

**RICHTLIJN VAN DE RAAD**

van 7 februari 1983

**tot wijziging van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees**

(83/90/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE  
GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100,

Gezien het voorstel van de Commissie <sup>(1)</sup>,

Gezien het advies van het Europese Parlement <sup>(2)</sup>,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité <sup>(3)</sup>,

Overwegende dat de gemeenschappelijke markt niet op harmonische wijze kan functioneren en dat de marktordeningen niet de verwachte resultaten zullen opleveren, zolang het intracommunautaire handelsverkeer wordt belemmerd door de in de Lid-Staten bestaande ongelijkheid op het gebied van de gezondheidsvoorschriften inzake vlees;

Overwegende dat ter opheffing van deze ongelijkheid de gezondheidsvoorschriften van de Lid-Staten nader tot elkaar moeten worden gebracht;

Overwegende dat daartoe de grondslag werd gelegd in Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees <sup>(4)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 81/476/EEG <sup>(5)</sup>; dat de richtlijn sedertdien vaak werd gewijzigd en dat nog andere aanpassingen noodzakelijk zijn om met de nieuwste ontwikkelingen rekening te houden; dat deze derhalve dienovereenkomstig moet worden gewijzigd;

Overwegende dat de aanpassing in het bijzonder gericht moet zijn op uniformering van de omstandigheden op sanitair gebied in de slachthuizen en uitsnijderijen, alsmede voor het opslaan en het vervoer van vlees; dat het wenselijk is het aan de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten over te laten, voor zover het het intracommunautaire han-

delsverkeer betreft, de slachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen die aan de bij deze richtlijn vastgestelde sanitaire voorwaarden voldoen, te erkennen en toe te zien op de naleving van de voor deze erkenning gestelde voorwaarden;

Overwegende dat voorts ook communautaire controleregelingen moeten worden ingesteld om te garanderen dat de voorschriften van deze richtlijn in alle Lid-Staten op dezelfde wijze worden toegepast; dat erop dient te worden toegezien dat de procedures voor deze controles worden vastgesteld volgens een communautaire procedure in het kader van het bij Besluit 68/361/EEG <sup>(6)</sup> ingestelde Permanent Veterinair Comité;

Overwegende dat in de mogelijkheid dient te worden voorzien om separatorvlees te gebruiken voor de bereiding van vleesprodukten bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer;

Overwegende dat het gewenst is het beginsel aan te houden van een steekproefsgewijs onderzoek naar de aanwezigheid van residuen van stoffen die de geschiktheid van het verse vlees voor menselijke consumptie nadelig kunnen beïnvloeden;

Overwegende dat landen van bestemming de mogelijkheid moeten hebben om op niet-discriminerende basis en onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het verdrag over te gaan tot inspecties om na te gaan of de zendingen voldoen aan de eisen van deze richtlijn;

Overwegende dat terzelfder tijd een aantal terminologische onvolkomenheden dienen te worden gecorrigeerd, met name wat de overeenstemming van de versies in de verschillende talen betreft, omdat door deze onvolkomenheden moeilijkheden zouden kunnen ontstaan bij de uitvoering van de betrokken bepalingen,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN  
VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Richtlijn 64/433/EEG wordt als volgt gewijzigd:

<sup>(1)</sup> PB nr. C 255 van 7. 10. 1981, blz. 2.  
<sup>(2)</sup> PB nr. C 267 van 11. 10. 1982, blz. 51.  
<sup>(3)</sup> PB nr. C 64 van 15. 3. 1982, blz. 26.  
<sup>(4)</sup> PB nr. 121 van 29. 7. 1964, blz. 2012/64.  
<sup>(5)</sup> PB nr. L 186 van 8. 7. 1981, blz. 20.

<sup>(6)</sup> PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

1. De artikelen 1 tot en met 9 bis worden als volgt gelezen:

*„Artikel 1*

1. Deze richtlijn heeft betrekking op het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees van huisdieren die behoren tot de soorten runderen (buffels daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren.

2. Deze richtlijn laat de nationale voorschriften onverlet voor vlees in de persoonlijke bagage van reizigers dat bestemd is voor hun eigen consumptie, vlees in kleine zendingen aan particulieren of vlees dat zich als mondvoorraad voor personeel en passagiers in vervoermiddelen bevindt die commercieel vervoer tussen Lid-Statens verrichten.

*Artikel 2*

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

- a) vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als huisdier gehouden runderen (buffels daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren;
- b) vers vlees: vlees, ook vacuüm of in „controlled atmosphere” verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;
- c) separatorvlees: vers vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees, met uitzondering van kopbeenderen, uiteinden van de ledematen onder het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, alsmede varkensstaarten, bestemd voor de overeenkomstig artikel 6 van Richtlijn 77/99/EEG erkende inrichtingen;
- d) geslacht dier: het uitgebloede geslachte dier dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en de uier zijn verwijderd; voor runderen, schapen, geiten en eenhoevige dieren betreft het geslachte dieren als hierboven bedoeld na het villen;
- e) slachtafval: vers vlees dat geen deel uitmaakt van het geslachte dier als omschreven sub d), ook indien het op natuurlijke wijze met het geslachte dier verbonden blijft;
- f) ingewanden: het slachtafval in de borst-, de buik- en de bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;

- g) officiële dierenarts: de door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat aangewezen dierenarts;
- h) land van verzending: de Lid-Staat van waaruit vers vlees naar een andere Lid-Staat wordt verzonden;
- i) land van bestemming: de Lid-Staat waarnaar vers vlees uit een andere Lid-Staat wordt verzonden;
- j) vervoermiddelen: voor belading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;
- k) inrichting: erkende slachtinrichting, erkende uitsnijderij, erkend koelhuis of vrieshuis;
- l) verpakking: het beschermen van vers vlees door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;
- m) eindverpakking: het plaatsen van verpakt vers vlees in een tweede bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf.

*Artikel 3*

1. Elke Lid-Staat ziet erop toe dat vers vlees alleen van zijn grondgebied naar het grondgebied van een andere Lid-Staat wordt verzonden, wanneer het aan onderstaande voorwaarden voldoet:

- A. Wanneer het hele, halve geslachte dieren of halve geslachte dieren die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of voeten betreft, moet het vlees:
  - a) afkomstig zijn uit een overeenkomstig artikel 8 erkend en gecontroleerd slachthuis;
  - b) afkomstig zijn van een slachtdier dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, vóór het slachten is gekeurd door een officiële dierenarts en daarbij geschikt is bevonden om te worden geslacht voor het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;
  - c) op hygiënische wijze zijn behandeld overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI;
  - d) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, na het slachten door een officiële dierenarts zijn gekeurd en daarbij geen

enkele afwijking hebben vertoond, met uitzondering van kort voor het slachten opgelopen verwondingen en plaatselijke misvormingen of afwijkingen, voor zover wordt vastgesteld, zo nodig door een laboratoriumonderzoek, dat het geslachte dier en het daarbij behorende slachtafval daardoor niet ongeschikt worden voor menselijke consumptie of gevaarlijk voor de gezondheid;

- e) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X, zijn voorzien van een keurmerk;
- f) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XII, gedurende het transport naar het land van bestemming vergezeld gaan van een keuringscertificaat;
- g) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIII, na de post-mortem keuring zijn opgeslagen in overeenkomstig artikel 8 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX gecontroleerde inrichtingen;
- h) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, in goede hygiënische omstandigheden naar het land van bestemming zijn vervoerd.

