391L0493

24.9.91 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI N:o L 268/15

NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 22 päivänä heinäkuuta 1991,

terveyttä koskevista vaatimuksista kalastustuotteiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille

(91/493/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen([1]),

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon([2]),

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon([3]),

sekä katsoo, että

sisämarkkinoiden toteuttamista varten ja erityisesti asetuksella (ETY) N:o 3796/81([4]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2886/89([5]), vahvistetun kalastustuotteiden markkinoiden yhteisen järjestelyn yhdenmukaisen toiminnan varmistamiseksi on tärkeää, että jäsenvaltioiden terveysvaatimusten erot eivät olisi esteenä kalojen ja kalatuotteiden pitämiselle kaupan; tällä tavoin voidaan paremmin yhdenmukaistaa tuotantoa ja markkinoille saattamista sekä saada aikaan yhtäläiset kilpailun edellytykset ja samalla turvata laatutuotteet kuluttajille,

Euroopan parlamentti on 17 päivänä maaliskuuta 1989 annetussa lainsäädännöllisessä päätöslauselmassaan([6]) pyytänyt komissiota laatimaan laaja-alaiset ehdotukset hygieniasta kalastustuotteiden tuotannosta ja saattamisesta markkinoille, mukaan lukien ratkaisut sukkulamatoongelmaan,

kalastustuotteissa ei heti pyynnin jälkeen periaatteessa ole mikro-organismisaastumista; saastumista ja sen jälkeistä hajoamista voi kuitenkin esiintyä, kun tuotteita käsitellään ja jalostetaan epähygieenisesti,

sen vuoksi olisi vahvistettava olennaiset vaatimukset, jotta tuoreita ja jalostettuja kalastustuotteita käsiteltäessä noudatettaisiin moitteetonta hygieniaa tuotannon, varastoinnin ja kuljetuksen kaikissa vaiheissa,

on tarpeen soveltaa vastaavasti tiettyjä asetuksen (ETY) N:o 3796/81 2 artiklan soveltamiseksi vahvistettuja normeja kaupan pitämisestä näiden tuotteiden terveydellisen laadun määrittämiseksi,

kalastusteollisuus on ensi sijassa vastuussa siitä, että kalastustuotteet täyttävät tässä direktiivissä säädetyt terveysvaatimukset,

jäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten on tutkimuksin ja tarkastuksin huolehdittava siitä, että tuottajat ja valmistajat täyttävät mainitut vaatimukset,

olisi otettava käyttöön yhteisön tarkastustoimenpiteet sen varmistamiseksi, että tässä direktiivissä vahvistettuja vaatimuksia sovellettaisiin yhdenmukaisesti kaikissa jäsenvaltioissa,

sisämarkkinoiden yhdenmukaisen toiminnan varmistamiseksi näitä toimenpiteitä olisi sovellettava samalla tavalla jäsenvaltioiden sisäiseen ja yhteisön sisäiseen kauppaan,

yhteisön sisäisen kaupan yhteydessä kalastustuotteisiin sovelletaan eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa sisämarkkinoiden toteuttamista varten 11 päivänä joulukuuta 1989 annettua neuvoston direktiiviä 89/662/ETY([7]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 90/675/ETY([8]),

kolmansista maista peräisin oleviin yhteisössä markkinoille saatettavaksi tarkoitettuihin kalastustuotteisiin ei saa soveltaa yhteisössä sovellettavia järjestelyjä suotuisampia järjestelyjä; tämän vuoksi olisi säädettävä tuotantoedellytyksiä ja markkinoille saattamista koskevasta yhteisön tarkastusmenettelystä kolmansissa maissa, jotta voitaisiin soveltaa yhtäläisiin edellytyksiin perustuvaa yhteistä tuontijärjestelmää,

kolmansista maista yhteisöön tuotavien tuotteiden eläinlääkärintarkastusten järjestämistä koskevista periaatteista 10 päivänä joulukuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/675/ETY säännöt tarkastuksista ja suojatoimenpiteistä koskevat kyseistä tuontia,

erityisolojen ottamiseksi huomioon olisi myönnettävä poikkeuksia joidenkin ennen 1 päivää tammikuuta 1993 jo

([1]) EYVL N:o C 66, 11.3.1988, s. 2, EYVL N:o C 282, 8.11.1989, s. 7 ja EYVL N:o C 84, 2.4.1990, s. 56
([2]) EYVL N:o C 96, 17.4.1989, s. 29 ja EYVL N:o C 183, 15.7.1991
([3]) EYVL N:o C 134, 24.5.1988, s. 31 ja EYVL N:o C 332, 31.12.1990, s. 59
([4]) EYVL N:o L 379, 31.12.1981, s. 1
([5]) EYVL N:o L 282, 2.10.1989, s. 1
([6]) EYVL N:o C 96, 17.4.1989, s. 199
([7]) EYVL N:o L 395, 30.12.1989, s. 13
([8]) EYVL N:o L 373, 31.12.1990, s. 1

toimivien laitosten osalta, jotta niiden toiminta voitaisiin mukauttaa kaikkiin tässä direktiivissä säädettyihin vaatimuksiin,

olisi tärkeää antaa komissiolle tehtäväksi toteuttaa tietyt toimenpiteet tämän direktiivin soveltamiseksi; tämän vuoksi olisi säädettävä menettelystä komission ja jäsenvaltioiden välisen kiinteän ja tehokkaan yhteistyön aikaansaamiseksi pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa, ja

tässä direktiivissä säädettyjä olennaisia vaatimuksia voi olla tarpeen yksilöidä tarkemmin,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

I LUKU

Yleiset säännökset

1 artikla

Tässä direktiivissä vahvistetaan terveyttä koskevat vaatimukset ihmisravintona käytettävien kalastustuotteiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille.

2 artikla

Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

1. "kalastustuotteilla" meren tai makean veden eläimiä taikka niiden osia, mukaan lukien mäti ja maitiainen, lukuun ottamatta vesinisäkkäitä, sammakoita ja vesieläimiä, joita koskevat muut yhteisön säädökset;

2. "vesiviljelytuotteilla" kalastustuotteita, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu valvotuissa olosuhteissa siihen asti, kunnes ne saatetaan markkinoille elintarvikkeina. Vesiviljelytuotteina pidetään myös meren tai makean veden kaloja ja äyriäisiä, jotka on pyydetty luonnollisessa ympäristössään nuorina ja pidetty siihen asti, kunnes ne saavuttavat ihmisravintona käytettävän tuotteen halutun kaupallisen koon. Vesiviljelytuotteina ei pidetä kaupallista kokoa olevia kaloja ja äyriäisiä, jotka on pyydetty luonnollisessa ympäristössään ja pidetty elävinä myöhempänä ajankohtana myytäviksi, jos ne pelkästään pidetään elävinä yrittämättä lisätä niiden kokoa tai painoa;

3. "jäähdytyksellä" menetelmää kalastustuotteiden jäähdyttämiseksi lämpötilaan, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa;

4. "tuoretuotteilla" kokonaisia tai valmistettuja kalastustuotteita, mukaan lukien tyhjiössä tai muunnetussa ilmatilassa pakatut tuotteet, joita niiden säilyttämiseksi ei ole käsitelty muulla tavalla kuin jäähdyttämällä;

5. "valmisteilla" kalastustuotteita, joille on tehty niiden anatomiseen kokonaisuuteen vaikuttava toimenpide, kuten sisälmysten poisto, pään poisto, viipalointi, fileointi, pilkkominen tai muu vastaava toimenpide;

6. "jalosteilla" kalastustuotteita, jotka ovat tuloksena jäähdytetyille tai jäädytetyille tuotteille tehdystä kemiallisesta tai fysikaalisesta käsittelystä, kuten kuumennuksesta, savustuksesta, suolauksesta, kuivauksesta, marinoinnista tai muusta vastaavasta käsittelystä taikka näiden käsittelyjen yhdistelmästä, riippumatta siitä, onko tuotteessa samanaikaisesti muita elintarvikkeita;

7. "säilömisellä" tuotteen lopullisesta varastointilämpötilasta riippumatonta käsittelymenetelmää, jolla tuotteet pakataan ilmanpitävästi suljettuihin tölkkeihin, jotka kuumennetaan siten, että tuhotaan tai inaktivoidaan mahdolliset mikro-organismit, jotka saattaisivat lisääntyä;

8. "jäädytetyillä tuotteilla" kalastustuotteita, jotka on jäädytetty siten, että lämpötilan vakioiduttua, lämpötila niiden sisällä on asettunut −18 °C:seen tai sitä alempaan lämpötilaan;

9. "pakkauksella" toimenpidettä, jolla kalastustuotteet suojataan kääreellä, säiliöllä tai muulla sopivalla välineellä;

10. "erällä" kalastustuotteiden määrää, joka saadaan käytännöllisesti katsoen samanlaisissa oloissa;

11. "lähetyserällä" kalastustuotteiden määrää, joka on tarkoitettu yhdelle tai useammalle määrämaan asiakkaalle ja joka viedään ainoastaan yhtä kuljetusvälinettä käyttäen;

12. "kuljetusvälineellä" autoissa, rautatievaunuissa ja lentokoneissa tavaroille varattuja osia, laivojen lastiruumia sekä maa-, meri- tai ilmakuljetuksiin käytettäviä kontteja;

13. "toimivaltaisella viranomaisella" jäsenvaltion keskusviranomaista, jolla on toimivalta tehdä eläinlääkärintarkastuksia, tai viranomaista, jolle tämä toimivalta on siirretty;

14. "laitoksella" tilaa, jossa kalastustuotteita valmistetaan, jalostetaan, jäähdytetään, jäädytetään, pakataan tai varastoidaan. Laitoksina ei pidetä huuto- ja tukkukauppapaikkoja, joissa esittely ja myynti tapahtuu tukkukauppana;

15. "markkinoille saattamisella" myytävänä pitämistä tai myytäväksi esittämistä, myytäväksi tarjoamista, myymistä, toimittamista tai mitä tahansa muuta yhteisössä tapahtuvaa markkinoille saattamisen muotoa, lukuun ottamatta paikallisilla markkinoilla vähittäiskauppiaille tai kuluttajille tarkoitettua kalastajien harjoittamaa sellaisten pienten määrien vähittäiskauppaa ja suoria kuljetuksia, joihin täytyy kohdistua vähittäiskaupan tarkastamista koskevien kansallisten säännösten mukaiset terveystarkastukset;

16. "tuonnilla" kolmansista maista peräisin olevien kalastustuotteiden tuontia yhteisön alueelle;

17. "puhtaalla merivedellä" merivettä tai suolavettä, jossa ei esiinny mikrobiologista saastumista, haitallisia aineita tai toksista meriplanktonia sellaisia määriä, että ne voivat vaikuttaa kalastustuotteiden terveydelliseen laatuun, ja jota käytetään tässä direktiivissä säädetyin edellytyksin;

18. "uivalla jalostamolla" alusta, jossa kalastustuotteille suoritetaan yksi tai useampi toimenpide, joka voi olla fileointi, viipalointi, nahan poisto, pilkkominen, jäädyttäminen tai jalostus ja jonka jälkeen tuote pakataan.

