samme betingelser som de fangster, der landes af fartøjer fra Fællesskabet.

#### Artikel 11

1. Efter fremgangsmåden i artikel 17 fastsætter Kommissionen for hvert enkelt tredjeland importbetingelser for fiskerivarer. Betingelserne kan navnlig omfatte:

- a) hyppigheden og arten af den fysiske kontrol, der skal føres i henhold til Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om principper for tilrettelæggelsen af vertinærkontrollen af tredjelandprodukter med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup>; hyppigheden fastsættes ud fra de garantier, som det pågældende tredjeland kan give med hensyn til den kontrol, der føres på oprindelsesstedet; den fysiske kontrol skal sikre, at importerede fiskerivarer er egnede til menneskeføde, at de ikke udgør en fare for menneskers sundhed og er i overensstemmelse med nærværende forordnings bestemmelser, særlig kapitel III, punkt IV, og kapitel IV, punkt II, i bilaget
- b) udstedelse af et sundhedscertifikat, som skal ledsage sendinger til Fællesskabet
- c) anbringelse af et mærke til identifikation af fiskerivarerne, navnlig med autorisationsnummeret på den virksomhed, hvorfra varerne stammer
- d) oprettelse af en liste over virksomheder og fabriksskibe, hvorfra det er tilladt at importere fiskerivarer.

2. De i stk. 1, litra a), b) og c), omhandlede betingelser kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 18.

De i stk. 1, litra d), omhandlede betingelser kan ændres af Kommissionen, som underretter medlemsstaterne herom.

3. Ekspertter fra Kommissionen og fra medlemsstaterne kan foretage kontrol på stedet, for at der kan træffes afgørelse om, hvilke importbetingelser, der skal fastsættes, og for at indhente oplysninger om produktions-, opbevarings- og forsendelsesbetingelserne for fiskerivarer til Fællesskabet.

De nationale eksperter, der har til opgave at foretage denne kontrol, udpeges af Kommissionen efter forslag fra medlemsstaterne.

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning.

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

Hyppigheden og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 19. Afgørelser herom, skal, især hvad angår besøg i virksomhederne, for de enkelte tredjelandes vedkommende baseres på den konstaterede sundhedssituation.

#### Artikel 12

Hvis en kontrol som omhandlet i artikel 11, stk. 3, afslører alvorlige forhold, som kan gøre afsætningen af fiskerivarer til konsum risikabel, underretter Kommissionen medlemsstaterne herom og vedtager omgående en afgørelse, der ændrer importbetingelserne, eller suspenderer importen fra en virksomhed eller fra en del af eller hele det pågældende tredjeland.

Afgørelse træffes efter fremgangsmåden i artikel 18.

#### Artikel 13

Import af fiskerivarer er ikke tilladt, hvis betingelserne i denne forordning ikke er blevet overholdt, og navnlig ikke, hvis det konstateres, at:

- en sending ikke opfylder importbetingelserne, der er fastsat for det pågældende tredjeland
- sendingen udgør en fare for menneskers sundhed.

#### Artikel 14

1. Hvis der i et tredjeland udbryder eller spredes en sygdom, som kan overføres til mennesker af fiskerivarer og derfor udgør en alvorlig fare for folkesundheden, eller hvis nogen anden alvorlig grund gør det berettiget at beskytte folkesundheden, kan Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 18, eller en medlemsstat, forbyde eller indføre særlige betingelser for direkte eller indirekte import af varer fra hele eller en del af tredjelandets område.

2. Foranstaltninger truffet af medlemsstaterne i henhold til stk. 1 og ophævelse af sådanne foranstaltninger meddeles omgående de øvrige medlemsstater og Kommissionen ledsaget af en begrundelse.

3. Kommissionen vurderer situationen så hurtigt som muligt. Den træffer de fornødne afgørelser efter fremgangsmåden i artikel 18.

4. Kommissionen overvåger situationen og ændrer eller ophæver de i stk. 1 og 3 omhandlede afgørelser efter fremgangsmåden i artikel 18 ud fra den foreliggende situation.

## KAPITEL IV

### Afsluttende bestemmelser

#### Artikel 15

Bilaget til denne forordning ændres efter fremgangsmåden i artikel 17 for at tilpasse dem til den videnskabelige og tekniske udvikling.

#### Artikel 16

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 19 udarbejde henstillinger med retningslinjer vedrørende god produktionspraksis på de forskellige produktions- og afsætningsstrin.

#### Artikel 17

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, forelægges sagen straks Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF (i det følgende benævnt »komitéen«), af komitéens formand, enten på formandens initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

2. 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 afstemninger 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 udtalelse.

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.

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

#### Artikel 18

1. Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde anvendes, indbringes sagen straks for komitéen af komitéens



formand, enten på hans eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse 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 afstemninger 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 udtalelse.

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.

Har Rådet efter udløbet af en frist på femten arbejdsdage regnet fra forslagernes forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

#### Artikel 19

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger Komitéen udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til, det 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 20

Denne forordning træder i kraft den 1. januar 1993.

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

### BILAG

#### KAPITEL I

#### BETINGELSER GÆLDENDE UNDER OG EFTER LANDING

1. Udstyr til losning og landing skal være af et materiale, der er let at rengøre og desinficere, og det skal holdes i god stand.
2. Under losning og landing må kontamination af fiskerivarerne undgås. Det skal især sikres, at:
  - losning og landing foregår hurtigt
  - fiskerivarerne uden unødvendig forsinkelse anbringes på transportmidler lagre eller markedssteder eller i en virksomhed, hvor de er beskyttet
  - der ikke anvendes udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på de spiselige dele af fiskerivarerne.
3. For haller, der anvendes til frembydelse til salg eller oplagring af fiskerivarer, gælder følgende:
  - a) de skal have vægge, der er lette at rengøre
  - b) de skal have gulv af vandtæt materiale, som det er let at rengøre og desinficere, og som har fornødent fald til afløb af vand
  - c) de skal være forsynet med sanitære faciliteter med et passende antal håndvaske og toiletter med vandkloset; ved håndvaskene skal der være rensmidler til hænderne og engangshåndklæder til rådighed

- d) de skal have god belysning for at gøre det lettere at kontrollere fiskerivarerne
- e) når de anvendes til udstilling eller oplagring af fiskerivarer, må de ikke anvendes til andre formål; køretøjer med udstødningssgas, som kan forringe fiskerivarernes kvalitet, må ikke køre ind i hallerne; skadedyr må ikke kunne trænge ind i hallerne
- f) de skal rengøres regelmæssigt og mindst efter hver auktion; kasserne rengøres efter hver auktion og skylles både indvendig og udvendig med drikkevand eller frisk havvand; de skal om nødvendigt desinficeres
- g) der skal være opsat synlige skilte med ryge- og spytteforbud.

Efter landingen eller i givet fald efter første salg transporteres fiskerivarerne straks under passende betingelser til deres bestemmelsessted.

## KAPITEL II

### GENERELLE BETINGELSER FOR VIRKSOMHEDER PÅ LAND

#### I. Generelle betingelser gældende for lokaler og inventar

Virksomheden skal mindst råde over følgende:

1. Lokaler af tilstrækkelige dimensioner til, at der kan udøves erhvervsmæssige aktiviteter under passende hygiejniske forhold. Lokalerne skal være udformet og beliggende på en sådan måde, at al kontamination af varerne undgås.
2. Lokaler, hvor de omhandlede varer håndteres, tilberedes og forarbejdes, skal have:
  - a) et gulv af vandtæt materiale, der er let at rengøre og desinficere og med fornødent fald til afløb af vand eller forsynet med udstyr til fjernelse af vand
  - b) bestandige, vandtætte vægge, der er lette at rengøre
  - c) et loft, der er let at rengøre
  - d) døre af slidstærkt materiale
  - e) tilstrækkelig ventilation og, om nødvendigt, god damp- og emudsugning
  - f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning
  - g) et tilstrækkeligt antal anordninger til at vaske og desinficere hænderne; vandhanerne må ikke være håndbetjente; ved anordningerne skal der være engangshåndklæder til rådighed
  - h) anordninger til at rengøre værktøj, inventar og installationer.
3. Kølerum, hvor fiskerivarerne oplagres, skal have følgende:
  - samme indretning som fastsat i punkt 2, litra a), b), c) og d)
  - eventuelt et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til at sikre, at varerne opbevares på de temperaturbetingelser, der er fastsat i nærværende forordning.
4. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter, gnavere osv.
5. Inventar og værktøj som f.eks. opskæringsborde, beholdere, transportbånd og knive af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre og desinficere.
6. Særlige vandtætte beholdere af korrosionsbestandigt materiale til opbevaring af fiskerivarer, der ikke er bestemt til menneskeføde, eller et lokale til opbevaring af disse varer, hvis mængden heraf gør det nødvendigt.
7. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning under tryk af drikkevand, jf. Rådets direktiv 80/778/EØF om kvaliteten af drikkevand<sup>(1)</sup> eller eventuelt frisk havvand, eller havvand, som er renset i et passende rensningssystem; et anlæg, der leverer vand, der ikke er drikkevand, kan dog tillades til fremstilling af damp, til brandslukning og til køling af kølemaskiner, forudsat at de hertil anvendte ledninger udelukker anden anvendelse af dette vand, og at der ikke er risiko for kontamination af varerne; ledningerne til vand, der ikke er drikkevand, skal være let genkendelige fra dem, der anvendes til drikkevand eller frisk havvand.
8. Et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnebestemmelserne.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

9. Et passende antal omklædningsrum med glatte vandtætte, afvaskelige vægge og gulve og med håndvaske samt toiletter med vandkloset. Fra toiletterne må der ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne. Ved håndsvaskene skal der være rensedmidler til hænderne samt engangshåndklæder til rådighed.
10. Passende anordninger til rengøring og desinfektion af transportmidler; dette er dog ikke påkrævet, hvis der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler på autoriserede steder obligatorisk.
11. Virksomheder, hvor der forefindes levende dyr såsom hummere eller ål, skal være udstyret med et anlæg, der giver dyrene de bedste overlevelsesmuligheder, og hvori vandet er af en sådan kvalitet, at det ikke kan overføre skadelige organismer eller stoffer til dyrene.

## II. Generelle hygiejnebetingelser

### A. Generelle hygiejnebetingelser for lokaler og inventar

1. Gulv, vægge, loft og skillevægge og inventar og værktøj til arbejdet med fiskerivarerne skal holdes upåklageligt rene og i god stand, således at der ikke er fare for kontamination af varerne.
2. Gnavere, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk; rottegift, insektmidler, desinfektionsmidler eller andre giftige stoffer skal anbringes i aflåsede lokaler eller skabe. Der må ikke være risiko for kontamination af varerne.
3. Lokaler, værktøj og inventar må kun anvendes til fremstilling af de pågældende varer. Den kompetente myndighed kan dog tillade, at de anvendes til tilvirkning af andre levnedsmidler samtidigt eller på andre tidspunkter.
4. Der skal anvendes drikkevand eller frisk havvand til alle formål; dog kan anvendelse af andet vand undtagelsesvis tillades til fremstilling af damp, til brandslukning og til køling af maskiner, forudsat at de hertil anvendte ledninger udelukker anden anvendelse af dette vand, og der ikke er risiko for kontamination af varerne.
5. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter anvendes på en sådan måde, at udstyr, inventar og varer ikke påvirkes.

### B. Generelle hygiejnebetingelser for personalet

1. Personalet skal nøje iagttage principperne for renlighed, især følgende:
  - a) personalet skal være iført hensigtsmæssigt og rent arbejdstøj og en ren hovedbeklædning; dette gælder især for personer, der håndterer fiskerivarer, som kan kontamineres
  - b) personer, der er beskæftiget med håndtering og tilvirkning af fiskerivarer, skal vaske hænder mindst hver gang arbejdet genoptages
  - c) det er forbudt at ryge, spytte og indtage mad- og drikkevarer i arbejds- og oplagingslokalerne.
2. Arbejdsgiveren træffer alle nødvendige foranstaltninger til at undgå, at personer, som kan kontaminere fiskerivarerne, arbejder med og håndterer disse, indtil det er påvist, at de pågældende kan udføre arbejdet, uden at der er fare for kontamination.

## KAPITEL III

### SÆRLIGE BETINGELSER FOR HÅNDTERING AF FISKERIVARER PÅ LAND

#### I. Betingelser gældende for ferske varer

1. Ferske varer, der ikke skal distribueres, sendes, tilvirkes eller forarbejdes inden for et rimeligt tidsrum efter landingen, oplagres i is i virksomhedens kølerum. Der tilføjes is så ofte det er nødvendigt; den is, der anvendes til køling, fremstilles af drikkevand eller frisk havvand og opbevares under hygiejniske forhold i beholdere til formålet; disse beholdere holdes rene og i god stand. Indpakkede ferske varer køles med is eller ved mekanisk køling, som giver tilsvarende temperaturforhold.
2. Arbejde, såsom hovedskæring og udtagning af indvolde, foretages under hygiejniske forhold; varerne vaskes omhyggeligt med drikkevand eller frisk havvand straks derefter.

3. Arbejde, såsom filetering og opskæring foretages på en sådan måde, at kontamination eller tilsmudsning af fileterne og skiverne undgås, især ved hovedskæringen og udtagningen af indvolde; fileterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet den tid, det tager at tilberede dem; filetter og skiver, der skal sælges ferske, nedkøles hurtigst muligt efter tilberedningen.
4. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af ferske fiskerivarer skal være udformet på en sådan måde, at de sikrer, at varerne er beskyttet mod kontamination og opbevares under tilfredsstillende hygiejniske forhold, og især have ordentligt afløb for smeltevand.
5. Hvis der ikke forefindes en særlig anordning, som løbende fjerner affaldet, anbringes dette i tætte beholdere med låg, som er lette at rengøre og desinficere. Affaldet må ikke hobe sig op på arbejdsstederne. Det skal i det mindste ved arbejdsdagens slutning anbringes på et sted eller i et lokale, der er afsat til dette formål. Beholderne rengøres og desinficeres omhyggeligt efter hver anvendelse.

## II. Betingelser gældende for frosne og dybfrosne varer

1. Virksomhederne skal råde over følgende:
  - a) et køleaggregat med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at nedbringe temperaturen, så varernes indre temperatur svarer til de i denne forordning fastsatte temperaturer
  - b) et køleaggregat med tilstrækkelig kapacitet til at holde varerne i oplagringsrummene på en temperatur, der ikke overstiger de i denne forordning fastsatte temperaturer, uanset temperaturen udenfor.

For tunfisk nedfrosne i saltlage med henblik på fremstilling af konserves, kan der på trods af det tidligere anførte anvendes højere temperaturer end angivet i denne forordning på grundlag af tekniske årsager tilknyttet frysemetode og håndtering af sådanne produkter.

2. Ferske varer, der skal nedfryses eller dybfryses, skal opfylde betingelserne i afsnit I i dette kapitel.
3. Oplagringsrummene skal være forsynet med et termometer, der er anbragt således, at det er let at aflæse. Termometrets følsomme del anbringes så langt som muligt fra kuldekilden, svarende til den højeste temperatur i oplagringsrummet.

Temperaturregistreringsdiagrammerne holdes i alle tilfælde til de kontrollerede myndigheders disposition, så længe varerne opbevares.
4. Fiskerivarerne skal optøes under hygiejniske forhold. Det må undgås, at de kontamineres, og der skal være ordentligt afløb for afdryppet vand. Under optøningen må produkternes temperatur ikke stige for meget. Efter optøningen skal fiskerivarerne håndteres i henhold til bestemmelserne i denne forordning. Når de tilberedes eller forarbejdes, skal arbejdet udføres hurtigst muligt.

## III. Betingelser gældende for forarbejdede varer

1. De ferske eller frosne varer, der anvendes til forarbejdning, skal opfylde betingelserne i afsnit I eller II i dette kapitel.
2. Hvis der foretages en behandling for at ødelægge patogene mikroorganismer, eller hvis behandlingen er af stor betydning for varens holdbarhed, skal behandlingen overvåges og kontrolleres og skal godkendes af den kompetente myndighed. Især skal opvarmningstid og temperatur, saltindhold, pH, vandindhold osv. registreres og kontrolleres. Der skal føres fortegnelser, som skal stå til den kompetente myndigheds disposition, i en periode, der mindst skal svare til varens holdbarhedsperiode.
3. Når det gælder varer, der konserveres i en begrænset periode ved en behandling såsom saltning, røgning eller marinering, skal det tydeligt angives på emballagen, hvordan varen skal opbevares, i overensstemmelse med Rådets direktiv 79/112/EØF om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(1)</sup>.

Endvidere skal følgende betingelser opfyldes:

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.

#### 4. *Konserver*

Er der tale om varer der har undergået stabiliserende varmebehandling i hermetisk lukkede beholdere, gælder følgende:

- a) varmebehandlingen skal foregå efter en passende metode, der fastlægges efter vigtige kriterier såsom opvarmningstid, temperatur, påfyldning, beholdernes størrelse osv., og der føres en fortegnelse herover; ved varmebehandlingen skal alle patogener og urenheder samt sporer af patogene mikroorganismer ødelægges. Varmebehandlingsudstyret skal være forsynet med anordninger til overvågning af, om beholdere har fået den rette varmebehandling
- b) der foretages yderligere stikprøvevis kontrol af producenten for at sikre, at de forarbejdede varer har fået passende varmebehandling, nemlig:
  - inkubationstester: til dette formål skal virksomheden råde over udstyr til dyrkning af prøver af fiskekonserver; inkubationen foretages ved 37° C i syv eller ved 35° C i ti dage
  - mikrobiologisk undersøgelse af indhold og beholdere i virksomhedens laboratorium eller et andet godkendt laboratorium
- c) der udtages prøver af produktion hver dag med faste mellemrum for at sikre, at forseglingen er effektiv; der skal være det nødvendige udstyr til falsekontrol af de lukkede beholdere
- d) der foretages kontrol for at sikre, at beholderne ikke er beskadiget
- e) alle beholdere, der er blevet varmebehandlet på samme tid og på samme betingelser, forsynes med et mærke til identifikation af partiet.

#### 5. *Røgning*

- a) Savsmuld, der anvendes ved røgning af fisk, oplagres fjernt fra røgningslokalet og anvendes på en sådan måde, at varerne ikke kontamineres.
- b) Det er ikke tilladt at anvende savsmuld fra træ, der er behandlet med kemiske beskyttelsesmidler.
- c) Efter røgningen nedkøles varerne hurtigt, inden de emballeres.

#### 6. *Saltning*

- a) Det salt, der anvendes ved tilvirkning af fiskerivarer, skal være rent og oplagret på en sådan måde, at der ikke er risiko for kontamination.
- b) Saltkarrene skal være udformet på en sådan måde, at der ikke er risiko for kontamination af varerne under saltningen.
- c) Saltkarrene og de steder, hvor saltningen foregår, rengøres inden anvendelse.

#### 7. *Varer af forkogte krebsdyr og bløddyr*

Der gælder følgende betingelser for kogning af krebsdyr og bløddyr:

- a) Al kogning efterfølges af hurtig nedkøling. Til dette formål anvendes drikkevand eller frisk havvand.
- b) Pilningen og udtagningen af kødet af skallerne foregår på en sådan måde, at der ikke er risiko for kontamination af varerne. Foregår det i hånden, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder, og alle arbejdsflader skal rengøres omhyggeligt. Anvendes der maskiner, rengøres disse med korte mellemrum.

Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne nedfryses de forkogte varer straks eller holdes nedkølet ved så lav temperatur, at der ikke er risiko for vækst af patogene bakterier, og varerne anbringes i lokaler bestemt til formålet.

#### 8. *Fiskekød*

Det fiskekød, der opnås efter den mekaniske udtagning af ben, skal være fremstillet på følgende betingelser:

- a) den mekaniske udtagning af ben foretages umiddelbart efter filetteringsprocessen ved anvendelsen af råvarer undtagen indvolde. Anvendes der hel fisk, renses og vaskes den forinden
- b) maskinerne rengøres med korte mellemrum og mindst hveranden time
- c) fiskekødet nedfryses straks efter fremstillingen eller indarbejdes i varer, der er stabiliseret ved passende behandling eller nedfrosset.

**IV. Betingelser vedrørende nematoder**

1. Inden afsætning skal følgende være foretaget for de fisk og fiskerivarer, der omhandles i punkt 2 og skal konsumeres, som de er:
  - a) besigtigelse under forarbejdningen efter en prøvetagningsplan, der opstilles efter fremgangsmåden i artikel 17, for at finde nematoder og fjerne synlige nematoder.
  - b) nedfrysning til  $-20^{\circ}\text{C}$  eller derunder i en periode på mindst 24 timer. Denne behandling med nedfrysning anvendes på den rå vare eller på færdigvaren.
2. Listen over de i punkt 1 omhandlede fisk og fiskerivarer:
  - a) fisk, der skal spises rå eller næsten rå, f.eks. matjessild
  - b) følgende arter, hvis de skal undergå koldrøgning, hvor fiskens indre temperatur skal være mindre end  $60^{\circ}\text{C}$ :
    - sild
    - makrel
    - brisling
    - atlantehavs- eller stillehavslaks (vildlaks)
  - c) marinerede og/eller saltede sild, når behandlingen ikke har været tilstrækkelig til at ødelægge nematodelarverne.

Listen kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 17. Efter samme fremgangsmåde fastlægges kriterierne for bestemmelsen af, hvilke behandlinger der betragtes som værende utilstrækkelige til at ødelægge nematoder.
3. Producenterne sikrer sig, at fisk og fiskerivarer i punkt 2 eller råvarer til forarbejdning heraf har undergået den i punkt 1, litra b), omhandlede behandling, inden de overgår til forbrug.
4. Fiskerivarerne i punkt 2 skal, når de afsættes, være ledsaget af et dokument, hvori det attesteres, at de har været underkastet behandling.

**KAPITEL IV****SUNDHEDSKONTROL OG PRODUKTIONSTILSYN****I. Generelt tilsyn**

Den kompetente myndighed indfører en tilsynsordning, således at det kan kontrolleres, om bestemmelserne i denne forordning er opfyldt. Tilsynsordningen omfatter følgende:

- 1) Kontrol af fiskerfartøjerne.
- 2) Kontrol af forholdene ved landing og første salg.
- 3) Regelmæssig kontrol i virksomhederne for at efterprøve om:
  - a) autorisationsbetingelserne stadig er opfyldt
  - b) fiskerivarerne håndteres på korrekt måde
  - c) personalets hygiejne og rengøringen af lokaler, installationer og redskaber er tilfredsstillende
  - d) mærkerne anvendes korrekt.
- 4) Kontrol af oplagrings- og transportbetingelser.

**II. Særlige betingelser****1. Organoleptisk kontrol**

Den kompetente myndighed fører tilsyn med fiskerivarerne ved landing eller inden første salg, således at det kan kontrolleres, om varerne er egnede til menneskeføde. Kontrollen består i en organoleptisk bedømmelse.

De fiskerivarer, der angår kriterierne for friskhed opfylder de fælles handelsnormer, som er fastsat efter artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3796/81, anses for at opfylde de organoleptiske betingelser, der er nødvendige for overholdelsen af denne forordning.

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 19 eventuelt fastsætte specifikke organoleptiske krav for fiskerivarer, der ikke er genstand for harmonisering inden for rammerne af forordning (EØF) nr. 3796/81.

Der foretages igen en organoleptisk bedømmelse, efter at fiskerivarerne er solgt første gang, hvis det viser sig, at betingelserne i nærværende forordning ikke er overholdt, eller hvis det skønnes nødvendigt. Efter første salg skal fiskerivarerne i det mindste opfylde minimumskravene om friskhed i ovennævnte forordning. Hvis den organoleptiske bedømmelse viser, at fiskerivarerne ikke er egnede som menneskeføde, tages de tilbage fra markedet og ødelægges på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes til menneskeføde.

## 2. *Kemisk kontrol*

A. Hvis den organoleptiske bedømmelse viser, at der er tvivl om fiskerivarenes friskhed, udtages der prøver, som sendes til laboratorieundersøgelse til kontrol af følgende parameterværdier:

a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) og TMA-N (Trimethylamin-Nitrogen)

Kontrollen til bestemmelse af disse parameterværdier er af vejledende art. Høje værdier medfører ikke automatisk, at varerne afvises, men fører til en undersøgelse, for at årsagen til de høje værdier kan fastslås.

b) Histamin

Der udtages ni prøver af hvert parti, hvoraf

- gennemsnitsværdien altid skal være under 100 ppm
- to må have en værdi på over 100 ppm, men under 200 ppm
- ingen må have en værdi på over 200 ppm.

Disse grænseværdier gælder kun for fiskearter af følgende familier:

Scombridae og Clupeidae. Undersøgelserne foretages efter pålidelige, videnskabeligt anerkendte metoder såsom højtryksvæskechromatografi (HPLC).

B. Kontaminanter fra vandmiljøet

Uden at det indskrænker fællesskabsbestemmelserne for beskyttelse og forvaltning af vandmiljøet, især hvad angår forurening af vandmiljøet, må fiskerivarerne i de spiselige dele ikke indeholde kontaminanter fra vandmiljøet såsom tungmetaller og organiske halogene forbindelser i sådanne mængder, at den beregnede daglige indtagelse med føden overstiger den acceptable daglige indtagelse (ADI).

Medlemsstaterne opstiller en overvågningsplan for at kontrollere kontaminationsgraden i fiskerivarer.

Kommissionen skal i henhold til fremgangsmåden i artikel 17:

- a) ændre og supplere de fastlagte bestemmelser for den kemiske kontrol for at tilpasse dem til de tekniske og videnskabelige fremskridt
- b) fastlægge de analysemetoder, der skal anvendes til kontrol af de kemiske værdier samt prøvetagningsplanerne
- c) fastlægge de acceptable niveauer for de kemiske værdier.

## 3. *Mikrobiologisk kontrol*

Efter fremgangsmåden i artikel 17 kan der fastsættes mikrobiologiske kriterier, herunder prøvetagningsprogrammer og analysemetoder, hvis det er nødvendigt for at beskytte folkesundheden.