B. Wanneer het delen die kleiner zijn dan die bedoeld in lid 1, sub A, of uitgebeend vlees betreft, moet het vlees:

- a) uitgesneden of uitgebeend zijn in een overeenkomstig artikel 8 erkende en gecontroleerde uitsnijderij;
- b) uitgesneden of uitgebeend en verkregen zijn overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII, en

— afkomstig zijn van vers vlees van in de betrokken Lid-Staat geslachte dieren dat voldoet aan de sub A genoemde voorwaarden behalve die welke zijn genoemd sub f) en sub h) dat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, wordt vervoerd; of

— afkomstig zijn van vers vlees dat is aangevoerd uit een andere Lid-Staat en voldoet aan de sub A genoemde voorwaarden; of

— afkomstig zijn van vers vlees dat uit derde landen is ingevoerd met inachtneming van de communautaire voorwaarden voor de invoer van vers vlees uit derde landen;

c) onder omstandigheden die beantwoorden aan het bepaalde in bijlage I, hoofdstuk XIII, zijn opgeslagen in overeenkomstig artikel 8 erkende en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX, gecontroleerde inrichtingen;

d) gekeurd zijn door een officiële dierenarts, overeenkomstig het bepaalde in bijlage I, hoofdstuk IX;

e) voldoen aan de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk XI, inzake verpakking;

f) voldoen aan het bepaalde sub A c), e), f) en h).

C. Wanneer het slachtafval betreft moet het vlees afkomstig zijn van een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij in het land van verzending en voldoen aan het bepaalde sub A of sub B.

D. Wanneer het vers vlees betreft dat in overeenstemming is met deze richtlijn of Richtlijn 72/462/EEG, in een erkend koel- of vrieshuis van een Lid-Staat is opgeslagen en nadien geen andere behandeling heeft ondergaan dan de opslag, moet dit:

a) voldoen aan het bepaalde sub A c), e), g) en h);

b) tijdens het vervoer naar het land van bestemming vergezeld gaan van een certificaat volgens het model in bijlage II.

Dit wordt opgesteld door de officiële dierenarts, op grond van de keuringscertificaten die bij de opslag bij de zendingen vers vlees zijn gevoegd en moet bij invoer de oorsprong van het verse vlees vermelden.

2. Onverminderd de communautaire bepalingen inzake veterinaire rechtelijke vraagstukken, is het bepaalde in lid 1 echter niet van toepassing op vers vlees:

a) dat met toestemming van het land van bestemming wordt aangevoerd voor ander gebruik dan menselijke consumptie;

b) dat bestemd is voor tentoonstellingen, bijzonder onderzoek of analyses, voor zover er

door officiële controle voor kan worden gezorgd dat dit vlees niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt en dat na afloop van de tentoonstelling of voltooiing van het bijzondere onderzoek of de analyse dit vlees, met uitzondering van de bij de analyse gebruikte hoeveelheden, wordt vernietigd;

- c) dat met toestemming van het land van bestemming wordt aangevoerd en uitsluitend is bestemd voor de bevoorrading van internationale organisaties en op het grondgebied van genoemd land gelegeerde strijdkrachten van andere landen.

In de in de eerste alinea bedoelde gevallen ziet het land van bestemming erop toe dat het vlees niet kan worden gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het op zijn grondgebied is toegelaten.

3. De officiële dierenarts kan zich bij de in lid 1, sub A d), bedoelde keuring na het slachten, de in lid 1, sub B d) bedoelde keuring en de controle op de inachtneming van de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk XIV, laten bijstaan door assistenten die onder zijn gezag en verantwoordelijkheid staan.

De nadere bepalingen voor het inschakelen van dergelijke assistenten worden voor zover nodig vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

Nadere bijzonderheden betreffende de voorwaarden waaraan de in dit lid genoemde assistenten moeten voldoen en inzake hun werkterrein worden door de Raad op voorstel van de Commissie vastgesteld.

#### Artikel 4

1. Afgezien van de voorwaarden van artikel 3 ziet elke Lid-Staat erop toe dat van zijn grondgebied naar het grondgebied van een andere Lid-Staat alleen vers vlees wordt verzonden dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- a) vers vlees van varkens, dat geen koudebehandeling overeenkomstig bijlage I van Richtlijn 77/96/EEG heeft ondergaan, moet een onderzoek op trichinen conform bijlage I, hoofdstuk VII, punt 41, sub D, van de onderhavige richtlijn hebben ondergaan.

Op een voorstel van de Commissie dat vergezeld gaat van een verslag opgesteld na raadpleging van medische en veterinaire deskundigen van alle Lid-Staten, besluit de Raad met eenparigheid van stemmen of een systematisch onderzoek naar trichinen als

bedoeld in de eerste alinea noodzakelijk is. Wordt er een negatief besluit genomen, dan besluit de Raad tegelijkertijd onder welke voorwaarden dit onderzoek niet noodzakelijk is;

- b) onverminderd artikel 5 van Richtlijn 81/602/EEG moeten de dieren of het vlees onderworpen zijn geweest aan een steekproefsgewijs residuenonderzoek.

Dit onderzoek moet betrekking hebben op het zoeken naar residuen van stoffen met farmacologische werking, de omzettingsproducten daarvan alsmede van andere stoffen die terecht kunnen komen in vlees en gevaar kunnen opleveren voor de menselijke gezondheid.

Indien er in het onderzochte vlees sporen van residuen voorkomen die de toegestane toleranties overschrijden, moet dit vlees van de intracommunautaire handel worden uitgesloten.

De residuenonderzoeken moeten worden verricht volgens procedures die wetenschappelijk zijn erkend en op hun praktische waarde getoetst, in het bijzonder procedures die zijn opgenomen in de communautaire richtlijnen of in andere internationale normen.

De resultaten van de residuenonderzoeken moeten kunnen worden geëvalueerd volgens referentiemethoden die volgens de procedure van artikel 16 op grond van een advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité zijn vastgesteld.

Volgens dezelfde procedure wordt in elke Lid-Staat ten minste één referentielaboratorium aangewezen, dat in geval van toepassing van de artikelen 8 en 10 het residuenonderzoek moet verrichten.

De Commissie publiceert de referentiemethoden en de lijst van de referentielaboratoria in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

2. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad vóór 1 januari 1985 het volgende vast:

- de bepalingen betreffende de controle,
- de toleranties voor de in lid 1, sub b), tweede alinea, genoemde stoffen,
- de frequentie van de monsternemingen.

Volgens dezelfde procedure kan worden besloten tot uitbreiding van het onderzoek tot andere stoffen dan de in lid 1, sub b), tweede alinea, genoemde.

3. De Commissie legt — na raadpleging van het Wetenschappelijk Veterinair Comité — vóór 1 april 1984 een verslag voor, vergezeld van passende voorstellen, over de microbiologische controles voor een hygiënische produktie van vers vlees.

#### Artikel 5

Onverminderd Richtlijn 81/602/EEG zien de Lid-Staten erop toe dat vers vlees als hieronder bedoeld niet van hun grondgebied naar het grondgebied van een andere Lid-Staat wordt verzonden; het betreft:

- a) vers vlees:
  - i) van mannelijke varkens bestemd voor de fok,
  - ii) van cryptorchide en hermafrodiete varkens,
  - iii) van niet-gecastreerde mannelijke varkens met een slachtgewicht hoger dan een door de Raad vóór 1 september 1983 vast te stellen gewichtsgrens,

behalve wanneer zij bestemd zijn om een behandeling overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG te ondergaan en voorzien zijn van een speciaal merk dat dient te worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16;
- b) gehakt, op een soortgelijke wijze fijnge maakt vlees, separatorvlees;
- c) vers vlees:
  - i) van dieren waaraan stilbenen, derivaten van stilbenen, zouten en esters daarvan, alsmede stoffen met thyreostatische werking zijn toegediend, alsmede vlees dat residuen van deze stoffen bevat;
  - ii) dat residuen bevat van andere stoffen met hormonale werking, antibiotica, antimonium, arsenicum, bestrijdingsmiddelen of andere stoffen die schadelijk zijn of er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van vers vlees gevaarlijk of schadelijk is voor de gezondheid van de mens, voor zover deze residuen de toegestane toleranties overschrijden of, indien geen toleranties zijn vastgesteld, de hoeveelheden overschrijden waarvan wetenschappelijk is vastgesteld dat deze onschadelijk zijn en waarover het Wetenschappelijk Veterinair Comité zich heeft uitgesproken;
- d) vers vlees van dieren waaraan stoffen zijn toegediend waardoor de consumptie van

het vlees gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid kan zijn en waarover het Wetenschappelijk Veterinair Comité zich heeft uitgesproken;

- e) vers vlees dat met ioniserende of ultraviolette stralen is behandeld of dat met andere kleurstoffen is gemerkt dan de voor het aanbrenge van het keurmerk overeenkomstig deze richtlijn toegestane stoffen;
- f) vers vlees van dieren waarbij een of andere vorm van tuberculose is geconstateerd en vers vlees van dieren waarbij na het slachten een of andere vorm van tuberculose, de aanwezigheid van een of meer levende of dode runder- of varkensblaaswormen, of wat varkens betreft, van trichinen, is geconstateerd;
- g) vers vlees van te jonge dieren;
- h) delen van geslachte dieren of slachtafval, met sporen van verwondingen die kort voor het slachten zijn opgelopen, misvormingen, besmettingen of afwijkingen als bedoeld in artikel 3, lid 1, sub A d);
- i) koppen van runderen, alsmede delen van spieren en andere weefsels van de kop, met uitzondering van de tong en de hersenen;
- j) vlees van dieren waaraan malsmakers (tenderizers) zijn toegediend;
- k) bloed dat niet is verkregen in de overeenkomstig artikel 16 vast te stellen hygiënische omstandigheden;
- l) vers vlees in stukken van minder dan 100 gram.