Seuraavia aluksia ei pidetä uivina jalostamoina:

— kalastusalukset, joissa ainoastaan keitetään katkarapuja tai nilviäisiä;

— kalastusalukset, joissa suoritetaan ainoastaan jäädytys.

3 artikla

1. Luonnollisesta ympäristöstään pyydettyjen kalastustuotteiden markkinoille saattamista koskevat seuraavat edellytykset:

a) niiden on oltava

i) pyydettyjä ja tapauksen mukaan käsiteltyjä veren, pään, sisälmysten ja evien poistamiseksi, jäähdytetyt tai jäädytetyt aluksella hygieniavaatimusten mukaisesti, jotka neuvosto vahvistaa määräenemmistöllä komission ehdotuksesta. Komissio tekee tätä koskevat ehdotuksensa 1 päivään lokakuuta 1992 mennessä,

ii) tarvittaessa 7 artiklan mukaisesti hyväksytyissä uivissa jalostamoissa käsiteltyjä liitteessä olevassa I luvussa vahvistettuja vaatimuksia noudattaen.

Keitettäessä aluksella katkarapuja ja nilviäisiä on noudatettava liitteessä olevan III luvun I osan 5 kohdan tai IV luvun IV osan 7 kohdan määräyksiä. Toimivaltaisten viranomaisten on erityisesti rekisteröitävä nämä alukset.

b) niiden on lastia purettaessa ja sen jälkeen oltava käsiteltyjä liitteessä olevan II luvun mukaisesti;

c) niiden on oltava hygieenisesti käsiteltyjä ja aiheellisissa tapauksissa pakattuja, valmistettuja, jalostettuja, jäädytettyjä, sulatettuja tai varastoituja 7 artiklan mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa liitteessä olevassa III ja IV luvussa vahvistettuja vaatimuksia noudattaen.

Liitteessä olevan II luvun 2 kohdasta poiketen toimivaltainen viranomainen voi antaa luvan siirtää tuoreet kalastustuotteet laiturilta säiliöihin, jos tuotteet toimitetaan heti hyväksyttyyn laitokseen tai rekisteröityyn huuto- tai tukkukauppapaikkaan siellä tarkastettavaksi;

d) niille on täytynyt tehdä terveystarkastus liitteessä olevan V luvun mukaisesti;

e) niiden on oltava sopivalla tavalla pakattuja liitteessä olevan VI luvun mukaisesti;

f) niiden on oltava varustettuja tunnistamismerkinnällä liitteessä olevan VII luvun mukaisesti;

g) niiden on oltava tyydyttävissä hygieenisissä olosuhteissa varastoituja ja kuljetettuja liitteessä olevan VIII luvun mukaisesti;

2. Jos sisälmysten poisto on teknisesti ja kaupalliselta kannalta mahdollista, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti tuotteiden pyytämisen tai lastin purkamisen jälkeen.

3. Vesiviljelytuotteiden markkinoille saattamista koskevat seuraavat edellytykset:

a) niiden on oltava teurastettuja sopivissa hygieenisissä olosuhteissa. Ne eivät saa olla maan, liman tai ulosteiden tahrimia. Jos niitä ei jalosteta välittömästi teurastuksen jälkeen, ne on pidettävä jäähdytettyinä;

b) niiden on lisäksi oltava 1 kohdan c–g alakohdassa vahvistettujen vaatimusten mukaiset.

4. a) Elävien simpukoiden markkinoille saattamiseen sovelletaan terveyttä koskevista vaatimuksista elävien simpukoiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 15 heinäkuuta 1991 annetun neuvoston direktiivin 91/492/ETY[1] säännöksiä.

b) Elävien simpukoiden on jalostettuna täytettävä a kohdan vaatimusten lisäksi 1 kohdan c–g alakohdan vaatimukset.

4 artikla

Elävinä markkinoille saatettavaksi tarkoitettuja kalastustuotteita on pidettävä koko ajan kaikkein suotuisimmissa elinoloissa.

5 artikla

Seuraavia tuotteita ei saa saattaa markkinoille:

— heimoihin *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae* kuuluvat myrkylliset kalat;

— biotoksiineja, kuten ciguateratoksiineja tai lihaksia halvaannuttavia toksiineja, sisältävät kalastustuotteet;

Tässä artiklassa tarkoitettuja lajeja ja analysointimenetelmiä koskevat yksityiskohtaiset vaatimukset on määriteltävä 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

6 artikla

1. Jäsenvaltioiden on huolehdittava siitä, että laitoksesta vastaavat henkilöt toteuttavat kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että kalastustuotteiden kaikissa tuotantovaiheissa noudatetaan tämän direktiivin säännöksiä.

Laitoksesta vastaavien henkilöiden on sen vuoksi tehtävä sisäisiä tarkastuksia seuraavin periaattein:

— tunnistetaan käytettyjen valmistusmenetelmien perusteella laitoksen kriittiset kohdat;

---

[1] EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 1

— kehitetään ja otetaan käyttöön kriittisten kohtien valvontaan ja tarkastamiseen käytettävät menetelmät;

— otetaan näytteet toimivaltaisen viranomaisen hyväksymässä laboratoriossa tehtävää analyysia varten tarkoituksena tarkastaa puhdistus- ja desinfiointimenetelmät sekä tarkastaa tässä direktiivissä vahvistettujen normien mukaisuus;

— säilytetään edellä olevia kohtia koskevat kirjalliset tai pysyvällä tavalla tehdyt merkinnät toimivaltaiselle viranomaiselle esitettäväksi. Erityisesti tulokset eri tarkastuksista ja testeistä on säilytettävä vähintään kaksi vuotta.

2. Jos 1 kohdassa tarkoitetut sisäiset tarkastustulokset tai muut laitoksesta vastaavien henkilöiden saatavilla olevat tiedot osoittavat, että on terveysvaara, tai viittaavat siihen, että tällainen vaara saattaisi esiintyä, on toteutettava aiheelliset toimenpiteet julkisen viranomaisen valvonnassa, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 89/662/ETY 3 artiklan 1 kohdan neljännessä alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden soveltamista.

3. Säännöt 1 kohdan toisen alakohdan soveltamisesta vahvistetaan 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

7 artikla

1. Toimivaltaisen viranomaisen on annettava laitokselle hyväksyntä varmistuttuaan siitä, että laitos täyttää tämän direktiivin säännökset siinä tapahtuvien toimintojen osalta. Hyväksyntä on haettava uudelleen, jos laitoksessa päätetään suorittaa muita toimintoja kuin niitä, joihin sillä on hyväksyntä.

Toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava aiheelliset toimenpiteet, jos hyväksymisen edellytykset eivät enää täyty. Viranomaisen on tällöin otettava erityisesti huomioon 8 artiklan mukaisesti mahdollisesti tehdyn tarkastuksen päätelmät.

Toimivaltaisen viranomaisen on rekisteröitävä huuto- ja tukkukauppapaikat, jotka eivät tarvitse hyväksyntää, varmistuttuaan ensin, että nämä laitokset täyttävät tämän direktiivin säännökset.

2. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin myöntää uiville jalostamoille ja laitoksille sekä huuto- ja tukkukauppapaikoille liitteessä olevassa I–IV luvussa vahvistettujen välineistöä ja rakenteita koskevien vaatimusten osalta 1 päivänä joulukuuta 1995 päättyvän määräajan, johon mennessä niiden on täytettävä IX luvussa asetetut hyväksymisen edellytykset; tämän nimenomaisena edellytyksenä on, että uivista jalostamoista ja laitoksista sekä huuto- ja tukkukauppapaikoista tulevat tuotteet täyttävät tässä direktiivissä vahvistetut hygieniavaatimukset. Näitä poikkeuksia voidaan myöntää ainoastaan 31 päivänä joulukuuta 1991 jo toimiville uiville jalostamoille ja laitoksille sekä huuto- ja tukkukauppapaikoille, joista toimivaltaiselle kansalliselle viranomaiselle on ennen 1 päivää heinäkuuta 1992 tehty asianmukaisesti perusteltu poikkeuslupahakemus. Tähän hakemukseen on liitettävä työsuunnitelma ja ohjelma, josta käy ilmi ajankohta, jolloin hakija voi täyttää kyseiset vaatimukset. Jos yhteisöltä pyydetään taloudellista tukea, voidaan hyväksyä ainoastaan tämän direktiivin vaatimusten mukaisia hankkeita.

3. Toimivaltaisen viranomaisen on laadittava luettelo hyväksymistään laitoksista, joille kullekin on annettava virallinen numero.

Kunkin jäsenvaltion on toimitettava komissiolle hyväksyttyjen laitosten luettelo ja siihen myöhemmin tehdyt muutokset. Komissio toimittaa nämä tiedot muille jäsenvaltioille.

4. Laitokset on tarkastettava ja niitä on valvottava säännöllisesti toimivaltaisen viranomaisen vastuulla ja tämän on kaikkina aikoina päästävä vapaasti laitosten kaikkiin osiin voidakseen varmistua tämän direktiivin säännösten noudattamisesta.

Jos tarkastuksissa ja valvonnassa ilmenee, että tässä direktiivissä vahvistettuja vaatimuksia ei ole täytetty, toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava aiheelliset toimenpiteet.