## KAPITEL V

### INDPAKNING OG EMBALLERING

1. Emballering foretages under tilfredsstillende hygiejniske forhold, således at fiskerivarerne ikke kontamineres.
2. Emballagen skal opfylde alle hygiejnekrav, bl.a.:
  - ikke kunne ændre tilberedningernes og fiskerivarenes organoleptiske egenskaber

- ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til fiskerivarerne
  - være tilstrækkeligt solide til at yde effektiv beskyttelse af fiskerivarerne.
3. Indpakkingsmaterialet må ikke genanvendes med undtagelse af visse særlige beholdere af vandtæt, glat og korrosionsbestandigt materiale, som let kan rengøres og desinficeres, og som kan genanvendes efter rengøring og desinfektion. Indpakkingsmateriale, der anvendes til ferske varer, som ligger på is, skal være indrettet således, at smeltevandet kan løbe fra.
  4. Emballager skal, indtil de anvendes, anbringes i et lokale, der er adskilt fra produktionslokalet; de beskyttes mod støv og kontamination.

## KAPITEL VI

### MÆRKNING

Uden at det indskrænker bestemmelserne i Rådets direktiv 79/112/EØF om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 89/295/EØF <sup>(2)</sup>, skal det af mærkningen eller følgedokumenterne være muligt i kontroløjemed at finde frem til den virksomhed, der har afsendt sendingen af fiskerivarer. Følgende oplysninger skal med henblik herpå fremgå af emballagen eller følgedokumenterne:

- afsenderland
- identifikationsmærke for den virksomhed, der har sendt varerne, samt virksomhedens officielle autorisationsnummer.

## KAPITEL VII

### OPLAGRING OG TRANSPORT

1. Fiskerivarerne opbevares hele tiden under oplagring og transport ved de temperaturer, der er fastsat i denne forordning, bl.a. opbevares
  - ferske fiskerivarer ved smeltevandstemperatur
  - frosne fiskerivarer ved en temperatur på under  $-18^{\circ}$  C
  - forarbejdede varer ved de temperaturer, der er angivet af producenten.
2. Andre varer, som kan forurene fiskerivarerne eller kontaminere dem, må ikke oplagres sammen med dem, medmindre fiskerivarerne er indpakkede.
3. De køretøjer, der anvendes til transport af fiskerivarer, skal være udformet og udstyret på en sådan måde, at de temperaturer, der kræves i henhold til denne forordning, kan holdes, så længe transporten varer. Hvis der anvendes is til køling af varerne, skal der være afløb, så det undgås, at smeltevandet kommer i kontakt med varerne. Transportmidlets indvendige sider skal være udformet på en sådan måde, at de ikke beskadiger fiskerivarerne. De skal være glatte og lette at rengøre og desinficere.
4. Transportmidler, der anvendes til transport af fiskerivarer, må hverken samtidigt eller på andre tidspunkter anvendes til transport af andre varer, som kan beskadige eller kontaminere fiskerivarerne.
5. Fiskerivarerne må ikke transporteres i et køretøj eller i en container, som ikke er rengjort og ikke er desinficeret.
6. Transporten af fiskerivarer, der skal afsættes levende, skal finde sted på sådanne betingelser, at der ikke sker skade på varerne.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.



**Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød**

KOM(89) 668 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 12. februar 1990)

(90/C 84/06)

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:

Fjerkrækød er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion og afsætning af fjerkrækød er en vigtig indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes regler vedrørende folkesundheden i forbindelse med produktion og afsætning;

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

ved fastlæggelse af sådanne regler kan folkesundheden beskyttes og det indre marked gennemføres;

embedsdyrlægerne på et slagteri bør stå for kontrollen med slagtefjerkræens velfærd;

med henblik herpå er det nødvendigt at ændre reglerne i direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 88/657/EØF <sup>(2)</sup>, for at bringe det på linje med de nye principper i Fællesskabet;

der bør fastsættes bestemmelser om, at visse former for direkte salg ikke omfattes af denne forordning;

denne forordning bør ikke gælde for visse produkter, som producenterne afsætter direkte til forbrugerne;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at en række virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelserne i denne forordning;

spørgsmålet om eventuel indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt ved Rådets beslutning . . . /EØF [af . . . om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter] <sup>(3)</sup>;

det bør understreges, at, selv om visse aktiviteter udelukkes fra denne forordnings anvendelsesområde og der eventuelt indrømmes undtagelser fra sundhedsbestemmelserne i denne forordning, er alle aktiviteter i forbindelse med produktion og afsætning af fersk fjerkrækød underkastet 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] <sup>(4)</sup>;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennemførelsesforanstaltninger til denne forordning; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

1. I denne forordning fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning til konsum af fersk fjerkrækød af:

- a) husdyr af følgende arter: høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs og duer
- b) opdrættede fasaner, vagtler og agerhøns.

2. Denne forordning gælder ikke for:

- a) opskæring og oplagring af fersk fjerkrækød hos detailhandlere eller i lokaler ved salgssteder, hvor opskæring og oplagring udelukkende finder sted med henblik på direkte afsætning til den endelige forbruger

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 382 af 31. 12. 1988, s. 3.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

b) fersk kød, som producenten i enkelttilfælde leverer direkte til den endelige forbruger til dennes eget forbrug, på bedriften eller på et marked i nærheden af bedriften, med undtagelse af dør-/markedssalg og postordresalg.

3. Om fornødent vedtager Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15 passende bestemmelser for ensartet anvendelse af stk. 2.

4. Denne forordning finder anvendelse, uden at det berører specifikke fællesskabsbestemmelser for kød, der er hakket eller findelt på lignende måde.

#### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *fjerkrækød*: alle spiselige dele af:
  - a) husdyr af følgende arter: høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs og duer
  - b) opdrættede fasaner, vagtler og agerhøns.
- 2) *fersk fjerkrækød*: fjerkrækød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden
- 3) *dyrekrop*: hele kroppen af et slagtedyrlæge efter afblødning, fjerplukning og udtagelse af indvoldene; dog er udtagelse af nyrer samt afskæring af fødderne i tarsalledet og af hovedet frivillig
- 4) *slagteaffald*: fersk kød, der ikke hører til dyrekroppen som defineret i nr. 3, også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med denne, samt hoved og fødder, når de er adskilt fra kroppen
- 5) *indvolde*: de i krophulen beliggende organer, herunder luft- og spiserør og i givet fald kroen
- 6) *embedsdyrlæge*: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed
- 7) *medhjælper*: person, der i henhold til artikel 4, stk. 2, officielt er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed til at bistå embedsdyrlægen
- 8) *levende syn*: undersøgelse af levende slagtefjerkræ i overensstemmelse med bilag I, kapitel V
- 9) *kødkontrol*: undersøgelse af slagtet fjerkræ på slagteriet straks efter slagtingen i overensstemmelse med bilag I, kapitel VII
- 10) *parti*: kvantum kød, der transporteres med samme transportmiddel
- 11) *transportmidler*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, og lastrum i skibe samt containere til transport ad land-, sø- eller luftvejen

12) *virksomhed*: autoriseret slagteri, autoriseret opskæringsvirksomhed eller autoriseret køle eller fryselager

13) *indpakning*: beskyttelse af det ferske kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende ferske kød samt selve denne første indpakning eller beholder

14) *emballering/emballage*: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder.

#### Artikel 3

Fersk fjerkrækød skal opfylde følgende betingelser:

##### A. Dyrekroppe og slagteaffald skal

- a) hidrøre fra et slagteri, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 8
- b) stamme fra et dyr, der har været underkastet levende syn af en embedsdyrlæge eller af medhjælper, der handler under embedsdyrlægens tilsyn i overensstemmelse med artikel 4, og herved fundet egnet til slagting med henblik på handel med fersk fjerkrækød
- c) være behandlet under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel V
- d) efter slagtingen have været underkastet en undersøgelse af en embedsdyrlæge eller af medhjælper, der handler under embedsdyrlægens tilsyn i overensstemmelse med artikel 4, og være fundet egnet til menneskeføde i henhold til bilag I, kapitel VII
- e) være forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI; det kan eventuelt efter fremgangsmåden i artikel 15, vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i dette kapitel for særlig at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; uanset kapitel XI fastsættes specielt betingelserne for tiladelse til forhandling i store emballager af dyrekroppe, dele af dyrekroppe eller slagteaffald, der ikke er mærket i overensstemmelse med kapitel XI, punkt 60.3, litra a), i henhold til Kommissionens direktiv 80/879/EØF <sup>(1)</sup>
- f) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XII, efter undersøgelsen efter slagtingen, havde været oplagret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i virksomheder eller køleanlæg, der er autoriseret og kontrolleret i henhold til artikel 8
- g) være hensigtsmæssigt emballeret i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIII; når der anvendes en beskyttelsesindpakning, skal denne opfylde forskrifterne i samme kapitel; det kan eventuelt, efter fremgangsmåden i artikel 16, vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i dette kapitel for

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 251 af 24. 9. 1980, s. 10.

særlig at tage hensyn til de forskellige handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; bestemmelser om beskyttelsesindpakningens gennemsigtighed og farve, der vedtages efter denne fremgangsmåde, må dog ikke være til hinder for, at etiketter eller skriftlige oplysninger, der kræves eller er tilladt efter fællesskabsbestemmelserne, påsættes denne indpakning

h) være transporteret i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIV.

B. 1. Dele af dyrekroppe eller udbenet kød, skal

a) være opskåret i en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 8

b) være opskåret og udvundet i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX, og hidrøre

— fra fersk fjerkrækød af dyr, der er slagtet i Fællesskabet og kødet skal opfylde de i litra A, anførte betingelser, eller

— fra fersk fjerkrækød indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne for indførsel af fersk fjerkrækød fra tredjelande

c) være oplagret under forhold, der opfylder bestemmelserne i bilag I, kapitel XII

d) have været kontrolleret af en embedsdyrlæges kontrol i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag I, kapitel X

e) opfylde betingelserne i litra A, litra c), e), g) og h).

2. Når der i opskæringsvirksomhederne udskæres andet fersk kød end fjerkrækød, skal dette opfylde fællesskabsnormerne herfor.

C. Fersk kød, som i overensstemmelse med nærværende forordning er blevet oplagret på et af en medlemsstat autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere behandling undtagen i forbindelse med oplagring, skal opfylde betingelserne i litra A, litra c), e), f), g), h) og litra B eller være fersk fjerkrækød, der er indført fra tredjelande i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne.

#### Artikel 4

1. Embedsdyrlægen kan ved det levende syn, ved undersøgelsen efter slagtingen, ved den i bilag I, kapitel X omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød og ved kontrollen af de hygiejniske betingelser, som virksomhederne skal opfylde i henhold til bilag I, kapitel IV og VI, bistås af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar.

2. Kun personer, der opfylder betingelserne i bilag II, må ansættes som medhjælpere efter at have bestået en prøve tilrettelagt af medlemsstatens ansvarlige centrale myndighed eller af en myndighed, der er udpeget af nævnte centrale myndighed.

3. Medhjælperne må kun bistå embedsdyrlægen med følgende arbejder:

— kontrol med anvendelsen af de i bilag I, kapitel IV og VI, fastsatte hygiejniske bestemmelser

— ved det levende syn konstatering af, at de symptomer, der er nævnt i bilag I, kapitel V, nr. 28, ikke forekommer

— ved undersøgelsen efter slagtingen konstatering af, at de forhold, der er nævnt i bilag I, kapitel VIII, nr. 48, ikke foreligger

— den i bilag I, kapitel X, omhandlede sundhedsmæssige kontrol af opskåret kød og oplagret kød

— den i kapitel XIV, nr. 69, omhandlede kontrol af transportmidler eller containere og indladningsbetingelser.

#### Artikel 5

Uden at det berører bestemmelserne i Rådets direktiv 86/469/EØF<sup>(1)</sup>, som supplerer kravene i artikel 3, skal fersk fjerkrækød eller dyr ud over betingelserne i artikel 3 underkastes en stikprøveundersøgelse for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag af resultaterne af sundhedskontrollen har mistanke om, at sådanne forekommer.

Denne undersøgelse skal foretages såvel med henblik på konstatering af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som deres omdannelsesprodukter og andre stoffer, der går over i fjerkrækød, og som kan være sundhedsfarlige.

Hvis det undersøgte fjerkrækød viser tegn på restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer, skal det erklæres uegnet til menneskeføde.

Undersøgelserne for restkoncentrationer skal foretages efter videnskabeligt anerkendte og i praksis gennemprøvede fremgangsmåder, særlig sådanne som er fastsat i fællesskabsbestemmelserne eller i andre internationale forskrifter.

Resultaterne af undersøgelserne for restkoncentrationer skal kunne vurderes efter referencemetoder, som fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 15.

Efter fremgangsmåden i artikel 16 udpeges i hver medlemsstat mindst ét referencelaboratorium, som skal foretage undersøgelsen for restkoncentrationer.

På forslag af Kommissionen vedtager Rådet tolerancerne for de stoffer, der kan overføres til kød, og som kan være sundhedsfarlige, bortset fra dem, der er fastlagt i Rådets direktiv 86/363/EØF og direktiv . . . /EØF [om en fælles fremgangsmåde for fastsættelse af toleranceværdier for restkoncentrationer af veterinærmedicinske præparater]<sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

*Artikel 6*

Uden at det berører Rådets direktiv 81/602/EØF <sup>(1)</sup> og 88/146/EØF <sup>(2)</sup> må fersk fjerkrækød ikke afsættes, hvis:

- 1) det opviser spor af restkoncentrationer, der overstiger de tilladte tolerancer
- 2) det er behandlet med ioniserende eller ultraviolet bestråling på andre betingelser end dem, der er anført i Rådets direktiv . . . /EØF [om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende levnedsmidler og levnedsmiddelingredienser, der er behandlet med ioniserende bestråling] <sup>(3)</sup>
- 3) det er behandlet med antibiotika, konserveringsmidler eller kødmørnere
- 4) det stammer fra dyr, som udviser en af de i bilag I, kapitel VIII, anførte fejl.

*Artikel 7*

1. Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af den kontrol, som embedsdyrlægen foretager før og efter slagtingen, for så vidt angår sygdomme, der kan overføres til mennesker.

Ved påvisning af en sådan sygdom anmeldes resultaterne i hvert enkelt tilfælde så hurtigt som muligt til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen.

2. Medlemsstaterne forelægger Kommissionen oplysninger om visse sygdomme, især hvis der påvises sygdomme, der kan overføres til mennesker.

3. Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 16 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder om:

- den hyppighed, hvormed oplysningerne skal forelægges Kommissionen
- oplysningernes art
- hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre
- fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

*Artikel 8*

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over de virksomheder, som den har meddelt autorisation. Hver virksomhed tildeles et veterinært autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den er overbevist om, at virksomheden overholder bestemmelserne i denne forordning. Medlemsstaten tilbagekalder den meddelte autorisation, hvis betingelserne ikke længere er opfyldt.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 9, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Kontrol af og tilsyn med virksomhederne sker på embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af personale, der er specielt uddannet dertil. For at sikre overholdelsen af denne forordning skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden.

De nærmere bestemmelser for nævnte bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

3. Fremstillingen af det i bilag I, kapitel XI, omhandlede materiel til sundhedsmærkning og plombering, skal godkendes af medlemsstatens myndigheder, som fører kontrol med dets anvendelse.

*Artikel 9*

I den udstrækning det er nødvendigt for at opnå en ensartet anvendelse af denne forordning, kan veterinærmyndigheder fra Kommissionen foretage kontrol på stedet; de har navnlig ret til at forvisse sig om, at virksomhederne rent faktisk overholder nærværende forordning. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af undersøgelsen.

Den medlemsstat, på hvis område der udføres kontrol, yder de sagkyndige al fornøden støtte ved udførelsen af deres arbejde.

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 16. Efter samme fremgangsmåde udarbejdes en kodeks indeholdende de regler, der skal følges ved den i denne artikel omhandlede kontrol.

*Artikel 10*

Uanset kravene i artikel 3, litra A, litra a), kan dyr, der er bestemt til fremstilling af foie gras (lever med højt fedtindhold) bedøves, aflødes og plukkes på produktionsstedet, dersom dette sker i et særskilt lokale, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel 1, litra c), og dyrekroppene med organer straks — i overensstemmelse med bilag I, kapitel XIV — transporteres til en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret og udstyret med det specielle lokale, der er omhandlet i bilag I, kapitel II, punkt 14, litra b), nr. ii), og hvor dyrekroppenes organer skal udtages inden 24 timer.

*Artikel 11*

1. Efter fremgangsmåden i artikel 15 tager Kommissionen på grundlag af videnskabelige undersøgelser reglerne for undersøgelse før og efter slagtingen og betingelserne for afsætning af delvis udtaget (eller ikke udtaget) fjerkræ op til fornyet overvejelse.

2. Indtil der er vedtaget særlige betingelser for det i stk. 1 omhandlede delvis udtaget fjerkræ kan medlemsstaterne under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser tillade afsætning af sådant fjerkræ.

*Artikel 12*

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

*Artikel 13*

Ændringer af bilagene, især for at tilpasse dem til de teknologiske fremskridt, vedtages af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15.

*Artikel 14*

Indtil der er iværksat fællesskabsbestemmelser for indførsel af fjerkrækød fra tredjelande, anvender medlemsstaterne på disse indførsler betingelser, der mindst svarer til de i denne forordning fastsatte betingelser.

*Artikel 15*

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(2)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«

2. Når den i denne artikel fastsatte fremgangsmåde skal anvendes, gælder følgende bestemmelser.

3. 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.

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

5. 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.

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

*Artikel 16*

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det 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 udtalelsen.

*Artikel 17*

1. Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der for virksomheder med en begrænset produktion tillades undtagelser fra bestemmelserne i bilag I, punkt 1 til 16.

2. Ved behandlingen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og kriterier, der er anført i artikel 2 og 3 i Rådets beslutning . . . /EØF af . . . 19. . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter] <sup>(3)</sup>

3. Ved indrømmelse af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i arti-

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

kel 15 de generelle og specifikke betingelser for anvendelsen af de enkelte undtagelser.

#### Artikel 18

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 16 vedtage henstillinger med retningslinjer for god fremstillingsteknik for de forskellige produktionsled og for afsætningen.

#### Artikel 19

1. Direktiv 71/118/EØF ophæves med virkning fra den 1. januar 1993.

2. Gennemførelsesbestemmelser vedtaget i henhold til direktiv 71/118/EØF er dog fortsat gældende for denne forordning.

#### Artikel 20

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

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

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

### BILAG I

#### GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor forsk kød udvindes, behandles og opbevares:

- a) Gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt.

Dog skal virksomhederne have følgende:

- i de i kapitel 1, punkt 13, litra f), kapitel II, punkt 14, litra a), og kapitel III, punkt 15, litra a), omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed, eller de i punkt 15, litra a) omhandlede lokaler indrettet med en uhindret afledning af vandet
- i de i kapitel III, punkt 16, litra a) omhandlede lokaler gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne.

- b) Glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op) skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, undtagen for så vidt angår de i kapitel III, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler.

Anvendelse af trævægge i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lokaler, der er opført før 1. januar 1983, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen.

- c) Døre af slidstærkt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og vandtætte.
  - d) Lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne.
  - e) Tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning.
  - f) Tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke ændrer farverne.
  - g) Rent loft, der let kan rengøres; hvis der ikke er noget loft, skal undersiden af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.
2. a) Tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt. Hanerne må ikke være håndbetjente. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske midler til at tørre hænder med.
  - b) Anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C.

3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, f.eks. insekter, rotter og mus.
4. a) Inventar og værktøj, som f.eks. opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Anvendelse af træ er forbudt undtagen i lokaler, hvor der udelukkende findes fersk fjerkrækød, som er hygiejnisk emballeret.
- b) Fittings og udstyr af korrosionsbestandigt materiale, der opfylder de hygiejniske krav vedrørende:
  - håndtering af fjerkrækød, og
  - oplagring af beholdere med kød, så hverken kød eller beholdere kommer i direkte berøring med gulv eller vægge.
- c) Anordninger til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af fjerkrækødet under ind- og udladning.
- d) Specielle vandtætte korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af kød, der ikke er beregnet til menneskeføde; såfremt kød og slagteaffald af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, kan det dog opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slagteaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket.
5. Køleanlæg som sikrer, at de i denne forordning fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes. Disse anlæg skal være udstyret med et afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet.
6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning af drikkevand under tryk, i henhold til direktiv 80/778/EØF undtagelsesvis er forsyning af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelsen af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.
7. Tilstrækkelig forsyning af varmt vand af drikkevandskvalitet i henhold til direktiv 80/778/EØF.
8. Et afløbssystem for spildevand, der opfylder hygiejnekravene.
9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller i de i kapitel III, punkt 16, omhandlede lagre de nødvendige faciliteter.
10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i denne forordning.
11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rens- og desinfektionsmidler til hænderne og hygiejniske midler til at tørre hænder med. Hanerne må ikke være hånd- eller armbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne.
12. En holdeplads og tilstrækkelige anlæg til rengøring og desinfektion af transportmidler. Denne plads og disse anlæg er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.

## KAPITEL I

### Særlige betingelser for autorisation af fjerkræslagterier

13. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindste krav have:
  - a) Et lokale eller en overdækket afdeling, der er tilstrækkeligt stort og let at rengøre og desinficere, til levende syn af fjerkræ.
  - b) Et specielt lokale eller en speciel overdækket afdeling, der er let at rengøre og desinficere, til syge slagtedyrl eller slagtedyrl, der er mistænkt for at være smittefarlige.

- c) Et slagtelokale af en sådan størrelse, at såvel bedøvelse og afblødning som plukning og eventuelt skoldning kan foretages på hver sin særlige arbejdsplads. Enhver forbindelse mellem slagtelokalet og det lokale eller den afdeling, der er omtalt under a) skal med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtedyrene, være forsynet med en selvlukkende dør.
- d) Et lokale til udtagning af organer og den videre behandling af en sådan størrelse, at udtagningen af organer kan finde sted på et sted, der er tilstrækkeligt langt fra de andre arbejdssteder eller adskilt fra disse med en væg for at forhindre forurening. Enhver forbindelse mellem det lokale, hvori udtagningen af organer og den videre behandling finder sted, og slagtelokalet med undtagelse af en lille åbning, der udelukkende er beregnet for slagtede dyr, skal være forsynet med en selvlukkende dør.
- e) Om fornødent et ekspeditionslokale.
- f) Et eller flere kølerum, der er tilstrækkeligt store.
- g) Et lokale eller indretninger til opsamling af fjer, medmindre disse behandles som affald.

## KAPITEL II

### Særlige betingelser for autorisation af opskæringsvirksomheder til fjerkræ

14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal opskæringsvirksomheder som mindstekrav have:
- a) Et kølerum i tilstrækkelig størrelse til opbevaring af kød og, hvis emballeret kød oplagres i virksomheden, et særskilt lokale til oplagret kød.
  - b) i) Et lokale til opskæring og udbening, udstyret med en termograf eller en fjerntermograf.  
ii) Hvis der foretages udtagning på stedet, et lokale til udtagning af organer af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet.
  - c) Et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden, medmindre de krav, der er anført i kapitel XI, punkt 62, i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] <sup>(1)</sup>, er opfyldt.
  - d) Et lokale til opbevaring af emballage og indpakkingsmaterialer, hvis disse opbevares i opskæringsvirksomheden.
  - e) Køleudstyr i de i litra e) omhandlede lokaler, således at kødets indre temperatur kan holdes på højst + 4° C.

## KAPITEL III

### Særlige betingelser for autorisation af køle- og fryselagre

15. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk fjerkrækød i henhold til kapitel XIII, punkt 61, første led, som mindstekrav have:
- a) Kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved punkt 61, første led, fastsatte temperaturer.
  - b) Termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.
16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XIII, punkt 61, andet led, som mindstekrav have:
- a) Kølerum, der er tilstrækkeligt rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i punkt 61, andet led, fastsatte temperaturer.
  - b) Termograf eller fjerntermograf i hvert enkelt lagerrum.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L . . . af . . . s. . . .



## KAPITEL IV

## Hygiejneforskrifter for personale, lokaler, inventar og værktøj på virksomhederne

17. Den størst mulige renlighed kræves af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og værktøj:
- Personalet skal især være iført rent arbejdstøj og hovedbeklædning samt i givet fald nakkebeskytter. Personale, der er beskæftiget ved slagting af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af kød, skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med syge dyr eller med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og oplagingslokalerne.
  - Dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagting. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk.
  - Udstyr og værktøj, der anvendes ved kødforarbejdningen, skal holdes i upåklagelig proper stand. De skal omhyggeligt renses og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenet.
  - Bure til levering af fjerkræ skal være af korrosionsfast materiale, der er let at rengøre og desinficere. De skal rengøres og desinficeres hver gang, de er tomt.
18. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk fjerkrækød eller vildtkød i henhold til forordning (EØF) nr. . . . [vildtkød og kaninkød] <sup>(1)</sup>. Dette krav gælder ikke for transportmateriel, som anvendes i de i kapitel III, punkt 16, litra a), nævnte lokaler, når kødet er emballeret. Værktøj til opskæring af fersk fjerkrækød må kun anvendes til dette formål.
- Virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal foretage regelmæssig kontrol af den almindelige hygiejne, når det gælder produktionsvilkårene i virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser i overensstemmelse med fjerde afsnit.  
Denne kontrol skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og, om nødvendigt, også produkterne.  
Virksomhedslederne eller -ejereren eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra vedkommende officielle myndighed kunne give embedsdyrlægen 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.  
Arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 15.
  - Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i litra a) omhandlede undersøgelser. Han 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.
19. Fjerkrækød og beholdere hertil må ikke komme i direkte berøring med gulvet. Fjer og biprodukter fra slagtingen skal straks fjernes fra gulvet.
20. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, forudsat at de ledninger, der er installeret med henblik herpå, ikke gør det muligt at anvende dette vand til andre formål og ikke rummer fare for forurening af fersk fjerkrækød. Endvidere kan andet vand undtagelsesvis anvendes til køling af kølemaskiner. Ledningerne til det vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, skal være let kendelige fra drikkevandsledningerne.
21. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød.
22. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således at udstyr, arbejdsredskaber og fersk fjerkrækød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand.
23. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

24. Alle, der arbejder med kød skal ved fremlæggelse af en helbredsattest godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal fornys hvert år, og medmindre en anden ordning for lægeundersøgelse af personalet, som giver tilsvarende garantier, anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 15.

