

RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 22 juli 1991

tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten

(91/493/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 43,

Gezien de voorstellen van de Commissie ⁽¹⁾,Gezien de adviezen van het Europese Parlement ⁽²⁾,Gezien de adviezen van het Economisch en Sociaal Comité ⁽³⁾,

Overwegende dat met het oog op de totstandbrenging van de interne markt, en met name van een harmonische werking van de gemeenschappelijke marktordening in de sector visserijproducten die is ingesteld bij Verordening (EEG) nr. 3796/81 ⁽⁴⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2886/89 ⁽⁵⁾, het handelsverkeer in vis en visproducten niet langer mag worden gehinderd door verschillen tussen de Lid-Staten op het gebied van gezondheidsvoorschriften; dat, als die verschillen worden opgeheven, de productie en het in de handel brengen beter kunnen worden geharmoniseerd en concurrentie op voet van gelijkheid mogelijk wordt, en de consument een kwaliteitsproduct kan worden aangeboden;

Overwegende dat het Europese Parlement in zijn wetgevings-resolutie van 17 maart 1989 ⁽⁶⁾, de Commissie heeft verzocht om algemene voorstellen in te dienen inzake de hygiëne bij de productie en het in de handel brengen van visserijproducten, waarbij ook een oplossing dient te worden gevonden voor het probleem van de nematoden;

Overwegende dat visserijproducten onmiddellijk na de vangst in principe vrij zijn van schadelijke micro-organismen; dat zij echter daarna bij niet-hygiënische behandeling en verwerking kunnen bederven of kunnen worden verontreinigd;

Overwegende dat derhalve basisvoorschriften moeten worden vastgesteld om te zorgen voor een hygiënische behandeling van verse en verwerkte visserijproducten in alle stadia van productie, opslag en vervoer;

⁽¹⁾ PB nr. C 66 van 11. 3. 1988, blz. 2
PB nr. C 282 van 8. 11. 1989, blz. 7, en
PB nr. C 84 van 2. 4. 1990, blz. 56.

⁽²⁾ PB nr. C 96 van 17. 4. 1989, blz. 29, en
PB nr. C 183 van 15. 7. 1991.

⁽³⁾ PB nr. C 134 van 24. 5. 1988, blz. 31, en
PB nr. C 332 van 31. 12. 1990, blz. 59.

⁽⁴⁾ PB nr. L 379 van 31. 12. 1981, blz. 1.

⁽⁵⁾ PB nr. L 282 van 2. 10. 1989, blz. 1.

⁽⁶⁾ PB nr. C 96 van 17. 4. 1989, blz. 199.

Overwegende dat bepaalde handelsnormen die zijn vastgesteld op grond van artikel 2 van Verordening (EEG) nr. 3796/81, naar analogie dienen te worden toegepast om de kwaliteit van deze producten uit gezondheidsoogpunt te bepalen;

Overwegende dat in de eerste plaats de visserij-industrie erop moet toezien dat de visserijproducten voldoen aan de bij deze richtlijn vastgestelde gezondheidsvoorschriften;

Overwegende dat de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten er door middel van inspecties en controles op moeten toezien dat producenten en fabrikanten die voorschriften naleven;

Overwegende dat, om de eenvormige toepassing van de bij deze richtlijn vastgestelde normen in alle Lid-Staten te garanderen, communautaire controlemaatregelen moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat, om te zorgen voor een harmonische werking van de interne markt, de maatregelen op identieke wijze moeten worden toegepast op het nationale en het intracommunautaire handelsverkeer;

Overwegende dat voor het intracommunautaire handelsverkeer de bepalingen van Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt ⁽⁷⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 90/675/EEG ⁽⁸⁾, van toepassing zijn op visserijproducten;

Overwegende dat voor visserijproducten uit derde landen die bestemd zijn om op het grondgebied van de Gemeenschap in de handel te worden gebracht, geen gunstiger regeling mag gelden dan die welke in de Gemeenschap wordt toegepast; dat derhalve een communautaire inspectieprocedure moet worden vastgesteld om na te gaan welke voorschriften gelden voor de productie en het in de handel brengen in derde landen, zodat de Gemeenschap een gemeenschappelijke invoerregeling kan toepassen die is gebaseerd op de gelijkwaardigheid van de voorschriften;

Overwegende dat op deze invoer de controlevoorschriften en vrijwaringsmaatregelen van toepassing zijn die zijn vervat in Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van 10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor producten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht;

Overwegende dat, in verband met bijzondere situaties, aan sommige inrichtingen die vóór 1 januari 1993 reeds in bedrijf

⁽⁷⁾ PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13.

⁽⁸⁾ PB nr. L 373 van 31. 12. 1990, blz. 1.

waren, afwijkingen moeten worden toegestaan zodat zij zich kunnen aanpassen aan de in deze richtlijn vervatte voorschriften;

Overwegende dat de Commissie moet worden belast met de vaststelling van de nodige bepalingen ter toepassing van deze richtlijn; dat daartoe moet worden voorzien in een procedure waarbij in het kader van het Permanent Veterinair Comité een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand komt;

Overwegende dat het nodig kan zijn de basisvoorschriften die bij deze richtlijn zijn vastgesteld verder te preciseren,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

Algemene bepalingen

Artikel 1

Bij deze richtlijn worden de gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen van voor menselijke consumptie bestemde visserijprodukten.

Artikel 2

In deze richtlijn wordt verstaan onder:

1. *visserijprodukten*: alle zee- of zoetwaterdieren of delen daarvan, kuit en hom daaronder begrepen, met uitzondering van in het water levende zoogdieren, van kikkers en van in het water levende dieren waarvoor andere communautaire regelingen gelden;
2. *aquicultuurprodukten*: alle visserijprodukten die onder door de mens gecontroleerde omstandigheden uit eieren worden voortgebracht en opgekweekt totdat ze als levensmiddel in de handel worden gebracht. Zee- en zoetwatervis of zee- en zoetwaterschaaldieren die in het juveniele stadium in hun natuurlijke milieu zijn gevangen en zijn opgekweekt tot ze de gewenste maat hebben bereikt om voor menselijke consumptie te worden afgezet, worden eveneens als aquicultuurprodukten beschouwd. Vis en schaaldieren van voor de handel geschikte maat die zijn gevangen in hun natuurlijke milieu en levend zijn gehouden om op een later tijdstip te worden verkocht, worden niet als aquicultuurprodukten beschouwd als zij in visvijvers alleen in leven worden gehouden en niet wordt getracht om hun maat of gewicht te doen toenemen;
3. *koeling*: procédé dat erin bestaat de temperatuur van de visserijprodukten zodanig te doen dalen dat zij de temperatuur van smeltend ijs benadert;
4. *verse produkten*: visserijprodukten, in gehele staat of na bewerking, daaronder begrepen vacuüm of onder een gewijzigde atmosfeer verpakte produkten, die geen andere op conservering gerichte behandeling hebben ondergaan dan koeling;
5. *bewerkte produkten*: visserijprodukten die een behandeling hebben ondergaan waardoor hun anatomische toestand is gewijzigd, zoals strippen, ontkoppen, in moten verdelen, fileren, hakken, enz.;
6. *verwerkte produkten*: visserijprodukten die als gekoeld of ingevroren produkt, al dan niet samen met andere levensmiddelen, een chemisch of fysisch procédé zoals verhitten, roken, zouten, drogen, marinieren, enz. of een combinatie daarvan hebben ondergaan;
7. *conservering*: procédé dat erin bestaat de produkten in hermetisch gesloten recipiënten te verpakken en hen een warmtebehandeling te laten ondergaan die toereikend is om alle mirco-organismen die zich zouden kunnen vermeerderen, te vernietigen of te inactiveren, ongeacht de temperatuur waarbij het produkt zal worden opgeslagen;
8. *ingevroren produkten*: visserijprodukten die zo zijn ingevroren dat hun kerntemperatuur, na thermische stabilisatie, minimaal -18°C bedraagt;
9. *verpakken*: het beschermen van visserijprodukten door middel van het gebruik van een wikkel, een container of een ander daarvoor geschikt materiaal;
10. *partij*: de hoeveelheid visserijprodukten die is verkregen in praktisch identieke omstandigheden;
11. *zending*: een hoeveelheid visserijprodukten, bestemd voor één of meer afnemers in het land van bestemming, en vervoerd met één en hetzelfde vervoermiddel;
12. *vervoermiddelen*: de voor belading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor vervoer te land, over zee of door de lucht;
13. *bevoegde instantie*: de centrale instantie van een Lid-Staat die bevoegd is ter zake van het uitvoeren van de veterinaire controles of elke andere instantie waaraan zij deze bevoegdheid heeft overgedragen;
14. *inrichting*: iedere ruimte waar visserijprodukten worden bewerkt, verwerkt, gekoeld, ingevroren, verpakt of opgeslagen. Afslagen en groothandelsmarkten waar produkten uitsluitend worden uitgesteld en in het groot worden verkocht, worden niet als inrichtingen beschouwd;
15. *in de handel brengen*: het in het bezit hebben of uitstallen met het oog op verkoop, het te koop aanbieden, het verkopen, het leveren of het op enigerlei andere wijze in de Gemeenschap op de markt brengen, met uitzondering van de verkoop in het klein en de rechtstreekse overdracht op een lokale markt in kleine hoeveelheden door een visser aan de kleinhandel of de consument, waarop de in de nationale voorschriften inzake de controle op de kleinhandel voorziene gezondheidscontroles moeten worden toegepast;
16. *invoer*: het binnenbrengen op het grondgebied van de Gemeenschap van visserijprodukten uit derde landen;

17. *schoon zeewater*: zeewater of brak water dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke stoffen en/of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die de kwaliteit van de visserijprodukten uit gezondheidsoogpunt kunnen aantasten, en dat moet worden gebruikt overeenkomstig deze richtlijn;
18. *fabrieksvaartuig*: vaartuig waar visserijprodukten één of meer van de volgende behandelingen ondergaan, waarna zij al dan niet worden verpakt: fileren, in moten verdelen, stropen, hakken, invriezen, verwerking.