5. Myös uiviin jalostamoihin sovelletaan 1, 3 ja 4 kohtaa.

6. Myös tukku- ja huutokauppapaikkoihin sovelletaan 3 ja 4 kohtaa.

8 artikla

1. Komission asiantuntijat voivat toimien yhdessä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten kanssa tehdä tarkastuksia paikalla, jos se on tarpeen sen varmistamiseksi, että tätä direktiiviä sovelletaan yhdenmukaisesti. Viranomaiset voivat erityisesti tarkastaa, ovatko laitokset tosiasiallisesti tämän direktiivin säännösten mukaiset. Jäsenvaltion, jonka alueella tarkastusta tehdään, on annettava asiantuntijoille kaikki tarpeellinen apu näiden suorittaessa tehtäviään. Komissio ilmoittaa jäsenvaltioille tarkastusten tuloksista.

2. Yksityiskohtaiset säännökset 1 kohdan täytäntöön panemiseksi annetaan 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

9 artikla

1. Ihmisravintona käytettäviin kalastustuotteisiin sovelletaan direktiivin 89/662/ETY sääntöjä, erityisesti niitä, jotka koskevat määrämaana olevassa jäsenvaltiossa tehtävien tarkastusten järjestämistä ja näiden perusteella toteutettavia toimenpiteitä sekä täytäntöön pantavia suojatoimenpiteitä.

2. Muutetaan direktiiviä 89/662/ETY seuraavasti:

a) lisätään liitteeseen A luetelmakohta seuraavasti:

"— terveyttä koskevista vaatimuksista kalastustuotteiden tuotannossa ja saattamisessa markkinoille 22 päivänä heinäkuuta 1991 annettu neuvoston direktiivi 91/493/ETY (EYVL N:o L 268, 24.9.1991, s. 15)";

b) poistetaan liitteestä B luetelmakohta seuraavasti:

"— ihmisravintona käytettävät kalastustuotteet".

II LUKU

Tuonti kolmansista maista

10 artikla

Kolmansista maista peräisin olevien kalastustuotteiden tuontiin sovellettavien säännösten on oltava ainakin yhteisön tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevia säännöksiä vastaavat.

Kolmannen maan lipun alla kulkevalta kalastusalukselta luonnollisesta ympäristöstään pyydetyille kalastustuotteille on tehtävä direktiivin 90/675/ETY 18 artiklan 3 kohdassa tarkoitetut tarkastukset.

11 artikla

1. Kalastustuotteiden erityiset tuontiedellytykset vahvistetaan kunkin kolmannen maan tai kolmansien maiden ryhmän osalta 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen kyseisen kolmannen maan terveystilanteen mukaisesti.

2. Jotta tuontiedellytykset voitaisiin vahvistaa ja jotta yhteisöön lähetettäväksi tarkoitettujen kalastustuotteiden tuotanto-, varastointi- ja lähetysolosuhteet voitaisiin tarkastaa, komission ja jäsenvaltioiden asiantuntijat tekevät tarkastuksia paikalla.

Komissio nimittää jäsenvaltioiden ehdotuksesta ne jäsenvaltioiden asiantuntijat, joiden tehtäväksi nämä tarkastukset annetaan.

Tarkastukset on tehtävä yhteisön lukuun, ja yhteisö vastaa niistä aiheutuvista kuluista.

Tarkastusten taajuus ja niissä noudatettava menettely on määritettävä 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

3. Vahvistettaessa 1 kohdassa tarkoitettujen kalastustuotteiden tuontiedellytyksiä on erityisesti otettava huomioon:

a) kolmannen maan lainsäädäntö;

b) kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen ja tarkastuslaitosten organisaatio, näiden laitosten toimivalta ja niihin kohdistuva valvontajärjestelmä sekä niiden mahdollisuudet tarkastaa tehokkaasti voimassa olevan lainsäädännön täytäntöönpanoa;

c) yhteisöön vietäväksi tarkoitettujen kalastustuotteiden tuotannon, varastoinnin ja lähetyksen aikaiset todelliset terveydelliset olosuhteet;

d) vakuudet, jotka kolmas maa voi antaa liitteessä olevan V luvun sääntöjen noudattamisesta;

4. Edellä 1 kohdassa tarkoitettuihin vientiedellytyksiin on kuuluttava:

a) menettely yhteisöön toimitettavien lähetyserien mukaan liitettävän terveystodistuksen saamiseksi;

b) merkintä kalastustuotteiden tunnistamiseksi, erityisesti alkuperäislaitoksen hyväksyntänumero, lukuun ottamatta tapauksia, joissa jäädytetyt kalastustuotteet tuodaan maahan välittömästi purkitettaviksi ja niiden mukana on a alakohdassa tarkoitettu todistus;

c) luettelo hyväksytyistä laitoksista ja, aiheellisissa tapauksissa, uivista jalostamoista, huuto- tai tukkukauppapaikoista, jotka komissio on rekisteröinyt ja hyväksynyt 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen;

Tämän vuoksi on laadittava kolmannen maan viranomaisten komissiolle lähettämän ilmoituksen perusteella yksi tai useampi luettelo näistä laitoksista. Laitosta ei voi olla luettelossa, ellei yhteisöön vievän kolmannen maan toimivaltainen viranomainen ole sitä virallisesti hyväksynyt. Hyväksynnässä on noudatettava seuraavia vaatimuksia:

— laitoksessa noudatetaan tässä direktiivissä säädettyjä vaatimuksia vastaavia vaatimuksia;

— laitosta valvoo kolmannen maan virallinen tarkastuslaitos.

5. Edellä 4 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitettuja edellytyksiä voidaan muuttaa 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Komissio voi päätöksessään 90/13/ETY[1] vahvistettujen sääntöjen mukaisesti muuttaa 4 kohdan c alakohdassa tarkoitettua luetteloa.

6. Jos kyseinen kolmas maa ei voi antaa 3 kohdassa säädettyjä takeita, voidaan erityisissä tapauksissa 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen sallia suora tuonti kolmannen maan laitoksesta tai uivasta jalostamosta, jos kyseinen laitos tai uiva jalostamo on saanut erityisen hyväksynnän 2 kohdan mukaisesti tehdyn tarkastuksen jälkeen. Lupapäätöksessä on vahvistettava tästä laitoksesta tai uivasta jalostamosta tulevien tuotteiden osalta noudatettavaksi asetetut erityiset tuontiedellytykset.

7. Siihen asti kunnes 1 kohdassa tarkoitetut tuontiedellytykset on vahvistettu, jäsenvaltioiden on huolehdittava siitä, että kolmansista maista peräisin olevien kalastustuotteiden tuontia koskevat edellytykset vastaavat vähintään yhteisön tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevia edellytyksiä.

12 artikla

1. Direktiivin 90/675/ETY sääntöjä ja periaatteita sovelletaan erityisesti siltä osin kuin ne koskevat jäsenvaltioissa tehtävien tarkastusten järjestämistä ja näiden perusteella toteutettavia toimenpiteitä sekä täytäntöön pantavia suojatoimenpiteitä.

2. Siihen asti kunnes direktiivin 90/675/ETY 8 artiklan 3 kohdassa ja 30 artiklassa sekä tämän direktiivin 11 artiklassa tarkoitetut päätökset on pantu täytäntöön, sovelletaan edelleen kansallisia sääntöjä mainitun direktiivin 8 artiklan 1 ja 2 kohdan soveltamisesta, sanotun

[1] EYVL N:o L 8, 11.1.1990, s. 70

kuitenkaan rajoittamatta tämän artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen sääntöjen ja periaatteiden noudattamista.

III LUKU

Loppusäännökset

13 artikla

Neuvosto päättää määräenemmistöllä komission ehdotuksesta liitteiden muutoksista.

14 artikla

Komissio antaa jäsenvaltioita kuultuaan 1 päivään heinäkuuta 1992 mennessä neuvostolle kertomuksen sellaisten paikallisilla markkinoilla jakelusta huolehtivien pienten laitosten rakennetta ja välineistöä koskevista vähimmäisvaatimuksista, jotka sijaitsevat alueilla, joilla tuotteiden toimittamiseen liittyy erityisiä rajoittavia tekijöitä, sekä tekee mahdollisesti ehdotukset, joista neuvosto perustamissopimuksen 43 artiklassa määrättyä äänestysmenettelyä noudattaen päättää 31 päivään joulukuuta 1992 mennessä.

15 artikla

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa päätöksellä 68/361/ETY[1] perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä "komitea", käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion pyynnöstä.

2. Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen toteutettavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunto annetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa niiden päätösten edellytykseksi määrätyllä enemmistöllä, jotka neuvosto tekee komission ehdotuksesta. Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden edustajien äänet painotetaan mainitussa artiklassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.

b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen toteutettavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

16 artikla

Sen huomioon ottamiseksi, että päätöstä yksityiskohtaisista säännöksistä tämän direktiivin täytäntöönpanosta ei mahdollisesti ole tehty 1 päivään tammikuuta 1993 mennessä, voidaan 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen kahden vuoden määräajaksi toteuttaa tarvittavia siirtymätoimenpiteitä.

17 artikla

Neuvosto tarkastelee uudelleen 1 päivään tammikuuta 1998 mennessä komission ehdotuksesta tämän direktiivin säännöksiä saatujen kokemusten perusteella.

18 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan ennen 1 päivää tammikuuta 1993. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

19 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 22 päivänä heinäkuuta 1991.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

P. DANKERT

---

[1] EYVL N:o L 255, 18.10.1968, s. 23

LIITE

I LUKU

UIVIA JALOSTAMOJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

I. Tilojen suunnittelua ja välineistöä koskevat vaatimukset

1. Uivien jalostamojen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

   a) kalastustuotteitten vastaanottoon on alukselle suunniteltava ja järjestettävä riittävät, toisistaan erotetut tilat siten, että eri kalastuserät voidaan pitää erillään. Vastaanottotilat ja niihin liittyvät siirreltävät osat on voitava helposti puhdistaa. Tilat on suunniteltava siten, etteivät tuotteet joudu alttiiksi auringonvalolle tai muille luonnonvoimille ja että ne eivät pääse likaantumaan eivätkä saastumaan;

   b) kalastustuotteitten siirtoon vastaanottotiloista työskentelytiloihin on oltava järjestelmä, joka täyttää hygieniavaatimukset;

   c) työskentelytilojen on oltava riittävän tilavat, jotta kalastustuotteet voidaan valmistella ja käsitellä asianmukaista hygieniaa noudattaen. Tilat on suunniteltava ja järjestettävä siten, etteivät tuotteet pääse saastumaan;

   d) valmiille tuotteille on oltava riittävät ja helposti puhdistettavat varastotilat. Jos jalostamossa toimii jätteenkäsittely-yksikkö, näiden sivutuotteitten varastointiin on varattava erillinen säiliö;

   e) pakkausmateriaalien varastointitilojen on oltava erillään kalastustuotteitten valmistelu- ja käsittelytiloista;

   f) ihmisravintona käytettäväksi kelpaamattomien kalastustuotteitten tai jätteiden pumppaamiseksi suoraan mereen, tai tilanteen sitä vaatiessa, vedenpitävään, tarkoitukseen varattuun säiliöön, on oltava erityiset laitteet. Jos jätteet varastoidaan ja käsitellään aluksella siellä tapahtuvaa puhdistusta varten, on tähän varattava erilliset tilat;

   g) juomaveden laadusta 15 päivänä heinäkuuta 1980 annetussa neuvoston direktiivissä 80/778/ETY[1] tarkoitetun juomaveden toimittamiseksi tai puhdistetun meriveden pumppaamiseksi alukselle on oltava erityinen kalusto. Vedenoton merestä täytyy tapahtua siten, etteivät alukselta laskettavat jätevedet, jätteet ja moottoreiden jäähdytysvedet heikennä veden laatua;

   h) pukuhuone-, pesu- ja WC-tiloja on oltava riittävästi, eikä saniteettitiloista saa olla suoraa käyntiyhteyttä tiloihin, joissa kalastustuotteita valmistellaan, käsitellään tai varastoidaan. Pesualtaiden varustelun on vastattava hygieniavaatimuksia; vesihanojen toiminta ei saa olla käsien käyttöä vaativaa.

