

**ARCHIVES HISTORIQUES
DE LA COMMISSION**

**COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"**

COM (81)503

Vol. 1981/0150

Historical Archives of the European Commission

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

COM(81) 503 def.

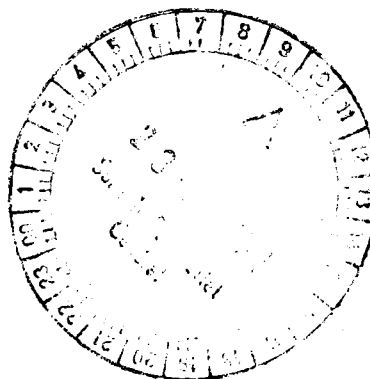
Brussel, 14 september 1981

Voorstel voor een
RICHTLIJN VAN DE RAAD

inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire
handelsverkeer in vers vlees

(door de CoMmissie bij de Raad ingediend)

COM(81) 503 def.



TOELICHTING

De eerste communautaire gezondheidsvoorschriften voor vlees zijn vastgesteld bij de Richtlijn van 26 juni 1964 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees (1) (64/433/EEG). Op dat ogenblik kon niet voor alle vraagstukken op het gebied van dit handelsverkeer een regeling worden getroffen en daarom is de oplossing van een aantal belangrijke kwesties overgelaten aan de Lid-Staten. Verschillen tussen de voorschriften van de Lid-Staten zijn er de oorzaak van dat er nog steeds belemmeringen zijn in het handelsverkeer van vlees. Verder moet met een aantal ontwikkelingen op wetenschappelijk en technisch gebied rekening worden gehouden om produktie, keuring en controle van vers vlees onder optimale hygiënische omstandigheden te laten plaatsvinden. Daarom moeten de tot dusver toegepaste communautaire voorschriften worden aangepast.

Voor het eerst worden communautaire voorschriften voorgesteld voor de erkenning van opslagplaatsen waar vers vlees onder hygiënische omstandigheden kan worden opgeslagen en zijn er bepalingen opgenomen voor de controle en het vervoer van in deze opslagplaatsen bewaard vlees. Er zijn ook bepalingen opgenomen om ervoor te zorgen dat voor slachtafval die van het geslachte dier zijn verwijderd, voor vers vlees met een gewicht van minder dan 3 kg, voor voorverpakt vers vlees in eindverpakking voor rechtstreekse verkoop aan de consument en voor paardvlees niet langer nationale voorschriften, maar communautaire gezondheidsvoorschriften gelden.

Ook moet communautaire voorschriften worden opgenomen voor de behandeling van slachtdieren waaraan stoffen zijn toegediend die bij consumptie van het vlees de gezondheid kunnen schaden en inzake de toevoeging van vreemde stoffen aan vers vlees en de verontreiniging van vers vlees.

Er zijn ook bepalingen opgenomen inzake de op communautair vlak uit te voeren controles op de toepassing van de richtlijn, om een gecoördineerde en evenwichtige toepassing van de praktische voorschriften mogelijk te maken, en voor het opstellen van Gemeenschappelijke principes voor de kosten voor de toepassing van de inspecties en toezichtvereisten van de Richtlijn, gebaseerd op het principe dat de kosten ten laste vallen van het produkt.

Bij de aanpassing van een groot aantal technische aspecten van de bijlagen met communautaire voorschriften is de gelegenheid aangegrepen om deze voorschriften duidelijker te formuleren en overbodige herhalingen weg te laten.

Dit voorstel heeft betrekking op het intracommunautaire handelsverkeer, maar aangezien hierbij communautaire normen worden vastgesteld, zal deze regeling van invloed zijn op de gehele vleesproductie in de Gemeenschap, aangezien bij nieuwe investeringen uiteraard rekening zal worden gehouden met deze normen, en zullen progressief de gezondheidstatus van de Gemeenschap verhogen.

Voorstel voor een
Richtlijn van de Raad

inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire
handelsverkeer in vers vlees

DE RAAD VAN DE EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP,

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

Gezien het voorstel van de Commissie;

Gezien het advies van het Europese Parlement (1);

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité (2);

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 (3), laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 81/476 (4); dat de richtlijn sedertdien vaak werd gewijzigd en dat nog andere aanpassingen noodzakelijk zijn om met de nieuwste ontwikkelingen rekening te houden; dat derhalve een nieuwe richtlijn moet worden vastgesteld;

(1)

(2)

(3) PB nr. 121 van 29 juli 1964, blz. 2012/64

(4) PB nr. L 186 van 8 juli 1981.

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 handelsverkeer betreft, de slachthuizen en uitsnijderijen 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; dat men eveneens dient te voorzien in de erkenning van de koelhuizen door de lid-staten;

Overwegende dat voorts ook gemeenschappelijke controleregelingen moeten worden ingesteld om te garanderen dat de voorschriften van deze richtlijn in alle lid-staten op dezelfde wijze worden toegepast; dat het dienstig is te bepalen dat de procedures voor deze controles worden vastgesteld volgens een gemeenschappelijke procedure in het kader van het Permanent veterinair comité.