#### Artikel 6

1. De landen van bestemming mogen — onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het Verdrag — aan één of meer landen van verzending een algemene vergunning of een tot bepaalde gevallen beperkte vergunning verstrekken, op grond waarvan naar hun grondgebied kunnen worden overgebracht:

- i) vers varkensvlees dat in afwijking van artikel 4, lid 1, geen onderzoek op trichinen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, punt 41, sub D, heeft ondergaan;
- ii) vers varkensvlees als bedoeld in artikel 5, sub a), dat bestemd is voor andere gebruiksdoeleinden;

iii) het in artikel 5, sub b) en sub i), tot en met 1), genoemde verse vlees.

De verzending van bovengenoemd vers vlees mag uitsluitend geschieden overeenkomstig artikel 3, leden 1 en 3.

2. Indien een land van bestemming overeenkomstig het bepaalde in lid 1 een algemene vergunning verleent, stelt het de andere Lid-Staten en de Commissie hiervan onverwijld in kennis.

3. De landen van verzending nemen alle nodige maatregelen opdat op de gezondheids-certificaten, waarvan het model in bijlage II is opgenomen, wordt vermeld dat van één van de in lid 1 bedoelde mogelijkheden gebruik is gemaakt.

#### Artikel 7

1. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad vóór 31 december 1985 met eenparigheid van stemmen de aanvullende bepalingen voor bevroren vlees vast.

Totdat genoemde bepalingen van kracht zijn geworden, mag de Helleense Republiek, onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het Verdrag, haar nationale voorschriften inzake bevroren vlees blijven toepassen.

2. De Helleense Republiek wordt gemachtigd om — onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het Verdrag — haar controlemaatregelen voor vlees van eenhoevige dieren met het oog op eventuele beperkingen van het gebruik daarvan, te handhaven.

3. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad vóór 1 januari 1985 de aanvullende voorwaarden vast voor de hygiënische produktie van en de controle op het in artikel 2, sub c), bedoelde vlees.

Tot aan de tenuitvoerlegging van deze bepalingen mogen de Lid-Staten — onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het Verdrag — hun desbetreffende nationale voorschriften handhaven.

#### Artikel 8

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van door hem erkende inrichtingen die voorzien zijn van een veterinaire toelatingsnummer. Hij doet deze lijst toekomen aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie.

Een Lid-Staat erkent een inrichting slechts indien zij voldoet aan het bepaalde in deze richtlijn. De Lid-Staat trekt de erkenning in wanneer de inrichting niet meer aan de voorwaarden voldoet.

Indien een controle als bedoeld in artikel 9 is verricht, houdt de Lid-Staat rekening met de daaruit voortvloeiende conclusies. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, wordt dit medege-deeld aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie.

2. De erkende inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts; deze kan zich voor zuiver materiële werkzaamheden laten bijstaan door speciaal daartoe opgeleid personeel. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle lokalen van de inrichtingen, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd.

Nadere bepalingen betreffende de vorenbedoelde assistentie worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

3. Wanneer een Lid-Staat, met name ingevolge een van de in artikel 10, leden 1 en 2, genoemde inspecties, van mening is dat in een inrichting van een andere Lid-Staat de voor de erkenning voorgeschreven bepalingen niet of niet meer worden nageleefd, stelt hij de bevoegde centrale autoriteit van die Staat daarvan in kennis. Deze autoriteit neemt alle nodige maatregelen en deelt aan de bevoegde centrale autoriteit van de eerste Lid-Staat de genomen beslissingen en de redenen daarvan mede.

Indien deze vreest dat die maatregelen niet zijn getroffen of ontoereikend zijn, kan hij met de in het geding zijnde Lid-Staat zoeken naar wegen en middelen om de situatie te verhelpen, eventueel door een bezoek ter plaatse. In het geval van een geschil betreffende de toepassing van artikel 4, lid 1, wordt naar een oplossing gezocht op basis van een referentiemethode die wordt bepaald overeenkomstig de in artikel 16 bedoelde procedure en na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité.

De betrokken Lid-Staten brengen de Commissie van de geschillen en de gevonden oplossingen op de hoogte.

Indien deze Lid-Staten geen overeenstemming kunnen bereiken, leggen zij binnen zeven werkdagen de zaak voor aan de Commissie, die een of meer veterinaire deskundigen opdraagt advies uit te brengen.

Op grond van dit advies of van het krachtens artikel 9, lid 1, verstrekte advies, kunnen de Lid-Staten volgens de procedure van artikel 15 worden gemachtigd om de overbrenging naar hun grondgebied van vers vlees dat uit de betrokken inrichting afkomstig is, voorlopig te verbieden.

De hierboven bedoelde machtiging kan op grond van een nieuw advies dat door één of meer veterinaire deskundigen is uitgebracht, overeenkomstig de procedure van artikel 15 worden ingetrokken.

De veterinaire deskundigen dienen de nationaliteit van één der Lid-Staten te bezitten, behalve van die welke bij het geschil zijn betrokken.

Volgens de procedure van artikel 16 wordt vastgesteld hoe dit lid moet worden toegepast.

#### *Artikel 9*

1. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen voor zover de eenvormige toepassing van de richtlijn dit vereist controles ter plaatse uitvoeren; zij kunnen met name nagaan of de erkende inrichtingen deze richtlijn en met name de hoofdstukken I, II en III van bijlage I, metterdaad naleven. De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitslag van de verichte controles.

De Lid-Staat op wiens grondgebied een controle wordt verricht, geeft de deskundigen alle nodige steun voor de uitvoering van hun taak.

De algemene toepassingsbepalingen van dit artikel worden vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 16.

Volgens dezelfde procedure wordt een code opgesteld met de voorschriften die in acht moeten worden genomen bij de in dit lid bedoelde controle.

2. Vóór 1 januari 1988 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

#### *Artikel 10*

1. Onverminderd de artikelen 6, 8 en 9 kan een land van bestemming nagaan of de zending vers vlees als bepaald in artikel 2 vergezeld gaat van het voorgeschreven keuringscertificaat.

2. Indien er ernstige vermoedens bestaan dat er onregelmatigheden zijn begaan mag het land van bestemming op niet-discriminerende basis overgaan tot inspecties om na te gaan of aan de eisen van deze richtlijn is voldaan.

3. De inspecties worden normaliter uitgevoerd op de plaats van bestemming van de goederen of op elke andere geschikte plaats op voorwaarde dat de gekozen plaats zo weinig mogelijk hinder meebrengt voor de aan- en afvoer van de goederen.

De in de leden 1 en 2 genoemde inspecties mogen geen vertraging meebrengen bij de aan- en afvoer en het in de handel brengen van de goederen, waardoor de kwaliteit van het vlees kan worden aangetast.