## KAPITEL V

### Slagtedyrsundersøgelse

25. Slagtedyrene skal undersøges inden 24 timer efter deres ankomst til slagteriet. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart før slagtingen, hvis der er gået mere end 24 timer siden det levende syn.

Fjerkræets identitet skal godtgøres ved ankomsten til slagteriet.

Slagteriets leder eller dennes stedfortræder skal lette det levende syn (undersøgelse før slagting), især med hensyn til nødvendig håndtering.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet, kan levende syn dog finde sted i den sidste opfedningsuge.

26. Det levende syn kan begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten, såfremt fjerkræet er blevet undersøgt i oprindelsesbesætningen inden for de sidste 24 timer og er fundet sunde. Såfremt det levende syn i oprindelsesbesætning og på slagtevirksomheder ikke foretages af den samme embedsdyrlæge, skal dyrene være ledsaget af en sundhedsattest, der indeholder de i bilag III anførte oplysninger.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, afblødt og plukket på produktionsstedet, skal den bilag IV omhandlede attest ledsage dyrekroppene med organer, når de ankommer til opskæringsvirksomheden med det særskilte lokale til udtagning af organer.

27. a) Det levende syn skal finde sted ved tilstrækkelig belysning.  
b) Embedsdyrlægen skal, når det gælder dyr, der leveres til slagteriet, kontrollere, at Fællesskabets bestemmelser for dyrevelfærd er overholdt.
28. Undersøgelsen skal gøre det muligt at konstatere:  
a) Om slagtedyrene lider af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, eller om enkeltsymptomer eller slagtedyrenes almentilstand giver anledning til frygt for udbrud af en sådan sygdom.  
b) Om de udviser symptomer på en sygdom eller forstyrrelse af almentilstanden, hvorved kødet kan blive uegnet til menneskeføde.
29. Dyr, der er angrebet af fjerkræpest, Newcastle disease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, erklæres for uegnet til menneskeføde.
30. Dyr må ikke slagtes henblik på anvendelse af det ferske kød til menneskeføde, hvis det  
— på grund af at der samtidig med dem har befundet sig sygt fjerkræ i slagteriet  
— på grund af sundhedsmæssige oplysninger om deres oprindelse konstateres, at de har været i kontakt med andre dyr, som lider af fjerkræpest, af Newcastle disease, rabies, salmonellose, cholera eller ornithose, på en sådan måde at disse sygdomme kan være overført til dem.
31. De i nr. 28, 29 og 30 nævnte slagtedyrs skal slagtes til sidst og separat.

## KAPITEL VI

### Bestemmelser for slagting og hygiejne

32. Det fjerkræ, der føres ind i slagtelokalerne, skal bedøves og straks slagtes. Bedøvning kan dog undlades, når den er forbudt ved en religiøs forskrift.

33. Slagtedyrene skal afløde fuldstændigt; det skal herved iagttages, at blodet ikke er årsag til forurening uden for slagtepladsen.

34. De slagtede dyr skal straks plukkes fuldstændigt.

35. Udtagelsen af organer skal finde sted straks. Kroppen skal åbnes på en sådan måde, at kropshulen og alle organerne kan undersøges. Med henblik herpå skal fordøjelseskanal, lever og milt udtages af kroppen på en sådan måde, at denne ikke forurenes, og at disse organers naturlige forbindelse bevares indtil undersøgelsen.

Med hensyn til gæs og ænder, der er opdrættet og slagtet med henblik på produktion af foie gras, kan udtagning af organer dog ske inden for 24 timer, såfremt kroppene med organer hurtigst muligt bibringes den i kapitel XII, punkt 61. første led, fastsatte temperatur og derefter opbevares ved denne, og såfremt de transporteres efter hygiejneforskrifterne.

36. Efter undersøgelsen skal de udtagne organer straks adskilles fra kroppen, og de dele, der er uegnede til menneskeføde, skal øjeblikkeligt fjernes.

De organer eller dele af organer, som er forblevet inde i kroppen, skal med undtagelse af nyrerne straks fjernes om muligt fuldstændigt under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

37. Oppustning af fjerkrækødet og rengøring af dette ved hjælp af klude ligesom fyldning af kroppen er forbudt — med undtagelse af fyldning med spiseligt slagteaffald, der hidrører fra slagtning på det pågældende slagteri.

38. Det er forbudt at foretage partering af kroppen, at fjerne eller behandle noget af fjerkrækødet, før undersøgelsen har fundet sted. Embedsdyrlægen kan påbyde enhver anden forholdsregel, såfremt undersøgelsen kræver dette.

39. Foreløbigt beslaglagt fjerkrækød og fjerkrækød, der er fundet uegnet til menneskeføde i henhold til punkt 48 eller er udelukket til menneskeføde i henhold til punkt 49, samt fjer og affald skal så hurtigt som muligt transporteres til de i punkt 4, litra d), påbudte lokaler, indretninger eller beholdere og behandles således, at smitteoverførsel begrænses mest muligt.

40. Efter afslutningen af undersøgelsen og fjernelsen af organerne skal det ferske fjerkrækød straks rengøres og nedkøles i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne.

41. Dyrekroppe, der skal afkøles i vandbad i henhold til metoden i punkt 42, skal, umiddelbart efter udtagning af indvoldene, afskyldes grundigt ved overbrusning og derefter straks anbringes i vandbad. Overbrusningen skal foregå i et anlæg, der sikrer en effektiv afskylning af fjerkrækroppene indvendigt og udvendigt.

Til dyrekroppe, hvis vægt

— ikke overstiger 2,5 kg skal anvendes mindst 1,5 liter vand pr. dyrekrop

— ligger mellem 2,5 kg og 5 kg, skal anvendes mindst 2,5 liter vand pr. dyrekrop

— er 5 kg eller derover skal anvendes mindst 3,5 liter vand pr. dyrekrop.

42. Metoden med afkøling i vandbad skal opfylde følgende krav:

a) Dyrekroppene føres gennem et eller flere kar med vand eller med is og vand, som fornyes kontinuerligt. I den forbindelse tillades kun det system, hvorved dyrekroppene kontinuerligt mekanisk føres igennem modstrømmende vand («counterflow»).

b) Vandtemperaturen i karret eller karrene, målt på det sted, hvor dyrekroppene føres ind og ud, må ikke overstige henholdsvis  $+16^{\circ}\text{C}$  og  $+4^{\circ}\text{C}$ .

c) Den skal gennemføres således, at den i kapitel XII fastsatte temperatur opnås hurtigst muligt.

d) Ved hele den under litra a) nævnte afkølingsmetode skal vandstrømmen være mindst

— 2,5 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg eller derunder

— 4 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg

— 6 liter pr. dyrekrop på 5 kg eller derover.

Såfremt der anvendes flere kar, skal tilstrømningen af frisk vand og udstrømningen af det brugte vand i hvert kar reguleres således, at vandmængden aftager i den retning, dyrekroppene føres, og at det friske vand fordeles, mellem karrene, således at strømmen gennem det sidste kar ikke er mindre end:

- 1 liter pr. dyrekrop på 2,5 kg eller derunder
- 1,5 liter pr. dyrekrop på mellem 2,5 kg og 5 kg
- 2 liter pr. dyrekrop på 5 kg eller derover.

Det vand, der anvendes til den første opfyldning af karrene, må ikke medregnes i disse mængder.

- e) Dyrekroppene må ikke henligge i anlæggets første del eller i det første kar i mere end en halv time og heller ikke forblive i de øvrige dele af anlægget eller i det eller de andre kar længere end højst nødvendigt.

Der træffes alle nødvendige foranstaltninger til, at den i første afsnit fastsatte tid kan overholdes, navnlig i tilfælde af arbejdsstandsning.

Efter hver standsning af anlægget skal embedsdyrlægen, inden dette igen sættes igang, sikre sig, at dyrekroppene stadig opfylder kravene i denne forordning og er egnede til menneskeføde, eller i modsat fald sørge for, at de hurtigst muligt overføres til de i punkt 4, litra d), nævnte lokaler.

- f) Hvert apparat skal tømmes fuldstændigt, renses og desinficeres hver gang det er nødvendigt, ved arbejdstidens ophør og mindst én gang om dagen.
- g) Det skal være forsynet med justerede kontrolapparater, der muliggør hensigtsmæssig og løbende kontrol med måling og registrering af
- vandforbruget under overbrusningen forud for vandbadet
  - vandtemperaturen i karret eller karrene på de steder, hvor dyrekroppene føres ind og ud
  - vandforbruget under vandbadet
  - antallet af dyrekroppe i hver af de i litra d) og i punkt 41 anførte vægtgrupper.
- h) Resultatet af de forskellige kontrolforanstaltninger, som gennemføres af producenten, skal opbevares med henblik på fremlæggelse på forlangende af embedsdyrlægen.
- i) Køleanlæggets korrekte drift og dets indflydelse på det hygiejniske niveau vurderes — indtil der i overensstemmelse med artikel 15 vedtages mikrobiologiske metoder på fællesskabsplan — ud fra videnskabelige, mikrobiologiske metoder, anerkendt af medlemsstaterne, ved at sammenligne kontaminationen af fjerkrækroppene for så vidt angår samlede antal kim og enterobacteriaceæ før og efter vandbadet. Denne sammenligning skal udføres ved første igangsætning af anlægget og derefter regelmæssigt, og under alle omstændigheder hver gang anlægget har undergået forandringer. Driften af de forskellige apparater skal reguleres, således at der sikres en tilfredsstillende hygiejnestandard.

## KAPITEL VII

### Kødundersøgelse

43. Alle dele af dyret skal undersøges umiddelbart efter slagtingen.
44. Kødundersøgelsen skal foretages ved tilstrækkelig belysning.
45. Kødundersøgelsen omfatter:
- a) Visuel undersøgelse af det slagtede dyr.
  - b) For så vidt det er nødvendigt, palpering og indsnit i det slagtede dyr.
  - c) Undersøgelse for afvigelse i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag.
46. Hvis slagtedyrsundersøgelsen og kødundersøgelsen vækker mistanke om en sygdom, beordrer embedsdyrlægen de nødvendige laboratorieundersøgelser foretaget for at stille en diagnose og for at afsløre restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, der kan forventes at forekomme i den konstaterede patologiske tilstand.
47. Forpligtelsen til at foretage undersøgelse for restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning som omhandlet i punkt 46 gælder ikke for fjerkræ fra bedrifter, der står under en embedsdyrlæges kontrol, hvis undersøgelsen for disse restkoncentrationer finder sted på bedriften.

## KAPITEL VIII

## Embedsdyrlægens bedømmelse ved køundersøgelsen

48. 1) Alle dele af det slagtede fjerkræ skal erklæres for uegnet til menneskeføde, såfremt følgende konstateres ved køundersøgelsen:
- død, indtrådt som følge af anden årsag end slagtning
  - almen tilsmudsning
  - betydelige læsioner og blodudtrædninger
  - unormal farve, lugt og smag
  - begyndende forrådnelse
  - afvigende konsistens
  - kakeksi
  - hydræmi
  - ascites
  - gulsot
  - infektionssygdomme
  - aspergillosis
  - toksoplasmose
  - udbredt forekomst af parasitter under huden eller i musklerne
  - ondartede eller multiple svulster
  - leukose
  - forgiftning
- 2) De dele af et slagtet dyr, der udviser lokale læsioner eller lokal infektion, som ikke berører det øvrige køds sundhedstilstand, skal erklæres for uegnede til menneskeføde.
49. Følgende er uegnet til menneskeføde: hovedet, når det er adskilt fra kroppen, med undtagelse af tunge, luftrør, lunger, der er adskilt fra dyrekroppen i overensstemmelse med bestemmelserne i punkt 36, spiserør, kro, tarm og galdeblære.

## KAPITEL IX

## Bestemmelser vedrørende kød til opskæring

50. Opskæring af dyrekroppen i dele eller udbening foretages kun i opskæringsvirksomheder.
51. Virksomhedens leder eller dennes repræsentant skal lette gennemførelsen af kontrollen af virksomheden og især træffe de forholdsregler, der anses for hensigtsmæssige, samt stille det nødvendige udstyr til kontroltjenestens disposition; i særdeleshed skal han på forlangende være i stand til at give den embedsdyrlæge, der har fået overdraget kontrollen, oplysninger om, hvorfra det kød kommer, der er indbragt på virksomheden.
52. Kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, litra B, nr. 1, litra b), må kun befinde sig i godkendte opskæringsvirksomheder, såfremt det oplagres i særlige rum; det må ikke opskæres på samme steder eller på samme tid som kød, der opfylder de omtalte betingelser. For at sikre streng overholdelse af ovennævnte bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang til kølehuse og til alle arbejdslokaler.
53. Fersk kød til opskæring skal fra indbringelsen i opskæringsvirksomheden og indtil bearbejdningen anbringes i det i punkt 14, litra a), omhandlede lokale; i dette lokale skal det være muligt til stadighed at holde en indre temperatur i kødet på + 4° C eller derunder.

Uanset punkt 40 kan kød dog transporteres direkte fra slagtelokalet til opskæringslokalet.

Hvis dette er tilfældet skal slagtelokalet og opskæringslokalet være beliggende i samme bygningskompleks og i passende indbyrdes nærhed, idet det kød, der skal opskæres, uden omlæsning skal føres fra det ene lokale til det andet ved hjælp af en forlængelse af slagtelokalets mekaniske transportsystem, og opskæringen skal straks foretages. Når opskæringen og den forudsete indpakning er foretaget, skal kødet transporteres til det i punkt 14, litra a), omhandlede kølerum.

54. Kødet skal føres ind i de i punkt 14, litra b), nævnte lokaler efter behov. Når opskæring og emballering er foretaget, skal kødet transporteres til det i punkt 14, litra a), omhandlede kølerum.
55. Opskæringen må, undtagen i tilfælde af varmeopskæring, kun finde sted, såfremt kødet har en indre temperatur på + 4° C eller derunder.
56. Det er forbudt at rense fersk kød ved hjælp af klude.

## KAPITEL X

### Sundhedskontrol, med opskæret og oplagret kød

57. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge.
58. Embedsdyrlægges kontrol omfatter følgende opgaver:
  - kontrol med modtagelse og afsendelse af fersk kød
  - sundhedskontrol med det ferske kød, som findes i virksomhederne
  - sundhedskontrol med det ferske kød før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de i punkt 57 nævnte virksomheder
  - kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel IV samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen
  - udtagning af nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser med henblik på f.eks. at konstatere tilstedeværelsen af smitstoffer, tilsætningsstoffer eller andre ikke tilladte kemiske stoffer. Resultaterne af disse undersøgelser indføres i en protokol
  - enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af denne forordnings bestemmelser.

## KAPITEL XI

### Sundhedsmærkning

59. Sundhedsmærkningen skal foretages under embedsdyrlægens ansvar; til dette formål har han i sin besiddelse og forvarer:
  - a) De til kødets mærkning bestemte instrumenter, som han først må udlevere til hjælpepersonalet på det tidspunkt, hvor mærkningen skal finde sted, og kun i den hertil nødvendige tid.
  - b) Etiketter og indpakkingsmaterialer for så vidt de i forvejen er forsynet med et af de i punkt 60 nævnte mærker, samt de i punkt 60 omhandlede plomber. Sådanne etiketter, indpakkingsmaterialer og plomber udleveres til hjælpepersonalet i det nødvendige antal på det tidspunkt, på hvilket de skal anvendes.
60. 1. Sundhedsmærket skal omfatte:
  - a) — på den øverste del afsendelseslandets kendingsbogstav(er) (med versaler): B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK
    - i midten slagteriets eller i givet fald opskæringsvirksomhedens veterinære kontrolnummer
    - på den nederste del én af følgende forkortelser: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC eller EOK.Såvel bogstaver som tal skal være mindst 0,2 cm høje.

- b) En  $6,5 \times 4,5$  oval, hvori de i litra a) anførte oplysninger er anbragt, idet bogstaverne skal være 0,8 cm og tallene 1,1 cm høje.
2. Mærkningsmateriellet skal opfylde alle hygiejnekrav, og alle de i stk. 1 nævnte oplysninger skal fremtræde fuldstændigt læseligt.
3. a) Den i stk. 1, litra a), nævnte sundhedsmærkning skal foretages
- for de dyrekroppe, der er enkeltvis emballeret, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig
  - for de dyrekroppe, der ikke er enkeltvis emballeret, ved anbringelse af en plombe eller ethvert andet mærke, som er godkendt i henhold til fremgangsmåden i artikel 15
  - for dele af dyrekroppe eller slagteaffald, som er pakket i små mængder, på eller under indpakningen eller den øvrige emballage, således at mærkningen er let læselig.
- b) Den i punkt 1, litra b), nævnte sundhedsmærkning skal foretages på samleemballagen indeholdende dyrekroppe, dele af dyrekroppe eller slagteaffald mærket i henhold til litra a).
4. Når en sundhedsmærkning foretages på en indpakning eller en emballage er i overensstemmelse med punkt 3:
- skal sundhedsmærket anbringes således, at det ødelægges ved åbning af indpakningen eller emballagen, eller
  - indpakningen eller emballagen skal forsegles således, at den ikke kan anvendes igen efter åbningen.

## KAPITEL XII

### Oplagring

61. — Fersk fjerkrækød skal efter den nedkøling, der er fastsat i punkt 40, til stadighed holdes på en indre temperatur på højst  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Frosset fjerkrækød skal til enhver tid holdes på en temperatur, der ikke er højere end  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## KAPITEL XIII

### Indpakning og emballering af fersk fjerkrækød

62. a) Uden at det berører Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler <sup>(1)</sup>, skal indpakning og emballage (f.eks. kasser og kartoner) opfylde alle hygiejnekrav og være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering.
- b) Indpakning og emballage må ikke genanvendes til kød, medmindre det er af et korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.
63. Når fersk fjerkrækød indpakkes i en beskyttelsesfolie (f.eks. plastfolie), der er i direkte berøring med kødet, skal dette ske i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne.
- Disse folier skal være gennemsigtige og farveløse samt opfylde de i punkt 62, litra a), anførte krav; denne emballage må ikke anvendes igen til indpakning af kød.
- Dele af fjerkræ eller slagteaffald, som er adskilt fra dyrekroppen, skal altid indpakkes i en tætluftet, beskyttende folie, der opfylder disse kriterier.
64. Hvis indpakningen imidlertid yder samme beskyttelse som emballage, kræves det ikke, at den er gennemsigtig og farveløs, og anbringelse i en ydre emballage kræves ikke, såfremt bestemmelserne i punkt 62 i øvrigt er opfyldt.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

## KAPITEL XIV

## Transport

65. Fersk fjerkrækød skal transporteres i transportmidler, der er bygget og udstyret på en sådan måde, at den i kapitel XII anførte temperatur ikke overskrides under transporten.
66. De til transport af fersk fjerkrækød bestemte transportmidler må ikke anvendes til transport af levende dyr eller af varer, der kan øve indflydelse på eller smitte fjerkrækødet.
67. Fersk fjerkrækød må ikke transporteres sammen med varer, der kan øve indflydelse på det eller overføre nogen lugt til det, medmindre der er truffet forholdsregler til afværgelse heraf.
68. Fersk fjerkrækød må kun transporteres i rengjorte og desinficerede transportmidler.
69. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne samt indladningsbetingelserne er i overensstemmelse med de hygiejnekrav, der er fastsat i dette kapitel.

## BILAG II

## HJÆLPEPERSONALETS FAGLIGE KVALIFIKATIONER

1. Kun kandidater, der kan dokumentere, at de har fulgt et kursus i teori, herunder laboratorieøvelser, godkendt af medlemsstaternes kompetente myndigheder i de emner, der omhandles i punkt 3, litra a), i mindst 400 timer og har været i praktik under tilsyn af en embedsdyrlæge i mindst 200 timer, kan gå op til den i artikel 4, stk. 2, omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på fjerkræslagterier, i opskæringsvirksomheder for fjerkræ, på lagre for fjerkrækød og kontrolposter for fersk fjerkrækød.
2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag II til forordning (EØF) nr. . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF] <sup>(1)</sup> kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun er på 200 timer.
3. Den i artikel 4, stk. 2, omhandlede prøve består af en teoretisk del og en praktisk del og omfatter følgende emner:
  - a) den teoretiske del:
    - grundlæggende kendskab til fjerkræes anatomi og fysiologi
    - grundlæggende kendskab til fjerkræes patologi
    - grundlæggende kendskab til fjerkræes anatomiske patologi
    - grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, hygiejne ved slagtning af fjerkræ, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejdshygiejne
    - kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, emballering og transport af fjerkrækød
    - kendskab til de med udøvelsen af deres arbejde forbundne love og administrative bestemmelser
    - prøvetagningsmetoder
  - b) den praktiske del:
    - levende syn af fjerkræ, der skal slagtes
    - undersøgelse og vurdering af slagtet fjerkræ
    - bestemmelse af dyreart efter undersøgelse af typiske dele af dyret
    - bestemmelse af og kommentarer til et antal dele af slagtet fjerkræ der har undergået forandringer
    - erfaring i kødkontrol ved en slagtelinje
    - erfaring i hygiejnekontrol
    - erfaring i prøvetagning.

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



## BILAG III

## MODEL

## SUNDHEDSATTEST

for fjerkræ, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Kompetent myndighed ..... nr. (1) .....

## I. Identifikation af dyrene

Dyreart: .....

Antal dyr: .....

Identifikationsmærke: .....

## II. Dyrenes oprindelse

Oprindelsesbedriftens adresse: .....

.....

## III. Dyrenes bestemmelsessted

Dyrene transporteres til følgende slagteri: .....

.....

med følgende transportmidler: .....

## IV. Attestation

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovenfor anførte dyr har været underkastet levende syn på ovennævnte bedrift den ..... kl. .... og er fundet sunde.

Udstedt i ..... den, .....

.....  
(embedsdyrlægens underskrift)

(1) Kan udelades.

## BILAG IV

## MODEL

## SUNDHEDSATTEST

for kroppe af gæs og ænder, der er opdrættet med henblik på produktion af foie gras, og som er bedøvet, aflødt og plukket på produktionsstedet og transporteres direkte til en opskæringsvirksomhed med et særskilt lokale til udtagning af organer

Kompetent myndighed ..... nr. <sup>(1)</sup> .....

I. *Identifikation af dyrekroppene med organer*

Dyreart: .....

Antal dyrekroppe med organer: .....

II. *Oplysninger om, hvor dyrekroppene med organer kommer fra*

Produktionsstedets adresse: .....

.....

III. *Bestemmelsessted for dyrekroppene med organer*

Dyrekroppene med organer transporteres til følgende opskæringsvirksomhed: .....

.....

med følgende transportmidler: .....

IV. *Attestation*

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovenfor anførte dyrekroppe med organer hidrører fra dyr, som har været underkastet levende syn på ovennævnte produktionssted den ..... kl. .... og er fundet sunde.

Udstedt i ..... den, .....

.....  
(embedsdyrlægens underskrift)

<sup>(1)</sup> Kan udelades.

**Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter**

KOM(89) 669 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen, den 12. februar 1990)

(90/C 84/07)

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:

Kødprodukter figurerer på listen over produkter i Traktatens bilag II; produktion og afsætning af kødprodukter er en indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter gældende for hele Fællesskabet;

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

fastlæggelse af sundhedsbestemmelser bidrager til at beskytte folkesundheden og gennemføre det indre marked;

det er derfor nødvendigt at udvide de principper, der er fastlagt ved Rådets direktiv 77/99/EØF af 21. december 1976 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med kødprodukter inden for Fællesskabet <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 89/227/EØF <sup>(2)</sup>; udvidelsen forudsætter, at der foretages nogle tekniske ændringer i ovennævnte direktiv;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at en række virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelserne i denne forordning; spørgsmålet om eventuel indrømmelse af begrænsede eller midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt ved Rådets beslutning . . . /EØF af . . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter] <sup>(3)</sup>;

der bør understreges, at, selv om visse aktiviteter udelukkes fra denne forordnings anvendelsesområde og der eventuelt indrømmes undtagelser fra sundhedsbestemmelserne i denne forordning, er alle aktiviteter i forbindelse med produktion og afsætning af kødprodukter underkastet 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] <sup>(4)</sup>;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; i dette øjemed bør der fastsættes en procedure for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

*Artikel 1*

1. Ved denne forordning fastsættes der sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning til konsum af kødprodukter i Fællesskabet.

2. Denne forordning gælder ikke for tilberedning og opbevaring af kødprodukter i detailforretninger eller i salgssteders tilstødende lokaler, når tilberedningen og opbevaringen finder sted udelukkende med henblik på direkte levering til den endelige forbruger. Om nødvendigt vedtager Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 11 de nødvendige bestemmelser for ensartet anvendelse af de aktiviteter, som omhandles i dette stykke.