Niet als fabrieksvaartuigen worden beschouwd:

- visserijvaartuigen waar alleen garnalen en weekdieren aan boord worden gekookt,
- visserijvaartuigen waar alleen aan boord wordt ingevroren.

Artikel 3

1. Voor het in de handel brengen van in hun natuurlijk milieu gevangen visserijprodukten gelden de volgende voorwaarden:

- a) de produkten moeten:
- i) zijn gevangen en eventueel aan boord van de vaartuigen zijn uitgebloed, ontkopt, gestript, van de vinnen ontdaan en gekoeld of ingevroren overeenkomstig de door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen, op voorstel van de Commissie, vast te stellen hygiënische voorschriften. Daartoe doet de Commissie vóór 1 oktober 1992 voorstellen;
 - ii) in voorkomend geval in overeenkomstig artikel 7 erkende fabrieksvaartuigen zijn behandeld, met inachtneming van de eisen van hoofdstuk I van de bijlage.

Het koken van garnalen en weekdieren aan boord moet geschieden met inachtneming van hoofdstuk III, deel I, punt 5, alsmede hoofdstuk IV, deel IV, punt 7, van de bijlage. Deze vaartuigen worden door de bevoegde instanties onderworpen aan een bijzondere registratie;

- b) tijdens en na het lossen van de produkten dient aan hoofdstuk II van de bijlage te zijn voldaan;
- c) de produkten moeten op hygiënische wijze zijn gehanteerd en in voorkomend geval op hygiënische wijze zijn verpakt, bewerkt, verwerkt, ingevroren, ontdooid of opgeslagen in overeenkomstig artikel 7 erkende inrichtingen, met inachtneming van de eisen van de hoofdstukken III en IV van de bijlage.

De bevoegde instantie kan, in afwijking van hoofdstuk II, punt 2, van de bijlage, toestaan dat verse visserijprodukten op de kade worden overgeladen in recipiënten die bestemd zijn om onmiddellijk te worden verzonden naar een erkende inrichting, of een ingeschreven afslag of groothandelsmarkt om aldaar te worden gecontroleerd;

- d) de produkten moeten een gezondheidscontrole hebben ondergaan overeenkomstig hoofdstuk V van de bijlage;
- e) zij moeten op passende wijze zijn verpakt overeenkomstig hoofdstuk VI van de bijlage;
- f) zij moeten zijn voorzien van een identificatie overeenkomstig hoofdstuk VII van de bijlage;
- g) zij moeten zijn opgeslagen en vervoerd onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig hoofdstuk VIII van de bijlage.

2. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet zulks zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden.

3. Voor het in de handel brengen van aquicultuurprodukten gelden de volgende voorwaarden:

- a) het slachten moet plaatsvinden onder passende hygiënische omstandigheden. De produkten mogen niet met aarde, slijk of uitwerpselen worden bevuild. Indien de produkten niet onmiddellijk na het slachten worden verwerkt, moeten zij gekoeld worden bewaard;
- b) bovendien moeten de produkten voldoen aan de voorwaarden die zijn vastgesteld in lid 1, onder c) tot en met g).

4. a) Voor het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren gelden de bepalingen van Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 betreffende gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren ⁽¹⁾.

- b) In geval van verwerking moeten de tweekleppige weekdieren behalve aan punt a) ook voldoen aan de voorwaarden die zijn vastgesteld in lid 1, onder c) tot en met g).

Artikel 4

Visserijprodukten die levend in de handel worden gebracht, moeten voortdurend worden gehouden in omstandigheden die optimaal zijn voor hun overleving.

Artikel 5

De onderstaande produkten mogen niet in de handel worden gebracht:

1. giftige vis van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae,
2. visserijprodukten die biotoxines bevatten, bij voorbeeld ciguatoxine of spierverlamende toxines.

Nadere voorschriften inzake de soorten waarop dit artikel van toepassing is en inzake de analysemethoden, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

⁽¹⁾ Zie bladzijde 1 van dit Publikatieblad.

Artikel 6

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de verantwoordelijken van inrichtingen alle nodige maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de voorschriften van deze richtlijn in alle stadia van de produktie van visserijprodukten worden nageleefd.

Daartoe dienen deze verantwoordelijken zelf controles uit te oefenen die gebaseerd zijn op de volgende beginselen:

- identificatie van de kritieke punten in hun inrichting aan de hand van de gebruikte fabricageprocédés;
- opstelling en tenuitvoerlegging van methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritieke punten;
- monsterneming met het oog op analyse in een door de bevoegde instantie goedgekeurd laboratorium, met het oog op de controle van de reinigings- en desinfectiemethoden en om na te gaan of de in deze richtlijn neergelegde normen worden nageleefd;
- bewaring van schriftelijke of op onuitwisbare wijze geregistreerde stukken met betrekking tot de voorgaande punten, ten einde deze aan de bevoegde instantie te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests zullen met name gedurende ten minste twee jaar worden bewaard.

2. Indien op grond van de eigen controles of van andere gegevens waarover de in lid 1 bedoelde verantwoordelijke personen beschikken, gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld of kan worden vermoed, worden onverminderd de maatregelen als bedoeld in artikel 3, lid 1, vierde alinea, van Richtlijn 89/662/EEG onder officiële controle de passende maatregelen getroffen.

3. De bepalingen ter uitvoering van lid 1, tweede alinea, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

Artikel 7

1. De bevoegde instantie gaat over tot erkenning van een inrichting nadat zij zich ervan heeft vergewist dat die inrichting voldoet aan de bepalingen van deze richtlijn ter zake van de aard van de werkzaamheden die zij uitoefenen. Nieuwe erkenning is nodig wanneer een inrichting andere werkzaamheden gaat verrichten dan die waarvoor de erkenning aanvankelijk gold.

De bevoegde instantie treft de nodige maatregelen als niet meer aan de voorwaarden voor erkenning wordt voldaan. Hiertoe houdt zij met name rekening met de conclusies van een eventuele overeenkomstig artikel 8 uitgevoerde controle.

De bevoegde instantie gaat over tot inschrijving van de collectieve gedeelten van de afslagen en groothandelsmarkten die niet zijn onderworpen aan een erkenningsprocedure, nadat zij zich ervan heeft vergewist dat deze installaties aan deze richtlijn voldoen.

2. De Lid-Staten kunnen evenwel op de uitdrukkelijke voorwaarde dat de produkten afkomstig van fabrieksvaartuigen, inrichtingen, afslagen en groothandelsmarkten voldoen aan de gezondheidseisen van deze richtlijn voor de in de hoofdstukken I tot en met IV van de bijlage bedoelde eisen inzake uitrusting en structuur, aan fabrieksvaartuigen, inrichtingen, afslagen en groothandelsmarkten een aanvullende termijn verlenen die op 31 december 1995 verstrijkt om te voldoen aan de in hoofdstuk IX bedoelde erkenningsvoorwaarden. Voor deze afwijkingen komen alleen fabrieksvaartuigen, inrichtingen, afslagen en groothandelsmarkten in aanmerking die op 31 december 1991 werkzaam zijn en vóór 1 juli 1992 een met redenen omkleed verzoek bij de bevoegde nationale instantie hebben ingediend. Dit verzoek moet vergezeld gaan van een plan en een programma van werkzaamheden met vermelding van de termijnen waarbinnen de fabrieksvaartuigen, inrichtingen, afslagen en groothandelsmarkten aan die eisen kunnen voldoen. Indien financiële bijstand van de Gemeenschap wordt gevraagd, kunnen alleen projecten die voldoen aan de eisen van deze richtlijn worden aanvaard.