4. Wanneer bij de op basis van lid 2 uitgevoerde inspectie wordt geconstateerd dat het vlees niet voldoet aan deze richtlijn kan de bevoegde autoriteit van het land van bestemming in dit geval aan de afzender, aan de geadresseerde of aan hun gemachtigde de keuze laten tussen het terugsturen van de zending of het gebruiken van dit vlees voor andere doeleinden voor zover er geen gevaar voor de gezondheid bestaat, of, indien dit gevaar wel bestaat, de vernietiging van het vlees. Onder alle omstandigheden moeten veiligheidsmaatregelen worden genomen om te voorkomen dat dit vlees voor verboden doeleinden wordt gebruikt.

5. a) Dergelijke beslissingen moeten met opgave van redenen aan de afzender of diens gemachtigde worden medegedeeld. Deze gemotiveerde beslissingen moeten op verzoek van de betrokkene hem onverwijld schriftelijk worden medegedeeld met vermelding van de beroepsmogelijkheden die de vigerende wetgeving biedt en van de vorm waarin en de termijn waarbinnen de betreffende procedures moeten worden ingeleid.

b) Indien een dergelijke beslissing is ingegeven door de diagnose van een besmettelijke of infectieziekte of van een voor de gezondheid schadelijke afwijking moet zij met opgave van redenen onverwijld aan de bevoegde centrale autoriteit van de producerende Lid-Staat en aan de Commissie worden medegedeeld.

c) Naar aanleiding van deze mededeling kunnen passende maatregelen worden genomen volgens de procedure van artikel 16, met name om de maatregelen te coördineren die in andere Lid-Staten ten aanzien van het betrokken verse vlees worden genomen.

6. Vóór 1 januari 1988 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

#### *Artikel 11*

1. Deze richtlijn laat de door de wetgeving van de Lid-Staten geboden beroepsmogelijkheden tegen de beslissingen van de bevoegde autoriteiten waarin bij deze richtlijn is voorzien, onverlet.

2. Elke Lid-Staat kent aan de afzenders van vlees dat overeenkomstig artikel 10 niet in de handel mag worden gebracht, het recht toe het advies van een deskundige in te winnen. Elke Lid-Staat draagt er zorg voor dat deze deskundigen, voordat door de bevoegde overheid tot andere maatregelen, zoals destructie van het vlees, wordt overgegaan, kunnen uitmaken of aan de voorwaarden van artikel 10, lid 4, is voldaan.

De deskundige dient de nationaliteit van een van de Lid-Staten te bezitten, maar niet die van het land van verzending, noch die van het land van bestemming.

De Commissie stelt op voordracht van de Lid-Staten een lijst op van deskundigen die met het uitbrengen van dergelijke adviezen kunnen worden belast. Na raadpleging van de Lid-Staten stelt zij algemene uitvoeringsbepalingen vast, in het bijzonder voor wat betreft de bij de opstelling van deze adviezen te volgen procedure.

#### *Artikel 12*

De bijlagen van deze richtlijn worden op voorstel van de Commissie door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met name voor de aanpassing van de bijlagen aan de ontwikkeling van de techniek.

Vóór 1 januari 1985 moet hoofdstuk VII van bijlage I volgens deze procedure worden gewijzigd.

#### *Artikel 13*

Volgens de procedure van artikel 16 mogen afwijkingen van punt 13, sub c), tweede, derde en vierde streepje, en van de punten 24 en 41 C) van bijlage I, op verzoek, worden toegestaan aan iedere Lid-Staat die soortgelijke garanties biedt.

Voor deze afwijkingen moeten gezondheidsvoorwaarden worden gesteld die op zijn minst gelijkwaardig zijn aan die in de bijlage.

#### *Artikel 14*

Indien de communautaire bepalingen betreffende de invoer van vers vlees uit derde landen op het tijdstip van inwerkingtreding van deze richtlijn niet van toepassing zijn, mogen de nationale bepalingen inzake de invoer uit deze landen, in afwachting van de inwerkingtreding van de communautaire bepalingen, niet gunstiger zijn dan de regeling voor het intracommunautaire handelsverkeer.

#### *Artikel 15*

1. In de gevallen waarin de in dit artikel omschreven procedure wordt toegepast, leidt de voorzitter van het bij besluit van de Raad van 15 oktober 1968 ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna het „Comité” genoemd, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, deze procedure onverwijld in bij het Comité.

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148 van het Verdrag. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn van twee dagen. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van 45 stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer de maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie de Raad onverwijld een voorstel betreffende de te nemen maatregelen voor. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad binnen 15 dagen na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, tenzij de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen die maatregelen heeft uitgesproken.

#### *Artikel 16*

1. Indien de in dit artikel omschreven procedure moet worden toegepast, leidt de voorzitter



van het Comité, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, deze procedure onverwijld in bij het Comité.

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148 van het Verdrag. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn die door de voorzitter wordt vastgesteld naar gelang van de urgentie van de te behandelen kwesties. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van 45 stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer de maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie de Raad onverwijld een voorstel betreffende de te nemen maatregelen voor. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad binnen drie maanden na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, tenzij de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen die maatregelen heeft uitgesproken.”;

2. de artikelen 10 en 11 worden artikel 17 en artikel 18;
3. de bijlagen worden vervangen door de bijlagen van deze richtlijn.

#### *Artikel 2*

De Raad stelt vóór 1 januari 1985 op voorstel van de Commissie een regeling van de Gemeenschap vast voor de kosten van de in deze richtlijn genoemde inspectie.

#### *Artikel 3*

1. De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 januari 1985 aan deze richtlijn en de bijlagen daarvan te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

2. Tot de toepassing van artikel 4, leden 2 en 3, van Richtlijn 64/433/EEG, en onverminderd artikel 8 van die richtlijn, blijven de nationale regelingen die in het land van bestemming van kracht zijn op de datum van kennisgeving van deze richtlijn, alsmede de op deze datum door de Lid-Staten gesloten regelingen betreffende de controles als bedoeld in artikel 4, lid 1, sub b), en de leden 2 en 3, van Richtlijn 64/433/EEG, alsmede de certificeringen betreffende deze controles, van toepassing met inachtneming van de algemene Verdragsbepalingen.

#### *Artikel 4*

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 7 februari 1983.

*Voor de Raad*

*De Voorzitter*

H.-J. ROHR

**BIJLAGE I****ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN**

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor ruimten waar vers vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen:

- a) vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken.

De inrichtingen moeten echter voorzien zijn van:

— in de in hoofdstuk I, punt 13, sub d) en f), hoofdstuk II, punt 14, sub a), en hoofdstuk III, punt 15, sub a), bedoelde ruimten: vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien of, voor de in punt 15, sub a), bedoelde koelruimten, voorzien van een inrichting waardoor het water gemakkelijk kan worden verwijderd;

— in de in hoofdstuk III, punt 16, sub a), bedoelde ruimten: waterdichte vloeren die niet kunnen rotten;

- b) gladde duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter, in slachtruimten tot ten minste drie meter, in koelruimten of koelhuizen ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen, en waarvan de overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling rond zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk III, punt 16, sub a), bedoelde ruimten.

Het gebruik van houten wanden in in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde ruimten die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

- c) deuren van onaantastbaar materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;
- d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;
- e) voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;
- f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap en de werktuigen met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van handdoeken die slechts éénmaal kunnen worden gebruikt;

- b) voorzieningen voor het ontsmetten van gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C;

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren, enz.;

4. a) werktuigen en gereedschap, zoals bij voorbeeld tafels voor het uitsnijden, verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden behalve in ruimten waar zich uitsluitend vers vlees bevindt dat op hygiënische wijze is verpakt;

- b) corrosiebestendige apparatuur en voorzieningen die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

— het interne transport van het vlees,

- het neerzetten van de bakken die voor dit vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de muren in aanraking kunnen komen;
  - c) voorzieningen voor hygiënische behandeling en bescherming van het vlees tijdens laden en lossen;
  - d) speciale waterdichte bakken van corrosiebestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor uitgesneden vlees of slachtafvallen die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees of deze afvallen, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt vervoerd, dienen deze zodanig te zijn gebouwd en geplaatst dat gevaar voor besmetting van het vlees wordt voorkomen;
5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een draineringssysteem bevatten dat aangesloten is op de afvalwaterleiding en geen gevaar inhoudt voor besmetting van het vlees;
  6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelmachines, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;
  7. een installatie die warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG in voldoende hoeveelheden levert;
  8. een voorziening voor de afvoer van afvalwater, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;
  9. een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde koel- en vrieshuizen;
  10. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
  11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en handdoeken die slechts éénmaal kunnen worden gebruikt. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;
  12. een ruimte en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen. Deze ruimte en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het doen reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel erkende installaties.