*Artikel 2*

I denne forordning forstås ved:

- 1) *kødprodukter*: produkter, der er tilvirket af eller med kød, som har været underkastet en behandling, således at det ved et snit til midt på produktet i snitfladen kan konstateres, at kødet har mistet sit særpræg
- 2) *behandling*: varmebehandling, saltning, nedsaltning med kogsalt eller tørring af fersk kød alene eller i forbindelse med andre levnedsmidler eller en kombination af disse metoder
- 3) *varmebehandling*: anvendelse af tør eller fugtig varme
- 4) *saltning*: anvendelse af salt

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 93 af 6. 4. 1989, s. 25.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

- 5) *nedsaltning*: diffusion af salt i produktets masse
- 6) *tørring*: naturlig eller kunstig reduktion af vandindholdet
- 7) *modning*: behandling af råt saltet kød, der anvendes under klimaforhold, som under en langsom og gradvis reduktion af vandindholdet vil kunne igangsætte fermenteringsprocesser eller naturlige enzymatiske processer, og som med tiden medfører ændringer, som giver produktet typiske organoleptiske egenskaber og sikrer, at det ved normal omgivelsestemperatur, kan holde sig og anvendes til menneskeføde
- 8) *færdigretter*: kødprodukter, der svarer til kogte/stegte eller forkogte/forstegte middagsretter, som ikke kræver tilsætningsstoffer for at kunne holde sig, og som er indpakket
- 9) *indpakning*: proces, der har til formål at beskytte et kødprodukt ved anvendelse af en første emballage eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende produkt, såvel som selve denne første emballage eller beholder.
- 10) *emballage*: proces, der består i at anbringe et eller flere indpakkede eller uindpakkede kødprodukter i en yderemballage samt selve denne yderemballage
- 11) *hermetisk lukket beholder*: lufttæt beholder, der skal beskytte indholdet mod mikroorganismer under og efter varmebehandling
- 12) *virksomhed*: en autoriseret forarbejdningsvirksomhed eller et autoriseret lager
- 13) *ansvarlig myndighed*: den sundhedsmyndighed, som medlemsstaten har udpeget
- 14) i det omfang det er nødvendigt, gælder endvidere de definitioner, som er fastsat i:
- Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød] <sup>(1)</sup>
  - Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød] <sup>(2)</sup>
  - Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om vildtkød og kaninkød] <sup>(3)</sup>
  - Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af hakket kød og tilberedt kød] <sup>(4)</sup>

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

### Artikel 3

Kødprodukter skal opfylde følgende betingelser:

- 1) de skal være tilberedt og oplagret på en autoriseret virksomhed, som er undergivet tilsyn i overensstemmelse med artikel 5 og opfylder betingelserne i denne forordning, særlig bilag A, kapitel I, og bilag B, kapitel I
- 2) de skal være tilberedt under hygiejniske forhold i henhold til forskrifterne i bilag A, kapital II, og i givet fald bilag B, kapitel II og III
- 3) de skal være tilberedt af kød, hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter, som det er tilladt at markedsføre
- 4) de skal være blevet kontrolleret af virksomhederne, som den ansvarlige myndighed regelmæssigt kontrollerer, for at det kan sikres, at kødprodukterne opfylder denne forordnings krav
- 5) de skal have været underkastet kontrol, der gennemføres af den ansvarlige myndighed, jf. bilag A, kapitel III
- 6) eventuel indpakning og emballering skal foretages efter bilag A, kapitel IV
- 7) de skal sundhedsmærkes efter bilag A, kapitel V
- 8) de skal oplagres og transporteres under tilfredsstillende sundhedsforhold, jf. bilag A, kapitel VI.

### Artikel 4

Kødprodukter skal opfylde følgende supplerende betingelser:

- 1) De skal være tilberedt ved varmebehandling, med salt eller ved tørring; dog kan disse processer kombineres med røgning eller modning, i givet fald under særlige lokale klimaforhold, hvorved der navnlig kan bruges bestemte hjælpestoffer ved saltning. De kan også tilvirkes sammen med andre levnedsmidler, herunder krydderier.
- 2) For kødprodukter, der ikke kan opbevares ved omgivelsestemperatur, skal producenten af kontrolhensyn på produktets emballage på læselig og synlig måde angive, ved hvilken temperatur de skal transporteres og oplagres samt dato for minimumsholdbarhed, såfremt disse angivelser ikke er foreskrevet i fællesskabslovgivningen om mærkning.

### Artikel 5

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over de virksomheder, som den har meddelt autorisation og tildelt et autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis virksomheden overholder bestemmelserne i denne

forordning. Medlemsstaten tilbagekalder den meddelte autorisation, hvis betingelserne ikke længere er opfyldt.

Den pågældende medlemsstat tager hensyn til konklusionerne af en eventuel kontrol, der gennemføres i henhold til artikel 6. Tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen

2. Den ansvarlige myndighed inspicerer og fører tilsyn med de autoriserede virksomheder.

For at sikre overholdelsen af denne forordning skal den ansvarlige myndighed til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden.

Hvis det af disse inspektioner og tilsyn fremgår, at kravene i denne forordning ikke overholdes, træffer den ansvarlige myndighed de nødvendige foranstaltninger.

#### Artikel 6

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

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

2. De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 12. Om nødvendigt udarbejdes der efter samme fremgangsmåde forskrifter for den i stk. 1 omhandlede kontrol.

#### Artikel 7

1. Efter fremgangsmåden i artikel 11 kan der indrømmes undtagelser fra de betingelser for autorisation af virksomheder, som omhandles i bilag A, kapitel I, og bilag B, kapitel I, for virksomheder, der har en begrænset produktion.

2. Ved behandlingen af de undtagelser, som omhandles i stk. 1, tager Kommissionen de oplysninger og kriterier i betragtning, som figurerer i artikel 2 og 3 i beslutning .../EØF [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter].

3. Ved indrømmelse af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen de almindelige og særlige betingelser for gennemførelsen af hver undtagelse.

#### Artikel 8

Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. ... af ... [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med

henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, der udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal træffes.

#### Artikel 9

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 12 opstille retningslinjer for god produktionspraksis for de forskellige produktions- og afsætningsstadier.

#### Artikel 10

Bilagene ændres efter fremgangsmåden i artikel 11, især for at bringe dem på linje med de videnskabelige og teknologiske fremskridt.

#### Artikel 11

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(2)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

2. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden sagen for komitéen enten på eget initiativ eller på begæring af en repræsentant for en medlemsstat.

3. 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 udtalelse.

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.

Hår Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder regnet fra forslagenes forelæggelse for Rådet ikke truffet nogen afgørelse, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

*Artikel 12*

Nå der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, 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, 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 13*

1. Direktiv 77/99/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.

## BILAG A

## KAPITEL I

## GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal foruden at opfylde de særlige betingelser i bilag B som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor der håndteres og fremstilles kødprodukter:
  - a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed. Vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt
  - b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst to meters højde skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes
  - c) døre af slidstærkt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og vandtætte
  - d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne
  - e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning
  - f) tilstrækkelig belysning
  - g) lofter, der er rene og lette at holde rene; hvis der ikke er lofter, skal den indvendige side af tagbeklædningen opfylde disse betingelser.

I lokaler, hvor der opbevares kødprodukter og kød, hakket kød og tilberedt kød beregnet til fremstilling af kødprodukter, gælder de samme betingelser. Dog skal virksomhederne have følgende:

- i kølerum, gulv, der let kan rengøres og desinficeres, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed, og glatte, bestandige og vandtætte vægge, som let kan rengøres og desinficeres
- i fryserum, gulv af vandtæt materiale, der ikke kan rådne, og som let kan rengøres, samt glatte, vandtætte vægge, der let kan rengøres.

2. Så tæt ved arbejdsstederne som muligt:
  - a) tilstrækkelige anordninger med varmt vand til afvaskning og desinfektion af hænder og til rengøring af redskaber og værktøj. Hænderne må ikke være hånd- eller armbetjente. Håndvaskene skal have rindende

varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rengørings- og desinfektionsmidler samt hygiejniske faciliteter til håntørring

- b) anordninger til desinfektion af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C; der kræves ingen anordning til rengøring og desinfektion af materiellet, når denne rengøring sker i et lokale, der er adskilt fra arbejdsstederne.
3. Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, såsom insekter, rotter og mus.
4. a) inventar og værktøj, som f.eks. opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, det hakkede kød, kødprodukterne eller det tilberedte kød, og som er lette at rengøre og desinficere, anvendelse af træ er forbudt
- b) korrosionsbestandigt apparatur og udstyr, der opfylder hygiejnekravene med hensyn til:
- håndtering af kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød
  - oplagring af de beholdere, der anvendes til kød, hakket kød, kødprodukter eller tilberedt kød, så hverken kødet, kødprodukterne, det tilberedte kød eller beholderne kommer i direkte berøring med gulv eller vægge
- c) faciliteter til hygiejnisk håndtering og beskyttelse af kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød under af- og pålæsning
- d) specielle, vandtætte, korrosionsbestandige beholdere, forsynet med låg og lukkeanordning, som hindrer uvedkommende i at fjerne indholdet, til opbevaring af opskåret kød, hakket kød, kødprodukter eller tilberedt kød, der ikke er beregnet til menneskeføde, eller et aflåseligt lokale til kød, hakket kød, kødprodukter eller tilberedt kød af denne art, såfremt der er tale om store mængder, eller det ikke fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens slutning.
- Fjernes kød, hakket kød, kødprodukter eller tilberedt kød gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød, hakket kød, kødprodukter eller tilberedt kød er udelukket.
5. Et køleanlæg, som sikrer, at kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød konstant har den indre temperatur, der er foreskrevet i de i artikel 2, stk. 14, anførte forordninger samt i nærværende forordning.
- Anlægget skal være forsynet med et afløbssystem, der muliggør udtømning af kondensvandet på en måde, der udelukker forurening af kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød.
6. En anordning for tilførsel under tryk af tilstrækkeligt med drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF. Undtagelsesvis er tilførsel af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, brandslukning og køling af kølemaskiner, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelse af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af fersk kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.
7. Tilstrækkelig forsyning af varmt vand af drikkevandskvalitet, jf. direktiv 80/778/EØF.
8. Et spildevandsafløbssystem, der opfylder hygiejnekravene.
9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, som kun er til rådighed for den ansvarlige myndighed, eller en behørigt indrettet og udstyret plads, som denne myndighed kan benytte sig af i lagerlokaler uden for den virksomhed, der er autoriseret til fremstilling af kødprodukter.
10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt gør det muligt at foretage en effektiv inspektion som foreskrevet i denne forordning.
11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, håndvaske og vandklosetter, der giver fuld sikkerhed for overholdelse af hygiejnebestemmelserne. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rengørings- og desinfektionsmidler til hænderne samt hygiejniske faciliteter til håntørring. Hænderne må ikke være hånd- eller armbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange af sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne.
12. En passende indrettet plads og passende faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler. Det er dog ikke tvunget at have en sådan plads og sådanne faciliteter, hvis der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i officielt godkendte lokaler obligatorisk.

## KAPITEL II

## HYGIENJEFORSKRIFTER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ PÅ VIRKSOMHEDERNE

1. Der kræves fuldstændig renlighed af personalet samt med hensyn til lokaler, inventar og værktøj:
  - a) personalet skal især være iført rent arbejdstøj og ren hovedbeklædning eventuelt med nakkebeskytter. Personale, der er beskæftiget ved tilvirkning eller viderebehandling af fersk kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød, skal vaske og desinficere hænder flere gange i løbet af arbejdsdagen, og hver gang arbejdet genoptages. Personer, der har været i berøring med inficeret kød, skal straks vaske hænder og arme omhyggeligt i varmt vand og dernæst desinficere dem. Det er forbudt at ryge i arbejds- og lagerlokalerne
  - b) dyr må ikke have adgang til virksomheden. Rotter, mus, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk
  - c) inventar og værktøj, der anvendes ved arbejdet med kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød, skal holdes i upåklagelig, proper stand. De skal omhyggeligt rengøres og desinficeres flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagens afslutning, og før de anvendes på ny, hvis de har været forurenede.  
Maskiner, der anvendes i den løbende produktion, skal som mindstekrav rengøres, når arbejdet er afsluttet, eller når der er formodning om forurening
2. Lokaler, inventar og værktøj må kun anvendes ved arbejdet med kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød.  
  
Dog kan de anvendes til fremstilling af andre levnedsmidler samtidig eller på andre tidspunkter, såfremt der træffes de fornødne foranstaltninger til at forhindre, at de i denne forordning omhandlede produkter forurenes, eller at deres egenskaber påvirkes.
3. Kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød og ingredienser samt de dertil anvendte beholdere må ikke:
  - komme i direkte berøring med gulvet
  - anbringes eller håndteres under forhold, som indebærer fare for, at de bliver forurenede eller beskadiget.Det må påses, at råvarerne ikke på nogen måde kommer i berøring med færdigvarerne.
4. Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål.
5. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum.
6. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således, at udstyr, arbejdsredskaber, kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand. Vedligeholdelses- og rengøringsmidler skal opbevares på et sted for sig selv.
7. Det er forbudt personer, der vil kunne inficere kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød at arbejde med eller håndtere disse varer.
8. Der kræves en helbredsattest fra alle, der arbejder med eller håndterer fersk kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød; den skal godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse.  
  
Helbredsattesten skal fornyes hvert år, medmindre en anden ordning for lægelig kontrol af personale, der giver tilsvarende garantier, anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 11.
9. Uanset kapitel I, punkt 4, litra a), er anvendelse af træ tilladt i lokaler til røgning, saltning, modning og lagesaltning, til oplagring af kødprodukter og i forsendelseslokaler, når dette er nødvendigt af tekniske grunde, og for så vidt der ikke er fare for inficering af disse produkter. I disse lokaler må træpaller udelukkende bruges til transport af emballerede kødprodukter.
10. Temperaturen i de lokaler og dele af lokaler, hvor der arbejdes med kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød, skal være således, at fremstillingen kan foregå under hygiejniske forhold, disse lokaler og dele af lokaler skal om nødvendigt være udstyret med klimaanlæg.



Temperaturen i lokaler til opskæring, skiveskæring og saltning må under brugen ikke overstige 12° C.

I lokaler til skiveskæring, udskæring og indpakning af kødprodukter som skal sælges i færdigpakket stand, må temperaturen ikke overstige 12° C.

Denne temperatur kan med den ansvarlige myndigheds samtykke fraviges, når denne i teknisk henseende skønner dette forsvarligt af hensyn til tilberedningen, navnlig i lokaler til skiveskæring, af hensyn til kødprodukternes temperatur.

### KAPITEL III

#### PRODUKTIONSKONTROL

1. Virksomhederne skal kontrolleres af den ansvarlige myndighed.
2. Den ansvarlige myndigheds kontrol omfatter navnlig følgende opgaver:
  - kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj samt med personalets hygiejne som omhandlet i kapitel II
  - sundhedskontrol af fersk kød, hakket kød, kødprodukter og tilberedt kød til fremstilling af kødprodukter
  - kontrol med effektiviteten af behandlingen af kødprodukter
  - kontrol af, om beholderne er hermetisk lukket efter de retningslinjer, der skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 12
  - udtagning af nødvendige prøver til laboratorieundersøgelser
  - enhver anden kontrol, der skønnes nødvendig for overholdelsen af denne forordnings bestemmelser.
3. Resultaterne af de forskellige former for kontrol, som producenten skal foretage, skal opbevares i to år, således at de kan forelægges for den ansvarlige myndighed på dennes begæring.
4. Den ansvarlige myndighed skal påse, at kødprodukterne fremstilles af kød, som det er tilladt at markedsføre.

### KAPITEL IV

#### INDPAKNING OG EMBALLERING AF KØDPRODUKTER

1. Indpakningen og emballeringen skal foregå i dertil indrettede lokaler under tilfredsstillende hygiejneforhold.
2. Indpakningsmaterialet og emballagen skal opfylde alle hygiejnekrav og skal være tilstrækkelig solid til effektivt at beskytte kødprodukterne, jf. dog Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler.
3. Til kødprodukterne må der kun anvendes ny indpakning, visse særlige beholdere af brændt ler og glas kan dog genbruges efter effektiv rengøring og desinficering.
4. Fremstilling af kødprodukter samt indpakning og emballering kan foretages i samme lokale på følgende betingelser:
  - a) lokalet skal være tilstrækkeligt stort og således indrettet, at arbejdet kan udføres hygiejnisk
  - b) indpakningsmaterialer og emballager skal straks efter fremstillingen anbringes i en lufttæt beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold i et særligt lokale
  - c) emballagelagrene skal være støvfri og sikret mod skadedyr og må ikke have luftforbindelse med lokaler, der indeholder stoffer, som kan forurene kød, hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter. Emballage må ikke opbevares direkte på gulvet

(<sup>1</sup>) EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

- d) emballagen skal samles under hygiejniske forhold, inden den bringes ind i lokalet; der kan dispenseres fra dette krav i tilfælde af automatisk samling af emballagen, for så vidt der ikke er risiko for forurening af kødprodukterne
  - e) emballagen skal bringes ind i lokalet under hygiejniske forhold og anvendes med det samme. Emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer uindpakket kød, hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter
  - f) kødprodukterne skal umiddelbart efter emballeringen anbringes i de dertil beregnede lagerrum.
5. Af kontrolhensyn skal der på kødprodukternes indpakning eller på etiketten tydeligt og læseligt angives følgende:
- hvis dette ikke allerede klart fremgår af produktets handelsbetegnelse eller af listen over ingredienser efter direktiv 79/112/EØF, skal den eller de arter, hvorfra kødet stammer, angives
  - fremstillingsdatoen, for så vidt angår emballager, der ikke er bestemt til den endelige forbruger.

## KAPITEL V

### SUNDHEDSMÆRKNING OG ETIKETTERING

1. Kødprodukter skal sundhedsmærkes. Sundhedsmærkningen foretages på fremstillingstidspunktet eller umiddelbart derefter; mærket skal anbringes på et iøjnefaldende sted og være let synligt, uudsletteligt og letlæseligt. Sundhedsmærket kan anbringes på selve produktet eller på indpakningen, såfremt kødproduktet er i særskilt indpakning, eller på en etiket, der anbringes på denne indpakning i henhold til punkt 4, litra b). Hvis et kødprodukt er særskilt indpakket og emballeret, er det kun nødvendigt at anbringe sundhedsmærket på emballagen.
2. Hvis et kødprodukt, der i henhold til punkt 1 er forsynet med et sundhedsmærke, senere anbringes i en yderligere emballage, skal sundhedsmærket tillige anbringes på denne emballage.
3. Uanset punkt 1 og 2 er det ikke nødvendigt at anbringe sundhedsmærket på kødprodukter, der er indeholdt i forsendelsesenheder på paller, og som er bestemt til videreforarbejdning eller yderligere indpakning på en autoriseret virksomhed, forudsat at:
  - der uden på de nævnte enheder, der indeholder kødprodukter, er anbragt et sundhedsmærke i overensstemmelse med det i punkt 4, litra a), omhandlede
  - afsendervirksomheden fører en særlig journal over mængden og arten af de i overensstemmelse med dette punkt afsendte kødprodukter samt deres bestemmelsessted
  - modtagervirksomheden fører en særlig journal over mængden og arten af de i overensstemmelse med dette punkt modtagne kødprodukter, samt hvor de kommer fra
  - sundhedsmærket ødelægges ved åbning af forsendelsesenhederne under den ansvarlige myndigheds ansvar
  - kødprodukternes bestemmelsessted og anvendelsesformål tydeligt angives uden på engroseballagen, undtagen når denne er gennemsigtig.

Når en forsendelse af indpakkede produkter er indeholdt i en ydre gennemsigtig emballage, er det dog ikke obligatorisk at anbringe et sundhedsmærke på den ydre emballage, hvis sundhedsmærket på de indpakkede produkter ses tydeligt gennem den ydre emballage.

4. a) Sundhedsmærket skal omfatte følgende oplysninger i en oval ramme:
  - i) enten:
    - i den øverste del:

afsenderlandets kendingsbogstaver med versaler, dvs. en af følgende angivelser:  
B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer
    - i den nederste del:

en af følgende forkortelser: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF

ii) eller:

- i den øverste del afsenderlandets navn med versaler
- i midten virksomhedens autorisationsnummer
- i den nederste del:

en af følgende forkortelser:

CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF

- b) Sundhedsmærket kan anbringes på produktet, indpakningen eller emballagen med et farvestempel eller en brændemærkning, eller det kan være trykt eller anbragt på en etiket. Såfremt mærket anbringes på emballagen, skal det anbringes således, at det ødelægges, når emballagen åbnes. Hvis mærket ikke ødelægges, skal åbningen af emballagen medføre, at denne ødelægges. På hermetisk lukkede beholdere skal mærket være anbragt på låget eller på dåsen, således at det ikke kan slettes.
- c) Sundhedsmærket kan også bestå af en uaftagelig plade af et solidt materiale, som opfylder alle hygiejnekrav, og hvorpå de i litra a) nævnte oplysninger er anført

## KAPITEL VI

### OPLAGRING OG TRANSPORT

1. Kødprodukter skal oplagres i lokaler som omhandlet i bilag B, kapitel I, punkt 1, litra a), eller på et køle- eller fryselager, der er autoriseret ifølge forordning (EØF) nr. . . . (om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk kød og om ophævelse af direktiv 64/433/EØF).

Kødprodukter, der kan opbevares ved normal omgivelsestemperatur, kan oplagres på lagre, der er autoriseret af den ansvarlige myndighed, disse lagre skal være opført af solide materialer, være lette at rengøre og desinficere.

2. Kødprodukter, for hvilke der i henhold til artikel 4, stk. 3, er angivet oplagringstemperatur, skal holdes ved denne temperatur.
3. Kødprodukter skal forsendes således, at de under transporten er beskyttet mod påvirkninger, der kan forurene eller angribe dem. I den forbindelse skal der tages hensyn til transportens varighed, de benyttede transportmidler og vejrforholdene.
4. Kødprodukter skal transporteres i transportmidler, som er således indrettet, at produkterne kan holdes nedkølet, og de i henhold til artikel 4, stk. 3 angivne temperaturer ikke overskrides.

---

## BILAG B

### KAPITEL I

#### SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER, DER FREMSTILLER OG INDPAKKER KØDPRODUKTER

1. Ud over at opfylde de generelle krav i bilag A, kapitel I, skal virksomheder, der fremstiller og indpakker kødprodukter, som mindstekrav have følgende:
  - a) egnede og tilstrækkeligt store lokaler til adskilt oplagring:
    - i) ved køletemperatur: af kød, hakket kød og tilberedt kød og
    - ii) ved rumtemperatur eller eventuelt ved køletemperatur: af kødprodukter
  - b) et eller flere egnede og tilstrækkeligt store lokaler til fremstilling og indpakning

- c) et aflåseligt lokale til opbevaring af visse ingredienser såsom tilsætningsstoffer
  - d) et lokale til emballering, medmindre de i bilag A, kapitel IV, punkt 4, omhandlede betingelser for emballering er opfyldt, og til forsendelse
  - e) et lokale til opbevaring af emballage og indpakningsmaterialer
  - f) et lokale til rengøring af flytbart udstyr, såsom kroge og beholdere, og et lokale eller et skab til opbevaring af vedligeholdelses- og rengøringsudstyr.
2. Afhængigt af de fremstillede produkter skal virksomheden råde over følgende:
- a) et lokale eller — hvis der ikke er nogen risiko for inficering — et sted til udpakning
  - b) et lokale eller — hvis der ikke er nogen risiko for inficering — et sted til optøning af kød, hakket kød og kødprodukter
  - c) et lokale til opskæring
  - d) et lokale til påfyldning af beholdere, inden disse varmebehandles
  - e) et lokale:
    - til varmebehandling; det dertil bestemte anlæg skal være forsynet med termograf eller fjerntermograf
    - til autoklaving; autoklaverne skal være forsynet med termograf eller fjerntermograf og et kontroltermometer med direkte aflæsning; autoklaverne skal også være forsynet med et manometer
  - f) et lokale til afsmeltning af fedt
  - g) et lokale eller en særlig installation til røgning
  - h) et lokale til tørring og modning
  - i) et lokale til udvanding, iblødlægning og anden behandling af naturtarme
  - j) et lokale til indledende rensning af produkter, som er nødvendige til fremstillingen af kødprodukter
  - k) et lokale til nedsaltning, om nødvendigt forsynet med et klimaanlæg, der gør det muligt at holde en temperatur som anført i bilag A, kapitel II, punkt 10
  - l) om nødvendigt et lokale til indledende rensning af kødprodukter, som skal skæres i skiver eller udskæres og indpakkes
  - m) et lokale til skiveskæring eller udskæring og til indpakning af kødprodukter, der skal bringes i handelen i færdigpakninger, om nødvendigt forsynet med et klimaanlæg
  - n) en anordning, der gør det muligt at transportere tomme konservesdåser til arbejdslokaler på hygiejnisk måde
  - o) en anordning, der muliggør en effektiv rengøring af beholderne umiddelbart inden påfyldningen
  - p) en anordning til afvaskning af beholdere med drikkevand, som er tilstrækkeligt varmt til at fjerne fedt, efter hermetisk lukning og inden autoklaving
  - q) et egnet lokale eller sted til køling og tørring af beholdere efter varmebehandlingen
  - r) faciliteter til inkubation af prøver af fuldstændigt behandlede kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere
  - s) udstyr der gør det muligt at undersøge, om beholderne er godt lukket og ubeskadigede.

Medfører de anvendte anordninger ikke risiko for, at kød, hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter påvirkes i skadelig retning, kan det arbejde, der skal udføres i de i litra e) og f) omhandlede særskilte lokaler, dog udføres i samme lokale.

De arbejder, der udføres i de i litra c), d), e), g) og m) omhandlede lokaler, kan udføres i det i punkt 1, litra b), omhandlede lokale, såfremt der er tale om en fuldstændig uafbrudt produktionscyklus, som sikrer, at denne forordnings øvrige krav overholdes, samt at der ikke er nogen fare for inficering af kød, hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter.

