

Dansk udgave

Retsforskrifter

Indhold

I Retsakter hvis offentliggørelse er obligatorisk

.....

II Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk

Rådet

91/492/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr 1

91/493/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer 15

91/494/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande 35

91/495/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt 41

91/496/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 15. juli 1991 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for dyr, der føres ind i Fællesskabet fra tredjelande, og om ændring af direktiv 89/662/EØF, 90/425/EØF og 90/675/EØF 56

Pris: 16 ECU

(Fortsættes på omslagets anden side)

De akter, hvis titel er trykt med magre typer, er løbende retsakter inden for rammerne af landbrugspolitikken og har normalt en begrænset gyldighedsperiode.

Titlen på alle øvrige akter er trykt med fede typer efter en asterisk.

Indhold (fortsat)

91/497/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 29. juli 1991 om ændring og kodificering af direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet med henblik på at udvide dets anvendelsesområde til også at omfatte produktion og afsætning af fersk kød 69

91/498/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 29. juli 1991 om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af fersk kød 105

91/499/EØF:

- ★ Rådets direktiv af 26. juni 1991 om ændring af direktiv 64/432/EØF for så vidt angår diagnosticering af kvægbrucellose og enzootisk kvægleukose 107

II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

RÅDET

RÅDETS DIREKTIV

af 15. juli 1991

om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr

(91/492/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Med henblik på gennemførelsen af det indre marked og særlig for at sikre, at den fælles markedsordning for fiskerivarer oprettet ved forordning (EØF) nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, fungerer gnidningsløst, er det af afgørende betydning, at afsætningen af levende toskallede bløddyr ikke længere hindres af forskelle medlemsstaterne imellem hvad angår de sundhedsmæssige krav; der vil herved kunne opnås en bedre harmonisering af produktion og afsætning samt lige konkurrencevilkår samtidig med, at forbrugerne sikres et kvalitetsprodukt;

i Rådets direktiv 79/923/EØF af 30. oktober 1979 om kvalitetskrav til skaldyrvand ⁽⁶⁾ 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, sækdyr og havsnegle;

skulle der forekomme et sundhedsmæssigt problem, efter at levende toskallede bløddyr er kommet på markedet, er det vigtigt at kunne 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 af fastlægge et fællesskabssystem for at sikre hurtig vedtagelse og i givet fald forbedring af sundhedsforskrifterne for at undgå viruskontamination 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 tilstrækkelig lang periode; det er derfor nødvendigt at fastlægge, i hvilke produktionsområder bløddyr kan indsamles til direkte konsum, og hvilke produktionsområder der kræver rensning eller genudlægning;

det påhviler i første række producenterne at sikre, at de toskallede bløddyr produceres og afsættes under overholdelse af sundhedsforskrifterne; medlemsstaternes kompetente myndigheder bør foretage kontrol og inspektioner og derved

⁽¹⁾ EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 29.

⁽²⁾ EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 1.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 379 af 31. 12. 1981, s. 1.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 282 af 2. 10. 1989, s. 1.

⁽⁶⁾ EFT nr. L 281 af 10. 11. 1979, s. 47.

sikre, at producenterne overholder disse forskrifter; de kompetente myndigheder bør især føre regelmæssig kontrol med høstområderne for at sikre, at bløddyr fra disse høstområder ikke indeholder mikroorganismer og toksiske stoffer i mængder, der anses for at være sundhedsfarlige for mennesker;

der bør indføres kontrolforanstaltninger på fællesskabsniveau for at sikre, at bestemmelserne i dette direktiv anvendes ensartet i alle medlemsstater.

reglerne, principperne og sikkerhedsforanstaltningerne i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet ⁽¹⁾, bør finde anvendelse på varerne i nærværende direktiv;

i forbindelse med samhandelen inden for Fællesskabet bør bestemmelserne i Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked ⁽²⁾, ændret ved direktiv 90/675/EØF, ligeledes finde anvendelse;

for levende toskallede bløddyr, der er produceret i et tredjeland og skal afsættes i Fællesskabet, bør 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 bør der indrømmes undtagelsesbestemmelser til fordel for visse virksomheder, der er i drift inden den 1. januar 1993, for at gøre det muligt for dem at tilpasse sig alle kravene i dette direktiv.

for så vidt angår levende dyr til konsum i levende tilstand bør der med hensyn til holdbarhedsdatoen ske fravigelse af reglerne i 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 ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 91/72/EØF ⁽⁴⁾;

der bør være mulighed for at vedtage overgangsforanstaltninger i tilfælde af, at visse gennemførelsesbestemmelser ikke er fastsat;

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

⁽¹⁾ EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

⁽²⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

⁽³⁾ EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 42 af 16. 1. 1991, s. 27.

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr bestemt til direkte konsum eller til yderligere forarbejdning inden konsum.

Med undtagelse af bestemmelserne om rensning gælder dette direktiv også for pighude, sækdyr og havsnegle.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

- 1) *toskallede bløddyr*: bløddyr af klassen Lamellibranchiata, der filtrerer føden, ingen den optages
- 2) *marine biotoksiner*: giftstoffer, der ophobes i toskallede bløddyr, som lever af plankton, der indeholder disse toksiner
- 3) *rent havvand*: havvand eller brakvand, som skal anvendes på de i dette direktiv fastsatte betingelser, og 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
- 4) *kompetent myndighed*: en medlemsstats centrale myndighed, der er kompetent til at udføre veterinærkontrol, eller enhver myndighed, til hvem den har delegeret denne kompetence
- 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 renseanlæg, i tanke eller i andre systemer med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim
- 6) *producent*: enhver fysisk eller juridisk person, der høster levende toskallede bløddyr fra et produktionsområde med alle former for hjælpemidler for at håndtere og afsætte dem
- 7) *produktionsområde*: havområde, laguneområde eller område i tidevandspåvirkede flodmundinger med naturlige voksesteder for toskallede bløddyr eller steder, der anvendes til dyrkning af toskallede bløddyr, og hvorfra levende toskallede bløddyr høstes
- 8) *genudlægningsområde*: havområde, laguneområde eller område i tidevandspåvirkede flodmundinger, der er godkendt af den kompetente myndighed, klart afgrænset og afmærket ved hjælp af bøjer, pæle eller andre fastgjorte anordninger, og som udelukkende er beregnet til naturlig rensning af levende toskallede bløddyr

- 9) *ekspeditionscenter*: godkendte landbaserede eller vandbaserede anlæg til modtagelse, konditionering, vaskning, rengøring, sortering og indpakning af levende toskallede bløddyr, som er egnede til konsum
- 10) *renseanlæg*: godkendt anlæg med tanke, som tilføres havvand, der er naturligt rent eller som er gjort rent ved en passende behandling, og hvori de levende toskallede bløddyr anbringes i tilstrækkelig lang tid til, at der kan ske en mikrobiologisk dekontamination, så de bliver egnede til konsum
- 11) *genudlægning*: en proces, der består i under den kompetente myndigheds tilsyn at overføre levende toskallede bløddyr til godkendte havområder eller laguneområder eller godkendte områder i tidevandspåvirkede flodmundinger i tilstrækkelig lang tid til, at der kan ske dekontamination; flytning af toskallede bløddyr til mere lovende områder med henblik på yderligere vækst er ikke omfattet af definitionen
- 12) *transportmiddel*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, samt lastrum i skibe eller containere til land-, sø- og lufttransport
- 13) *indpakning*: en proces, hvorved levende toskallede bløddyr anbringes i indpakningsmateriale, der er egnet til formålet
- 14) *sending*: en afgrænset mængde levende toskallede bløddyr, der håndteres i et ekspeditionscenter eller behandles i et renseanlæg og er bestemt for en eller flere aftagere
- 15) *parti*: en afgrænset mængde levende toskallede bløddyr, der er høstet i et produktionsområde og derefter leveres til et godkendt ekspeditionscenter, renseanlæg, genudlægningsområde eller forarbejdningsvirksomhed
- 16) *afsætning*: opbevaring eller udstilling med henblik på salg, markedsføring, levering eller enhver anden form for afsætning af levende toskallede bløddyr til konsum i rå tilstand eller med henblik på forarbejdning i Fællesskabet, bortset fra overdragelse på det lokale marked af små mængder direkte fra kystfiskeren til detailhandleren eller forbrugeren, idet disse mængder skal underkastes den sundhedskontrol, der er foreskrevet i de nationale bestemmelser om kontrol med detailhandleren
- 17) *import*: indførsel til Fællesskabets område af levende toskallede bløddyr fra tredjelande
- 18) *fækale colibakterier*: fakultativt aerobe, gramnegative, ikke-spordannende, 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 mindst 24 timer
- 19) *E. coli*: fækale colibakterier, der 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:

- a) de skal stamme fra produktionsområder, der opfylder betingelserne i bilagets kapitel I; for muslinger af *Pecten*-slægten gælder denne bestemmelse dog kun akvakulturprodukter som defineret i artikel 2, nr. 2), i Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer ⁽¹⁾
- b) de skal være høstet og transporteret fra produktionsområdet til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed på de betingelser, der er fastsat i bilagets kapitel II
- c) de skal, hvis det er fastsat i dette direktiv, have været genudlagt i områder, der er godkendt til formålet og opfylder betingelserne i bilagets kapitel III
- d) de skal være håndteret hygiejnisk og om nødvendigt være rensede i anlæg, der er godkendt til formålet og opfylder betingelserne i bilagets kapitel IV
- e) de skal opfylde kravene i bilagets kapitel V
- f) der skal være foretaget sundhedskontrol i overensstemmelse med bilagets kapitel VI
- g) de skal være indpakket hensigtsmæssigt i overensstemmelse med bilagets kapitel VII
- h) de skal være oplagret og transporteret under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilagets kapitel VIII og IX
- i) 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 behandles i overensstemmelse med betingelserne i direktiv 91/493/EØF.

Artikel 4

Medlemsstaterne påser, at personer, der håndterer levende toskallede bløddyr under produktion og afsætning, træffer alle de fornødne foranstaltninger for at opfylde betingelserne i dette direktiv.

⁽¹⁾ Se side 15 i denne Tidende.

Personer, der er ansvarlige for driften af ekspeditionscentre og renseanlæg, skal især sørge for:

- at et repræsentativt antal prøver til laboratorieundersøgelse regelmæssigt udtages og analyseres for at fastslå den sundhedsmæssige kvalitet af de levende toskallede bløddyr efter partiernes respektive oprindelsesområder før og efter håndtering i et ekspeditionscenter eller renseanlæg
- at kontrolresultaterne registreres i en bog, som holdes til rådighed for den kompetente myndighed.

Artikel 5

1. a) Den kompetente myndighed godkender ekspeditionscentre og renseanlæg efter at have sikret sig, at de opfylder kravene i dette direktiv. Den kompetente myndighed træffer de nødvendige foranstaltninger, hvis kravene ikke længere er opfyldt. Den tager i den forbindelse især hensyn til resultatet af en eventuel kontrol foretaget i henhold til artikel 6, stk. 1.

På den udtrykkelige betingelse at de levende bløddyr, der hidrører fra sådanne centre og anlæg, opfylder hygiejnekravene i dette direktiv, kan medlemsstaterne for kravene om udstyr og indretning i kapitel IV i bilaget, som nærmere fastlagt inden den 1. oktober 1991 efter fremgangsmåden i artikel 12, dog tilstå ekspeditionscentre og renseanlæggene en yderligere frist indtil den 31. december 1995 til at tilpasse sig betingelserne for godkendelse i nævnte kapitel. Kun virksomheder, som fungerer den 31. december 1991, og som har forelagt den kompetente nationale myndighed en behørigt begrundet ansøgning herom inden den 1. juli 1992, kan omfattes af denne undtagelse. Denne ansøgning skal ledsages af en plan og et arbejdsprogram med angivelse af de frister, inden for hvilke virksomhederne kan opfylde nævnte krav. Hvis der søges om finansielt bidrag fra Fællesskabet, kan der kun ske accept af projekter, som er i overensstemmelse med kravene i dette direktiv.

Den kompetente myndighed opstiller en liste over godkendte ekspeditionscentre og renseanlæg, der hver forsynes med et autorisationsnummer.

Hver enkelt medlemsstat skal meddele Kommissionen listen over godkendte ekspeditionscentre og renseanlæg samt enhver senere ændring. Kommissionen videregiver disse oplysninger til de andre medlemsstater.

- b) Der foretages regelmæssig inspektion og kontrol af centrene og anlæggene på den kompetente myndigheds ansvar, og denne skal have fri adgang til alle dele af anlæggene, således at den kan sikre sig, at dette direktiv overholdes.

Hvis det af disse inspektioner og kontroller fremgår, at kravene i dette direktiv ikke overholdes, træffer den kompetente myndighed passende foranstaltninger.

2. a) Den kompetente myndighed opstiller en liste over produktions- og genudlægningsområder med angivelse af beliggenhed og grænser, hvor der kan høstes levende toskallede bløddyr i overensstemmelse med dette direktiv, især bilagets kapitel I.

Denne liste meddeles dem, der berøres af dette direktiv, som f.eks. producenter og personer, der er ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre.

- b) Kontrollen med produktions- og genudlægningsområderne foretages på den kompetente myndigheds ansvar i henhold til bestemmelserne i dette direktiv.

Hvis det af kontrollen fremgår, at bestemmelserne i dette direktiv ikke længere overholdes, lukker den kompetente myndighed det pågældende produktions- eller genudlægningsområde, indtil forholdene er bragt i orden.

3. Den kompetente myndighed kan forbyde al produktion og høstning af toskallede bløddyr i områder, der af sundhedsmæssige grunde anses for uegnede til sådan brug.

Artikel 6

1. I den udstrækning, det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af dette direktiv, kan eksperter fra Kommissionen i samarbejde med medlemsstaternes kompetente myndigheder foretage kontrol på stedet. De kan især efterprøve, om centrene og produktions- og genudlægningsområderne faktisk opfylder bestemmelserne i dette direktiv. Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, yder eksperterne al den fornødne bistand til udførelsen af deres opgave. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af kontrollen.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 1 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 12.

3. Kommissionen kan udarbejde henstillinger med retningslinjer vedrørende god produktionspraksis på de forskellige produktions- og afsætningstrin.

Artikel 7

1. Reglerne i direktiv 89/662/EØF for så vidt angår levende toskallede bløddyr, pighude, sækdyr og havsnegle til konsum og direktiv 90/425/EØF finder anvendelse, især for så vidt angår tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der skal udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

2. Direktiv 89/662/EØF ændres således:

a) i bilag A tilføjes følgende led:

»— Rådets direktiv 91/492/EØF af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 1)«

b) i bilag B udgår følgende led:

»— levende toskallede bløddyr til konsum«.

c) de faktiske sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr og især overvågningen af produktionsområderne 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 produktionsområderne af plankton indeholdende toksiner navnlig af arter, der ikke findes i Fællesskabets farvande, og om den risiko, som denne forekomst kan udgøre for Fællesskabet

e) de garantier, som tredjelandet kan give for så vidt angår opfyldelsen af kravene i bilagets kapitel V.

KAPITEL III

Import fra tredjelande

Artikel 8

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

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 den, der gælder i Fællesskabet.

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

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning.

Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 12.

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 beføjelser og det tilsyn, de er undergivet, samt deres muligheder for effektivt at føre kontrol med gennemførelsen af den gældende lovgivning

3) Efter fremgangsmåden i artikel 12 træffer Kommissionen afgørelse om:

a) listen over de tredjelande, der opfylder de i stk. 2 omhandlede betingelser for ligestilling

b) hvilke særlige betingelser der for hvert enkelt tredjeland gælder for import af levende toskallede bløddyr, idet disse betingelser omfatter:

i) det nærmere indhold af det sundhedscertificat, der skal ledsage enhver sending til Fællesskabet

ii) angivelse af de produktionsområder, hvorfra der kan høstes og importeres levende toskallede bløddyr

iii) forpligtelsen til at underrette Fællesskabet om enhver ændring af godkendelsen af produktionsområder

iv) eventuel rensning efter ankomsten til Fællesskabets område

c) listen over virksomheder, hvorfra der kan tillades import af levende toskallede bløddyr; med henblik herpå opstilles en eller flere lister over sådanne virksomheder; en virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den af tredjelandets kompetente myndighed er officielt godkendt til eksport til Fællesskabet; denne godkendelse er betinget af, at

— bestemmelser svarende til de i dette direktiv fastlagte bestemmelser overholdes

— en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

4) De afgørelser, der er omhandlet i nr. 3, kan ændres efter fremgangsmåden i artikel 12.

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

5) Indtil de afgørelser, som er omhandlet i nr. 3, er truffet, underlægger medlemsstaterne importen af levende

toskallede bløddyr fra tredjelande betingelser, der mindst svarer til de betingelser, der gælder for produktion og afsætning af fællesskabsvarer.

Artikel 10

Reglerne og principperne i direktiv 90/675/EØF finder anvendelse, især for så vidt angår tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der skal udføres af medlemsstaterne, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

Med forbehold af de i stk. 1 nævnte regler og principper og indtil gennemførelsen af de beslutninger, der er nævnt i artikel 8, nr. 3), og i artikel 30 i direktiv 90/675/EØF, finder de hidtil gældende nationale gennemførelsesbestemmelser til artikel 8, nr. 1) og 2), i nævnte direktiv fortsat anvendelse.

KAPITEL IV

Afsluttende bestemmelser

Artikel 11

Bilaget kan ændres af Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen.

Efter høring af Den Videnskabelige Veterinærkomité forelægger Kommissionen inden den 1. januar 1994 Rådet en rapport om indholdet af kapitel I og V i bilaget, ledsaget af eventuelle forslag til ændring af disse kapitler.

Artikel 12

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringes sagen straks af formanden for den Stående Veterinærkomité, i det følgende benævnt »komitéen«, enten på formandens initiativ eller på anmodning 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 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.

3. a) Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

b) 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 for Rådet ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig mod de nævnte foranstaltninger.

Artikel 13

Efter fremgangsmåden i artikel 12 kan der fastsættes nødvendige overgangsforanstaltninger for en periode på to år for at tage hensyn til, at der muligvis endnu ikke er fastsat gennemførelsesbestemmelser til dette direktiv den 1. januar 1993.

Artikel 14

Kommissionen forelægger efter høring af medlemsstaterne inden den 1. juli 1992 Rådet en rapport vedrørende de minimumsbetingelser med hensyn til struktur og udstyr, som skal opfyldes af små ekspeditionscentre eller små distributionsvirksomheder på det lokale marked, der er beliggende i områder med særlige forsyningsvanskeligheder, samt eventuelle forslag, som Rådet, der træffer afgørelse efter afstemningsproceduren i Traktatens artikel 43, skal tage stilling til inden den 31. december 1992.

Rådet, der træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, som bygger på de indhøstede erfaringer, skal tage dette direktiv op til fornyet behandling inden den 1. januar 1998.

Artikel 15

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv inden den 1. januar 1993. De underretter Kommissionen herom.

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

Artikel 16

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. juli 1991.

På Rådets vegne

P. BUKMAN

Formand

BILAG

KAPITEL I

BETINGELSER FOR PRODUKTIONSOMRÅDER

1. Beliggenheden af og grænserne for produktionsområder skal fastsættes af den kompetente myndighed på en sådan måde, at det kan fastslås, i hvilke områder:
 - a) levende toskallede bløddyr kan høstes til direkte konsum. Levende toskallede bløddyr fra disse områder skal opfylde betingelserne i kapitel V
 - b) levende toskallede bløddyr kan høstes, men først afsættes til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem glas og tre fortyndinger ikke indeholde over 6 000 fækale colibakterier pr. 100 g kød og ikke over 4 600 E. coli pr. 100 g kød i 90 % af prøverne.
Efter rensning eller genudlægning skal alle kravene i kapitel V være opfyldt
 - c) levende toskallede bløddyr kan høstes, men først afsættes efter genudlægning i en lang periode (mindst to måneder) eventuelt kombineret med rensning, eller efter intensiv rensning i en periode, der fastsættes efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12, således at betingelserne i litra a) opfyldes. Levende toskallede bløddyr fra disse områder må ved en MPN-test med fem glas og tre fortyndinger ikke indeholde over 60 000 fækale colibakterier pr. 100 g kød.
2. Ændringer af afgrænsningen af produktionsområder og midlertidig eller endelig lukning af disse områder skal af den kompetente myndighed omgående meddeles dem, der er berørt af dette direktiv, især producenterne og de ansvarlige for driften af renseanlæg og ekspeditionscentre.

KAPITEL II

BETINGELSER FOR HØSTNING OG TRANSPORT AF PARTIER TIL ET EKSPEDITIONSCENTER, ET RENSEANLÆG, ET GENU DLÆGNINGSOMRÅDE ELLER EN FORARBEJDNINGSVIRKSOMHED

1. Høstningen 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 høstningen, og de må ikke udsættes for ekstrem varme eller kulde.
3. De metoder, der benyttes til høstning, 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, forarbejdning eller genudlægning.
4. Levende toskallede bløddyr må ikke genneddykkes i vand, som kan medføre yderligere kontamination i tidsrummet mellem høstning 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 renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed, 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 skal ledsage hvert parti under transport fra produktionsområdet til et ekspeditionscenter, renseanlæg, genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed. Det udstedes af den kompetente myndighed efter anmodning fra producenten. Producenten skal for hvert parti med tydelig skrift, som ikke kan udslettes, udfylde de relevante rubrikker i registreringsdokumentet, hvori følgende skal være anført:

- producentens identitet og underskrift
- høstningsdatoen
- produktionsområdets 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 numre og over navnene på de personer, der høster levende toskallede bløddyr, og som dokumenterne er blevet udstedt til. Registreringsdokumentet for hvert parti levende toskallede bløddyr skal datostemples ved levering af et parti til et ekspeditionscenter, et renseanlæg, et genudlægningsområde eller en forarbejdningsvirksomhed og skal opbevares af de ansvarlige for driften af disse centre, områder eller anlæg, i mindst 60 dage.

Hvis høstningen foretages af ekspeditionscentrets, renseanlæggets, genudlægningsområdets eller forarbejdningsvirksomhedens personale, kan registreringsdokumentet erstattes af en permanent transporttilladelse fra den kompetente myndighed.

7. Hvis et produktions- eller genudlægningsområde lukkes midlertidigt, må den kompetente myndighed ikke længere udstede registreringsdokumenter for det pågældende område og skal omgående suspendere gyldigheden af alle registreringsdokumenter, 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 høstes 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 bløddyrene at genoptage fødefiltreringen efter neddykning i naturlige vandområder.
- 3) Ved genudlægning af levende toskallede bløddyr må belægningsstætheden ikke være større, end at rensning kan finde sted.
- 4) Levende toskallede bløddyr skal neddykkes i havvand på genudlægningsområdet i en passende periode af længere varighed end den tid, det tager at nedbringe mængden af fækale bakterier til de i dette direktiv 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 genudlægningsområde.
- 6) Områderne til genudlægning af levende toskallede bløddyr skal være godkendt af den kompetente myndighed. Områderne skal være klart afgrænset ved hjælp af bøjler, pæle eller andre fastgjorte anordninger; der skal være en indbyrdes afstand på mindst 300 m mellem de forskellige genudlægningsområder samt mellem genudlægningsområder og produktionsområder.
- 7) Stederne inden for et genudlægningsområde skal være godt adskilt, så det undgås, at partier blandes; der skal anvendes et »enten eller«-system, således at et nyt parti ikke kan udlægges, før hele det foregående parti er fjernet.
- 8) De, der står for genudlægningsområderne, skal løbende registrere, hvor de levende toskallede bløddyr kommer fra, genudlægningsperioden, genudlægningsstedet og partiets destination efter genudlægning, og de registrerede oplysninger skal holdes til rådighed for den kompetente myndighed.
- 9) Efter høstning fra genudlægningsområdet skal partierne under transporten fra genudlægningsområdet til det godkendte ekspeditionscenter, renseanlæg eller den godkendte forarbejdningsvirksomhed være ledsaget af det i kapitel II, punkt, 6 omhandlede registreringsdokument, når man ser bort fra de tilfælde, hvor genudlægningsområdet og ekspeditionscentret, renseanlægget eller forarbejdningsanlægget drives af samme personale.

KAPITEL IV

BETINGELSER FOR GODKENDELSE AF EKSPEDITIONSCENTRE OG RENSEANLÆG

I. Generelle betingelser for indretning og udstyr

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

Centrene skal i det mindste råde over:

- 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 kontamination af levende toskallede bløddyr med enhver form for affald, spildevand, 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 forefindes et tilstrækkeligt antal håndvaske i nærheden af toiletterne
- 3) anordninger til ordentlig rengøring af redskaber, beholdere og udstyr
- 4) et anlæg til forsyning med og i givet fald oplagring af drikkevand som defineret i Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand⁽¹⁾ eller et anlæg til forsyning med rent havvand.

Et anlæg til forsyning med andet vand end drikkevand kan tillades. Det pågældende vand må ikke komme i direkte 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 instrumenter eller disses overflader, som kan komme i kontakt med levende toskallede bløddyr, skal være fremstillet af materiale, der er nemt at vaske og rengøre gentagne 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 især 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 kontamination 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 nye angreb forhindres. Husdyr har ikke adgang til stedet.
- 4) Lokaler, materiel og instrumenter, der anvendes til håndtering af levende toskallede bløddyr, skal holdes rene og i god stand. Materiellet og instrumenterne skal rengøres grundigt efter arbejdsdagens afslutning og så ofte, det er påkrævet.
- 5) Lokaler, materiel og instrumenter må ikke anvendes til andre formål end til håndtering af 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 med passende mellemrum.
- 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 renseanlæg

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

- 1) Gulve og vægge i rensningstankene og i eventuelle vandbeholdere skal have en glat, hård og vandtæt overflade og være lette at skrubbe rene eller rengøre med vand under tryk. Rensningstankenens bund skal have den rette hældning og være udstyret med afløb, der er dimensioneret efter arbejdets omfang.

⁽¹⁾ EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11. Direktivet er senest ændret ved tiltrædelsesakten af 1985 (EFT nr. L 302 af 15. 11. 1985, s. 218).

- 2) Levende toskallede bløddyr skal vaskes rene for mudder med rent havvand eller drikkevand under tryk inden rensning. Forvasken kan også foretages i rensningstankene, inden rensningen påbegyndes, idet afløbsrørene holdes åbne under hele forvasken og der afsættes tilstrækkelig tid bagefter til, at systemet kan skylles rent, inden rensningsprocessen begynder.
- 3) Rensningstankene skal have en tilstrækkelig tilstrømning af havvand pr. time og pr. ton levende toskallede bløddyr, der behandles.
- 4) Der skal anvendes rent eller rensset havvand til rensning af levende toskallede bløddyr; afstanden mellem vandindtag og udløb skal være tilstrækkelig stor til, at forurening undgås; processen til behandling af havvand, hvis sådan behandling er nødvendig, 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 direktiv 80/778/EØF.
- 5) Renseanlægget skal sikre, at levende toskallede bløddyr hurtigt genoptager fødefiltreringen, 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 renseanlæggets 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 rensningstanken 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, mikrobiologisk tilstand osv.), hvis det er nødvendigt at forlænge rensningsperioden for at sikre, at de levende toskallede bløddyr opfylder de bakteriologiske krav i kapitel V.
- 7) Indeholder en rensningstank flere partier bløddyr, skal disse være af samme art og stamme fra samme produktionsområde eller forskellige områder med samme sundhedsmæssige status. Behandlingen skal fortsættes lige så længe, som det er nødvendigt for det parti, der kræver den længste rensningstid.
- 8) Beholdere, der benyttes til levende toskallede bløddyr i renseanlæg, skal være konstrueret, således at de tillader gennemstrømning af havvand. Lagene af levende toskallede bløddyr må ikke være tykkere, end at skallerne kan åbne sig under rensningen.
- 9) Krebsdyr, fisk eller andre marine arter må ikke holdes i en rensningstank, hvor levende toskallede bløddyr undergår rensning.
- 10) Efter rensningens afslutning skal levende toskallede bløddyrsskaller vaskes grundigt ved spuling med drikkevand eller rent havvand. Det kan om nødvendigt finde sted i renseanlægget. Vandet må ikke genanvendes.
- 11) Renseanlæggene 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. Laboratorierne uden for anlæggene skal være godkendt af den kompetente myndighed.
- 12) Renseanlæggene skal løbende registrere følgende data:
 - resultaterne af mikrobiologiske prøver af vandet i renseanlægget, der ledes ind i rensningstankene
 - resultaterne af mikrobiologiske prøver af levende toskallede bløddyr inden rensning
 - resultaterne af mikrobiologiske prøver af levende toskallede bløddyr efter rensning
 - dato for og mængde af levende toskallede bløddyr leveret til renseanlægget og dertil hørende registreringsdokumenter
 - tidspunkter for opfyldning og tømning af renseanlæg (rensningstider)
 - oplysninger om forsendelser 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) Renseanlæggene må kun acceptere partier levende toskallede bløddyr, som er ledsaget af det i kapitel II omhandlede registreringsdokument.

Renseanlæg, 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, der angiver, at de er blevet rensset.

IV. Krav gældende for ekspeditionscentre**1. Ud over kravene i I og II skal følgende betingelser overholdes:**

- a) konditioneringen må ikke medføre nogen kontamination af produktet; konditioneringsanlæggene skal anvendes i overensstemmelse med bestemmelser anerkendt af de kompetente myndigheder, særlig vedrørende den bakteriologiske og kemiske kvalitet af det havvand, der anvendes i anlæggene
- b) udstyr og beholdere i konditioneringsanlæggene må ikke være en kilde til forurening
- c) metoderne til sortering af levende toskallede bløddyr må ikke resultere i yderligere forurening af varen eller i ændringer der bevirker, at varen dårligere tåler transport og oplagring efter indpakning
- d) vaskning eller rengøring af levende toskallede bløddyr skal foretages med rent 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 produktionsområde, genudlægningsområde eller renseanlæg.**3. Ekspeditionscentre skal have deres eget laboratorium eller sikre sig bistand fra et laboratorium, som har det nødvendige udstyr til bl.a. at kontrollere, at bløddyrerne opfylder de mikrobiologiske normer i kapitel V. Laboratorier uden for centrene skal være godkendt af den kompetente myndighed.**

Disse krav gælder ikke, hvis ekspeditionscentre udelukkende får deres bløddyr direkte fra et renseanlæg, hvor bløddyrerne er blevet undersøgt efter rensning.

4. Ekspeditionscentre skal holde følgende data til rådighed for den kompetente myndighed:

- resultaterne af mikrobiologiske undersøgelser af levende toskallede bløddyr, der stammer fra et godkendt produktionsområde eller et genudlægningsområde
- dato for og mængde af levende toskallede bløddyr leveret til ekspeditionscentret og dertil hørende registreringsdokumenter
- oplysninger om forsendelser.

Disse data skal ordnes kronologisk og arkiveres i et af den kompetente myndighed nærmere angivet tidsrum, dog mindst tre måneder.

5. Ekspeditionscentre om bord på skibe er underlagt kravene i punkt 1, litra b), c) og d), samt i punkt 3 og 4. Kravene i kapitel I og II finder med de fornødne ændringer anvendelse for denne form for ekspeditionscentre, men der vil kunne fastsættes særlige krav efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12.**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, reaktion, når man banker på dem, og normal væskemængde mellem skallerne
- 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 fem glas og tre fortyndinger eller enhver anden bakteriologisk fremgangsmåde med tilsvarende præcisionsgrad
- 3) de må ikke indeholde salmonella i 25 g kød
- 4) de må ikke indeholde toksiske eller skadelige stoffer, der forekommer naturligt eller efter udledning i 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.

Kommissionen fastlægger efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12 de analysemetoder, der skal anvendes med henblik på at kontrollere de kemiske krav, samt de grænseværdier, der skal overholdes.

- 5) de øvre grænser for indholdet af radionukleider må ikke overskride de grænser, som Fællesskabet har fastsat for levnedsmidler
- 6) det samlede indhold af paralytisk skaldyrsgift (PSP) i de spiselige dele af bløddyrene (hele kroppen eller enhver del, der spises særskilt) må ikke overstige 80 µg pr. 100 g ved anvendelse af den biologiske analysemetode — om fornødent kombineret med en kemisk metode til påvisning af saxitoxin — eller enhver anden metode, der er anerkendt efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12. Såfremt resultaterne ikke accepteres, skal referencemetoden være den biologiske metode.
- 7) der må ikke ved anvendelse af de sædvanlige biologiske analysemetoder kunne fremkaldes positiv reaktion med hensyn til diarré fremkaldende skaldyrsgift (DSP) i de spiselige dele af bløddyrene (hele kroppen eller enhver del, der spises særskilt)
- 8) når der ikke findes gængse teknikker for sporing af virus og ikke er opstillet virologiske normer, må man ved den sundhedsmæssige kontrol benytte tællinger af fækale bakterier.

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

Med henblik på en ensartet anvendelse af dette direktiv skal planerne for prøveudtagning samt metoderne og de analytiske tolerancer, der skal anvendes for at kontrollere overholdelsen af betingelserne i dette kapitel, fastlægges efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12.

Effektiviteten af bakterier som fækale indikatorer og deres numeriske grænser samt de andre parametre, der er fastsat i dette kapitel, skal til stadighed overvåges og ændres efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12, hvis der foreligger videnskabeligt bevis for nødvendigheden heraf.

Hvis der foreligger videnskabeligt bevis for nødvendigheden af at indføre andre sundhedsmæssige kontrolforanstaltninger eller at ændre de parametre, der er nævnt i dette kapitel, for at sikre folkesundheden, sker dette efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12.

KAPITEL VI

KONTROL MED FOLKESUNDHEDEN OG OVERVÅGNING AF PRODUKTIONEN

De kompetente myndigheder skal indføre en ordning for kontrol med folkesundheden for at efterprøve, om bestemmelserne i dette direktiv overholdes. Denne kontrolordning skal omfatte følgende:

- 1) Periodisk tilsyn med produktions- og genudlægningsområder for levende toskallede bløddyr for at:
 - a) undgå eventuelle vildledende oplysninger om de levende toskallede bløddyrsk oprindelse og bestemmelsessted
 - b) kontrollere den mikrobiologiske kvalitet af de levende toskallede bløddyr i relation til produktions- og genudlægningsområderne
 - c) kontrollere, om der forekommer toksisk plankton i vandet i produktions- og genudlægningsområderne og biotoksiner i de levende toskallede bløddyr
 - d) kontrollere den mulige tilstedeværelse af forurenende kemiske stoffer, for hvilke der skal fastsættes godkendte maksimalværdier inden den 31. december 1992 efter fremgangsmåden i direktivets artikel 12.

Med henblik herpå skal den kompetente myndighed opstille prøveudtagningsplaner for med regelmæssige mellemrum, eller i de enkelte tilfælde i perioder, hvor høstning ikke foregår regelmæssigt, at kontrollere denne eventuelle forekomst.

- 2) I prøveudtagningsplanerne, jf. nr. 1), skal der især tages hensyn til:
 - a) de sandsynlige forskelle i den fækale forurening i hvert enkelt produktions- og genudlægningsområde
 - b) de mulige forskelle i forekomsten i produktions- og genudlægningsområderne 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 bløddyrenes kød, skal opfølges af en intensiv prøveudtagning

ii) intensiv prøveudtagning:

- kontrol af plankton i vækst- og fangstområderne ved forøgelse af antallet af prøvetagningssteder og antallet af prøver
- toksicitetsprøver på bløddyr, der kommer fra det berørte område, og som er mest modtagelige for kontamination.

Afsætning af bløddyr fra disse områder må først tillades igen, når en ny prøveudtagning har givet tilfredsstillende resultater af toksicitetsprøverne

c) eventuel forurening af bløddyrerne i produktions- og genudlægningsområdet.

Hvis resultatet af prøveudtagningsplanen viser, at afsætningen af levende toskallede bløddyr kan udgøre en fare for menneskers sundhed, skal den kompetente myndighed lukke produktionsområdet for så vidt angår de berørte bløddyr, indtil forholdet er bragt i orden.

- 3) 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.
- 4) 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 rense- eller konditioneringsanlæggene anvendes og fungerer korrekt
 - e) kontrol af de i kapitel IV, afsnit III, punkt 12, omhandlede bøger
 - f) kontrol af, om sundhedsmærkerne anvendes korrekt.

De nævnte former for kontrol kan indbefatte prøveudtagning med henblik på laboratorieundersøgelse; resultaterne af disse undersøgelser skal meddeles de personer, der er ansvarlige for anlæggene.

- 5) Kontrol af, hvordan sendingerne med levende toskallede bløddyr oplagres og transporteres.

KAPITEL VII

INDPAKNING

1. Levende toskallede bløddyr skal indpakkes under tilfredsstillende hygiejniske forhold:

Indpakkingsmaterialet eller beholderne:

- 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

OPBEVARING OG OPLAGRING

1. I lagerrummene 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 eller oversprøjtes med vand, 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 udstilles til salg eller overdrages til 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 forurene 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 rent 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. Med forbehold af direktiv 79/112/EØF skal der på mærket være anført følgende oplysninger:

- afsendelsesland
- de toskallede bløddyr's art (trivialnavn og videnskabeligt navn)
- ekspeditionscentret, identificeret ved hjælp af det af den kompetente myndighed tildelte autorisationsnummer
- dato for indpakning, i det mindste med angivelse af dag og måned.

Uanset direktiv 79/112/EØF kan datoen for holdbarhed erstattes af angivelsen: »disse dyr skal være levende på købstidspunktet«.

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. Selvklebende sundhedsmærker må kun anvendes, hvis de ikke kan tages af igen. Alle typer sundhedsmærker skal være til engangsbrug og må ikke kunne overføres.
3. Sundhedsmærket skal være holdbart og vandtæt, og de oplysninger, det indeholder, skal være læselige, udslettelige og med bogstaver, der er lette at tyde.
4. Sundhedsmærker, der påsættes sendinger med levende toskallede bløddyr, som ikke er indpakket i pakker i forbrugerstørrelse, skal opbevares i mindst 60 dage af detailhandleren, efter at sendingen er opsplittet.