3. De bevoegde instantie stelt een lijst op van de door haar erkende inrichtingen met vermelding van het erkenningsnummer.

De lijst met erkende inrichtingen en latere wijzigingen daarop moeten door elke Lid-Staat aan de Commissie worden meegedeeld. De Commissie deelt deze informatie mee aan de andere Lid-Staten.

4. De inrichtingen worden geregeld geïnspecteerd en gecontroleerd onder verantwoordelijkheid van de bevoegde instantie, die vrije toegang dient te hebben tot alle delen van de inrichting, ten einde te kunnen nagaan of aan deze richtlijn wordt voldaan.

Wanneer bij de inspecties en controles blijkt dat niet aan de bij deze richtlijn vastgestelde eisen wordt voldaan, neemt de bevoegde instantie de nodige maatregelen.

5. De leden 1, 3 en 4 gelden eveneens voor fabrieksvaartuigen.

6. De leden 3 en 4 gelden eveneens voor groothandelsmarkten en afslagen.

Artikel 8

1. Deskundigen van de Commissie kunnen, voor zover dat nodig is voor een eenvormige toepassing van deze richtlijn, in samenwerking met de bevoegde instanties van de Lid-Staten controles ter plaatse uitvoeren. Zij kunnen met name controleren of de inrichtingen de voorschriften van deze richtlijn werkelijk naleven. De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, verleent de deskundigen alle nodige bijstand voor de uitvoering van hun taak. De Commissie stelt de Lid-Staten in kennis van de uitkomsten van de controles.

2. De bepalingen ter uitvoering van lid 1 worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

Artikel 9

1. Richtlijn 89/662/EEG is, wat voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten betreft, van toepassing, met name betreffende de organisatie van de door de Lid-Staat van bestemming te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de uit te voeren vrijwaringsmaatregelen.

2. Richtlijn 89/662/EEG wordt als volgt gewijzigd:

a) in bijlage A wordt het volgende streepje toegevoegd:

„— Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van visserijproducten (PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 15)”;

b) in bijlage B wordt het volgende streepje geschrapt:

„— visserijproducten bestemd voor menselijke consumptie”.

HOOFDSTUK II

Invoer uit derde landen

Artikel 10

De bepalingen die gelden voor de invoer van visserijproducten uit derde landen moeten ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke gelden voor de produktie en het in de handel brengen van communautaire produkten.

Visserijproducten die in hun natuurlijk milieu worden gevangen door een onder de vlag van een derde land varende visserijvaartuig moeten worden gecontroleerd overeenkomstig artikel 18, lid 3, van Richtlijn 90/675/EEG.

Artikel 11

1. De bijzondere voorwaarden voor de invoer van visserijproducten worden voor elk derde land of elke groep van derde landen volgens de procedure van artikel 15 vastgesteld aan de hand van de gezondheidssituatie van het betrokken derde land.

2. Ten einde de voorwaarden voor invoer te kunnen vaststellen en garanties te krijgen omtrent de omstandigheden bij produktie, opslag en verzending van voor de Gemeenschap bestemde visserijproducten, voeren deskundigen van de Commissie en de Lid-Statens controles ter plaatse uit.

De met deze controles belaste deskundigen van de Lid-Statens worden aangewezen door de Commissie op voordracht van de Lid-Statens.

Deze controles worden uitgevoerd in opdracht van de Gemeenschap, die er alle kosten van draagt.

De periodiciteit en de wijze van uitvoering van deze controles worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

3. Bij de vaststelling van de in lid 1 bedoelde voorwaarden voor de invoer van visserijproducten, wordt met name rekening gehouden met:

- a) de wetgeving van het derde land;
- b) de organisatie van de bevoegde instantie van het derde land en haar inspectiediensten, de bevoegdheden van deze diensten en de controle die daarop wordt uitgeoefend, alsmede met de mogelijkheden van deze diensten om de toepassing van hun wetgeving op doelmatige wijze te controleren;
- c) de gezondheidseisen met betrekking tot produktie, opslag en verzending die daadwerkelijk worden toegepast op de visserijproducten met bestemming de Gemeenschap;
- d) de garanties die het derde land kan geven met betrekking tot de naleving van de voorschriften van hoofdstuk V van de bijlage.

4. De in lid 1 bedoelde voorwaarden voor invoer omvatten:

- a) de voorwaarden voor afgifte van het gezondheidscertificaat dat de voor de Gemeenschap bestemde zendingen moet vergezellen;
- b) het aanbrengen van een merk ter identificatie van de visserijproducten, met name aan de hand van het erkenningsnummer van de inrichting van herkomst, behalve in het geval van ingevroren visserijproducten, die onmiddellijk aan land worden gebracht voor de conservenindustrie en vergezeld gaan van het onder a) bedoelde certificaat;
- c) de opstelling van een lijst van ingeschreven inrichtingen en, in voorkomend geval, van fabrieksvaartuigen, afslagen of groothandelsmarkten die door de Commissie volgens de procedure van artikel 15 zijn ingeschreven en goedgekeurd.

Te dien einde moeten een of meer lijsten van deze inrichtingen worden opgesteld aan de hand van een mededeling van de bevoegde instanties van het derde land aan de Commissie. Een inrichting kan slechts op een lijst voorkomen als zij officieel is erkend door de bevoegde instantie van het naar de Gemeenschap uitvoerende derde land. Erkenning vindt alleen plaats als aan de volgende eisen is voldaan:

- naleving van voorwaarden die gelijkwaardig zijn aan die welke in deze richtlijn zijn gesteld,
- controle door een officiële controledienst van het derde land.

5. De in lid 4, onder a) en b), bedoelde voorwaarden kunnen volgens de procedure van artikel 15 worden gewijzigd of aangevuld.

De in lid 4, onder c), bedoelde lijst kan door de Commissie worden gewijzigd volgens de voorschriften vastgesteld bij Besluit 90/13/EEG van de Commissie ⁽¹⁾.

6. Om aan specifieke situaties het hoofd te bieden kan invoer rechtstreeks afkomstig uit een inrichting of van een fabrieksvaartuig van een derde land dat niet de in lid 3 bedoelde waarborgen kan bieden, volgens de procedure van artikel 15 worden toegestaan voor zover deze inrichting of dit fabrieksvaartuig na een overeenkomstig lid 2 uitgevoerde inspectie een bijzondere erkenning heeft gekregen. In het besluit waarbij de invoer wordt toegestaan, worden de specifieke invoervoorwaarden vastgesteld welke gelden voor de produkten uit deze inrichting of dit fabrieksvaartuig.

7. In afwachting van de vaststelling van de in lid 1 bedoelde invoervoorwaarden, zien de Lid-Staten erop toe dat op de invoer van visserijprodukten uit derde landen voorwaarden worden toegepast die ten minste gelijkwaardig zijn aan die welke gelden voor de produktie en het in de handel brengen van communautaire produkten.

Artikel 12

1. De voorschriften en beginselen van Richtlijn 90/675/EEG zijn van toepassing, met name betreffende de organisatie van de door de Lid-Staten te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de uit te voeren vrijwaringsmaatregelen.

2. Onverminderd de naleving van de voorschriften en beginselen bedoeld in lid 1 en in afwachting van de tenuitvoerlegging van de in artikel 8, punt 3, en artikel 30 van Richtlijn 90/675/EEG, alsmede in artikel 11 van de onderhavige richtlijn bedoelde besluiten blijven de ter zake dienende nationale bepalingen ter uitvoering van artikel 8, punten 1 en 2, van die richtlijn van toepassing.

HOOFDSTUK III

Slotbepalingen

Artikel 13

Op voorstel van de Commissie wordt de bijlage door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd.

Artikel 14

De Commissie dient, na raadpleging van de Lid-Staten, vóór 1 juli 1992 bij de Raad een verslag in over de minimumeisen inzake structuur en uitrusting waaraan moet worden voldaan door kleine inrichtingen die voor de distributie op de lokale markt zorgen in gebieden waar zich met betrekking tot de voorziening bijzondere moeilijkheden voordoen, eventueel

⁽¹⁾ PB nr. L 8 van 11. 1. 1990, blz. 70.

vergezeld van voorstellen waarover de Raad zich vóór 31 december 1992 volgens de procedure van artikel 43 van het Verdrag uitspreekt.

Artikel 15

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het bij Besluit 68/361/EEG ⁽²⁾ ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna „Comité” te noemen.

2. De vertegenwoordiger van de Commissie legt aan het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over dit ontwerp advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan bepalen naar gelang van de urgentie van het vraagstuk. Het spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van de besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij stemming in het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of bij gebreke van een advies doet de Commissie onverwijld een voorstel aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien na verloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de datum van indiening van het voorstel bij de Raad, deze geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

Artikel 16

Om rekening te houden met een eventueel ontbreken van besluitvorming omtrent de wijze van toepassing van deze richtlijn per 1 januari 1993, kunnen noodzakelijke overgangsmaatregelen volgens de procedure van artikel 15 voor een periode van twee jaar worden vastgesteld.