## KAPITEL II

## SÆRLIGE KRAV GÆLDENDE FOR HERMETISK LUKKEDE BEHOLDERE

Virksomheder, der fremstiller kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere, skal foruden de generelle bestemmelser opfylde følgende krav:

1. Den ansvarlige myndighed skal for så vidt angår kødprodukter i hermetisk lukkede beholdere sørge for:
  - a) at lederen eller ejeren af virksomheden eller dennes repræsentant ved stikprøvekontrol sikrer sig:
    - at der for så vidt angår produkter bestemt til opbevaring ved omgivelsestemperatur anvendes en fremgangsmåde, der resulterer i en Fc-værdi på mindst 3,00, eller i medlemsstater, hvor denne værdi normalt ikke anvendes, en kontrol af behandlingen ved hjælp af en inkubationstest på syv dage ved 37° C eller på ti dage ved 35° C .
    - at der anvendes en velfungerende termisk proces, der er fastlagt på grundlag af repræsentative kriterier såsom tid for varmebehandling, temperatur, bevægelse under varmebehandling, påfyldning m.m.
    - at de tomme beholdere svarer til produktionsnormerne
    - at der med forudfastsatte mellemrum føres kontrol med den daglige produktion for at sikre, at lukningen er effektiv
    - at der føres den fornødne kontrol, og især at der anvendes kogeindikatorer for at sikre, at beholderne er blevet tilstrækkeligt varmebehandlet
    - at der føres den fornødne kontrol for at sikre, at kølevandet efter anvendelse indeholder en restmængde af chlor. Medlemsstaterne kan dog indrømme en undtagelse fra dette krav, hvis vandet opfylder kravene i direktiv 80/778/EØF
    - at der udføres inkubationstest af kødprodukter i en hermetisk lukket beholder, der har været underkastet en varmebehandling i overensstemmelse med første led
  - b) at produkter i hermetisk lukkede beholdere udtages af varmebehandlingsanlægget ved en temperatur, der er tilstrækkelig høj til at sikre en hurtig fordampning af fugtigheden, og ikke berøres med hænder, før de er fuldstændigt tørre
  - c) at dåser, som indeholder luftarter, underkastes en yderligere undersøgelse
  - d) at varmebehandlingsapparaturets termografer kontrolleres med standardtermometre.
2. Beholderne skal:
  - kasseres, hvis de er beskadigede eller har fabrikationsfejl
  - rengøres effektivt umiddelbart før påfyldningen ved brug af den i kapitel 1, punkt 2, litra o), omhandlede anordning; der må kun anvendes rindende vand
  - om nødvendigt stilles til afdrypning i et godt stykke tid efter rengøring og før påfyldning
  - ved brug af den i kapitel 1, punkt 2, litra p), omhandlede anordning om nødvendigt rengøres med drikkevand, som er tilstrækkeligt varmt til at fjerne eventuelt fedt, efter hermetisk lukning og inden autoklavering
  - efter opvarmningen afkøles i vand, som opfylder kravene i punkt 1, litra a), sjette led
  - såvel før som efter varmebehandling håndteres på en sådan måde, at enhver form for beskadigelse eller inficering undgås.
3. De ansvarlige myndigheder kan tillade tilsætning af bestemte stoffer til vandet i autoklaverne for at hindre, at konservesdåserne rustner, og for at blødgøre og desinficere vandet. Der opstilles en liste over disse stoffer efter fremgangsmåden i artikel 12.
4. Medlemsstaterne kan tillade, at der anvendes recirkuleret vand til køling af beholdere, som er blevet varmebehandlet. Sådant vand skal filtreres og chlorbehandles eller undergå en anden behandling, der er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 11. Formålet med en sådan behandling er, at vandet skal opfylde de normer, der er fastsat i punkt E i bilag I til direktiv 80/778/EØF, således at det ikke kan forurene produkterne og udgøre en fare for menneskers sundhed.

Det recirkulerede vand skal cirkulere i lukket kredsløb, således at det ikke kan anvendes til andre formål.
5. Såfremt der ikke er nogen fare for inficering, kan gulvene efter arbejdsperiodens ophør rengøres med det vand, der bruges til køling af beholdere, og med vand fra autoklaverne.

## KAPITEL III

## SÆRLIGE FORSKRIFTER FOR FREMSTILLING AF FÆRDIGRETTER

Uafhængigt af de generelle betingelser i bilag A, kapitel I, og under hensyn til den pågældende produktion fastsættes det:

1. a) at virksomheden skal råde over et separat lokale til fremstilling af færdigretter, hvis fremstillingen af færdigretter ikke sker i et lokale indrettet til dette formål, jf. kapitel I, punkt 1, litra c)
- b) at tilvirkningen af færdigretter skal foregå under kontrollerede temperaturforhold
2. a) virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal føre regelmæssig kontrol med den almindelige hygiejne i forbindelse med produktionen på virksomheden, bl.a. ved mikrobiologiske undersøgelser i overensstemmelse med fjerde afsnit  
denne kontrol skal vedrøre redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og, under hensyn til den pågældende produktion, også produkterne  
virksomhedslederen eller -ejereren eller dennes repræsentant skal efter anmodning fra den ansvarlige myndighed kunne give denne eller Kommissionens sagkyndige meddelelse om arten, hyppigheden og resultatet af de undersøgelser, der er foretaget med henblik herpå, samt om nødvendigt navnet på undersøgelseslaboratoriet  
arten af disse undersøgelser, deres hyppighed samt metoderne til prøveudtagning og bakteriologisk undersøgelse, skal præciseres ved henstillinger, der udarbejdes af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 12
- b) den ansvarlige myndighed foretager regelmæssige analyser af resultaterne af de i litra a) omhandlede undersøgelser. Den kan på baggrund af disse analyser lade foretage supplerende mikrobiologiske undersøgelser i samtlige produktionsled eller af produkterne  
på grundlag af resultaterne af disse analyser udarbejdes der en rapport, hvis konklusioner og henstillinger meddeles virksomhedslederen, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.
3. Endvidere gælder følgende for kogte/stegte færdigretter, der er bestemt til direkte salg til forbrugerne:
  - de skal indpakkes umiddelbart før eller efter kogningen/stegningen
  - de skal hurtigt efter kogning/stegning og indpakning afkøles i et separat lokale, som er i overensstemmelse med hygiejnekravene
  - de skal afkøles i et tidsrum, som fra kogningen/stegningen er afsluttet, og til den indre temperatur har nået + 10° C, højst må være på to timer
  - de skal i givet fald fryses eller dybfryses umiddelbart efter afkølingen.

**Forslag til Rådets beslutning om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter**

*KOM(89) 670 endelig udg.*

*(Forelagt af Kommissionen den 12. februar 1990)*

(90/C 84/08)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Euro-  
pæiske 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:

Animalske produkter er anført på listen i Traktatens bilag II;  
markedsføringen af animalske produkter udgør en indtægts-  
kilde for en stor del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling i denne sektor og øge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring;

Fællesskabet skal vedtage foranstaltninger med henblik på gradvis gennemførelse af det indre marked inden for en periode, der udløber den 31. december 1992;

med dette formål for øje har Rådet fastsat særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter som fersk kød, fjerkrækød, kød af vildt og kaniner, produkter på basis af kød, hakket kød, kødstykker på under 100 g, tilberedte næringsmidler på basis af kød, fiskeriprodukter, levende toskallede bløddyr, råmælk, varmebehandlet konsummælk, produkter på basis af mælk, ægprodukter, animalsk fedt og smeltningssprodukter;

det er muligt, at virksomheder på grund af særlige forhold ikke pr. 1. januar 1993 vil kunne overholde alle de særlige bestemmelser, der er fastsat; for at tage hensyn til lokale forhold eller for at undgå brat lukning af virksomheder bør der fastsættes en ordning med begrænsede og midlertidige undtagelser for virksomheder, som er i drift før den 1. januar 1992;

indrømmelse til visse virksomheder af undtagelse fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser indebærer ikke, at enhver produktion og markedsføring af animalske produkter er fritaget fra de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastsat 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] <sup>(1)</sup>;

det er vigtigt, at sådanne undtagelser nøje kontrolleres af Kommissionen for at forebygge enhver risiko for misbrug; med henblik herpå bør der anvendes en fremgangsmåde, som i Den Stående Veterinærkomité omfatter et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

#### Artikel 1

I denne beslutning forstås ved:

1) *virksomhed*: ethvert lokale, der er underkastet særlige EF-sundhedsbestemmelser, og hvor animalske produkter tilberedes, forarbejdes, indpakkes, emballeres eller oplagres

2) *animalske produkter*: ethvert produkt, der direkte eller indirekte hidrører fra et dyr, hvadenten det forarbejdes eller ikke, og som er bestemt til konsum.

#### Artikel 2

1. Hvis en medlemsstat efter en grundig undersøgelse af situationen i de enkelte virksomheder skønner, at visse af dem, der er i drift inden den 1. januar 1992, og som er beliggende på dens område, ikke er i stand til at overholde visse særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af animalske produkter, forelægger den Kommissionen en begrundet ansøgning om undtagelse.

2. Den i stk. 1 omhandlede ansøgning forelægges Kommissionen inden den 1. januar 1992 og for hver virksomhed indeholde følgende oplysninger:

- de bestemmelser, der omfattes af ansøgningen om undtagelse
- grundene til ansøgningen
- den forventede varighed af undtagelsen
- den del af medlemsstatens område, der eventuelt berøres,
- de samfundsøkonomiske følger for den lokale, regionale eller nationale produktion
- de berørte virksomheders antal og identitet
- den produktionsmængde, der berøres
- distributionsnettet for de berørte produkter
- sundhedsbestemmelserne
- bestemmelserne for kontrol med forsendelse af produktet.

#### Artikel 3

1. Kommissionen gennemgår den af medlemsstaten fremsendte begrundelse. Den kan anmode om alle nødvendige yderligere oplysninger. Repræsentanter for Kommissionen kan om nødvendigt aflægge besøg på stedet.

2. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 4 indrømme den midlertidige og begrænsede undtagelse, der er ansøgt om. I så fald fastsætter den efter samme fremgangsmåde de almindelige og særlige betingelser for iværksættelsen af undtagelsen.

3. I forbindelse med gennemgangen af ansøgningen om undtagelse tager Kommissionen hensyn til:

- sundheds- og kontrolkravene
- kravene i forbindelse med direkte salg på lokale markeder

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

- virksomhedernes geografiske placering
- lokale traditioner
- størrelsen af de pågældende virksomheder og deres produktion
- arten af den pågældende produktion, herunder den anvendte teknologi
- afsætningsnettet for den pågældende produktion.

#### Artikel 4

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er oprettet ved Rådets afgørelse 68/361/EØF<sup>(1)</sup>, herefter benævnt »komitéen«.

2. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, finder nedenstående bestemmelser anvendelse:

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, hvor meget det pågældende spørgsmål haster. Den udtaler sig med det flertal, som

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

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 tildeles de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

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

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.

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

#### Artikel 5

Denne beslutning er rettet til medlemsstaterne.

### Forslag til Rådets forordning (EØF) om dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning i Fællesskabet af dyr og produkter af animalsk oprindelse, der for så vidt angår disse betingelser ikke er omfattet af specifikke fællesskabsbestemmelser

KOM(89) 658 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 13. februar 1990)

(90/C 84/09)

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:

Levende dyr og produkter af animalsk oprindelse er opført på listen over produkter i Traktatens bilag II; afsætningen af dyr og produkter af animalsk oprindelse er en indkomstkilde for en stor del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten bør der fastsættes dyresundhedsmæssige

betingelser for afsætning af dyr og produkter af animalsk oprindelse gældende for hele Fællesskabet;

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

for at nå de ovennævnte mål har Rådet fastsat dyresundhedsmæssige bestemmelser for kvæg, svin, får og geder, dyr af hestefamilien, fjerkræ og rugeæg, fisk og fiskerivarer, gnavere, tyresæd og ornesæd, kvægembryoner, fersk kød, fjerkrækød, kødprodukter, vildtkød og kaninkød;

der bør vedtages dyresundhedsmæssige bestemmelser for afsætning af dyr og produkter af animalsk oprindelse, som endnu ikke er omfattet af de ovennævnte bestemmelser;

for at kunne afsættes skal dyr og produkter af animalsk oprindelse opfylde visse dyresundhedsmæssige betingelser,



der tager sigte på at undgå spredning af smitsomme sygdomme;

det bør fastsættes, at denne forordning finder anvendelse, uden at det begrænser anvendelsen af Rådets direktiv (EØF) nr. 3626/82 af 3. december 1982 om gennemførelse i Fællesskabet af konventionen om international handel med udryddelsestruede vilde dyr og planter <sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 610/89 <sup>(2)</sup>;

Rådets direktiv 64/432/EØF <sup>(3)</sup>, senest ændret ved direktiv . . . / . . . / EØF <sup>(4)</sup>, og 85/511/EØF <sup>(5)</sup> bør finde anvendelse hvad angår visse af de tekniske aspekter;

hvad angår tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der skal udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal iværksættes, bør de almindelige bestemmelser i Rådets forordning (EØF) nr. . . . / . . . af . . . [om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(6)</sup> finde anvendelse;

der bør fastsættes bestemmelser om autonom kontrol, der gennemføres af Kommissionen;

der bør fastsættes en procedure for tilrettelæggelse af et snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den Stående Veterinærkomité —

#### UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

##### Artikel 1

1. I denne forordning fastsættes dyresundhedsmæssige betingelser for afsætning i Fællesskabet af dyr og produkter af animalsk oprindelse, som ikke er omfattet af dyresundhedsmæssige betingelser, der er fastsat i andre specifikke fællesskabsbestemmelser.

2. Denne forordning finder anvendelse, uden at det derved indskrænker de bestemmelser, der er fastsat i henhold til forordning (EØF) nr. 3625/82.

##### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *burfugle*: fugle, bortset fra dem, der er anført i forordning (EØF) nr. . . . (levende fjerkræ og rugæg) <sup>(7)</sup>, især dem, der er modtagelige for ornithosis/psittacosis

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 384 af 31. 12. 1982, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 66 af 10. 3. 1989, s. 24.

<sup>(3)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 315 af 26. 11. 1985, s. 11.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(7)</sup> KOM(89) 9 endelig udg.

- 2) *pelsdyr*: dyr af ordenen Carnivora, bortset fra dem, der er omfattet af forordning (EØF) nr. . . . (katte og hunde) <sup>(8)</sup>, især mink og ræve

- 3) *bier*: insekter af arten *Apis*

- 4) *aber*: dyr af ordenen Primates, især lemurer og gorillaer

- 5) *hovdyr*: dyr af ordenen Ungulata, bortset fra dem, der er omfattet af direktiv 64/432/EØF, forordning (EØF) nr. . . . (får og geder) <sup>(9)</sup> og forordning (EØF) nr. . . . (dyr af hestefamilien) <sup>(10)</sup>, især bøfler, bison, kronhjorte, rådyr og vildsvin

- 6) *produkter af animalsk oprindelse*: produkter, der direkte eller indirekte stammer fra dyr, også forarbejdede

- 7) *biavlsprodukter*: honning, bivoks, gelée royale, propolis eller pollen, som ikke er bestemt til konsum

- 8) *mælkebaserede produkter*: mælkeprodukter som defineret i artikel 2 i forordning (EØF) nr. . . . (mælkeprodukter) <sup>(11)</sup>

- 9) *bedrift*: enhver virksomhed, hvor dyr normalt holdes eller opdrættes

- 10) *virksomhed*: enhver virksomhed, hvor produkter af animalsk oprindelse behandles, oplagres eller håndteres

- 11) *anmeldelsespligtige sygdomme*: de sygdomme, der er opført i bilag A, og som, hvis de forekommer eller mistænkes for at forekomme hos de pågældende arter, skal anmeldes til medlemsstatens kompetente myndighed

- 12) *embedsdyrlæge*: en dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente myndighed.

##### Artikel 3

Dyr må kun afsættes, hvis de ikke viser kliniske tegn på sygdom.

##### Artikel 4

For at kunne afsættes:

- 1) skal burfugle opfylde kravene i bilag B
- 2) skal pelsdyr opfylde kravene i bilag C
- 3) skal bier opfylde kravene i bilag D
- 4) skal aber opfylde kravene i bilag E
- 5) skal hovdyr opfylde kravene i bilag F

<sup>(8)</sup> KOM(88) 836 endelig udg.

<sup>(9)</sup> KOM(88) 742 endelig udg.

<sup>(10)</sup> KOM(89) . . . endelig udg.

<sup>(11)</sup> KOM(89) . . . endelig udg.

- 6) skal sæd, æg og embryoner fra dyr af hestefamilien og fra får og geder, æg og embryoner fra svin og æg fra kvæg opfylde kravene i bilag G
- 7) skal biavlprodukter opfylde kravene i bilag H
- 8) skal mælk og mælkebaserede produkter opfylde kravene i bilag I.

#### Artikel 5

De dyresundhedsmæssige betingelser, som dyr og produkter af animalsk oprindelse, bortset fra dem, der er omhandlet i artikel 4, skal opfylde for at kunne afsættes, fastsættes i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 10.

#### Artikel 6

Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . [kontrol] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, især hvad angår tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, der udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de sikkerhedsforanstaltninger, der skal anvendes.

#### Artikel 7

Indtil der er iværksat fællesskabsbestemmelser, må betingelserne for indførsel af dyr og produkter af animalsk oprindelse fra tredjelande ikke være gunstigere end dem, der omhandles i denne forordning.

#### Artikel 8

I den udstrækning det er nødvendigt for at opnå en ensartet anvendelse af denne forordning, kan veterinærsagkyndige fra Kommissionen foretage kontrol på stedet. Kommissionen underretter medlemsstaterne om udfaldet af denne kontrol.

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

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel og reglerne for udførelse af kontrol som omhandlet i denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 11.

#### Artikel 9

Bilagene kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 10.

#### Artikel 10

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(2)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

2. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, 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 afstemninger 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 der er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

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.

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

#### Artikel 11

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser.

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det 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 udtalelsen.

#### Artikel 12

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

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

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

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 22.

## BILAG A

Anmeldelsespligtige sygdomme	Art
— Bipest	bier
— Trachemide-syge	bier
— Varroatoze	bier
— Ornithosis/psittacosis	burfugle
— Newcastle disease	burfugle
— Fjerkræinfluenza som defineret i punkt 1 i bilag II til forordning (EØF) nr. . . . [fjerkræ og rugeæg]	burfugle
— Tuberkulose	primater og hovdyr
— Mund- og klovesyge	hovdyr
— Brucellose (Brucella ssp.)	hovdyr
— Klassisk svinepest	hovdyr
— Afrikansk svinepest	hovdyr
— Rabies	pelsdyr, hovdyr, primater
— Aleutian-syge	mink
— Virus enteritis hos mink	mink

## BILAG B

## Burfugle

- Burfugle må ikke stamme fra et område, der er ramt af Newcastle disease eller af fjerkræinfluenza som defineret i bilag II til Rådets forordning (EØF) nr. . . . (fjerkræ og rugeæg).
- Endvidere må fugle, der er modtagelige for ornithosis/psittacosis ikke stamme fra en bedrift, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af ornithosis/psittacosis (*Chlamydia psittaci*), og må ikke have været i kontakt med dyr fra en sådan bedrift. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde og perioden, hvori der behandles med antibiotika under dyrlægetilsyn, skal mindst være på to måneder. Der kan imidlertid fastsættes andre krav efter fremgangsmåden i artikel 10.

## BILAG C

## Pelsdyr

- Uden at det indskrænker karantæneforanstaltningerne mod rabies, må pelsdyr ikke stamme fra en bedrift, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af rabies, og må ikke have været i kontakt med dyr fra en sådan bedrift. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde skal mindst være på seks måneder.
- Når der er tale om mink, gælder endvidere følgende:
  - mink må ikke stamme fra en bedrift, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af virus enteritis hos mink, og må ikke have været i kontakt med dyr fra en sådan bedrift. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde og efter den dato, på hvilken alle mistænkte dyr på bedriften blev vaccineret, skal være på mindst en måned
  - mink skal stamme fra en bedrift, som er fri for Aleutian-syge. Gennemførelsesbestemmelserne til dette stykke vedtages i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 10.

## BILAG D

## Bier

- I. Bier:
  - a) må ikke stamme fra et område, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af bipest eller trachemide-syge. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde skal mindst være på 30 dage inden for en radius af 5 km
  - b) må ikke stamme fra et område, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af varroatose. Forbudsperioden efter sidste registrerede tilfælde skal mindst være på seks måneder inden for en radius på 5 km.
- II. Som undtagelse fra punkt I, litra b), kan en eller flere dronninger og deres følgebier (op til 20 bier pr. dronning) stamme fra et område, hvor varroatose er endemisk, eller som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af varroatose, såfremt følgende betingelser er opfyldt:
  - a) de skal under den kompetente myndigheds tilsyn have undergået effektiv behandling for varroatose højst syv dage inden afsætning finder sted
  - b) de skal være ledsaget af et certifikat som vist i IV nedenfor. Certifikatets gyldighedsperiode er på ti dage.
- III. Som undtagelse fra punkt I, litra b), kan et bistade eller en bifamilie, der afsættes med henblik på overflytning, stamme fra et område, hvor varroatose er endemisk, eller som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af varroatose, såfremt følgende betingelser er opfyldt:
  - a) bistadet skal under den kompetente myndigheds tilsyn have undergået effektiv behandling mod varroatose højst seks måneder inden afsætning finder sted
  - b) det skal være bestemt for et område, hvor varroatose er endemisk, eller som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af varroatose
  - c) bistadet skal være ledsaget af et certifikat som vist i IV nedenfor. Certifikatets gyldighedsperiode er på seks måneder fra datoen for den i litra a) ovenfor anførte behandling.

## CERTIFIKAT

DET EUROPÆISKE FÆLLESSKAB

Bier: bistader, bifamilier, dronninger, følgebier

1. Afsender (navn og adresse)	<b>SUNDHEDSCERTIFIKAT</b>	
	<b>Nr.</b>	<b>ORIGINAL</b>
	2. Oprindelsesmedlemsstat	
3. Modtager (navn og adresse)	4. KOMPETENT MYNDIGHED	
<b>BEMÆRKNINGER</b> a) Der skal forelægges et separat certifikat for hver forsendelse bistade eller dronning (med følgebier) b) Certifikatet skal i original ledsage forsendelsen indtil det endelige bestemmelsessted: dets gyldighedsperiode er — ti dage for dronninger <sup>(1)</sup> — seks måneder for bistader eller familier — fra datoen for behandling <sup>(1)</sup>	5. Oprindelsesvirksomhedens eller -bedriftens adresse	
6. Læsningssted		
Varroa-inficeret område	JA — NEJ <sup>(1)</sup>	
7. Transportmiddel		
8. Endeligt bestemmelsessted		
Varroa-inficeret område	JA — NEJ <sup>(1)</sup>	
9. Identifikation af forsendelsen		
a) Antal dronninger	b) Antal følgebier	
10. Undertegnede, der handler på vegne af ..... (den kompetente myndighed anføres), attesterer, at I. ovenfor beskrevne dronning og følgebier blev behandlet for varroatose den ..... med ..... <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> . II. bistadet eller bifamilien blev behandlet for varroatose den ..... med ..... <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> .  Udfærdiget i ....., den .....		
Underskrift:		
Navn med blokbogstaver:		
Stillingsbetegnelse:		
<sup>(1)</sup> Det ikke gældende overstreges. <sup>(2)</sup> Hvis dronningen kommer fra et varroa-inficeret område og sendes til et varroa-frit område. <sup>(3)</sup> Hvis bistadet kommer fra et varroa-inficeret område og sendes til et varroa-frit område.		

---

*BILAG E***Aber**

1. Aber:
  - a) må ikke stamme fra en bedrift, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af rabies, og må ikke have været i kontakt med dyr fra en sådan bedrift. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde skal mindst være på seks måneder
  - b) skal med negativt resultat have undergået en subkutanøs tuberkulinprøve inden for de seks måneder umiddelbart forud for afsætningen. De nærmere gennemførelsesbestemmelser for tuberkulinprøven vedtages i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 10
  - c) må være ledsaget af det i punkt III nævnte certifikat, der er gyldigt i ti dage.
- II. Som undtagelse fra punkt I ovenfor kan aber afsættes, hvis de sendes fra og til et officielt godkendt organ, institut eller center. For at opnå officiel godkendelse af medlemsstatens kompetente myndighed skal organet, instituttet eller centret være under en embedsdyrlæges tilsyn.

## CERTIFIKAT

DET EUROPÆISKE FÆLLESSKAB

Aber

1. Afsender (navn og adresse)	<b>SUNDHEDSCERTIFIKAT</b>	
	Nr.	ORIGINAL
	2. Oprindelsesmedlemsstat	
3. Modtager (navn og adresse)	4. KOMPETENT MYNDIGHED	
	5. Adresse på — oprindelsesbedriften eller — det officielt godkendte oprindelsesorgan, — center eller -institut (*)	
<b>BEMÆRKNINGER</b> a) Der skal forelægges et separat certifikat for hver primat b) Certifikatet skal i original ledsage forsendelsen indtil det endelige bestemmelsessted; dets gyldighedsperiode er på ti dage	6. Adresse på — bestemmelsesbedriften eller — det officielt godkendte bestemmelsesorgan, — center eller -institut (*)	
	7. Læsningssted	
8. Transportmiddel		
9. Primatart, race, køn		
10. Identifikation af forsendelsen		
11. Undertegnede, der handler på vegne af ..... (den kompetente myndighed anføres) attesterer, at I. a) den ovenfor beskrevne abe stammer fra en bedrift, som ikke har fået pålagt forbud indført i henhold til bilag E til forordning (EØF) nr. ... i forbindelse med forekomst af rabies b) den ovenfor beskrevne abe i løbet af de sidste seks måneder har undergået en subkutanøs tuberkulinprøve som fastsat i bilag E til forordning (EØF) nr. ... med negativt resultat (*). II. Den ovenfor beskrevne abe stammer fra og sendes til et officielt godkendt organ, institut eller center (*).		
Udfærdiget i ....., den .....		
Underskrift:		
Navn med blokbogstaver:		
Stillingsbetegnelse:		
(*) Det ikke gældende overstreges.		