## HOOFDSTUK I

### BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN

13. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen ten minste beschikken over:
  - a) voldoende overdekte stalruimte voor het onderbrengen van de slachtdieren, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, voldoende ruimte voor stalling in de open lucht; wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te

reinigen en te ontsmetten zijn; deze ruimten moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drinken en, zo nodig, het voederen van de slachtdieren, alsmede leidingen voor de afvoer van vloeistoffen naar met een rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken;

- b) slachtruimten die voldoende groot zijn om het slachten op bevredigende wijze te laten verlopen; ingeval men in een slachtruimte niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtruimten voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeien evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn gescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van ten minste 5 meter, hetzij door een afscheiding van ten minste 3 meter hoogte;
- c) voldoende grote afzonderlijke ruimten die uitsluitend mogen worden gebruikt
  - voor het ledigen, schoonmaken en behandelen van magen en darmen;
  - voor het verder verwerken van magen en darmen indien dit in het slachthuis plaatsvindt;
  - voor de bewerking en het schoonmaken van ander slachtafval dan dat genoemd onder bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte om de koppen voldoende gescheiden te houden van het andere afval, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;
  - voor het opslaan van huiden, horens, hoeven en varkenshaar, indien deze producten niet op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd;
- d) een afzonderlijke ruimte voor het verpakken van afval, indien het afval in het slachthuis wordt verpakt;
- e) afsluitbare ruimten of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, ruimten voor stalling in de open lucht, voor zieke en van ziekte verdachte dieren; afsluitbare ruimten voor het slachten van deze dieren, voor tot nadere keuring aangehouden vlees, en voor in beslag genomen vlees.

De ruimten voor het slachten van deze dieren zijn niet verplicht voor erkende inrichtingen, waar de voorschriften van de Lid-Staat het slachten van deze dieren in de inrichting op dezelfde dag als het slachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer verbieden, of bepalen dat dit slachten moet plaatsvinden nadat het slachten van dieren, waarvan het vlees bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer, is voltooid en dat er maatregelen moeten worden genomen om besmetting van dit vlees te voorkomen. In dat geval moeten de ruimten speciaal worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer, of wel moet worden gegarandeerd dat deze dieren niet worden geslacht in de erkende inrichting, maar in afzonderlijke ruimten die speciaal daarvoor bestemd zijn;

- f) voldoende grote koel- of vriesruimten met corrosiebestendige outillage die zo is ontworpen dat vers vlees niet in aanraking komt met de vloer of de wanden wanneer het wordt vervoerd of opgeslagen;
- g) een voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;
- h) een doelmatige scheiding tussen het verontreinigde en het schone gedeelte, ten einde dit laatste gedeelte te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;
- i) een installatie voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het afslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden; tijdens het afslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;
- j) een hangbaan voor het interne transport van het vlees;
- k) voor zover binnen het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte ruimte;
- l) een ruimte met adequate voorzieningen om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren, voor zover een dergelijk onderzoek in de inrichting wordt verricht.

**HOOFDSTUK II****BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN UITSNIJDERIJEN**

14. Afgezien van de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote koelruimten voor de bewaring van het verse vlees en, wanneer in de inrichting verpakt vlees wordt opgeslagen, een koel- of vriesruimte voor verpakt vlees;
  - b) een ruimte voor het uitsnijden, uitbenen en verpakken voorzien van een zelfregistre-  
rende thermometer of telethermometer;
  - c) een ruimte voor het aanbrengen van de eindverpakking, tenzij voldaan is aan de voor-  
waarden van hoofdstuk XI, punt 62;
  - d) een ruimte voor het opslaan van materiaal voor verpakking en eindverpakking;

**HOOFDSTUK III****BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN KOEL- EN VRIES-  
HUIZEN**

15. Koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, eerste streepje, moeten, afgezien van de algemene voorwaarden, ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote koelruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees zodanig kan worden opgeslagen dat aan de in punt 65, eerste streepje, vermelde voorschriften inzake temperaturen wordt voldaan;
  - b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in elke opslagruimte.
16. Afgezien van de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in hoofdstuk XIII, punt 65, tweede streepje, ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote ruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees zodanig kan worden opgeslagen dat aan de in punt 65, tweede streepje, vermelde voorschriften inzake temperaturen wordt voldaan;
  - b) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer in elke opslagruimte.

**HOOFDSTUK IV****HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE RUIMTEN, HET GEREEDSCHAP EN DE  
WERKTUIGEN IN DE INRICHTINGEN**

17. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, ruimten, gereedschap en werktuigen:
- a) het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding alsmede een schoon hoofddek-  
sel en, zo nodig, een nekbeschermer te dragen; het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of de verdere behandeling van het vlees betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten; personen die met zieke dieren of besmet vlees in aan-  
raking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te was-  
sen en te ontsmetten; in de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt;
  - b) geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet voor slachthuizen ten  
aanzien van de voor slachting bestemde dieren, alsmede — voor wat het terrein van  
genoemde slachthuizen betreft — voor dieren die voor het functioneren van het slacht-  
huis noodzakelijk zijn. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig  
worden verdelgd;

- c) gereedschappen en werktuigen die bij de vleesverwerking worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.
18. Ruimten, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vers vlees. Deze eis is niet van toepassing op transportwerktuigen die in de in punt 16, sub a), bedoelde ruimten worden gebruikt, wanneer het vlees is verpakt. Gereedschap voor het uitsnijden van vlees mag slechts voor dat doel worden gebruikt.
19. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.
20. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat water dat geen drinkwater is, wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van water dat geen drinkwater is voor het koelen van koelmachines worden toegestaan. De leidingen voor water dat geen drinkwater is, moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.
21. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werkruimten en de opslagruimten voor vers vlees.
22. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze geen invloed hebben op voorzieningen, gereedschap en vers vlees. Na gebruik moeten de voorzieningen en het gereedschap grondig met drinkwater worden schoongemaakt.
23. Het vlees mag niet worden bewerkt en behandeld door personen die het kunnen besmetten.
24. Voor alle personen die bij de bewerking van vlees zijn betrokken, dient door middel van een geneeskundige verklaring te worden aangetoond dat er geen bezwaar bestaat tegen hun tewerkstelling. Deze verklaring dient ieder jaar, alsmede telkens wanneer de officiële dierenarts zulks verlangt, te worden vernieuwd. De betrokkene moet de verklaring ter beschikking van de officiële dierenarts houden.

## HOOFDSTUK V

### KEURING VÓÓR HET SLACHTEN

25. De dieren dienen op de dag waarop zij het slachthuis binnenkomen aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien het dier zich gedurende de nacht in het slachthuis heeft bevonden.
26. De officiële dierenarts dient deze keuring volgens wetenschappelijk verantwoorde methoden en bij voldoende belichting te verrichten.
27. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:
- a) of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezige verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;
  - b) of de dieren een storing van de algemene gezondheidstoestand of verschijnselen van een ziekte vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie; bij de keuring moet ook worden gelet op eventuele tekens die erop wijzen dat aan het dier stoffen met een farmacologische werking zijn toegediend, dan wel of het dier andere stoffen heeft verbruikt die het vlees schadelijk voor de menselijke gezondheid kunnen maken;
  - c) of de dieren vermoeid, zeer onrustig of gewond zijn.

28. Niet mogen worden geslacht de dieren:
- a) die een van de in punt 27, sub a) en b), genoemde verschijnselen vertonen;
  - b) die niet voldoende lang hebben kunnen rusten; vermoeide of zeer onrustige dieren moeten ten minste 24 uur kunnen rusten, behalve wanneer de officiële dierenarts, voor wat het intracommunautaire handelsverkeer betreft, een andersluidend besluit neemt;
  - c) bij welke de een of andere vorm van tuberculose is vastgesteld.