RÅDETS DIREKTIV

af 22. juli 1991

om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer

(91/493/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelser fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til udtaler fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Med henblik på gennemførelsen af det indre marked og særlig for at sikre, at den fælles markedsordning for fiskerivarer, oprettet ved forordning (EØF) nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, 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 herved kunne opnås en bedre harmonisering af produktions- og afsætningsbetingelserne samt lige konkurrencevilkår, samtidig med at forbrugerne sikres kvalitetsprodukter;

i beslutning af 17. marts 1989 ⁽⁶⁾ 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 uhygiejnisk;

de fundamentale krav vedrørende korrekt hygiejnisk håndtering af fisk og forarbejdede fiskerivarer på alle produk-

tionsstadier og under oplagring og transport bør derfor fastlægges;

det er hensigtsmæssigt 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 dette direktiv;

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

der bør indføres kontrolforanstaltninger på fællesskabsniveau for at sikre, at bestemmelserne i dette direktiv anvendes ensartet i alle medlemsstaterne;

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 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen inden for Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked ⁽⁷⁾, ændret ved direktiv 90/675/EØF ⁽⁸⁾, finde anvendelse på fiskerivarer;

for fiskerivarer fra tredjelande, der skal afsættes i Fællesskabet, bør 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 pågældende indførsler er omfattet af kontrolreglerne og sikkerhedsforanstaltningerne i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet;

på grund af særlige forhold bør der indrømmes undtagelsesbestemmelser til fordel for visse virksomheder, der er i drift

⁽¹⁾ EFT nr. C 66 af 11. 3. 1988, s. 2,
EFT nr. C 282 af 8. 11. 1989, s. 7, og
EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 56.

⁽²⁾ EFT nr. C 96 af 17. 4. 1989, s. 29, og
EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. C 134 af 24. 5. 1988, s. 31, og
EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 59.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 379 af 31. 12. 1981, s. 1.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 282 af 2. 10. 1989, s. 1.

⁽⁶⁾ EFT nr. C 96 af 17. 4. 1989, s. 199.

⁽⁷⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

⁽⁸⁾ EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

inden den 1. januar 1993, for at gøre det muligt for dem at tilpasse sig alle kravene i dette direktiv;

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

de fundamentale krav, der er fastlagt i dette direktiv, kan kræve yderligere præcisering —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer bestemt til konsum.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

- 1) *fiskerivarer*: alle saltvands- og ferskvandsdyr og dele af sådanne dyr, herunder deres rogn og mælke, bortset fra havpattedyr, frøer og akvatiske dyr, der er omfattet af andre fællesskabsforskrifter
- 2) *akvakulturprodukter*: alle fiskerivarer, der er blevet til og er opdrættet under kontrollerede forhold, indtil de afsættes som levnedsmidler. Saltvands- og ferskvandsfisk og -krebssdyr, der fanges som unge i deres naturlige miljø og opdrættes, indtil de når den ønskede handelsstørrelse til konsum, anses dog også som akvakulturprodukter. Fisk og krebssdyr af handelsstørrelse, som fanges i deres naturlige miljø og opbevares levende, 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) *nedkøling*: en proces, der består i at sænke fiskerivarenes temperatur, således at den nærmer sig temperaturen for smeltende is
- 4) *ferske varer*: fiskerivarer, hele eller tilvirkede, herunder også vakuumpakkede varer eller varer pakket i ændret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling

- 5) *tilvirkede varer*: fiskerivarer, der har undergået en proces, som ændrer deres anatomiske tilstand, såsom udtagning af indvolde, hovedskæring, udsækning, filettering, hakning osv.
- 6) *forarbejdede varer*: fiskerivarer, der har undergået en kemisk eller fysisk behandling, såsom varmebehandling, røgning, saltning, tørring, marinering mv. af nedkølede eller frosne varer, alene eller i forbindelse med andre levnedsmidler eller en kombination af disse forskellige behandlinger
- 7) *helkonserver*: varer, der underkastes en proces, der består i at pakke varerne i hermetisk lukkede beholdere og give dem en varmebehandling, der er tilstrækkelig til at ødelægge eller inaktivere alle de mikroorganismer, der vil kunne formere sig, uanset opbevaringstemperaturen
- 8) *frosne varer*: fiskerivarer, der er blevet nedfrosset til en indre temperatur på mindst -18°C efter termisk stabilisering
- 9) *emballering*: anbringelsen af fiskerivarer i en indpakning, en beholder eller i et andet egnet materiale for at yde beskyttelse
- 10) *parti*: en afgrænset mængde fiskerivarer, der er opnået under praktisk talt samme omstændigheder
- 11) *sending*: en afgrænset mængde fiskerivarer, der er bestemt for en eller flere aftagere i bestemmelseslandet, og som sendes ved hjælp af et og samme transportmiddel
- 12) *transportmidler*: de dele af motorkøretøjer, jernbanevogne og luftfartøjer, der er beregnet til last, samt lastrum i skibe og containere til land-, sø- og lufttransport
- 13) *kompetent myndighed*: den centrale myndighed i en medlemsstat, der har beføjelse til at foretage veterinærkontrol, eller enhver myndighed, som af den centrale myndighed har fået tillagt en sådan beføjelse
- 14) *virksomhed*: ethvert lokale, hvor fiskerivarerne tilvirkes, forarbejdes, nedkøles, fryses, emballeres eller oplagres; fiskeriauktioner og engrosmarkeder, hvor der udelukkende frembydes varer til engrossalg, betragtes ikke som virksomheder
- 15) *afsætning*: opbevaring eller udstilling, med henblik på salg, levering eller enhver anden form for afsætning på Fællesskabets område, bortset fra detailsalg og overdragelse på det lokale marked af små mængder direkte fra en fisker til detailhandleren eller forbrugeren, idet disse mængder skal underkastes den sundhedskontrol, der er foreskrevet i de nationale bestemmelser om kontrol med detailhandelen
- 16) *import*: indførsel til Fællesskabets område af fiskerivarer fra tredjelande

- 17) *rent havvand*: havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikrobiologisk kontamination, skadelige stoffer og/eller toksisk, marint plankton i sådanne mængder, at den sundhedsmæssige kvalitet af fiskene eller fiskerivarerne forringes, og som skal anvendes på de i dette direktiv fastsatte betingelser
- 18) *fabriksfartøjer*: fartøjer, om bord på hvilke fiskerivarerne undergår en eller flere af følgende processer, efterfulgt af emballering: filetering, udskæring, afskælning, hakning, frysning, forarbejdning.

Følgende betragtes ikke som fabriksfartøjer:

- fiskerfartøjer, hvor der kun koges rejer og bløddyr om bord
- fiskerfartøjer, der kun foretager nedfrysning om bord.

Artikel 3

1. For afsætning af vildtfangne fiskerivarer gælder følgende betingelser:

a) De skal:

- i) fanges og eventuelt håndteres med henblik på afblødning, hovedskæring, rensning og fjernelse af finner, køles eller nedfryses om bord på fartøjet i overensstemmelse med de hygiejneregler, der fastsættes af Rådet med kvalificeret flertal efter forslag fra Kommissionen. Kommissionen fremsætter forslag med henblik herpå inden den 1. oktober 1992
- ii) i givet fald håndteres på godkendte fabriksfartøjer i overensstemmelse med artikel 7 og under overholdelse af kravene i kapitel I i bilaget.

Kogning af rejer og bløddyr om bord skal foregå under overholdelse af bestemmelserne i kapitel III, punkt I, nr. 5, og kapitel IV, punkt IV, nr. 7, i bilaget. Den kompetente myndighed foretager særskilt registrering af disse fartøjer.

b) Under og efter landing skal de håndteres i overensstemmelse med kapitel II i bilaget.

c) De skal håndteres og i givet fald emballeres, tilvirkes, forarbejdes, nedfryses, optøes eller oplagres under tilfredsstillende hygiejniske forhold i virksomheder, der er godkendt i henhold til artikel 7, under overholdelse af betingelserne i kapitel III og IV i bilaget.

Den kompetente myndighed kan som undtagelse fra kapitel II, punkt 2, i bilaget tillade omladning på kaj af ferske fiskerivarer til beholdere, som umiddelbart skal videresendes til en godkendt virksomhed, en auktionshal eller et registreret engrosmarked med henblik på kontrol.

- d) De skal underkastes sundhedskontrol i overensstemmelse med kapitel V i bilaget.
- e) De skal være emballeret på passende måde i overensstemmelse med kapitel VI i bilaget.
- f) De skal være forsynet med et identifikationsmærke i overensstemmelse med kapitel VII i bilaget.
- g) De skal oplagres og transporteres under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med kapitel VIII i bilaget.

2. Når rensning er mulig ud fra et teknisk og kommercielt synspunkt, skal den finde sted så hurtigt som muligt efter fangsten eller landingen.

3. Der gælder følgende betingelser for afsætning af akvakulturprodukter:

- a) slagtning skal ske under passende hygiejniske forhold; produkterne må ikke være tilmudset af jord, dynd eller ekskrementer; de skal opbevares i kølet tilstand, hvis de ikke forarbejdes straks efter slagtning
- b) produkterne skal endvidere opfylde betingelserne i stk. 1, litra c) til g).

4. a) Afsætning af levende toskallede bløddyr skal finde sted i henhold til betingelserne i Rådets direktiv 91/492/EØF af 15. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af levende toskallede bløddyr ⁽¹⁾.

b) Forarbejdede toskallede bløddyr skal foruden kravene i litra a) opfylde betingelserne i stk. 1 litra c) til g).

Artikel 4

Fiskerivarer, der skal afsættes i levende tilstand, skal hele tiden opbevares på de bedste overlevelseshet betingelser.

Artikel 5

Følgende fiskerivarer må ikke afsættes:

- giftige fisk af følgende familier: Tetraodontidae, Moliidae, Diodontidae, Canthigasteridae
- fiskerivarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatoxin eller muskellammende toksiner.

Der fastsættes nærmere betingelser for de arter, der er omfattet af nærværende artikel, og for analysemetoder, efter fremgangsmåden i artikel 15.

⁽¹⁾ Se side 1 i denne Tidende.

Artikel 6

1. Medlemsstaterne påser, at de personer, der er ansvarlige for virksomhederne, træffer alle nødvendige foranstaltninger for at opfylde betingelserne i dette direktiv under samtlige led i produktionen og afsætningen af fiskerivarer.

Med henblik herpå skal de nævnte ansvarlige foretage egenkontrol i overensstemmelse med følgende principper:

- fastslåelse af de kritiske punkter i virksomhederne under hensyn til de anvendte fabrikationsmetoder
- fastlæggelse og anvendelse af metoder til overvågning og kontrol af disse kritiske punkter
- udtagning af prøver til undersøgelse i et af den kompetente myndighed godkendt laboratorium for at kontrollere rengørings- og desinfektionsmetoderne og kontrollere overholdelsen af de normer, der er fastsat i dette direktiv
- opbevaring af skriftelige eller på anden måde uudsletteligt registrerede optegnelser om foretagelse af ovennævnte foranstaltninger med henblik på forelæggelse for den kompetente myndighed. Resultaterne af de forskellige kontrolforanstaltninger og undersøgelsen skal opbevares i en periode på mindst to år.

2. Hvis det af kontrollen eller af andre oplysninger, som de i stk. 1 nævnte ansvarlige ligger inde med, fremgår, at der er en sundhedsmæssig risiko eller mistanke herom, træffes de fornødne foranstaltninger under officiel kontrol, jf. dog de i artikel 3, stk. 1, fjerde afsnit, i direktiv 89/662/EØF nævnte foranstaltninger.

3. Gennemførelsesbestemmelser til stk. 1, andet afsnit, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

Artikel 7

1. Den kompetente myndighed godkender virksomhederne efter at have sikret sig, at de opfylder kravene i dette direktiv for så vidt angår arten af deres aktiviteter. Godkendelsen skal fornyes, hvis en virksomhed iværksætter andre aktiviteter end dem, som den er blevet godkendt til at foretage.

Den kompetente myndighed træffer de fornødne foranstaltninger, hvis kravene ikke længere er opfyldt. I den forbindelse tager den navnlig hensyn til resultaterne af en eventuel kontrol foretaget i henhold til artikel 8.

Den kompetente myndighed skal registrere de auktioner og engrosmarkeder, der ikke er godkendt, efter at have sikret sig, at sådanne installationer opfylder bestemmelserne i dette direktiv.

2. På den udtrykkelige betingelse, at de varer, der hidrører fra fabriksfartøjer, virksomheder, auktionshaller og engrosmarkeder, opfylder hygiejnekravene i dette direktiv, kan medlemsstaterne for kravene om udstyr og indretning i kapitel I til IV dog tilstå fabriksfartøjerne, virksomhederne, auktionshallerne eller engrosmarkederne en yderligere frist indtil den 31. december 1995 til at tilpasse sig betingelserne for godkendelse i kapitel IX. Kun fabriksfartøjer, virksomheder, auktionshaller eller engrosmarkeder, som fungerer den 31. december 1991, og som har forelagt den kompetente nationale myndighed en behørigt begrundet ansøgning herom inden den 1. juli 1992, kan omfattes af denne undtagelse. Denne ansøgning skal ledsages af en plan og et arbejdsprogram med angivelse af de frister, inden for hvilke de nævnte fartøjer mv. kan opfylde nævnte krav. Hvis der søges om finansielt bidrag fra Fællesskabet, kan der kun ske accept af projekter, som er i overensstemmelse med kravene i dette direktiv.

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

Medlemsstaterne skal hver især meddele Kommissionen listen over de godkendte virksomheder og enhver senere ændring heri. Kommissionen videregiver disse oplysninger til de øvrige medlemsstater.

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

Hvis det af denne inspektion og kontrol fremgår, at kravene i dette direktiv ikke overholdes, træffer den kompetente myndighed passende foranstaltninger.

5. Stk. 1, 3 og 4 finder også anvendelse på fabriksfartøjer.

6. Stk. 3 og 4 finder også anvendelse på engrosmarkeder og auktionshaller.

Artikel 8

1. I den udstrækning det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af dette direktiv kan eksperter fra Kommissionen foretage kontrol på stedet i samarbejde med medlemsstaternes kompetente myndigheder. De kan navnlig efterprøve, om virksomhederne faktisk overholder dette direktivs bestemmelser. Den medlemsstat, på hvis område kontrollen foretages, giver eksperterne den nødvendige bistand til udførelsen af deres opgave. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af kontrollen.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 1 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

Artikel 9

1. Reglerne i direktiv 89/662/EØF for så vidt angår fiskerivarer bestemt til konsum finder anvendelse, især for så vidt angår tilrettelæggelsen og opfølgningen af den kontrol, der skal udføres af bestemmelsesmedlemsstaten, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

2. Direktiv 89/662/EØF ændres således:

a) i bilag A tilføjes følgende led:

»— Rådets direktiv 91/493/EØF af 22. juli 1991 om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fiskerivarer (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 15)«

b) i bilag B udgår følgende led:

»— fiskerivarer«.

KAPITEL II**Import fra tredjelande***Artikel 10*

Bestemmelserne vedrørende import af fiskerivarer fra tredjelande skal mindst svare til dem, der gælder for produktion og afsætning af fællesskabsvarer.

Fiskerivarer, der fanges i deres naturlige miljø af et tredjelandes fartøj, skal underkastes den i artikel 18, stk. 3, i direktiv 90/675/EØF omhandlede kontrol.

Artikel 11

1. De særlige importbetingelser for fiskerivarer fastsættes for hvert tredjeland eller gruppe af tredjelande efter fremgangsmåden i artikel 15 alt efter de sundhedsmæssige forhold i det pågældende tredjeland.

2. Ekspertyer fra Kommissionen og fra medlemsstaterne foretager kontrol på stedet med henblik på at fastlægge importvilkårene og for at sikre sig, at betingelserne for produktion, oplagring og forsendelse af fiskerivarer til Fællesskabet er opfyldt.

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

Kontrollen foretages på Fællesskabets vegne og for dets regning.

Hyppigheden af og de nærmere regler for kontrollen fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

3. Ved fastsættelse af de i stk. 1 nævnte importbetingelser for fiskerivarer tages der især hensyn til følgende:

a) tredjelandets lovgivning

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

c) de faktiske sundhedsmæssige betingelser for produktion, oplagring og forsendelse af fiskerivarer bestemt til Fællesskabet

d) de garantier, som tredjelandet kan give for så vidt angår opfyldelsen af kravene i kapitel V i bilaget.

4. De i stk. 1 nævnte importbetingelser skal omfatte følgende:

a) den nærmere fremgangsmåde for udstedelse af et sundhedscertifikat, som skal ledsage sendinger til Fællesskabet

b) anbringelse af et mærke til identifikation af fiskerivarerne, navnlig med autorisationsnummeret på den virksomhed, hvorfra varerne stammer, undtagen ved frosne fiskerivarer, der landes med henblik på umiddelbar fremstilling af konserver, og som ledsages af det i litra a) nævnte certifikat

c) oprettelse af en liste over godkendte virksomheder og eventuelt fabriksfartøjer, auktionshaller eller engrosmarkeder, som er registreret og godkendt af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 15.

Med henblik herpå opstilles en eller flere lister over sådanne virksomheder på grundlag af en meddelelse fra tredjelandets kompetente myndighed til Kommissionen. En virksomhed kan kun optages på en liste, hvis den af tredjelandets kompetente myndighed er officielt godkendt til eksport til Fællesskabet. Denne godkendelse er betinget af, at

— bestemmelser svarende til de i dette direktiv fastlagte bestemmelser overholdes

— en officiel kontroltjeneste i tredjelandet fører tilsyn.

5. De i stk. 4, litra a) og b), omhandlede betingelser kan ændres og suppleres efter fremgangsmåden i artikel 15.

Den i stk. 4, litra c), omhandlede liste kan ændres af Kommissionen i overensstemmelse med reglerne i beslutning 90/13/EØF ⁽¹⁾.

6. For at afhjælpe særlige situationer kan der efter fremgangsmåden i artikel 15 tillades direkte indførsel fra et tredjelandets virksomhed eller fabriksfartøj, hvis det pågældende tredjeland ikke er i stand til at afgive de i stk. 3 nævnte garantier, og for så vidt som vedkommende virksomhed eller fabriksfartøj er blevet godkendt særskilt, efter at der er foretaget den i stk. 2 nævnte kontrol. I godkendelsesbeslutningen skal de særlige importbetingelser for varer fra virksomheden eller fabriksfartøjet anføres.

7. Indtil fastsættelsen af de i stk. 1 nævnte importbetingelser skal medlemsstaterne påse, at indførsel af fiskerivarer fra tredjelande sker på betingelser, der mindst svarer til dem, der gælder for produktion og afsætning af fællesskabsvarer.

Artikel 12

1. Reglerne og principperne i direktiv 90/675/EØF finder anvendelse, navnlig for så vidt angår tilrettelæggelsen af og den opfølgning af kontrollen, som medlemsstaterne skal varetage.

2. Med forbehold af reglerne og principperne i stk. 1 og indtil gennemførelsen af de beslutninger, der er nævnt i artikel 8, nr. 3), og i artikel 30 i direktiv 90/675/EØF samt i artikel 11 i nærværende direktiv, finder de hidtil gældende nationale gennemførelsesbestemmelser til artikel 8, nr. 1) og 2), i nævnte direktiv fortsat anvendelse.

KAPITEL III

Afsluttende bestemmelser

Artikel 13

Bilagene til dette direktiv ændres af Rådet, som træffer afgørelse med kvalificeret flertal, på forslag af Kommissionen.

Artikel 14

Kommissionen forelægger efter høring af medlemsstaterne inden den 1. juli 1992 Rådet en rapport vedrørende de minimumsbetingelser med hensyn til struktur og udstyr, som skal opfyldes af små distributionsvirksomheder på det lokale marked, der er beliggende i områder med særlige forsyningsvanskeligheder, samt eventuelle forslag, som Rådet, der

træffer afgørelse efter afstemningsproceduren i Traktatens artikel 43, skal tage stilling til inden den 31. december 1992.

Artikel 15

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringes sagen straks af formanden for Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved afgørelse 68/361/EØF ⁽²⁾, i det følgende benævnt »komitéen«, enten på formandens initiativ eller på anmodning 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 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.

3. a) Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

b) 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 for Rådet ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig mod de nævnte foranstaltninger.

Artikel 16

Efter fremgangsmåden i artikel 15 kan der fastsættes nødvendige overgangsforanstaltninger for en periode på to år for at tage hensyn til, at der muligvis endnu ikke er fastsat gennemførelsesbestemmelser til dette direktiv den 1. januar 1993.

Artikel 17

Rådet, der træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, som bygger på de indhøstede erfaringer, skal tage dette direktiv op til fornyet behandling inden den 1. januar 1998.

⁽¹⁾ EFT nr. L 8 af 11. 1. 1990, s. 70.

⁽²⁾ EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

Artikel 18

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv inden den 1. januar 1993. De underretter Kommissionen herom.

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

Artikel 19

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 22. juli 1991.

På Rådets vegne

P. DANKERT

Formand

BILAG

KAPITEL I

BETINGELSER FOR FABRIKSFARTØJER

I. Betingelser vedrørende konstruktion og udstyr

1. Fabriksfartøjer skal mindst råde over:

- a) et modtagelsesområde, der er forbeholdt ombordtagning af fiskerivarer, og som er udformet og forsynet med rum af tilstrækkelige dimensioner, således at landinger, der følger efter hinanden, kan adskilles. Dette modtagelsesområde og dets demonterbare elementer skal være lette at rengøre. Det skal være udformet på en sådan måde, at fiskerivarerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod alle kilder til snavs eller forurening
- b) et system til transport af fiskerivarerne fra modtagelsesområdet til arbejdspladserne, som overholder hygiejnereglerne
- c) arbejdspladser af tilstrækkelige dimensioner til, at tilvirkningen og forarbejdningen af fiskerivarerne kan foretages under passende hygiejniske forhold. De skal være udformet og beliggende på en sådan måde, at al kontamination af fiskerivarerne undgås
- d) steder af tilstrækkelige dimensioner til opbevaring af færdigvarerne, udformet på en sådan måde, at de er lette at rengøre. Hvis et anlæg til behandling af affald fungerer om bord, skal et separat lastrum være bestemt til opbevaring af disse underprodukter
- e) et rum til opbevaring af emballage, der er adskilt fra rum til tilvirkning og forarbejdning af fiskerivarer
- f) specialudstyr til, at fiskerivarer og fiskeaffald, der er uegnet til menneskeføde, kan føres enten direkte ud i havet eller, hvis omstændighederne kræver det, ind i en vandtæt beholder, der kun anvendes til dette formål. Hvis affald oplagres og behandles om bord med henblik på desinficering, skal der være særskilte rum til dette formål
- g) et anlæg til forsyning med drikkevand, jf. Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand ⁽¹⁾, eller med rent havvand under tryk. Oppumpningsåbningen for havvandet skal være anbragt på et sådant sted, at det indpumpede vands kvalitet ikke kan påvirkes af udledningen i havet af spildevand, affald og motorkølevand
- h) et passende antal omklædningsrum, håndvaske og toiletter, idet der fra toiletterne ikke må være direkte adgang til de rum, hvor fiskerivarerne tilvirkes, forarbejdes eller opbevares. Ved håndvaskene skal der forefindes sådanne vaske- og aftørningsmidler, at hygiejnekravene er opfyldt; håndvaskenes vandhaner må ikke kunne aktiveres med hånden.

2. Rum, hvor fiskerivarer tilvirkes, forarbejdes, fryses eller dybfryses, skal have:

- a) en gulvbelægning, som både er skridfast, let at rengøre og desinficere, og som er forsynet med anordninger til hurtig bortledning af vand. Genstande og apparatur, der er fastgjort til gulvet, skal have gennemløb af tilstrækkelige dimensioner til, at disse ikke kan blokeres af fiskeaffald, men lader vandet løbe frit igennem
- b) vægge og lofter, som er lette at rengøre, især hvor de gennembyrdes af rør, kæder og el-ledninger
- c) hydrauliske kredsløb, som er indrettet eller beskyttet således, at eventuelt olieudslip ikke kan forurene fiskerivarerne
- d) tilstrækkelig udluftning og om fornødent god damp- og emudsugning
- e) tilstrækkelig belysning
- f) anordninger til rengøring og desinficering af redskaber, inventar og installationer
- g) anordninger til vask og desinficering af hænder, hvis haner ikke må kunne betjenes med hånden, ligesom der skal være éngangshåndklæder til rådighed.

⁽¹⁾ EFT nr. L 229 af 30. 9. 1980, s. 11. Direktivet er senest ændret ved tiltrædelsesakten af 1985 (EFT nr. L 302 af 15. 11. 1985, s. 218).

3. Arbejdsinventar og -redskaber som f.eks. opskæringsborde, beholdere, transportbånd, maskiner til udtagning af indvolde og filetering mv. skal være af materialer, som kan modstå saltvand, og som er lette at rengøre og desinficere, og de skal holdes i god stand.
4. Fabriksfartøjer, der nedfryser fiskerivarer, skal have:
 - a) et køleaggregat med tilstrækkelig kapacitet til hurtigt at nedbringe temperaturen, så den indre temperatur i fiskerivarerne er i overensstemmelse med direktivets bestemmelser
 - b) et køleaggregat med tilstrækkelig kapacitet til at holde fiskerivarerne i oplagringsrummene på en temperatur, der er i overensstemmelse med direktivets bestemmelser. Oplagringsrummene skal være udstyret med et system til måling af temperaturen, som er således placeret, at det let kan aflæses.

II. Hygiejnebetingelser for håndtering og opbevaring om bord af fiskerivarer

1. Der skal på fabriksfartøjer være en kvalificeret person, som har ansvaret for, at fremstillingen af fiskerivarer foregår på korrekt vis. Vedkommende skal have de nødvendige beføjelser til at kunne få de i direktivet fastsatte bestemmelser overholdt. Denne person skal kunne forevise fiskerikontrollen det program, man anvender om bord med hensyn til inspektion og kontrol af kritiske punkter; samt en fortegnelse over vedkommendes bemærkninger og over eventuelt påkrævede temperaturmålinger.
2. De generelle hygiejnebetingelser for lokaler og inventar er fastsat i kapitel III, punkt II, litra A.
3. De generelle hygiejnebetingelser for personalet er fastsat i kapitel III, punkt II, litra B.
4. Hovedskæring, rensning samt filetering skal foregå under de hygiejnebetingelser, der er fastsat i kapitel IV, punkt I, nr. 2, 3 og 4.
5. Forarbejdning om bord af fiskerivarer skal foregå under de hygiejnebetingelser, der er fastsat i kapitel IV, punkt III, IV og V.
6. Pakning og emballering om bord af fiskerivarer skal foregå under de hygiejnebetingelser, der er fastsat i kapitel VI.
7. Oplagring om bord af fiskerivarer skal ske under de hygiejnebetingelser, der er fastsat i kapitel VIII, nr. 1 og 2.

KAPITEL II

BETINGELSER GÆLDENDE UNDER OG EFTER LANDING

1. Udstyr til losning og landing skal være af et materiale, der er let at rengøre, og det skal altid være velholdt og rent.
2. Under losning og landing skal forurening af fiskerivarerne undgås. Det skal især sikres, at:
 - losning og landing foregår hurtigt
 - fiskerivarerne uden unødvendig forsinkelse anbringes under beskyttede forhold på transportmidler, lagre eller salgssteder eller i en virksomhed, hvor de er omgivet af en temperatur, som er tilpasset varernes art, og eventuelt lagt i is
 - der ikke godkendes udstyr og metoder, som forvolder unødigt skade på de spiselige dele af fiskerivarerne.
3. For de dele af auktionshaller og engrosmarkeder, der anvendes til frembydelse til salg af fiskerivarer, gælder følgende:
 - a) de skal være overdækkede og have vægge, der er lette at rengøre
 - b) de skal have gulv af vandtæt materiale, der er let at rengøre og desinficere, som har fornødent fald til afløb af vand, og som er forsynet med udstyr til hygiejnisk bortledning af spildevand

- c) de skal være forsynet med sanitære faciliteter med et passende antal håndvaske og toiletter med vandkloset; ved håndvaskene skal der være håndvaskemidler og engangshåndklæder til rådighed
 - d) de skal have god belysning for at gøre det lettere at kontrollere fiskerivarerne som beskrevet i kapitel V
 - e) når der anvendes til udstilling eller opbevaring af fiskerivarer, må de ikke anvendes til andre formål. Køretøjer med udstødningsgas, 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 skyldes både indvendig og udvendig med drikkevand eller frisk havvand; de skal om nødvendigt desinficeres
 - g) der skal være opsat synlige skilte med ryge-, spytte-, spise- og drikkeforbud
 - h) de skal kunne aflukkes og holdes aflukket, hvis den kompetente myndighed finder det nødvendigt
 - i) de skal have et vandforsyningsanlæg, der opfylder betingelserne i kapitel III, punkt I, nr. 7
 - j) der skal være særlige vandtætte beholdere af korrosionsbestandigt materiale til opbevaring af fiskerivarer, der er uegnede til menneskeføde
 - k) for så vidt den ikke råder over egne lokaler på stedet eller i umiddelbar nærhed af dette samt under hensyn til de frembudte mængder skal der til brug for den kompetente myndighed være et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, og nødvendigt udstyr til udøvelse af kontrollen.
4. Efter landingen eller i givet fald efter første salg transporteres fiskerivarerne straks på de i kapitel VIII fastsatte betingelser til deres bestemmelsessted.
5. Hvis betingelserne i nr. 4 ikke er opfyldt, skal der i de haller, hvor fiskerivarerne eventuelt opbevares, inden de frembydes til salg, eller efter salget og indtil de transporteres til deres bestemmelsessted, være kølerum med tilstrækkelig stor kapacitet, som opfylder betingelserne i kapitel III, punkt I, nr. 3. Fiskerivarerne skal i så fald opbevares ved en temperatur der nærmer sig den, ved hvilken is smelter.
6. De generelle hygiejnebetingelser i kapitel III, punkt II, bortset fra afsnit B, nr. 1 a), finder tilsvarende anvendelse på de haller, hvor fiskerivarerne frembydes til salg eller oplagres.
7. Engrosmarkeder, hvor fiskerivarer frembydes til salg eller oplagres, er omfattet af samme bestemmelser som dem, der er fastsat i dette kapitel under nr. 3 og 5, samt af bestemmelserne i kapitel III, punkt I, nr. 4, 10 og 11.
- De generelle hygiejnebestemmelser i kapitel III, punkt II, finder tilsvarende anvendelse på engrosmarkeder.

KAPITEL III

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 indrettet på en sådan måde, at al kontamination af varerne undgås, og således, at den rene del af dem klart er adskilt fra den ikke-rene del
- 2) de 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 som har fornødent fald til afløb af vand eller er forsynet med udstyr til bortledning af vand

- b) bestandige, vandtætte vægge med glatte overflader, der er lette at rengøre
 - c) et loft, der er let at rengøre
 - d) døre af slidstærkt materiale, som let kan rengøres
 - e) tilstrækkelig ventilation og, om nødvendigt, god damp- og emudsugning
 - f) tilstrækkelig belysning
 - g) et tilstrækkeligt antal anordninger til at vaske og desinficere hænderne. I arbejdslokalerne og på toiletterne må vandhanerne ikke være håndbetjente. Ved anordningerne skal der være engangshåndklæder til rådighed
 - h) anordninger til at rengøre redskaber, inventar og installationer
- 3) kølerum, hvor fiskerivarerne oplagres, skal have følgende:
- samme indretning som fastsat i nr. 2, litra a), b), c), d) og f)
 - eventuelt et køleanlæg med tilstrækkelig kapacitet til at sikre, at varerne opbevares på de temperaturbetingelser, der er fastsat i nærværende direktiv
- 4) passende ordninger til beskyttelse mod skadedyr såsom insekter, gnavere, fugle osv.
- 5) inventar og arbejdsredskaber 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, og et lokale til opbevaring af disse beholdere, hvis de ikke tømmes mindst ved hver arbejdsdags ophør
- 7) et anlæg til tilstrækkelig forsyning under tryk af drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF, eller eventuelt fersk havvand, eller havvand, som er rensat 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 hygiejnisk afløbssystem for spildevand
- 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 håndvaskene skal der være håndvaskemidler samt engangshåndklæder til rådighed; vandhanerne må ikke være håndbetjente
- 10) hvis regelmæssig eller konstant tilstedeværelse er nødvendig som følge af mængden af de behandlede varer, et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der kun står til disposition for inspektionstjenesten
- 11) passende udstyr til rengøring og desinfektion af transportmidler; dette er dog ikke påkrævet, hvis der er fastsat bestemmelser, som foreskriver rengøring og desinfektion af transportmidler på steder godkendt af den kompetente myndighed
- 12) virksomheder, hvor der forefindes levende dyr såsom krebsdyr og fisk, 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 arbejdsredskaber til arbejdet med fiskerivarerne skal holdes rene og i god stand, således at der ikke er fare for forurening af varerne.
- 2. Gnavere, insekter og andre skadedyr skal bekæmpes systematisk i lokaler og på inventaret. Rottegift, insektmidler, desinfektionsmidler eller andre giftige stoffer skal anbringes i aflåsede lokaler eller skabe; der må under anvendelsen heraf ikke være risiko for forurening 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, jf. direktiv 80/778/EØF, eller rent 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 forurening af varerne.
5. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal godkendes af den kompetente myndighed og 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, som dækker håret fuldstændigt. Dette gælder især for personer, der håndterer fiskerivarer, som kan foruren
 - b) personale, der er beskæftiget med håndtering og tilvirkning af fiskerivarer, skal vaske hænder mindst hver gang arbejdet genoptages; sår på hænderne skal dækkes med en vandtæt bandage
 - c) det er forbudt at ryge, spytte og indtage mad- og drikkevarer i arbejds- og oplagringslokalerne.
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.

Enhver person, der arbejder med og håndterer fiskerivarer, skal ved ansættelsen forelægge en lægeattest, der bevidner, at der intet er til hinder herfor. Lægetilsynet med disse personer er underkastet den gældende nationale lovgivning i vedkommende medlemsstat eller, for så vidt angår tredjelande, særlige garantier, der skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 15.

KAPITEL IV

SÆRLIGE BETINGELSER FOR HÅNDTERING AF FISKERIVARER I VIRKSOMHEDER PÅ LAND

I. Betingelser gældende for ferske varer

1. Nedkølede og ikke-pakkede varer, der ikke skal distribueres, sendes, tilvirkes, eller forarbejdes straks efter ankomsten til virksomheden, oplagres eller anbringes i eller på is i virksomhedens kølerum. Der tilføjes is så ofte det er nødvendigt; den anvendte is, med eller uden salt, fremstilles af drikkevand eller rent havvand og opbevares under hygiejniske forhold i beholdere til formålet; disse beholdere holdes rene og i god stand. Færdigpakkede ferske varer køles med is eller ved mekanisk køling, som giver tilsvarende temperaturforhold.
2. Hvis hovedskæring og udtagning af indvolde ikke er foretaget om bord, skal dette arbejde foretages under hygiejniske forhold; varerne vaskes omhyggeligt med drikkevand eller rent havvand straks derefter.
3. Arbejde såsom filettering og opskæring foretages på en sådan måde, at forurening eller tilsmudsning af filetterne og skiverne undgås, og udføres på et andet sted end dér, hvor hovedskæringen og rensning sker; filetterne og skiverne må kun ligge på arbejdsbordet den tid, det tager at tilvirke dem; filetter og skiver, der skal sælges ferske, nedkøles hurtigst muligt efter tilvirkningen.
4. Indvolde og dele, der kan være sundhedsfarlige, holdes adskilte og må ikke komme i berøring med konsumvarer.
5. Beholdere til forsendelse eller opbevaring af ferske fiskerivarer skal være udformet på en sådan måde, at de sikrer, at varerne er beskyttet mod forurening og bevares under tilfredsstillende hygiejniske forhold, og især have ordentligt afløb for smeltevand.

6. Hvis der ikke forefindes en særlig anordning, som løbende fjerner affaldet, anbringes dette i vandtætte beholdere med låg, som er lette at rengøre og desinficere. Affaldet må ikke hobe sig op på arbejdsstederne. Det skal tømmes enten løbende eller hver gang beholderne er fulde, men mindst ved hver arbejdsdags ophør, og anbringes i de beholdere eller i det lokale, der er omhandlet i kapitel III, punkt I, nr. 6. Beholderne og/eller lokalet rengøres omhyggeligt og desinficeres om nødvendigt efter hver anvendelse. Oplagret affald må ikke kunne forurene virksomheden eller være til gene for omgivelserne.

II. Betingelser gældende for frosne 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 dette direktiv fastsatte temperaturer
- b) et køleaggregat med tilstrækkelig kapacitet til at holde varerne i oplagringsrummene på en temperatur, der ikke overstiger de i dette direktiv fastsatte temperaturer, uanset temperaturen udenfor.

For hele fisk, der er nedfrosne i saltlage med henblik på fremstilling af konserver, kan der dog på grund af tekniske forhold med hensyn til frysemetode og håndtering af sådanne produkter anvendes højere temperaturer end angivet i dette direktiv, men dog højst -9°C .

2. Ferske varer, der skal nedfryses eller dybfryses, skal opfylde betingelserne i afsnit I i dette kapitel.
3. Oplagringsrummene skal være forsynet med et temperaturregistreringssystem, der er anbragt således, at det er let at aflæse. Termoføleren anbringes på det sted, hvor temperaturen er højest.

Temperaturregistreringsdiagrammerne holdes i alle tilfælde til de kontrollerende myndigheders disposition i varernes holdbarhedstid.