## BILAG F

## Hovdyr

- I. Hovdyr:
  - a) må ikke være dyr, der skal slagtes som led i et program for udryddelse af en smitsom sygdom
  - b) må ikke stamme fra en bedrift, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af tuberkulose, og må ikke have været i kontakt med dyr fra en sådan bedrift. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde skal mindst være på tre måneder
  - c) må ikke være undergivet dyresundhedsmæssige foranstaltninger vedtaget i henhold til direktiv 85/511/EØF
  - d) må ikke være vaccineret mod mund- og klovesyge
  - e) må ikke komme fra en bedrift som omhandlet i artikel 3, stk. 2, litra b) og c), i direktiv 64/432/EØF
  - f) skal være ledsaget af certifikatet i VII nedenfor.
- II. Drøvtyggere og dyr af svinefamilien skal også være identificeret. Om nødvendigt vedtages metoderne til identifikation efter fremgangsmåden i artikel 11.
- III. Ud over kravene i I og II skal drøvtyggere have været isoleret under dyrlægetilsyn på oprindelsesbedriften i de 30 dage umiddelbart forud for afsætningen og i denne periode med negativt resultat have undgået:
  - a) en subkutanøs tuberkulinprøve foretaget i henhold til bestemmelserne i bilag B til direktiv 64/432/EØF. Andre, nærmere gennemførelsesbestemmelser kan dog i givet fald for visse arters vedkommende vedtages efter fremgangsmåden i artikel 10
  - b) en serumagglutinationsprøve og en komplementbindingsprøve foretaget i henhold til bestemmelserne i A og B i bilag C til direktiv 64/432/EØF. Andre, nærmere gennemførelsesbestemmelser af prøven kan dog i givet fald for visse arters vedkommende vedtages efter fremgangsmåden i artikel 10
- IV. Ud over kravene i I og II:
  - a) skal dyr af svinefamilien have været isoleret under dyrlægetilsyn på oprindelsesbedriften i de 30 dage umiddelbart forud for afsætningen og skal i denne periode med negativt resultat have undgået:
    - i) en serumagglutinationsprøve og en komplementbindingsprøve i henhold til A og B i bilag C til direktiv 64/432/EØF
    - ii) en prøve foretaget i henhold til bilag I til direktiv 80/217/EØF
  - b) må ikke stamme fra et område, for hvilket der i henhold til direktiv 80/217/EØF er fastsat restriktive foranstaltninger i anledning af klassisk svinepest
  - c) må ikke stamme fra et område eller en del af et område, for hvilket der i henhold til direktiv 64/432/EØF er fastsat restriktive foranstaltninger i anledning af afrikansk svinepest.
- V. Punkt IV, litra a), nr. ii), gælder dog ikke for dyr af svinefamilien, der stammer fra en medlemsstat eller en region, der er anerkendt som værende officielt fri for svinepest i henhold til artikel 4b i direktiv 64/432/EØF.
- VI. Som undtagelse fra punkt II, III, IV og V kan drøvtyggere og dyr af svinefamilien afsættes, hvis de sendes fra og til et officielt godkendt organ, institut eller center. For at blive officielt godkendt af medlemsstatens kompetente myndigheder skal organet, instituttet eller centret være under en embedsdyrlæges tilsyn.



**CERTIFIKAT**

**DET EUROPÆISKE FÆLLESSKAB**

**Hovdyr**

1. Afsender (navn og adresse)	<b>SUNDHEDSCERTIFIKAT</b>	
	Nr.	ORIGINAL
3. Modtager (navn og adresse)	2. Oprindelsesmedlemsstat	
BEMÆRKNINGER b) Certifikatet skal i original ledsage forsendelsen indtil det endelige bestemmelsessted; dets gyldighedsperiode er på ti dage	4. KOMPETENT MYNDIGHED	
	5. Adresse på — oprindelsesbedriften eller — det officielt godkendte bestemmelsesorgan, -center eller -institut (*)	
7. Læsningssted	6. Adresse på — bestemmelsesbedriften eller — det officielt godkendte bestemmelsesorgan, -center eller -institut (*)	
8. Transportmiddel		
9. Bestemmelsesmedlemsstat Endeligt bestemmelsessted		
10. Hovdyrart, race, køn		
11. Beregnet til produktion af		
12. Identifikation af forsendelsen		
a) Identifikation af hovdyret	b) Identifikation af oprindelsesbesætningen	c) Kategori/type
13. Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at:		
<p>I. a) det ovenfor beskrevne hovdyr opfylder bestemmelserne i bilag F, I til Rådets forordning (EØF) nr. .../...</p> <p>b) dyret, hvis det er drøvtygger, har været isoleret i 30 dage og i løbet af denne periode med negativt resultat har undergået de prøver, der foretages som foreskrevet i bilag F, II, A til Rådets forordning (EØF) nr. .../...</p> <p>c) dyret, hvis det er et dyr af svinefamilien, har været isoleret i 30 dage og i løbet af denne periode med negativt resultat har undergået de prøver, der foretages som foreskrevet i bilag F, II, B, til Rådets forordning (EØF) nr. .../...</p> <p>II. Det ovenfor beskrevne hovdyr stammer fra og sendes til et officielt godkendt organ, institut eller center (*).</p>		
Udfærdiget i ....., den .....		
Underskrift:		
Navn med blokbogstaver:		
Stillingsbetegnelse:		
(*) Det ikke gældende overstreges.		

---

*BILAG G***Sæd, æg og embryoner**

Sæd, æg og embryoner fra dyr af svinefamilien, får og geder, æg og embryoner fra svin og æg fra kvæg:

- a) skal være udtaget, behandlet, oplagret og transporteret i henhold til betingelserne, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 10
- b) skal komme fra dyr, som opfylder de sundhedsmæssige betingelser, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 10

---

*BILAG H***Biavlprodukter**

Biavlprodukter må ikke stamme fra et område, som har fået pålagt forbud i forbindelse med forekomst af bipest eller trachemide-syge. Forbudsperioden efter det sidste registrerede tilfælde skal mindst være på 30 dage inden for en radius på 5 km. Eventuelle undtagelser fra disse krav fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 10.

---

*BILAG I***Mælk og mælkebaserede produkter**

Mælk og mælkebaserede produkter må ikke stamme fra et iagttagelsesdistrikt som omhandlet i direktiv 85/511/EØF. De kan imidlertid afsættes, hvis mælken er blevet pasteuriseret (72° C, 15 sek.) under den kompetente myndigheds tilsyn.

---

**Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter**

*KOM(89) 667 endelig udg.*

*(Forelagt af Kommissionen den 13. februar 1990)*

(90/C 84/10)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Euro-  
pæiske 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:

Rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter  
og mælkebaserede produkter er opført på listen over varer i  
Traktatens bilag II; produktion af og handel med rå mælk,  
mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælke-

baserede produkter udgør en indtægtskilde for en betydelig del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og forøge produktiviteten bør der på fællesskabsplan fastsættes sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter;

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

udarbejdelsen af sådanne bestemmelser bidrager til beskyttelsen af folkesundheden og oprettelsen af det indre marked;

med hensyn til visse krav henvises der til Rådets forordning (EØF) nr. ... af ... [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af varmebehandlet konsummælk] <sup>(1)</sup>;

forordningen bør ikke anvendes på visse produkter, producenten sælger direkte til forbrugeren;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelser i denne forordning; spørgsmålet om indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for disse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt i Rådets beslutning ... / ... / EØF af ... [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter] <sup>(2)</sup>;

det bør understreges, at en eventuel indrømmelse af undtagelser fra de i denne forordning fastsatte sundhedsbestemmelser ikke ændrer ved, at alle foranstaltninger i forbindelse med produktion og afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter er omfattet af de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastsat 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] <sup>(3)</sup>;

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 89/395/EØF <sup>(5)</sup>, og Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti <sup>(6)</sup> finder anvendelse;

der er nødvendigt af fastsætte sundhedsbestemmelser for afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter; sådanne bestemmelser bør bl.a. dække produktion, opbevaring, emballering og transport;

en række mælkebaserede produkter kan være fremstillet af rå mælk; på grund af sådanne produkters karakter kan det blive nødvendigt af opstille en liste over de af dem, der markedsføres;

der bør tages hensyn til visse særlige ostefremstillingsmetoder;

det bør overdrages til Kommissionen at træffe foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; med henblik herpå bør der fastsættes en procedure for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

#### UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

##### Artikel 1

- Denne forordning indeholder sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter til konsum.
- Denne forordning anvendes ikke på:
  - producenters direkte salg til forbrugeren af rå mælk fra bedriften
  - producenters direkte salg til forbrugeren af mælkebaserede produkter, der på bedriften er fremstillet af mælk fra bedriften
  - fabrikanters direkte salg til forbrugeren af mælkebaserede produkter på forarbejdningss virksomheden, såfremt hele produktionen afsættes på stedet direkte til forbrugeren.
- Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 15 om nødvendigt passende bestemmelser for en ensartet anvendelse af stk. 2.
- Denne forordning anvendes, uden at bestemmelserne i:
  - Rådets direktiv 76/118/EØF af 18. december 1975 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende visse former for konserveret, helt eller delvis inddampet mælk bestemt til menneskeføde <sup>(7)</sup>
  - Rådets direktiv 83/417/EØF af 25. juli 1983 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning vedrørende visse laktoproteiner (kaseiner og kaseinater) til konsum <sup>(8)</sup>
  - forordning (EØF) nr. ... af ... [varmebehandlet konsummælk] tilsidesættes.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L ... af ..., s. ...

<sup>(3)</sup> EFT nr. L ... af ..., s. ...

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

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.

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

<sup>(7)</sup> EFT nr. L 24 af 30. 1. 1976, s. 49.

<sup>(8)</sup> EFT nr. L 237 af 26. 8. 1983, s. 25.

### Artikel 2

I denne forordning forstås ved:

- 1) *rå mælk*: mælk, som den produceres ved sekretion fra mælkekirtler fra en eller flere køer, får, geder eller bøfler, og som ikke er opvarmet til over 40° C eller behandlet på tilsvarende vis
- 2) *mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter*: enten rå mælk til forarbejdning eller flydende eller frossen mælk, der er fremstillet af rå mælk, der eventuelt har været underkastet en tilladt fysisk behandling, såsom varmebehandling eller termisering, og hvis sammensætning eventuelt er blevet ændret, såfremt disse ændringer er begrænset til tilsætning og/eller fjernelse af dens naturlige bestanddele
- 3) *mælkebaserede produkter*: mælkeprodukter, dvs. produkter, der udelukkende er afledt af mælk, idet der kan tilsættes stoffer, der er nødvendige for fremstillingen, såfremt sådanne stoffer ikke anvendes til helt eller delvis at erstatte en af mælkenes bestanddele, og mælkeholdige sammensatte produkter, dvs. produkter, hvor ingen bestanddel erstatter eller skal erstatte en mælkebestanddel, og hvor mælk eller et mælkeprodukt udgør et væsentligt element, det være sig mængdemæssigt eller i kraft af de kendetegn, som det giver produktet
- 4) *varmebehandling*: enhver behandling i form af opvarmning, der umiddelbart efter, at den er foretaget, giver en negativ fosfataseprøve
- 5) *termisering*: opvarmning af mælk under sådanne tid-temperaturforhold, at fosfatase-prøven forbliver positiv
- 6) *produktionsbedrift*: bedrift, hvor der befinder sig en eller flere køer, får, geder eller bøfler, som anvendes til mælkproduktion
- 7) *indsamlingscentral*: virksomhed, hvor rå mælk kan indsamles og eventuelt nedkøles og filtreres
- 8) *forarbejdningsvirksomhed*: virksomhed, hvor mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter samt mælkebaserede produkter behandles, forarbejdes og emballeres
- 9) *ansvarlig myndighed*: den ansvarlige sundhedsmyndighed, der er udpeget af medlemsstaten
- 10) definitionerne i artikel 2 i Rådets direktiv 64/432/EØF af 26. juni 1964 om veterinærpolitimæssige problemer ved handelen inden for Fællesskabet med kvæg og svin <sup>(1)</sup> og i artikel 2 i Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om veterinærpolitimæssige betingelser ved handel med får og geder inden for Fællesskabet] <sup>(2)</sup> anvendes om nødvendigt.

### Artikel 3

Rå mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter skal:

- 1) kontrolleres som omhandlet i artikel 9, stk. 2

<sup>(1)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

- 2) opfylde normerne i kapitel II i bilaget
- 3) i givet fald opfylde bestemmelserne i artikel 3, stk. 1, litra g), i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 4) hvis det drejer sig om komælk, opfylde bestemmelserne i artikel 3, stk. 1, litra b), c) og d), i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 5) hvis det drejer sig om anden mælk end komælk, opfylde bestemmelserne i kapitel I i bilaget.

### Artikel 4

Rå mælk til direkte konsum skal:

- 1) opfylde bestemmelserne i artikel 3 og i kapitel II, punkt 2, i bilaget
- 2) hvis den ikke sælges til forbrugeren senest to timer efter malkningen, nedkøles efter bestemmelserne i kapitel III i bilag A til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 3) eventuelt opfylde bestemmelserne i kapitel V, punkt 1, i bilaget
- 4) i givet fald opfylde supplerende betingelser, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

### Artikel 5

Mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter skal:

- 1) fremstilles af rå mælk, der opfylder bestemmelserne i artikel 3
- 2) opfylde normerne og forskrifterne i kapitel III i bilaget
- 3) eventuelt være fremstillet på en forarbejdningsvirksomhed, der opfylder bestemmelserne i artikel 3, nr. 2, i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 4) eventuelt opbevares uanset undergået behandling som omhandlet i artikel 3, nr. 5, i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 5) eventuelt transporteres som omhandlet i artikel 3, nr. 6, i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk].

### Artikel 6

Mælkebaserede produkter:

- 1) skal fremstilles af mælk, der opfylder bestemmelserne i artikel 3 eller 5, eller af mælkebaserede produkter, der opfylder kravene i nærværende artikel eller artikel 7
- 2) skal tilvirkes i en forarbejdningsvirksomhed, der opfylder bestemmelserne i artikel 3, nr. 2, i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]

- 3) skal opfylde normerne i kapitel IV i bilaget
- 4) skal pakkes og emballeres som omhandlet i kapitel IV i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [almindelige sundhedsbestemmelser], og hvis de er i flydende form og beregnet til salg til den endelige forbruger, i kapitel VII, punkt 1, 2 og 3, i bilag B til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 5) skal mærkes som omhandlet i kapitel V i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [almindelige sundhedsbestemmelser] og kapitel V i bilaget
- 6) skal opbevares og transporteres som omhandlet i kapitel VI i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [almindelige sundhedsbestemmelser] samt i artikel 9 og kapitel IX i bilag B til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk]
- 7) skal kontrolleres som omhandlet i artikel 8, stk. 4, og kapitel III i bilaget til forordning (EØF) nr. . . . [almindelige sundhedsbestemmelser]
- 8) kan i givet fald udover mælk kun omfatte stoffer, der er egnet til konsum
- 9) skal undergå en varmebehandling under fremstillingen eller være fremstillet af produkter, der har undergået en varmebehandling.

#### Artikel 7

1. Bestemmelserne i artikel 6, nr. 9, anvendes ikke på produkter »af rå mælk«. Om nødvendigt opstilles der efter fremgangsmåden i artikel 15 en liste over de produkter »af rå mælk«, der kan markedsføres.
2. Mælk fra dyr, der ikke er angrebet af, eller som ikke mistænkes for at være angrebet af, tuberkulose og brucellose, og som opfylder betingelserne i kapitel I, punkt 1, litra a), i bilag A til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] eller i kapitel I, punkt A 1 og A 2, i bilaget, kan uanset artikel 3, nr. 4 og 5, anvendes til fremstilling af mælkebaserede produkter i bedriftens saneringsperiode. I så tilfælde er varmebehandling af mælken obligatorisk.
3. Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan det vedtages, at fremstillingen af mælkebaserede produkter med traditionelle karakteristika, ikke omfattes af bestemmelserne i artikel 6, nr. 1 til 4. I så tilfælde fastsættes de almindelige og særlige betingelser for fremstilling af et givet produkt efter samme fremgangsmåde.
4. Fremstillingen af langtidsmodnede oste er ikke omfattet af bestemmelserne i artikel 6, nr. 1 til 4. Der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15 almindelige og særlige betingelser for fremstilling af et givet produkt og om nødvendigt normer for denne produkttype.
5. Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 15 om nødvendigt passende bestemmelser for ensartet anvendelse af bestemmelserne i stk. 1 til 4.

#### Artikel 8

1. Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der for virksomheder med en begrænset produktion indrømmes undtagelse fra bestemmelserne i artikel 6, nr. 2.
2. I forbindelse med gennemgangen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og kriterier, der er anført i artikel 2 og 3 i beslutning . . . / . . . / EØF.
3. I forbindelse med indrømmelsen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15 de almindelige og særlige betingelser for anvendelsen af hver undtagelse.

#### Artikel 9

1. Bestemmelserne i artikel 5 i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] anvendes.
2. Bestemmelserne i artikel 6 i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] anvendes tilsvarende for indsamlingscentraler og forarbejdningsvirksomheder.
3. Bestemmelserne i artikel 7 i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] anvendes tilsvarende for rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter samt for forarbejdningsvirksomheder.
4. Bestemmelserne i artikel 8, 9 og 10 i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] anvendes tilsvarende for rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter.

#### Artikel 10

Bestemmelserne i Rådets direktiv (EØF) nr. . . . / . . . af . . . [om veterinærkontrol i samhandelen mellem medlemsstaterne med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, navnlig med hensyn til tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der foretages af bestemmelsesmedlemsstaten, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal anvendes.

#### Artikel 11

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 16 udarbejde henstillinger med retningslinjer vedrørende god produktionspraksis på de forskellige produktions- og afsætningsstrin.

#### Artikel 12

Bilaget ændres efter fremgangsmåden i artikel 12, især med henblik på tilpasning til den teknologiske udvikling.

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

*Artikel 13*

De reference- og eventuelle analyse- og testmetoder og rutinekontrolmetoder, der anvendes for at kontrollere overholdelsen af de normer, der er fastsat i artikel 3, nr. 2, artikel 5, nr. 2, og artikel 6, nr. 3, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 12. Betingelserne for udtagning af prøver vedtages om fornødent efter samme fremgangsmåde.

Indtil disse metoder er fastsat, anerkendes internationalt godkendte analyse- og testmetoder som referencemetoder.

*Artikel 14*

Indtil der vedtages en fællesskabsordning for indførsel af rå mælk, mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter og mælkebaserede produkter fra tredje lande, anvender medlemsstaterne bestemmelser, der mindst skal svare til de bestemmelser, der er fastsat i denne forordning.

*Artikel 15*

1. Kommissionen bistås af Den Stående Verterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(1)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

2. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, gælder følgende bestemmelser:

Efter høring af Forvaltningskomitéen for Mælk og Mejeriprodukter, der er nedsat ved Rådets forordning (EØF) nr. 804/68 <sup>(2)</sup>, når det drejer sig om spørgsmål vedrørende kemi og teknologi, forelægger Kommissionens repræsentant 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. De 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 tildeles de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

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

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. Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder regnet fra forslaget forelægges for Rådet ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

*Artikel 16*

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen 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, 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 udtalelsen.

*Artikel 17*

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

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

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

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 148 af 28. 9. 1968, s. 13.

## BILAG

## KAPITEL I

DYRESUNDHEDSMÆSSIGE FORSKRIFTER FOR PRODUKTION AF RÅ MÆLK FRA ANDRE DYR END  
KØER

## A. Betingelser for rå mælk

1. Den rå mælk skal stamme fra:

a) *får og geder*

- i) der tilhører en besætning, som er officielt fri for eller fri for brucellose (*Brucella Melitensis*)
- ii) som opfylder kravene i kapitel I, punkt I, litra b), c), d) og f), i bilag A til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk].

b) *bøfler*

- i) som tilhører en besætning, som er officielt fri for tuberkulose og officielt fri for eller fri for brucellose som defineret i afsnit I og II i bilag A til direktiv 64/432/EØF <sup>(1)</sup>
- ii) som opfylder kravene i litra a), ii).

2. Findes der flere dyrearter på bedriften, skal hver art opfylde de sundhedsbetingelser, der ville blive krævet, hvis den var alene. Hvis der findes geder sammen med kvæg, skal disse desuden underkastes en tuberkulosekontrol.

3. Der må ikke behandles eller forarbejdes rå mælk:

- a) der stammer fra dyr, der ulovligt har fået indgivet stoffer som omhandlet i direktiv 81/602/EØF <sup>(2)</sup> og 88/146/EØF <sup>(3)</sup>
- b) der indeholder restkoncentrationer af stoffer som omhandlet i artikel 8, stk. 4, ud over den tilladte grænseværdi.

## B. Bedriftshygiejne

Den rå mælk skal stamme fra bedrifter, der er registreret og kontrolleret i henhold til artikel 9, stk. 1.

Dyrene skal have gode betingelser med hensyn til opstaldning, hygiejne, renhed og sundhed.

Malkning, håndtering og opbevaring af mælk skal ske på tilfredsstillende hygiejnevilkår.

## C. Hygiejneforskrifter for malkning, indsamling af rå mælk og transport heraf fra produktionsbedriften til indsamlingscentralen eller forarbejdningsvirksomheden — Hygiejneforskrifter for personalet

Bestemmelserne i kapitel III i bilag A til forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk] gælder.

<sup>(1)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 222 af 1. 8. 1981, s. 32.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

## KAPITEL II

## NORMER FOR RÅ MÆLK

1. Rå komælk til fremstilling af fermenteret, syrnede, gelatineret, eller aromatiseret mælk, mælkebaserede desserter, fløde og frisk ost skal:

- a) opfylde følgende normer:

Kimtal ved 30° C (pr. ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Celletal (pr. ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibiotika (pr. ml):	
— penicillin	< 0,004 µg
— andre	ikke påviselig

<sup>(1)</sup> Konstatet geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to prøver pr. måned.

<sup>(2)</sup> Konstatet geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst en prøve pr. måned.

Overholdelsen af normerne kontrolleres ved stikprøver enten ved afhentningen på produktionsbedriften eller ved indleveringen af den rå mælk til forarbejdningsvirksomheden eller indsamlingscentralen.

- b) medmindre den behandles senest fire timer efter indleveringen til forarbejdningsvirksomheden, nedkøles til en temperatur på højst 6° C og holdes ved denne temperatur, indtil den anvendes.
2. Rå komælk til direkte konsum og rå komælk til fremstilling af produkter »af rå mælk«, hvis fremstillingsproces ikke omfatter nogen varmebehandling, skal:

- a) opfylde bestemmelserne i punkt 1

- b) desuden opfylde følgende norm:

Staphylococcus aureus:

$n = 5$ ,  $m = 100$ ,  $M = 300$ ,  $c = 2$ ,

hvor:

$n$  = antallet af enheder i stikprøven

$m$  = grænseværdien for bakterietallet; resultatet anses for tilfredsstillende, hvis alle stikprøveenheder har et bakterietal, der ikke overstiger  $m$

$M$  = maksimumsværdien for bakterietallet; resultatet anses for utilfredsstillende, hvis en eller flere stikprøveenheder har et bakterietal, der er lig med  $Mn$  eller derover,

$c$  = antallet af stikprøveenheder, hvis bakterietal kan ligge mellem  $m$  og  $M$ , idet stikprøven stadig anses for acceptabel, hvis de øvrige stikprøveenheder har et bakterietal, der ikke overstiger  $m$ .

3. Rå komælk til fremstilling af andre mælkebaserede produkter end de i punkt 1 og 2 omhandlede:

	Fra 1. januar 1993	Fra 1. januar 1995
Kimtal ved 30° C (pr. ml)	≤ 300 000 <sup>(1)</sup>	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Celletal (pr. ml)	≤ 500 000 <sup>(2)</sup>	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibiotika (pr. ml):		
— penicillin	< 0,004 µg	< 0,004 µg
— andre	ikke påviselig	ikke påviselig

<sup>(1)</sup> Konstatet geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to prøver pr. måned.

<sup>(2)</sup> Konstatet geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst en prøve pr. måned.

Overholdelsen af normerne kontrolleres ved stikprøver enten ved afhentningen på produktionsbedriften eller ved indleveringen af den rå mælk til forarbejdningsvirksomheden eller indsamlingscentralen.

4. Rå mælk fra andre dyrearter end kvæg skal ved indleveringen opfylde normer, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.



## KAPITEL III

## NORMER FOR MÆLK TIL FREMSTILLING AF MÆLKEBASEREDE PRODUKTER

- Den ansvarlige på forarbejdningsvirksomheden skal træffe alle nødvendige foranstaltninger for at sikre, at mælken, hvis det drejer sig om produkter »af rå mælk«, behandles eller forarbejdes inden 36 timer efter leveringen.
- Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der om nødvendigt fastsættes normer for mælk til fremstilling af mælkebaserede produkter.

## KAPITEL IV

## NORMER FOR MÆLKEBASEREDE PRODUKTER

- Mikrobiologiske normer for visse mælkebaserede produkter på tidspunktet for levering fra forarbejdningsvirksomheden

Kimtype	Produkt	Norm (ml, g)
<b>A. Patogene kim</b>		
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— alle	ingen i 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— <i>Salmonella</i>	— alle	ingen i 25 (ml, g) n = 5, c = 0
— <i>Staphylococcus aureus</i>	— hvidskimmelost	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
	— frisk ost	m = 10, M = 10 <sup>2</sup> , n = 5, c = 2
	— mælkebaserede konsumisprodukter	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
— Andre patogene agenser	— alle	ingen i 25 (ml, g) n = 5, c = 0
<b>B. Kim, der tyder på fækal forurening (»index«)</b>		
— Coliforme bakterier (44° C)	— hvidskimmelost	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
<b>C. Kim, der afslører forurening (»indikatorer«)</b>		
— Coliforme bakterier (30° C)	— flydende mælkebaserede produkter	m = 0, M = 5, n = 5, c = 1
	— smør	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— hvidskimmelost	m = 10 <sup>4</sup> , M = 10 <sup>5</sup> , n = 5, c = 2
	— frisk ost	m = 10 <sup>2</sup> , M = 10 <sup>3</sup> , n = 5, c = 2
	— pulver af mælkebaserede produkter	m = 0, M = 10, n = 5, c = 2
	— mælkebaserede konsumisprodukter	m = 0, M = 5, n = 5, c = 2
<b>D. Kimtal</b>		
	— varmebehandlede og ikke-fermenterede flydende mælkebaserede konsumisprodukter (*)	m = 5 × 10 <sup>4</sup> , M = 10 <sup>5</sup> , n = 5, c = 1
	— mælkebaserede konsumisprodukter (**)	m = 10 <sup>5</sup> , M = 3 × 10 <sup>5</sup> , c = 2

(\*) Efter inkubation i fem dage ved 6° C (kimtal ved 21° C).