2. Tiloja, joissa kalastustuotteet valmistellaan, käsitellään tai jäädytetään/pakastetaan, koskevat seuraavat vaatimukset:

   a) lattia ei saa olla liukas, se on voitava puhdistaa ja desinfioida helposti ja siinä on oltava juokseva vedenpoisto. Viemäröinnin on oltava rakenteiltaan sellainen, etteivät kalastustuotteitten jätteet tuki niitä eivätkä estä veden vapaata poisjuoksutusta;

   b) seinät ja katot on voitava puhdistaa helposti myös kohdista, joihin on asennettu putkia, ketjuja tai sähköjohtoja;

   c) hydrauliikkajohdot on asennettava tai suojattava siten, ettei mahdollinen öljyvuoto pääse saastuttamaan kalastustuotteita;

   d) on varmistettava riittävä tuuletus ja tarvittaessa höyrynpoisto;

   e) on varmistettava riittävä valaistus;

   f) työkalujen, välineistön ja kalusteiden puhdistukseen ja desinfiointiin on oltava asianmukaiset laitteet;

   g) käsien puhdistukseen ja desinfiointiin on oltava käytettävissä laitteet, jotka eivät ole käsikäyttöisiä, sekä kertakäyttöpyyhkeet.

---

(1) EYVL N:o L 229, 30.9.1980, s. 11. Direktiiviä on viimeksi muutettu vuoden 1985 liittymisasiakirjalla (EYVL N:o L 302, 15.11.1985, s. 218).

3. Välineistön ja työvälineiden, esim. leikkuupöytien, säiliöiden, perkuu- ja fileointikoneiden, on oltava meriveden aiheuttamaa korroosiota kestäviä, helposti puhdistettavia ja desinfioitavia sekä hyvin huollettuja.

4. Uivissa jalostamoissa, joissa jäädytetään kalastustuotteet, täytyy olla:

   a) kylmälaite, joka on riittävän tehokas laskemaan tuotteen sisäosan lämpötilan nopeasti tässä direktiivissä vahvistettujen vaatimusten mukaiseen lämpötilaan;

   b) kylmälaitteet, jotka ovat riittävän tehokkaat pitämään varastoidut kalastustuotteet tämän direktiivin vaatimusten mukaisessa lämpötilassa. Varaston lämpötilannäytön tulee sijaita siten, että lämpötilaa on helppo seurata.

II. Uivalla jalostamolla käsiteltäviä ja varastoitavia kalastustuotteita koskevat hygieniavaatimukset

1. Jalostamolla on oltava pätevä henkilö, joka vastaa siitä, että kalastustuotteitten käsittelyssä menetellään oikein. Tämän henkilön on huolehdittava tämän direktiivin säännösten noudattamisesta, ja hänen tehtävänään on toimittaa tarkastajille jalostamolla noudatettavat tarkastusohjelmat, tiedot kriittisistä tarkastuskohteista, kyseisen henkilön huomautukset näistä sekä mahdollisesti tarvittavat lämpötilojen seurantaraportit.

2. Tiloja ja välineistöä koskevat yleiset hygieniavaatimukset ovat tässä liitteessä olevan III luvun II osan A kohdassa.

3. Henkilökuntaa koskevat yleiset hygieniavaatimukset ovat tässä liitteessä olevan III luvun II osan B kohdassa.

4. Kalat on perattava ja fileoitava tässä liitteessä olevan IV luvun I osan 2, 3 ja 4 kohdassa vahvistettujen hygieniavaatimusten mukaisesti.

5. Kalastustuotteet on aluksella jalostettava tässä liitteessä olevan IV luvun III, IV ja V osassa vahvistettujen hygieniavaatimusten mukaisesti.

6. Kalastustuotteet on aluksella paketoitava ja pakattava tässä liitteessä olevassa VI luvussa vahvistettujen hygieniavaatimusten mukaisesti.

7. Kalastustuotteet on aluksella varastoitava tässä liitteessä olevan VIII luvun 1 ja 2 kohdassa vahvistettujen hygieniavaatimusten mukaisesti.

II LUKU

ALUKSESTA SIIRTOA JA SIIRRON JÄLKEISTÄ KÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Lastinpurku- ja maihinsiirtokaluston on oltava helposti puhdistettavaa ja desinfioitavaa materiaalia, ja se täytyy pitää hyvässä kunnossa ja puhtaana.

2. Purkamisen ja maihinsiirron aikana kalastustuotteet eivät saa joutua alttiiksi saastumiselle. Erityisesti on huolehdittava siitä, että:

   — purku ja maihinsiirto sujuvat nopeasti;

   — kalastustuotteet toimitetaan ilman tarpeetonta viivytystä suojattuun tilaan, jonka lämpötila on tuotteen laadun edellyttämä, ja kuljetuksessa, varastoinnissa tai torikauppa- tai tehdaslaitossäilytyksessä käytetään tarvittaessa jäitä;

   — sellaisia välineitä tai käsittelymenetelmiä, jotka tarpeettomasti heikentävät kalastustuotteiden syötävien osien laatua, ei saa käyttää.

3. Seuraavat vaatimukset koskevat huuto- tai tukkukauppatiloja, joissa kalastustuotteita on myytävänä:

   a) tilan on oltava katettu ja seinien helposti puhdistettavia;

   b) tilassa on oltava vedenpitävä, helposti pestävä ja desinfioitava lattia, jonka kaltevuus on sellainen, että vesi valuu helposti pois, ja viemäröinnin on oltava hygieeninen;

   c) tilassa on oltava saniteettitilat ja riittävä määrä pesu- ja huuhtelualtaita. Pesualtaitten yhteydessä on oltava käsien pesuun tarvittavat aineet ja kertakäyttöpyyhkeet;

   d) tilojen on oltava hyvin valaistuja, jotta kalastustuotteille voidaan tehdä tässä liitteessä olevassa V luvussa tarkoitettu tarkastus;

e) tiloja ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen, silloin kun niitä käytetään kalastustuotteiden esittelyyn ja varastointiin; tiloihin ei saa tuoda ajoneuvoja, jotka päästävät pakokaasuja, jotka saattavat heikentää kalastustuotteitten laatua; tiloihin ei saa päästää eläimiä, joista saattaa olla haittaa;

f) tilat on puhdistettava säännöllisesti ja ainakin jokaisen myyntitapahtuman jälkeen; ritiläkorit on pestävä ja huuhdottava sisältä ja päältä juomavedellä tai puhtaalla merivedellä jokaisen myyntikerran jälkeen; tarvittaessa ne on desinfioitava;

g) tupakanpoltto, sylkeminen, syöminen ja juominen on kiellettävä näkyvin kyltein;

h) tilojen on oltava suljettavissa, ja ne on pidettävä suljettuina, jos toimivaltainen viranomainen pitää sitä tarpeellisena;

i) tiloissa on oltava tässä liitteessä olevan III luvun I osan 7 kohdassa esitettyjen vaatimusten mukainen vesijohtojärjestelmä;

j) tiloissa on oltava erityiset, ruostumattomasta materiaalista valmistetut säiliöt ihmisravintona käytettäväksi kelpaamattomia kalanjätteitä varten;

k) siinä tapauksessa, että toimivaltaisella tarkastusviranomaisella ei myynnissä olevien kalastustuotteiden määrän vuoksi ole omia tiloja käytettävissään myyntipaikalla tai sen välittömässä läheisyydessä, on viranomaista varten oltava asianmukaisin välinein varustettu, lukittava tila sekä tarkastuksen suorittamiseen tarvittava välineistö.

4. Maihinsiirron jälkeen tai aiheellisissa tapauksissa ensimmäisen myyntitilanteen jälkeen kalastustuotteet on siirrettävä viipymättä määräpaikkaansa tässä liitteessä olevassa VIII luvussa esitettyjen vaatimusten mukaisesti.

5. Jos 4 kohdassa esitetyt vaatimukset eivät täyty, kauppahalleissa on oltava riittävän suuret kylmätilat, jotka täyttävät tässä liitteessä olevan III luvun I osan 3 kohdassa esitetyt vaatimukset ja joihin kalastustuotteet voidaan varastoida ennen kuin ne myydään tai myynnin jälkeen odottamaan määräpaikkaan kuljetusta. Näissä tapauksissa kalastustuotteet täytyy varastoida lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa.

6. Tässä liitteessä olevan III luvun II osassa vahvistettuja yleisiä hygieniavaatimuksia – lukuun ottamatta B 1 a alakohtaa – sovelletaan soveltuvin osin kauppahalleihin, joissa kalastustuotteita esitetään myytäväksi ja varastoidaan.

7. Tukkumyyntipaikkoja, joilla kalastustuotteita on myytävänä tai varastoituna, koskevat tämän luvun 3 ja 5 kohdassa esitetyt vaatimukset sekä tässä liitteessä olevan III luvun I osan 4, 10 ja 11 kohdassa esitetyt vaatimukset.