III. Betingelser gældende for optøning

Virksomheden, som foretager optøning, skal overholde følgende krav:

- 1) Fiskerivarerne skal optøs under hygiejniske forhold. Det må undgås, at de forurenes, og der skal være ordentligt afløb for smeltevand.

Under optøningen må produkternes temperatur ikke stige for meget.

- 2) Efter optøningen skal fiskerivarerne håndteres i henhold til bestemmelserne i dette direktiv. Når de tilvirkes eller forarbejdes, skal arbejdet udføres hurtigst muligt. Når de afsættes direkte, skal det tydeligt angives på emballagen, at fisken er optøet, i overensstemmelse med artikel 5, stk. 3, i 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 ⁽¹⁾.

IV. Betingelser gældende for forarbejdede varer

1. De ferske, frosne eller optøede varer, der anvendes til forarbejdning, skal opfylde betingelserne i afsnit I eller II i dette kapitel.
2. Hvis der foretages en behandling for at hindre udviklingen af patogene mikroorganismer, eller hvis behandlingen er af stor betydning for varens holdbarhed, skal behandlingen være videnskabeligt anerkendt. I tilfælde af behandling af varer som anført i kapitel I, punkt 1, litra b) og c), i direktiv 91/492/EØF, hvorved varerne ikke er gennudlagt eller renset, skal den nævnte behandling godkendes efter fremgangsmåden i artikel 15 i nærværende direktiv.

Den ansvarlige for virksomheden skal føre en fortegnelse over de behandlinger, der er foretaget. Især skal opvarmningstid og temperatur, saltindhold, pH, vandindhold osv. registreres og kontrolleres i forhold til den anvendte behandlingsmåde. Disse fortegnelser skal stå til den kompetente myndigheds disposition i en periode, der mindst skal svare til varens holdbarhedsperiode inden fire måneder efter modtagelsen af anmodningen fra en medlemsstat.

⁽¹⁾ EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/72/EØF (EFT nr. L 42 af 16. 1. 1991, s. 27).

3. Når det gælder varer, der konserveres i en begrænset periode ved en behandling såsom saltning, røgning, tørring eller marinering, skal det tydeligt angives på emballagen, hvordan varen skal opbevares, i overensstemmelse med direktiv 79/112/EØF.

Endvidere skal følgende betingelser opfyldes:

4. *Helkonserver*

Er der tale om varer, der er steriliseret i hermetisk lukkede beholdere, gælder følgende:

- a) der skal være anvendt drikkevand ved konserverfremstillingen
- b) 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; den anvendte behandling skal kunne ødelægge eller neutralisere patogenerne samt sporerne af patogene mikroorganismer. Varmebehandlingsudstyret skal være forsynet med anordninger til overvågning af, om beholdere har fået den rette varmebehandling. Afkølingen af beholderne efter varmebehandlingen skal ske med drikkevand, uden at dette berører den eventuelle forekomst af kemiske tilsætningsstoffer, der anvendes i overensstemmelse med god teknologisk praksis for at forhindre korrosion af udstyr og beholdere
- c) producenten skal foretage yderligere stikprøvevis kontrol for at sikre, at de forarbejdede varer har fået tilstrækkelig varmebehandling, nemlig
 - inkubationstester: inkubationen foretages ved 37° C i syv dage eller ved 35° C i ti dage eller tilsvarende kombination
 - mikrobiologisk undersøgelse af indhold og beholdere i virksomhedens laboratorium eller et andet godkendt laboratorium
- d) der udtages prøver af produktion hver dag med faste mellemrum for at sikre, at lukningen er effektiv; der skal være det nødvendige udstyr til falsekontrol af de lukkede beholdere
- e) der foretages kontrol for at sikre, at beholderne ikke er beskadiget
- f) alle beholdere, der er blevet varmebehandlet under næsten ens forhold, forsynes med et mærke til identifikation af partiet i henhold til Rådets direktiv 89/396/EØF af 14. juni 1989 om angivelser af eller mærker til identifikation af et bestemt levnedsmiddelparti ⁽¹⁾.

5. *Røgning*

Røgning skal foregå i et særskilt lokale eller på et særligt sted, der om nødvendigt er forsynet med et ventilationssystem, således at røgen og forbrændningsvarmen ikke trænger ind i de øvrige lokaler og steder, hvor fiskerivarer tilvirkes, forarbejdes eller oplagres.

- a) Materialer, der anvendes til frembringelse af røg til røgning af fisk, skal oplagres adskilt fra røgningslokalet og anvendes på en sådan måde, at varerne ikke forurenes.
- b) Frembringelse af røg ved forbrændning af malet, ferniseret og limet træ samt træ, der har undergået en kemisk imprægneringsbehandling, er forbudt.
- c) Efter røgningen foretages en hurtig nedkøling af varerne, inden de emballeres, til den temperatur, der kræves ved varernes opbevaring.

6. *Saltning*

- a) Saltning skal foregå i særskilte lokaler, der er tilstrækkeligt adskilte fra de lokaler, hvor anden forarbejdning finder sted.
- b) Det salt, der anvendes ved tilvirkning af fiskerivarer, skal være rent og oplagret på en sådan måde, at der ikke er risiko for forurening. Samme salt må ikke anvendes flere gange.
- c) Saltkarrene skal være udformet på en sådan måde, at der ikke er risiko for forurening af varerne under saltningen.
- d) Saltkarrene og de steder, hvor saltningen foregår, rengøres inden anvendelse.

⁽¹⁾ EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 21.

7. Varer af kogte 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 rent havvand. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes, indtil temperaturen for smeltende is er nået
- b) pilningen og udtagningen af kødet af skallerne foregår på en sådan måde, at der ikke er risiko for forurening af varerne. Foregår det i hånden, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder, og alle arbejdsflader skal rengøres omhyggeligt. Anvendes der maskiner, skal disse rengøres med korte mellemrum og desinficeres efter hver arbejdsdag.

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

- c) producenten skal med regelmæssige mellemrum foretage mikrobiologisk kontrol af produktionen under overholdelse af normerne i kapitel V, punkt 4.

8. Separeret fiskekød

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

- a) den mekaniske adskillelse fra ben foretages uden unødigt forsinkelse efter filetteringsprocessen ved anvendelsen af råvarer med undtagelse af indvolde. Anvendes der hel fisk, renses og vaskes den forinden
- b) maskinerne rengøres med korte mellemrum og mindst hveranden time
- c) fiskekødet nedfryses så hurtigt som muligt efter fremstillingen eller indarbejdes i varer, der skal nedfryses eller underkastes en stabiliserende behandling.

V. Betingelser vedrørende parasitter

1. Fisk og fiskerivarer skal under forarbejdningen, og inden de overgår til konsum, underkastes visuel kontrol med henblik på at søge og fjerne synlige parasitter.

De fisk eller fiskedele, på hvilke der tydeligt befinder sig parasitter, som fjernes, må ikke afsættes til konsum.

De nærmere bestemmelser vedrørende denne kontrol fastsættes efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15 på forslag fra Kommissionen, som skal forelægges inden den 1. oktober 1992.

2. De i punkt 3 omhandlede fisk og fiskerivarer, som skal konsumeres, som de er, skal endvidere nedfryses, så den indre temperatur i fisken bliver på -20°C eller derunder i en periode på mindst 24 timer. Denne behandling med nedfrysning anvendes på den rå vare eller på færdigvaren.
3. Følgende fisk og fiskerivarer er omfattet af betingelserne i punkt 2:

- a) fisk, der skal spises rå eller næsten rå, f.eks. matjessild
- b) følgende arter, hvis de skal koldrøges, hvorunder fiskens indre temperatur skal være mindre end 60°C :
 - sild
 - makrel
 - brisling
 - vilde laks fra Atlanterhavet eller Stillehavet
- c) marinerede og/eller saltede sild, når behandlingen ikke har været tilstrækkelig til at ødelægge nematodelarverne.

Listen kan ændres på baggrund af videnskabelige oplysninger efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15. Efter samme fremgangsmåde fastlægges kriterierne for bestemmelsen af, hvilke behandlinger der betragtes som værende tilstrækkelige eller utilstrækkelige til at ødelægge nematoder.

4. Producenterne sikrer sig, at fisk og fiskerivarer i punkt 3 eller råvarer til forarbejdning heraf har undergået den i punkt 2 omhandlede behandling, inden de overgår til forbrug.
5. Fiskerivarerne i punkt 3 skal, når de afsættes, være ledsaget af en attestation fra producenten, der angiver, hvilken type behandling de har været underkastet.

KAPITEL V

SUNDHEDSKONTROL OG TILSYN MED PRODUKTIONSFORHOLDENE

I. Generelt tilsyn

Den kompetente myndighed indfører en kontrol- og tilsynsordning med henblik på efterprøvning af, om bestemmelserne i dette direktiv er overholdt.

Kontrol- og tilsynsordningen omfatter især følgende:

- 1) kontrol af fiskerfartøjerne, idet denne kontrol kan foretages, når de er i havn
- 2) kontrol af forholdene ved landing og første salg
- 3) regelmæssig kontrol i virksomhederne, især 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) mærkningen er korrekt
- 4) kontrol af engrosmarkederne og auktionshallerne
- 5) kontrol af oplagrings- og transportbetingelser.

II. Særlige betingelser

1. Organoleptisk kontrol

Uanset undtagelserne i Rådets forordning (EØF) nr. 103/76 af 19. januar 1976 om fastlæggelse af fælles markedsnormer for visse ferske eller kølede fisk ⁽¹⁾ skal hvert enkelt parti fiskerivarer forelægges den kompetente myndighed til inspektion ved landing eller inden første salg, således at det kan kontrolleres, om varerne er egnede til menneskeføde. Inspektionen består i en organoleptisk bedømmelse på grundlag af stikprøver.

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

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15 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 dette direktiv ikke har været overholdt, eller hvis det skønnes nødvendigt. Efter første salg skal fiskerivarerne i det mindste opfylde minimumskravene for friskhed i ovennævnte forordning.

Hvis den organoleptiske bedømmelse viser, at fiskerivarerne ikke er egnede som menneskeføde, skal der træffes foranstaltninger til, at de tages tilbage fra markedet og ødelægges på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes til menneskeføde.

Hvis den organoleptiske bedømmelse viser, at der er den mindste tvivl om fiskerivarernes friskhed, kan der foretages kemisk eller mikrobiologisk kontrol.

2. Kontrol af parasitter

Fisk og fiskerivarer skal, inden de overgår til konsum, besigtiges ved stikprøvekontrol for at finde synlige parasitter.

⁽¹⁾ EFT nr. L 20 af 28. 1. 1976, s. 29. Forordningen er senest ændret ved forordning (EØF) nr. 33/89 (EFT nr. L 5 af 7. 1. 1989, s. 18).

De fisk eller fiskedele, på hvilke der tydeligt befinder sig parasitter, som fjernes, må ikke afsættes til konsum.

De nærmere bestemmelser vedrørende denne kontrol fastsættes efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15.

3. *Kemisk kontrol*

A. Der udtages prøver, som underkastes laboratorieundersøgelse til kontrol af følgende parameterværdier:

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

Disse parameterværdier skal præciseres for hver artskategori efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15

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. Fiskearter af disse familier, der har gennemgået en behandling med enzymmodning i saltlage, kan dog have et højere histaminindhold, men det må ikke overstige det dobbelte af ovennævnte værdier. Undersøgelserne foretages efter pålidelige, videnskabeligt anerkendte metoder såsom højtryksvæskechromatografi (HPLC).

B. Kontaminanter, som er til stede i 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 forureninger, som er til stede i vandmiljøet, såsom tungmetaller og organiske halogene forbindelser, i sådanne mængder, at optagelsen fra føden overskrider de daglige eller ugentlige doser, der er tilladte for mennesker.

Medlemsstaterne opstiller en overvågningsplan for at kontrollere forureningsgraden i fiskerivarer.

C. I henhold til fremgangsmåden i direktivets artikel 15 vedtages senest den 31. december 1992:

- a) de analysemetoder, der skal anvendes til kontrol af de kemiske parametre samt prøvetagningsplanerne
- b) de acceptable niveauer for de kemiske værdier.

4. *Mikrobiologisk kontrol*

Efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15 kan der fastsættes mikrobiologiske kriterier, herunder prøvetagningsprogrammer og analysemetoder, hvis det er nødvendigt for at beskytte folkesundheden.

Med henblik herpå forelægger Kommissionen inden den 1. oktober 1992 udkast til passende foranstaltninger.

KAPITEL VI

EMBALLERING

1. Emballering foretages under tilfredsstillende hygiejniske forhold, således at fiskerivarerne ikke forurenes.
2. Emballagen og produkter, der kan komme i kontakt med fiskerivarerne, skal opfylde alle hygiejnekrav, og navnlig
 - ikke kunne ændre fiskerivarernes 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. Emballeringsmaterialet 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. Emballeringsmateriale, 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 produktionsstedet; de beskyttes mod støv og forurening.

KAPITEL VII

IDENTIFIKATION

Med forbehold af direktiv 79/112/EØF 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
- identifikation af virksomheden ved hjælp af dens autorisationsnummer eller for auktioner og engrosmarkeder, som måtte være registreret særskilt i henhold til direktivets artikel 7, stk. 1, tredje afsnit, auktionens eller engrosmarkedets registreringsnummer.

KAPITEL VIII

OPLAGRING OG TRANSPORT

1. Fiskerivarerne opbevares under oplagring og transport ved de temperaturer, der er fastsat i dette direktiv. Især skal:
 - ferske eller optøede fiskerivarer samt varer af kogte og kølede krebsdyr og bløddyr opbevares ved smeltevandstemperatur
 - frosne fiskerivarer, med undtagelse af frosne fisk i saltlage beregnet til fremstillingen af konserver, opbevares ved en permanent temperatur på -18°C eller derunder i alle dele af varen, eventuelt med kortvarige stigninger på højst 3°C under transporten
 - forarbejdede varer opbevares ved de temperaturer, der er angivet af producenten, eller som, når omstændighederne kræver det, er fastsat efter fremgangsmåden i direktivets artikel 15.
2. Når frosne fiskerivarer transporteres fra et frysehus til en godkendt virksomhed for at blive optøet straks efter ankomsten med henblik på at blive tilvirket og/eller forarbejdet, og det drejer sig om en kort strækning på højst 50 km eller af højst en times varighed, kan den kompetente myndighed indrømme en undtagelse fra betingelserne i punkt 1, andet led.
3. Fiskerivarerne må ikke oplagres eller transporteres sammen med andre varer, som kan forringe deres kvalitet eller forurene dem, medmindre de er indpakket på en sådan måde, at de er sikret en tilfredsstillende beskyttelse.
4. 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 dette direktiv, kan holdes, så længe transporten varer. Hvis der anvendes is til køling af varerne, skal der være afløb, så det undgås, at smeltevandet forbliver i kontakt med varerne. Transportmidlets indvendige sider skal være af en sådan art, at fiskerivarernes kvalitet ikke påvirkes. De skal være glatte og lette at rengøre og desinficere.
5. Transportmidler, der anvendes til transport af fiskerivarer, må ikke anvendes til transport af andre varer, som kan påvirke eller forurene fiskerivarerne, medmindre der med en grundig rengøring efterfulgt af en desinfektion kan gives fuldstændig sikkerhed for, at fiskerivarerne ikke forurenes.

6. Fiskerivarerne må ikke transporteres i et køretøj eller i en container, som ikke er rengjort, og som skulle have været desinficeret.
7. Transporten af fiskerivarer, der skal afsættes levende, skal finde sted på sådanne betingelser, at der ikke sker skade på varerne.

KAPITEL IX

BESTEMMELSER I BILAG I, FRA HVILKE DER KAN GØRES UNDTAGELSER, SAMT EVENTUELLE BETINGELSER I TILFÆLDE AF UNDTAGELSER

Ad kapitel I, del I, i bilaget

1. *Nr. 1 a)*

På betingelse af, at varerne er beskyttet mod solen og mod vejrliget samt mod enhver forureningskilde.

2. *Nr. 1 c)*

På betingelse af, at al forurening af varerne undgås.

3. *Nr. 1 d), første punktum*

På betingelse af, at færdigvarerne anbringes om bord under de krævede temperaturforhold.

4. *Nr. 1 g), sidste punktum*

På betingelse af, at varerne ikke kan forurenes af spildevand, affald eller motorkølevand.

5. *Nr. 1 h)*

På betingelse af, at personale, som håndterer varerne, har adgang til at vaske hænder efter toiletbesøg.

6. *Nr. 2 a)*

På betingelse af, at gulvene rengøres og desinficeres omhyggeligt.

7. *Nr. 2 b), c) og d)*

8. *Nr. 2 g) for så vidt angår vandhaner og håndklæder*

9. *Nr. 3*

På betingelse af, at inventar og værktøj holdes i god stand.

Ad kapitel II i bilaget

10. *Nr. 3 a)*

På betingelse af, at væggene holdes rene.

11. *Nr. 3 b)*

På betingelse af, at gulvene gøres rene efter hver auktion.

12. *Nr. 3 c), første punktum*

13. *Nr. 3 e) for så vidt angår køretøjer med udstødningsgas*

På betingelse af, at varer, som er forurenet af udstødningsgas, trækkes tilbage fra markedet.

14. *Nr. 3 j)*

På betingelse af, at varer, som er uegnede til konsum, ikke kan forurene eller blive blandet med fiskerivarerne.

15. Nr. 3 k)

16. Nr. 7

for så vidt angår de forhold, der henvises til i kapitel II, nr. 3, og kapitel III, del I, nr. 10.

Ad kapitel III, del I, i bilaget

17. Nr. 1

På betingelse af, at færdigvarerne ikke kan blive forurenede af råvarer eller affald.

18. Nr. 2 a)

På betingelse af, at gulvet rengøres og desinficeres bagefter.

19. Nr. 2 b)

På betingelse af, at væggene holdes rene.

20. Nr. 2 c)

På betingelse af, at loftet ikke kan forårsage forurening.

21. Nr. 2 d)

22. Nr. 2 e)

På betingelse af, at varerne ikke påvirkes eller forurenes af damp og em.

23. Nr. 2 g)

På betingelse af, at personalet har mulighed for at vaske hænder.

24. Nr. 3

25. Nr. 5 for så vidt angår korrosionsbestandige materialer

På betingelse af, at inventar og arbejdsredskaber holdes rene.

26. Nr. 6

På betingelse af, at varerne ikke kan forurenes af affald eller udsivning fra det.

27. Nr. 10

Ad kapitel IV

28. Del I, nr. 1 for så vidt angår pligten til midlertidigt at oplagre varer i virksomhedens kølerum

På betingelse af, at varerne får tilført is efter behov i et tidsrum, der ikke overstiger tolv timer, eller på betingelse af, at de kan anbringes i et kølerum, der ikke tilhører virksomheden, men som er beliggende i nærheden af denne.

29. Del I, nr. 6 for så vidt angår pligten til at anbringe affald i tætte beholdere med låg

På betingelse af, at varerne ikke kan forurenes af affald eller udsivning fra det.

30. Del IV, nr. 5, første afsnit

På betingelse af, at der træffes alle forholdsregler for at undgå, at fiskerivarer under tilvirkning eller oplagring påvirkes af røgen.

31. Del IV, nr. 6 a)

På betingelse af, at fiskerivarer under tilvirkning eller oplagring ikke påvirkes af saltningen.

RÅDETS DIREKTIV

af 26. juni 1991

om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande

(91/494/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Fjerkrækød er opført på listen over varer i Traktatens bilag II; fjerkræopdræt udgør en integrerende del af landbrugets aktiviteter, og det er en indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

de forskelle, der findes medlemsstaterne imellem, bør fjernes, ved at der fastsættes dyresundhedsmæssige betingelser for handelen inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød for at sikre en rationel udvikling af fjerkræproduktionen og øge produktiviteten inden for denne sektor ved at fremme handelen inden for Fællesskabet med henblik på gennemførelsen af det indre marked;

for navnlig at få bedre kendskab til sundhedstilstanden hos det fjerkræ, hvorfra det ferske kød hidrører, som skal sendes til en anden medlemsstat, bør det foreskrives, at dette fjerkræ skal være blevet opdrættet på Fællesskabets område eller indført fra tredjelande i overensstemmelse med kapitel III i Rådets direktiv 90/539/EØF af 15. oktober 1990 om dyresundhedsmæssige betingelser for samhandelen inden for Fællesskabet med fjerkræ og rugeæg samt for indførsel heraf fra tredjelande ⁽⁴⁾;

for at undgå spredning af epizootier gennem fersk kød bør fersk kød udelukkes fra samhandelen inden for Fællesskabet, når det stammer fra en bedrift eller et område, som ifølge fællesskabsreglerne er omfattet af dyresundhedsmæssige forbudsforanstaltninger, eller fra et område, hvor der forekommer tilfælde af fjerkræinfluenza eller Newcastle disease;

der bør drages omsorg for, at fersk fjerkrækød, som ikke opfylder fællesskabsreglerne, ikke mærkes som omhandlet i

Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ⁽⁵⁾, senest ændret ved direktiv 90/484/EØF ⁽⁶⁾; dette kød kan dog anvendes til andre formål, når det er blevet behandlet således, at sygdomskimene er dræbt, og det kan forsynes med et særligt mærke, som angiver dette;

med hensyn til organisering og opfølgning af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes, henvises der til de almindelige bestemmelser i Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked ⁽⁷⁾;

der bør fastsættes mulighed for, at Kommissionen kan føre kontrol;

med henblik på en harmonisk udvikling af handelen inden for Fællesskabet bør der fastsættes en fællesskabsordning for indførsel fra tredjelande;

fastsættelsen af nævnte fællesskabsordning forudsætter navnlig, at der udarbejdes en liste over tredjelande eller dele af tredjelande, hvorfra der må indføres fersk fjerkrækød, og at der er pligt til at forelægge et certifikat;

det bør pålægges Kommissionens veterinærsagkyndige at kontrollere, at fællesskabsreglerne overholdes i de enkelte tredjelande;

de generelle regler og principper for kontrol med fersk fjerkrækød fastlægges senere som led i de foranstaltning, der skal træffes for at gennemføre det indre marked;

direktiv 90/539/EØF bør ændres for at tage hensyn til indholdet af nærværende direktiv, navnlig med henblik på at sikre parallelisme med hensyn til den dato, på hvilken medlemsstaterne skal efterkomme de nye sanitære bestemmelser;

dette direktivs bestemmelser bør tages op til fornyet overvejelse i forbindelse med den endelige gennemførelse af det indre marked;

⁽¹⁾ EFT nr. C 327 af 30. 12. 1989, s. 72.

⁽²⁾ EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. C 124 af 21. 5. 1990, s. 12.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 303 af 31. 10. 1990, s. 6.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

⁽⁶⁾ EFT nr. L 267 af 29. 9. 1990, s. 45.

⁽⁷⁾ EFT nr. L 395 af 31. 12. 1989, s. 13.

der bør fastsættes en procedure, der indebærer et nært samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den Stående Veterinærkomité;

der bør fastsættes en frist til gennemførelse af harmoniserede foranstaltninger til bekæmpelse af Newcastle disease —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande.

Artikel 2

Ved anvendelsen af dette direktiv gælder de definitioner, navnlig vedrørende fjerkræ, der findes i artikel 2 i direktiv 90/539/EØF.

Endvidere forstås ved:

- a) **kød:** alle de dele af det i artikel 1 omhandlede fjerkræ, som er egnet til menneskeføde
- b) **fersk kød:** alt kød, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære, og som med undtagelse af kuldebehandling ikke har været underkastet nogen behandling for at sikre holdbarheden.

KAPITEL II

Regler for handelen inden for Fællesskabet

Artikel 3

A. Fersk kød skal for at kunne indgå i handelen inden for Fællesskabet hidrøre fra fjerkræ, der

- 1) siden udklækningen har opholdt sig på Fællesskabets område eller er indført fra tredjelande i overensstemmelse med kravene i kapitel III i direktiv 90/539/EØF.

Indtil den 31. december 1992 skal fjerkrækødet hidrøre fra fjerkræ, der ikke er vaccineret med levende afsvækket vaccine mod Newcastle disease inden for tredivende dage før slagtingen, når kødet er bestemt til medlemsstater eller regioner i medlemsstaterne, hvis status er anerkendt i overensstemmelse med artikel 12, stk. 2, nævnte direktiv.

Rådet skal med kvalificeret flertal på forslag fra Kommissionen inden den 1. januar 1992 på grundlag af en rapport om risikoen for overførsel af Newcastle disease vedtage den ordning, der skal gælde fra den 1. januar 1993;

2) kommer fra en bedrift:

- som ikke er omfattet af dyresundhedsmæssige foranstaltninger vedrørende en fjerkræsygdom
- som ikke ligger i et område, der er erklæret ramt af fjerkræinfluenza eller Newcastle disease;

3) under transporten til slagteriet ikke har været i kontakt med fjerkræ, som er smittet med fjerkræinfluenza eller Newcastle disease; transport til slagteriet er forbudt gennem et område, der er erklæret ramt af fjerkræinfluenza eller Newcastle disease, medmindre den foregår gennem dette område ad en hovedfærdselsåre eller pr. bane ad en hovedlinje;

4) hidrører fra slagterier, hvor der ved slagtingen ikke er konstateret noget tilfælde af fjerkræinfluenza eller Newcastle disease.

Fersk kød, der på slagterier, opskæringsvirksomheder, i kølehuse eller under transport mistænkes for at være inficeret, skal udelukkes fra samhandelen;

5) er forsynet med et mærke i henhold til artikel 4 og 5;

6) ledsages af det i bilag IV til direktiv 71/118/EØF omhandlede sundhedscertifikat, som suppleret i overensstemmelse med bilaget til nærværende direktiv.

B. Dette kapitel berører ikke nationale bestemmelser om kød,

— der findes i rejsendes personlige bagage, og som er beregnet til deres eget forbrug

— der er indeholdt i mindre forsendelser af kød til enkeltpersoner, når det drejer sig om forsendelser, som ikke er af erhvervsmæssig karakter

— der befinder sig som proviant til personale og passagerer om bord på transportmidler, som anvendes på internationale ruter.

Artikel 4

Fersk fjerkrækød, der er omfattet af dette direktiv, skal være forsynet med det sundhedsmærke, der omhandles i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra e), i direktiv 71/118/EØF, såfremt det opfylder kravene i artikel 3, afsnit A, i nærværende direktiv, og hidrører fra dyr, der er slagtet efter de i direktiv 71/118/EØF fastsatte hygiejnebestemmelser.

Artikel 5

KAPITEL III

1. Fersk fjerkrækød, der ikke opfylder bestemmelserne i artikel 3, afsnit A, nr. 2) og 3), og nr. 4), første afsnit, kan uanset artikel 4, og når det ikke er bestemt til handel med fersk kød inden for Fællesskabet, mærkes i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra e), i direktiv 71/118/EØF, hvis det pågældende mærke straks

- a) overstemples således, at sundhedsmærket, jf. direktiv 71/118/EØF, bilag I, kapitel X, punkt 44.1, litra a) og b), dækkes af et retvinklet kryds, der er anbragt på skrå, således at midtpunktet befinder sig i midten af mærket, og oplysningerne på dette kan læses
- b) erstattes af et særligt enkeltmærke, der består af sundhedsmærket i direktiv 71/118/EØF, bilag I, kapitel X, punkt 44, litra a) og b), overstemplet i overensstemmelse med litra a) i nærværende stykke.

Kapitel X, punkt 43, i bilag I til direktiv 71/118/EØF gælder tilsvarende for besiddelse og anvendelse af mærkningsudstyret.

2. Det i stk. 1 omhandlede kød skal behandles, opskræres, transporteres og oplagres særskilt eller på andre tidspunkter end fjerkrækød, der er bestemt til handel med fersk fjerkrækød inden for Fællesskabet, og skal anvendes på en sådan måde, at det ikke indgår i kødprodukter, som er bestemt til handel inden for Fællesskabet, medmindre de er blevet behandlet i overensstemmelse med artikel 4, stk. 1, i direktiv 80/215/EØF⁽¹⁾, senest ændret ved direktiv 89/662/EØF.

Artikel 6

Direktiv 89/662/EØF gælder navnlig med hensyn til tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

Artikel 7

Kommissionens veterinærsagkyndige kan i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder gennemføre kontrol på stedet, når det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af dette direktiv. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af kontrollen.

Den medlemsstat, på hvis område der gennemføres kontrol, yder de sagkyndige al den hjælp, der er nødvendig for gennemførelse af deres opgave.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 18. Efter samme fremgangsmåde fastsættes de regler, der skal følges ved de i nærværende artikel omhandlede kontrolbesøg.

(1) EFT nr. L 47 af 21. 2. 1980, s. 4.

Regler for indførsel fra tredjelande

Artikel 8

1. Fersk fjerkrækød, der indføres til Fællesskabet, skal opfylde betingelserne i artikel 9 til 12.

2. Dette kapitel gælder dog ikke for:

- a) fjerkrækød i rejsendes personlige bagage, som er bestemt til eget forbrug, såfremt den medførte mængde ikke overstiger 1 kg pr. person, og såfremt kødet eller kødprodukterne er indført fra et tredjeland eller en del af et tredjeland, der er opført på den i overensstemmelse med artikel 9 opstillede liste, og hvorfra indførsel ikke er forbudt i henhold til artikel 14
- b) fjerkrækød, der i småpakker sendes til privatpersoner, såfremt det drejer sig om indførsel af ikke-kommerciel karakter, og den fremsendte mængde ikke overstiger 1 kg, samt at kødet eller kødprodukterne er indført fra et tredjeland eller en del af et tredjeland, der er opført på den i overensstemmelse med artikel 9 opstillede liste, og fra hvilket indførsel ikke er forbudt i henhold til artikel 14
- c) fjerkrækød, der til forplejning af besætning og passagerer medføres af transportmidler, som udfører internationale transporter.

Fjerkrækødet eller køkkenaffald herfra skal destrueres, hvis det aflæsses. Destruktion kan dog undlades, når fjerkrækødet direkte eller efter midlertidig anbringelse under toldkontrol omlades fra et transportmiddel til et andet.

Artikel 9

1. Det ferske fjerkrækød skal komme fra tredjelande eller dele af tredjelande, der er anført på en liste udarbejdet af Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 18. Denne liste kan ændres eller suppleres efter fremgangsmåden i artikel 17.

2. Når det skal afgøres, om et tredjeland eller en del af et tredjeland kan anføres på den i stk. 1 omhandlede liste, tages der navnlig hensyn til:

- a) dels fjerkræets, de andre husdyrs og vildtbestandens sundhedstilstand i tredjelandet, særlig med hensyn til eksotiske dyresygdomme, dels sundhedssituationen som helhed i dette land, da disse to faktorer kan udgøre en fare for befolkningens og bestandens sundhed i medlemsstaterne
- b) den regelmæssighed og den hurtighed, hvormed dette land fremsender oplysninger om forekomst af smitsomme dyresygdomme på dets område, navnlig de sygdomme, der er anført på liste A og B udarbejdet af Det Internationale Kontor for Epizootier

- c) dette lands regler om forebyggelse og bekæmpelse af dyresygdomme
- d) veterinærvæsenets struktur og beføjelser i dette land
- e) tilrettelæggelsen og gennemførelsen af forebyggelse og bekæmpelse af smitsomme dyresygdomme
- f) det pågældende lands lovgivning om anvendelse af stoffer, navnlig vedrørende forbud mod eller tilladelse til anvendelse, distribution eller markedsføring heraf og regler om indgift og kontrol
- g) de garantier, som tredjelandsene kan give med hensyn til reglerne i dette direktiv.

3. Den i stk. 1 omhandlede liste og alle ændringer, der foretages heri, offentliggøres i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Artikel 10

1. Det ferske fjerkrækød skal hidrøre fra lande, der er fri for fjerkræinfluenza og Newcastle disease.

2. De generelle kriterier for kategorisering af tredjelands med hensyn til de i stk. 1 nævnte sygdomme fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 17. Disse kriterier kan under ingen omstændigheder være mere gunstige end dem, der gælder for medlemsstaterne i henhold til direktiv 90/539/EØF.

3. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 18 beslutte, at stk. 1 kun skal gælde for en del af et tredjelands område.

Artikel 11

1. Det ferske fjerkrækød:

- a) skal opfylde de dyresundhedsmæssige betingelser, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 17. Disse betingelser kan veksle efter, hvilke arter der er tale om
- b) skal hidrøre fra besætninger, der før afsendelsen uafbrudt har befundet sig på tredjelands eller en del af tredjelands område i en periode, som skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 17.

2. Ved fastsættelsen af de dyresundhedsmæssige betingelser anvendes som referencebasis de regler, der er fastsat i kapitel II og de tilsvarende bilag i direktiv 90/539/EØF. Det kan efter fremgangsmåden i artikel 18 besluttes at fravige disse bestemmelser i enkelttilfælde, hvis det berørte tredjelands giver tilsvarende og mindst lige så tilfredsstillende dyresundhedsmæssige garantier.

Artikel 12

1. Det ferske fjerkrækød skal ledsages af et certifikat udstedt af en embedsdyrlæge i det eksporterende tredjelands.

Certifikatet skal

- a) være udstedt den dag, der læses med henblik på afsendelse til bestemmelseslandet
- b) være udfærdiget på afsendelseslandets og bestemmelseslandets officielle sprog og på et af sprogene i det land, hvor importkontrollen foretages
- c) ledsage forsendelsen i original
- d) attestere, at det ferske kød opfylder de betingelser, der er fastsat i dette direktiv og i gennemførelsesbestemmelserne hertil med hensyn til indførsel fra tredjelands
- e) kun bestå af ét blad
- f) kun gælde én modtager.

2. Certifikatet udstedes på en standardformular, som udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 18.

Artikel 13

Medlemsstaternes og Kommissionens veterinærsagkyndige gennemfører kontrol på stedet for at forvisse sig om, at alle bestemmelser i dette direktiv faktisk er overholdt.

Medlemsstaternes sagkyndige, der skal være ansvarlige for kontrollen, udpeges af Kommissionen på forslag fra medlemsstaterne.

Kontrollen foretages for Fællesskabets regning.

De nærmere regler for kontrollen og den hyppighed, hvormed den skal foretages, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 18.

Artikel 14

1. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 17 beslutte at begrænse indførslen fra et tredjelands eller en del af et tredjelands til fersk fjerkrækød af bestemte arter.

2. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 17 beslutte efter indførslen at anvende enhver nødvendig dyresundhedsmæssig foranstaltning.

Artikel 15

De generelle regler og principper for kontrollen i tredjelands eller kontrollen af fjerkrækød, der indføres fra tredjelands,

samt de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes, er de i direktiv 90/675/EØF ⁽¹⁾ fastsatte.

Artikel 16

1. Indtil EF-sundhedsbestemmelser for indførsel af fjerkrækød fra tredjelande træder i kraft, anvender medlemsstaterne over for sådan indførsel bestemmelser, der ikke må være gunstigere end dem, der gælder for samhandelen inden for Fællesskabet i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF og underkaster samhandelen med fjerkrækød kravene i artikel 6, stk. 1, litra b), andet afsnit, i direktiv 89/662/EØF.

2. For at sikre ensartet overholdelse af anvendelsen af disse bestemmelser foretager medlemsstaternes og Kommissionens veterinærsagkyndige kontrol på stedet.

De sagkyndige fra medlemsstaterne, som skal udføre denne kontrol, udpeges af Kommissionen på forslag af medlemsstaterne.

Kontrollen foretages for Fællesskabets regning.

Medlemsstaterne bemyndiges dog til at fortsætte de inspektioner, som er foreskrevet ved nationale bestemmelser, for så vidt angår de virksomheder i tredjelande, som ikke er blevet inspiceret efter fællesskabsproceduren.

Der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 18 en liste over virksomheder, der opfylder betingelserne i bilag I til direktiv 71/118/EØF.

3. Det sundhedscertifikat, som ledsager varerne ved deres indførsel, samt formen for og arten af varernes sundhedsmærkning skal svare til en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 18.

KAPITEL IV

Fælles bestemmelser

Artikel 17

Når der henvises til den i denne artikel omhandlede fremgangsmåde, behandler Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved afgørelse 68/361/EØF ⁽²⁾, i det følgende benævnt »komitéen«, sagen i overensstemmelse med reglerne i artikel 12 i direktiv 71/118/EØF.

Artikel 18

Når der henvises til den i denne artikel omhandlede fremgangsmåde, behandler Den Stående Veterinærkomité, der er

nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968, i det følgende benævnt »komitéen«, sagen i overensstemmelse med reglerne i artikel 12a i direktiv 71/118/EØF.

Artikel 19

1. I direktiv 89/662/EØF tilføjes følgende tekst i bilag A:

»— Rådets direktiv 90/494/EØF af 26. juni 1991 om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 35.«

2. I direktiv 90/539/EØF foretages følgende ændringer:

a) i artikel 12, stk. 2, første punktum, udgår sætningsledet »senest seks måneder inden den dato, hvor medlemsstaterne skal efterkomme dette direktiv«

b) i artikel 36 erstattes datoen den 1. januar 1992 med den 1. maj 1992.«

Artikel 20

Dette direktiv tages i forbindelse med forslagene til endelig gennemførelse af det indre marked op til revision inden den 31. december 1992 af Rådet, som træffer afgørelse med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen.

Artikel 21

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

Når medlemsstaterne vedtager disse love og bestemmelser, henvises der deri til dette direktiv, eller de ledsages ved offentliggørelsen af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 22

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Luxembourg, den 26. juni 1991.

På Rådet vegne
R. STEICHEN
Formand

⁽¹⁾ EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

⁽²⁾ EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

BILAG

Ændringer i sundhedscertifikatet i bilag IV til direktiv 71/118/EØF

1. (Denne ændring vedrører ikke den danske tekst.)