(\*\*) Kimtal ved 30° C.

Hvor:

n = antallet af enheder i stikprøven

m = grænseværdien for bakterietallet; resultatet anses for tilfredsstillende, hvis alle stikprøveenheder har et bakterietal, der ikke overstiger m

M = maksimumsværdien for bakterietallet; resultatet anses for utilfredsstillende, hvis en eller flere stikprøveenheder har et bakterietal, der er lig med M eller derover

c = antallet af stikprøveenheder, hvis bakterietal kan ligge mellem m og M, idet prøven stadig anses for acceptabel, hvis de øvrige stikprøveenheder har et bakterietal, der ikke overstiger m.

- Normer for mælkebaserede produkter, der har undergået en UHT-behandling eller sterilisering

Mælkebaserede produkter, der varmebehandles ved sterilisering eller ved UHT-behandling efter forskrifterne i kapitel VI, punkt 6 og 7, i bilag B til forordning (EØF) nr. . . ./. . . [varmebehandlet konsummælk] skal efter inkubation i 15 dage ved 30° C opfylde følgende normer:

- kimtal ved 30° C (pr. 0,1 ml): ≤ 10
- organoleptisk kontrol: normal.

3. Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der om nødvendigt fastsættes andre normer end de i punkt 1 og 2 fastsatte for mælkebaserede produkter.

Efter samme fremgangsmåde kan der fastsættes mikrobiologiske normer for den sidste dato for anvendelse på de af fabrikanten styrede og regulerede betingelser og om nødvendigt gennemførelsesbestemmelser.

## KAPITEL V

### BETINGELSER FOR MÆRKNING

1. Med henblik på kontrol skal oplysningen »rå mælk« klart fremgå af mærkningen af rå mælk til direkte konsum.
2. Med henblik på kontrol skal oplysningen »af rå mælk« klart fremgå af mærkningen af modnet hvidskimmelost, der ikke er varmebehandlet under fremstillingen.
3. Med henblik på kontrol skal arten af varmebehandlingen fremgå af mærkningen af mælkebaserede produkter.

Varmebehandlingen kan være pasteurisering, UHT-behandling eller sterilisering som omhandlet i forordning (EØF) nr. . . . [varmebehandlet konsummælk].

### Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af hakket kød, tilberedt kød og findelt kød til industribrug

*KOM(89) 671 endelig udg.*

*(Forelagt af Kommissionen den 16. februar 1990)*

(90/C 84/11)

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 af 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 <sup>(1)</sup>, 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

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

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] <sup>(1)</sup>;

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] <sup>(2)</sup> 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 <sup>(3)</sup>, ændret ved forordning 89/395/EØF <sup>(4)</sup> og Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 <sup>(5)</sup> 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 —

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 forbrugeren, 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] <sup>(6)</sup>, hvis forarbejdningen til kødprodukter foretages i producentvirksomheden.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 33 af 8. . . 2 1979, s. 1.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 21.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

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] <sup>(7)</sup>

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] <sup>(8)</sup>

b) Rådets forordning (EØF) nr. . . . af . . . [om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af fersk fjerkrækød] <sup>(9)</sup>

eller af hakket kød;

tilberedt kød er tilberedninger, som enten har undergået

— en anden behandling end de i forordning (EØF) nr. . . . [sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af kødprodukter] <sup>(10)</sup>

— 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

<sup>(7)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(8)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(9)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(10)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

- 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<sup>(1)</sup> 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<sup>(2)</sup>
- 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, kapitell 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]

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.

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

- 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° 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 <sup>(1)</sup>.

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.

Der tildeles hver enkelt virksomhed et autorisationsnummer, som i førstnævnte tilfælde har den autoriserede virksomhedsnummer, 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.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 34.

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 foresøgning 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]<sup>(1)</sup> 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.

#### 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.

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

#### Artikel 9

1. Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF<sup>(2)</sup>, 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 Rådets et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Hår 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.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

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.

### 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 til 12 og 14 til 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 til 12 og 14 til 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 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 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 haseleddet samt fra svinehaler.
5. Udner 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  $+7^{\circ}\text{C}$  for fersk kød og  $+4^{\circ}\text{C}$  for fersk fjerkrækød og temperaturen i produktionslokalerne højst være  $+12^{\circ}\text{C}$ .
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  $-12^{\circ}\text{C}$  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 knoglerester.
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 hygiejnebestemmelser 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 IV

## 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 -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 Kommissionen 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 forarbejdningsvirksomheden 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 forarbejdningsvirksomhed 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 <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Aerobe mesofile kim n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Anaerobe sulfitreducerende stoffer n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Stafylokokker n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonella 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.

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° 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  $m \times 10^3$ .

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

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.

### Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af varmebehandlet konsummælk

KOM(89) 672 endelig udg.

(Forelagt af Kommissionen den 23. marts 1990)

(90/C 84/12)

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:

Varmebehandlet konsummælk er anført på listen over varer i Traktatens bilag II; produktion af og handel med rå mælk, der anvendes til fremstilling af varmebehandlet konsummælk, er en vigtig indkomstkilde for landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og øge produktiviteten skal der på EF-plan fastsættes folkesundhedsmæssige bestemmelser for produktion og afsætning af det pågældende produkt;

Fællesskabet skal i perioden indtil den 31. december 1992 vedtage foranstaltninger til gradvis etablering af det indre marked;

disse sundhedsbestemmelser skal medvirke til at beskytte folkesundheden og gennemføre det indre marked;

det er nødvendigt at udvide de principper, der er fastsat i Rådets direktiv 85/397/EØF af 5. august 1985 om sund-

hedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med handelen inden for Fællesskabet med varmebehandlet mælk<sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 89/165/EØF<sup>(2)</sup>; denne udvidelse kræver visse tekniske ændringer i nævnte direktiver;

på grund af særlige forhold kan det forekomme, at visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1992, ikke vil kunne overholde alle bestemmelser i denne forordning; spørgsmålet om indrømmelse af begrænsede og midlertidige undtagelser for visse virksomheder bør afklares inden for de generelle rammer, der er fastlagt i Rådets beslutning . . . / . . . / EØF af . . . [om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter]<sup>(3)</sup>;

det bør understreges, at en eventuel indrømmelse af undtagelser fra de i denne forordning fastsatte sundhedsbestemmelser ikke ændrer ved, at alle foranstaltninger i forbindelse med produktion og afsætning af varmebehandlet mælk er omfattet af de almindelige sundhedsbestemmelser, der er fastsat 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]<sup>(4)</sup>;

Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 226 af 24. 8. 1985, s. 13.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 61 af 4. 3. 1989, s. 57.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

<sup>(4)</sup> EFT nr. L . . . af . . . , s. . . .

og præsentationsmåder for levnedsmidler samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 89/395/EØF <sup>(2)</sup>, og Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti <sup>(3)</sup> finder anvendelse;

det bør overdrages til Kommissionen af træffe foranstaltninger til gennemførelse af denne forordning; med henblik herpå bør der fastsættes en procedure for et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

#### Artikel 1

Ved denne forordning fastsættes der sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af varmebehandlet konsummælk.

#### Artikel 2

Ved anvendelsen af denne forordning gælder følgende definitioner:

- 1) rå mælk: mælk, som den produceres ved sekretion fra mælkekirtler fra en eller flere malkekøer, og som ikke er opvarmet til over 40° C eller behandlet på tilsvarende vis
- 2) produktionsbedrift: en virksomhed, hvor der befinder sig én eller flere køer, som anvendes til mælkeproduktion
- 3) varmebehandlet konsummælk: emballeret konsummælk, der skal sælges til den endelige forbruger og til kollektive samfund og som er varmebehandlet og præserveres som pasteuriseret mælk, UHT-mælk eller steriliseret mælk som defineret i bilag B, kapitel VI, punkt 4, 6 og 7
- 4) ansvarlig myndighed: den sundhedsmyndighed, som den pågældende medlemsstat har udpeget
- 5) forarbejdningsvirksomhed: en virksomhed, hvor der varmebehandles mælk
- 6) definitionerne i artikel 2 i Rådets direktiv 64/432/EØF af 26. juni 1964 om veterinærpolitimæssige problemer ved handel inden for Fællesskabet med kvæg og svin <sup>(4)</sup> og artikel 3 i Rådets forordning (EØF) nr. 1411/71 af 29. juni 1979 om fastsættelse af supplerende regler for den fælles markedsordning for mælk og mejeriprodukter vedrørende de produkter, der henhører under position 04.01 i Den Fælles Toldtarif <sup>(5)</sup>, anvendes om fornødent.

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

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 17.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 21.

<sup>(4)</sup> EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 148 af 3. 7. 1971, s. 4.

#### Artikel 3

Varmebehandlet konsummælk skal opfylde følgende betingelser:

- 1) den skal være fremstillet af rå mælk,
  - a) hvorfra intet er fjernet, og hvortil intet er tilsat undtagen i forbindelse med standardisering og rensning
  - b) som opfylder betingelserne i bilag A, kapitel I
  - c) som kommer fra produktionsbedrifter, der opfylder de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag A, kapitel II
  - d) med hensyn til hvilken hygiejnenormerne er opfyldt under malkningen, indsamlingen, håndteringen og transporten, og hygiejnenormerne for det personale, der udfører dette arbejde, opfylder kravene i bilag A, kapitel III
  - e) der kommer fra køer og produktionsbedrifter, som kontrolleres med regelmæssige mellemrum af de ansvarlige myndigheder, jf. navnlig artikel 5, stk. 1
  - f) som er blevet kontrolleret i henhold til artikel 7, stk. 1, og som opfylder normerne i bilag A, kapitel IV
  - g) der i påkommende tilfælde har passeret en indsamlingscentral, som opfylder betingelserne i bilag B, kapitel I, III og V
  - h) der i påkommende tilfælde har passeret en standardiseringscentral, som opfylder betingelserne i bilag B, kapitel I, IV og V
  - i) der i påkommende tilfælde er underkastet en første varmebehandling på en anden virksomhed, som opfylder betingelserne under nr. 2
- 2) den skal komme fra en forarbejdningsvirksomhed, som opfylder betingelserne i bilag B, kapitel I, II og V
- 3) den skal være blevet forarbejdet i overensstemmelse med kravene i bilag B, kapitel VI
- 4) den skal være blevet emballeret i overensstemmelse med bilag B, kapitel VII på en forarbejdningsvirksomhed, hvor mælken har gennemgået den endelige behandling
- 5) den skal have været opbevaret i overensstemmelse med bilag B, kapitel VIII
- 6) den skal transporteres under tilfredsstillende hygiejneforhold i overensstemmelse med bilag B, kapitel IX
- 7) den skal veje mindst 1 030 g pr. liter mælk ved 20° C eller ækvivalentværdien for fuldstændig fedtfri mælk ved 20° C og indeholde mindst 28 g protein (kvælstof i alt minus ikke-protein kvælstof) pr. liter samt fedtfrigt tørstof svarende til mindst 8,50 %.

*Artikel 4*

1. De referenceanalysemetoder og referencekontrolmetoder og eventuelle rutinekontrolmetoder til overvågning af, at betingelserne i artikel 3, nr. 1, litra f), og nr. 3 overholdes, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16. Betingelserne for udtagning af prøver vedtages i fornødent omfang efter samme fremgangsmåde.

2. Referenceanalysemetoderne og eventuelle rutinekontrolmetoder til overvågning af, at betingelserne i artikel 3, nr. 7, overholdes, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16.

Efter samme fremgangsmåde fastsættes der grænser og metoder, der gør det muligt at skelne mellem de forskellige typer varmebehandlet mælk, der er defineret i bilag B, kapitel VI.

3. Indtil de i stk. 1 og 2 nævnte afgørelser træffes, anerkendes internationalt godkendte analyse og kontrolmetoder som referencemetoder.

*Artikel 5*

1. Den ansvarlige myndighed inspicerer regelmæssigt produktionsbedrifterne for at sikre, at hygiejnebestemmelserne overholdes.

Er der formodning for, at de dyresundhedsmæssige krav i bilag A ikke er opfyldt, skal embedsdyrlægen kontrollere de mælkeydende dyrs almene sundhedstilstand og om nødvendigt lade foretage en klinisk undersøgelse af dyrenes yver.

Hvis det ved den i første eller andet afsnit omhandlede inspektion konstateres, at ikke alle hygiejnebestemmelser overholdes, træffer den ansvarlige myndighed de fornødne foranstaltninger.

2. Reglerne for den inspektion, der omhandles i stk. 1, og for de almindelige hygiejnebetingelser, som mælkeproduktionsbedrifterne skal overholde, herunder betingelserne for vedligeholdelse af stalde og rum i forbindelse med malkningen, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

*Artikel 6*

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over sine autoriserede forarbejdningsvirksomheder og en liste over autoriserede indsamlings- og standardiseringscentraler, idet hver af disse virksomheder eller centraler tildeles et autorisationsnummer.

En medlemsstat kan kun meddele virksomheder og centraler autorisation, hvis det sikres, at de opfylder bestemmelserne i denne forordning. Medlemsstaten skal tilbagekalde autorisationen, hvis betingelserne ikke længere opfyldes.

2. Den ansvarlige myndighed inspicerer regelmæssigt de autoriserede virksomheder og centraler. Tilsynet og den løbende kontrol med virksomhederne og indsamlings-

standardiseringscentralerne føres på den ansvarlige myndigheds ansvar.

Den ansvarlige myndighed skal for at sikre, at denne forordning overholdes til enhver tid have fri adgang til alle dele af de virksomheder og centraler, der har med produktion af varmebehandlet konsummælk at gøre.

3. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 17.

*Artikel 7*

1. Den rå mælk og den varmebehandlede konsummælk kontrolleres af forarbejdningsvirksomhederne under den ansvarlige myndigheds tilsyn og på dennes ansvar, og den ansvarlige myndighed foretager regelmæssigt inspektioner for at sikre, at mælken er i overensstemmelse med forordningens forskrifter.

2. Er der formodning for, at forordningens forskrifter ikke overholdes, foretager den ansvarlige myndighed den nødvendige kontrol og, hvis formodningen bekræftes, træffer den de fornødne foranstaltninger, herunder trække autorisationen tilbage.

3. Der fastsættes om nødvendigt gennemførelsesbestemmelser til denne artikel efter fremgangsmåden i artikel 17.

*Artikel 8*

1. Den ansvarlige myndighed undersøger, om der findes restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk eller hormonal virkning, af antibiotika, af pesticider, af rengøringsmidler og andre stoffer, som er skadelige, eller som vil kunne ændre mælkenes organoleptiske egenskaber, eller som eventuelt kan gøre indtagelsen af mælken sundhedsfarlig eller -skadelig, for så vidt som mængden af sådanne restkoncentrationer overstiger de tilladte grænseværdier.

2. Hvis mælken indeholder spor af restkoncentrationer ud over de tilladte grænseværdier, må den varmebehandlede konsummælk ikke anvendes til konsum.

3. Undersøgelserne for restkoncentrationer foretages efter videnskabeligt anerkendte metoder, som er efterprøvet i praksis, navnlig sådanne, som er defineret i fællesskabsbestemmelser eller i andre internationale normer.

4. Efter fremgangsmåden i artikel 16 fastsætter Kommissionen nærmere regler for kontrollen og hyppigheden heraf og om nødvendigt grænseværdier som omhandlet i stk. 1 og referencemetoder som omhandlet i stk. 3.

Efter samme fremgangsmåde kan det vedtages, at der også skal undersøges for andre stoffer end de i stk. 1 omhandlede.

5. Indtil gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel træder i kraft, gælder de nationale bestemmelser, for så vidt

som de er i overensstemmelse med Traktatens almindelige bestemmelser.

#### Artikel 9

1. Mælketankvogne, lokaler, anlæg og materiel kan anvendes til transport og fremstilling af andre flydende levnedsmidler, hvis der træffes alle fornødne foranstaltninger for at forebygge forurening eller forringelse af den varmebehandlede konsummælk.

2. Det skal på mælketankvognene tydeligt være angivet, at de kun må anvendes til transport af levnedsmidler.

3. Hvis en virksomhed fremstiller levnedsmidler delvis på basis af mælk og mejeriprodukter, skal de levnedsmidler, der indgår i fremstillingen af disse produkter, hvis de ikke forinden er varmebehandlet eller har undergået en anden behandling, som ikke har skadelig virkning på mælken eller mejeriprodukterne, opbevares og behandles i rum, der er specielt indrettet til dette formål.

4. Efter fremgangsmåden i artikel 16 fastsætter Kommissionen regler for denne artikels anvendelse, herunder betingelser for vask, rengøring og desinfektion før genanvendelse og transportbetingelser.

Disse regler kan omfatte udelukkelse af visse typer levnedsmidler, hvis betingelserne ikke er dækkende for disse produkter.

#### Artikel 10

1. Veterinærsagkyndig fra Kommissionen kan, hvis det er nødvendigt for at sikre ensartet anvendelse af denne forordning, foretage kontrol på stedet; de har navnlig ret til at kontrollere, om virksomhederne faktisk overholder denne forordning. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultaterne af kontrollen.

Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, giver de sagkyndige al den bistand, der er nødvendig for, at de kan udføre deres opgaver.

2. Om fornødent fastsættes de almindelige gennemførelsesbestemmelser, der er omhandlet i stk. 1, efter fremgangsmåden i artikel 17.

Der kan efter samme fremgangsmåde fastsættes en kodeks med de regler, der skal følges ved den i stk. 1 fastsatte kontrol.

#### Artikel 11

1. Efter fremgangsmåden i artikel 16 kan der for virksomheder med begrænset produktion indrømmes undtagelser fra bestemmelserne i bilag B, kapitel I, II, III og IV.

2. I forbindelse med gennemgangen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser tager Kommissionen hensyn til de oplysninger og kriterier, der er anført i artikel 2 og 3 i beslutning . . . / . . . /EØF [betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra Fællesskabets specifikke sundhedsbestemmelser for produktion og afsætning af animalske produkter].

3. I forbindelse med indrømmelsen af de i stk. 1 omhandlede undtagelser fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 16 de almindelige og særlige betingelser for anvendelsen af hver undtagelse.

#### Artikel 12

Bestemmelserne i Rådets forordning (EØF) nr. . . . / . . . af . . . [om veterinærkontrol i samhandelen mellem medlemsstaterne med henblik på gennemførelsen af det indre marked] <sup>(1)</sup> finder anvendelse, navnlig med hensyn til tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der foretages af bestemmelsesmedlemsstaten, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal anvendes.

#### Artikel 13

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 17 udarbejde henstillinger med retningslinjer vedrørende god produktionspraksis på de forskellige produktions- og afsætningsstrin.

#### Artikel 14

Kommissionen ændrer bilagene efter fremgangsmåden i artikel 16, navnlig for at tilpasse dem til den videnskabelige og teknologiske udvikling.

#### Artikel 15

Kommissionen bistås af Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF <sup>(2)</sup>, i det følgende benævnt »komitéen«.

#### Artikel 16

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, finder nedenstående bestemmelser anvendelse:

Efter høring af Forvaltningskomitéen for Mælk og Mejeriprodukter, der er nedsat ved Rådets forordning (EØF) nr. 804/68 <sup>(3)</sup>, forelægger Kommissionens repræsentant, når det drejer sig om spørgsmål vedrørende kemi og teknologi, 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 afstemninger

<sup>(1)</sup> EFT nr. L . . . af . . . s. . . .

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 148 af 28. 9. 1968, s. 13.

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 udtalelse.

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

Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder regnet fra forslaget forelægges for Rådet ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen.

#### Artikel 17

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel gælder nedenstående bestemmelser:

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om udkastet inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til, hvor meget det pågældende spørgsmål haster, 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 udtalelsen.

#### Artikel 18

Indtil der gennemføres fællesskabsbestemmelser for indførelse af varmbehandlet konsummælk fra tredjelande, anvender medlemsstaterne på denne indførelse betingelser, der mindst svarer til de i denne forordning fastsatte.

#### Artikel 19

1. Direktiv 85/397/EØF ophæves med virkning fra den 1. januar 1993.

2. Gennemførelsesbestemmelser, der er vedtaget i henhold til direktiv 85/397/EØF, gælder dog fortsat for denne forordning.

#### Artikel 20

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

Den anvendes fra den 1. januar 1993.

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

### BILAG A

## FORSKRIFTER FOR GODKENDELSE AF RÅ MÆLK TIL FORARBEJDNINGSVIRKSOMHEDER

### KAPITEL I

#### Betingelser for rå mælk

1. Den rå mælk skal stamme fra køer:
  - a) som tilhører en besætning, der er officielt fri for tuberkulose, og som er fri for eller officielt fri for brucellose
  - b) som ikke viser nogen tegn på smitsomme sygdomme, der gennem mælk kan overføres til mennesker, eller som giver risiko for, at der til mælken overføres anormale organoleptiske egenskaber
  - c) som ikke viser nogen synlige tegn på forstyrrelser i den almene sundhedstilstand og ikke lider af sygdomme i kønsorganerne, tarmkatar med diarré og feber eller en erkendelig betændelse af yveret eller yverhuden
  - d) som ikke har sår på yveret, der kan påvirke mælken
  - e) som yder mindst to liter om dagen



- f) som ikke er blevet behandlet med stoffer, som kan overføres til mælken, og som er sundhedsfarlige eller kan være sundhedsfarlige for mennesker, medmindre den officielle tilbageholdelsesperiode, der er fastsat i fællesskabsbestemmelser, eller, hvis sådanne ikke findes, i nationale bestemmelser, er overholdt.
2. Der må til forarbejdningen ikke anvendes rå mælk, som
- stammer fra dyr, der er blevet behandlet med stoffer, som ikke er tilladt, jf. direktiv 81/602/EØF <sup>(1)</sup> og 88/146/EØF <sup>(2)</sup>
  - indeholder restkoncentrationer af de i artikel 8, stk. 1, nævnte stoffer, hvis restkoncentrationerne overstiger de tilladte grænseværdier.

## KAPITEL II

### Bedriftshygiejne

- Den rå mælk skal stamme fra produktionsbedrifter, der er registreret og underlagt kontrol i henhold til artikel 5. De til mælkeproduktion benyttede rum skal være udformet, opført, vedligeholdt og drevet således, at der sikres:
  - gode vilkår for køerne med hensyn til opstaldning, hygiejne, renholdelse og sundhed
  - tilfredsstillende hygiejneforhold for malkningen, behandlingen og opbevaringen af mælken.De rum, der anvendes til særlige formål, skal opfylde betingelserne i de følgende punkter.
- De rum, hvor køerne malkes eller hvori mælken opbevares, behandles eller afkøles, skal være placeret og bygget således, at der ikke er nogen fare for forurening af mælken; det skal være let at rengøre og desinficere rummene, og de skal som mindstekrav have følgende:
  - vægge og gulv, der let kan rengøres på steder, som udsættes for snavs eller infektion
  - gulve med passende fald til afløb samt tilfredsstillende anlæg til fjernelse af gødning m.m.
  - tilfredsstillende ventilation og belysning
  - hensigtsmæssig og tilfredsstillende forsyning med drikkevand som defineret i direktiv 80/778/EØF <sup>(3)</sup> til brug ved malkning, rengøring og afkøling
  - en tilstrækkelig adskillelse fra alle forureningskilder, såsom toiletter og møddinger
  - tilbehør og udstyr, som let kan vaskes, rengøres og desinficeres.Endvidere skal malkeopbevaringsrummene indeholde et køleanlæg; de skal være beskyttet mod skadedyr og tilstrækkelig adskilt fra rum, hvor der holdes dyr.
- Såfremt der anvendes mobile malkebokse skal kravene i punkt 2, litra d) og f), opfyldes, og endvidere skal boksene:
  - anbringes på et rent underlag, som er fri for ekskrementer og andet affald
  - sikre beskyttelse af mælken i den periode, de anvendes
  - være konstrueret og udført således, at de indvendige overflader kan holdes rene.
- Der skal forefindes et malkeområde eller malkerum, som er behørigt adskilt fra de områder, hvor dyrene er opstaldet, når køerne er fritgående.
- Det skal være muligt effektivt at isolere dyr, der har eller mistænkes for at have en af de i kapitel I, punkt 1, litra b), omhandlede sygdomme og effektivt at adskille de i kapitel I, punkt 1, litra c), omhandlede dyr fra resten af besætningen.
- Ingen dyr må komme i nærheden af de rum og steder, hvor mælken opbevares, behandles eller køles.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 222 af 1. 8. 1981, s. 32.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

## KAPITEL III

Hygiejneforskrifter i forbindelse med malkning, indsamling af rå mælk og transport fra bedriften til indsamlingscentralen, standardiseringscentralen eller forarbejdningsvirksomheder — hygiejneforskrifter for personalet

1. Malkningen skal foregå hygiejnisk og i henhold til de i artikel 5, stk. 2, omhandlede almindelige hygiejnebetingelser.
2. Straks efter malkningen skal mælken anbringes på et rent sted, som er indrettet således, at mælken ikke udsættes for uheldig påvirkning.  
Hvis mælken ikke indsamles inden to timer efter malkningen, skal den afkøles til en temperatur på højst 8° C, hvis der sker daglig indsamling, og til 6° C, hvis der ikke sker daglig indsamling. Under transporten til forarbejdningsvirksomheden må mælkens temperatur ikke overstige 10° C.
3. Det materiel og de rekvisitter, eller sådanne genstandes overflade, der er bestemt til at komme i berøring med mælken (rekvisitter, beholdere, tanke, osv. der anvendes i forbindelse med malkning, indsamling eller transport af mælk) skal være fremstillet af et glat materiale, som let kan vaskes, rengøres og desinficeres, som er korrosionsbestandigt og som ikke udskiller så store mængder stoffer i mælken, at det kan være sundhedsfarligt, ændre mælkens sammensætning eller have skadelig virkning på dens organoleptiske egenskaber.
4. Efter brug skal rekvisitter, der er anvendt ved malkningen, mekaniske malkeanlæg og beholdere, som på en eller anden måde har været i berøring med mælken, vaskes, rengøres og desinficeres. Efter hver transport eller hver serie af transporter, såfremt der kun er meget kort tid mellem tømningen og den næste påfyldning, men under alle omstændigheder mindst en gang daglig, skal de beholdere og tanke, der er blevet anvendt til transport af rå mælk til indsamlings- eller standardiseringscentralen eller til forarbejdningsvirksomheden, vaskes, rengøres og desinficeres, inden de anvendes på ny.
5. Anvendes der kemiske midler til den i punkt 4 nævnte desinfektion, skal disse være godkendt til formålet af den ansvarlige myndighed.
6. Tanke, der anvendes ved indsamlingen af mælk, skal anvendes i overensstemmelse med artikel 9 og bilag B, kapitel IX.
7. Malkning, behandling og indsamling af mælk må ikke udføres af personer, som via mælken kan overføre smitsomme sygdomme eller andre sygdomme.