Artikel 17

De bepalingen van deze richtlijn worden vóór 1 januari 1998 opnieuw bezien door de Raad, die een besluit neemt over voorstellen van de Commissie die zijn gebaseerd op de opgedane ervaring.

⁽²⁾ PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

Artikel 18

1. De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om vóór 1 januari 1993 te voldoen aan deze richtlijn. Zij stellen de Commissie daarvan in kennis.

2. Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

Artikel 19

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 22 juli 1991.

Voor de Raad
De Voorzitter
P. DANKERT

BIJLAGE

HOOFDSTUK I

EISEN VOOR FABRIEKVAARTUIGEN

I. Eisen inzake constructie en apparatuur

1. Fabriekvaartuigen moeten ten minste beschikken over:

- a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is voor het aan boord brengen van de visserijprodukten en die qua ontwerp en indeling uit een reeks van boxen van voldoende grootte bestaat, zodat een aan boord gebrachte hoeveelheid visserijprodukten van de daarop volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze ontvangstzone en de demonteerbare onderdelen ervan moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd. Zij moet zo ontworpen zijn dat zij bescherming biedt tegen het effect van de zonnestralen en van slecht weer, alsmede tegen alle vuil en iedere bron van besmetting;
- b) een systeem voor het transport van de visserijprodukten van de ontvangstzone naar de werkplaatsen dat aan de hygiënische voorschriften voldoet;
- c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en verwerking van visserijprodukten in bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingedeeld dat iedere besmetting van de produkten wordt voorkomen;
- d) opslagplaatsen voor de eindprodukten die van voldoende grootte zijn en die zo zijn ontworpen dat zij gemakkelijk gereinigd kunnen worden. Als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afvallen in bedrijf is, moeten deze bijprodukten in een daartoe bestemd apart ruim worden opgeslagen;
- e) een opslagruimte voor het verpakkingsmateriaal die afgescheiden is van de ruimten voor de bewerking en de verwerking van de produkten;
- f) speciale apparatuur om de afvallen en de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijprodukten, hetzij rechtstreeks in zee te storten, hetzij — als de omstandigheden zulks vereisen — in een uitsluitend daartoe bestemd waterdicht vat te storten. Als deze afvallen worden opgeslagen en met het oog op zuivering aan boord worden behandeld, dienen daarvoor aparte ruimten aanwezig te zijn;
- g) een installatie die drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water ⁽¹⁾, of schoon zeewater onder druk levert. De opening voor het pompen van zeewater moet zich op een zodanige plaats bevinden dat de kwaliteit van het gepompte water niet heeft te lijden onder het in zee storten van afvalwater, afval en koelwater van de motoren;
- h) een voldoende aantal kleedlokalen, wastafels en toiletten; deze laatste mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de ruimten waar de visserijprodukten worden bewerkt, verwerkt of opgeslagen. Bij de wastafels dienen produkten aanwezig te zijn voor het reinigen en afdrogen die voldoen aan de hygiënische voorschriften; de kranen van de wastafels mogen niet met de hand kunnen worden bediend.

2. De plaatsen waar de visserijprodukten worden bewerkt en verwerkt of ingevroren/diepgevroren, moeten voorzien zijn van:

- a) een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten anti-slipvloer, met voorzieningen voor een vlotte waterafvoer. De op de vloer bevestigde structuren en apparaten moeten voorzien zijn van waterloosgaten die groot genoeg zijn om niet met visafval verstopt te raken en om het water gemakkelijk te laten wegvloeien;
- b) wanden en plafonds die gemakkelijk kunnen worden gereinigd, in het bijzonder op de plaatsen waar buizen, kettingen of elektrische leidingen liggen;
- c) hydraulische circuits die dusdanig zijn geplaatst of beschermd dat de visserijprodukten niet kunnen worden verontreinigd door een eventuele oliekkage;
- d) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;
- e) voldoende verlichting;
- f) voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap, het materieel en de installaties;
- g) voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen, voorzien van kranen die niet met de hand kunnen worden bediend en van wegwerphanddoeken.

⁽¹⁾ PB nr. L 229 van 30. 9. 1980, blz. 11. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij de Toetredingsakte van 1985 (PB nr. L 302 van 15. 11. 1985, blz. 218).

3. De voorzieningen en het gereedschap, bij voorbeeld snijtafels, recipiënten, transportbanden, machines voor het strippen, fileren, enz. moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen corrosie door zeewater; zij moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en zij moeten in goede staat worden gehouden.
4. Fabrieksvaartuigen waar visserijprodukten worden ingevroren moeten beschikken over
 - a) een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de temperatuur van de produkten snel te doen dalen en aldus een kerntemperatuur te bereiken die aan de bepalingen van deze richtlijn voldoet;
 - b) koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de visserijprodukten in de opslagruimen te bewaren bij een temperatuur die aan de bepalingen van deze richtlijn voldoet. De opslagruimen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen.

II. Hygiënische eisen voor de behandeling en de opslag van visserijprodukten aan boord

1. Aan boord van het fabrieksvaartuig moet een bevoegd persoon zijn die verantwoordelijk is voor de toepassing van goede fabricagepraktijken op het gebied van visserijprodukten. Hij moet met het nodige gezag bekleed zijn om de bepalingen van deze richtlijn te doen naleven. Hij moet het aan boord uitgevoerde programma voor de inspectie en de verificatie van de kritieke punten, een register met zijn opmerkingen, alsmede de eventueel vereiste temperatuurnoteringen ter beschikking houden van de met de controle belaste personeelsleden.
2. Voor de ruimten en het gereedschap gelden de algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, punt II, onder A, van deze bijlage.
3. Voor het personeel gelden de algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, punt II, onder B, van deze bijlage.
4. Voor het ontkoppen, strippen en fileren gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk IV, punten I.2, I.3 en I.4 van deze bijlage.
5. Voor de aan boord verrichte verwerking van visserijprodukten gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk IV, punten III, IV en V van deze bijlage.
6. Voor het aan boord verpakken van visserijprodukten gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk VI van deze bijlage.
7. Voor de opslag van visserijprodukten aan boord gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk VIII, onder 1 en 2, van deze bijlage.

HOOFDSTUK II

EISEN BIJ EN NA AANVOER

1. De voorzieningen voor het lossen en de aanvoer moeten zijn vervaardigd uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en moeten goed worden onderhouden en schoon zijn.
2. Bij het lossen en de aanvoer moet besmetting van de visserijprodukten worden vermeden; met name moet ervoor worden gezorgd dat:
 - het lossen en de aanvoer snel geschieden,
 - de visserijprodukten onverwijd worden ondergebracht in een beschermde omgeving in de vervoers-, opslag- of verkoopinstallaties of in een inrichting op de, gezien de aard van het produkt, juiste temperatuur, en in voorkomend geval met ijs worden bedekt,
 - geen apparatuur mag worden gebruikt en geen behandelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de visserijprodukten kunnen aantasten.
3. De delen van de afslagen en groothandelsmarkten waar visserijprodukten met het oog op verkoop worden uitgesteld, moeten aan de volgende eisen voldoen:
 - a) zij moeten overdekt zijn en de wanden moeten gemakkelijk te reinigen zijn;
 - b) de vloeren moeten waterdicht zijn, gemakkelijk te wassen en te ontsmetten, zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien, en beschikken over een hygiënische afvoer voor afvalwater;