2. Punkt IV affattes således:

»IV. Attestation:

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer følgende:

- a) at ovennævnte fjerkrækød ⁽¹⁾ opfylder kravene i direktiv 90/494/EØF om dyresundhedsmæssige betingelser for handel inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og for indførsel heraf fra tredjelande samt kravene i artikel 3, stk. 1, andet afsnit, i nævnte direktiv, såfremt kødet er bestemt til en medlemsstat eller et område i en medlemsstat, der er erklæret fri for Newcastle disease
- b) — at ovennævnte fjerkrækød ⁽⁴⁾
 - at den emballage, som det ovennævnte fjerkrækød er indpakket i ⁽⁴⁾ er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår,
 - at fjerkrækødet stammer fra slagtedyr, der er slagtet på godkendte slagerier ⁽⁴⁾
 - at kødet er opskåret i en godkendt opskæringsvirksomhed ⁽⁴⁾
- c) af fjerkrækødet er blevet erklæret for egnet til menneskeføde efter en dyrlægeundersøgelse, der er foretaget i overensstemmelse med Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød
- d) at transportmidlerne og indladingsforholdene er i overensstemmelse med de i direktiv 71/118/EØF fastsatte hygiejnske krav.«

3. Fodnote (1) affattes således:

- »(1) Fersk fjerkrækød: Fersk kød af høns, kalkuner, perlehøns, ænder, gæs, vagtler, duer, fasaner og agerhøns, der holdes som husdyr, og som ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed. Kuldebehandlet kød anses dog som fersk kød.«

RÅDETS DIREKTIV

af 27. november 1990

om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt

(91/495/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Kaninkød og kød af opdrættet vildt er opført på listen over varer i bilag II til Traktaten; kanin- og vildtopdræt indgår generelt i landbrugets aktiviteter; denne form for opdræt udgør en indkomstkilde for en del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling af denne sektor og forøge produktiviteten bør der på EF-plan fastsættes regler vedrørende de sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt;

de forskelle, der eksisterer medlemsstaterne imellem med hensyn til dyrs sundhed og menneskers sundhed, bør fjernes for at fremme samhandelen inden for Fællesskabet med dette kød med henblik på gennemførelsen af det indre marked;

sygdomme, der kan overføres til husdyr og mennesker, kan spredes via dette kød; det er nødvendigt at fastsætte regler, der gør det muligt at bekæmpe disse risici;

det omtalte kød skal behandles hygiejnisk for at undgå fødevareroverførte infektioner og forgiftninger;

ved Rådets direktiv 82/894/EØF af 21. december 1982 om anmeldelse af dyresygdomme inden for Fællesskabet ⁽⁴⁾, senest ændret ved direktiv 89/162/EØF ⁽⁵⁾, fastsættes der bestemmelser for anmeldelse af dyresygdomme i Fællesskabet; det er derfor hensigtsmæssigt for visse smitsomme sygdomme, som angriber opdrættet vildt, at have de samme oplysninger som for andre husdyr;

ved Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk kød inden for Fællesskabet ⁽⁶⁾, senest ændret ved direktiv 89/662/EØF ⁽⁷⁾, og Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ⁽⁸⁾, senest ændret ved direktiv 90/539/EØF ⁽⁹⁾, fastsættes der sundhedsmæssige krav for henholdsvis fersk kød og fersk fjerkrækød; opdrættet vildt, der anvendes til produktion af vildtkød, har lighedspunkter med husdyr og fjerkræ; de regler, der gælder for handel med fersk kød og fersk fjerkrækød, bør derfor udvides til også at omfatte kød af opdrættet vildt, idet der tages hensyn til visse særlige aspekter;

der bør fastsættes undtagelsesbestemmelser for mindre mængder kaninkød og kød af opdrættet vildt, der anvendes til lokal handel;

med hensyn til gennemførelse og opfølgning af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes, bør der henvises til de almindelige bestemmelser i Rådets direktiv 90/425/EØF af 26. juni 1990 om veterinærkontrol og zooteknisk kontrol i sammenhandelen med visse levende dyr og produkter inden for Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked ⁽¹⁰⁾;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage gennemførelsesbestemmelserne til dette direktiv; med henblik herpå bør der fastsættes procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem Kommissionen og medlemsstaterne inden for Den Stående Veterinærkomité —

⁽¹⁾ EFT nr. C 327 af 30. 12. 1989, s. 40.

⁽²⁾ EFT nr. C 260 af 15. 10. 1990, s. 154.

⁽³⁾ EFT nr. C 124 af 21. 5. 1990, s. 7.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 378 af 31. 12. 1982, s. 58.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 61 af 4. 3. 1989, s. 38.

⁽⁶⁾ EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.

⁽⁷⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

⁽⁸⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

⁽⁹⁾ EFT nr. L 303 af 31. 10. 1990, s. 6.

⁽¹⁰⁾ EFT nr. L 224 af 18. 9. 1990, s. 29.

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

KAPITEL I

Almindelige bestemmelser

Artikel 1

I dette direktiv fastsættes kravene vedrørende sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og salg af kaninkød og kød af opdrættet vildt.

Artikel 2

Definitionerne i artikel 2 i direktiv 64/433/EØF og i artikel 2 i direktiv 71/118/EØF finder anvendelse i forbindelse med nærværende direktiv.

Endvidere forstås ved

- 1) »kaninkød«: alle dele af tamkaniner, der er egnet til menneskeføde;
- 2) »kød af opdrættet vildt«: alle dele af vilde landpattedyr og fuglevildt, herunder de i artikel 2, stk. 1, i direktiv 90/539/EØF omhandlede arter, der er avlet, holdt og slagtet i fangenskab, og som er egnet til menneskeføde;
- 3) »opdrættet vildt«: landpattedyr og fugle, der ikke betragtes som husdyr, og som ikke er nævnt i artikel 1, stk. 1, i direktiv 64/433/EØF eller i artikel 1 i direktiv 71/118/EØF, men som opdrættes som husdyr. Vildtlevende pattedyr, som lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt, betragtes dog ikke som opdrættet vildt;
- 4) »produktionsland«: den medlemsstat, på hvis område produktionsbedriften er beliggende.

KAPITEL II

Regler for produktion og af afsætning af kaninkød

Artikel 3

1. Medlemsstaterne påser, at kaninkødet
 - a) kommer fra en virksomhed, der opfylder de generelle krav i direktiv 71/188/EØF, og som med henblik på dette kapitel er autoriseret i henhold til artikel 14
 - b) stammer fra dyr, som hidrører fra en bedrift eller et område, der ikke er omfattet af forbud som følge af dyresundhedsmæssige forhold

c) kommer fra dyr, der af en embedsdyrlæge eller af medhjælpere i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 71/118/EØF er blevet underkastet levende syn i overensstemmelse med kapitel I i bilag I til dette direktiv, og som ved undersøgelsen er blevet fundet egnet til slagtning

d) er blevet behandlet under tilfredsstillende hygiejnebetingelser svarende til dem, der er fastsat i kapitel V i bilag I til direktiv 71/118/EØF, dog med undtagelse af nr. 28a og 28b

e) af en embedsdyrlæge eller i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 71/118/EØF af medhjælpere er blevet undersøgt efter slagtingen i overensstemmelse med kapitel II i bilag I og ikke har udvist nogen ændringer, bortset fra traumatiske læsioner, der er opstået kort før slagtingen, og lokale misdannelser eller ændringer, såfremt det, om nødvendigt ved hjælp af laboratorieundersøgelser, fastslås, at de ikke gør slagtekroppen og slagteaffaldet uegnet til menneskeføde eller farlig for menneskers sundhed

f) er forsynet med et sundhedsmærke i overensstemmelse med kapitel III i bilag I til dette direktiv.

Det kan eventuelt efter fremgangsmåden i artikel 20 vedtages at ændre eller supplere bestemmelserne i ovennævnte kapitel for at tage hensyn til bl.a. de forskellige former for handelsmæssige præsentationsformer, såfremt de er i overensstemmelse med hygiejnebestemmelserne; navnlig, og som en undtagelse fra dette kapitel, fastsættes efter denne fremgangsmåde — første gang inden den 1. januar 1992 — betingelserne for at tillade handel i store emballager af slagtekroppe, dele af slagtekroppe eller slagteaffald, som ikke er mærket i overensstemmelse med nr. 11.3., litra a), i det nævnte kapitel

g) efter undersøgelsen efter slagtingen, i overensstemmelse med kapitel IV i bilag I til dette direktiv er blevet opbevaret under tilfredsstillende hygiejneforhold på virksomheder, der er autoriseret hertil i henhold til artikel 14, eller på lagre, der er autoriseret i henhold til fællesskabsbestemmelserne

h) er blevet transporteret under tilfredsstillende hygiejneforhold i overensstemmelse med kapitel V i bilag I til dette direktiv

i) hvis der er tale om dele af slagtekroppe eller udbenet kød, endvidere på betingelser svarende til dem, der er fastsat i artikel 3 i direktiv 71/118/EØF, er fremstillet på virksomheder, som specielt er autoriseret hertil i henhold til artikel 14 i dette direktiv.

2. Hver medlemsstat påser desuden, at fersk kaninkød, som sendes til en anden medlemsstats område, under transporten til bestemmelseslandet ledsages af et sundhedscertifikat.

Det originale eksemplar af sundhedscertifikatet, som skal ledsage det ferske kaninkød under transporten til bestemmel-

sesstedet, skal udstedes af en embedsdyrlæge ved afsendelsen. Sundhedscertifikatet skal i form og indhold svare til modellen i bilag II; det skal mindst affattes på det eller de officielle sprog i bestemmelseslandet og skal indeholde de oplysninger, der er foreskrevet i modellen i det nævnte bilag.

Artikel 4

1. Medlemsstaterne kan som en undtagelse fra artikel 3 tillade,

- a) at mindre producenter leverer kaninkød direkte til private til disses eget forbrug
- b) at landmænd med en mindre kaninproduktion leverer fersk kaninkød i begrænsede mængder:
 - enten direkte til den endelige forbruger på de lokale markeder, som ligger nærmest ved deres bedrifter
 - eller til en detailhandler med henblik på direkte salg til den endelige forbruger, forudsat at detailhandleren udøver sin virksomhed inden for samme lokale enhed som producenten eller i en tilgrænsende lokal enhed.

Fra denne undtagelsesmulighed udelukkes omførsel, postordresalg og, for så vidt angår detailhandleren, markedshandel.

2. Medlemsstaterne træffer de nødvendige foranstaltninger for at sikre sundhedskontrollen med de i stk. 1 omhandlede transaktioner og vedtager regler, som gør det muligt at identificere oprindelsesbedriften for dette kød.

3. Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 20 fastsætte gennemførelsesbestemmelser til denne artikel og navnlig på anmodning af en medlemsstat fastsætte de maksimale grænser for de mængder, som kan leveres i henhold til stk. 1.

KAPITEL III

Regler for produktion og afsætning af kød af opdrættet vildt

Artikel 5

Medlemsstaterne påser, at samhandelen inden for Fællesskabet med kød af opdrættet vildt

- a) for så vidt angår opdrættet fjervildt opfylder kravene i Rådets direktiv 91/494/EØF af 26. juni 1991 om

dyresundhedsmæssige betingelser for samhandelen inden for Fællesskabet med fersk fjerkrækød og indførsel heraf fra tredjelande ⁽¹⁾

- b) for så vidt angår andre arter af opdrættet vildt opfylder kravene i Rådets direktiv 72/461/EØF af 12. december 1972 om veterinærpolitimæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet ⁽²⁾, senest ændret ved direktiv 89/662/EØF.

Artikel 6

1. Kød af opdrættet vildt hidrørende fra klovbærende vilde landpattedyr skal opfylde de relevante betingelser i artikel 3 og artikel 5, litra b) til k), i direktiv 64/433/EØF, såfremt den oprindelige besætning er under regelmæssig dyrlægekontrol og ikke er underlagt restriktioner som følge af den undersøgelse, der foretages i henhold til artikel 11, eller efter en veterinærinspektion. De nærmere bestemmelser vedrørende kontrollen vedtages efter fremgangsmåden i artikel 20. De pågældende dyr skal behandles på andre tidspunkter end dyr af kvæg-, svine-, fåre- eller gederacen.

Det sundhedscertifikat, som skal ledsage kødet, skal være i overensstemmelse med modellen i bilag IV til dette direktiv.

Kød af opdrættede vildsvin eller andre arter, der er modtagelige for trikiner, skal undersøges ved hjælp af fordøjelsesmetoden i overensstemmelse med Rådets direktiv 77/96/EØF af 21. december 1976 om trikinundersøgelse (*trichinella spiralis*) i forbindelse med indførsel af fersk kød af tamsvin fra tredjelande ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 89/321/EØF ⁽⁴⁾.

2. Uanset stk. 1 kan den officielle tjeneste give tilladelse til, at opdrættet vildt slægtes på oprindelsesstedet, hvis det ikke kan transporteres, for at undgå, at den, der håndterer dyret, udsættes for risiko, eller af hensyn til dyrenes velfærd. Denne undtagelse kan indrømmes, hvis

- besætningen er under regelmæssig dyrlægekontrol og ikke er underkastet restriktioner som følge af den undersøgelse, som foretages i henhold til artikel 12, eller efter en veterinærinspektion
- dyrenes ejer fremsætter anmodning herom
- den officielle tjeneste forinden underrettes om datoen for slagtingen af disse dyr
- der på bedriften, er et opsamlingssted for de vilde dyr, hvor den gruppe, der skal slægtes, kan underkastes levende syn

⁽¹⁾ Se side 35 i denne Tidende.

⁽²⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 24.

⁽³⁾ EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 133 af 17. 5. 1989, s. 33.

- der på bedriften er et lokale, som egner sig til slagtning, stikning og aflødning af dyrene
- dyrene inden slagtningen ved stikning og aflødning bedøves i overensstemmelse med betingelserne i direktiv 74/577/EØF⁽¹⁾; veterinærtjenesten kan tillade aflivning ved skydning i særlige tilfælde
- de slagtede og aflødte dyr hurtigst muligt efter slagtningen under tilfredsstillende hygiejniske forhold transporteres ophængt til et slagteri, som er autoriseret i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF. Hvis det ikke er muligt inden for en time at transportere det vildt, der er slagtet på opdrætningsstedet, til et slagteri, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 8 i direktiv 64/433/EØF, skal det transporteres i en container eller med et transportmiddel, hvori temperaturen er på mellem 0° C og 4° C. Udtagelsen af organer skal ske senest 3 timer efter bedøvelsen
- de slagtede dyr under transporten til slagteriet ledsages af en erklæring fra veterinærtjenesten om det positive resultat af det levende syn, den korrekte udførelse af aflødningen og tidspunktet for slagtningen; erklæringen skal være i overensstemmelse med modellen i bilag III.

3. Indtil der vedtages sundhedsbestemmelser for kød til hjemmemarkedet, kan der uanset stk. 1 slagtes opdrættet storvildt og opskæres og oplagres kød som omhandlet i stk. 1 på virksomheder, som de nationale myndigheder har autoriseret for det nationale marked, forudsat at kødet ikke indgår i samhandelen mellem medlemsstaterne.

Artikel 7

1. Bestemmelseslandene kan under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser give et eller flere afsenderlande generelle tilladelser eller tilladelser begrænset til bestemte tilfælde, i henhold til hvilke der til deres område kan indføres det i artikel 5, litra b) og litra i) til k), i direktiv 64/433/EØF omhandlede ferske kød.

Forsendelse af dette ferske kød kan kun ske i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 3, stk. 1 og 3, i direktiv 64/433/EØF.

2. Når et bestemmelsesland giver en generel tilladelse i overensstemmelse med stk. 1, giver det straks de andre medlemsstater og Kommissionen meddelelse herom.

3. Afsenderlandene træffer alle nødvendige foranstaltninger til at sikre, at det i sundhedscertifikaterne, hvortil modellen findes i bilag IV, nævnes, at en af mulighederne i stk. 1 er blevet anvendt.

⁽¹⁾ EFT nr. L 316 af 26. 11. 1974, s. 10.

Artikel 8

Kød af opdrættet fjervildt skal opfylde betingelserne i artikel 3 i direktiv 71/118/EØF.

Kød af opdrættet fjervildt, som er bestemt til samhandelen inden for Fællesskabet, skal være ledsaget af det i artikel 8 i direktiv 71/118/EØF nævnte sundhedscertifikat, som skal svare til modellen i bilag IV i nærværende direktiv.

Når den anvendte teknik for udtagelse af organer for så vidt angår vagtler og duer ikke gør det muligt at foretage en fuldstændig undersøgelse af hvert enkelt dyrs organer, kan denne undersøgelse uanset nr. 23 i kapitel V i bilag I til direktiv 71/118/EØF udføres på en stikprøve, der omfatter mindst 5 % af dyrene pr. parti på 500 dyr, og i et tilsvarende forhold ud over 500 dyr, såfremt det drejer sig om homogene partier for så vidt angår art, vægt og oprindelse.

Hvis resultaterne ikke er klart positive, gælder den udtalelse om de slagtede dyrs spiselighed, der er afgivet på grundlag af en sådan stikprøveundersøgelse af organerne, for hele partiet.

Artikel 9

Uanset artikel 8, stk. 1, kan medlemsstaterne under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser, for så vidt angår kød af opdrættet fjervildt, der er produceret og bragt i handelen inden for deres område, indrømme de slagterier eller opskæringsvirksomheder, der er beliggende på deres område, og som har udøvet denne virksomhed inden meddelelsen af dette direktiv, og som udtrykkeligt anmoder derom, en undtagelse fra de i bilag I, kapitel V, i direktiv 71/118/EØF indeholdte bestemmelser om slagtning og udtagelse af organer for produktion af opdrættet fjervildt, hvor organerne ikke eller kun delvis er udtaget.

Såfremt denne undtagelse anvendes, er den i bilag I, kapitel X, i direktiv 71/118/EØF, nævnte sundhedsmærkning forbudt.

Artikel 10

Artikel 8 gælder ikke for kød af opdrættet fjervildt, som landmanden i enkelte tilfælde leverer direkte til den endelige forbruger til dennes eget forbrug, med udelukkelse af omførsel, postordresalg og markedshandel.

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 20 fastsætte gennemførelsesbestemmelser til denne artikel og navnlig på anmodning af en medlemsstat fastsætte de maksimale grænser for de mængder, som kan leveres i henhold til stk. 1.

KAPITEL IV

Fælles bestemmelser

Artikel 11

1. Medlemsstaterne påser, at kaniners og opdrættet vildts sundhedstilstand regelmæssigt undersøges på bedrifterne på deres område.

2. Med henblik herpå skal en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af de sundhedsundersøgelser, der foretages i henhold til dette direktiv, hvis der diagnosticeres sygdomme, som kan overføres til mennesker eller dyr, eller forekomst af restkoncentrationer, der overskrider de tilladte niveauer.

3. Diagnosticeres der en sygdom eller en tilstand som omhandlet i stk. 2, skal resultaterne af undersøgelsen af det pågældende tilfælde snarest muligt meddeles den officielle tjeneste, der er ansvarlig for at føre kontrol med den besætning, hvorfra dyrene stammer.

4. Den officielle tjeneste skal under hensyn til den epizootiske situation iværksætte specielle undersøgelser af opdrættet vildt med henblik på påvisning af forekomsten af de sygdomme, der er nævnt i bilag I til direktiv 82/894/EØF.

Forekommer disse sygdomme, meddeles det Kommissionen og de øvrige medlemsstater i overensstemmelse med ovennævnte direktiv.

Artikel 12

1. Medlemsstaterne supplerer deres planer vedrørende undersøgelser for restkoncentrationer, som omhandlet i artikel 4 i Rådets direktiv 86/469/EØF af 16. september 1986 om undersøgelse af dyr og fersk kød for restkoncentrationer⁽¹⁾, med henblik på at underkaste kaniner og opdrættet vildt den deri omhandlede kontrol og desuden undersøge vildtlevende vildt for forurenende stoffer i miljøet.

2. På grundlag af resultaterne af de undersøgelser, som er nævnt i stk. 1 og i artikel 11, stk. 4, indfører medlemsstaterne restriktioner med hensyn til anvendelsen af kaninkød og kød af opdrættet vildt, der stammer fra bedrifter eller områder, som undersøgelsen har bragt i søgelyset.

3. Kommissionen vedtager gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel efter fremgangsmåden i artikel 20.

Artikel 13

Kød af kaniner eller opdrættet fjervildt må ikke anvendes til menneskeføde, hvis

⁽¹⁾ EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

a) det har en af de defekter, som er opført i nr. 9, litra a), i bilag I

b) det stammer fra dyr, der har fået indgivet stoffer, som vil kunne gøre kødet farligt eller skadeligt for menneskers sundhed, og hvorom der er truffet en afgørelse efter fremgangsmåden i artikel 20, efter at Den Videnskabelige Veterinærkomité har afgivet udtalelse. Indtil denne udtalelse foreligger, forbliver de nationale bestemmelser om tilladte stoffer i kraft under overholdelse af Traktatens almindelige bestemmelser

c) det, med forbehold af eventuelle fællesskabsbestemmelser vedrørende ioniserende stråling, er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolette stråler eller behandlet med kødmørnere eller andre stoffer, som vil kunne påvirke kødets organoleptiske egenskaber, eller med farvestoffer bortset fra dem, der anvendes til sundhedsmærkningen.

Artikel 14

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over de virksomheder, der har autoriseret, idet hver virksomhed har et veterinært autorisationsnummer. Medlemsstaterne kan til slagtning og opskæring af kaniner og opdrættet vildt autorisere virksomheder, der er autoriseret i henhold til direktiv 71/118/EØF eller 64/433/EØF, forudsat at disse virksomheder har udstyr til forarbejdning af kaninkød og/eller kød af opdrættet vildt, og arbejdet udføres på en sådan måde, at hygiejnereglerne overholdes. Medlemsstaterne sender denne liste til de øvrige medlemsstater og til Kommissionen.

2. En medlemsstat autoriserer ikke en virksomhed, hvis de betingelser, der er fastsat i dette direktiv, ikke overholdes. En medlemsstat trækker autorisationen tilbage, hvis betingelserne for autorisation ikke længere er opfyldt.

3. Hvis der er foretaget kontrol i henhold til artikel 16, skal den berørte medlemsstat tage hensyn til de konklusioner, der drages deraf. De øvrige medlemsstater og Kommissionen skal underrettes om tilbagekaldelse af autorisationer.

4. Inspektion af og tilsyn med autoriserede virksomheder foretages på embedsdyrlægens ansvar, og denne kan, uden at de opgaver, der ved direktiv 71/118/EØF er overladt medhjælpere, herved indskrænkes, til rent praktiske opgaver bistået af personale, der er specielt oplært hertil. Embedsdyrlægen skal til enhver tid have fri adgang til alle dele af virksomhederne for at sikre, at denne forordning overholdes.

De nærmere regler for denne bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

Artikel 15

Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan sammen med medlemsstaternes kompetente myndigheder, for så vidt det

er nødvendigt for at sikre en ensartet anvendelse af dette direktiv, foretage kontrol på stedet; de kan navnlig kontrollere, om autoriserede virksomheder rent faktisk overholder betingelserne i dette direktiv. Kommissionen giver medlemsstaterne meddelelse om resultaterne af undersøgelserne.

En medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, skal give de sagkyndige al fornøden bistand under udførelsen af deres hverv.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 20.

Artikel 16

1. Bestemmelserne i direktiv 89/662/EØF om veterinærkontrol i samhandelen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked gælder navnlig med hensyn til gennemførelse og opfølgning af den kontrol, som bestemmelseslandet skal foretage, og de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes med hensyn til sundhedsproblemer i forbindelse med produktion og distribution på Fællesskabets område af kaninkød og kød af opdrættet vildt.

2. I direktiv 89/662/EØF foretages følgende ændringer:

a) i bilag A indsættes følgende led:

— Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige- og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt. (EFT nr. L 268 af 24. 9. 1991, s. 41) (Med undtagelse af kaninkød og kød af opdrættet vildt, som indføres fra tredjelande)«

b) i bilag B ændres første led — kød af kanin og vildt« til — kød af vildtlevende vildt«.

Artikel 17

Indtil iværksættelsen af fællesskabsbestemmelserne om indførsel af kaninkød og kød af opdrættet vildt fra tredjelande anvender medlemsstaterne på denne indførsel bestemmelser, der mindst svarer til de bestemmelser, der følger af dette direktiv.

Indtil disse bestemmelser iværksættes, påser medlemsstaterne dog, at indførsel fra tredjelande finder sted i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 6, stk. 1, litra b), tredje afsnit, i direktiv 89/662/EØF, samt at

i) importeret fersk kaninkød og kød af opdrættet vildt i intet tilfælde forsynes med den i kapitel X i bilag I til direktiv 71/118/EØF nævnte sundhedsmærkning, og at det, såfremt det er opskåret eller udbenet, behandles i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, litra B), i nævnte direktiv

ii) kød af arter, der er modtagelige for trikiner, skal undersøges ved hjælp af fordøjelsesmetoden i overensstemmelse med direktiv 77/96/EØF.

KAPITEL V

Afsluttende bestemmelser

Artikel 18

Dette direktiv berører ikke de fællesskabsregler, der er vedtaget for at beskytte vildtbestanden.

Artikel 19

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

Artikel 20

1. Når der henvises til den fremgangsmåde, der er fastsat i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, der er nedsat ved afgørelse 68/361/EØF⁽¹⁾, i det følgende benævnt »komitéen«, enten på eget initiativ eller på anmodning af en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til, hvor meget de pågældende spørgsmål haster. 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 tildeles de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

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

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

Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet ikke truffet afgørelse inden tre måneder efter forslagens forelæggelse, vedtager Kommissionen de foreslåede

⁽¹⁾ EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

de foranstaltninger og bringer dem straks i anvendelse, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod dem.

Artikel 21

Indtil iværksættelsen af Fællesskabets sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige regler for produktionen og afsætning af kød af skudt vildt, der skal vedtages senest den 31. marts 1991, gælder for så vidt angår kød af skudt vildt bestemt til menneskeføde reglerne i artikel 3, stk. 3, artikel 4, stk. 1, andet afsnit, andet led, og artikel 5, stk. 2, i direktiv 89/662/EØF.

Artikel 22

1. Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 1. januar 1993. De underretter straks Kommissionen herom.

2. Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, henvises der deri til dette direktiv, eller de ledsages ved offentliggørelsen af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 23

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 27. november 1990.

På Rådets vegne

V. SACCOMANDI

Formand

BILAG I**KAPITEL I****Levende syn af kaniner**

1. Dyrene skal underkastes levende syn inden slagtingen. Dette levende syn skal normalt foretages på gården inden afsendelsen.
 - a) hvis det levende syn er foretaget på oprindelsesbedriften, kan det levende syn på slagteriet begrænses til konstatering af skader, der er opstået under transporten, såfremt kaninerne er blevet undersøgt på oprindelsesbedriften inden for de sidste 24 timer og er fundet sunde. Deres identitet skal godtgøres ved ankomsten til slagteriet.

Såfremt det levende syn på oprindelsesbedriften og på slagteriet ikke foretages af den samme embedsdyrlæge, skal dyrene være ledsaget af et sundhedscertifikat, der indeholder de i bilag III anførte oplysninger
 - b) hvis det levende syn ikke er foretaget på oprindelsesbedriften, skal de kaniner, som skal slagtes, 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.

Slagteriets leder eller dennes stedfortræder skal lette arbejdet i forbindelse med det levende syn og især enhver håndtering, der anses for at være nødvendig.

Hvert dyr eller hvert parti dyr, der sendes til slagting, skal identificeres ved mærkning for at gøre det muligt for den ansvarlige myndighed at bestemme dets oprindelse.
2. Embedsdyrlægen skal foretage det levende syn lege artis ved tilstrækkeligt lys.
3. Ved undersøgelsen skal det afgøres.
 - a) om dyrene er angrebet af en sygdom, der kan overføres til mennesker eller dyr, 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 på forstyrrelse af deres almentilstand, som kan gøre kødet uegnet til menneskeføde.
4. Dyr må ikke slagtes til menneskeføde, hvis det fastslås, at de lider af de i nr. 3 nævnte lidelser.
5. De i nr. 4 nævnte dyr skal aflives særskilt eller efter slagting af alle andre kaniner, og deres kød skal fjernes på en hygiejniske måde.

KAPITEL II**Undersøgelse af kaniner efter slagtingen**

6. Slagtede kaniner skal undersøges umiddelbart efter slagtingen.
7. Undersøgelsen efter slagtingen skal foregå ved passende lys.
8. Undersøgelsen efter slagtingen skal omfatte:
 - a) besigtigelse af det slagtede dyr
 - b) palpering og om nødvendigt indsnit i lunger, lever, milt, nyrer og de dele af kroppen, som har undergået en forandring
 - c) undersøgelse for afvigelser i konsistens, farve, lugt og eventuelt smag
 - d) om nødvendigt laboratorieundersøgelser.

9. a) Kaninkød skal erklæres for totalt uegnet til menneskeføde, hvis der ved undersøgelsen efter slagtingen afsløres følgende:
- sygdomme, der kan overføres til mennesker eller dyr
 - ondartede eller mangfoldige tumorer; mangfoldige abscesser
 - udbredt parasitangreb i det subkutane væv eller muskelvævet
 - indhold af restkoncentrationer af forbudte stoffer, herunder stoffer med en farmakologisk virkning, eller overskridelse af tilladte fællesskabsniveauer
 - forgiftning
 - udbredte skader eller udbredt blodig eller alvorlig imbibition
 - afvigelser i farve, lugt og smag
 - afvigelser i konsistens, særlig ødemer eller stærk afmagring
- b) de dele af slagtede dyr, der udviser lokale læsioner eller forureninger, som ikke påvirker resten af kødets sundhedstilstand, skal erklæres for uegnet til menneskeføde
- c) resultaterne af det levende syn og af undersøgelsen efter slagtingen skal registreres af en embedsdyrlæge, og hvis der konstateres de i nr. 3 nævnte sygdomme eller restkoncentrationer, skal der gives meddelelse herom til den officielle tjeneste, som er ansvarlig for tilsynet med den besætning, som dyrene stammer fra, og til den person, som er ansvarlig for den pågældende besætning.

KAPITEL III

Sundhedsmærkning

10. Embedsdyrlægen er ansvarlig for sundhedsmærkningen og opbevarer og vedligeholder med henblik herpå
- a) 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
- b) de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med et af de i nr. 11 fastlagte mærker eller segl. Etiketterne, indpakningsmaterialet og seglene udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet på selve det tidspunkt, hvor de skal bruges.
11. 1. Sundhedsmærkningen skal bestå af følgende:
- a) — i den øverste del afsenderlandets identifikationsbogstav(er) med versaler, dvs. en af følgende angivelser: B, D, DK, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P, UK
- i midten slagteriets eller i givet fald opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer
- i den nederste del en af følgende sigler: CEE, EEC, EEG, EOK, EWG eller EØF
- bogstaverne og tallene skal være 0,2 cm høje; eller
- b) en oval indeholdende de under a) anførte oplysninger; bogstaverne skal være 0,8 cm høje og tallene 1,1 cm høje.
2. Det materiale, der anvendes til mærkning, skal opfylde alle hygiejnekrav, og de i nr. 1 anførte oplysninger skal være letlæselige.
3. a) det i nr. 1, litra a), nævnte sundhedsmærke skal anbringes
- på uemballerede slagtekroppe ved hjælp af et segl indeholdende de i nr. 1, litra a), anførte oplysninger
 - på eller synligt under indpakningsmaterialet eller anden emballage for så vidt angår emballerede slagtekroppe
 - på eller synligt under indpakningsmaterialet eller anden emballage for så vidt angår dele af slagtekroppe eller slagteaffald i små emballager
- b) det i nr. 1, litra b), nævnte sundhedsmærke skal anbringes på store emballager.

4. Hvis sundhedsmærket i overensstemmelse med nr. 3 er anbragt på indpakningsmaterialet eller emballagen,
 - skal det anbringes således, at det ødelægges, når indpakningsmaterialet eller emballagen åbnes, eller
 - indpakningsmaterialet eller emballagen skal være forseglet på en sådan måde, at det ikke kan bruges på ny efter åbning.

KAPITEL IV

Oplagring

12. Efter undersøgelsen efter slagtingen skal kaninkød køles eller fryses og holdes ved en temperatur, der ikke på noget tidspunkt må overstige 4° C ved køling og -12° C ved frysning.

KAPITEL V

Transport

13. Kaninkød skal forsendes på en sådan måde, at det under transporten er beskyttet mod alt, hvad der kan forurene det eller påvirke det ugunstigt, under hensyntagen til transportens varighed og betingelser og til det anvendte transportmiddel. Især skal køretøjer, der anvendes til denne transport, være således udstyret, at de i nr. 12 fastlagte temperaturer ikke overskrides.

BILAG II

MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fersk kaninkød ⁽¹⁾ bestemt for en medlemsstat i EØFAfsenderland Nr. ⁽²⁾

Ministerium

Kompetent myndighed

Reference ⁽²⁾

I. Identifikation af kødet

Kød af
(dyreart)

Stykkernes art

Emballagens art

Antal kolli

Nettovægt

II. Kødets oprindelse

Slagteriets(ernes) adresse og veterinære autorisationsnummer ⁽⁴⁾

.....

Den (de) autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer ⁽⁴⁾

.....

III. Kødets bestemmelsessted

Kødet afsendes

fra
(afsendelsessted)til
(bestemmelsesland og -sted)med følgende transportmiddel ⁽³⁾

Afsenderens navn og adresse

.....

Modtagerens navn og adresse

.....

⁽¹⁾ Fersk kaninkød, som ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed; kuldebehandlet kød betragtes dog som fersk kød.

⁽²⁾ Fakultativt.

⁽³⁾ Ved forsendelse med jernbanevogne eller lastvogne anføres kendemærker eller indregistreringsnummer; ved forsendelse med fly anføres rutenummer og ved skibe navnet.

⁽⁴⁾ Det ikke gældende overstreges.

IV. Sundhedserklæring

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer,

- a) — at ovennævnte kaninkød (*)
 - at den emballage, som det ovennævnte kaninkød er indpakket i (*)
 - er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår, at
 - kødet stammer fra dyr, der er slagtet på autoriserede slagterier (*)
 - kødet er opskåret i en autoriseret opskæringsvirksomhed (*)
- b) at dette kød er blevet erklæret for egnet til menneskeføde efter en dyrlægeundersøgelse, der er foretaget i overensstemmelse med Rådets direktiv 91/495/EØF af 27. november 1990 om sundhedsmæssige og dyresundhedsmæssige problemer i forbindelse med produktion og afsætning af kaninkød og kød af opdrættet vildt.
- c) at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i ovennævnte direktiv fastsatte hygiejnekrav.

Udstedt i, den

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

(*) Det ikke gældende overstreges.

BILAG III

MODEL

SUNDHEDSERKLÆRING

for kaniner eller opdrættet vildt ⁽¹⁾, der transporteres fra bedriften til slagteriet

Kompetent myndighed nr. ⁽²⁾:

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. Erklæring

Undertegnede embedsdyrlæge erklærer, at ovenfor anførte dyr har været underkastet levende syn på ovennævnte bedrift den

kl. og er fundet sunde.

Udstedt i, den

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

⁽¹⁾ På de betingelser, der er fastsat i artikel 6, stk. 3, i direktiv 91/495/EØF.

⁽²⁾ Fakultativt.

BILAG IV

MODEL

SUNDHEDSCERTIFIKAT

for fersk kød af opdrættet vildt ⁽¹⁾ bestemt for en medlemsstat i EØFAfsenderland Nr. ⁽²⁾

Ministerium

Kompetent myndighed

Reference ⁽²⁾

I. Identifikation af kødet

Kød af
(dyreart)

Stykkernes art

Emballagens art

Antal kolli

Nettovægt

II. Kødets oprindelse

Slagteriets(ernes) adresse og veterinære autorisationsnummer ⁽⁴⁾Den (de) autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer ⁽⁴⁾

III. Kødets bestemmelsessted

Kødet afsendes

fra
(afsendelsessted)til
(bestemmelsesland og -sted)med følgende transportmiddel ⁽³⁾

Afsenderens navn og adresse

Modtagerens navn og adresse

⁽¹⁾ Fersk kød af opdrættet fjervildt og af opdrættede vilde pattedyr, som ikke har været underkastet nogen behandling med henblik på at sikre dets holdbarhed; kuldebehandlet kød betragtes dog som fersk kød.

⁽²⁾ Fakultativt.

⁽³⁾ Ved forsendelse med jernbanevogne eller lastvogne anføres kendemærker eller indregistreringsnummer, ved forsendelse med fly anføres rutenummer og ved skibe navnet.

⁽⁴⁾ Det ikke gældende overstreges.

IV. Sundhedserklæring

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer,

- a) — at kød af ovennævnte arter ^(*),
 - at den emballage, som ovennævnte kød er indpakket i, ^(*)er forsynet med et mærke, af hvilket det fremgår,
 - at kødet stammer fra dyr, der er slagtet på autoriserede slagterier ^(*);
 - at kødet er opskåret i en autoriseret opskæringsvirksomhed ^(*);
- b) at dette kød er blevet erklæret for egnet til menneskeføde efter en dyrlægeundersøgelse, der er foretaget i overensstemmelse med
 - Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ^(*),
 - Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk kød inden for Fællesskabet ^(*)
- c) at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i ovennævnte direktiv fastsatte hygiejnekrav.

Udstedt i, den

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

^(*) Det ikke gældende overstreges.