Tukkukauppamarkkinoita koskevat soveltuvin osin tässä liitteessä olevan III luvun II osassa esitetyt yleiset hygieniavaatimukset.

III LUKU

MAISSA SIJAITSEVIA TEHDASLAITOKSIA KOSKEVAT YLEISET VAATIMUKSET

I. Tiloja ja välineistöä koskevat yleiset vaatimukset

Tehdaslaitoksissa on oltava ainakin:

1. riittävän suuret työskentelytilat, jotta työ voidaan tehdä asianmukaisten hygieniavaatimusten mukaisesti. Tilojen suunnittelun ja asettelun on oltava sellaiset, että ne estävät tuotteen saastumisen ja että rakennuksen puhtaat ja vähemmän puhtaat osat erotetaan täysin toisistaan;

2. tiloissa, joissa tuotteita käsitellään, valmistellaan ja jalostetaan, on oltava:

a) vedenpitävä, helposti puhdistettava ja desinfioitava lattia, jonka kaltevuus on sellainen, että vesi valuu helposti pois, tai lattian oltava varustettu vedenpoistolaitteella;

b) sileäpintaiset, helposti puhdistettavat, kestävät ja tiiviit seinät;

c) helposti puhdistettavat sisäkatot tai ulkokattojen sisäpinnoitteet;

d) kestävästä materiaalista valmistetut, helposti puhdistettavat ovet;

e) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvät höyrynpoistolaitteet;

f) riittävä luonnonvalo- tai keinovalovalaistus;

g) riittävä määrä pesupaikkoja käsien pesuun ja desinfiointiin. Työskentely- ja WC-tiloissa vesihanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Näissä tiloissa on oltava kertakäyttöpyyhkeet;

h) laitoksen, välineistön ja työkalujen puhdistukseen tarvittavat laitteet;

3. kylmätiloissa, joihin kalastustuotteet varastoidaan, on oltava:

— edellä 2 kohdan a, b, c, d ja f alakohdan mukaiset varusteet;

— tarvittaessa kylmälaite, joka on riittävän tehokas pitämään tuotteet tässä direktiivissä vahvistetussa lämpötilassa;

4. torjuntamenetelmät tuhoeläinten, esim. hyönteisten, jyrsijöitten, lintujen, varalta;

5. instrumenttien ja työvälineiden, esim. leikkuupöytien, säiliöiden, nauhakuljettimien ja veitsien, on oltava ruostumattomasta materiaalista valmistettuja sekä helppoja puhdistaa ja desinfioida;

6. erityiset ruostumattomat, vedenpitävät säiliöt ihmisravintona käytettäväksi kelpaamattomien kalanjätteitten säilyttämistä varten sekä tilat näiden säiliöiden varastointiin, ellei niitä tyhjennetä vähintään kunkin työpäivän päätyttyä;

7. laitoksessa on oltava riittävästi direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua juomakelpoista vettä tuottava laitteisto tai vaihtoehtoisesti järjestelmä, joka tuottaa riittävästi puhdasta tai asianmukaisesti käsiteltyä paineella johdettua merivettä. Poikkeuksellisesti voidaan juotavaksi kelpaamatonta vettä kuitenkin käyttää höyryn tuottamiseen, palontorjuntaan ja jäähdytyslaitteiston jäähdyttämiseen, jos tätä varten on asennettu putkisto siten, että suljetaan pois mahdollisuus käyttää juotavaksi kelpaamatonta vettä muihin tarkoituksiin, eikä siitä aiheudu saastumisvaaraa tuotteille. Juotavaksi kelpaamattoman veden putkisto täytyy erottaa selkeästi putkista, joissa johdetaan juomakelpoista vettä tai puhdasta merivettä;

8. laitoksessa on oltava hygieeninen jätevedenpoistojärjestelmä;

9. laitoksessa on oltava riittävä määrä pukeutumistiloja, joissa on sileät, vedenpitävät ja pesunkestävät seinät ja lattiat, ja riittävästi pesualtaita ja WC-tiloja. Viime mainituista ei saa olla suoraa kulkuyhteyttä työskentelytiloihin. Pesualtaissa on oltava käsien pesuun tarvittavat aineet ja kertakäyttöpyyhkeet; pesualtaiden vesihanat eivät saa olla käsikäyttöisiä;

10. jos käsiteltävien tuotteiden määrä edellyttää säännöllisesti toistuvaa tai jatkuvaa tarkastusta, on yksinomaan tähän käyttöön varattava lukittava erillinen tila;

11. kuljetusvälineiden puhdistukseen ja desinfiointiin on oltava riittävä välineistö. Nämä laitteet eivät ole kuitenkaan pakollisia, jos kuljetusvälineiden puhdistus ja desinfiointi vaaditaan tapahtuvaksi toimivaltaisen viranomaisen virallisesti valtuuttamissa tiloissa;

12. laitoksilla, joissa pidetään eläviä eläimiä, esim. äyriäisiä ja kaloja, on oltava asianmukaiset varusteet, joilla varmistetaan parhaat mahdolliset elinolot sekä sen laatuinen vesi, ettei eläimiin kulkeudu haitallisia eliöitä tai aineita.

II. Yleiset hygieniavaatimukset

A. *Tiloja ja välineistöä koskevat yleiset hygieniavaatimukset*

1. Kalastustuotteita käsiteltäessä työskentelytilojen lattiat, seinät ja väliseinät, sisäkatot ja ulkokattojen sisäpinnoitteet sekä työskenneltäessä käytettävät välineet ja instrumentit on pidettävä niin puhtaina ja hyväkuntoisina, että niistä ei aiheudu saastumisvaaraa tuotteille.

2. Jyrsijät, hyönteiset ja muut mahdolliset tuholaiset on järjestelmällisesti pidettävä poissa tiloista ja välineistä; jyrsijämyrkyt, hyönteismyrkyt, desinfiointiaineet ja muut mahdollisesti myrkylliset aineet on varastoitava lukittaviin tiloihin tai kaappeihin; niiden käytöstä ei saa aiheutua saastumisvaaraa tuotteille.

3. Työskentelytiloja, instrumentteja ja työvälineitä saa käyttää ainoastaan kalastustuotteiden käsittelyyn. Toimivaltainen viranomaisen luvalla niitä voidaan kuitenkin käyttää samanaikaisesti tai eri aikoina muiden elintarvikkeiden käsittelyssä.

4. Kaikkiin tarkoituksiin on käytettävä direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua juomavettä tai puhdasta merivettä. Poikkeuksellisesti voidaan juotavaksi kelpaamatonta vettä kuitenkin käyttää höyryn tuottamiseen, palontorjuntaan ja jäähdytyslaitteiston jäähdyttämiseen, jos tätä varten on asennettu putkisto siten, että sillä suljetaan pois mahdollisuus käyttää juotavaksi kelpaamatonta vettä muihin tarkoituksiin, eikä siitä aiheudu saastumisvaaraa tuotteille.

5. Pesuaineiden, desinfiointiaineiden ja muiden senkaltaisten aineiden on oltava toimivaltaisen viranomaisen hyväksymiä, ja niitä tulee käyttää siten, etteivät ne vahingoita koneita, välineitä eivätkä tuotteita.

B. *Henkilökuntaa koskevat yleiset hygieniavaatimukset*

1. Henkilökunnan on noudatettava ehdotonta puhtautta. Erityisesti:

a) henkilökunnan on käytettävä puhtaita työpukuja ja päähineitä, jotka peittävät hiukset kokonaan. Tämä koskee etenkin henkilöitä, jotka käsittelevät avoimesti esillä olevia kalastustuotteita;

b) henkilöitä, joiden tehtävänä on käsitellä ja valmistella kalastustuotteet, on vaadittava pesemään kätensä ainakin jokaisen työrupeaman alussa; käsissä olevat haavat on sidottava vedenpitävin sitein;

c) tupakanpoltto, sylkeminen, syöminen ja juominen on kiellettävä tiloissa, joissa kalastustuotteita käsitellään tai joihin niitä varastoidaan.

2. Työnantajan on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet estääkseen kalastustuotteita todennäköisesti saastuttavien henkilöiden työskentelyn kalastustuotteitten parissa ja näiden tuotteiden käsittelyn, kunnes he todistettavasti voivat toimia vaarantamatta tuotteita.

Työhön otettaessa jokaiselta, joka työskentelee kalastustuotteitten parissa ja joutuu käsittelemään niitä, vaaditaan lääkärintodistus, josta käy ilmi, ettei hänellä ole terveydellistä estettä tehdä kyseistä työtä. Tällaisten henkilöiden terveyden valvontaan sovelletaan kunkin jäsenvaltion voimassa olevaa lainsäädäntöä, ja kolmansien maiden osalta terveyden valvontaa koskevat 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetut erityiset takuut.

IV LUKU

KALASTUSTUOTTEITTEN RANNASSA TAPAHTUVAA KÄSITTELYÄ KOSKEVAT ERITYISVAATIMUKSET

I. Tuoreita tuotteita koskevat vaatimukset

1. Jos jäähdytettyjä, pakkaamattomia tuotteita ei lähetetä eteenpäin, valmistella tai jalosteta välittömästi sen jälkeen, kun ne ovat saapuneet laitokseen, ne on varastoitava tai peiteltävä jäihin laitoksen kylmätilaan. Jäitä on lisättävä niin usein kuin se on tarpeen; joko suolattu tai suolaamaton jää on valmistettava juomavedestä tai puhtaasta merivedestä, ja sitä pitää säilyttää hygieenisissä olosuhteissa tarkoitusta varten varatuissa säiliöissä; säiliöt on pidettävä puhtaina ja hyväkuntoisina. Valmiiksi pakatut tuoretuotteet täytyy jäähdyttää jäissä tai mekaanisessa, vastaavanlaiset lämpöolosuhteet aikaansaavassa jäähdyttämössä.

2. Jollei kalastustuotteita ole perattu jo aluksella, ne on perattava hygieenisesti maalla. Tuotteet on pestävä huolellisesti juomavedellä tai puhtaalla merivedellä välittömästi perkuun jälkeen.

3. Kalastustuotteet on fileoitava ja siivutettava niin, etteivät fileet ja siivut pääse saastumaan tai pilaantumaan, ja toimenpiteet on tehtävä eri paikassa kuin kalastustuotteitten perkuu. Fileitä ja siivuja ei saa jättää työpöydille yhtään pidemmäksi aikaa kuin niiden valmistuksen kannalta on välttämätöntä. Tuoreina myytävät fileet ja siivut on jäähdytettävä mahdollisimman nopeasti valmistuksen jälkeen.