- c) zij moeten beschikken over sanitaire voorzieningen met een voldoende aantal wastafels en toiletten met waterspoeling. Bij de wastafels dienen produkten aanwezig te zijn om de handen te reinigen, alsmede wegwerphanddoeken;
 - d) zij moeten goed verlicht zijn om de in hoofdstuk V bedoelde controle van de visserijprodukten te vergemakkelijken;
 - e) zij mogen, wanneer er visserijprodukten worden uitgesteld of opgeslagen, niet voor andere doeleinden worden gebruikt; voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijprodukten, mogen niet in de ruimten worden toegelaten. Ongewenste dieren moeten buiten de ruimten worden gehouden;
 - f) zij moeten geregeld, en ten minste na elke verkoop, worden gereinigd; kratten moeten na elke verkoop worden gereinigd en van binnen en van buiten gespoeld, met drinkwater of met schoon zeewater; indien nodig moeten ze worden ontsmet;
 - g) in de ruimten moeten, duidelijk zichtbaar, borden zijn aangebracht met de vermelding dat het verboden is te roken, te spuwen, te drinken en te eten;
 - h) zij moeten afgesloten kunnen worden en afgesloten kunnen blijven wanneer de bevoegde instantie dit noodzakelijk acht;
 - i) zij moeten beschikken over een installatie voor de levering van water dat voldoet aan de voorwaarden van hoofdstuk III, punt I, onder 7, van deze bijlage;
 - j) zij moeten beschikken over speciale waterdichte corrosiebestendige containers waarin de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijprodukten moeten worden gedeponereerd;
 - k) voor zover zij niet beschikken over eigen lokalen ter plaatse of in de onmiddellijke nabijheid, moeten zij, afhankelijk van de te koop uitgestelde hoeveelheden, ten behoeve van de bevoegde instantie beschikken over een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte en over het voor het verrichten van de controles noodzakelijke materiaal.
4. Na de aanvoer, of eventueel na de eerste verkoop moeten de visserijprodukten onmiddellijk onder de in hoofdstuk VIII van deze bijlage vastgestelde voorwaarden naar de plaats van bestemming worden vervoerd.
5. Wanneer echter niet aan de voorwaarden van punt 4 wordt voldaan, moeten de hallen waarin de visserijprodukten eventueel voor hun uitstalling met het oog op verkoop of na de verkoop, in afwachting van hun vervoer naar hun plaats van bestemming, worden opgeslagen, zijn voorzien van koelruimten met een voldoende capaciteit, die voldoen aan de voorwaarden van hoofdstuk III, punt I, onder 3, van deze bijlage. In dat geval moeten de visserijprodukten worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.
6. De algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, punt II, met uitzondering van punt B. 1. a), zijn mutatis mutandis van toepassing op vishallen of visopslagruimten.
7. Voor groothandelsmarkten waar visserijprodukten worden uitgesteld met het oog op verkoop of waar deze produkten worden opgeslagen, gelden dezelfde bepalingen als die van dit hoofdstuk, onder 3 en 5, alsmede de bepalingen van hoofdstuk III, punt I, onder 4, 10 en 11, van deze bijlage.
- De algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, punt II, van deze bijlage zijn mutatis mutandis van toepassing op groothandelsmarkten.

HOOFDSTUK III

ALGEMENE EISEN VOOR INRICHTINGEN AAN DE WAL

I. Algemene eisen voor ruimten en materieel

De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

- 1. werkplaatsen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van het produkt wordt voorkomen en dat de schone en de vuile sector duidelijk van elkaar gescheiden zijn;
- 2. op de plaatsen waar de produkten worden behandeld, bewerkt en verwerkt:
 - a) vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien of die toegerust zijn met een voorziening voor de afvoer van het water;

- b) gemakkelijk te reinigen, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;
 - c) een gemakkelijk te reinigen plafond;
 - d) deuren van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal;
 - e) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;
 - f) voldoende verlichting;
 - g) een voldoende aantal voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen; in de werkruimten en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend; er moeten wegwerphanddoeken beschikbaar zijn;
 - h) voorzieningen voor het reinigen van het gereedschap, het materieel en de installaties;
3. in koelruimten waar visserijprodukten worden opgeslagen:
- dezelfde voorzieningen als bedoeld in punt 2, onder a), b), c), d) en f);
 - eventueel, een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de produkten onder de in deze richtlijn voorgeschreven temperaturomstandigheden te bewaren;
4. passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals insecten, knaagdieren, vogels, enz.;
5. voorzieningen en gereedschap, zoals snijtafels, recipiënten, transportbanden en messen, van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet;
6. speciale waterdichte containers van corrosiebestendig materiaal voor visserijprodukten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie en een speciale ruimte voor de opslag van deze containers indien deze niet op zijn minst aan het eind van elke werkdag worden afgevoerd;
7. een installatie die, onder druk en in voldoende hoeveelheden, drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG of eventueel schoon, dan wel via een adequaat zuiveringssysteem schoongemaakt zeewater levert. Bij wijze van uitzondering is evenwel toegestaan dat voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van koelmachines een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, mits de daartoe aangebrachte leidingen het onmogelijk maken dit water voor andere doeleinden te gebruiken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten duidelijk te onderscheiden zijn van die voor drinkwater of schoon zeewater;
8. een systeem voor de hygiënische afvoer van afvalwater;
9. een voldoende aantal kleedlokalen met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wastafels en toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de werkruimten. Bij de wastafels dienen produkten aanwezig te zijn voor het reinigen van de handen, en ook wegwerphanddoeken; de kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend;
10. indien de hoeveelheid bewerkte produkten de regelmatige of permanente aanwezigheid vergt, een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking van de inspectiedienst staat;
11. passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen. Deze voorzieningen zijn evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan op grond waarvan de vervoermiddelen moeten worden gereinigd en ontsmet in officieel door de bevoegde instantie erkende ruimten;
12. in inrichtingen waar levende dieren zoals schaaldieren en vissen worden gehouden, moeten geschikte installaties beschikbaar zijn die de dieren maximale overlevingskansen geven, met water van een zodanige kwaliteit dat de dieren niet in aanraking komen met schadelijke organismen of stoffen.

II. Algemene hygiënische eisen

A. Algemene hygiënische eisen voor ruimten en materieel

1. Vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden, materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van visserijprodukten worden gebruikt, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de produkten.
2. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in ruimten of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.

3. Werkplaatsen, gereedschap en materieel mogen uitsluitend voor de be- en verwerking van visserijprodukten worden gebruikt. Zij mogen evenwel, als de bevoegde instantie daarvoor toestemming heeft verleend, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de bereiding van andere levensmiddelen.
4. Er mag uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG of schoon zeewater worden gebruikt. Bij wijze van uitzondering mag evenwel niet-drinkbaar water worden gebruikt voor het koelen van de machines, het opwekken van stoom en het bestrijden van brand, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van het water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.
5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten door de bevoegde instantie zijn goedgekeurd en zo worden gebruikt dat de uitrusting, het materieel en de produkten er niet door worden aangetast.

B. Algemene hygiënische eisen voor het personeel

1. De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor het personeel, en met name:
 - a) dient het personeel, en met name de personen die betrokken zijn bij het hanteren van visserijprodukten die besmet kunnen raken, geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt;
 - b) dient het bij het hanteren en de bewerking van visserijprodukten betrokken personeel ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, zijn handen te wassen; wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband;
 - c) mag in de werk- en opslagruimten niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.
2. De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijprodukten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van visserijprodukten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. Het medisch toezicht op bovenbedoelde personen valt onder de nationale wetgeving die in de betrokken Lid-Staat van kracht is, of voor derde landen onder de volgens de procedure van artikel 15 vast te stellen bijzondere waarborgen.

HOOFDSTUK IV

BIJZONDERE EISEN VOOR HET HANTEREN VAN VISSERIJPRODUKTEN IN INRICHTINGEN OP DE WAL

I. Eisen ten aanzien van verse produkten

1. Wanneer gekoelde onverpakte produkten niet onmiddellijk na aankomst in de inrichtingen worden verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij onder ijs worden opgeslagen of uitgesteld in een koelruimte van de inrichting. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen; het gebruikte ijs, met of zonder zout, moet zijn bereid met drinkwater of schoon zeewater en moet onder hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers; deze containers moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden. Voorverpakte verse produkten moeten worden gekoeld met ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.
2. Indien de bewerkingen zoals het ontkoppen en het strippen niet aan boord zijn uitgevoerd, moet daarbij de nodige hygiëne in acht worden genomen; de produkten moeten onmiddellijk daarna uitvoerig worden gewassen met drinkwater of schoon zeewater.
3. Bewerkingen zoals het fileren en in moten verdelen dienen met de nodige voorzorgen te worden omgeven om besmetting of verontreiniging van de filets en de moten te voorkomen en elders te geschieden dan met name het ontkoppen en het strippen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking. Filets en moten die bestemd zijn om vers te worden verkocht, moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.
4. De ingewanden en de delen die een gevaar voor de volksgezondheid kunnen vormen, moeten worden afgezonderd en uit de buurt worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde produkten.
5. De voor verdeling of opslag van verse visserijprodukten gebruikte recipiënten moeten zo zijn ontworpen, dat zowel de bescherming tegen besmetting als de bewaring van de produkten in bevredigende hygiënische omstandigheden gegarandeerd zijn, en met name dat het smeltwater gemakkelijk kan wegvloeien.

6. Tenzij bijzondere voorzieningen aanwezig zijn voor de continue afvoer van afval, moet dat afval worden opgeslagen in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet. Het afval moet geregeld worden verwijderd van de werkplaatsen. Het moet ofwel continu, ofwel zodra de recipiënten vol zijn, en op zijn minst aan het eind van elke werkdag worden afgevoerd in de containers of naar de ruimte als bedoeld in hoofdstuk III, punt I, onder 6, van de bijlage. De recipiënten, containers en/of ruimte voor het afval moeten na gebruik telkens zorgvuldig worden gereinigd en, zo nodig, ontsmet. Het opgeslagen afval mag geen bron van besmetting voor de inrichting vormen of hinder voor de omgeving veroorzaken.