#### HOOFDSTUK VI

##### HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN EN UITSNIJDEN

29. Slachtdieren die in de slachtruimten worden binnengeleid, moeten onmiddellijk worden geslacht en er moet onmiddellijk worden overgegaan tot het laten leegbloeden, het verwijderen van huid of haar en het verwijderen van maag en darmen, op zodanige wijze dat elke besmetting van het vlees wordt voorkomen.
30. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Voor menselijke consumptie bestemd bloed dient in volmaakt reine voorwerpen te worden opgevangen. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met voorwerpen die voldoen aan hygiënische eisen.
31. Behalve bij varkens, moet de huid onmiddellijk en volledig worden verwijderd. Varkens waarvan de huid niet wordt verwijderd, moeten terstond worden onthaard. Bij deze behandeling mogen hulpstoffen worden gebruikt, mits de varkens grondig met drinkwater worden afgespoten.
32. Het verwijderen van maag en darmen moet onverwijd geschieden en moet uiterlijk 45 minuten na de verdoving of, in geval van een door een godsdienstige ritus voorgeschreven slacht, een half uur na het verbloeden beëindigd zijn. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen, of worden uitgenomen, of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het geslachte dier verbonden blijven. Indien deze organen worden uitgenomen, dienen zij met een nummer of op andere wijze zodanig te worden gemerkt, dat blijkt dat zij bij het geslachte dier behoren; hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal, alsmede voor de andere voor de keuring na het slachten benodigde delen van het geslachte dier. De genoemde organen en delen dienen totdat de keuring is beëindigd in de onmiddellijke nabijheid van het geslachte dier te blijven. De nieren dienen bij alle dieren te worden losgemaakt van het aanhangende vet en voor runderen, varkens en eenhoevigen dient ook het nierkapsel te worden verwijderd.
33. Het steken van messen in vlees, het reinigen van het vlees met behulp van doeken of andere materialen, alsmede het opblazen zijn verboden. Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan; het opgeblazen orgaan moet echter worden afgekeurd voor het intracommunautaire handelsverkeer.
34. De geslachte eenhoevige dieren, varkens van meer dan vier weken en runderen van meer dan zes maanden dienen voor de keuring na het slachten door klieven van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de officiële dierenarts voor elk dier klieving in de lengte van het geslachte dier en van de kop verlangen.
35. Het is verboden het geslachte dier uit te snijden, enig deel van het geslachte dier weg te nemen of daaraan verdere handelingen te verrichten, voordat de keuring na het slachten is beëindigd.
36. Voor nadere keuring aangehouden en afgekeurd vlees, alsmede magen, darmen en niet voor consumptie geschikte bijprodukten moeten zo spoedig mogelijk in speciale voorzieningen worden ondergebracht.
37. Indien bloed of slachtafval van meer dan één dier vóór het einde van de keuring na het slachten zijn samengebracht in één vat, moet de gehele inhoud van dit vat van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten, indien het vlees van een van deze dieren als ongeschikt voor menselijke consumptie is aangemerkt.

#### HOOFDSTUK VII

##### KEURING NA HET SLACHTEN

38. Alle delen van het dier, ook het bloed, moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd om te zien of het vlees geschikt is voor menselijke consumptie.

## 39. De keuring na het slachten omvat:

- a) een visueel onderzoek van het geslachte dier, in het bijzonder van de sub b) genoemde organen;
- b) het betasten van bepaalde organen, met name de longen, de lever, de milt, de tong en bepaalde lymfklieren, en, rekening houdend met de conclusies van de officiële dierenarts, van de baarmoeder en de uier.
- c) het insnijden van bepaalde organen en lymfklieren; indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het betasten van bepaalde organen afwijkingen blijkt te hebben die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van geslachte dieren, outillage, personeel of ruimten, mag op deze organen geen insnijding worden verricht in de slachtruimte of in enige andere ruimte waar vers vlees kan worden besmet;
- d) een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en, eventueel, de smaak;
- e) indien nodig een laboratoriumonderzoek, waarbij met name een onderzoek wordt ingesteld naar de in artikel 4, lid 1, sub b), bedoelde stoffen.

## 40. De officiële dierenarts moet in het bijzonder onderzoeken:

- a) het bloed op de kleur, het stollingsvermogen en de eventuele aanwezigheid van vreemde stoffen;
- b) de kop, de keel, de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeksel-lymfklieren (Lnn. retropharyngiales mandibulares et parotidei) en de tonsillen; de tong dient daarbij zover te worden losgesneden dat de mond- en keelholte in detail kan worden onderzocht. Bij runderen en varkens dienen de tonsillen na het onderzoek te worden verwijderd;
- c) de longen, de luchtpijp, de slokdarm en de lymfklieren aan de bronchiën (Lnn. bifurcationes eparteriales) en aan het borstvlies (Lnn. mediastinales); bovendien dient er een overlangse snede in de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp en een dwarsnede in het onderste derde gedeelte van de longen door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp te worden aangebracht;
- d) het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht, waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;
- e) het middenrif;
- f) de lever, de galblaas en de galgangen, alsmede de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Lnn. portales);
- g) het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Lnn. gastrici) en de lymfklieren behorende tot het darmkanaal (Lnn. mesenterici, craniales en caudales);
- h) de milt;
- i) de nieren en hun lymfklieren (Lnn. renales) alsmede de blaas;
- j) het borstvlies en het buikvlies;
- k) de geslachtsorganen; bij koeien dient de baarmoeder door een snede in de lengte te worden opengelegd, behalve wanneer ze niet bestemd is voor menselijke consumptie; bij stieren en beren de lymfklieren van de lies (Lnn. inguinales superficiales);
- l) de uier en zijn lymfklieren (Lnn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend, behalve indien hij niet bestemd is voor menselijke consumptie;
- m) de navelstreek en de gewrichten van jonge dieren; in verdachte gevallen dient een insnijding in de navelstreek plaats te vinden en dienen de gewrichten te worden opengesneden.

Op de bovenvermelde lymfklieren moeten systematisch veelvuldige insnijdingen worden verricht en moet een visueel onderzoek worden uitgevoerd.



In verdachte gevallen dienen ook de lymfklieren van de boeg (Lnn. cervicales superficiales), de lymfklieren in de oksels (Lnn. axillares proprii et primae costae), aan het borstbeen (Lnn. sternales craniales), aan de hals (Lnn. cervicales profundi et costocervicales), aan de zitbeenderen (Lnn. ischiatici), de lymfklieren in het midden en aan de zijkanten van het darmbeen (Lnn. iliace), in de knieholte (Lnn. poplitei), in de knieplooien (Lnn. subiliace), alsmede de lymfklieren van de lendenen (Lnn. lumbales) en de lies (Lnn. inguinales superficiales) op dezelfde wijze te worden ingesneden.

Bij schapen en geiten behoeven alleen in verdachte gevallen het hart te worden opengesneden, de tong te worden vrijgemaakt, de longen en de bronchiën, alsmede de lymfklieren te worden ingesneden; die organen en lymfklieren moeten evenwel onderzocht worden.

Bij varkens behoeven alleen in verdachte gevallen de lymfklieren van de kop, behalve die van de onderkaak, de lymfklieren van de longen, het maag-darmkanaal en de nieren te worden ingesneden; die organen en lymfklieren moeten evenwel worden onderzocht. De sub c) omschreven insnijding in de longen is niet vereist wanneer de longen niet bestemd zijn voor menselijke consumptie.

41. De officiële dierenarts dient bovendien systematisch te verrichten:

A. Het onderzoek op cysticercose:

a) bij runderen ouder dan zes weken:

- van de tong, door een snede in de lengte in het spierweefsel aan de onderkant, zonder dat de tong sterk beschadigd wordt;
- van de slokdarm, na het losmaken van de luchtpijp;
- van het hart, afgezien van de in punt 40, sub d), voorgeschreven insnijding, door een van de hartoren naar de hartpunt lopende snede in beide helften;
- van de uitwendige kauwspieren, door twee parallel met de onderkaak lopende sneden;
- van de inwendige kauwspieren, door een vlakke snede;
- van het spierweefsel van het middenrif, behalve voor kalveren, nadat de sereuze vliezen van deze spieren zijn losgemaakt;
- van de zichtbare spieroppervlakten van het geslachte dier;

b) bij varkens, van de zichtbare spieroppervlakten, in het bijzonder de spieren aan het platte deel van de schenkel, de buikwand, de van vetweefsels ontdane grote lende-spieren, de pijlers van het middenrif, de tussenribspieren, het hart, de tong en het strottehoofd.