4. Sisälmykset ja kalastustuotteitten osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on pidettävä erillään ihmisravintona käytettävistä tuotteista ja vietävä pois niiden läheisyydestä.

5. Säiliöt, joita käytetään tuoreiden kalastustuotteiden lähetyskuljetukseen tai varastointiin, on suunniteltava siten, että ne ovat suojattuja saasteelta ja että olosuhteet säilyvät riittävän hygieenisinä, ja etenkin on varmistettava, että sulamisvesi pääsee helposti valumaan.

6. Jollei käytössä ole jatkuvaa jätteidenpoistojärjestelmää, jätteet on pantava vuotamattomiin, kannellisiin säiliöihin, jotka on helppo puhdistaa ja desinfioida. Jätteitten ei saa antaa kerääntyä työskentelytiloihin. Niitä on joko poistettava jatkuvasti tai säiliöt on tyhjennettävä heti, kun ne ovat täynnä tai ainakin kunkin työpäivän päättyessä tässä liitteessä olevan III luvun I osan 6 kohdassa tarkoitettuihin säiliöihin tai tiloihin. Jätteille varatut säiliöt, astiat tai tilat on aina puhdistettava perusteellisesti ja tarvittaessa desinfioitava käytön jälkeen. Varastoiduista jätteistä ei saa aiheutua saastumisvaaraa laitokselle eikä haittaa sen ympäristölle.

II. **Jäädytettyjä tuotteita koskevat vaatimukset**

1. Laitoksissa on oltava:

   a) kylmälaite, joka on riittävän tehokas laskemaan tuotteiden lämpötilan nopeasti tässä direktiivissä vahvistettuihin lämpötiloihin;

   b) kylmälaitteet, jotka ovat riittävän tehokkaat pitämään varastotiloissa olevien tuotteiden lämpötilan sellaisena, ettei se ylitä tässä direktiivissä vahvistettuja lämpötiloja ympäröivän ilman lämpötilasta riippumatta.

   Jäädytysmenetelmään liittyvistä teknisistä syistä ja tämänlaatuisten kalastustuotteiden käsittelyyn liittyvistä syistä kokonaisina suolaveteen jäädytettyjen ja purkitettavaksi tarkoitettujen kalojen lämpötila saa olla korkeampi kuin tässä direktiivissä vahvistettu, mutta ei kuitenkaan korkeampi kuin −9 °C.

2. Tuoreiden jäädytettävien tai pakastettavien tuotteiden on oltava tämän luvun I osassa esitettyjen vaatimusten mukaisia.

3. Varastotiloissa on oltava lämpötilapiirturi siten asennettuna, että sitä on helppo lukea. Piirturin anturin on sijaittava siellä, missä lämpötila on korkein.

   Piirturin lämpökäyrien on oltava valvovan viranomaisen tarkastettavissa ainakin niin kauan kuin tuotteet ovat varastoituina.

III. **Tuotteiden sulatusta koskevat vaatimukset**

Sulatusta suorittavien laitosten on noudatettava seuraavia vaatimuksia.

1. kalastustuotteet on sulatettava hygieenisissä olosuhteissa; niiden saastuttamista on vältettävä, ja kaiken sulamisveden on päästävä valumaan pois;

   Tuotteiden lämpötila ei saa nousta liikaa sulamisen aikana;

2. sulattamisen jälkeen kalastustuotteet on käsiteltävä tässä direktiivissä vahvistettujen vaatimusten mukaisesti. Mahdollisten valmistelu- ja jalostustoimenpiteiden on tapahduttava viipymättä. Jos kalastustuotteet saatetaan suoraan markkinoille, yksityiskohtaiset tiedot kalan sulattaneesta valtiosta on kuluttajalle myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta 1978 annetun neuvoston direktiivin 79/112/ETY(1) 5 artiklan 3 kohdan mukaisesti oltava selvästi pakkauksessa näkyvissä.

IV. **Jalostettuja tuotteita koskevat vaatimukset**

1. Tuoreiden, jäädytettyjen ja sulatettujen tuotteiden on oltava tämän luvun I tai II osassa esitettyjen vaatimusten mukaisia.

2. Jos jalostuskäsittelyn tarkoituksena on estää tautia aiheuttavien mikro-organismien kehittyminen tai käsittelyllä on huomattava merkitys tuotteen säilyvyydelle, menetelmän on oltava tieteellisesti tunnustettu tai, jos on kyse sellaisten direktiivin 91/492/ETY liitteessä olevan I luvun 1 kohdan b ja c alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden käsittelystä, joita ei ole sijoitettu uuteen paikkaan tai puhdistettu, tällainen käsittely on hyväksyttävä tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen neljän kuukauden kuluessa jäsenvaltiolta saadun pyynnön vastaanottamisesta.

   Laitoksesta vastaavan henkilön on pidettävä luetteloa suoritetuista jalostustoimenpiteistä. Käsittelyn mukaan kuumennusaikaa ja lämpötilaa, suolapitoisuutta, pH-arvoa, vesipitoisuutta jne. on seurattava ja valvottava. Tiedot on säilytettävä ainakin tuotteiden todennäköisen varastoinnin keston ajan, ja niiden on oltava toimivaltaisen viranomaisen saatavilla.

3. Sopivat säilytysolosuhteet on merkittävä selvästi direktiivin 79/112/ETY mukaisesti sellaisten tuotteiden pakkaukseen, jotka säilötään vain rajoitetun ajan käsittelyllä, kuten suolaamalla, savustamalla, kuivaamalla tai marinoimalla.

   Lisäksi on täytettävä seuraavat vaatimukset.

(1) EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1. Direktiiviä on viimeksi muutettu direktiivillä 91/72/ETY (EYVL N:o L 42, 16.1.1991, s. 27).

4. *Purkitus*

Niiden kalastustuotteiden osalta, jotka on steriloitu ilmanpitävästi suljetuissa säiliöissä:

a) purkkien esikäsittelyyn käytetyn veden on oltava juomavettä;

b) lämpökäsittelyyn käytetyn menetelmän on oltava sopiva, ja siinä on otettava huomioon tärkeät perusteet, kuten kuumennusaika, lämpötila, täyttö, säiliöiden koko jne., joista on pidettävä kirjaa; käsittelyn on kyettävä tuhoamaan tai inaktivoimaan patogeenisia organismeja ja patogeenisten mikro-organismien itiöitä. Kuumennuslaitteisto on varustettava laitteilla, joilla varmistetaan, että säiliöt ovat tosiasiallisesti käyneet läpi asianmukaisen lämpökäsittelyn. Säiliöiden jäähdyttämiseen lämpökäsittelyn jälkeen on käytettävä juomavettä, jossa kuitenkin voi esiintyä kemiallisia lisäaineita, joita käytetään hyvien teknisten valmistusmenetelmien mukaisesti laitteiden ja säiliöiden korroosion ehkäisemiseksi;

c) valmistajan on lisäksi pistokokein tehtävä tarkastuksia sen varmistamiseksi, että jalostetut tuotteet ovat läpäisseet sopivan lämpökäsittelyn, nimittäin:

— inkubointitestit: inkubointi on suoritettava 37 °C:ssa seitsemän päivän ajan tai 35 °C:ssa kymmenen päivän ajan tai minä tahansa muuna vastaavana yhdistelmänä;

— laitoksen laboratoriossa tai muussa hyväksytyssä laboratoriossa tehty sisällön ja säiliöiden mikrobiologinen tutkimus;

d) näytteet on otettava tuotannosta kunakin päivänä ennakolta määrätyin väliajoin sulkemisen tehokkuuden varmistamiseksi. Purkinsaumojen poikkileikkauksen tutkimiseen on oltava saatavilla tähän tarkoitukseen soveltuva laitteisto;

e) on tehtävä tarkastukset sen varmistamiseksi, että säiliöt eivät ole vahingoittuneet;

f) kaikille säiliöille, joille on suoritettu lämpökäsittely käytännöllisesti katsoen identtisissä olosuhteissa, on annettava elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä 14 päivänä kesäkuuta 1989 annetussa neuvoston direktiivissä 89/396/ETY(1) tarkoitettu erän tunnistamismerkintä.

5. *Savustus*

Savustus on suoritettava erillisissä tiloissa tai erityisessä paikassa, joka on tarvittaessa varustettu tuuletusjärjestelmällä, jolla estetään palamisesta johtuvan savun ja kuumuuden vaikutukset muihin tiloihin tai paikkoihin, joissa kalastustuotteita valmistetaan, jalostetaan tai varastoidaan.

a) Kalan savustusta varten tarvittavan savun tuottamiseen käytetyt materiaalit on säilytettävä poissa savustuspaikan läheisyydestä, ja niitä on käytettävä siten, että ne eivät saastuta tuotteita.

b) On kiellettävä materiaalit, joita käytetään savun tuottamiseen polttamalla maalattua, lakattua, liimattua tai kemiallisesti kestokäsiteltyä puuta.

c) Tuotteet on jäähdytettävä nopeasti savustuksen jälkeen niiden säilyttämiseksi tarvittavaan lämpötilaan ennen niiden pakkausta.

6. *Suolaus*

a) Suolaus on tehtävä eri tiloissa ja riittävän etäällä muiden toimenpiteiden suoritukseen käytetyistä tiloista.

b) Kalastustuotteiden käsittelyyn käytettävän suolan on oltava puhdasta, ja se on varastoitava saastumista estävällä tavalla. Sitä ei saa käyttää uudelleen.

c) Suolaukseen tai suolavedessä säilyttämiseen käytetyn säiliön on oltava rakenteeltaan sellainen, että estetään saastuminen suolaus- ja suolavesikäsittelyn aikana.

d) Suolauksessa tai suolavesikäsittelyssä käytetyt säiliöt ja alueet on puhdistettava ennen käyttöä.

7. *Keitetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet*

Äyriäiset ja nilviäiset on keitettävä seuraavasti:

a) keittämisen jälkeen tuotteet on jäähdytettävä nopeasti. Tähän tarkoitukseen käytetyn veden on oltava juomavettä tai puhdasta merivettä. Jos ei käytetä muuta säilöntämenetelmää, on jäähdyttämistä jatkettava, kunnes saavutetaan sulavan jään lämpötila;

(1) EYVL N:o L 186, 30.6.1989, s. 21

b) kuoret on poistettava hygieenisissä olosuhteissa tuotteen saastumista välttäen. Jos tämä tehdään käsin, työntekijöiden on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesemiseen, ja kaikki työskentelypinnat on puhdistettava perusteellisesti. Jos käytetään koneita, ne on puhdistettava usein ja desinfioitava kunkin työpäivän jälkeen.