II. Eisen ten aanzien van ingevroren produkten

1. De inrichtingen moeten beschikken over:
 - a) een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de temperatuur van de produkten snel te doen dalen tot de in deze richtlijn genoemde temperaturen;
 - b) koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de produkten in de opslagruimten te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur, niet hoger is dan de in deze richtlijn genoemde temperatuur.

Voor hele vissen die ingevroren worden in pekel en verder worden verwerkt tot conserven kunnen echter hogere temperaturen dan die welke bij deze richtlijn zijn voorgeschreven worden aanvaard, doch niet hoger dan -9°C , zulks omwille van technische redenen die verband houden met de wijze van invriezen en het behandelen van deze produkten.

2. Verse produkten die moeten worden ingevroren of diepgevroren, moeten voldoen aan de in punt I van dit hoofdstuk vastgestelde eisen.
3. De opslagruimten moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. Het warmtegevoelige deel van de thermograaf moet zich bevinden in de zone waar de temperatuur het hoogst is.

De geregistreeerde temperatuurgegevens moeten, ten minste zolang de produkten houdbaar blijven, ter beschikking worden gehouden van de met de controle belaste beambten.

III. Eisen ten aanzien van ontdooide produkten

Inrichtingen die visserijprodukten ontdooien, moeten aan de volgende eisen voldoen:

1. de visserijprodukten moeten worden ontdooid onder passende hygiënische omstandigheden: besmetting van de produkten moet worden vermeden en er moet worden gezorgd voor een goede afvoer van het smeltwater.
Tijdens het ontdooien mag de temperatuur van deze produkten niet bovenmatig toenemen;
2. na het ontdooien moeten de produkten worden gehanteerd overeenkomstig het bepaalde in deze richtlijn. Als ze worden bewerkt of verwerkt, moet dat zo snel mogelijk geschieden. Als de produkten rechtstreeks in de handel worden gebracht, moet een duidelijk zichtbare vermelding met betrekking tot de ontdooide staat van de vis op de verpakking voorkomen, overeenkomstig artikel 5, lid 3, van Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen, alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame⁽¹⁾.

IV. Eisen ten aanzien van verwerkte produkten

1. Verse, bevroren of ontdooide produkten voor verwerking moeten voldoen aan de in punt I of II van dit hoofdstuk vastgestelde eisen.
2. Als een behandeling wordt toegepast om de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan, of als een dergelijke behandeling een belangrijk element van de conservering van het produkt is, moet deze behandeling als wetenschappelijk zijn erkend, of in het geval van een behandeling van produkten bedoeld in hoofdstuk I, punt 1, onder b) en c), van de bijlage van Richtlijn 91/492/EEG, die niet zijn heruitgezet of gezuiverd, moet deze behandeling worden goedgekeurd volgens de procedure van artikel 15 binnen een termijn van vier maanden na ontvangst van het verzoek van een Lid-Staat.

De persoon die verantwoordelijk is voor de inrichting moet een register van de toegepaste behandelingen bijhouden. Al naar gelang de soort behandeling die is toegepast moeten de duur en de temperatuur van een warmtebehandeling, de zoutconcentratie, de pH en het watergehalte worden opgetekend en gecontroleerd. Deze registers moeten ter beschikking van de bevoegde instantie worden gehouden gedurende een periode die ten minste even lang is als de conserveringsperiode van het produkt.

⁽¹⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/72/EEG (PB nr. L 42 van 16. 1. 1991, blz. 27).

3. Op de verpakking van produkten waarvan de houdbaarheid slechts voor een beperkte periode wordt gegarandeerd na toepassing van een behandeling zoals zouten, roken, drogen of marinieren, moet een goed zichtbaar opschrift worden aangebracht met gegevens over de opslagvoorwaarden, overeenkomstig het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG.

Bovendien moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan.

4. *Conserven*

Bij de vervaardiging van visserijprodukten die in hermetisch gesloten recipiënten gesteriliseerd worden, moet ervoor worden gezorgd dat:

- a) het voor de bereiding van de conserven gebruikte water drinkwater is;
- b) een verantwoord warmtebehandelingsprocédé wordt toegepast dat voldoet aan belangrijke criteria zoals de verwarmingstijd, de temperatuur, het vullen, de grootte van de recipiënten, enz., en dat de desbetreffende gegevens worden geregistreerd. De toegepaste behandeling moet volstaan om ziekteverwekkende kiemen en de sporen van pathogene micro-organismen te vernietigen of te inactiveren. Op de verwarmingsapparatuur dient een voorziening aanwezig te zijn aan de hand waarvan kan worden nagegaan of de recipiënten wel een deugdelijke warmtebehandeling hebben ondergaan. Na de warmtebehandeling dienen de recipiënten met drinkwater te worden afgekoeld, onverminderd de aanwezigheid van chemische additieven die gebruikt worden overeenkomstig de goede technologische praktijken ter voorkoming van corrosie van apparatuur en recipiënten;
- c) verdere steekproefcontroles worden uitgevoerd door de fabrikant ten einde vast te stellen of de verwerkte produkten een doeltreffende behandeling hebben ondergaan; deze controles worden verricht aan de hand van:
 - incubatietests: incubatie dient te geschieden bij 37 °C gedurende zeven dagen of bij 35 °C gedurende tien dagen, of bij elke andere gelijkwaardige combinatie;
 - microbiologisch onderzoek van de inhoud van de recipiënten in het laboratorium van de inrichting of in een ander erkend laboratorium;
- d) de dagproductie wordt bemonsterd met een van tevoren bepaalde frequentie om na te gaan of het felsen op doeltreffende wijze plaatsvindt; daartoe moet adequate apparatuur aanwezig zijn om dwarsdoorsneden van de felsnaad van gesloten recipiënten te kunnen onderzoeken;
- e) recipiënten worden gecontroleerd op eventuele beschadiging;
- f) alle recipiënten die een warmtebehandeling onder vrijwel identieke omstandigheden hebben ondergaan, worden voorzien van een merkteken ter identificatie van de partij, overeenkomstig het bepaalde in Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij waartoe een levensmiddel behoort, te identificeren ⁽¹⁾.

5. *Roken*

Het roken moet geschieden in een afgescheiden ruimte of op een speciale plaats die, indien nodig, is voorzien van een ventilatiesysteem om te voorkomen dat de bij de verbranding vrijkomende rook en warmte terechtkomen in de andere ruimten en plaatsen waar de visserijprodukten worden bewerkt, verwerkt of opgeslagen.

- a) Bij het roken van vis gebruikt materiaal voor de ontwikkeling van rook mag niet worden opgeslagen op de plaats waar de vis wordt gerookt en moet zo worden gebruikt dat de produkten daarbij niet worden besmet.
- b) Materiaal voor de ontwikkeling van rook door verbranding van hout dat is geveerd, gelakt, gelijmd of dat enige andere bewerking met chemische conserveringsmiddelen heeft ondergaan, moet verboden worden.
- c) Na het roken moeten de produkten snel worden afgekoeld tot de temperatuur die vereist is voor de conservering van de produkten, voordat deze verpakt worden.

6. *Zouten*

- a) Zouten dient te geschieden op andere plaatsen dan die waar de andere behandelingen plaatsvinden en van die plaatsen voldoende verwijderd zijn.
- b) Bij de behandeling van visserijprodukten gebruikt zout moet schoon zijn en moet zo worden opgeslagen, dat besmetting wordt voorkomen. Het mag niet opnieuw gebruikt worden.
- c) De zoutkuipen moeten zo zijn gebouwd, dat elke mogelijke verontreiniging van de visserijprodukten tijdens het zoutingsproces wordt voorkomen.
- d) De zoutkuipen en de plaatsen waar het zouten plaatsvindt, moeten vooraf gereinigd worden.

⁽¹⁾ PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 21.

7. Gekookte schaal- en weekdierprodukten

Bij het koken van schaal- en weekdieren dienen de volgende voorschriften in acht te worden genomen:

- a) Na het koken moeten de produkten snel worden afgekoeld. Het daartoe gebruikte water moet drinkwater of schoon zeewater zijn. Indien geen andere conserveringsmiddelen worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat de temperatuur van smeltend ijs wordt bereikt;
- b) De schalen en schelpen dienen op hygiënische wijze te worden verwijderd, zodat besmetting van het produkt wordt voorkomen. Indien dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen en moeten alle gebruikte werkoppervlakken zorgvuldig worden gereinigd. Indien machines worden gebruikt moeten deze met korte tussenpozen worden gereinigd en na elke werkdag worden ontsmet.

Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte produkten onmiddellijk worden ingevroren of afgekoeld tot een temperatuur waarbij geen ziektekiemen meer kunnen groeien en moeten zij in daartoe geschikte ruimten worden opgeslagen;

- c) De fabrikant moet zijn produkten periodiek aan microbiologische controles onderwerpen, met inachtneming van de normen die overeenkomstig hoofdstuk V, punt 4, van deze bijlage moeten worden vastgesteld.

8. Vispulp

Bij de vervaardiging van vispulp, verkregen door het visvlees mechanisch van de graten te scheiden, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan:

- a) het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten moet zonder onredelijk oponthoud geschieden na het fileren, met gebruikmaking van een grondstof zonder de ingewanden. Indien gebruik wordt gemaakt van de gehele vis, moet die vooraf worden gestript en gewassen;
- b) de machines moeten met korte tussenpozen en ten minste om de twee uur worden gereinigd;
- c) de pulp moet zo spoedig mogelijk na de vervaardiging worden ingevroren of worden verwerkt in een produkt dat voor invriezen of een stabiliserende behandeling is bestemd.

V. Eisen met betrekking tot parasieten

1. Tijdens de productie en voordat zij voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, moeten de vissen en visserijprodukten aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing en de verwijdering van zichtbare parasieten.

Vissen die duidelijk drager zijn van parasieten of de delen van vissen die duidelijk drager zijn van parasieten en die zijn verwijderd, mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

De wijze waarop deze controle wordt verricht wordt aan de hand van een voorstel dat de Commissie vóór 1 oktober 1992 zal indienen, vastgesteld volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn.

2. De in punt 3 bedoelde vissen en visprodukten die bestemd zijn voor verbruik in ongewijzigde staat, moeten bovendien gedurende ten minste 24 uur een zodanige vriesbehandeling hebben ondergaan dat de interne temperatuur van de vis ten hoogste -20°C bedraagt. Deze vriesbehandeling moet worden toegepast op het rauwe produkt of op het eindprodukt.

3. Onderstaande vissen en produkten moeten aan de voorwaarden van punt 2 voldoen:

- a) vis bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt, zoals jonge haring (maatje);
- b) de volgende soorten, als zij een koud rookproces ondergaan waarbij de interne temperatuur van de vis onder 60°C blijft:
 - haring,
 - makreel,
 - sprat,
 - wilde Atlantische en Pacifische zalm;
- c) gemarineerde en/of gezouten haring, als de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.

Deze lijst kan in het licht van wetenschappelijke gegevens worden gewijzigd volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn. Volgens dezelfde procedure worden criteria vastgesteld aan de hand waarvan kan worden bepaald welke behandelingen als doeltreffend of als ondoeltreffend moeten worden beschouwd voor het doden van nematoden.

4. De fabrikanten dienen erop toe te zien dat de in punt 3 bedoelde vis en visprodukten, of de bij de vervaardiging daarvan gebruikte grondstoffen, de in punt 2 bedoelde behandeling hebben ondergaan voordat zij voor consumptie in de handel worden gebracht.
5. De in punt 3 bedoelde visserijprodukten moeten, wanneer zij in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een verklaring van de fabrikant waaruit blijkt welke behandeling zij hebben ondergaan.

HOOFDSTUK V

GEZONDHEIDSCONTROLE EN CONTROLE OP DE PRODUKTIE-EISEN

I. Algemene controle

De bevoegde instantie stelt een controleregeling in om na te gaan of aan het bepaalde in deze richtlijn wordt voldaan.

Deze controleregeling omvat met name:

1. controle van de vissersvaartuigen met dien verstande dat de controle bij verblijf in de haven kan geschieden;
2. controle op de naleving van de voorschriften bij aanvoer en eerste verkoop;
3. geregelde controle van de inrichtingen ten einde met name na te gaan:
 - a) of nog steeds aan de voorwaarden voor erkenning wordt voldaan,
 - b) of bij het hanteren van de visserijprodukten de voorschriften in acht worden genomen,
 - c) of wordt voldaan aan de voorschriften op het gebied van de reiniging van de ruimten, de installaties en de werktuigen, en op het gebied van de hygiëne van het personeel,
 - d) of de merken op de juiste wijze worden aangebracht;
4. controle op de groothandelsmarkten en afslagen;
5. controle op de opslag en het vervoer.

II. Speciale voorwaarden

1. *Organoleptische controles*

Onverminderd de in Verordening (EEG) nr. 103/76 van de Raad van 19 januari 1976 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde soorten verse of gekoelde vis⁽¹⁾ bedoelde afwijkingen moet elke partij visserijprodukten bij aanvoer of voor het tijdstip van eerste verkoop ter keuring aan de bevoegde instantie worden aangeboden, ten einde vast te stellen of de produkten geschikt zijn voor menselijke consumptie. Deze keuring bestaat uit een organoleptische beoordeling door middel van monsters.

Visserijprodukten die qua versheid voldoen aan de gemeenschappelijke handelsnormen die zijn vastgesteld ter toepassing van artikel 2 van Verordening (EEG) nr. 3796/81, worden geacht te voldoen aan de organoleptische eisen die overeenkomstig deze richtlijn in acht moeten worden genomen.

Voor visserijprodukten waarvoor geen harmonisatie heeft plaatsgevonden in het kader van Verordening (EEG) nr. 3796/81, kan de Commissie zonodig volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn specifieke organoleptische eisen vaststellen.

De organoleptische beoordeling moet na de eerste verkoop van de visserijprodukten worden herhaald indien wordt geconstateerd dat niet aan het bepaalde in deze richtlijn is voldaan of indien dat nodig wordt geacht. Na eerste verkoop moeten de visserijprodukten ten minste voldoen aan de laagste versheidseisen die zijn vastgesteld uit hoofde van voornoemde verordening.

Indien bij de organoleptische beoordeling blijkt dat de visserijprodukten niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten er maatregelen worden getroffen om deze uit de markt te nemen en op zodanige wijze te denatureren dat zij niet meer voor menselijke consumptie kunnen worden gebruikt.

Als op grond van de organoleptische beoordeling enige twijfel bestaat over de versheid van de visserijprodukten, kunnen chemische of microbiologische controles worden uitgevoerd.

2. *Controles op parasieten*

Voordat zij voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, moeten de vissen en visserijprodukten aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing van zichtbare parasieten.

⁽¹⁾ PB nr. L 20 van 28. 1. 1976, blz. 29. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 33/89 (PB nr. L 5 van 7. 1. 1989, blz. 18).

Vissen die duidelijk drager zijn van parasieten of de delen van vissen die duidelijk drager zijn van parasieten en die zijn verwijderd, mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

De wijze waarop deze controle wordt verricht wordt vastgesteld volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn.

3. *Chemische controles*

A. Er worden monsters genomen die in een laboratorium worden onderzocht, ten einde de volgende parameters te controleren:

a) TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) en TMA-N (Trimethylamine-Nitrogen).

De waarden van deze parameters moeten volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn per soortencategorie worden gepreciseerd.

b) Histamine

Per partij moeten negen monsters worden genomen:

- de gemiddelde concentratie mag niet hoger zijn dan 100 ppm;
- bij ten hoogste twee monsters mag de concentratie meer dan 100 ppm, doch niet meer dan 200 ppm bedragen;
- bij geen enkel monster mag de concentratie meer dan 200 ppm bedragen.

Deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten die behoren tot de families Scombridae en Clupeidae. De vissen van deze families die een enzymatische rijping in pekel hebben ondergaan, mogen echter hogere histamineconcentraties bevatten, die evenwel het dubbele van bovengenoemde waarden niet mogen overschrijden. De onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijk erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, zoals de HPLC (hogedruk-vloeistofchromatografie).

B. In het aquatisch milieu aanwezige contaminanten

Onverminderd de communautaire voorschriften inzake de waterbescherming en het waterbeheer, met name wat betreft de verontreiniging van het aquatisch milieu, mogen de eetbare gedeelten van visserijproducten geen in het aquatisch milieu aanwezige contaminanten zoals zware metalen en organische halogenen bevatten in zodanige hoeveelheden dat de berekende opname bij de voeding de voor de mens aanvaardbare dagelijkse inname of wekelijkse inname overtreft.

De Lid-Statens moeten een bewakingsprogramma opstellen om de mate van besmetting van visserijproducten door contaminanten te controleren.

C. Volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn wordt uiterlijk op 31 december 1992 het volgende vastgesteld:

- a) de voor chemische controles toe te passen analysemethoden, en de bemonsteringsschema's;
- b) de als criterium aan te houden chemische waarden.

4. *Microbiologische controles*

Volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn kunnen, indien dit nodig is voor de bescherming van de volksgezondheid, microbiologische criteria inclusief bemonsteringsschema's en analysemethoden worden vastgesteld.

Te dien einde dient de Commissie vóór 1 oktober 1992 passende ontwerp-maatregelen in.