RÅDETS DIREKTIV

af 15. juli 1991

om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for dyr, der føres ind i Fællesskabet fra tredjelande, og om ændring af direktiv 89/662/EØF, 90/425/EØF og 90/675/EØF

(91/496/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,
og

ud fra følgende betragtninger:

Levende dyr er opført på listen i Traktatens bilag II;

fastsættelse på fællesskabsplan af principper for tilrettelæggelse af veterinærkontrol for dyr fra tredjelande bidrager til at sikre forsyningerne og markedsstabiliteten, samtidig med at de nødvendige foranstaltninger til beskyttelse af dyrs sundhed harmoniseres;

ifølge artikel 23 i Rådets direktiv 90/425/EØF af 26. juni 1990 om veterinærkontrol og zooteknisk kontrol i sammenhæng med visse levende dyr og produkter inden for Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked ⁽³⁾ skal Rådet fastsætte generelle regler og principper for kontrollen med import fra tredjelande af dyr, som er omfattet af nævnte direktiv;

det er vigtigt, at hvert parti dyr fra tredjelande underkastes dokumentkontrol og identitetskontrol, så snart det føres ind på Fællesskabets område;

der bør fastsættes ens principper for hele Fællesskabet for tilrettelæggelse af den fysiske kontrol, som de kompetente veterinærmyndigheder skal foretage, og for opfølgningen heraf;

det er vigtigt, at der fastsættes en beskyttelsesordning; i den forbindelse bør Kommissionen kunne handle, bl.a. ved at aflægge besøg på stedet og ved at træffe de foranstaltninger, som passer til situationen;

⁽¹⁾ EFT nr. C 89 af 6. 4. 1991, s. 5.

⁽²⁾ EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 29. Direktivet er ændret ved direktiv 91/174/EØF (EFT nr. L 85 af 5. 4. 1991, s. 37).

for at kontrolordningen kan fungere tilfredsstillende, er det nødvendigt, at der er en godkendelsesprocedure, og at grænsekontrolstederne inspiceres, samt at der finder en udveksling sted mellem de embedsmænd, der er bemyndiget til at foretage kontrol af levende dyr fra tredjelande;

det er så meget desto mere nødvendigt, at der på fællesskabsplan fastsættes fælles principper, som kontrollen ved de indre grænser vil blive afskaffet ved gennemførelsen af det indre marked;

direktiv 89/662/EØF ⁽⁴⁾, 90/425/EØF og 90/675/EØF bør ændres med henblik på at tilpasse dem til nærværende direktiv;

det forekommer nødvendigt at vedtage eventuelle tidsbegrænsede overgangsforanstaltninger for at lette overgangen til den nye kontrolordning, som indføres ved dette direktiv;

det bør overlades til Kommissionen at fastsætte gennemførelsesbestemmelserne til dette direktiv —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

1. Medlemsstaterne foretager veterinærkontrol af dyr, der føres ind i Fællesskabet fra andre tredjelande, efter bestemmelserne i dette direktiv.

2. Direktivet finder ikke anvendelse på veterinærkontrol af selskabsdyr, med undtagelse af enhovede dyr, når disse ledsager rejsende uden gevinst for øje.

Artikel 2

1. I forbindelse med dette direktiv anvendes definitionerne i artikel 2 i direktiv 90/425/EØF i fornødent omfang.

2. Endvidere forstås ved:

a) »dokumentkontrol«: kontrol af de veterinære certifikater eller dokumenter, der ledsager dyret

⁽⁴⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13.

- b) »identitetskontrol«: visuel kontrol af, om der er overensstemmelse mellem dokumenterne eller certifikaterne og dyrene samt, om de mærker, der skal findes på dyrene, rent faktisk findes og er overensstemmende
- c) »fysisk kontrol«: kontrol af selve dyret, f.eks. i form af prøveudtagning, laboratorieundersøgelse af sådanne prøver og i givet fald yderligere kontrol under karantæne
- d) »importør«: enhver fysisk eller juridisk person, som frembyder dyrene med henblik på indførsel i Fællesskabet
- e) »parti«: en mængde dyr af samme art, som er omfattet af samme veterinære certifikat eller dokument, er transporteret med samme transportmiddel og hidrører fra samme tredjeland eller del af tredjeland
- f) »grænsekontrolsted«: ethvert kontrolsted, der er beliggende i umiddelbar nærhed af den ydre grænse for et af de områder, der er defineret i bilag I til Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinærkontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fællesskabet ⁽¹⁾, og som er udpeget og godkendt i overensstemmelse med artikel 6.

KAPITEL I

Tilrettelæggelse og opfølgning af kontrollen

Artikel 3

1. Medlemsstaterne sørger for, at
 - a) importørerne underretter det veterinære personale på det grænsekontrolsted, hvor dyrene frembydes, én hverdag forinden, om dyrenes mængde og art samt om, hvornår de forventes at ankomme
 - b) dyrene føres under officielt opsyn direkte til det i artikel 6 nævnte grænsekontrolsted, eller i givet fald til en karantænestation som nævnt i artikel 10, stk. 1, første afsnit, andet led
 - c) dyrene kan kun forlade nævnte kontrolsted eller karantænestation, hvis der med forbehold af de særlige bestemmelser, der skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23, fremlægges bevis
 - i) i form af det i artikel 7, stk. 1, andet led eller artikel 8, omhandlede certifikat for, at veterinærkontrollen af nævnte dyr er foretaget i overensstemmelse med artikel 4, stk. 1, og stk. 2, litra a), b) og d), samt artikel 8 og 9, til den kompetente myndigheds tilfredshed
 - ii) for at omkostningerne ved veterinærkontrollen er betalt, og at der i givet fald er stillet sikkerhed for

eventuelle udgifter i henhold til artikel 10, stk. 1, andet og tredje led, og stk. 6 samt artikel 12, stk. 2

- d) toldmyndigheden kun tillader overgang til fri omsætning på de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder, hvis der med forbehold af de særlige bestemmelser, der skal fastættes efter fremgangsmåden i artikel 23, fremlægges bevis for, at kravene i litra c) er opfyldt.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes i fornødent omfang efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 4

1. Medlemsstaterne sørger for, at ethvert parti dyr fra tredjelande underkastes dokumentkontrol og identitetskontrol af veterinærmyndigheden på et grænsekontrolsted beliggende på et af de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder og godkendt med henblik herpå, uanset hvilken toldprocedure disse dyr er angivet til, for at sikre

— deres oprindelse

— deres senere bestemmelse, især i tilfælde af transit eller når det drejer sig om dyr, for hvilke samhandelen ikke er harmoniseret på fællesskabsplan, eller såfremt der for bestemmelsesmedlemsstatens vedkommende stilles særlige krav, der er stadfæstet ved en fællesskabsafgørelse, og

— at angivelserne på certifikaterne eller dokumenterne opfylder de i fællesskabsbestemmelserne krævede garantier eller, for så vidt angår dyr, for hvilke samhandelen ikke er harmoniseret på fællesskabsplan, opfylder de garantier, som kræves i de nationale regler, som gælder for de forskellige tilfælde, som er omhandlet i dette direktiv.

2. Embedsdyrlægen skal med forbehold af de i artikel 8 nævnte undtagelser foretage fysisk kontrol af dyr, der frembydes på grænsekontrolstedet. Denne kontrol skal især omfatte

- a) en klinisk kontrol af dyrene for at sikre sig, at dyrene er i overensstemmelse med oplysningerne i det certifikat eller dokument, der ledsager dem, og at de er klinisk raske.

Der kan i henhold til fremgangsmåden i artikel 23 undtages fra princippet om individuel klinisk undersøgelse for disse dyrekategorier og -arter på særlige betingelser og efter regler, der skal fastsættes efter samme fremgangsmåde

- b) eventuelle laboratorieundersøgelser, som skønnes nødvendige, eller som er foreskrevet i fællesskabsbestemmelserne

⁽¹⁾ EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

- c) eventuelle officielle udtagninger af prøver med henblik på eftersporing af reststoffer, som skal analyseres hurtigst muligt
- d) en kontrol af mindstekravene i Rådets direktiv 77/489/EØF af 18. juli 1977 om beskyttelse af dyr under international transport ⁽¹⁾.

Embedsdyrlægen skal med henblik på en senere kontrol af transporten og for eventuelt at påse, at yderligere krav fra bestemmelsesbedriftens side er opfyldt, meddele de nødvendige oplysninger til de kompetente myndigheder i bestemmelsesmedlemsstaten gennem det system til udveksling af oplysninger, der er omhandlet i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF.

Embedsdyrlægen kan ved udførelsen af visse af de nævnte opgaver lade sig bistå af kvalificerede medarbejdere, der er særligt uddannet med henblik herpå, og som er underlagt hans ansvar.

3. Uanest stk. 1 og 2 kan identitetskontrollen og den fysiske kontrol af dyr, der føres ind via en havn eller en lufthavn beliggende på det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område, foretages i den pågældende bestemmelsesland eller -lufthavn, hvis denne råder over et grænsekontrolsted som omhandlet i artikel 6, og hvis dyrene fortsætter rejsen henholdsvis ad søvejen eller ad luftvejen i samme fartøj eller fly. I så fald underretter den kompetente myndighed, der har foretaget dokumentkontrollen, enten direkte eller gennem den lokale veterinærmyndighed, embedsdyrlægen på bestemmelsesmedlemsstatens kontrolsted om, at dyrene er passeret, ved hjælp af det system til udveksling af oplysninger, der er omhandlet i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF.

4. Alle omkostninger i forbindelse med gennemførelsen af denne artikel påhviler afsenderen, modtageren eller deres stedfortræder uden godtgørelse fra medlemsstaten.

5. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel, herunder bestemmelserne vedrørende hjælpepersonalets uddannelse og kvalifikationer, fastsættes i fornødent omfang efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 5

Indførsel på de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder er forbudt, når det af denne kontrol fremgår,

- a) at dyr af arter, for hvilke importbestemmelserne er harmoniseret på EF-plan — dog med forbehold af de særlige betingelser med hensyn til enhovede dyrs bevægelser og indførsel af sådanne dyr fra tredjelands, der er fastsat i artikel 19 i direktiv 90/426/EØF ⁽²⁾ — hidrører fra et tredjelands område eller en del af et tredjelands område, som ikke for de pågældende arters vedkommende er opført på en liste, der er opstillet i overensstemmelse med fællesskabsbestemmelserne, eller hidrører fra et tredjelands område eller en del af et tredjelands område, hvorfra indførsel er forbudt i henhold til en fællesskabsbeslutning

⁽¹⁾ EFT nr. L 200 af 8. 8. 1977, s. 10.

⁽²⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 42.

- b) at dyrene, bortset fra de i litra a) nævnte, ikke opfylder kravene i den nationale lovgivning, som gælder for de forskellige tilfælde, som er omhandlet i dette direktiv
- c) at dyrene er angrebet af eller mistænkt for at være angrebet af eller være smittet med en smitsom sygdom eller udgør en risiko for menneskers eller dyrs sundhed, eller enhver anden grund, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne
- d) at kravene i fællesskabsbestemmelserne ikke er opfyldt af det eksporterende tredjeland
- e) at dyrene ikke er i stand til at fortsætte rejsen
- f) at det veterinære certifikat eller dokument, der ledsager disse dyr, ikke er i overensstemmelse med de betingelser, der er fastsat i medfør af fællesskabsbestemmelserne eller, hvis der ikke findes harmoniserede bestemmelser, med kravene i den nationale lovgivning, som gælder for de forskellige tilfælde, som er omhandlet i dette direktiv.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 6

1. Grænsekontrolstederne skal opfylde bestemmelserne i denne artikel.

2. Ethvert grænsekontrolsted skal

- a) være beliggende ved indgangsstedet til et af de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder.

Dog kan en vis afstand fra indgangsstedet accepteres, når afstanden er påbudt af geografiske forhold (f.eks. landgangsplads, jernbanestation, bjergpas) og for så vidt kontrolstedet i så fald ligger langt fra husdyrbrug eller fra steder, hvor der befinder sig dyr, der kan være smittet med smitsomme sygdomme

- b) være beliggende i forbindelse med et toldsted, således at der kan foretages andre administrative formaliteter, herunder toldbehandling ved indførsel

- c) være udpeget og godkendt i overensstemmelse med stk. 3

- d) ledes af en embedsdyrlæge, som har det faktiske ansvar for kontrollen. Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af personale, der er særligt uddannet med henblik herpå, og som er underlagt hans ansvar.

3. Inden den 1. januar 1992 forelægger medlemsstaterne efter en forudgående udvælgelse foretaget af de nationale myndigheder i samarbejde med Kommissionens tjenestegrene for at sikre, at grænsekontrolstederne er i overensstemmelse med de i bilag A anførte minstekrav, Kommissionen en liste over de grænsekontrolsteder, som skal udføre veterinærkontrollen med dyrene, med følgende oplysninger:

a) grænsekontrolstedets art:

- havn
- lufthavn
- vej
- jernbane

b) arten af de dyr, som vil kunne kontrolleres ved det pågældende grænsekontrolsted under hensyn til det udstyr og veterinærpersonale, der er til rådighed, evt. med angivelse af dyr, som ikke kan kontrolleres ved de enkelte grænseovergangssteder, og for registrerede enhovede dyr åbningstiden for særlige godkendte grænsekontrolsteder

c) veterinærkontrollens personalenormering

- antallet af embedsdyrlæger, idet der til stadighed skal være mindst én embedsdyrlæge i tjeneste, når grænsekontrolstedet er åbnet
- antallet af medhjælpere eller assistenter med særlige kvalifikationer

d) beskrivelse af det udstyr og de lokaler, der er til rådighed til

- dokumentkontrol
- fysisk kontrol
- stikprøveudtagning
- laboratorier til almindelige analyser på stedet, som omhandlet i artikel 4, stk. 2, litra b)
- særlige analyser, som embedsdyrlægen anmoder om

e) kapaciteten i lokaler, der er til rådighed, til eventuel opstaldning af dyrene, indtil analyseresultatet foreligger

f) arten af udstyr til hurtig udveksling af informationer, navnlig med de øvrige grænsekontrolsteder

g) omfanget af samhandelen (arten af dyr og de mængder, som indføres ved dette grænsekontrolsted).

4. Kommissionen foretager i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder inspektion af de i overensstemmelse med stk. 3 udpegede grænsekontrolsteder med henblik på at sikre, at reglerne for veterinærkontrollen anvendes ensartet, og at de enkelte grænsekontrolsteder faktisk råder over de nødvendige infrastrukturer og opfylder mindstekravene i bilag A.

Senest den 1. januar 1992 forelægger Kommissionen Den Stående Veterinærkomité en rapport om resultatet af den i stk. 1 nævnte inspektion samt forslag, hvori der tages hensyn til konklusionerne i denne rapport, med henblik på opstilling af en fællesskabsliste over grænsekontrolsteder. Denne liste godkendes og ajourføres efter fremgangsmåden i artikel 22.

Der redegøres i ovennævnte rapport for de eventuelle vanskeligheder, som visse medlemsstater vil få, hvis den forudgående udvælgelse, som er omhandlet i indledningsafsnittet i stk. 3, skulle medføre, at et stort antal grænsekontrolsteder udelukkes den 1. juli 1992.

For at overvinde disse eventuelle vanskeligheder vil nogle af disse grænsekontrolsteder kunne holdes åbne på betingelse af, at de inden for en frist på højst tre år opfylder de krav til udstyr og infrastruktur, der er fastsat i dette direktiv.

Kommissionen offentliggør listen over godkendte grænsekontrolsteder samt en eventuel ajourføring heraf i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

5. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 7

1. Når dyr af arter, for hvilke importbestemmelserne er harmoniseret på fællesskabsplan, ikke er bestemt til markedsføring i den medlemsstat, der har foretaget den i artikel 4 fastsatte kontrol, skal embedsdyrlægen på grænsekontrolstedet, med forbehold af de særlige krav, der gælder for registrerede enhovede dyr ledsaget af et identifikationsdokument, jf. direktiv 90/427/EØF⁽¹⁾:

- til den pågældende udstede en bekræftet kopi af det originale certifikat eller, hvis partiet er opdelt, flere hver for sig bekræftede kopier af de originale certifikater for dyrene; gyldighedstiden for disse kopier er begrænset til ti dage

- udstede et certifikat, hvortil Kommissionen vil udarbejde en model efter fremgangsmåden i artikel 23, og hvori det bekræftes, at den i artikel 4, stk. 1 og 2, litra a), b) og d), fastsatte kontrol er foretaget til embedsdyrlægens tilfredshed, og med angivelse af, hvilke stikprøver der er udtaget, og af de eventuelle resultater af laboratorieundersøgelserne, eller hvornår disse resultater forventes at foreligge

- opbevare det eller de originale certifikater for dyrene.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til stk. 1 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

3. Når grænsekontrolstedet er passeret gælder bestemmelserne om veterinærkontrol i direktiv 90/425/EØF for samhandelen med de i stk. 1 omhandlede dyr, der føres ind i det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område.

⁽¹⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 55.

Især skal underretningen af bestemmelsesstedets kompetente myndighed gennem det edb-system, der er omhandlet i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF, præcisere om

- dyrene er bestemt til en medlemsstat eller et område, der stiller særlige krav
- der er udtaget stikprøver, men at resultaterne ikke foreligger ved transportmidlets afgang fra grænsekontrolstedet.

Artikel 8

A. Medlemsstaterne påser, at

- 1) veterinærkontrol af indførsel af dyrearter, der ikke er nævnt i bilag A til direktiv 90/425/EØF foretages i henhold til følgende bestemmelser:
 - a) hvis dyrene frembydes direkte på et af grænsekontrolstederne i den medlemsstat, der ønsker at foretage indførslen, skal hele kontrollen udføres på kontrolstedet som anført i artikel 4
 - b) hvis dyrene frembydes på et grænsekontrolsted i en anden medlemsstat, foretages, med denne medlemsstats forudgående samtykke
 - i) enten hele den kontrol, der er anført i artikel 4, på dette kontrolsted for bestemmelsesmedlemsstatens regning for navnlig at sikre sig, at de dyresundhedsmæssige regler i dette land overholdes
 - ii) eller, hvis der er indgået en aftale mellem de kompetente centrale myndigheder i de to medlemsstater og eventuelt i den eller de berørte transitmedlemsstater, kun den kontrol, der er anført i artikel 4, stk. 1, idet den i artikel 4, stk. 2, anførte kontrol i så fald foretages i bestemmelsesmedlemsstaten.

I sidstnævnte tilfælde kan dyrene dog kun forlade det grænsekontrolsted, hvor kontrollen af dokumenter og identitet har fundet sted, i forseglede køretøjer og efter at kontrolstedets embedsdyrlæge har

- noteret passagen og den foretagne kontrol på kopien, eller i tilfælde af opdeling af et parti, kopierne og de originale certifikater
- underrettet veterinærmyndigheden på bestemmelsesstedet eller i givet fald i transitmedlemsstaten/staterne om de pågældende dyrs passage ved hjælp af det edb-system, der er omhandlet i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF

- meddelt den kompetente myndighed på grænsekontrolstedet decharge for de pågældende dyr, som undtagelse fra artikel 3, stk. 1, litra c).

For dyr til slagtning kan medlemsstaterne kun benytte fremgangsmåden i nr. i).

Medlemsstaterne underretter i Den Stående Veterinærkomité Kommissionen og de øvrige medlemsstater om de tilfælde, hvor fremgangsmåden i nr. ii) benyttes;

- 2) indtil der foreligger specifikke afgørelser i henhold til fællesskabslovgivningen, importeres dyr, for hvilke reglerne for samhandel er harmoniseret på fællesskabsplan, men som kommer fra et tredjeland, for hvilket der endnu ikke er fastsat ensartede dyresundhedsmæssige betingelser, på følgende betingelser:

- de skal have opholdt sig i det tredjeland, hvorfra de forsendes mindst i den periode, der er nævnt i artikel 10, stk. 1, i Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg, svin, får og geder samt fersk kød og kødprodukter fra tredjelande ⁽¹⁾
- de skal være kontrolleret i overensstemmelse med artikel 4
- de kan kun forlade grænsekontrolstedet eller karantænestationen, hvis denne kontrol gør det muligt at konstatere, at dyret eller partiet af dyr
 - i) enten, uden derfor at anfægte de specifikke krav, der stilles til de pågældende tredjelander for så vidt angår eksotiske sygdomme i forhold til Fællesskabet, opfylder de dyresundhedsmæssige betingelser, der gælder for samhandelen med de pågældende arter i de direktiver, der er nævnt i bilag A til direktiv 90/425/EØF, eller de dyresundhedsmæssige betingelser, der er fastsat i direktiv 72/462/EØF
 - ii) eller, for en eller flere bestemte sygdomme, opfylder de krav om ækvivalens, der efter fremgangsmåden i artikel 23 er anerkendt på grundlag af gensidighed mellem kravene i tredjelandet og i Fællesskabet
- de skal, når de er bestemt til en medlemsstat, der er omfattet af de supplerende garantier i artikel 3, stk. 1, litra c), nr. iii) og iv), i direktiv

⁽¹⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/266/EØF (EFT nr. L 134 af 29. 5. 1991, s. 45).

90/425/EØF, opfylde de krav, der er fastsat på området for samhandelen inden for Fællesskabet

- de skal efter deres passage ved grænsekontrolstedet befordres til bestemmelsesslagteriet, når der er tale om slagtedyr, eller til bestemmelsesdriften, når der er tale om husdyr, brugsdyr eller dyr til akvakultur;
- 3) hvis kontrollen i nr. 1) og 2) viser, at dyret eller partiet af dyr ikke opfylder de krav, der gælder herfor, kan dette dyr eller partiet ikke forlade grænsekontrolstedet eller karantænestationen, og artikel 12 finder derefter anvendelse;
- 4) når de dyr, der er nævnt i nr. 1) ikke skal markedsføres i den medlemsstat, der har foretaget veterinærkontrollen, finder bestemmelserne i artikel 7, og navnlig bestemmelserne vedrørende udstedelse af certifikatet anvendelse;
- 5) på bestemmelsesstedet forbliver husdyr og brugsdyr under officielt opsyn af de kompetente veterinærmyndigheder. Efter en overvågningsperiode, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23, kan dyrene indgå i samhandelen inden for Fællesskabet på de betingelser, der er fastsat i direktiv 90/425/EØF.

Slagtedyr omfattes på bestemmelsesstedets slagteri af fællesskabsbestemmelserne for slagtning af de pågældende arter.

- B. Eventuelle gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 9

1. Medlemsstaterne tillader, at dyr fra et tredjeland transporteres til et andet tredjeland, såfremt
 - a) transporten på forhånd er tilladt af embedsdyrlægen ved grænsekontrolstedet i den medlemsstat, på hvis område dyrene skal frembydes med henblik på den i artikel 4 omhandlede kontrol, og i givet fald af den kompetente centrale myndighed i transitmedlemsstaten/staterne
 - b) det godtgøres, at det første tredjeland, til hvilket dyrene fremsendes efter at være ført gennem det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område, forpligter sig til i intet tilfælde at tilbagevise eller tilbagesende de dyr, hvis indførsel eller transit det har givet tilladelse til,

og på de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder at overholde kravene i fællesskabsreglerne om beskyttelse under transport

- c) den i artikel 4 fastsatte kontrol har påvist, i givet fald efter ophold på en karantænestation til veterinærtjenestens tilfredsstillelse, at dyrene tilfredsstiller kravene i dette direktiv eller — for så vidt angår dyr, der er nævnt i bilag A til direktiv 90/425/EØF — frembyder sundhedsmæssige garantier, der er anerkendt efter fremgangsmåden i artikel 23, og som er mindst de samme som disse
- d) den kompetente myndighed for grænsekontrolstedet gennem det i artikel 12, stk. 4, andet afsnit, nævnte system til udveksling af oplysninger (SHIFT) har meddelt transitmedlemsstaternes kompetente myndigheder og udgangskontrolstedet, at dyrene er passeret
- e) transporten i tilfælde af passage gennem det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område gennemføres under proceduren for ekstern fællesskabsforsendelse eller under enhver anden procedure for forsendelse under toldkontrol, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne; de eneste omladninger, der er tilladt under transporten, er dem, der foretages på ind- og udgangsstederne på det pågældende område, eller foranstaltninger til at sikre dyrenes velfærd.

2. Alle omkostninger i forbindelse med anvendelsen af denne artikel påhviler afsenderen, modtageren eller disses stedfortrædere uden godtgørelse fra medlemsstaten.

Artikel 10

1. Hvis det i fællesskabsbestemmelserne eller på de områder, der endnu ikke er blevet harmoniseret, og med forbehold af de generelle regler i Traktaten, i bestemmelsesstedets nationale bestemmelser er fastsat, at levende dyr skal anbringes i karantæne eller isoleres, kan dyrene anbringes i karantæne eller isolation

- på en karantænestation i det tredjeland de kommer fra, for så vidt denne er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 22, og at Kommissionens veterinæreksperter regelmæssigt foretager kontrol heraf, undtagen hvis de er angrebet af mund- og klovesyge, rabies eller Newcastle disease
- på en karantænestation på Fællesskabets område, som opfylder kravene i bilag B
- på bestemmelsesbedriften.

De særlige garantier, der skal overholdes for transporten mellem karantænestationen, oprindelses- og bestemmelsesbedrifterne og grænsekontrolstederne, samt de karantænestationer, der er nævnt i første afsnit, første led, kan fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

2. Hvis den embedsdyrlæge, der er ansvarlig for grænsekontrolstedet, træffer beslutning om karantæne, skal denne karantæne alt efter omfanget af den risiko, embedsdyrlægen har diagnosticeret,

- foregå enten på selve grænsekontrolstedet eller i dets umiddelbare nærhed
- eller på bestemmelsesbedriften
- eller på en karantænestation i nærheden af bestemmelsesbedriften.

3. De almindelige betingelser for godkendelse af de karantænestationer, der er nævnt i stk. 1, første og andet led, er fastsat i bilag B.

Godkendelsesbetingelserne for de forskellige dyrearter fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

4. Godkendelsen og den eventuelle ajourføring af listen over karantænestationer, der er omhandlet i stk. 1, første og andet led, og i stk. 2, første led, skal foregå efter fremgangsmåden i artikel 22. Karantænestationerne underkastes den i artikel 19 omhandlede inspektion.

Kommissionen offentliggør listen over disse karantænestationer samt en eventuel ajourføring heraf i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

5. Stk. 1, andet afsnit, og stk. 3 og 4 finder ikke anvendelse på karantænestationer, der er forbeholdt de i artikel 8, afsnit A, nr. 1), nævnte dyr.

6. Alle omkostninger i forbindelse med gennemførelsen af denne artikel afholdes af afsenderen, modtageren eller deres stedfortræder uden godtgørelse fra medlemsstaten.

7. Kommissionen forelægger inden den 1. januar 1996 Rådet en rapport sammen med eventuelle forslag om, hvorvidt der skal oprettes EF-karantænestationer, og om Fællesskabet skal bidrage finansielt til driften heraf.

Artikel 11

1. Med forbehold af de øvrige bestemmelser i dette kapitel foretager embedsdyrlægen eller den kompetente myndighed, hvis der er mistanke om, at veterinærbestemmelserne ikke er overholdt, eller tvivl med hensyn til dyrets identitet, den veterinærkontrol, som findes passende.

2. Medlemsstaterne træffer passende administrative eller strafferetlige foranstaltninger med henblik på at sanktionere enhver overtrædelse af veterinærlovgivningen, der begås af fysiske eller juridiske personer, når det konstateres, at EF-bestemmelserne overtrædes, eller især når det fastslås, at de udstedte certifikater eller dokumenter ikke svarer til dyrenes virkelige tilstand, at identifikationsmærkerne ikke er i overensstemmelse med de nævnte bestemmelser, at dyrene

ikke har været frembudt til kontrol på et grænsekontrolsted, eller at dyrene ikke er fremsendt til det oprindeligt fastsatte bestemmelsessted.

Artikel 12

1. Hvis det ved den i dette direktiv fastsatte kontrol fastslås, at et dyr ikke opfylder fællesskabsbestemmelserne eller de nationale bestemmelser på områder, der endnu ikke er harmoniseret, eller at der er begået en uregelmæssighed, kan den kompetente myndighed efter at have konsulteret importøren eller dennes repræsentant beslutte at

- a) opstalde, føde, vande og om nødvendigt pleje dyrene
- b) i givet fald foreskrive karantæne eller isolation af partiet
- c) partiet inden for en frist, der fastsættes af den kompetente nationale myndighed, skal videresendes fra det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område, hvis bestemmelser vedrørende dyresundhed eller -velfærd ikke er til hinder derfor.

I dette tilfælde skal embedsdyrlægen på grænsekontrolstedet

- i henhold til stk. 4 give de øvrige grænsekontrolsteder meddelelse om tilbagevisningen af partiet med angivelse af de overtrædelser, der er konstateret
- i medfør af bestemmelser, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23, annullere det veterinære certifikat eller dokument, der ledsager det tilbageviste parti
- med mellemrum, der skal fastsættes, gennem den centrale kompetente myndighed give Kommissionen meddelelse om de konstaterede overtrædelsers arter og hyppighed

hvis tilbagesendelse ikke er mulig, og navnlig når dyrenes velfærd er truet

- kan embedsdyrlægen efter samtykke fra den kompetente myndighed og efter at have foretaget levende syn give tilladelse til slagtning af dyrene med henblik på konsum på de betingelser, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne
- skal embedsdyrlægen i modsat fald påbyde slagtning af dyrene til andre formål end konsum eller destruktion af slagtekroppe eller døde dyr med nærmere angivelse af betingelserne for kontrol med de således fremkomne produkters anvendelse.

Den kompetente centrale myndighed underretter i overensstemmelse med stk. 4 Kommissionen om tilfælde af

anvendelse af disse undtagelsesforanstaltninger. Kommissionen videregiver regelmæssigt disse oplysninger til Den Stående Veterinærkomité.

2. Omkostningerne i forbindelse med foranstaltningerne i stk. 1, herunder destruktion eller anden anvendelse af kødet, afholdes af importøren eller dennes repræsentant.

Indtægterne ved salg af de i stk. 1, litra c), tredje afsnit, omhandlede produkter tilfalder ejeren af dyrene eller hans stedfortræder efter fradrag af ovennævnte omkostninger.

3. Eventuelle gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

4. Information af medlemsstaternes kompetente myndigheder, grænsekontrolstederne og Kommissionen foretages inden for rammerne af programmet for udvikling af datamatiseringen af veterinærprocedurerne.

Kommissionen skal med henblik herpå, efter fremgangsmåden i artikel 23, oprette et databehandlingsnet, der forbinder grænsekontrolstedernes tjenester, de kompetente veterinærtjenester og Kommissionen, og som omfatter alle oplysninger vedrørende import af dyr fra tredjelande (SHIFT-projektet). Det pågældende net skal være forbundet med nettet til udvekslinger af oplysninger mellem veterinærtjenesterne, der er omhandlet i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF.

5. De kompetente myndigheder meddeler i givet fald de oplysninger, de ligger inde med, i overensstemmelse med Rådets direktiv 89/608/EØF af 21. november 1989 om gensidig bistand mellem medlemsstaternes administrative myndigheder og om samarbejde mellem disse og Kommissionen med henblik på at sikre den rette anvendelse af de veterinære og zootekniske bestemmelser ⁽¹⁾.

Artikel 13

Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 23 på grundlag af de i stk. 2 omhandlede planer, reglerne for import af slagtedyr til lokalt forbrug samt avlsdyr og brugsdyr til visse dele af de i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede områder for at tage hensyn til de særlige naturforhold i disse og især deres fjerne beliggenhed i forhold til den kontinentale del af Fællesskabets område.

Med henblik herpå forelægger medlemsstaterne senest den 31. december 1991 Kommissionen en plan over de nærmere regler for fritagelse for kontrol ved import til de i stk. 1 nævnte områder af tredjelandsdyr. Disse planer skal indeholde oplysninger om, hvilken kontrol der er iværksat for at undgå, at dyr, som er indført på disse områder, eller

produkter fremstillet heraf, under nogen omstændigheder videresendes til resten af Fællesskabets område.

Artikel 14

Med henblik på den i artikel 7, stk. 3, omhandlede kontrol skal den i artikel 3, stk. 1, litra c), i direktiv 90/425/EØF, nævnte identifikation og registrering undtagen for slagtedyr og registrerede enhovede dyr finde sted på dyrenes bestemmelsessted, i givet fald efter den overvågningsperiode, der er fastsat i artikel 8, afsnit A, nr. 5), i nærværende direktiv.

De nærmere regler for identifikation og mærkning af slagtedyr fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 15

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at der opkræves en sundhedsafgift ved indførsel af de i dette direktiv omhandlede dyr til dækning af udgifterne til den sundhedsmæssige undersøgelse og kontrol, der er nævnt i artikel 4, 5 og 8.

2. Rådet vedtager med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen inden den 1. juli 1992 den eller de størrelser for de afgifter, der er omhandlet i stk. 1, samt principperne og de nærmere bestemmelser for gennemførelsen af dette direktiv og undtagelsestilfældene.

Artikel 16

Efter fremgangsmåden i artikel 23 og under forudsætning af gensidighed kan hyppigheden af identitets- og/eller fysisk kontrol med forbehold af, at det kontrolleres, at kravene om dyrenes velfærd under transporten overholdes, på visse betingelser og navnlig på grundlag af resultaterne af tidligere kontrol nedsættes efter vedtagelsen af dette direktiv.

Når Kommissionen indrømmer sådanne undtagelser, tager den følgende kriterier i betragtning:

- a) det pågældende tredjelands garantier for så vidt angår fællesskabskravenes opfyldelse, navnlig kravene i direktiv 72/462/EØF og 90/426/EØF
- b) dyresundhedstilstanden i tredjelandet
- c) oplysninger om sundhedstilstanden i tredjelandet
- d) arten af de foranstaltninger, tredjelandet har truffet med hensyn til sygdoms kontrol og -bekæmpelse
- e) veterinærtjenestens struktur og beføjelser
- f) forskrifter om godkendelse af visse stoffer samt overholdelsen af kravene i artikel 7 i Rådets direktiv

⁽¹⁾ EFT nr. L 351 af 2. 12. 1989, s. 34.

86/469/EØF af 16. september 1986 om undersøgelse af dyr og fersk kød for restkoncentrationer ⁽¹⁾

- g) resultatet af Fællesskabets inspektionsbesøg
- h) resultaterne af kontrollen ved indførslen.

Artikel 17

De klagemuligheder, der i henhold til gældende lovgivning i medlemsstaterne findes over for de afgørelser, der træffes af de kompetente myndigheder, berøres ikke af dette direktiv.

De afgørelser, der træffes af den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten, skal med angivelse af begrundelsen meddeles importøren eller dennes stedfortræder.

På anmodning af importøren eller dennes stedfortræder skal de begrundede afgørelser meddeles den pågældende skriftligt med angivelse af de klagemuligheder, der efter gældende lov i den medlemsstat, som grænsekontrolstedet hører under, står til hans rådighed, samt af form og frister for indgivelse af klage.

KAPITEL II

Beskyttelse

Artikel 18

1. Hvis der på et tredjeland's område opstår eller spredes en sygdom, som er omhandlet i Rådets direktiv 82/894/EØF af 21. december 1982 om anmeldelse af dyresygdomme inden for Fællesskabet ⁽²⁾, en zoonose eller en sygdom eller et andet forhold, der kan udgøre en alvorlig fare for dyr eller for menneskesundheden, eller hvis en hvilken som helst anden tungtvejende dyresundhedsmæssig årsag gør det berettiget, navnlig på grund af forhold, som Kommissionens veterinærsagkyndige har konstateret, træffer Kommissionen straks på eget initiativ, eller på anmodning af en medlemsstat, afhængigt af hvor alvorlig situationen er, en af følgende foranstaltninger:

- suspension af importen fra det pågældende tredjeland eller fra en del af det pågældende tredjeland og eventuelt fra transittredjelandet
- fastsættelse af særlige betingelser for dyr, der kommer fra det pågældende tredjeland eller fra en del af det pågældende tredjeland.

2. Hvis det ved en kontrol som fastsat i dette direktiv viser sig, at et parti dyr kan udgøre en fare for dyre- eller

menneskesundheden, træffer den kompetente veterinærmyndighed straks følgende foranstaltninger:

- beslaglæggelse og destruktion af det pågældende parti
- omgående underretning af de øvrige grænsekontrolsteder og Kommissionen om de konstaterede forhold og dyrenes oprindelse i overensstemmelse med artikel 12, stk. 4.

3. Kommissionen kan i det i stk. 1 nævnte tilfælde træffe beskyttelsesforanstaltninger for de i artikel 9 omhandlede dyr.

4. Repræsentanter for Kommissionen kan straks aflægge besøg på stedet.

5. Såfremt en medlemsstat officielt underretter Kommissionen om, at det er nødvendigt at træffe beskyttelsesforanstaltninger, og Kommissionen ikke har anvendt bestemmelserne i stk. 1 og 3 eller ikke har forelagt sagen for Den Stående Veterinærkomité i overensstemmelse med stk. 6, kan denne medlemsstat træffe beskyttelsesforanstaltninger over for indførslen af de pågældende dyr.

Når en medlemsstat i henhold til dette stykke træffer beskyttelsesforanstaltninger over for et tredjeland, underretter den de øvrige medlemsstater og Kommissionen herom i overensstemmelse med artikel 12, stk. 5.

6. Inden for en frist på ti hverdage rettes der henvendelse til Den Stående Veterinærkomité efter fremgangsmåden i artikel 22 med henblik på forlængelse, ændring eller ophævelse af foranstaltningerne i stk. 1, 3 og 5.

7. Afgørelser om forlængelse, ændring eller ophævelse af foranstaltninger, som er vedtaget i henhold til stk. 1, 2, 3 og 6, træffes efter fremgangsmåden i artikel 22.

8. Eventuelle gennemførelsesbestemmelser til dette kapitel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

KAPITEL III

Inspektion

Artikel 19

1. Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder, og såfremt det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af kravene i dette direktiv, kontrollere, at de godkendte grænsekontrolsteder og de karantænestationer, der er godkendt efter artikel 6 og 10, er i overensstemmelse med de i henholdsvis bilag A og bilag B anførte kriterier.