B. Het onderzoek op distomatosis bij runderen, schapen en geiten, door insnijdingen aan de maagzijde van de lever, waarbij ook de galgangen worden geraakt, en bij runderen door een diepe snede in de basis van de Spiegelse kwab.

C. Het onderzoek op malleus bij eenhoevige dieren, door inspectie van de slijmvliezen van de luchtpijp, strottehoofd, de neusholte en de neusgangen, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is verwijderd.

Dit onderzoek kan echter volgens de procedure van artikel 16 door andere onderzoeken worden vervangen.

D. Vers vlees van varkens dat dwarsgestreepte spieren bevat, moet worden onderworpen aan een onderzoek op trichinen onder het toezicht en de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.

Dit onderzoek vindt plaats volgens wetenschappelijk erkende en in de praktijk beproefde methoden, met name de methoden welke in EEG-richtlijnen of in andere internationale normen zijn neergelegd.

De resultaten moeten worden beoordeeld aan de hand van een referentiemethode die is vastgesteld volgens de procedure van artikel 16, na advies van het Wetenschappelijk

Veterinair Comité, en waarvan de betrouwbaarheid ten minste gelijkwaardig is aan het in bijlage I, punt 1, van Richtlijn 77/96/EEG bedoelde trichinoscopische onderzoek.

De Commissie maakt deze referentiemethode bekend in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

## HOOFDSTUK VIII

### VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDING BESTEMD VERS VLEES

42. Het uitsnijden van het geslachte dier in kleinere delen dan bedoeld in artikel 3, lid 1, sub A, alsmede het uitbenen, zijn slechts toegestaan in uitsnijderijen.
43. De exploitant van de inrichting of zijn vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen; hij moet telkens wanneer dit gevraagd wordt de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees.
44. Vlees dat niet aan de eisen van artikel 3, lid 1, punt B, sub b), voldoet, mag zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale ruimten is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat aan bovengenoemde voorwaarden voldoet. De officiële dierenarts moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle opslag- en werkruimten, ten einde te waarborgen dat bovengenoemde bepalingen strikt worden nageleefd.
45.
  - a) Het verse vlees moet volgens de behoeften in de in hoofdstuk II, punt 14, sub b), bedoelde ruimten worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en eventueel de verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar de daarvoor bestemde koelruimte als bedoeld in hoofdstuk II, punt 14, sub a).
  - b) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de verpakking en de eindverpakking moet het verse vlees op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan +7 °C. Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in de uitsnijruimte niet hoger zijn dan +12 °C.
  - c) In afwijking van de punten a) en b) mag het vlees warm worden uitgesneden; in dat geval moet het vlees rechtstreeks worden vervoerd van de slachtruimte naar de uitsnijruimte. De slachtruimte en de uitsnijruimte moeten dan voldoende dicht bij elkaar liggen, in hetzelfde gebouwencomplex, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van de ene ruimte naar de andere worden gebracht en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en eventueel de verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar een daarvoor bestemde koelruimte.
  - d) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vers vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, moet onmiddellijk worden bijeengebracht in de in punt 4, sub d), bedoelde voorzieningen.

## HOOFDSTUK IX

### KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VLEES

46. De erkende uitsnijderijen en de erkende koel- en vrieshuizen zijn onderworpen aan een controle door een officiële dierenarts. Deze moet vóór het uitsnijden van het vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd, tijdig worden gewaarschuwd.
47. De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken:
  - het controleren van het binnenkomende en uitgaande verse vlees;
  - de keuring van het in de inrichtingen genoemd in punt 46 aanwezige verse vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd;

- de keuring van vers vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd, vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de in punt 46 genoemde inrichtingen;
- het invullen en de afgifte van de in artikel 3, lid 1, punt A, sub f), en in hoofdstuk X, punt 54, genoemde documenten;
- het controleren van de reinheid van de ruimten, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk IV, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding;
- het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek, ten einde bij voorbeeld schadelijke kiemen, additieven of andere ongeoorloofde chemische stoffen op te sporen. De resultaten van dit onderzoek worden in een register opgenomen;
- elke andere controle die hij nuttig acht voor het toezicht op de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

## HOOFDSTUK X

### HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK

48. Het keurmerk moet worden aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij:
- a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan het hulppersoneel ter hand mag stellen;
  - b) de etiketten en het verpakkingsmateriaal, wanneer deze reeds zijn voorzien van het in dit hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten en dit verpakkingsmateriaal worden, op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht, in het benodigde aantal aan het hulppersoneel overhandigd.
49. Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden met:
- a) een ovaal stempel dat ten minste 6,5 cm breed en 4,5 cm hoog is. Op het stempel dienen duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voor te komen:
    - in het bovenste gedeelte, de initiaal of initialen in hoofdletters van het land van verzending, dat wil zeggen:  
B — D — DK — F — GR — IRL — I — L — NL — VK,  
gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting;
    - in het onderste gedeelte één van de afkortingen: EEG, CEE, EWG, EØF, EOK of EEC;
  - b) een ovaal stempel van ten minste 6,5 cm breed en ten minste 4,5 cm hoog. Op het stempel moeten duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen voorkomen:
    - in het bovenste gedeelte, de naam van het land van verzending in hoofdletters;
    - in het midden het toelatingsnummer van de inrichting;
    - in het onderste gedeelte één van de afkortingen: EEG, CEE, EWG, EØF, EOK of EEC.
- De letters dienen ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog te zijn.
- Het keurmerk mag voorts een aanduiding bevatten aan de hand waarvan het mogelijk is de dierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.
50. Geslachte dieren worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een inkt- of brandstempel:
- geslachte dieren met een gewicht van meer dan 65 kilogram dienen op iedere helft ten minste op de volgende plaatsen te worden gemerkt: de buitenzijde van de dij, de lenden, de rug, de borst en de schouder;

- de overige geslachte dieren moeten ten minste vier maal worden gemerkt, namelijk op de schouders en op de buitenzijde van de dijen.
51. De levers van runderen, varkens en eenhoevige dieren worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een brandstempel.
- De slachtafvallen van alle soorten worden overeenkomstig punt 49 gemerkt met een inkt- of brandstempel, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden en gemerkt zijn overeenkomstig de punten 54 en 55.
52. De delen die in uitsnijderijen van officieel gemerkte geslachte dieren zijn verkregen, moeten, overeenkomstig punt 49, met een inkt- of brandstempel van een keurmerk worden voorzien, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.
53. De eindverpakking moet altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 54.
54. De in de punten 51 en 52 bedoelde uitgesneden delen en het slachtafval die van een eindverpakking zijn voorzien moeten, overeenkomstig punt 49, voorzien zijn van een stempel waarop in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, het toelatingsnummer van de uitsnijderij voorkomt, en wel op een etiket dat zodanig op de eindverpakking is bevestigd of gedrukt dat het bij het openen van de eindverpakking wordt vernietigd. Op dit etiket staat eveneens een serienummer; op besluit van de bevoegde centrale autoriteit kan deze eis voor het intracommunautaire handelsverkeer facultatief worden gemaakt. Wanneer de uitgesneden delen en het slachtafval echter zijn verpakt overeenkomstig hoofdstuk XI, punt 61, mag het bovengenoemde etiket op de verpakking worden bevestigd.
- Indien het slachtafval van een eindverpakking is voorzien in een slachthuis, moet het stempel echter het veterinaire toelatingsnummer van dat slachthuis vermelden.
55. Afgezien van het bepaalde in punt 54, dient bovendien bij vers vlees dat verpakt is in handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de verbruiker op de verpakking of op een op de verpakking bevestigd etiket een kopie te worden gedrukt van het in punt 49, sub a); voorgeschreven stempel. Het stempel moet het veterinaire toelatingsnummer van de uitsnijderij vermelden in plaats van dat van het slachthuis. De in punt 49 voorgeschreven afmetingen gelden niet voor het bij dit punt voorgeschreven merk.
- Indien het slachtafval in een slachthuis is verpakt, moet het stempel echter het veterinaire toelatingsnummer van het slachthuis vermelden.
56. Vlees van eenhoevige dieren en de verpakking daarvan moeten zijn voorzien van een speciaal merk dat volgens de procedure van artikel 16 zal worden vastgesteld.
57. Over de kleurstoffen die mogen worden gebruikt voor het merken van vers vlees wordt een besluit genomen volgens de procedure van artikel 16. Totdat dit besluit is genomen mag uitsluitend methyblauw worden gebruikt.