HOOFDSTUK VI

VERPAKKEN

1. Het verpakken moet plaatsvinden onder bevredigende hygiënische omstandigheden, zodat elke besmetting van de visserijproducten wordt voorkomen.
2. Het verpakkingsmateriaal en de producten die met de visserijproducten in contact kunnen komen, moeten aan alle hygiënische voorschriften voldoen, en met name:
 - mogen zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische kenmerken van de bereidingen en de visserijproducten;
 - mogen zij geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de visserijproducten kunnen overbrengen;
 - moet het voldoende stevig zijn om de visserijproducten een doeltreffende bescherming te bieden.

3. Het verpakkingsmateriaal mag geen tweede maal worden gebruikt tenzij het gaat om speciale ondoordringbare, gladde recipiënten van corrosiebestendig materiaal die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn, die na reiniging en ontsmetting opnieuw kunnen worden gebruikt. Verpakkingsmateriaal voor verse producten onder ijs moet zo zijn ontworpen dat het smeltwater kan wegvloeien.
4. Nog niet gebruikt verpakkingsmateriaal moet worden opgeslagen in een aparte ruimte, die gescheiden is van de produktieplaats en moet worden beschermd tegen stof en besmetting.

HOOFDSTUK VII

IDENTIFICATIE

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG, moet, met het oog op de keuring, aan de hand van het merk of van de geleidedocumenten kunnen worden nagegaan van welke inrichting de visserijprodukten afkomstig zijn. Op de verpakking of op de geleidedocumenten moeten daartoe de volgende gegevens zijn vermeld:

- het land van verzending,
- het officiële erkenningsnummer van de inrichting, of, indien zoals bedoeld in artikel 7, lid 1, derde alinea, van deze richtlijn de afslagen en groothandelsmarkten apart worden geregistreerd, het registratienummer van de afslag of de groothandelsmarkt.

HOOFDSTUK VIII

OPSLAG EN VERVOER

1. Visserijprodukten moeten tijdens opslag en vervoer op de bij deze richtlijn voorgeschreven temperaturen worden gehouden, met name:
 - voor verse of ontdooide visserijprodukten en voor produkten van gekookte en gekoelde schaal- en weekdieren: op de temperatuur van smeltend ijs;
 - voor ingevroren visserijprodukten, met uitzondering van ingevroren vis in pekels bestemd voor de fabricage van conserven: op een constante temperatuur van -18°C of lager in alle delen van het produkt, met eventueel korte schommelingen naar boven van maximaal 3°C tijdens het vervoer;
 - voor verwerkte produkten: op de door de fabrikant aangegeven temperatuur of, wanneer de omstandigheden zulks vereisen, op de volgens de procedure van artikel 15 van deze richtlijn vastgestelde temperatuur.
2. Wanneer ingevroren visserijprodukten van een koelhuis naar een erkende inrichting worden vervoerd om er bij aankomst te worden ontdooid met het oog op bewerking en/of verwerking en wanneer de af te leggen afstand niet meer bedraagt dan 50 km of niet meer dan een uur in beslag neemt, kan de bevoegde instantie een afwijking van de eisen van punt 1, tweede streepje, toekennen.
3. De produkten mogen niet worden opgeslagen of vervoerd met andere produkten die hun hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden of die deze produkten kunnen besmetten, tenzij ze zo zijn verpakt dat voldoende bescherming wordt geboden.
4. Voertuigen die voor het vervoer van visserijprodukten worden gebruikt, moeten op zodanige wijze zijn gebouwd en ingericht, dat de bij deze richtlijn voorgeschreven temperaturen tijdens de hele duur van het vervoer kunnen worden gehandhaafd. Indien de produkten worden gekoeld met ijs, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater kan wegvloeien, zodat het niet in contact blijft met de produkten. De binnenwanden van de vervoermiddelen moeten op zodanige wijze zijn afgewerkt, dat de hygiënische kwaliteit van de visserijprodukten niet nadelig wordt beïnvloed. Zij moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten.
5. Vervoermiddelen voor visserijprodukten mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van andere produkten die de visserijprodukten zouden kunnen aantasten of besmetten, tenzij door grondige reiniging en vervolgens ontsmetting kan worden gegarandeerd dat de visserijprodukten niet zullen worden besmet.

6. Visserijprodukten mogen niet worden vervoerd in voertuigen of containers die niet schoon zijn en die ontsmet hadden moeten zijn.
7. De omstandigheden waarin visserijprodukten die levend in de handel worden gebracht, worden vervoerd, mogen deze produkten niet nadelig beïnvloeden.

HOOFDSTUK IX

PUNTEN VAN BIJLAGE I WAAROP AFWIJINGEN MOGELIJK ZIJN EN EVENTUELE VOORWAARDEN IN GEVAL VAN AFWIJING

Ad hoofdstuk I, deel I, van de bijlage

1. *Punt 1, onder a)*
op voorwaarde dat de produkten worden beschermt tegen zon, slecht weer, alsmede tegen alle vuil en iedere bron van besmetting.
2. *Punt 1, onder c)*
op voorwaarde dat besmetting van de produkten wordt voorkomen.
3. *Punt 1, onder d), eerste zin*
op voorwaarde dat de eindprodukten aan boord onder de vereiste temperatuur worden opgeslagen.
4. *Punt 1, onder g), laatste zin*
op voorwaarde dat de produkten niet kunnen worden besmet door afvalwater, afval of koelwater van de motoren.
5. *Punt 1, onder h)*
op voorwaarde dat het personeel dat de visserijprodukten hanteert, na gebruik van de toiletten zijn handen kan wassen.
6. *Punt 2, onder a)*
op voorwaarde dat de vloeren op adequate wijze worden gereinigd en ontsmet.
7. *Punt 2, onder b), c) en d)*
8. *Punt 2, onder g), betreffende kranen en handdoeken*
9. *Punt 3*
op voorwaarde dat de voorzieningen en het gereedschap in goede staat worden gehouden.

Ad hoofdstuk II van de bijlage

10. *Punt 3, onder a)*
op voorwaarde dat de wanden rein worden gehouden.
11. *Punt 3, onder b)*
op voorwaarde dat de vloer na elke verkoop wordt gereinigd.
12. *Punt 3, onder c), eerste zin*
13. *Punt 3, onder e): voertuigen die uitlaatgassen uitstoten*
op voorwaarde dat de door de uitlaatgassen besmette produkten uit de markt worden genomen.
14. *Punt 3, onder j)*
op voorwaarde dat de niet voor menselijke consumptie geschikte produkten de visserijprodukten niet kunnen besmetten of hiermee kunnen worden vermengd.

15. *Punt 3, onder k)*

16. *Punt 7*

voor zover dit punt naar punt 3 van dit hoofdstuk en naar punt 10 van hoofdstuk III, deel I, verwijst.

Ad hoofdstuk III, deel I, van de bijlage

17. *Punt 1*

op voorwaarde dat de eindprodukten niet kunnen worden besmet door grondstoffen of afval.

18. *Punt 2, onder a)*

op voorwaarde dat de vloer dienovereenkomstig wordt gereinigd en ontsmet.

19. *Punt 2, onder b)*

op voorwaarde dat de wanden rein worden gehouden.

20. *Punt 2, onder c)*

op voorwaarde dat het plafond geen bron van besmetting is.

21. *Punt 2, onder d)*

22. *Punt 2, onder e)*

op voorwaarde dat de produkten niet door de damp worden aangetast of besmet.

23. *Punt 2, onder g)*

op voorwaarde dat het personeel beschikt over voorzieningen om zijn handen te wassen.

24. *Punt 3*

25. *Punt 5*

wat het corrosiebestendig materiaal betreft, op voorwaarde dat de voorzieningen en het gereedschap rein worden gehouden.

26. *Punt 6*

op voorwaarde dat de produkten niet kunnen worden besmet door het afval of het daaruit wegvloeiende vocht.

27. *Punt 10*

Ad hoofdstuk IV van de bijlage

28. *Deel I, punt 1*

wat betreft de verplichting om de produkten in de tussentijd in de koelruimte van de inrichting te plaatsen, op voorwaarde dat het ijs op de produkten gedurende ten hoogste twaalf uur zo vaak als nodig wordt vervangen of mits de produkten kunnen worden ondergebracht in een nabijgelegen niet tot de inrichting behorende koelruimte.

29. *Deel I, punt 6*

wat betreft de verplichting om het afval in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten te plaatsen op voorwaarde dat de produkten niet kunnen worden besmet door het afval of het daaruit wegvloeiende vocht.

30. *Deel IV, punt 5, eerste alinea*

op voorwaarde dat alle voorzorgsmaatregelen worden getroffen om te voorkomen dat visserijprodukten die worden bewerkt of die zijn opgeslagen door de rook worden aangetast.

31. *Deel IV, punt 6, onder a)*

op voorwaarde dat de visserijprodukten die worden bewerkt of opgeslagen, niet door het zouten worden aangetast.