## KAPITEL IV

## Normer, der skal overholdes ved indleveringen

1. Rå mælk fra den enkelte bedrift skal overholde følgende normer for at kunne blive varmebehandlet i overensstemmelse med denne forordning.

Overholdelsen af normerne skal kontrolleres ved stikprøver, der tages enten ved indsamlingen på bedriften, eller når den rå mælk indleveres til forarbejdningsvirksomheden eller til indsamlings- eller standardiseringscentralen.

Kimtal ved 30° C (pr. ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Celletal (pr. ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Antibiotika (pr. ml)	
— penicillin	< 0,004 µg
— andre	ikke påviselig

<sup>(1)</sup> Konstatere geometrisk gennemsnit i en periode på to måneder med mindst to stikprøver pr. måned.

<sup>(2)</sup> Konstatere geometrisk gennemsnit i en periode på tre måneder med mindst en stikprøve pr. måned.

Ved overskridelse af maksimumsnormerne skal den ansvarlige myndighed træffe de fornødne foranstaltninger.

2. Der skal under den ansvarlige myndigheds tilsyn etableres en kontrolordning for at forebygge indhold af optaget vand i mælk. Under denne ordning skal der bl.a. foretages regelmæssig kontrol af frysepunktet for mælken fra de enkelte produktionsbedrifter. Hvis der konstateres optaget vand, skal den ansvarlige myndighed træffe de fornødne foranstaltninger.
3. Forarbejdningsvirksomheden skal underrette embedsdyrlægen, så snart maksimumsnormerne for celletal overskrides. Embedsdyrlægen skal træffe de fornødne foranstaltninger.
4. Hvis mælken fra den pågældende bedrift ikke senest tre måneder efter meddelelsen af de i punkt 1, 2 og 3 omhandlede foranstaltninger overholder de foreskrevne normer, skal bedriften midlertidigt udelukkes fra at levere rå mælk til fremstilling af varmebehandlet konsummælk, indtil normerne igen overholdes.

Mælk, der indeholder restkoncentrationer af antibiotika, som overskrider de tilladte normer, skal imidlertid udelukkes fra konsum.

## BILAG B

### KAPITEL I

#### Almindelige forskrifter for autorisation

De almindelige forskrifter for virksomheder og kølehuse, der er fastsat i kapitel I i bilaget til Rådets forordning (EØF) nr. . . . (generelle hygiejnebestemmelser) gælder for indsamlingscentraler, standardiseringscentraler og forarbejdningsvirksomheder.

### KAPITEL II

#### Særlige forskrifter for autorisation af forarbejdningsvirksomheder

Ud over de almindelige forskrifter i kapitel I skal forarbejdningsvirksomheder som mindstekrav have følgende:

- a) et anlæg til maskinel påfyldning og lukning efter påfyldning af de beholdere — dog ikke junger og tanke — der skal anvendes til emballering af varmebehandlet konsummælk, hvis dette finder sted på virksomheden
- b) udstyr til afkøling og til opbevaring i nedkølet stand af rå og varmebehandlet mælk. Kølerummene skal være forsynet med apparatur til temperaturmåling
- c) — ved aftapning i engangsemballage et sted til opbevaring af denne samt til opbevaring af råmaterialerne til fremstilling af denne emballage  
— ved aftapning i genbrugsemballage, et særligt sted til opbevaring af denne samt et anlæg til mekanisk rengøring og desinfektion af denne
- d) beholdere til opbevaring af mælk og et anlæg til standardisering
- e) centrifuger eller andet apparatur til rensning af mælk
- f) et af den ansvarlige myndighed godkendt eller tilladt varmebehandlingsanlæg med:
  - automatisk temperaturregulator
  - en temperaturskriver
  - en automatisk sikkerhedsanordning til forebyggelse af utilstrækkelig opvarmning
  - et sikkerhedssystem, der på passende vis forhindrer, at pasteuriseret eller steriliseret mælk blandes med utilstrækkeligt opvarmet mælk
  - en automatisk registrerende sikkerhedsanordning, der forhindrer en sammenblanding som ovenfor anført.

## KAPITEL III

**Særlige forskrifter for registrering af indsamlingscentraler**

Ud over de almindelige forskrifter i kapitel I skal indsamlingscentraler opfylde følgende mindstekrav:

- a) de skal have et anlæg til eller passende muligheder for nedkøling af mælken samt køleanlæg til opbevaring, såfremt mælken opbevares på centralen
- b) renses mælken på indsamlingscentralen, skal rensningen foregå ved hjælp af centrifuger eller andet mekanisk apparatur.

## KAPITEL IV

**Særlige forskrifter for registrering af standardiseringscentraler**

Ud over de almindelige forskrifter i kapitel I skal standardiseringscentraler opfylde følgende mindstekrav:

- a) de skal have beholdere til opbevaring af den rå mælk i nedkølet stand, et anlæg til standardisering samt beholdere til opbevaring af den standardiserede mælk
- b) de skal have centrifuger eller andet mekanisk apparatur til rensning af mælken.

## KAPITEL V

**Hygiejneforskrifter for lokaler, materiel og personale i virksomheder**

De almindelige forskrifter, der er fastsat i kapitel II i bilaget til Rådets forordning (EØF) nr. . . . (generelle hygiejnebestemmelser), finder anvendelse. Derudover gælder følgende:

1. Arbejdslokalerne skal rengøres mindst én gang hver arbejdsdag.
2. Efter hver arbejdsfase og mindst én gang hver arbejdsdag skal materiel, beholdere og anlæg, der kommer i berøring med mælk, mejeriprodukter eller andre levnedsmidler, vaskes, rengøres og desinficeres.
3. Umiddelbart efter hver transport eller efter en serie af transporter, såfremt der kun er meget kort tid mellem tømningen og den næste påfyldning, men under alle omstændigheder mindst én gang daglig, skal de beholdere og tanke, der er blevet anvendt til transport af rå mælk til indsamlings- eller standardiseringscentralen eller til forarbejdningsvirksomheden, vaskes, rengøres og desinficeres, inden de anvendes på ny.

## KAPITEL VI

**Forskrifter for varmebehandling**

1. Mælken skal, dersom den ikke forarbejdes senest fire timer efter leveringen til forarbejdningsvirksomheden, afkøles til en temperatur på ikke over + 6° C og holdes ved denne temperatur, indtil den varmebehandles.
2. Virksomheder, der fremstiller varmebehandlet konsummælk, skal træffe alle fornødne foranstaltninger, blandt andet ved hjælp af stikprøvekontrol, for at sikre, at:
  - a) den rå mælk, hvis den ikke behandles i løbet af de første 36 timer efter leveringen, umiddelbart før varmebehandlingen har et kimtal ved 30° C på højst 200 000 pr. ml
  - b) mælk, der først er pasteuriseret, umiddelbart før den anden varmebehandling har et kimtal ved 30° C på højst 100 000 pr. ml.

3. Højpasteuriseret mælk, UHT-mælk og steriliseret mælk kan fremstilles af mælk, der er blevet underkastet en første varmebehandling på en anden virksomhed. I så fald må tid-temperaturkombinationen højst svare til den, der anvendes ved pasteurisering, og mælken skal give en positiv perioxydase-prøve.
4. Pasteuriseret mælk skal være fremstillet ved, at mælken opvarmes til en høj temperatur i et kort tidsrum (mindst 71,7° C i 15 sekunder eller enhver tilsvarende kombination).
5. Den pasteuriserede mælk skal ved de stikprøver, der tages på forarbejdningsvirksomheden, også opfylde følgende normer.

#### A. Mikrobiologiske normer

Patogene bakterier: ingen i 25 g:  $n = 5$ ,  $c = 0$ ,  $m = 0$ ,  $M = 0$

Coliforme bakterier (pr. ml):  $n = 5$ ,  $c = 1$ ,  $m = 0$ ,  $M = 5$

Efter inkubation ved 6° C i fem dage:

Kimtal ved 21° C (pr. ml):  $n = 5$ ,  $c = 1$ ,  $m = 5 \times 10^4$ ,  $M = 10^5$

hvor:

$n$  = antallet af enheder i stikprøven

$m$  = grænseværdien for antallet af bakterier; resultatet betragtes som tilfredsstillende, hvis antallet af bakterier i alle stikprøveenheder ikke overstiger  $m$

$M$  = maksimumsværdien for antallet af bakterier; resultatet betragtes som utilfredsstillende, hvis antallet af bakterier i en eller flere stikprøveenheder er lig  $M$  eller derover

$c$  = antallet af stikprøveenheder med et bakterietal mellem  $m$  og  $M$ , hvor stikprøven stadig anses for acceptable, hvis bakterietallet i de øvrige stikprøveenheder er lig  $m$  eller derunder.

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 16 fastsætte mikrobiologiske normer for den på pakningen anførte sidste anvendelsesdato og de nødvendige gennemførelsesbestemmelser hertil.

#### B. Andre normer

- a) Pasteuriseret mælk skal give en negativ phosphataseprøve og en positiv peroxydaseprøve. Det er dog tilladt at producere pasteuriseret mælk, der giver en negativ peroxydaseprøve, såfremt mælken f.eks. mærkes som »højpasteuriseret«.
  - b) Antibiotika (pr. ml): overstiger ikke de tilladte normer.
6. UHT-mælk skal opfylde følgende krav:

- Den skal være fremstillet ved en kontinuerlig varmestrøm, der medfører anvendelse af en høj temperatur i en kort periode (mindst +135° C i mindst et sekund) med henblik på at ødelægge alle mikroorganismer eller i det mindste hindre, at tilbageblevne fordærvende mikroorganismer eller deres sporer udvikler sig, kombineret med anvendelse af aseptiske uigennemsigtige beholdere til emballering, men således at de kemiske, fysiske og organoleptiske ændringer er mindst mulige.
- Den skal kunne holde sig således, at der ved stikprøvekontrol ikke kan registreres nogen forandring efter 15 dages opbevaring i en uåbnet emballage ved en temperatur på +30° C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet emballage ved en temperatur på +55° C.

Foretages UHT-behandlingen af mælken således, at mælken kommer i direkte berøring med vanddamp, skal denne være fremstillet af drikkevand, og den må ikke udskille fremmede stoffer i mælken eller indvirke uheldigt på denne. Anvendelsen af denne proces må ikke ændre den behandlede mælks vandindhold.

#### 7. Steriliseret mælk skal:

- være blevet opvarmet og steriliseret i hermetisk lukkede emballager eller beholdere, hvis lukkeanordning skal være ubrudt
- ved stikprøvekontrol være af en sådan holdbarhed, at der ikke kan registreres nogen forandring efter 15 dages opbevaring i en uåbnet emballage ved en temperatur på +30° C; om nødvendigt kan det samme fastsættes for syv dages opbevaring i en uåbnet emballage ved en temperatur på +55° C.

#### 8. Steriliseret mælk og UHT-mælk skal ved den stikprøvekontrol, der foretages på forarbejdningsvirksomheden, opfylde følgende normer efter inkubation ved 30° C i 15 dage:

- kimtal ved (30° C):  $\leq 10$  (pr. 0,1 ml)
- organoleptisk kontrol: normal
- antibiotika: overstiger ikke de tilladte normer.

9. Med hensyn til kontrol for optaget vand i mælken gælder følgende bestemmelser:
- Varmebehandlet konsummælk skal regelmæssigt kontrolleres for indhold af optaget vand, navnlig ved kontrol af frysepunktet. Med henblik herpå skal der etableres en kontrolordning under den ansvarlige myndigheds tilsyn. Hvis der opdages vand, skal den ansvarlige myndighed træffe de fornødne foranstaltninger.
  - Ved etableringen af en kontrolordning skal den ansvarlige myndighed tage hensyn til:
    - resultaterne af kontrollen af den rå mælk, jf. bilag A, kapital IV, punkt 2, i særdeleshed variation og gennemsnit
    - den virkning som opbevaring og forarbejdning af mælk i overensstemmelse med god produktionspraksis har på frysepunktet.
  - Medlemsstaterne skal give Kommissionen meddelelse om alle detaljer ved den kontrolordning, som de anvender, og en begrundelse herfor inden den 1. juni 1993.
10. Varmebehandlet konsummælk kan underkastes enhver undersøgelse, som indikerer mælkens mikrobiologiske tilstand før varmebehandlingen. De nærmere bestemmelser for anvendelsen af sådanne undersøgelser og kriterierne, som skal overholdes i forbindelse hermed, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 13.
11. Opvarmningsprocesserne, temperaturerne og opvarmningsens varighed for pasteuriseret mælk, steriliseret mælk og UHT-mælk, varmebehandlingsanlæggene, omstyringsventilen, de varmeregulerende anordninger og temperaturskriverne skal godkendes eller tillades af de ansvarlige centrale myndigheder i medlemsstaterne.
12. Efter pasteuriseringen skal mælken straks afkøles, for at temperaturerne, der er fastsat i kapitel VIII og IX, kan overholdes så hurtigt som muligt.
13. Graferne fra temperaturskriverne skal dateres og opbevares i to år, således, at de efter anmodning kan forevises for de personer, som de ansvarlige myndigheder har udpeget til at inspicere virksomheden.

## KAPITEL VII

### **Aftapning på forarbejdningsvirksomheden af varmebehandlet konsummælk i emballage, der er beregnet til salg til den endelige forbruger**

- For så vidt andet ikke er fastsat i Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler <sup>(1)</sup>, skal emballagen opfylde alle hygiejnebestemmelser og være tilstrækkelig solid til effektivt at beskytte den varmebehandlede konsummælk.
- Aftapning, påfyldning og lukning af beholdere og emballage skal ske mekanisk.
- Lukningen skal på den forarbejdningsvirksomhed, hvor varmebehandlingen har fundet sted, foretages umiddelbart efter fyldningen ved hjælp af en lukkeanordning, således at lukningen beskytter mælken mod udefra kommende skadelige virkninger på mælkens egenskaber, og således at lukningen ikke kan genanvendes efter åbningen.
- Af kontrolhensyn skal producenten på produktets emballage ud over de angivelser, der omhandles i direktiv 79/112/EØF <sup>(2)</sup>, tydeligt og læseligt angive følgende:
  - den form for varmebehandling, mælken har fået,
  - produktionslandets identifikationsbogstaver (med latinske bogstaver), dvs. B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P og UK, efterfulgt af forarbejdningsvirksomhedens autorisationsnummer og en af følgende forkortelser: CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 40 af 11. 2. 1989, s. 38.

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

## KAPITEL VIII

## Opbevaring af pasteuriseret mælk på forarbejdningsvirksomheden

Indtil den pasteuriserede mælk forlader forarbejdningsvirksomheden, må mælkens temperatur efter afkøling højst være + 6° C.

Opbevaringstemperaturen i opbevaringslokalerne skal registreres.

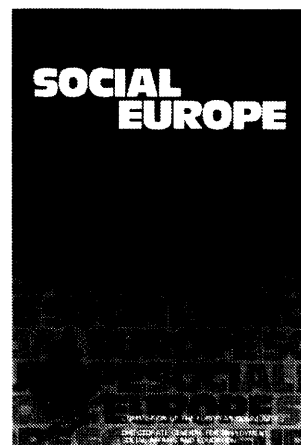
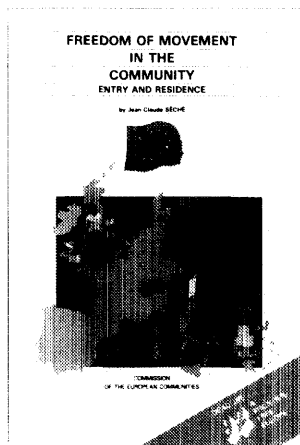
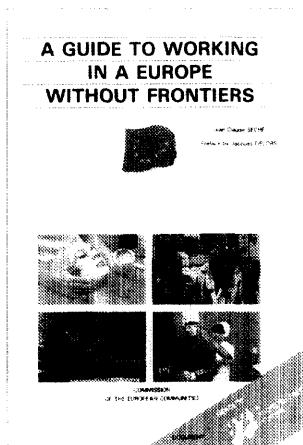
## KAPITEL IX

## Transport af mælk

1. De tanke, junger og andre beholdere, der anvendes til transport af mælk, skal opfylde alle hygiejnebestemmelser, og navnlig følgende betingelser:
    - de indvendige sider og andre dele, der kan komme i berøring med mælken, skal bestå af korrosionsbestandigt, glat materiale, som let kan vaskes, rengøres og desinficeres, og som ikke udskiller så store mængder stoffer i mælken, at det kan være sundhedsfarligt, ændre mælkens sammensætning eller have skadelig virkning på mælkens organoleptiske egenskaber
    - de skal være konstrueret således, at mælken kan løbe helt ud af dem; er de forsynet med haner, skal disse let kunne aftages og afmonteres, vaskes, rengøres og desinficeres
    - de skal vaskes, rengøres og desinficeres umiddelbart efter hver brug og om fornødent inden fornyet brug; rengøring og desinfektion skal foretages i overensstemmelse med kapitel V, punkt 2 og 3
    - de skal inden transporten lukkes hermetisk og forblive lukket under transporten.
  2. Køretøjer og beholdere til transport af pasteuriseret mælk skal være udformet og udstyret på en sådan måde, at de i punkt 5 nævnte temperaturer kan holdes under hele transporten.
  3. De køretøjer, der anvendes til transport af varmebehandlet konsummælk og mælk i små beholdere eller i junger, skal være i god stand. De må ikke anvendes til transport af produkter eller genstande, som vil kunne ændre mælken. Deres indvendige overflader skal være glatte og let kunne vaskes, rengøres og desinficeres. Det indvendige af transportkøretøjerne skal opfylde alle hygiejnekrav. Køretøjerne til transport af varmebehandlet konsummælk i små beholdere eller i junger skal være konstrueret på en sådan måde, at beholdere og junger er tilstrækkeligt beskyttede mod snavs og påvirkning fra luften, og de må ikke anvendes til transport af dyr.
  4. Den ansvarlige myndighed skal med henblik herpå regelmæssigt kontrollere, at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med hygiejnekravene i dette kapitel.
  5. Under transporten må temperaturen for pasteuriseret mælk, som transporteres i tanke, i små beholdere eller i junger, ikke overstige 6° C. De ansvarlige myndigheder kan dog dispensere fra dette krav for mælk, der udbringes.
  6. Når varmebehandlet konsummælk transporteres i tanke, skal de oplysninger, der omhandles i kapitel VII, punkt 4, litra a), b) og c), anføres i ledsagedokumenterne.
-



**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg**



- A GUIDE TO WORKING IN A EUROPE WITHOUT FRONTIERS**  
by Jean-Claude Séché - Introduction by Jacques Delors.  
This work describes in a language readily comprehensible to non-legal specialists a picture of the present situation and will help people to become familiar with the essential features of the freedom of movement for individuals. An annex contains the official instruments drawn up to facilitate the exercise by natural persons of an activity in a Member State other than their own.  
225 pp. - 21.0 × 29.7 cm - ISBN 92-825-8067-9 - Catalogue No CB-PP-88-004-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 18,50
- FREEDOM OF MOVEMENT IN THE COMMUNITY - Entry and residence**  
by Jean-Claude Séché.  
This publication is complementary to the Guide to working. It is intended to bring together under one cover all the Community legislation relating to the rights of entry and residence so that the conditions on which these rights are based and the restrictions they entail can be clearly understood by anyone that needs to exercise them.  
69 pp. - 21.0 × 29.7 cm - ISBN 92-825-8660-X - Catalogue No CB-PP-88-B04-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 7,50
- THE SOCIAL DIMENSION OF THE INTERNAL MARKET**  
Social Europe - special issue.  
This report is understood to be an important component in the discussion of the social aspects of the internal market, a discussion which the Commission wants to carry out with all social and political actors, since the consideration of the social dimension of the internal market is a matter which concerns everybody.  
115 pp. - 21.0 × 29.7 cm - ISBN 92-825-8256-6 - Catalogue No CB-PP-88-005-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 4,20

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
**Office for Official Publications of the European Communities**  
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG

Please send me the publications I have indicated  above

Name: .....

Address: .....

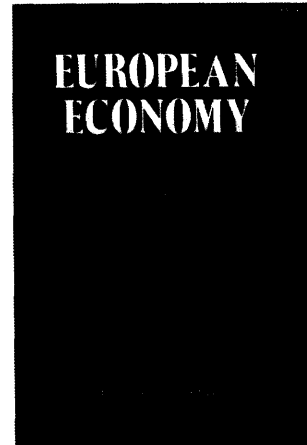
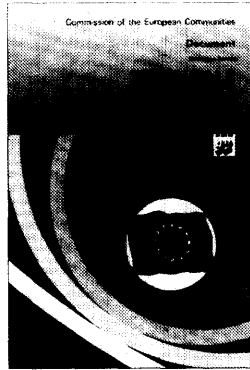
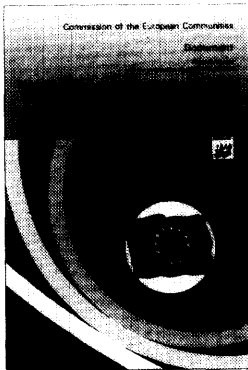
..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....





**OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg**



**COMMON STANDARDS FOR ENTERPRISES**

by Florence Nicolas with the collaboration of Jacques Repussard.

The purpose of this book is to explain the workings of the European standardization system, the resources available to it and how it fits in with the Community institutions and interfaces with national and world systems. It also contains practical examples which might serve as a basis for a European standardization manual.

79 pp. - 17.6 x 25.0 cm - ISBN 92-825-8554-9 - Catalogue No CB-PP-88-A01-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 9,00

ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

**THE SINGLE FINANCIAL MARKET**

by Dominique Servais.

The large internal market is inconceivable without a financial dimension: capital and financial services must be able to circulate freely. Despite the progress made in this field to date, there is still a long way to go. The prospect of the creation of a real 'European area' makes it more urgent, but also more problematical, to achieve the complete deregulation of movements of capital.

53 pp. - 17.6 x 25.0 cm - ISBN 92-825-8572-7 - Catalogue No CB-PP-88-C03-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 6,00

ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

**THE ECONOMICS OF 1992**

European Economy - special issue.

This study contributes to a project initiated by the Commission, whose objective was to evaluate the potential economic impact of completing the internal market by 1992.

222 pp. - 21.0 x 29.7 cm - ISSN 0379-0991 - Catalogue No CB-AR-88-035-EN-C

Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 16,00

ES, DA, DE, GR, EN, FR, IT, NL, PT

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
**Office for Official Publications of the European Communities**  
2 rue Mercier, L-2985 LUXEMBOURG

Please send me the publications I have indicated  above

Name: .....

Address: .....

..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....



OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS  
OF THE EUROPEAN COMMUNITIES  
Luxembourg

# REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY

This publication includes the "Report on economic and monetary union in the European Community" by the Committee for the Study of Economic and Monetary Union, chaired by Jacques Delors, first published in April 1989. The report is combined with the Collection of Papers by individual members of this Committee, published here for the first time. These papers were submitted to the Committee for discussion as background information. They provide an important insight into the discussions of the Committee and the opinions of its members. The topics covered vary widely and show the extensive background research presented to the Committee. The full list of contents is reproduced below.

## 1. The Report

- Chapter I - Past and present developments in economic and monetary integration in the Community
- Chapter II - The final stage of economic and monetary union
- Chapter III - Steps towards economic and monetary union
- Annex - Excerpts from the Conclusions of the Presidency presented after the meeting of the European Council in Hanover on 27 and 28 June 1988

## 2. Collection of papers

- I - Introductory note
- II - The Werner Report
- III - Papers relating to economic union
- IV - Papers relating to monetary union
- V - List of members of the Committee

1989 - 235 pages - ISBN 92-826-0655-4 - Catalogue No: CB-56-89-401-EN-C  
Price (excluding VAT) in Luxembourg: ECU 10

ORDER FORM TO BE SENT TO:  
Office for Official Publications of the European Communities  
2 rue Mercier, L - 2985 LUXEMBOURG

Please send me ..... copy(ies) of

**REPORT ON ECONOMIC AND MONETARY UNION IN THE EUROPEAN COMMUNITY**

Name: .....

Address: .....

..... Tel.: .....

Date: ..... Signature: .....