Keitetyt tuotteet on kuorien poiston jälkeen jäädytettävä heti tai säilytettävä jäähdytettynä patogeenisten bakteerien kasvun estävässä lämpötilassa ja varastoitava sopivissa tiloissa;

c) jokaisen valmistajan on tehtävä tuotteilleen säännöllisesti mikrobiologisia tarkastuksia noudattaen tässä liitteessä olevan V luvun 4 kohdan mukaisesti vahvistettuja normeja.

8. *Mekaanisesti talteenotettu kalanliha*

Kalanlihan mekaaninen talteenotto on tehtävä seuraavissa olosuhteissa:

a) kalan, jonka sisälmykset on poistettu, mekaanisen talteenoton on tapahduttava fileoinnin jälkeen tarpeettomasti viivyttelemättä sisälmyksistä vapaasta raaka-aineesta. Jos käytetään kokonaisia kaloja, näistä on etukäteen poistettava sisälmykset ja ne on pestävä;

b) koneisto on puhdistettava usein ja ainakin joka toinen tunti;

c) mekaanisesti talteenotettu liha on talteenoton jälkeen jäädytettävä mahdollisimman nopeasti tai yhdistettävä tuotteeseen, joka on tarkoitus jäädyttää tai käsitellä sen stabiloimiseksi.

V. Loisia koskevat vaatimukset

1. Kalat ja kalatuotteet on tuotannon aikana ja ennen niiden saattamista ihmisravintona käytettäväksi silmämääräisesti tarkastettava mahdollisten näkyvien loisien havaitsemiseksi tai poistamiseksi.

Kaloja tai kalojen osia, joissa on selvästi loisia ja jotka on hylätty, ei saa saattaa markkinoille ihmisravintona käytettäväksi.

Tämän tarkastuksen menettelytavat on vahvistettava tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen komission ehdotuksesta, jonka se tekee 1 päivään lokakuuta 1992 mennessä.

2. Edellä 3 kohdassa tarkoitetut kalat ja kalatuotteet, jotka nautitaan sellaisenaan, on lisäksi jäädytettävä −20 °C:seen tai sitä alempaan lämpötilaan tuotteen sisäosassa vähintään 24 tunnin ajaksi. Tällä jäädytyskäsittelyllä käsiteltyjen tuotteiden on oltava joko raakoja tai valmiita tuotteita.

3. Seuraavia kaloja ja kalatuotteita koskevat 2 kohdassa esitetyt vaatimukset:

a) kala, joka nautitaan raakana tai lähes raakana, esim. raaka silli, "maatje";

b) seuraavat lajit, jos niille tehdään kylmäsavustus, jossa kalan sisäosan lämpötila on vähemmän kuin 60 °C:

— silli

— makrilli

— kilohaili

— (luonnontilainen) Atlantin ja Tyynen valtameren lohi

c) marinoitu tai suolasilli, silloin kun tämä menetelmä ei riitä tuhoamaan sukkulamatojen toukkia.

Tätä luetteloa voidaan muuttaa tieteellisten koetulosten perusteella tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen. Samaa menettelyä noudattaen vahvistetaan periaatteet, joilla voidaan määritellä, pidetäänkö käsittelyjä riittävinä tai riittämätöminä hävittämään sukkulamadot.

4. Valmistajien on huolehdittava siitä, että 3 kohdassa luetellut kalat ja kalatuotteet tai niiden valmistamiseksi käytetyt raaka-aineet käsitellään 2 kohdassa esitetyllä tavalla ennen niiden saattamista nautittavaksi.

5. Edellä 3 kohdassa lueteltujen kalastustuotteiden mukana on tuotteita markkinoille saatettaessa oltava valmistajan asiakirja, josta ilmenee niiden jalostuksessa käytetty käsittely.

V LUKU

TERVEYSTARKASTUKSET JA TUOTANTO-OLOSUHTEIDEN VALVONTA

I. Yleinen valvonta

Toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava tarkastus- ja valvontajärjestelmä, jotta voitaisiin todeta, onko tässä direktiivissä säädettyjä vaatimuksia noudatettu.

Tarkastus- ja valvontajärjestelmään kuuluvat erityisesti:

1. kalastusalusten tarkastus, jos tällainen tarkastus voidaan tehdä niiden satamassaolon aikana;
2. tarkastus maihinsiirron ja ensimmäisen myyntitapahtuman yhteydessä;
3. laitosten säännöllinen tarkastus, jonka tarkoituksena on tarkastaa:
   a) täyttyvätkö hyväksymisen edellytykset edelleen;
   b) käsitelläänkö kalastustuotteita oikein;
   c) tilojen, laitteiden ja välineiden puhtaus ja henkilökunnan hygienia;
   d) tehdäänkö tunnistamismerkinnät oikein;
4. tukku- ja huutokauppojen tarkastus;
5. varastointi- ja kuljetusolosuhteet.

II. Erityistarkastukset

1. *Aistinvaraiset tarkastukset*

   Kukin kalastustuote-erä on toimitettava toimivaltaisen viranomaisen tarkastettavaksi maihinsiirron yhteydessä tai ennen ensimmäistä myyntitapahtumaa, jotta voidaan tarkastaa, sopiiko se ihmisravintona käytettäväksi, sanotun kuitenkaan rajoittamatta yhteisten normien asettamisesta tiettyjen tuoreiden tai jäähdytettyjen kalojen pitämiselle kaupan 19 päivänä tammikuuta 1976 annetussa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 103/76([1]) säädettyjen poikkeusten soveltamista. Tämä tarkastus käsittää näytteenottoa käyttäen tehtävän aistinvaraisen tarkastuksen.

   Kalastustuotteiden, jotka täyttävät tuoreudelle asetettujen vaatimusten osalta asetuksen (ETY) N:o 3796/81 2 artiklan soveltamiseksi jo aiemmin vahvistetut kaupan pitämisen yhteiset vaatimukset, katsotaan täyttävän tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät aistinvaraisen arvioinnin vaatimukset.

   Komissio voi tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen tarvittaessa vahvistaa aistinvaraisen arvioinnin erityisvaatimuksia kalastustuotteille, joita ei koske asetuksessa (ETY) 3796/81 tarkoitettu yhdenmukaistaminen.

   Aistinvarainen arviointi on toistettava kalastustuotteiden ensimmäisen myyntitapahtuman jälkeen, jos havaitaan, että tämän direktiivin vaatimuksia ei ole noudatettu tai kun tämä katsotaan tarpeelliseksi. Ensimmäisen myyntitapahtuman jälkeen kalastustuotteiden on täytettävä vähintään mainitussa asetuksessa vahvistetut tuoreutta koskevat vähimmäisvaatimukset.

   Jos aistinvaraisessa arvioinnissa havaitaan, että kalastustuotteet eivät sovellu ihmisravintona käytettäväksi, on toteutettava toimenpiteet niiden vetämiseksi pois markkinoilta ja denaturoimiseksi siten, että niitä ei voida käyttää uudelleen ihmisravintona.

   Jos aistinvaraisessa arvioinnissa paljastuu vähäinenkin epäilys kalastustuotteiden tuoreudesta, voidaan käyttää kemiallisia tarkastuksia tai mikrobiologisia analyysejä.

2. *Loistarkastukset*

   Ennen kuin kalat tai kalatuotteet voidaan laskea ihmisravintona käytettäväksi, ne on silmämääräisesti tarkastettava näytteistä näkyvien loisien havaitsemiseksi.

   Kaloja tai kalojen osia, joissa on selvästi loisia ja jotka on hylätty, ei saa saattaa markkinoille ihmisravintona käytettäväksi.

   Tämän tarkastuksen menettelytavat on vahvistettava tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

([1]) EYVL N:o L 20, 28.1.1976, s. 29. Asetusta on viimeksi muutettu asetuksella (ETY) N:o 33/89 (EYVL N:o L 5, 7.1.1989, s. 18).

3. *Kemialliset tarkastukset*

A. Näytteet on otettava ja ne on analysoitava laboratoriossa seuraavien muuttujien valvomiseksi:

a) TVB-N (emäksinen haihtuva kokonaistyppi) ja TMA-N (Trimetyyliamiinityppi)

Näiden muuttujien tasot on yksilöitävä kunkin lajien luokan osalta tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

b) Histamiini

Kustakin erästä on otettava yhdeksän näytettä. Niiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:

— keskiarvo ei saa ylittää 100:aa miljoonasosaa;

— kahdessa näytteessä voi olla arvo, joka on suurempi kuin 100 miljoonasosaa mutta pienempi kuin 200 miljoonasosaa;

— yhdelläkään näytteistä ei saa olla arvon 200:aa miljoonasosaa ylittävää arvoa.

Näitä rajoja sovelletaan ainoastaan kalalajeihin, jotka kuuluvat Scombridae- ja Clupeidae-heimoihin. Näihin heimoihin kuuluvissa kaloissa, joille on suoritettu entsymaattinen kypsytys suolavedessä, voivat histamiinitasot olla korkeampia, mutta eivät enempää kuin kaksi kertaa niin suuret kuin mainitut arvot. Tutkimukset on tehtävä luotettavalla ja tieteellisesti tunnustetulla menetelmällä, kuten korkean suorituskyvyn nestekromatografialla (HPLC).

B. Vesiympäristössä esiintyvät saasteet

Kalastustuotteiden syötävissä osissa ei saa olla vesiympäristössä esiintyviä saasteita, kuten raskasmetalleja ja orgaanisia klooriyhdisteitä sellaisia määriä, että niiden laskettu päiväsaanti ylittää ihmisten hyväksyttävän päivä- tai viikkosaannin, sanotun kuitenkaan rajoittamatta vesiensuojelua ja sen järjestämistä koskevien yhteisön sääntöjen ja erityisesti vesiympäristön saastumista koskevien sääntöjen soveltamista.

Jäsenvaltioiden on toteutettava valvontajärjestelmä kalastustuotteiden saastetason tarkastamiseksi.

C. Tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen viimeistään 31 päivänä joulukuuta 1992 seuraavasta:

a) kemiallisten muuttujien tarkastamiseen käytetyt analyysimenetelmät sekä näytteidenottosuunnitelma;

b) kemiallisten muuttujien hyväksyttävät tasot.

4. *Mikrobiologiset analyysit*

Tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan vahvistaa mikrobiologiset perusteet, mukaan lukien näytteidenottosuunnitelma ja analyysimenetelmät, kun on tarpeen suojata kansanterveyttä. Komissio tekee tätä koskevat aiheelliset ehdotukset toimenpiteiksi ennen 1 päivää lokakuuta 1992.

VI LUKU

PAKKAAMINEN

1. Pakkaaminen on tehtävä hygieenisesti tyydyttävissä olosuhteissa kalastustuotteiden saastumisen välttämiseksi.

2. Kalastustuotteiden kanssa todennäköisesti kosketukseen joutuvien pakkausmateriaalien ja -tuotteiden on täytettävä kaikki hygieniasäännöt ja erityisesti:

— ne eivät saa heikentää kalastustuotteiden ja -valmisteiden aistinvaraisesti määritettäviä ominaisuuksia;

— niistä ei saa siirtyä kalastustuotteisiin ihmisten terveydelle haitallisia aineita;

— niiden on oltava riittävän vahvoja suojaamaan kalastustuotteita tarvittavalla tavalla.

3. Pakkausmateriaaleja ei saa käyttää uudelleen, lukuun ottamatta tiettyjä läpäisemättömästä, sileästä ja korroosionkestävästä materiaalista tehtyjä, helposti puhdistettavia ja desinfioitavia säiliöitä, jotka voidaan käyttää uudelleen puhdistuksen ja desinfioinnin jälkeen. Jäissä pidetyille tuoretuotteille käytettyjen pakkausmateriaalien on tehtävä mahdolliseksi sulamisveden valuminen.

4. Käyttämättömät pakkausmateriaalit on varastoitava tuotantoalueen ulkopuolisissa tiloissa, ja ne on suojattava pölyltä ja saasteilta.

VII LUKU

TUNNISTAMISMERKINNÄT

Tarkastusta varten on oltava mahdollista jäljittää kalastustuotteiden lähetyserän laitos joko merkinnöin varustamalla tai mukaan liitettyjä dokumentteja käyttäen, sanotun kuitenkaan rajoittamatta direktiivin 79/112/ETY säännösten soveltamista. Tämän vuoksi on seuraavat tiedot oltava joko pakkauksessa tai sen mukaan liitetyissä asiakirjoissa:

— lähettävä maa;

— laitoksen tunnistaminen sen virallisen hyväksyntänumeron perusteella tai, jos huuto- ja tukkukaupat on rekisteröity erikseen tämän direktiivin 7 artiklan 1 kohdan 3 alakohdassa säädetyllä tavalla, huutokaupan tai tukkukaupan rekisteröintinumero.

VIII LUKU

VARASTOINTI JA KULJETUS

1. Kalastustuotteet on varastoinnin ja kuljetuksen aikana pidettävä tässä direktiivissä vahvistetuissa lämpötiloissa ja erityisesti:

   — tuoreet tai sulatetut kalastustuotteet ja keitetyt ja jäähdytetyt äyriäis- ja nilviäistuotteet on pidettävä sulavan jään lämpötilassa;

   — jäädytetyt kalastustuotteet, lukuun ottamatta suolaveteen valmistettua jäädytettyä kalaa, joka on tarkoitettu purkitettujen elintarvikkeiden valmistamiseen, on pidettävä kuljetuksen aikana tuotteen kaikilta osilta tasaisessa − 18 °C:n lämpötilassa tai tätä alhaisemmassa lämpötilassa, joista sallitaan korkeintaan lyhytaikaisia 3 °C:n suuruisia vaihteluita ylöspäin;

   — jalosteet on pidettävä valmistajan määrittelemissä lämpötiloissa tai, jos olosuhteet vaativat, tämän direktiivin 15 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetuissa lämpötiloissa.

2. Kun jäädytettyjä kalastustuotteita kuljetetaan kylmävarastosta hyväksyttyyn laitokseen siellä saapumisen jälkeen sulatettavaksi esikäsittely- tai jalostustarkoituksiin ja kun kuljetettava matka on lyhyt, alle 50 km tai alle tunnin matka, voi toimivaltainen viranomainen myöntää poikkeuksen 1 kohdan toisessa luetelmakohdassa esitetyistä vaatimuksista.

3. Tuotteita ei saa varastoida tai kuljettaa muiden tuotteiden kanssa, jotka voivat saastuttaa niitä tai vaikuttaa niiden hygieniaan, ellei niitä ole pakattu tyydyttävän suojan antavalla tavalla.

4. Kalastustuotteiden kuljetukseen käytettyjen ajoneuvojen on oltava rakenteeltaan sellaisia ja niiden oltava siten varustettuja, että tässä direktiivissä säädetyt lämpötilat voidaan ylläpitää koko kuljetuksen ajan. Jos tuotteiden jäähdytykseen käytetään jäitä, on varauduttava johtamaan vesi pois riittävän hyvin, jotta sulaneesta jäästä muodostunut vesi ei jää kosketukseen tuotteiden kanssa. Kuljetusvälineiden sisäpinnat on viimeisteltävä siten, ettei kalastustuotteille aiheudu haittaa. Pintojen on oltava sileät ja helposti puhdistettavissa ja desinfioitavissa.

5. Kalastustuotteita varten käytettyjä kuljetusvälineitä ei saa käyttää muiden sellaisten tuotteiden kuljettamiseen, jotka voivat vahingoittaa tai saastuttaa kalastustuotteita, ellei kalastustuotteiden voida taata säilyvän saastumattomina tällaisen kuljetusvälineen perinpohjaisen puhdistuksen ja desinfioinnin ansiosta.

6. Kalastustuotteita ei saa kuljettaa kuljetusastioissa tai säiliöissä, jotka eivät ole puhtaita tai jotka olisi pitänyt desinfioida.

7. Elävinä markkinoille saatettavien kalastustuotteiden kuljetusolosuhteet eivät saa aiheuttaa tuotteille haittaa.

IX LUKU

LIITTEESSÄ I OLEVAT KOHDAT, JOIHIN VOIDAAN TEHDÄ POIKKEUKSIA, JA POIKKEUSTAPAUKSISSA SOVELLETTAVAT MAHDOLLISET EDELLYTYKSET

Liitteessä olevan I osan I luku

1. *1 kohdan a alakohta*

   jos tuotteet suojataan auringolta, luonnonvoimilta sekä kaikelta likaantumiselta ja saastumiselta.

2. *1 kohdan c alakohta*

   jos tuotteiden saastuminen estetään.

3. *1 kohdan d alakohdan ensimmäinen virke*

   jos valmiit tuotteet varastoidaan vaaditussa lämpötilassa aluksella.

4. *1 kohdan g alakohdan viimeinen virke*

   jos jätevesi, jäte tai moottorin jäähdytysneste ei saastuta tuotteita.

5. *1 kohdan h alakohta*

   jos kalastustuotteita käsittelevä henkilökunta voi pestä kätensä WC:tä käytettyään.

6. *2 kohdan a alakohta*

   jos lattiat puhdistetaan ja desinfioidaan asianmukaisesti.

7. *2 kohdan b, c ja d alakohta*

8. *2 kohdan g alakohta hanojen ja pyyhkeiden osalta*

9. *3 kohta*

   jos välineitä ja työkaluja pidetään hyvässä kunnossa.

Liitteessä oleva II luku

10. *3 kohdan a alakohta*

    jos seinät pidetään puhtaina.

11. *3 kohdan b alakohta*

    jos lattiat puhdistetaan jokaisen myyntitapahtuman jälkeen.

12. *3 kohdan c alakohdan ensimmäinen virke*

13. *3 kohdan e alakohta, pakokaasuja päästävät ajoneuvot*

    jos pakokaasujen saastuttamat tuotteet vedetään pois markkinoilta.

14. *3 kohdan j alakohta*

    jos tuotteet, jotka eivät sovellu ihmisravintona käytettäväksi, eivät voi saastuttaa tai sekoittua kalastustuotteisiin.

15. *3 kohdan k alakohta*

16. *7 kohta*

    siltä osin kuin tarkoitetaan saman luvun 3 kohtaa ja III luvun I osan 10 kohtaa.

Liitteessä olevan III luvun I osaan

17. *1 kohta*

jos raaka-aineet tai jäte eivät saastuta valmiita tuotteita.

18. *2 kohdan a alakohta*

jos lattiat puhdistetaan ja desinfioidaan asianmukaisella tavalla.

19. *2 kohdan b alakohta*

jos seinät pidetään puhtaina.

20. *2 kohdan c alakohta*

jos katto ei ole saastumislähde.

21. *2 kohdan d alakohta*

22. *2 kohdan e alakohta*

jos höyry ei voi aiheuttaa tuotteiden muuttumista tai saastumista.

23. *2 kohdan g alakohta*

jos henkilökunnalla on käsienpesupaikka.

24. *3 kohta*

25. *5 kohta*

siltä osin kuin on kyse korroosionkestävistä materiaaleista, jos laitteet ja työvälineet pidetään puhtaina.

26. *6 kohta*

jos tuotteet eivät voi saastua jätteistä tai niistä peräisin olevista vuodoista.

27. *10 kohta*

Liitteessä oleva IV luku

28. *I osan 1 kohta*

siltä osin kuin on kyse vaatimuksesta pitää tuotteita odottamassa pääsyä laitoksen kylmähuoneeseen, jos tuotteisiin vaihdetaan jäät niin usein kuin on tarpeen enintään 12 tunnin aikana tai jos voidaan käyttää lähellä olevaa, laitokseen kuulumatonta kylmätilaa.

29. *I osan 6 kohta*

siltä osin kuin on kyse vaatimuksesta sijoittaa jätteet vuotamattomiin kannellisiin säiliöihin, jos jätteet tai niistä peräisin olevat vuodot eivät voi saastuttaa tuotteita.

30. *IV osan 5 kohdan ensimmäinen alakohta*

jos toteutetaan kaikki varotoimet sen estämiseksi, että valmistettavina olevia tai varastoituja kalastustuotteita joutuu savun vaikutukselle alttiiksi.

31. *IV osan 6 kohdan a alakohta*

jos suolauksella ei vaikuteta valmistettavana oleviin tai varastoituihin kalastustuotteisiin.