⁽¹⁾ EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

⁽²⁾ EFT nr. L 378 af 31. 12. 1982, s. 58. Direktivet er senest ændret ved afgørelse 90/134/EØF (EFT nr. L 76 af 22. 3. 1990, s. 23).

2. Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan i samarbejde med de kompetente myndigheder foretage kontrol på stedet.

3. Den medlemsstat, på hvis område der foretages inspektion, yder Kommissionens veterinærsagkyndige al den hjælp, der er nødvendig, for at de kan udføres deres opgave.

4. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

5. Hvis Kommissionen skønner, at kontrolresultaterne gør det berettiget, iværksætter den i Den Stående Veterinærkomité en undersøgelse af forholdene. Den kan træffe de fornødne afgørelser efter fremgangsmåden i artikel 22.

6. Kommissionen følger forholdenes udvikling og ændrer eller ophæver efter fremgangsmåden i artikel 22, alt efter udviklingen, de afgørelser, der er omhandlet i stk. 5.

7. Eventuelle gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 20

Skønner den kompetente myndighed i en medlemsstat på grundlag af resultaterne af den kontrol, som gennemføres på dyrenes afsætningssted, at bestemmelserne i dette direktiv ikke er blevet overholdt ved et grænsekontrolsted i en anden medlemsstat, sætter den sig straks i forbindelse med den nationale kompetente myndighed i den pågældende medlemsstat.

Sidstnævnte myndighed træffer alle fornødne foranstaltninger og giver den kompetente myndighed i førstnævnte medlemsstat meddelelse om, hvilken kontrol der er udført, hvilke afgørelser der er truffet samt begrundelsen herfor.

Hvis den kompetente myndighed i førstnævnte medlemsstat nærer frygt for, at disse foranstaltninger ikke er tilstrækkelige, søger den sammen med den kompetente myndighed i den involverede medlemsstat at finde ud af, hvordan situationen kan afhjælpes, idet der eventuelt aflægges besøg på stedet.

Hvis den i stk. 1 omhandlede kontrol viser, at dette direktivs bestemmelser gentagne gange ikke er blevet overholdt, underretter den kompetente myndighed i bestemmelsesstaten Kommissionen og de kompetente myndigheder i de øvrige medlemsstater herom.

Kommissionen skal på anmodning af den kompetente myndighed i bestemmelsesmedlemsstaten eller på eget initiativ i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder sende et inspektionshold til stedet. Inspektionsholdet kan, alt efter arten af de konstaterede overtrædelser, forblive på stedet, indtil de afgørelser, der er nævnt i sidste stk. 8, er truffet.

Indtil Kommissionens konklusioner foreligger, skal den involverede medlemsstat på anmodning af bestemmelsesmedlemsstaten skærpe kontrollen ved det pågældende grænsekontrolsted eller den pågældende karantænestation.

Bestemmelsesmedlemsstaten kan for sit vedkommende skærpe kontrollen med dyr med samme herkomst.

På anmodning af en af de to berørte medlemsstater skal Kommissionen, hvis det i stk. 5 omhandlede inspektionshold bekræfter forsømmelserne, efter fremgangsmåden i artikel 22 træffe passende foranstaltninger. Foranstaltningerne skal hurtigst muligt stadfæstes eller ændres efter samme fremgangsmåde.

Artikel 21

1. Hver medlemsstat opstiller et program for udveksling af embedsmænd, der er udpeget til at foretage veterinærkontrol af dyr fra tredjelande.

2. Kommissionen koordinerer sammen med medlemsstaterne de i stk. 1 omhandlede programmer i Den Stående Veterinærkomité.

3. Medlemsstaterne træffer alle fornødne foranstaltninger til gennemførelsen af de programmer, som følger af den i stk. 2 omhandlede koordination.

4. På grundlag af rapporter fra medlemsstaterne foretages der i Den Stående Veterinærkomité hvert år en undersøgelse af programmernes gennemførelse.

5. Medlemsstaterne anvender de indvundne erfaringer til at forbedre og udbygge udvekslingsprogrammerne.

6. Fællesskabet kan yde et finansielt bidrag for at fremme udviklingen af udvekslingsprogrammerne. De nærmere bestemmelser for dette bidrag og den støtte, der påregnes afholdt over De Europæiske Fællesskabers budget, er fastsat ved Rådets beslutning 90/424/EØF af 26. juni 1990 om visse udgifter på veterinærområdet ⁽¹⁾.

7. Eventuelle gennemførelsesbestemmelser til stk. 1, 4 og 5 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 23.

KAPITEL IV

Almindelige bestemmelser

Artikel 22

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, gås der frem i overensstemmelse med artikel 17 i direktiv 89/662/EØF.

⁽¹⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 19. Beslutningen er ændret ved beslutning 91/133/EØF (EFT nr. L 66 af 13. 3. 1991, s. 18).

Artikel 23

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, gås der frem i overensstemmelse med de regler, der er fastsat i artikel 18 i direktiv 89/662/EØF.

Artikel 24

Bilagene til dette direktiv kan om nødvendigt ændres efter fremgangsmåden i artikel 23.

Artikel 25

Dette direktiv berører ikke de forpligtelser, der følger af toldbestemmelserne.

Artikel 26

1. Artikel 12 og 28 i direktiv 72/462/EØF udgår.

Indtil de i artikel 5 og 6 i direktiv 91/496/EØF nævnte gennemførelsesbestemmelser er fastsat, er de bestemmelser, som er fastsat i henhold til artikel 12 i direktiv 72/462/EØF, fortsat gældende.

2. Artikel 20 og 21 i direktiv 90/426/EØF og artikel 27 og artikel 29, stk. 2, i direktiv 90/539/EØF ophæves.

Artikel 27

1. Direktiv 89/662/EØF ændres således:

a) i artikel 19, stk. 2, ændres datoen »31. december 1992« til »31. december 1996«

b) artikel 22 affattes således:

»Artikel 22

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for et efterkomme dette direktiv den 1. juli 1992.«

2. Direktiv 90/425/EØF ændres således:

a) artikel 7 affattes således:

»Artikel 7

1. Medlemsstaterne påser ved den kontrol, der foretages på steder, hvor de i artikel 1 omhandlede dyr og produkter fra tredjelande kan føres ind i det i bilag I til direktiv 90/675/EØF definerede område, såsom havne, lufthavne og grænseovergangssteder fælles med tredjelande, at følgende foranstaltninger træffes:

a) de certifikater eller dokumenter, der ledsager dyrene eller produkterne, skal kontrolleres

b) dyr og produkter fra Fællesskabet underkastes de i artikel 5 omhandlede kontrolbestemmelser

c) produkter fra tredjelande underkastes reglerne i direktiv 90/675/EØF

d) dyr fra tredjelande underkastes bestemmelserne i direktiv 91/496/EØF.

2. Uanset stk. 1 skal alle dyr eller produkter, som transporteres med transportmidler, der regelmæssigt og direkte forbinder to geografiske punkter i Fællesskabet, dog fra den 1. januar 1993 underkastes de i artikel 5 omhandlede kontrolbestemmelser.«

b) artikel 23 affattes således:

»Artikel 23

Rådet foretager på grundlag af en rapport fra Kommissionen ledsaget af eventuelle forslag, som det træffer afgørelse om med kvalificeret flertal, en fornyet gennemgang af:

— artikel 10 og artikel 5, stk. 2, litra a), inden den 1. januar 1993,

— de øvrige bestemmelser i dette direktiv inden den 1. januar 1996.«

c) i artikel 26

— affattes nr. ii) i stk. 1, således:

»ii) de øvrige bestemmelser i nærværende direktiv den 1. juli 1992.«

— udgår stk. 2.

3. Direktiv 90/675/EØF ændres således:

a) i artikel 19 affattes stk. 6 således:

»6. Inden for en frist på ti hverdage rettes der henvendelse til Den Stående Veterinærkomité i henhold til artikel 23 med henblik på forlængelse, ændring eller ophævelse af foranstaltningerne i stk. 1, 3 og 5. Efter fremgangsmåden i artikel 23 kan ligeledes vedtages de nødvendige afgørelser, herunder afgørelser om forsendelse af produkterne inden for Fællesskabet og transit.«

b) i artikel 32 ændres datoen »31. december 1991« til »1. juli 1992«.

Artikel 28

Kommissionen kan efter fremgangsmåden i artikel 23 for et tidsrum af tre år vedtage de nødvendige overgangsforanstaltninger for at lette overgangen til den nye kontrolordning, der er fastsat i dette direktiv.

Artikel 29

Medlemsstaterne kan med henblik på gennemførelsen af dette direktiv anmode om finansiel bistand fra Fællesskabet i henhold til artikel 38 i beslutning 90/424/EØF, især til indførelse af et net til udveksling af oplysninger mellem veterinærtjenesterne og grænsekontrolstederne.

Artikel 30

1. Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme

a) artikel 6, stk. 3, og artikel 13, 18 og 21 den 1. december 1991

b) de øvrige bestemmelser i dette direktiv den 1. juli 1992.

De underretter straks Kommissionen herom.

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser skal de indeholde en henvisning til dette

direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

2. Gennemførelsesbestemmelserne til dette direktiv, særlig til artikel 8, litra b, skal vedtages og det i artikel 12, stk. 4, andet afsnit, nævnte databehandlingsnet træde i kraft den 1. juli 1992.

Hvis datoen i første afsnit ikke kan overholdes, skal de i artikel 28 omhandlede overgangsforanstaltninger træffes inden denne dato.

Artikel 31

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. juli 1991.

På Rådets vegne

P. BUKMAN

Formand

BILAG A**Almindelige betingelser for godkendelse af grænsekontrolsteder**

For at kunne opnå EF-godkendelse skal grænsekontrolstederne råde over

- 1) en særlig adgangsvej for transport af levende dyr, således at dyrene undgår unødigt ventetid;
- 2) faciliteter, som skal være lette at rengøre og desinficere, til at losse og laste de forskellige transportmidler, at kontrollere, fodre og pleje dyrene, og hvis størrelse, belysning, ventilation og fodringsområde skal være afpasset efter antallet af de dyr, der skal kontrolleres;
- 3) tilstrækkeligt mange dyrlæger og særligt uddannede medhjælpere til, at de i forhold til den mængde dyr, der skal behandles ved grænsekontrolstedet, kan kontrollere ledsagedokumenterne, samt udføre den kliniske kontrol, der er fastsat i artikel 4, 5, 8 og 9 i dette direktiv;
- 4) tilstrækkeligt rummelige lokaler, herunder omklædningsrum, doucher og toiletter, til det personale, der skal udføre veterinærkontrollen;
- 5) et lokale og egnede anlæg til at udtage og behandle stikprøver til rutinekontrol som omhandlet i fællesskabsbestemmelserne;
- 6) et specialiseret laboratorium, som kan udføre særlige analyser af prøver udtaget ved dette kontrolsted;
- 7) en virksomhed, der er beliggende i umiddelbar nærhed, og som råder over anlæg og udstyr til at opstalde, fodre, vande, pleje og i givet fald at slagte dyrene;
- 8) de fornødne anlæg til, hvis kontrolstederne bruges som holdeplads eller omladningsstation for dyr, der er under transport, at losse, vande og fodre dyrene, i givet fald at opstalde dem på tilfredsstillende måde, eventuelt at yde nødvendig pleje, eller, om nødvendigt, at slagte dem på stedet, således at de undgår enhver form for unødig lidelse;
- 9) egnet udstyr til hurtig udveksling af oplysninger med de øvrige grænsekontrolsteder og de kompetente veterinærmyndigheder som fastsat i artikel 20 i direktiv 90/425/EØF;
- 10) udstyr og anlæg til rengøring og desinfektion.

BILAG B**Almindelige betingelser for godkendelse af karantænestationer**

1. Bilag A, nr. 2), 4), 5), 7), 9) og 10) finder anvendelse.
2. Derudover skal karantænestationerne:
 - løbende kontrolleres af en embedsdyrlæge og være underlagt hans ansvar
 - ligge på et sted, som er langt fra husdyrbrug og andre steder, hvor der befinder sig dyr, som kan være smittet med smitsomme sygdomme
 - råde over et effektivt kontrolsystem, således at dyrene kan overvåges behørigt.

RÅDETS DIREKTIV

af 29. juli 1991

om ændring og kodificering af direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handel med fersk kød inden for Fællesskabet med henblik på at udvide dets anvendelsesområde til også at omfatte produktion og afsætning af fersk kød

(91/497/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Kød af kvæg, svin, får og geder og kød af hovdyr, holdt som husdyr, 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 sundhedsmæssige regler for 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;

direktiv 64/433/EØF ⁽⁴⁾ fastsætter de sundhedsmæssige betingelser, der skal opfyldes for handel inden for Fællesskabet med kød af kvæg, svin, får og geder og kød af hovdyr, holdt som husdyr;

direktiv 89/662/EØF ⁽⁵⁾ fastsætter reglerne for den kontrol, der skal udføres med henblik på det indre marked, og navnlig ophævelsen af veterinærkontrol ved grænserne mellem medlemsstaterne;

for at tage hensyn til ophævelsen af denne kontrol og for at styrke garantierne på oprindelsesstedet, når det ikke længere er muligt at skelne mellem produkter, der er bestemt til det nationale marked, og produkter, der er bestemt til en anden medlemsstats marked, skal kravene i direktiv 64/433/EØF tilpasses og udvides til at gælde for al produktion af kød;

det er derfor nødvendigt at harmonisere reglerne for, hvornår visse former for kød kan erklæres uegnet til menneskeføde;

direktiv 64/433/EØF er blevet ændret flere gange på væsentlige punkter; nævnte direktiv bør kodificeres af hensyn til klarheden;

det er nødvendigt på grundlag af denne kodificering at ændre henvisningerne i Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg, svin samt fersk kød og kødprodukter fra tredjelande ⁽⁶⁾ —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Direktiv 64/433/EØF erstattes af teksten i bilaget til dette direktiv.

Artikel 2

Direktiv 72/462/EØF ændres således:

1) I artikel 1, stk. 1, tredje led, affattes teksten i parentesens således:

»(herunder arterne *Bubalus bubalis* og *Bison bison*)«.

2) I artikel 4, litra c), foretages følgende ændringer:

a) i andet afsnit

— erstattes henvisningen til punkt 13 af en henvisning til punkt 14

⁽¹⁾ EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 8 og det forslag, der blev fremsendt den 10. november 1983 (ikke offentliggjort i Tidende).

⁽²⁾ EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 53.

⁽⁴⁾ EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64; senest ændret ved direktiv 89/662/EØF (EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13).

⁽⁵⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13; ændret ved direktiv 90/675/EØF (EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1).

⁽⁶⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28; senest ændret ved direktiv 91/69/EØF (EFT nr. L 46 af 19. 2. 1991, s. 37).

- udgår henvisningen til punkt 24
 - erstattes henvisningen til punkt 41 C af en henvisning til punkt 42 A
 - b) tilføjes følgende afsnit:

»Efter samme fremgangsmåde kan der kræves særlige garantier for så vidt angår kvaliteten af det drikkevand, der anvendes af en virksomhed, samt lægetilsynet med det personale, der arbejder på stedet og håndterer det ferske kød«.
- 3) I artikel 17,
- a) stk. 2,
 - litra b), erstattes henvisningen til kapitel V af en henvisning til kapitel VI
 - litra c), erstattes henvisningen til kapitel VI af en henvisning til kapitel VII
 - litra d), erstattes henvisningen til kapitel VII af en henvisning til kapitel VIII
 - litra e), erstattes henvisningen til kapitel X af en henvisning til kapitel XI, og henvisningen til kapitel XIII af en henvisning til kapitel XIV
 - litra g), erstattes henvisningen til kapitel XIV af en henvisning til kapitel XV
 - b) stk. 3, erstattes henvisningen til kapitel XIII af en henvisning til kapitel XIV.
- 4) I artikel 18,
- a) stk. 1, litra b),
 - i) erstattes henvisningen til kapitel VIII af en henvisning til kapitel IX

- ii) erstattes henvisningen til kapitel IX af en henvisning til kapitel X
 - iii) erstattes henvisningen til kapitel XI af en henvisning til kapitel XII
 - b) stk. 3, erstattes henvisningen til kapitel VIII, punkt 45, litra d), af en henvisning til kapitel IX, punkt 46.
- 5) I artikel 20, litra d), erstattes henvisningen til kapitel X, punkt 57, af en henvisning til kapitel XI, punkt 58.

Artikel 3

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme bestemmelserne i dette direktiv inden den 1. januar 1993. De underretter straks Kommissionen herom.

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

Artikel 4

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. juli 1991.

På Rådets vegne
H. VAN DEN BROEK
Formand

BILAG

RÅDETS DIREKTIV 64/433/EØF

af 26. juni 1964

om sundhedsmæssige betingelser for produktion og afsætning af fersk kød

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:

Rådets forordning (EØF) nr. 805/68 af 27. juni 1968 om
den fælles markedsordning for oksekød ⁽¹⁾, Rådets forord-
ning (EØF) nr. 2759/75 af 29. oktober 1975 om den fælles
markedsordning for svinekød ⁽²⁾ og Rådets forordning
(EØF) nr. 3013/89 af 25. september 1989 om den fælles
markedsordning for fåre- og gedekød ⁽³⁾ danner grundlag for
den frie omsætning af okse-, svine-, fåre- og gedekød;

iværksættelsen af ovennævnte forordninger vil ikke få de
forventede virkninger, så længe handelen inden for Fælles-
skabet hæmmes af forskellene mellem medlemsstaternes
sundhedsforskrifter for kød;

for at fjerne disse forskelle skal medlemsstaternes sundheds-
forskrifter tilnærmes hinanden sideløbende med ovennævnte
forordninger;

denne tilnærmelse skal især have til formål at gøre de
sundhedsmæssige betingelser for kød på slagterier og opskæ-
ringsvirksomheder samt for oplagring og transport af kød
ensartede; det har vist sig formålstjenligt at fastsætte en
fremgangsmåde for autorisering af de slagterier og opskæ-
ringsvirksomheder, der opfylder de sundhedsmæssige
betingelser, som er fastsat ved dette direktiv samt en

fremgangsmåde for EF-inspektion for at kontrollere, at
autorisationsbetingelserne overholdes; der bør ligeledes ska-
bes hjemmel for autorisering af køle- og fryselaagre;

mindre virksomheder bør autoriseres efter forenklede kon-
struktions- og indretningskriterier under overholdelse af de i
nærværende direktiv fastsatte hygiejneregler;

sundhedsmærkning af kødet og påtegning af transportdoku-
mentet foretaget af embedsdyrlægen på oprindelsesvirksom-
heden anses for at være den måde, hvorpå man bedst kan give
de kompetente myndigheder på bestemmelsesstedet garanti
for, at en forsendelse af kød opfylder bestemmelserne i dette
direktiv; hygiejnecertifikater bør bibeholdes for at kunne
kontrollere bestemmelsen af visse former for kød;

reglerne, principperne og beskyttelsesforanstaltningerne
i Rådets direktiv 90/675/EØF af 10. december 1990 om
fastsættelse af principperne for tilrettelæggelse af veterinær-
kontrollen for tredjelandsprodukter, der føres ind i Fælles-
skabet ⁽⁴⁾, bør finde anvendelse på varerne i nærværende
direktiv;

i forbindelse med samhandelen inden for Fællesskabet bør
bestemmelserne i Rådets direktiv 89/662/EØF af 11. de-
cember 1989 om veterinærkontrol i samhandelen i Fælles-
skabet med henblik på gennemførelsen af det indre mar-
ked ⁽⁵⁾ ligeledes finde anvendelse;

det bør overlades til Kommissionen at vedtage visse gennem-
førelsesforanstaltninger 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 DIREKTIV:

Artikel 1

1. I dette direktiv fastsættes de sundhedsmæssige betin-
gelser for produktion og afsætning til konsum af fersk kød af
husdyr af følgende arter: kvæg (herunder arterne *Bubalis*
bubalis og *Bison bison*), svin, får og geder samt hovdyr, holdt
som husdyr.

⁽¹⁾ EFT nr. L 148 af 26. 6. 1968, s. 24; senest ændret ved
forordning (EØF) nr. 3577/90 (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990,
s. 23).

⁽²⁾ EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 1; senest ændret ved forordning
(EØF) nr. 1249/89 (EFT nr. L 129 af 11. 5. 1989, s. 12).

⁽³⁾ EFT nr. L 289 af 7. 10. 1989, s. 1; ændret ved forordning (EØF)
nr. 3577/90 (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 23).

⁽⁴⁾ EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13; ændret ved direktiv
90/675/EØF (EFT nr. L 373 af 31. 12. 1990, s. 1).

2. Dette direktiv 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 salg til forbrugeren.

3. Dette direktiv finder anvendelse, uden at det berører specifikke fællesskabsbestemmelser for hakket kød.

4. Dette direktiv berører ikke eventuelle indskrænkninger, der følger af Traktatens almindelige bestemmelser, i markedsføringen af kød af hovdyr i detailledet.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved

- a) kød: alle spiselige dele af husdyr af arterne kvæg (herunder arterne *Bubalus bubalis* og *Bison bison*), svin, får og geder samt hovdyr holdt som husdyr
- b) 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
- c) maskinudbenet kød: kød, der mekanisk er udvundet fra kødbærende knogler, undtagen knogler fra hovedet, fra lemmerne under forknæleddet og haseleddet samt fra svinehaler, og som er bestemt til virksomheder autoriseret i henhold til artikel 6 i direktiv 77/99/EØF ⁽¹⁾
- d) 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 hovdyr efter afhudning. For svin er afskæring af lemmerne i forknæled og haseled og af hovedet ikke nødvendig, når kødet skal behandles i overensstemmelse med direktiv 77/99/EØF
- e) slagteaffald: fersk kød, for så vidt det ikke hører til slagtekroppen som defineret i litra d), også selv om det stadig er i naturlig forbindelse med slagtekroppen
- f) organer: slagteaffald fra bryst-, bug- og bækkenhule, inklusive luft- og spiserør
- g) embedsdyrlæge: dyrlæge, der er udpeget af medlemsstatens kompetente centralmyndighed
- h) afsenderland: den medlemsstat, hvorfra der forsendes fersk kød
- i) bestemmelsesland: den medlemsstat, hvortil der forsendes fersk kød fra en anden medlemsstat
- j) 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
- k) virksomhed: autoriseret slagterivirksomhed, autoriseret opskæringsvirksomhed, autoriseret køle- eller fryselager, eller et samlet anlæg omfattende flere af disse virksomheder
- l) 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
- m) emballering/emballage: anbringelse af det indpakkede ferske kød i en ydre beholder samt selve denne beholder
- n) særlig nødslagtning: enhver slagtning, der udføres efter ordre fra en dyrlæge på grund af et ulykkestilfælde eller alvorlige fysiologiske forstyrrelser eller funktionsforstyrrelser. Særlig nødslagtning finder sted uden for slagteriet, dersom dyrlægen skønner, at det er umuligt at transportere dyret, eller at transporten ville påføre dyret unødigt lidelse.

Artikel 3

- 1. Hver medlemsstat drager omsorg for, at:
 - A. hele kroppe, halve kroppe, halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe
 - a) kommer fra et slagteri, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel I og II, og som er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 10, eller fra et slagteri, der har opnået særlig autorisation i overensstemmelse med artikel 4
 - b) hidrører fra et slagtedyr, der i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI, er blevet undersøgt af en embedsdyrlæge før slagtningen, og efter denne undersøgelse er fundet egnet til slagtning i henhold til dette direktiv
 - c) behandles under tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bilag I, kapitel V og VII
 - d) undersøges efter slagtningen af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, og ikke har 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 egnede laboratorieundersøgelser — at disse læsioner, mis-

⁽¹⁾ EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 85; senest ændret ved direktiv 89/662/EØF (EFT nr. L 395 af 30. 12. 1989, s. 13).

dannelser eller forandringer ikke gør slagtekroppen og det tilhørende slagteaffald uegnet til menneskeføde eller bringer den menneskelige sundhed i fare

e) forsynes med et sundhedsmærke i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI

f) under transporten ledsages

i) indtil den 30. juni 1993, af et hygiejnecertifikat, udstedt af embedsdyrlægen på indladningstidspunktet, og som med hensyn til form og indhold svarer til modellen i bilag V; certifikatet skal mindst være udfærdiget på det eller de officielle sprog på bestemmelsesstedet; det må ikke bestå af mere end et blad

ii) fra den 1. juli 1993, af et handelsdokument påtegnet af embedsdyrlægen, idet dette dokument

— ud over de oplysninger, der er omhandlet i bilag I, kapitel X, punkt 50, herunder for frosset kød en klar angivelse af måned og år for frysningen, skal være påført et kodenummer, der gør det muligt at identificere embedsdyrlægen

— skal opbevares af adressaten i mindst et år med henblik på forevisning for den kompetente myndighed på dens anmodning

iii) af et hygiejnecertifikat i overensstemmelse med bilag I, kapitel XI, når det drejer sig om kød hidrørende fra et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med restriktioner, eller kød, der er bestemt til en anden medlemsstat efter transit gennem et tredjeland i plomberede lastbiler

Gennemførelsesbestemmelserne til punkt ii) og især de, der vedrører tildelingen af kodenumrene og opstillingen af en eller flere lister, der gør det muligt at identificere embedsdyrlægerne, vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16

g) efter undersøgelsen efter slagtingen oplagres under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilag I, kapitel XIV, i virksomheder, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 10 og kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

h) i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV, transporteres under tilfredsstillende hygiejniske forhold

B. udskæringer eller stykker, der er mindre end de i afsnit A anførte, eller udbenet kød

a) opskæres eller udbenes i en opskæringsvirksomhed, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel I og III, og som er autoriseret og kontrolleret i overensstemmelse med artikel 10

b) opskæres eller udbenes og udvindes i overensstemmelse med bilag I, kapitel IX, og hidrører fra

— fersk kød, der opfylder de i afsnit A anførte betingelser bortset fra litra h), samt transporteres i overensstemmelse med bilag I, kapitel XV, eller

— fersk kød indført fra tredjelande i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 90/675/EØF

c) oplagres under forhold, der opfylder betingelserne i bilag I, kapitel XIV, i virksomheder, som er autoriseret i overensstemmelse med artikel 10, og kontrolleret i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

d) kontrolleres af en embedsdyrlæge i overensstemmelse med bilag I, kapitel X

e) opfylder betingelserne i bilag I, kapitel XII, med hensyn til indpakning og emballering

f) opfylder betingelserne i afsnit A, litra c), e), f) og h)

C. slagteaffald kommer fra et autoriseret slagteri eller en autoriseret opskæringsvirksomhed. Slagteaffald i hel tilstand skal opfylde betingelserne i afsnit A og B. Skiveskåret slagteaffald skal opfylde betingelserne i afsnit B.

Slagteaffald må ikke skiveskæres, med undtagelse af lever fra kvæg, hvis sådan lever skiveskæres i en autoriseret opskæringsvirksomhed. Rådet kan med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen træffe afgørelse om, at denne undtagelse udvides til at omfatte lever fra andre dyr

D. fersk kød, som i overensstemmelse med bestemmelserne i dette direktiv er blevet oplagret i et autoriseret køle- eller fryselager, og som ikke siden har undergået nogen yderligere håndtering undtagen i forbindelse med oplagring

a) opfylder betingelserne i afsnit A, litra c), e), g) og h), og i afsnit B og C eller er indført fra tredjelande i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 90/675/EØF

b) under transporten til bestemmelsesstedet er ledsaget af det handelsdokument eller certifikat, som er omhandlet i afsnit A, litra f).

Hvis kødet skal ledsages af et certifikat, skal dette udstedes af embedsdyrlægen på grundlag af de hygiejnecertifikater, der ledsager senderne af fersk kød ved indlagringen, og skal angive det ferske køds oprindelse såfremt dette er indført

E. fersk kød produceret i henhold til bestemmelserne i dette direktiv, som er blevet oplagret under toldkontrol på et i

overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF ⁽¹⁾ autoriseret køle- eller fryselager i et tredjeland, og som ikke siden har undergået nogen yderligere håndtering undtagen i forbindelse med oplagring

- a) opfylder betingelserne i afsnit A, B og C
- b) opfylder de særlige garantier vedrørende kontrol med og attestation for overholdelsen af oplagrings- og transportkravene
- c) ledsages af et certifikat, der er i overensstemmelse med en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 16

Bestemmelserne om de særlige garantier vedrørende kontrol med og attestation for overholdelsen af oplagrings- og transportkravene samt betingelserne for udstedelsen af certifikatet vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16

2. Med forbehold af Fællesskabets dyresundhedsmæssige bestemmelser gælder stk. 1 dog ikke for:

- a) fersk kød til andre formål end menneskeføde
- b) fersk kød, der er bestemt til udstillinger, særlige undersøgelser eller analyser, for så vidt det ved officiel kontrol kan sikres, at dette kød ikke anvendes til menneskeføde, og at det destrueres, når udstillingerne er afsluttet, eller når de særlige undersøgelser eller analyser er udført med undtagelse af det kød, der er anvendt ved analysen;
- c) fersk kød, som udelukkende er bestemt til forsyning af internationale organisationer.

Artikel 4

A. Medlemsstaterne påser, at slagterier, som pr. 31. december 1991 behandler højst tolv storkreaturer ⁽²⁾ pr. uge og højst 600 storkreaturer pr. år, for så vidt som de ikke opfylder betingelserne i bilag I, underkastes følgende krav fra 1. januar 1993

- 1) De skal opføres i et særligt veterinærregister og have et særligt autorisationsnummer, som er knyttet til den lokale kontrolinstans.

For at kunne autoriseres af de ansvarlige nationale myndigheder

- a) skal virksomheden opfylde autorisationsbetingelserne i bilag II

⁽¹⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28; senest ændret ved direktiv 91/69/EØF (EFT nr. L 46 af 19. 2. 1991, s. 37).

⁽²⁾ Kvæg og enhovede dyr: 1,0 storkreatur
Svin: 0,33 storkreatur
Får: 0,15 storkreatur.

- b) skal slagteriets leder, ejer eller dennes repræsentant føre et register, som gør det muligt at kontrollere
 - dyr, der tilføres virksomheden, og slagterivarer, der forlader den
 - de undersøgelser, der er foretaget
 - resultaterne af disse undersøgelser

Disse oplysninger skal meddeles den kompetente myndighed på dennes forlangende

- c) slagteriet skal oplyse veterinærjensen om slagtetidspunktet, antallet af dyr og hvor de stammer fra, således at der i overensstemmelse med bilag I, kapitel VI, kan foretages levende syn enten på bedriften eller umiddelbart før slagtingen
- d) embedsdyrlægen eller en medhjælper skal være til stede under slagtingen for at sikre sig, at hygiejneforskrifterne i bilag I, kapitel V, VII og VIII overholdes.

Kan embedsdyrlægen ikke være til stede under slagtingen, må kødet først forlade virksomheden, efter at embedsdyrlægen har foretaget den undersøgelse efter slagtingen, der skal finde sted på slagtedagen

- e) den kompetente myndighed skal overvåge distributionskæden for kød fra virksomheden samt mærkningen af produkter, der er erklæret uegnet til menneskeføde, og kontrollere deres senere bestemmelse og anvendelse.

Medlemsstaten udarbejder en fortegnelse over virksomheder, der er indrømmet disse undtagelser, og meddeler den samt senere ændringer til Kommissionen

- f) den kompetente myndighed skal sørge for, at fersk kød fra de i litra e) omhandlede virksomheder mærkes med stempler, der er godkendt til dette formål efter fremgangsmåden i artikel 16, og som angiver det lokale sundhedskontrolsdistrikt, som virksomheden tilhører

- 2) For så vidt angår en opskæringsvirksomhed, som ikke ligger i en autoriseret virksomhed og med en ugentlig produktion på ikke over tre tons, kan den kompetente myndighed meddele undtagelser i overensstemmelse med bilag II.

Bestemmelserne i bilag I, kapitel VII og IX og kapitel X, punkt 48, finder ikke anvendelse på oplagring og opskæring i de i dette afsnit omhandlede virksomheder

- 3) Kød, der konstateres at være i overensstemmelse med hygiejne- og sundhedskontrolforskrifterne i dette direktiv, skal forsynes med et stempel, der

angiver det lokale sundhedskontrol-distrikt, som oprindelsesvirksomheden tilhører; modellen til disse stempler fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16

4) Kød fra de virksomheder, der er omhandlet i denne artikel

- i) må kun sælges på det lokale marked i direkte detailsalg eller til den endelige forbruger, enten fersk eller efter forarbejdning, uden emballering eller forudgående indpakning
- ii) skal transporteres fra virksomheden til modtageren under tilfredsstillende hygiejniske forhold.

B. Nye virksomheder kan som en undtagelse fra de i bilag I til dette direktiv omhandlede bestemmelser vedrørende konstruktion og indretning, i givet fald autoriseres efter fremgangsmåden i artikel 16, hvis betingelserne i afsnit A er opfyldt.

C. Kommissionens veterinæreksperter kan i samarbejde med de kompetente nationale myndigheder og i det omfang, det er nødvendigt for en ensartet anvendelse af kravene i denne artikel, foretage kontrol på stedet af et repræsentativt antal virksomheder, der er omfattet af betingelserne i denne artikel

D. Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16.

E. På grundlag af en rapport fra Kommissionen tager Rådet bestemmelserne i denne artikel op til fornyet overvejelse inden den 1. januar 1998.

Artikel 5

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at embedsdyrlægen erklærer følgende kød uegnet til menneskeføde:

a) kød fra dyr,

- i) hos hvilke der er påvist en af følgende sygdomme, jf. dog de sygdomme, der er omhandlet i bilag C til direktiv 90/425/EØF ⁽¹⁾:

- aktinobacillose eller generaliseret aktinomykose
- miltbrand og miltbrandsemfysem
- generaliseret tuberkulose
- generaliseret lymfadenitis
- snive
- rabies
- tetanus

- akut salmonellose
- akut brucellose
- akut svinerosen (erysipelo-thrix)
- botulisme
- septikæmi, pyæmi, toxæmi og viræmi

- ii) der udviser akutte forandringer som følge af bronchopneumoni (lungebetændelse), pleuritis (lungebehindebetændelse, peritonitis (bughindebetændelse), metritis (børbetændelse), mastitis (yverbetændelse), arthrititis (ledbetændelse), pericarditis (hjerterækbetændelse), enteritis (tarmbetændelse) eller meningoencephalitis (hjernehindebetændelse), der er bekræftet ved en grundig inspektion, eventuelt ledsaget af en bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning.

Hvis resultatet af disse undersøgelser er tilfredsstillende, skal slagtekroppene dog erklæres for egnede til menneskeføde, efter at de dele, der er uegnet hertil, er blevet fjernet

- iii) der er angrebet af følgende parasitære sygdomme: generaliseret sarkosporidiose og cysticerkose samt trikinose
- iv) der er døde, dødfødte eller døde in utero
- v) der er slagtet for unge og hvis kød er ødematisk
- vi) der udviser afmagring eller stærk anæmi
- vii) der har mangfoldige tumorer, abscesser eller alvorlige hæmoragier på forskellige steder af kroppen eller i forskellige organer

b) kød fra dyr,

- i) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en tuberkulinprøve, og hvor der ved en undersøgelse foretaget i overensstemmelse med bilag I, kapitel VIII, punkt 41 G, er konstateret lokaliserede tuberkuløse processer i forskellige organer eller på flere dele af slagtekroppen.

Når sådanne tuberkuløse processer er konstateret i lymfeknuderne i et og samme organ eller på den samme del af slagtekroppen, erklæres dog kun det angrebne eller den angrebne del af slagtekroppen og de dertil hørende lymfeknuder for uegnet til menneskeføde

- ii) der har reageret positivt eller med tvivlsomt resultat på en brucelloseundersøgelse, bekræftet ved forandringer, der angiver en akut lidelse.

Selv om der ikke er konstateret sådanne forandringer, skal yver, kønsorganer og blod imidlertid erklæres uegnet til menneskeføde

⁽¹⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 29; senest ændret ved direktiv 91/174/EØF (EFT nr. L 85 af 5. 4. 1991, s. 37).