## HOOFDSTUK XI

### VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VERS VLEES

58. a) De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name:
- mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het verse vlees;
  - mag zij geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op het verse vlees kunnen overbrengen;
  - moet zij voldoende stevig zijn om tijdens het vervoer en wat daarmee samenhangt een doeltreffende bescherming van het verse vlees te bieden.
- b) De eindverpakking mag niet opnieuw voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit corrosiebestendig materiaal, gemakkelijk te reinigen is en vooraf gereinigd en ontsmet is.

59. Als uitgesneden vers vlees of slachtafval wordt verpakt, moet de verpakking onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.
- Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vers vlees en slachtafval in alle gevallen voorzien zijn van een beschermende verpakking, behalve indien zij hangend worden vervoerd.
- Deze verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 58, sub a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen en mogen geen tweede maal voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt.
60. Verpakt vlees moet van een eindverpakking worden voorzien.
61. Wanneer evenwel de verpakking voldoet aan alle voor de bescherming van het vlees gestelde eisen inzake de eindverpakking, hoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees nogmaals te verpakken, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 58 voldaan is.
62. Uitsnijden, uitbenen, verpakking en eindverpakking mogen in een zelfde ruimte plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
- a) de ruimte moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;
  - b) het materiaal voor verpakking en eindverpakking wordt dadelijk na de fabricage verpakt in een verzegeld beschermend omhulsel en wordt gedurende het vervoer naar het bedrijf tegen schade beschermd en in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijke ruimte van de inrichting opgeslagen;
  - c) de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en geen luchtverbinding hebben met andere ruimten waarin zich stoffen bevinden die vers vlees zouden kunnen besmetten. Verpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgeslagen;
  - d) het materiaal voor de eindverpakking wordt in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gereed gemaakt voordat het in de werkruimte wordt binnengebracht;
  - e) de eindverpakkingen worden op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte binnengebracht en onverwijld gebruikt. Zij mogen niet worden aangeraakt door personeel dat het verse vlees behandelt;
  - f) na de eindverpakking moet het vlees onmiddellijk in de opslagruimte worden opgeslagen.
63. De in dit hoofdstuk bedoelde eindverpakkingen mogen slechts uitgesneden vlees bevatten dat tot dezelfde diersoort behoort.

## HOOFDSTUK XII

### KEURINGSCERTIFICAAT

64. Het originele exemplaar van het keuringscertificaat waarvan het vlees vergezeld moet gaan gedurende het vervoer naar het land van bestemming wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven.

Het certificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het in bijlage II bijgevoegde model; het dient ten minste in de officiële taal of talen van het land van bestemming te zijn opgesteld. Het certificaat moet uit één vel bestaan.

## HOOFDSTUK XIII

### OPSLAG

65. — Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van ten hoogste  $+7^{\circ}\text{C}$  voor geslachte dieren en delen daarvan en van ten hoogste  $+3^{\circ}\text{C}$  voor slachtafval;
- vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet na het slachten en de daarop volgende stabilisatieperiode, aan snelle bevrozing worden onderworpen; dit ingevroren vlees moet worden opgeslagen op een temperatuur die niet hoger mag liggen dan  $-12^{\circ}\text{C}$ .

66. In ruimten als bedoeld in hoofdstuk III, punten 15 en 16, mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten.
67. De temperatuur van de in hoofdstuk III, punten 15 en 16, bedoelde opslagruimten moet voortdurend worden geregistreerd.

#### HOOFDSTUK XIV

##### VERVOER

68. Vers vlees mag slechts worden vervoerd in verzegelde vervoermiddelen die zodanig zijn gebouwd en ingericht dat gedurende het vervoer de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperaturen niet worden overschreden.

Indien het vlees van een slachthuis naar een in dezelfde Lid-Staat gelegen uitsnijderij wordt vervoerd, is verzegeling niet vereist.

69. Deze vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:
- a) de binnenwanden en andere delen die met het vlees in aanraking kunnen komen, moeten tegen corrosie zijn bestand en mogen de organoleptische eigenschappen van het vlees niet kunnen aantasten noch voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen; deze wanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;
  - b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige inrichtingen ter bescherming van het vlees tegen insecten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht, dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien;
  - c) voor het vervoer van geslachte dieren, halve dieren en voeten, alsmede van niet-verpakt uitgesneden vlees — met uitzondering van bevroren vlees in hygiënische verpakking — moeten zij voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal en wel zodanig dat het verse vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist, op voorwaarde dat passende corrosiebestendige voorzieningen aanwezig zijn voor het laden, transporteren en lossen van het vlees.
70. De vervoermiddelen voor het vervoer van vers vlees mogen in geen geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of besmetten.
71. Andere produkten die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of bederf kunnen veroorzaken mogen niet te zamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd, tenzij passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen. Bovendien mogen magen slechts worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten slechts wanneer zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.
72. Vers vlees mag slechts in gereinigde en ontsmette transportmiddelen worden vervoerd.
73. Geslachte dieren, halve dieren en voeten, met uitzondering van bevroren vlees in hygiënisch verantwoorde verpakking moeten steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 69, sub c).
- Andere delen en slachtafval moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor zover zij zich niet bevinden in een verpakking of in vaten uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, verpakking of vaten moeten voldoen aan de voorschriften inzake hygiëne en, met name wat de verpakking betreft, aan de bepalingen van deze richtlijn. Ingewanden moeten steeds verpakt worden vervoerd; de verpakking moet stevig zijn en water noch vet doorlaten. Alvorens de verpakking opnieuw wordt gebruikt, dient zij te worden gereinigd en ontsmet.
74. De officiële dierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde voorschriften ten aanzien van de hygiëne.

**BIJLAGE II****MODEL****KEURINGSCERTIFICAAT**

**betreffende vers vlees <sup>(1)</sup> dat bestemd is voor een Lid-Staat van de Europese Economische Gemeenschap**

Nr. <sup>(2)</sup> .....

Land van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Referentie: .....  
(facultatief)

**I. Identificatie van het vlees**

Vlees van: .....  
(diersoort)

Aard van het verzondene: .....

Aard van de verpakking: .....

Aantal stuks of colli: .....

- Maand en jaar van bevrozing: .....

Nettogewicht: .....

**II. Herkomst van het vlees**

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis (slachthuizen): .....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en): .....

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende koelhuis (koelhuizen): .....

**III. Bestemming van het vlees**

Het vlees wordt verzonden: uit: .....  
(plaats van verzending)

naar: .....  
(land en plaats van bestemming)

per <sup>(3)</sup>: .....

<sup>(1)</sup> Vers vlees: in de zin van de onder IV van dit certificaat vermelde richtlijn, alle voor menselijke consumptie geschikte delen van huisdieren van de volgende soorten: runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren, welke delen geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid hebben ondergaan; als vers vlees wordt ook beschouwd vlees dat een koudebehandeling heeft ondergaan.

<sup>(2)</sup> Facultatief.

<sup>(3)</sup> Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip en, zo nodig, het nummer van de container.

Naam en adres van de afzender: .....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd; .....

.....

#### IV. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het hierboven omschreven vlees is verkregen onder de voorwaarden inzake produktie en controle van Richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees en dat het derhalve als zodanig geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.

Gedaan te .....

.....  
(Handtekening van de officiële dierenarts)

\_\_\_\_\_