- c) dele af slagtekroppe med omfattende forekomster af ødemer eller blodansamlinger, lokaliserede abcesser eller forureninger
- slagteaffald og organer, der udviser patologiske forandringer af infektiøs, parasitær eller traumatisk oprindelse
- d) kød
- fra febersyge dyr
 - der udviser tydelige afvigelser i farve, lugt smag og konsistens
- e) når embedsdyrlægen konstaterer, at en slagtekrop eller slagteaffald er angrebet af caseøs lymfadenitis eller en anden betændelsestilstand, uden at denne er generaliseret eller ledsaget af afmagring
- i) ethvert organ og den tilhørende lymfeknude, når den ovenfor beskrevne sygdomstilstand ses på overfladen eller inden i dette organ eller dennes lymfeknude
 - ii) i alle tilfælde, hvor bestemmelserne i nr. i) ovenfor ikke finder anvendelse, en læsion og alle de omgivende dele, som embedsdyrlægen finder det nødvendigt at tilbageholde under hensyntagen til læsionens alder og aktivitetsgrad, idet en gammel og solidt indkapslet læsion dog kan betragtes som inaktiv
- f) kød fra stikkesåret
- g) hele slagtekroppen og slagteaffaldet eller den del af slagtekroppen eller slagteaffaldet, som embedsdyrlægen finder det nødvendigt at erklære uegnet til menneskeføde, når han har konstateret, at hele den pågældende slagtekrop eller en del af denne eller af slagteaffaldet er angrebet af en anden sygdom eller lidelse end dem, der er nævnt i de foregående numre
- h) slagtekroppe, hvis organer ikke er blevet undersøgt efter slagtingen
- i) blod fra et dyr, hvis kød er erklæret uegnet til menneskeføde i henhold til de foregående numre samt blod, der er forurenet af mavens indhold eller af ethvert andet stof
 - j) kød, der hidrører fra dyr, som er blevet behandlet med
 - i) stoffer, som er forbudt i henhold til direktiv 81/602/EØF ⁽¹⁾ og 88/146/EØF ⁽²⁾
- ii) stoffer, som kan gøre kødet farligt eller skadeligt for den menneskelige sundhed, og hvorom der, efter at Den Veterinærvidenskabelige Komité har afgivet udtalelse, skal træffes afgørelse efter fremgangsmåden i artikel 16
 - iii) kødmørnere
- k) kød, der indeholder rester af stoffer, som er tilladt i overensstemmelse med undtagelserne i artikel 4 i direktiv 81/602/EØF og artikel 2 og 7 i direktiv 88/146/EØF, eller rester af lægemidler, antibiotika, pesticider eller andre stoffer, der er skadelige, eller som eventuelt kan gøre indtagelsen af det ferske kød farlig eller skadelig for den menneskelige sundhed, såfremt disse rester overstiger de tolerancer, der er fastsat i fællesskabslovgivningen
- l) kød, der er blevet forurenet eller fordærvet i et omfang, der efter udtalelse fra Den Veterinærvidenskabelige Komité kan fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16
- m) lever og nyrer af dyr på mere end to år, der kommer fra områder, hvor gennemførelsen af de planer, der er godkendt i overensstemmelse med artikel 4 i direktiv 86/469/EØF ⁽³⁾, har gjort det muligt at konstatere generel forekomst af tungmetaller i miljøet
- n) kød, der med forbehold af eventuelle fællesskabsbestemmelser vedrørende ioniserende stråling er blevet behandlet med ioniserende eller ultraviolet stråling
- o) kød, der har en udtalt kønslig lugt.
2. Der kan eventuelt vedtages supplerende bestemmelser eller ændringer til stk. 1, efter fremgangsmåden i artikel 16 og efter udtalelse fra Den Stående Veterinærkomité, især for så vidt angår tuberkulose, brucellose og salmonellose.

Artikel 6

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at

- a) det i artikel 3 omhandlede ferske svinekød og hestekød, som ikke er undersøgt for tilstedeværelsen af trikiner i overensstemmelse med bilag I til direktiv 77/96/EØF ⁽⁴⁾, med forbehold af de tilfælde der er nævnt i artikel 5, stk. 1, litra a), nr. iii), og stk. 2, underkastes frysebehandling i henhold til bilag IV til nævnte direktiv

⁽¹⁾ EFT nr. L 222 af 7. 8. 1981, s. 32; senest ændret ved direktiv 85/358/EØF (EFT nr. L 191 af 23. 7. 1985, s. 46).

⁽²⁾ EFT nr. L 70 af 16. 3. 1988, s. 16.

⁽³⁾ EFT nr. L 275 af 26. 9. 1986, s. 36.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 67; senest ændret ved direktiv 89/321/EØF (EFT nr. L 133 af 17. 5. 1989, s. 33).

b) kød

- i) fra orner til avlsbrug
- ii) fra kryptorkide og hermafroditiske svin
- iii) med forbehold af de tilfælde, der er nævnt i artikel 5, stk. 1, litra o), fra ukastrerede svin, hvis slagtekroppe vejer over 80 kilo, medmindre virksomheden efter en metode, som anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 16, eller i mangel af en sådan metode, efter en metode, der er anerkendt af den pågældende kompetente myndighed, kan sikre, at de slagtekroppe, der har en udtalt kønslig lugt, kan udskilles

forsynes med det særlige mærke, der er omhandlet i beslutning nr. 84/371/EØF ⁽¹⁾, og underkastes den behandling, der er omhandlet i direktiv 77/99/EØF

c) maskinudbenet kød underkastes varmebehandling i overensstemmelse med direktiv 77/99/EØF

d) fersk kød og slagteaffald af dyr, hos hvilke der er påvist ikke generaliseret *Cysticercus bovis* eller *Cysticercus cellulosae*, efter fjernelse af de dele, der er uegnet til menneskeføde, underkastes frysebehandling efter en metode, som anerkendes efter fremgangsmåden i artikel 16

e) kød af dyr, der er blevet slagtet ved nødslagtning, kun frigives til konsum på det lokale marked og kun, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- oprindelsesbedriften er ikke omfattet af dyresundhedsmæssige restriktioner
- dyret inden slagtningen er blevet undersøgt af en dyrlæge i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra b)
- dyret er aflivet efter bedøvelse, afblødt og har eventuelt fået udtaget organerne på stedet; dyrlægen kan i særlige tilfælde undlade bedøvelse og tillade aflivning ved skydning
- det aflivede og afblødte dyr transporteres hurtigst muligt efter aflivningen under tilfredsstillende hygiejniske forhold til et slagteri, som er autoriseret i overensstemmelse med dette direktiv. Hvis det ikke er muligt inden for en time at transportere det aflivede dyr til dette slagteri, skal det transporteres i en container eller med et transportmiddel, hvori temperaturen er på mellem 0 °C og 4 °C. Hvis udtagelsen af organerne ikke er foretaget i forbindelse med aflivningen, skal dette ske senest tre timer herefter; hvis udtagelsen af organerne foretages på stedet, skal organerne ledsage slagtekroppen til slagteriet

— det aflivede dyr ledsages under transporten til slagteriet af en erklæring fra den dyrlæge, der har beordret aflivningen, med oplysninger om resultatet af det levende syn, afblødningsmetoden, tidspunktet for aflivningen og den behandling, dyret eventuelt har fået og, i givet fald, resultatet af undersøgelsen af organerne; erklæringen skal svare til en model, der udarbejdes efter fremgangsmåden i artikel 16.

— slagtekroppen fra det aflivede dyr skal, hvis undersøgelsen efter slagtning i overensstemmelse med artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra d), i givet fald suppleret med en bakteriologisk undersøgelse, ikke har gjort det muligt helt eller delvis at fastlægge, om slagtekroppen er egnet til menneskeføde, behandles således, at den ikke kommer i kontakt med slagtekroppe af kød og slagteaffald, der er bestemt til menneskeføde

f) kød, der kommer fra et område med dyresundhedsmæssige restriktioner, omfattes af særlige regler, der i de enkelte tilfælde fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16

g) de under de foregående afsnit omhandlede behandlinger foretages på oprindelsesvirksomheden eller enhver anden virksomhed, som udpeges af embedsdyrlægen

h) kødet er forsynet med det i artikel 4, afsnit A, stk. 3, omhandlede stempel.

2. Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen, fastlægger inden den 1. juli 1992 de dele af Fællesskabets område, hvor det under punkt 1, litra a), omhandlede krav kan fraviges, når

- det ved epidemiologiske undersøgelser er godtgjort, at der ikke findes trikiner
- de levende eller de aflivede dyr er omfattet af en effektiv påvisnings- og kontrolmetode.

Artikel 7

1. Medlemsstaterne drager omsorg for, at

- a) kød, der erklæres for uegnet til menneskeføde, mærkes, så det klart adskiller sig fra godkendt kød
- b) kød, der erklæres uegnet til menneskeføde, behandles i overensstemmelse med direktiv 90/667/EØF ⁽²⁾.

2. De nærmere gennemførelsesbestemmelser til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

⁽¹⁾ EFT nr. L 196 af 26. 7. 1984, s. 46.

⁽²⁾ EFT nr. L 363 af 27. 12. 1990, s. 51.

Artikel 8

1. Uden at det berører bestemmelserne i direktiv 86/469/EØF, skal dyrene eller kødet undersøges for restkoncentrationer, hvis embedsdyrlægen på grundlag af resultaterne af sundhedskonstrollen 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 kød, 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 metoder, 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 16.

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

2. På forslag af Kommissionen fastsætter Rådet tolerancerne for de stoffer, der kan overføres til kød, og som kan være sundhedsfarlige, bortset fra dem, der er fastlagt i direktiv 86/363/EØF ⁽¹⁾ og forordning (EØF) nr. 2377/90 ⁽²⁾.

Artikel 9

Medlemsstaterne drager omsorg for

- i) at der på et slagteri, der er autoriseret i henhold til artikel 10, er mindst en embedsdyrlæge til stede i hele det tidsrum, hvor dyrene undersøges før og efter slagtningen
- ii) at der på en opskæringsvirksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 10, mindst en gang om dagen er en embedsdyrlæge til stede, mens der arbejdes med kødet, for at føre kontrol med virksomhedens almindelige hygiejne og dens register over ind- og udgående fersk kød
- iii) at embedsdyrlægen regelmæssigt aflægger besøg på køle- og fryselagre.

Embedsdyrlægen kan lade sig bistå af medhjælpere, der arbejder under hans tilsyn og på hans ansvar, ved

- a) undersøgelsen inden slagtningen, idet medhjælperens opgave vil være at foretage en første observation af dyrene og at bistå med rent praktiske opgaver
- b) undersøgelsen efter slagtningen, for så vidt som embedsdyrlægen er i stand til på stedet at føre en effektiv kontrol med hjælpernes arbejde
- c) den sundhedsmæssige kontrol af opskåret og oplagret kød
- d) tilsyn og kontrol med virksomheder, der er autoriseret i henhold til artikel 10.

Det maksimale antal medhjælpere, der kan bistå embedsdyrlægen, fastsættes af Rådet, der træffer afgørelse på forslag af Kommissionen, inden den 1. januar 1992. Dette antal skal sætte embedsdyrlægen i stand til at føre en effektiv kontrol med undersøgelsen efter slagtningen.

Kun personer, der opfylder betingelserne i bilag III, 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 denne centralmyndighed.

For at kunne yde ovennævnte bistand skal medhjælperne indgå i et inspektionshold, der er undergivet embedsdyrlægens kontrol. De skal være uafhængige af den pågældende virksomhed. Den kompetente myndighed i den pågældende medlemsstat sammensætter inspektionsholdet for hver enkelt virksomhed for at sikre, at embedsdyrlægen kan føre tilsyn med gennemførelsen af ovennævnte foranstaltninger.

De nærmere bestemmelser for den i denne artikel omhandlede bistand fastlægges i givet fald efter fremgangsmåden i artikel 16.

Artikel 10

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over autoriserede virksomheder, bortset fra dem der er omhandlet i artikel 4, idet hver enkelt tildeles et veterinært autorisationsnummer. Denne liste tilsendes de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

De i bilag I, kapitel V, punkt 19, andet afsnit, andet led, omhandlede virksomheder skal ligeledes autoriseres i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF ⁽³⁾. Denne særlige autorisation anføres på den liste over opskæringsvirksomheder, som offentliggøres af Kommissionen.

En medlemsstat meddeler kun en virksomhed autorisation, hvis den har sikret sig, at den overholder bestemmelserne i dette direktiv.

⁽¹⁾ EFT nr. L 221 af 7. 8. 1986, s. 43.

⁽²⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 1.

⁽³⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23; senest ændret ved direktiv 90/654/EØF (EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 48).

Hvis der konstateres manglende hygiejne, og når de foranstaltninger, der er foreskrevet i bilag I, kapitel VIII, punkt 41 F, har vist sig utilstrækkelige til at råde bod herpå, suspenderer den nationale kompetente myndighed midlertidigt autorisationen.

Hvis virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant ikke råder bod på de konstaterede mangler inden for den af den nationale kompetente myndighed fastsatte frist, tilbagekalder denne autorisationen.

Såfremt der er foretaget kontrol i overensstemmelse med artikel 12, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultaterne af denne. Eventuel suspension eller tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal i overensstemmelse med stk. 4, andet afsnit, foretage regelmæssig kontrol af den almindelige produktionshygiejne på virksomheden, bl.a. med mikrobiologiske undersøgelser.

Denne kontrol skal omfatte redskaber, inventar og maskiner i samtlige produktionsled og om nødvendigt produkterne.

Virksomhedens leder, ejer 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 fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16.

3. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant skal iværksætte et uddannelsesprogram for personalet med henblik på at sikre, at personalet overholder de krav til produktionshygiejne, der svarer til virksomhedens produktionsstruktur.

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

4. Inspektion af og kontrol med de autoriserede virksomheder sker under embedsdyrlægens ansvar; embedsdyrlægen kan, i overensstemmelse med artikel 4, når der er tale om rent praktiske opgaver, lade sig bistå af hjælpepersonale. For at sikre overholdelsen af dette direktivs bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang overalt på virksomheden og, i tilfælde af tvivl om kødets eller de slagtede dyrs oprindelse, til sådanne regnskabsdokumenter, der giver ham mulighed for at finde frem til det slagtede dyrs oprindelsesbedrift.

Embedsdyrlægen foretager regelmæssige analyser af resultatet af de i stk. 2 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 virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant, som sørger for, at de konstaterede mangler afhjælpes med henblik på at forbedre hygiejnen.

Artikel 11

Medlemsstaterne lader en central tjeneste eller et centralt organ indsamle og udnytte resultaterne af de undersøgelser, som embedsdyrlægen foretager før og efter slagtingen, når der er påvist 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 oprindelsesbestætningen.

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

Kommissionen vedtager efter fremgangsmåden i artikel 16 gennemførelsesbestemmelser til denne artikel, herunder bestemmelser om

- hvor ofte oplysningerne skal forelægges Kommissionen
- oplysningernes art
- hvilke sygdomme indsamlingen af oplysninger skal vedrøre
- fremgangsmåden ved indsamling og udnyttelse af oplysninger.

Artikel 12

1. Veterinærsagkyndige fra Kommissionen kan, for så vidt det er nødvendigt, med henblik på en ensartet gennemførelse af dette direktiv og i samarbejde med de nationale kompetente myndigheder foretage kontrol på stedet. De har navnlig ret til at kontrollere, om de autoriserede virksomheder faktisk overholder nærværende direktivs bestemmelser. Kommissionen underretter medlemsstaterne om resultatet af den foretagne kontrol.

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

De almindelige gennemførelsesbestemmelser til denne artikel vedtages efter fremgangsmåden i artikel 16.

Kommissionen udarbejder efter at have indhentet udtalelse fra medlemsstaterne i Den Stående Veterinærkomité en henstilling vedrørende de regler, der skal følges ved den i dette stykke omhandlede kontrol.

2. Senest den 1. januar 1995 foretager Rådet en fornyet behandling af denne artikel på grundlag af en rapport fra Kommissionen, ledsaget af eventuelle forslag.

Artikel 13

1. Efter fremgangsmåden i artikel 16 kan medlemsstaterne få tilladelse til at anvende bestemmelserne i artikel 4 på slagterier, der behandler højst 20 storkreaturer pr. uge og 1 000 storkreaturer pr. år.

- a) hvis de er beliggende i områder med særlig vanskelige geografiske forhold eller forsyningsvanskeligheder
- b) hvis de pr. 1. juli 1991 var omfattet af et strukturomlægningsprogram som led i en national plan, der allerede var iværksat på denne dato.

Efter samme fremgangsmåde og som undtagelse fra de omregningssatser, der er fastsat pr. storkreatur i artikel 4, afsnit A, første afsnit, kan den i første afsnit i dette stykke omhandlede undtagelse udvides til at omfatte virksomheder, der behandler højst 60 svin pr. uge, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- a) virksomhedens ejer har gennemgået en særlig uddannelse i produktionshygiejne, som er anerkendt af den kompetente myndighed
- b) de dyr, der er bestemt til slagtning, tilhører virksomhedens ejer eller er blevet købt af denne med henblik på at dække de i litra d) omhandlede behov
- c) behandlingen af kødet finder sted i lokaler, der opfylder betingelserne i bilag II og er beliggende i virksomheden
- d) behandlingen af kødet begrænses til forsyningen af virksomheden eller til direkte salg på stedet til forbrugeren.

I forbindelse med vedtagelsen af disse undtagelser, kan der fastsættes særlige krav, navnlig med hensyn til definitionen af det lokale marked.

De virksomheder, der omfattes af disse undtagelser, skal underlægges det fællesskabstilsyn, der er fastsat for de autoriserede virksomheder.

2. Efter fremgangsmåden i artikel 16

- kan der fastsættes undtagelser fra bestemmelserne i bilag I, kapitel II, punkt 14, litra c) andet, tredje og

fjerde led, kapitel VIII, punkt 42 A, nr. 2 og kapitel IX, punkt 46, litra d), på anmodning af enhver medlemsstat, som stiller tilsvarende garantier; ved disse undtagelser skal der fastsættes sundhedsmæssige betingelser, der mindst svarer til betingelserne i bilag I

- kan der vedtages supplerende krav, der er tilpasset de pågældende medlemsstaters særlige situation med hensyn til visse sygdomme, der kan bringe folkesundheden i fare
- kan der fastsættes særlige betingelser for virksomheder, der er beliggende på engrosmarkeder.

Artikel 14

1. Med forbehold af de særlige bestemmelser, der er omhandlet i dette direktiv, foretager embedsdyrlægen eller den kompetente myndighed, hvis de har mistanke om, at veterinærbestemmelserne ikke er overholdt, eller tvivl med hensyn til kødets egnethed til menneskeføde, den veterinærkontrol, som de finder passende.

2. Medlemsstaterne træffer passende administrative eller strafferetlige foranstaltninger med henblik på at sanktionere enhver overtrædelse af EF-veterinærlovgivningen, især når det fastslås, at de udstedte certifikater eller dokumenter ikke svarer til dyrenes virkelige tilstand, at mærkningen ikke er i overensstemmelse med de nævnte bestemmelser, at kødet ikke har været fremlagt til inspektion, eller ikke er blevet anvendt til det oprindeligt fastsatte formål.

Artikel 15

Bilagene til dette direktiv ændres af Rådet, der træffer afgørelse med kvalificeret flertal, på forslag af Kommissionen, bl.a. med henblik på deres tilpasning til den teknologiske udvikling.

Artikel 16

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, enten på eget initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat.

2. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden fastsætter under hensyn til, hvor meget spørgsmålet haster. Udtalelsen vedtages med et flertal på 54 stemmer, idet medlemsstaternes stemmer tildeles den vægt, der er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og bringer dem straks i anvendelse, hvis de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse. Hvis de ikke er i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller der ikke forligger nogen udtalelse,

forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Hvis Rådet ikke har vedtaget foranstaltninger inden tre måneder efter forelæggelsen af forslaget, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter dem omgående, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod disse foranstaltninger.

Artikel 17

Inden den 1. juli 1994 forelægger Kommissionen Rådet en rapport, ledsaget af eventuelle forslag, som Rådet træffer afgørelse om efter afstemningsreglerne i Traktatens artikel 43, vedrørende undersøgelsesmetoder, der sikrer samme

sundhedsniveau som det, der sikres ved de metoder for undersøgelse før og efter slagtning, der er beskrevet i bilag I, kapitel VI og VII.

Artikel 18

De i direktiv 89/662/EØF fastsatte regler finder især anvendelse med hensyn til kontrol på oprindelsesstedet, med hensyn til tilrettelæggelse og opfølgning af den kontrol, som bestemmelsesmedlemsstaten skal foretage, samt med hensyn til de beskyttelsesforanstaltninger, der skal iværksættes.

Artikel 19

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

BILAG I

KAPITEL I

GENERELLE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

1. I lokaler, hvor fersk kød udvindes, behandles og opbevares, og i de områder og gange, som fersk kød transporteres igennem:
 - 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
 - er bortledning af vandet gennem afløb med vandlås og rist ikke påkrævet i de i kapitel II, punkt 14, litra d) og f), kapitel III, punkt 15, litra a), og kapitel IV, punkt 16, litra a), omhandlede lokaler, og det er tilstrækkeligt at de i punkt 16, litra a), omhandlede lokaler er indrettet således at afledning af vandet sker uhindret
 - er det tilstrækkeligt at gulvet i de i kapitel IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler og i de områder og gange, som fersk kød transporteres igennem, er 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 IV, punkt 17, litra a), omhandlede lokaler;

anvendelse af trævægge i de i kapitel IV, punkt 17, 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 alle flader være beklædt, så de er glatte og vandtætte
 - d) lugtfri isoleringsmaterialer, der ikke kan rådne
 - e) tilstrækkelig ventilation og 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 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, så som insekter, rotter eller mus.
4. a) inventar og værktøj, så som opskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd og save, af korrosionsbestandigt materiale, der ikke påvirker kødet, og som let kan renses og desinficeres. Flader, der kommer eller kan komme i berøring med kød, herunder svejsninger og sammenføjninger, skal være glatte. 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; herunder hensigtsmæssigt indrettede og udstyrede modtagelses- og fordelingsområder

- 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 af denne art forekommer i større mængder eller ikke kan fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning, skal det opbevares i et aflåseligt lokale; fjernes kød og slageaffald gennem kanaler, skal disse være således udført og installeret, at enhver risiko for forurening af fersk kød er udelukket
 - e) faciliteter til hygiejnisk opbevaring af materialer til indpakning og emballering, når dette arbejde udføres i virksomheden.
- 5. Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes; disse anlæg skal være udstyret med det afløbssystem, der gør det muligt at udlede kondensvand uden nogen risiko for at forurene kødet.
 - 6. Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med drikkevand, i henhold til direktiv 80/778/EØF ⁽¹⁾, under tryk; undtagelsesvis er forsyning med 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 med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.
 - 8. Systemer, der opfylder hygiejnekravene, til bortskaffelse af flydende og fast affald.
 - 9. Et tilstrækkeligt udstyret, aflåseligt lokale, der udelukkende er til rådighed for dyrlægetjenesten, eller de nødvendige faciliteter i de i kapitel IV, punkt 17, omhandlede lagre.
 - 10. Faciliteter, som på ethvert tidspunkt muliggør en effektiv dyrlægekontrol som foreskrevet i dette direktiv.
 - 11. Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og styrtebade samt vandklosetter, der er indrettet således, at der ikke kan ske forurening af produktionslokalerne; der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne; det er ikke nødvendigt at indrette styrtebade i forbindelse med køle- og fryselagre, hvor der kun opbevares hygiejnisk emballeret fersk kød; håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt hygiejniske midler til at tørre hænder med; (hanerne må ikke være hånd-eller armbetjente); håndvaskene skal forefindes i nærheden af toiletterne.
 - 12. Et område, der er udstyret med de nødvendige faciliteter til rengøring og desinfektion af transportmidler til kød, undtagen for køle- og fryselagre, der modtager og afsender hygiejnisk emballeret fersk kød; slagterier skal have et særskilt område og særlige faciliteter til transportmidler for slagtedyr; et sådant område og sådanne faciliteter er dog ikke påkrævet, såfremt der er fastsat bestemmelser, som gør rengøring og desinfektion af transportmidler i et officielt godkendt anlæg obligatorisk.
 - 13. Et lokale eller et aflukke til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler og lignende produkter.

KAPITEL II

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF SLAGTERIER

- 14. Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier som mindstekrav have
 - a) egnede og hygiejniske 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; der skal om nødvendigt være et afløbssystem til bortledning af væsker

⁽¹⁾ EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11; senest ændret ved direktiv 81/858/EØF (EFT nr. L 319 af 7. 11. 1981, s. 19).

- 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 slagtning af svin; en sådan særlig afdeling er dog ikke påkrævet, hvis slagtning 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 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 op til mindst 3 meters 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 et 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 det 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 slagteriet på selve slagtedagen og anbringes direkte i lukkede tætte beholdere, indtil de afhentes
- d) en særlig afdeling til emballering af slagteaffald, hvis denne foretages på slagteriet
- e) aflåselige lokaler eller, såfremt klimaforholdene tillader det, folde, der er forbeholdt dyr, der er syge eller mistænkt for at være syge, beliggende på et hertil egnet sted og forsynet med et særskilt afløb, aflåselige lokaler, der er forbeholdt slagtning af disse dyr samt opbevaring af tilbageholdt kød og kød, der er erklæret uegnet til menneskeføde; 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 når denne slagtning finder sted ved afslutningen af den normale slagtning, og der træffes foranstaltninger til at undgå forurening af kød, der er erklæret egnet til menneskeføde; i dette tilfælde skal lokalerna rengøres og desinficeres specielt under veterinærkontrollens tilsyn, inden de på ny benyttes til slagtning af dyr, der hverken er syge eller mistænkt for at være syge
- 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 slagteriet
- h) tydelig adskillelse mellem bygningens urene og rene områder, 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 glidetangssystem til kødets videre håndtering
- k) såfremt der opbevares gødning på slagteriets område et specielt aflukke hertil
- l) et lokale med det nødvendige udstyr til gennemførelse af trikinundersøgelse såfremt denne finder sted på virksomheden.

KAPITEL III

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF OPSKÆRINGSVIRKSOMHEDER

15. 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; uemballeret kød kan først oplagres i et sådant kølerum efter rensning og desinficering
 - b) et lokale til opskæring, udbening og indpakning forsynet med termograf eller fjerntermograf
 - c) et lokale til emballering, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden, medmindre de i kapitel XII, punkt 63, omhandlede betingelser er opfyldt
 - d) et lokale til opbevaring af emballage og indpakkingsmaterialer, hvis dette arbejde udføres i opskæringsvirksomheden.

KAPITEL IV

SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF KØLE- OG FRYSELAGRE

16. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til kapitel XIV, punkt 66, første afsnit, som mindstekrav have
- a) kølerum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 66, første afsnit, fastsatte temperaturer
 - b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.
17. Uanset de generelle betingelser skal lagre, hvor der oplagres fersk kød i henhold til bilag I, kapitel XIV, punkt 66, fjerde afsnit, som mindstekrav have
- a) frostrum, der er tilstrækkelig rummelige og let kan rengøres, og hvor fersk kød kan oplagres ved de i nævnte punkt 66, fjerde afsnit, fastsatte temperaturer
 - b) en termograf eller fjerntermograf i eller for hvert enkelt lagerrum.

KAPITEL V

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR PERSONALE, LOKALER, INVENTAR OG VÆRKTØJ PÅ VIRKSOMHEDERNE

18. Der kræves den størst mulige renlighed af personalet såvel som for lokaler, inventar og værktøj
- a) personale, der håndterer uindpakket eller indpakket fersk kød eller arbejder i lokaler, hvor sådant kød håndteres, emballeres eller transporteres, skal især være iført ren og let vaskbar hovedbeklædning, fodtøj og lyst arbejdstøj og om nødvendigt rene nakkebeskyttere eller anden beskyttelsespåklædning; personale, der er beskæftiget ved slagtning af dyr eller ved arbejde med eller håndtering af fersk kød, skal være iført

rent arbejdstøj ved begyndelsen af hver arbejdsdag og skal skifte tøj i dagens løb, hvis det er nødvendigt, og 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 oplagringslokaler, indladnings-, modtagelses-, fordelings- og udladningsområder og i andre områder og gange, hvorigennem der transporteres fersk kød

- b) dyr må ikke have adgang til virksomhederne, undtagen for slagteriernes vedkommende dyr, der er bestemt til slagtning, og på disse slagteriers 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.

19. Lokaler, værktøj og inventar må ikke anvendes til andre formål end bearbejdning af fersk kød eller kød af opdrættet vildt i henhold til direktiv 91/495/EØF ⁽¹⁾.

Dette krav gælder ikke

- transportmateriel, der anvendes i de lokaler, der er omhandlet i punkt 17, litra a), når kødet er emballeret
- ved udskæring af fjerkrækød eller kød af vildt eller kaniner eller ved fremstilling af tilberedt kød, for så vidt disse operationer foretages på et andet tidspunkt end udskæringen af det ferske kød eller kød af opdrættet vildt, som omhandlet i første afsnit, og udskæringslokalet rengøres og desinficeres fuldstændigt, inden der på ny kan foretages udskæring af fersk kød eller kød af opdrættet vildt.

Værktøj til udskæring af kød må kun anvendes til dette formål.

20. Kød og beholdere til kød må ikke komme i direkte berøring med gulvet.
21. 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.
22. Det er forbudt at strø savsmuld eller lignende på gulvet i arbejdslokaler og lagerrum til fersk kød.
23. Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes således, at udstyr, arbejdsredskaber og fersk kød ikke påvirkes uheldigt. Anvendelsen skal efterfølges af en grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne i drikkevand.
24. Det er forbudt personer, der vil kunne smitte kødet, at bearbejde eller håndtere dette.

Enhver person, der arbejder med og håndterer fersk kød, skal ved ansættelsen forelægge en lægeattest, der bevidner, at der intet er til hinder for denne. Lægetilsynet med disse personer følger den gældende nationale lovgivning i vedkommende medlemsstat.

KAPITL VI

UNDERSØGELSE FØR SLAGTNINGEN (LEVENDE SYN)

25. Dyrene skal underkastes levende syn den dag, de ankommer til slagteriet, eller inden påbegyndelsen af den daglige slagtning. Denne undersøgelse skal gentages umiddelbart inden slagtningen, hvis dyret har været opstaldet natten over.

Slagteriets leder, dets ejer eller dennes repræsentant skal lette det levende syn, især med hensyn til nødvendig håndtering.

Hvert dyr, som skal slagtes, skal være forsynet med et identifikationsmærke, så den kompetente myndighed kan fastslå dyrets oprindelse.

⁽¹⁾ Se side 41 i denne Tidende.

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 sygdom, der kan overføres til mennesker og dyr, 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 dyrene har fået indgivet stoffer med farmakologiske virkninger, eller om dyrene har indtaget andre stoffer, der gør kødet sundhedsfarligt for mennesker
- c) om dyrene er udmattede, ophidsede eller beskadigede.
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
- c) dyr, der mistænkes for at lide af en af de i punkt 27, litra a) og b), omhandlede sygdomme, må ikke slagtes umiddelbart. Sådanne dyr 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 normale slagting.
- De pågældende dyr underkastes en grundig undersøgelse efter slagtingen, som, hvis embedsdyrlægen finder det påkrævet, desuden bekræftes med en hensigtsmæssig bakteriologisk undersøgelse og en undersøgelse for forekomst af restkoncentrationer af stoffer med farmakologisk virkning, som kunne formodes at være indgivet, i betragtning af den konstaterede patologiske tilstand.

KAPITEL VII

HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR SLAGTNING AF DYR SAMT OPSKÆRING OG HÅNDTERING AF FERSK KØD

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, og uanset undtagelsen i kapitel VIII, punkt 41, afsnit D, litra a), andet punktum. Hvis svinene ikke afhudes, skal børsterne straks fjernes. I forbindelse hermed kan hjælpestoffer anvendes, såfremt svinene efterfølgende afskylles fuldstændigt med drikkevand.
- Afhudning af kalve- og fårehoveder er ikke nødvendig, hvis hovederne behandles på en sådan måde, at 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 sammenhøigheden med pågældende slagtekrop kan konstateres; dette gælder også for hoved, tunge, fordøjelseskana l og andre dele af dyret, der er nødvendige for undersøgelsen eller eventuelt nødvendige for den ved direktiv 86/469/EØF fastsatte kontrol. Ovennævnte dele skal forblive i umiddelbar nærhed af slagtekroppen, indtil undersøgelsen er afsluttet. For så vidt den hverken udviser sygdomstegn eller læsioner, kan penisen dog strak fjernes. Nyrene skal hos alle dyrearter løsnes fra fedtkapslen; hos kvæg, svin og hovdyr fjernes tillige den perirenale kapsel.

33. Det er forbudt at anbringe knive 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, men i så fald må det oppustede organ ikke anvendes til menneskeføde.
34. Slagtekroppe af hovdyr, af svin, der er over fire uger, samt af kvæg, der er over seks måneder, skal fremlægges til undersøgelse efter at være midtflækket ved en længdespaltning af hvirvelsøjlen. Såfremt undersøgelsen kræver det, kan embedsdyrlægen forlange længdespaltning af hovedet eller kroppen af ethvert slagtedyr.
- Af hensyn til teknologiske krav eller til lokale spisevaner kan den kompetente myndighed dog tillade, at svin fremlægges til undersøgelse uden at være midtflækket.
35. Indtil undersøgelsen er afsluttet, må slagtekroppe og slagteaffald, der ikke er blevet undersøgt, ikke kunne komme i kontakt med de slagtekroppe og det slagteaffald, der allerede er blevet undersøgt, og det er forbudt at fjerne, opskære eller foretage yderligere behandling af slagtekroppen.
36. Kød, der er beslaglagt eller erklæret uegnet til menneskeføde, maver, indvolde og biprodukter, der ikke kan benyttes som fødevarer, må ikke kunne komme i kontakt med slagtekroppe, kød eller slagteaffald, der er erklæret egnet til menneskeføde og skal snarest muligt anbringes i specielle beholdere, der er placeret og indrettet således, at enhver forurening af andet fersk kød undgås.
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.
38. Afpudsning, håndtering, yderligere behandling og transport af kød, herunder slagteaffald, skal foretages under overholdelse af alle hygiejnekravene. Når kød emballeres, skal bestemmelserne i kapitel II, punkt 14, litra d), og betingelserne i kapitel XI overholdes. Emballeret kød skal oplagres i et andet lokale end det, der benyttes til uindpakket fersk kød.

KAPITEL VIII

UNDERSØGELSE EFTER SLAGTINGEN (KØDKONTROL)

39. Alle dele af dyret, inklusive blodet, skal undersøges umiddelbart efter slagtingen for at sikre, at kødet er egnet til menneskeføde.
40. Undersøgelsen efter slagting skal omfatte
- a) besigtigelse af det slagtede dyr og dets organer
 - b) palpering af de i punkt 41 omhandlede organer, og, afhængigt af embedsdyrlægens konklusioner, af uterus
 - c) indsnit i visse organer og i lymfeknuderne, under hensyn til resultatet af den af embedsdyrlægen foretagne undersøgelse af uterus. Hvis det under besigtigelsen eller palperingen 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 forurenes
 - 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 5, stk. 1, litra j) og k), omhandlede stoffer.
41. Embedsdyrlægen skal især foretage følgende:
- A. Kvæg over seks uger
- a) besigtigelse af hovedet og svælget; undersøgelse af de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngei, mandibulares og parotidei) ved indsnit; undersøgelse af de udvendige tyggemusklerv ved to parallelt med underkæben forløbende snit og af de indvendige tyggemusklerv (interne pterygoide muskler) ved ét tilsvarende snit;

besigtelse 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 luftrøret; besigtigelse og palpering af lungerne og spiserøret; der gøres indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges; der lægges et længdesnit i luftrøret 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 et længdesnit, så hjertekamrene åbnes og skillevæggen gennemskares
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse og palpering af lever og portallymfeknuderne (Lnn. portales); indsnit på leverens bagside og ved basis af den spegelske lap for undersøgelse af galdegangen; besigtigelse og palpering af bugspytlymfeknuderne
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici og mesenterici craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder
- g) besigtigelse og om fornødent palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (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 lymfeknuder (Lnn. supramammarii); hos køer åbnes hver yverhalvdel ved et langt og dybt indsnit indtil mælkesisterne (sinus lactiferes), og der foretages indsnit i yverets lymfeknuder, medmindre yveret ikke er bestemt til menneskeføde.

B. Kvæg under seks uger

- a) besigtigelse af hovedet og svælg; besigtigelse og undersøgelse af de retropharyngeale lymfeknuder (Lnn. retropharyngiales); besigtigelse af munden og mund- og svælgslimhinderne samt palpering af tungen; tonsillerne fjernes efter undersøgelsen
- b) besigtigelse af lungerne, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; der foretages indsnit i de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales), som undersøges

der lægges et længdesnit i luftrøret 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 et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskares
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af og om nødvendigt indsnit i leveren og dens lymfeknuder
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfekirtler og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og om nødvendigt indsnit i disse lymfeknuder
- g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (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 lymfeknuder (Lnn. mandibulares) ved indsnit; besigtigelse af munden, mund- og svælgslimhinderne og tungen; tonsillerne skal fjernes
- b) besigtigelse af lungerne, lufttrøret og spiserøret; palpering af lungerne og de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales); der lægges et længdesnit i lufttrøret og hovedbronchierne samt et tværgående snit i lungernes nederste tredjedel gennem lufttrøret og hovedbronchierne; disse indsnit kræves dog ikke, hvis lungerne ikke er bestemt til menneskeføde
- c) besigtigelse af hjertesækken og hjertet; i hjertet lægges et længdesnit, så hjertekamrene åbnes, og skillevæggen gennemskares
- d) besigtigelse af mellemgulvet
- e) besigtigelse af leveren og portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); palpering af mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder;
- g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii); hos søer indsnit i yverets lymfeknuder
- 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 efter afhudning og i tvivlstilfælde undersøgelse af svælget, munden og tungen samt de retropharyngeale og parotideale lymfeknuder (Lnn. retropharyngei og parotidei); med forbehold af de veterinærpolitimæssige betingelser kræves disse besigtigelser ikke, hvis den kompetente myndighed kan garantere, at hovedet, herunder tunge og hjerne, ikke er bestemt til menneskeføde
- b) besigtigelse af lungerne, lufttrøret og spiserøret; palpering af lungerne og af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales); i tvivlstilfælde foretages der indsnit i og undersøgelse af disse organer og lymfeknuder
- 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 portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder; indsnit på leverens bagside for undersøgelse af galdegangene
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales)
- g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt om nødvendigt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder
- 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. Hovdyr, holdt som husdyr

- a) besigtigelse af hovedet og — efter løsning af tungen — af svælget; palpering af og eventuelt indsnit i de retropharyngeale, mandibulære og parotideale lymfeknuder (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, luftrøret og spiserøret; palpering af lungerne; palpering af de bronchiale og mediastinale lymfeknuder (Lnn. bifurcationes, eparteriales og mediastinales) og eventuelt indsnit i disse lymfeknuder; der lægges et længdesnit i luftrøret 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 portallymfeknuderne (Lnn. portales); palpering af leveren og dens lymfeknuder; eventuelt indsnit i leveren og portallymfeknuderne
- f) besigtigelse af fordøjelseskanaalen, mesenteriet, mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales og caudales); eventuelt indsnit i mavens lymfeknuder og mesenteriallymfeknuderne
- g) besigtigelse og om nødvendigt palpering af milten
- h) besigtigelse af nyrerne samt palpering af nyrerne og eventuelt indsnit i nyrerne og deres lymfeknuder (Lnn. renales)
- i) besigtigelse af brysthinden og bughinden
- j) besigtigelse af genitalierne hos hingste og hopper
- k) besigtigelse af yveret og dets lymfeknuder (Lnn. supramammarii) og eventuelt indsnit i yverets lymfeknuder
- 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) undersøgelse af alle hvide og grå heste for melanosarkomer og melanosis med hensyn til skuldréens muskulatur og lymfeknuder (Lnn. subrhomboidei) 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.

Hvis embedsdyrlægen konstaterer alvorlig overtrædelse af de i dette kapitel indeholdte hygiejneregler, eller såfremt der lægges hindringer i vejen for en passende sundhedskontrol, skal han være beføjet til at træffe enhver foranstaltning og endog kunne nedsætte produktionstakten eller midlertidigt afbryde produktionen samt gribe ind over for anvendelsen af udstyr eller lokaler.

G. I ovennævnte lymfeknuder, i hvilke indsnit er krævet, foretages systematiske talrige indsnit, og knuderne besigtiges.**42. A. Embedsdyrlægen skal endvidere systematisk foretage følgende:**

- 1) undersøgelse for cysticercose 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
- 2) undersøgelse for snive hos hovdyr ved omhyggelig besigtigelse af slimhinderne i luftrøret, svælget og næsehulen og dens bihuler efter spaltning af hovedet i midtlinjen og udtagelse af næseskillevæggen
- 3) trikinundersøgelse af fersk kød fra svin og heste, indeholdende skeletmuskulatur (tværstribet muskulatur);

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 16 i dette direktiv 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*.

- B. Resultaterne af undersøgelserne før og efter slagtingen registreres af embedsdyrlægen og anmeldes, såfremt der påvises en sygdom, der kan overføres til mennesker, som omhandlet i artikel 10, til de kompetente veterinærmyndigheder, der fører kontrol med oprindelsesbesætningen, såvel som til den person, der er ansvarlig for nævnte besætning.

KAPITEL IX

FORSKRIFTER FOR KØD TIL OPSKÆRING

43. Udkæring af kød i mindre stykker end de i artikel 3, stk. 1, afsnit A, nævnte, udbening samt skiveskæring af slagteaffald fra kvæg må kun foregå i autoriserede opskæringsvirksomheder.
44. Virksomhedens leder, ejer eller dennes repræsentant 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 det kød, der findes på virksomheder, stammer fra og de slagtede dyrs oprindelse.
45. Uanset kapitel V, punkt 19, andet afsnit, må kød, der ikke opfylder betingelserne i artikel 3, stk. 1, afsnit B, litra b), i dette direktiv, kun forefindes på autoriserede opskæringsvirksomheder, såfremt det opbevares i særlige afdelinger; det skal opskæres på andre steder eller på andre tidspunkter end kød, der opfylder nævnte krav. Embedsdyrlægen skal til enhver tid have fri adgang til kølerum og alle opbevarings- og arbejdslokaler for at sikre, at ovennævnte bestemmelser overholdes strengt.
46. a) fersk kød skal bringes ind i de i kapitel III, punkt 15, litra b), omhandlede lokaler, efterhånden som der er brug for det. Kødet skal straks efter opskæring og eventuel emballering transporteres til det i punkt 15, litra a), nævnte kølerum
- b) kød, der bringes ind i opskæringslokalerne, skal være undersøgt og om nødvendigt afpudset. Arbejdspladsen til dette arbejde skal være forsynet med passende udstyr og god belysning
- c) under opskæring, udbening, indpakning og emballering må kødets indre temperatur ikke overstige $+7^{\circ}\text{C}$. Under opskæringen må temperaturen i lokalet ikke overstige $+12^{\circ}\text{C}$. Under udkæring, indpakning og emballering skal lever have en konstant centrumstemperatur på højst $+3^{\circ}\text{C}$.
- Under opskæring, udbening, skiveskæring, terningskæring, indpakning og emballering skal lever, nyrer og hovedkød have en konstant temperatur på højst $+3^{\circ}\text{C}$
- d) uanset bestemmelserne i litra a) og c) 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
- e) opskæringen skal udføres, så forurening af kødet undgås. Bensplinter og koaguleret blod skal fjernes. Kød, der hidrører fra opskæring, og som ikke er beregnet til menneskeføde, anbringes efterhånden i det udstyr, de beholdere eller lokaler, der er omhandlet i punkt 4, litra d).

KAPITEL X

SUNDHEDSKONTROL MED OPSKÅRET OG OPLAGRET KØD

47. Autoriserede opskæringsvirksomheder og autoriserede køle- og fryselagre skal underkastes kontrol af en embedsdyrlæge.
48. Embedsdyrlægens kontrol omfatter følgende opgaver:
- kontrol med registeret over ind- og udgående fersk kød
 - sundhedskontrol med det ferske kød, som findes i de under punkt 47 nævnte virksomheder
 - sundhedskontrol med det ferske kød før kødets opskæring og ved dets afsendelse fra de under punkt 47 nævnte virksomheder
 - kontrol med renligheden hvad angår lokaler, anlæg og værktøj i henhold til kapitel V samt med personalets hygiejne, herunder beklædningen
 - enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen skønner nødvendig for overholdelsen af dette direktivs bestemmelser.

KAPITEL XI

SUNDHEDSMÆRKNING

49. Embedsdyrlægen er ansvarlig for sundhedsmærkningen. Embedsdyrlægen opbevarer og er ansvarlig for
- a) 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
 - b) de etiketter og det indpakningsmateriale, der er forsynet med det i dette kapitel foreskrevne stempel. Etiketterne og indpakningsmateriale udleveres i fornødent antal til hjælpepersonalet på selve det tidspunkt, hvor de skal påsættes.
50. Sundhedsmærket skal være
- a) 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 identifikationsbogstaver med versaler, dvs. en af følgende angivelser:
B — DK — D — EL — E — F — IRL — L — NL — P — UK
efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer
 - i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC eller EEG
 - b) 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
 - midten virksomhedens veterinære autorisationsnummer
 - i den nederste del en af følgende forkortelser: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC eller EEG.
- 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.
51. Slagtekroppe skal mærkes med et farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 50
- slagtekroppe, som vejer over 65 kg skal på hver halvdel mindst stemples på følgende steder: lårets yderside, lænden, ryggen, bugen og skulderen
 - andre slagtekroppe skal være forsynet med mindst fire stempler, nemlig på skuldrene og på ydersiden af lårene.

52. Lever af kvæg, svin og hovdyr mærkes med brændemærkning i overensstemmelse med punkt 50.
- Slagteaffald af alle de nævnte dyrearter mærkes med farvestempel eller brændemærkes i overensstemmelse med punkt 50, medmindre det er indpakket eller emballeret samt mærket i overensstemmelse med punkt 55 og 56.
53. De i opskæringsvirksomheder fremkomne udskæringer af behørigt mærkede slagtekroppe mærkes med farvestempel eller brændemærkning i overensstemmelse med punkt 50, medmindre de er indpakket eller emballeret, eller de for midterstykkets vedkommende er forsynet med et mærke, der gør det muligt at identificere oprindelsesslagteriet.
54. Emballage skal altid være mærket i overensstemmelse med punkt 55.
55. Det i punkt 52, andet afsnit, og punkt 53 omhandlede opskårne emballerede kød og slagteaffald, herunder udskåret lever fra kvæg, skal være forsynet med et mærke i overensstemmelse med punkt 50, 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 XII, punkt 62, kan ovennævnte etiket dog fastgøres til indpakningen. Når slagteaffaldet er emballeret på et slagteri, skal mærket desuden indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.
56. Foruden bestemmelserne i punkt 55, 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 50, litra a), foreskrevne stempel. Dette stempel skal indeholde opskæringsvirksomhedens veterinære autorisationsnummer. Ved mærkning i henhold til dette punkt, kan der afviges fra de størrelser, der er angivet i punkt 50. Når slagteaffaldet er indpakket på et slagteri, skal mærket dog indeholde dette slagteris veterinære autorisationsnummer.
57. Kød fra hovdyr og dettes emballage skal være forsynet med en særlig mærkning, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 16 i dette direktiv.
58. Stemplets farver skal godkendes i overensstemmelse med Rådets direktiv af 23. oktober 1962 om tilnærmelse af medlemsstaternes retsforordninger om farvestoffer, som må anvendes i levnedsmidler ⁽¹⁾.

KAPITEL XII

INDPAKNING OG EMBALLERING AF FERSK KØD

59. a) emballagen (f.eks. kasser, kartoner) skal opfylde alle hygiejnekrav, specielt må den:
- ikke kunne ændre kødets organoleptiske egenskaber
 - ikke kunne overføre stoffer, der er skadelige for den menneskelige sundhed, til kødet
 - være tilstrækkelig solid til at yde en effektiv beskyttelse af kødet under transport og håndtering
- b) emballage må ikke genanvendes til emballering af kød, medmindre den er af korrosionsbestandigt materiale, der er let at rengøre, og forud er rengjort og desinficeret.
60. Såfremt opskåret fersk kød eller slagteaffald indpakkes, skal det ske straks efter opskæringen 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 59, litra a), første og andet led; den må ikke genanvendes til indpakning af kød.

Udskåret lever fra kvæg skal indpakkes hver for sig. En pakke må kun indeholde ét fuldstændigt, skiveskåret organ, der fremtræder i sin oprindelige form.

⁽¹⁾ EFT nr. 115 af 11. 11. 1962, s. 2645/62; senest ændret ved direktiv 85/7/EØF (EFT nr. L 2 af 3. 1. 1985, s. 22).

61. Indpakket kød skal emballeres.
62. Hvis indpakningen yder samme beskyttelse som emballage, behøver den dog ikke at være gennemsigtig og farveløs, og det er ikke nødvendigt at anbringe den i en ydre emballage, hvis bestemmelserne i punkt 59 i øvrigt er opfyldt.
63. 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) emballager og indpakkingsmaterialer skal straks efter fremstillingen anbringes i en lukket beskyttelsesindpakning og sikres mod beskadigelser under transport til virksomheden, hvor de skal opbevares hygiejnisk i et fra virksomheden adskilt lokale
 - 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
 - e) emballagen skal bringes ind i lokalet på hygiejnisk vis og anvendes med det samme; emballagen må ikke håndteres af personer, der håndterer fersk kød
 - f) kødet skal umiddelbart efter indpakningen anbringes i de hertil beregnede lagerrum.
64. Den emballage, der er omtalt i dette kapitel, må kun indeholde opskåret kød af samme dyreart.

KAPITEL XIII

HYGIEJNECERTIFIKAT

65. Det originale eksemplar af det hygiejnecertifikat, som skal ledsage kødet under transporten til bestemmelsesstedet, skal være udstedt af en embedsdyrlæge ved læsningen.

Certifikatets indhold og form skal være i overensstemmelse med modellen i bilag IV; det skal være udfærdiget i det mindste på bestemmelsesstedets officielle sprog. Det må kun bestå af et enkelt blad.

KAPITEL XIV

OPLAGRING

66. Fersk kød skal afkøles straks efter undersøgelsen efter slagtingen. Den indre temperatur holdes konstant på højst + 7° C for slagtekroppe og udskæringer og + 3° C for slagteaffald.

De kompetente myndigheder kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav, med henblik på transport af kød til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, for så vidt transporten ikke varer over en time, og af hensyn til modningen af kødet.

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 udvundet eller opskåret, eller på autoriserede kølelagre og kun ved hjælp af egnet udstyr.

De i artikel 3, stk. 1, afsnit A, i dette direktiv omhandlede stykker og de i kapitel XI, punkt 53, i dette bilag omhandlede stykker og slagteaffald til indfrysning skal fryses straks, medmindre der kræves modning af sundhedsmæssige årsager. I sidstnævnte tilfælde skal kødet fryses umiddelbart efter modning.

Hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe til indfrysning skal fryses umiddelbart efter en stabiliseringsperiode.

Opskåret kød til indfrysning skal fryses umiddelbart efter opskæringen.

Frosset kød skal have en centrumstemperatur på -12°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.

67. Andre varer, der kan indvirke på kødets hygiejne eller forurene det, må kun oplagres i de i kapitel IV, punkt 16 og 17, omhandlede lokaler, medmindre det ferske kød er emballeret og anbragt separat.
68. Opbevaringstemperaturen i de kapitel IV, punkt 16 og 17, omhandlede lagerlokaler skal registreres.

KAPITEL XV

TRANSPORT

69. Fersk kød skal transporteres i transportmidler, der er forsynet med en hermetisk lukkemekanisme, eller for så vidt angår fersk kød, der er importeret i overensstemmelse med direktiv 90/675/EØF, eller fersk kød i transit gennem et tredjelandets område i transportmidler, som er plomberet, udformet og udstyret således, at de i kapitel XIV fastsatte temperaturer holdes under hele transporten.

Som undtagelse fra første afsnit kan hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe, opskåret i højst tre opskæringer, eller kvarte kroppe transporteres ved temperaturer, der er højere end de temperaturer, der er fastsat i kapitel XIV, på betingelser, der skal fastsættes efter udtalelse fra Den Videnskabelige Komité efter fremgangsmåden i artikel 16 i dette direktiv.

70. Transportmidler, der er bestemt til transport af fersk kød, skal opfylde følgende betingelser:
 - a) 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 den menneskelige sundhed; de indvendige vægge skal være glatte og lette at rengøre og desinficere
 - b) 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
 - c) til transport af hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe 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. Denne bestemmelse finder ikke anvendelse på dybfrosset kød, der er hygiejnisk emballeret. Ved flytransport kræves dog ikke ophængningsordninger, såfremt der forefindes korrosionsbestandige faciliteter, som tillader, at kødet kan indlades, opbevares og udlades.
71. De til kød bestemte transportmidler må aldrig anvendes til transport af levende dyr eller produkter, der kan indvirke på eller forurene kød.
72. 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. Emballeret og uemballeret kød skal transporteres hver for sig, medmindre der i samme transportmiddel findes en tilstrækkelig adskillelse, således at uemballeret kød ikke kommer i berøring med emballeret. Maver må kun transporteres, hvis de er skoldede eller rensede, og hoveder og tær kun hvis de er blevet afhudet eller skoldet og skrabt.

73. Fersk kød må ikke transporteres i et transportmiddel, der ikke er rent og desinficeret.
74. Hele kroppe, halve kroppe og halve kroppe opskåret i højst tre udskæringer eller kvarte kroppe, bortset fra frosset kød i hygiejnisk emballage, skal altid transporteres hængende undtagen ved flytransport i henhold til punkt 70, 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 skal især med hensyn til emballagen opfylde dette direktivs bestemmelser. Indvolde skal altid transporteres i emballage, der er solid og uigennemtrængelig for væsker og fedtstoffer. Den må ikke genanvendes, før den er rensat og desinficeret.

75. Embedsdyrlægen skal inden afsendelsen sikre sig, at transportmidlerne og indladningsforholdene er i overensstemmelse med de i dette kapitel fastsatte hygiejnekrav.
-

BILAG II

KAPITEL I

AUTORISATIONSBETINGELSER FOR VIRKSOMHEDER MED LILLE KAPACITET

Virksomheder med lille kapacitet skal som mindstekrav have følgende:

- 1) I lokaler, hvor fersk kød udvindes og behandles:
 - a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettet således, at vand har afløb uden vanskelighed; for at forhindre lugt skal vandet bortledes gennem afløb med vandlås og rist
 - b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 m højde (slagtelokaler dog i mindst 3 m højde) skal være dækket med lys, vaskbar beklædning;
anvendelse af trævægge i de i bilag I, kapitel III, punkt 16, i bilag I omhandlede lokaler, der er opført før 1. juli 1991, er dog ikke grundlag for tilbagekaldelse af autorisationen
 - c) døre af lugtfrit materiale, der ikke kan rådne, og som er lette at rengøre;
såfremt der oplagres kød i den pågældende virksomhed, skal denne have et oplagringslokale, der opfylder ovennævnte krav
 - 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
- 2) a) tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rensning og desinfektion af hænder og til rensning af værktøj så tæt ved arbejdsstedet som muligt; håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rense- og desinfektionsmidler til rådighed samt hygiejniske midler til at tørre hænder med
- b) på stedet eller i et tilstødende lokale en anordning til desinficering af værktøj, hvor vandet skal have en temperatur på mindst 82° C.
- 3) Passende anordninger til beskyttelse mod skadedyr, så som insekter, rotter og mus.
- 4) a) inventar og værktøj, så som 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
- 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) 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 konsum, og som skal fjernes eller tilintetgøres ved arbejdsdagens afslutning.
- 5) Køleanlæg som sikrer, at de i dette direktiv fastsatte indre temperaturer i kødet overholdes; disses afløb skal være forbundet med spildevandsledningerne, og må ikke kunne forurene kødet.
- 6) Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med drikkevand, jf. direktiv 80/778/EØF, under tryk; undtagelsesvis er forsyning med vand, der ikke er drikkevand, 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) Et anlæg til tilstrækkelig forsyning med varmt vand af drikkevandskvalitet, i henhold til direktiv 80/778/EØF.

- 8) Et afløbssystem, der giver mulighed for hygiejnisk udledning af spildevand.
- 9) Mindst en vask samt vandklosetter; der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne; håndvasken skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være hygiejnisk udstyr til at rense og desinficere hænderne med samt hygiejniske midler til at tørre hænder med; håndvaskene skal forefindes i nærheden af toiletterne.

KAPITEL II

SÆRLIGE AUTORIZATIONSBETINGELSER FOR SLAGTERIER MED LILLE KAPACITET

- 10) Ud over at opfylde de generelle betingelser skal slagterier med lille kapacitet som mindstekrav have:
 - a) opstaldningslokaler med tilstrækkelig kapacitet til dyr, der tilbringer natten på slagteriets område
 - b) slagtelokale samt lokaler svarende til de aktiviteter, der udøves i forbindelse med slagtingen, af en sådan størrelse, at arbejdet kan udføres på en hygiejnisk tilfredsstillende måde
 - c) afdelinger i slagtelokalet til bedøvelse og aflødning, som er klart adskilt fra omgivelserne
 - d) mure i slagtelokalet, som kan vaskes indtil mindst tre meters højde eller op til loftet; ved slagtingen skal emmen fjernes i tilstrækkelig grad
 - e) et ophængningssystem, så den videre behandling efter bedøvningen så vidt muligt udføres på frithængende dyr; dyrene må i intet tilfælde berøre gulvet under afhudningen
 - f) et kølerum med en kapacitet svarende til slagtingens omfang og art, men under alle omstændigheder med mindst et aflåseligt sted, der er forbeholdt observation af slagtekroppe, på hvilke der foretages analyse;

de kompetente myndigheder kan i de enkelte tilfælde indrømme undtagelser fra dette krav, når kødet umiddelbart sendes fra disse slagterier til opskæringsvirksomheder eller slagterforretninger, der er beliggende i umiddelbar nærhed af slagteriet, for så vidt transporten ikke varer over en time.
- 11) I slagtelokalet er det forbudt at tømme og rense maver og indvolde og at opbevare huder, horn, klove og svineborster.
- 12) Hvis gødningen ikke dagligt kan fjernes fra slagteriets område, skal den opbevares på et sted, som er klart adskilt fra omgivelserne.
- 13) Dyr, der føres ind i slagtelokalet, skal straks bedøves og slagtes.
- 14) Syge dyr eller dyr, der mistænkes for at være syge, må ikke slagtes på virksomheden, medmindre den kompetente myndighed har givet tilladelse hertil som en undtagelse.

I tilfælde af undtagelse skal slagtingen foretages under den kompetente myndigheds opsyn, og der træffes foranstaltninger til at undgå forurening; lokalerne rengøres og desinficeres specielt under offentligt tilsyn, inden de på ny benyttes til slagting af dyr.

BILAG III

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 dette bilag, 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 9, fjerde afsnit, i dette direktiv, omhandlede prøve. Praktikperioden tilbringes på slagterier, i opskæringsvirksomheder, på fryselaagre og kontrolposter for fersk kød.
2. Medhjælpere, der opfylder kravene i bilag II til direktiv 71/118/EØF, kan dog følge et kursus, hvor den teoretiske del kun er på 200 timer.
3. Den i artikel 9, fjerde afsnit, i dette direktiv omhandlede prøve består af en teoretisk del og den praktiske 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 patologiske anatomi
 - grundlæggende kendskab til virksomhedshygiejne, slagte-, opskærings- og oplagringshygiejne samt arbejdshygiejne
 - kendskab til metoder til og fremgangsmåde ved slagtning, kontrol, tilvirkning, indpakning, 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 et vist antal dele af slagtede dyr, der har undergået forandringer, og kommentarer hertil
 - undersøgelse efter slagtningen på et slagteri
 - hygiejnekontrol
 - prøvetagning.

BILAG IV

MODEL

HYGIEJNECERTIFIKAT

for fersk kød ⁽¹⁾ som omhandlet i artikel 3, stk. 1, afsnit A, litra f), nr. iii) i direktiv 64/433/EØF

Nr. ⁽²⁾

Afsendelsessted:

Ministerium:

Myndighed:

Reference ⁽²⁾:

I. Kødet identifikation

Kød af:
(dyrets art)

Stykkernes art:

Emballagens art:

Antal stykker eller kolli:

Indfrysningstid(er) og -år:

Nettovægt:

II. Kødet oprindelse

Det/de autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer:

Den/de autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer:

Det/de autoriserede lagres adresse og veterinære autorisationsnummer:

III. Kødet forsendelse

Kødet afsendes

fra:
(afsendelsessted)

til:
(bestemmelsesland og -sted)

med følgende transportmiddel ⁽³⁾:

Afsenders navn og adresse:

Modtagers navn og adresse:

⁽¹⁾ Fersk kød: i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV i dette certifikat, forstås herved enhver del af husdyr af arterne kvæg, svin, får, geder og hovdyr, der er egnet til menneskeføde, og som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden; dog betragtes kuldebehandlet kød som fersk kød.

⁽²⁾ Kan udelades.

⁽³⁾ For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummeret, for fly rutenummer og for skibe navnet samt eventuelt nummeret på containeren.

IV. Erklæring om kødets egnethed til menneskeføde

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovennævnte kød for så vidt angår produktion og kontrol er tilvejebragt i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF:

- på et slagteri, der er beliggende i et område eller en zone med restriktioner (*),
- er bestemt til en medlemsstat efter transit gennem et tredjeland (*).

Udfærdiget i den

.....
(Embedsdyrlægens navn og underskrift)

(*) Det ikke-relevante overstreges.

BILAG V

MODEL

HYGIEJNECERTIFIKAT

for fersk kød bestemt til en EØF-medlemsstat ⁽¹⁾Nr. ⁽²⁾

Afsenderland:

Ministerium:

Myndighed:

Reference ⁽²⁾:

I. Kødets identifikation

Kød af:
(dyreart)

Stykkernes art:

Emballagens art:

Antal stykker eller kolli:

Indfrysningsmåned(er) og -år:

Nettovægt:

II. Kødets oprindelse

Det/de autoriserede slagteri(er)s adresse og veterinære autorisationsnummer:

Den/de autoriserede opskæringsvirksomhed(er)s veterinære autorisationsnummer:

Det/de autoriserede lagres adresse og veterinære autorisationsnummer:

III. Kødets forsendelse

Kødet afsendes fra:
(afsendelsessted)til:
(bestemmelsesland og -sted)med følgende transportmiddel ⁽³⁾:

Afsenders navn og adresse:

Modtagers navn og adresse:

⁽¹⁾ Fersk kød: i henhold til det direktiv, der er nævnt under punkt IV, i dette certifikat, forstås herved enhver del af husdyr af arterne kvæg, svin, får, geder og hovdyr, der er egnet til menneskeføde, og som ikke har været underkastet nogen behandling, der forlænger holdbarheden; dog betragtes kuldebehandlet kød som fersk kød.

⁽²⁾ Kan udelades.

⁽³⁾ For jernbanevogne og lastbiler anføres registreringsnummeret, for fly rutenummeret og for skibe navnet samt eventuelt nummeret på containeren.

IV. Erklæring om kødets egnethed til menneskeføde

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer, at ovennævnte kød for så vidt angår produktion og kontrol er tilvejebragt i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen med fersk kød inden for Fællesskabet, og at det derfor er fundet egnet til menneskeføde, som det foreligger.

Udfærdiget i den

.....
(Embedsdyrlægens underskrift)

RÅDETS DIREKTIV

af 29. juli 1991

om betingelserne for indrømmelse af midlertidige og begrænsede undtagelser fra de særlige EF-sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring af fersk kød

(91/498/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽²⁾,

under henvisning til Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽³⁾,
og

ud fra følgende betragtninger:

Fersk kød er anført på listen i Traktatens bilag II; markedsføring heraf udgør en indtægtskilde for en stor del af landbrugsbefolkningen;

for at sikre en rationel udvikling i denne sektor, øge produktiviteten og gradvist at fastlægge betingelserne i det indre marked er der på fællesskabsplan fastsat sundhedsbestemmelser for produktion og markedsføring ved direktiv 64/422/EØF ⁽⁴⁾, som ændret og kodificeret ved direktiv 91/497/EØF ⁽⁵⁾;

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 berører ikke det forhold, at al produktion og markedsføring er underkastet de hygiejnebestemmelser, der er fastsat i direktiv 64/433/EØF;

det er vigtigt, at sådanne undtagelser 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 —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Medlemsstaterne påser med virkning fra den 1. januar 1996, at

— alle virksomheder overholder kravene i direktiv 64/433/EØF

— kød hidrørende fra disse virksomheder forsynes med det sundhedsmærke, der er nævnt i kapitel X i bilag I til direktiv 64/433/EØF eller, for de virksomheder der er omhandlet i artikel 4 i nævnte direktiv, med det sundhedsmærke, der er nævnt i stk. 3 i nævnte artikel.

Artikel 2

1. Medlemsstaterne kan indtil den 31. december 1995 godkende, at virksomheder, som på datoen for dette direktivs meddelelse ikke findes at opfylde kravene for autorisation i direktiv 64/433/EØF, undtages fra visse af kravene i bilag I, punkt 1 til 13, i direktiv 64/433/EØF, såfremt kødet fra disse virksomheder er forsynet med det nationale stempel.

2. De i stk. 1 nævnte undtagelser kan kun indrømmes virksomheder, der inden den 1. april 1992 har indgivet en anmodning herom til den kompetente nationale myndighed.

Anmodningen skal ledsages af en plan over og et program for arbejdet med angivelse af, hvornår virksomhederne kan opfylde de i stk. 1 nævnte krav.

Hvis der anmodes om finansiel støtte fra Fællesskabets side, vil kun anmodninger om projekter, der opfylder kravene i direktiv 64/433/EØF, kunne accepteres.

Medlemsstaterne skal inden den 1. juli 1992 sende Kommissionen en fortegnelse over de virksomheder, som de har til hensigt at indrømme undtagelser. Denne fortegnelse skal for hver enkelt virksomhed nøje angive, hvilke undtagelsesbestemmelser der er tale om, og for hvilket tidsrum de skal gælde, hvorledes virksomhedens kød kontrolleres, og hvem der skal foretage kontrollen.

Den nationale autorisation til virksomheder, der ikke har indgivet anmodning om undtagelse på den dato, der er nævnt i første afsnit, eller hvis anmodning er afslået af den

⁽¹⁾ EFT nr. C 84 af 2. 4. 1990, s. 100.

⁽²⁾ EFT nr. C 183 af 15. 7. 1991.

⁽³⁾ EFT nr. C 332 af 31. 12. 1990, s. 62.

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

⁽⁵⁾ Se side 69 i denne Tidende.

pågældende medlemsstat, skal tilbagekaldes inden den 1. januar 1993.

Efter at have modtaget den i fjerde afsnit nævnte fortegnelse fra en medlemsstat har Kommissionen en frist på to måneder til at undersøge denne fortegnelse og at forelægge den, eventuelt i ændret form, for Den Stående Veterinærkomité, som udtaler sig efter fremgangsmåden i artikel 6.

3. Fortegnelsen over virksomheder, der er indrømmet undtagelser offentliggøres af Kommissionen.

Artikel 3

Artikel 2 i Rådets direktiv 88/409/EØF af 15. juni 1988 om sundhedsbestemmelser for kød til hjemmemarkedet og om størrelserne for den afgift, der i henhold til direktiv 85/73/EØF skal opkræves ved undersøgelse af sådant kød ⁽¹⁾, affattes med virkning fra den 1. juli 1992 således:

»Artikel 2

Medlemsstaterne træffer fra den 1. januar 1996 de nødvendige foranstaltninger for at sikre, at alt fersk kød, der er produceret på deres område med henblik på markedsføring i dette område, kommer fra en virksomhed, der er autoriseret i overensstemmelse med bestemmelserne i direktiv 64/433/EØF.«

Artikel 4

Indtil den 31. december 1997 kan Den Hellske Republik i ugunstigt stillede og tyndt befolkede områder, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 6, fortsætte den slagtning af får og geder, der i perioden 15. februar til 15. maj finder sted i lokaler, som ikke opfylder kravene i bilag I og II til direktiv 64/433/EØF, og indrømme undtagelser med hensyn til kravet om varmt vand i punkt 2, litra a), i bilag II til nævnte direktiv.

Den Hellske Republik påser, at kød, der er produceret i henhold til denne undtagelse, kun markedsføres i Grækenland, og først efter at en embedsdyrlæge har foretaget undersøgelse efter slagtningen og forsynet kødet med det i

artikel 4, litra A, nr. 3, i direktiv 64/433/EØF, nævnte stempel.

Rådet foretager en fornyet gennemgang af denne artikel på grundlag af en rapport fra Kommissionen ledsaget af eventuelle forslag, som det træffer afgørelse om med kvalificeret flertal.

Artikel 5

Forbundsrepublikken Tyskland kan efter fremgangsmåden i artikel 6 indrømmes en yderligere frist for så vidt angår virksomheder beliggende i Länderne i den tidligere Tyske Demokratiske Republik i forbindelse med de igangværende omstruktureringsplaner.

Artikel 6

Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, anvendes bestemmelserne i artikel 16 i direktiv 64/433/EØF.

Artikel 7

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme artikel 2, stk. 2, den 1. januar 1992 og de øvrige bestemmelser i dette direktiv den 1. januar 1993. De underretter straks Kommissionen herom.

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

Artikel 8

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. juli 1991.

På Rådets vegne
H. VAN DEN BROEK
Formand

⁽¹⁾ EFT nr. L 194 af 22. 7. 1988, s. 28.

RÅDETS DIREKTIV

af 26. juni 1991

om ændring af direktiv 64/432/EØF for så vidt angår diagnosticering af kvægbrucellose og enzootisk kvægleukose

(91/499/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet ⁽¹⁾,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg ⁽²⁾, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Rådets direktiv 64/432/EØF af 26. juni 1964 om veterinærpolitimæssige problemer ved handel inden for Fællesskabet med kvæg og svin ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 90/422/EØF ⁽⁴⁾, fastsættes metoderne til bevarelse af besætningers status som værende officielt fri for brucellose og officielt fri for enzootisk kvægleukose;

på grund af den nye videnskabelige viden og den tekniske udvikling hvad angår diagnosticeringen og bekæmpelsen af kvægbrucellose og enzootisk kvægleukose, har det vist sig nødvendigt at foretage en tilpasning af de eksisterende fællesskabsforanstaltninger på dette område —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

Bilagene til direktiv 64/432/EØF ændres som anført i bilaget til nærværende direktiv.

Artikel 2

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

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, henvises der deri til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 3

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Luxembourg, den 26. juni 1991.

På Rådets vegne

R. STEICHEN

Formand

⁽¹⁾ EFT nr. C 48 af 25. 2. 1991, s. 214.

⁽²⁾ EFT nr. C 60 af 8. 3. 1991, s. 43.

⁽³⁾ EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 1977/64.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 224 af 18. 8. 1990, s. 9.

BILAG

Ændringer i bilagene til direktiv 64/432/EØF

1) I bilag A, kapitel II, litra A, nr. 1, litra c), affattes nr. ii) således:

- »ii) årligt kontrolleres for brucellosefrihed ved hjælp af tre ringprøver eller tre ELISA-prøver på mælk, som foretages med mellemrum på mindst tre måneder, eller ved to ringprøver eller to ELISA-prøver på mælk, som foretages med mindst tre måneders mellemrum, og en serologisk test (serum-agglutinationstest, brucella-stødpudeantigentest, plasma-agglutinationstest, plasma-ringprøve, mikro-agglutinationstest eller individuel ELISA-prøve på blod), som udføres mindst seks uger efter anden ringprøve eller anden ELISA-prøve på mælk. Udføres der ikke ringprøver eller ELISA-prøver på mælk, skal der hvert år foretages to serologiske test (serum-agglutinationstest, brucella-stødpudeantigentest, plasma-agglutinationstest, plasma-ringprøve, mikro-agglutinationstest eller individuel ELISA-prøve på blod) med mellemrum på mindst tre og højst seks måneder.

Hvis procentdelen af inficerede kvægbesætninger i en medlemsstat eller i en region i denne medlemsstat, hvor samtlige kvægbesætninger er underkastet officielle brucellosebekæmpende foranstaltninger, ikke udgør over 1 %, er det tilstrækkeligt hvert år at foranstalte to ringprøver eller to ELISA-prøver på mælk med mindst tre måneders mellemrum eller en serologisk test (serum-agglutinationstest, brucella-stødpudeantigentest, plasma-agglutinationstest, plasma-ringprøve, mikro-agglutinationstest eller individuel ELISA-prøve på blod).

Ved kontrol af samletanke fordobles antallet af de i foregående afsnit omhandlede ringprøver, og mellemrummenes længde halveres.«

2) I bilag C indsættes som punkt H:

»H. ELISA-prøven til påvisning af kvægbrucellose som beskrevet i bilag G«.

3) I bilag G, kapitel II,

a) tilføjes følgende i overskriften:

»og kvægbrucellose«

b) affattes punkt C således:

»C. Prøve med brug af enzymmærket antistof (ELISA) til påvisning af enzootisk kvæggleukose og kvægbrucellose

1. Til ELISA-prøven anvendes følgende materialer og reagenser:

- mikroplader, skåle eller enhver anden form for fast fase
- antigenet bindes til den faste fase med eller uden brug af polyklonale eller monoklonale antistoffer. Hvis antigenet påføres den faste fase direkte, må alle testprøver med positiv reaktion gentestes med kontrolantigenet, når det gælder enzootisk kvæggleukose. Kontrolantigenet bør være identisk med antigenet, undtagen når det gælder BLV-antigener. Hvis den faste fase påføres capture-antistoffer, må antistofferne ikke reagere med andre antigener end BLV-antigener
- den biologiske prøve
- en tilsvarende positiv og negativ kontrol
- konjugat
- et substrat, der svarer til det anvendte enzym
- i givet fald en stopopløsning
- opløsninger til fortynding af prøverne, til fremstilling af reagenserne og til vask
- et aflæsningssystem passende til det anvendte substrat.

2. Teststandardisering og følsomhed

- for så vidt angår enzootisk kvæggleukose skal ELISA-prøven være så følsom, at E4-serum reagerer positivt, når det fortyndes 10 gange (serumprøver) eller 250 gange (mælkeprøver) mere end den opløsning, der fås ved pooling af prøver. Ved undersøgelser, hvor prøver (serum og mælk) testes separat, skal E4-serum, der fortyndes i forholdet 1:10 (i negativt

serum) eller 1:250 (i negativ mælk), reagere positivt, når det testes i samme prøveopløsning som den, der anvendes til enkeltdyrprøver. De officielle institutter, som er angivet i litra A, nr. 2, er ansvarlige for kvalitetskontrollen med ELISA-metoden og skal navnlig for hvert parti fastsætte, hvor mange prøver der kan indgå i en pooling i henhold til det titer, de har opnået ved hjælp af E4-serum.

E4-serummet leveres af Statens Veterinære Serumlaboratorium i København

b) for så vidt angår brucellose

- 1) klassificeres prøver udtaget af mælk fra samletanke som negative, hvis de giver en reaktion, der er mindre end 50 % af den, der opnås med en fortynding i forholdet 1:10 000 af det andet internationale brucellosestandardserum i negativ mælk
- 2) klassificeres individuelle serumprøver som negative, hvis de giver en reaktion, der er mindre end 10 % af den, der opnås med en fortynding i forholdet 1:200 af det andet internationale brucellosestandardserum i saltopløsning eller i enhver anden opløsning, som er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 12 efter høring af Den Videnskabelige Veterinærkomité;

ELISA-standarderne for brucellose er dem, der er angivet i bilag C, litra A, nr. 1 og 2, (anvendes i de fortyndinger, der er anført på etiketten).

3. Betingelser for anvendelse af ELISA-prøver til påvisning af enzootisk kvægleukose og kvægbrucellose:

ELISA-metoden kan anvendes på en prøve af mælk eller valle, der udtages af mælk fra en bedrift, hvor der findes mindst 30 % malkekøer i malkeperioden.

Anvendes ovennævnte mulighed, skal der træffes foranstaltninger til sikring af, at de udtagne prøver kan henføres til de dyr, fra hvilke den testede mælk eller de testede sera stammer.

Hvis én af prøverne giver positiv reaktion, anvendes bestemmelserne i kapitel II, litra A, nr. 1, litra c), nr. i), i bilag A, for så vidt angår kvægbrucellose, og bestemmelserne i kapitel I, litra A, nr. 1, i nærværende bilag for så vidt angår enzootisk kvægleukose.«