Overwegende dat de afgifte van een door een officiële dierenarts van het land van verzending verstrekt keuringscertificaat het meest geschikte middel wordt geacht om de bevoegde autoriteiten van het land van bestemming de waarborg te geven dat een zending vlees aan de voorschriften van deze richtlijn voldoet; dat de zending vlees dit certificaat vergezeld moet gaan tot de plaats van bestemming;

Overwegende dat het in de handel brengen van vlees dat na de produktie ongeschikt wordt bevonden voor menselijke consumptie, moet worden verboden; dat de lid-staten de mogelijkheid moeten hebben om willekeurige aanvullende keuringen te laten uitvoeren; dat deze keuringen evenwel geen aanleiding mogen geven tot opzettelijke discriminatie of tot handelsbeperkingen en dat zij daarom op niet-discriminerende wijze moeten worden uitgevoerd, in overeenstemming met de algemene bepalingen van het Verdrag;

Overwegende dat de eigenaar of zijn vertegenwoordiger in kennis dienen te worden gesteld van de beslissing om het op de markt brengen van vlees voor menselijke consumptie te verbieden, van de redenen op grond waarvan deze beslissing is getroffen en van de mogelijkheden tot beroep die te zijner beschikking staan; dat de eigenaar in de gelegenheid moet worden gesteld het advies in te winnen van een veterinaire deskundige die hij mag kiezen uit een door de Commissie opgestelde lijst;

Overwegende dat in bepaalde gevallen, wanneer dergelijke beslissingen gebaseerd zijn op een diagnose van een besmettelijke ziekte of van een voor de menselijke gezondheid schadelijke aandoening, de bevoegde centrale autoriteiten van de lid-staat van produktie en de Commissie daarvan in kennis dienen te worden gesteld ten einde hen in staat te stellen de nodige maatregelen te nemen;

Overwegende dat het, ten einde alle concurrentiedistorsies te voorkomen, dienstig is, te bepalen dat de kosten voortvloeiend uit de keuringsvoorschriften van deze richtlijn, moeten worden doorberekend in de prijs van het produkt zelf, overeenkomstig de in de Gemeenschap algemeen geldende gebruiken;

Overwegende dat voor vers vlees dat een hittebehandeling heeft ondergaan of is gezouten of gedroogd maar dat niet voldoet aan de voorschriften van Richtlijn 77/99/EEG, bijlage A, hoofdstuk V, punt 26, en vlees dat samen met andere voedingswaren wordt aangeboden, de gezondheidsvoorschriften van deze richtlijn in acht moeten worden genomen;

Overwegende dat ook in andere communautaire richtlijnen gezondheidsvoorschriften zijn opgenomen betreffende de handel in vers vlees;

Overwegende dat, ten einde de tenuitvoerlegging van de voorgestelde maatregelen te vergemakkelijken, een procedure moet worden ingesteld met het oog op een nauwe samenwerking tussen de lid-staten en de Commissie in het kader van het Permanent veterinaire comité;

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD :

Artikel 1

Deze richtlijn heeft betrekking op het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees van huisdieren die behoren tot de volgende soorten : runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevige dieren.

Nochtans is deze richtlijn van toepassing voor vers vlees in stukken van minder dan 100 gram, onverminderd de richtlijn van de Raad /EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in gehakt, gemalen of op soortgelijke wijze fijngemaakt vers vlees en vers vlees van pluimvee, waaraan al dan niet andere levensmiddelen, additieven en kruiden zijn toegevoegd.

Artikel 2

In deze richtlijn wordt verstaan onder :

- a) "vlees" : alle eetbare delen van als huisdier gehouden runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevigen;
- b) "vers vlees" : vlees, ook vacuümverpakt of in "controlled atmosphere", dat geen verduurzamingsbehandeling heeft ondergaan; vlees dat een koelbehandeling heeft ondergaan wordt evenwel als vers vlees aangemerkt;
- c) "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 melkklier zijn verwijderd; voor runderen, schapen, geiten en eenhoevige dieren betreft het het geslachte dier als hierboven bedoeld na het villen;

./...

- d) "slachtafvallen" : vers vlees dat geen deel uitmaakt van het geslachte dier als omschreven sub a), ook indien het op natuurlijke wijze met het geslachte dier verbonden blijft;
- e) "ingewanden" : de slachtafvallen in de borst-, de buik- en de bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;
- f) "officiële dierenarts" : de door de bevoegde centrale autoriteit van de lid-staat aangewezen dierenarts;
- g) "land van verzending" : de lid-staat van waaruit vers vlees naar een andere lid-staat wordt verzonden;
- h) "land van bestemming" : de lid-staat waarnaar vers vlees uit een andere lid-staat wordt verzonden;
- i) "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;
- j) "inrichting" : een erkend slachthuis, een erkende uitsnijderij of een buiten een erkend slachthuis of uitsnijderij gelegen erkend koelhuis;
- k) "snijresten" : fragmenten van spier-, vet- en ander weefsel die zijn overgebleven na het uitsnijden of uitbenen van het vlees of op het been zijn achtergebleven.
- l) "verpakking" : het beschermen van vers vlees door middel van een onmiddellijke verpakking of onmiddellijke container die rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede de onmiddellijke verpakking of de onmiddellijke container zelf;
- m) "eindverpakking" : het plaatsen van verpakt vers vlees in een tweede container, alsmede de container zelf.

Artikel 3

1. Elke lid-staat ziet erop toe dat vers vlees dat van zijn grondgebied naar het grondgebied van een andere lid-staat wordt verzonden aan de onderstaande voorwaarden voldoet :

- A. Wanneer het hele, halve geslachte dieren betreft of halve geslachte dieren die zijn verdeeld in niet meer dan drie voor de groothandel bestemde delen, moet het vlees :
- a) afkomstig zijn uit een overeenkomstig artikel 4 erkend en gecontroleerd slachthuis;
 - b) afkomstig zijn van een slachtdier dat overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk IV, 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 1, hoofdstuk VI;
 - d) overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk VII, na het slachten door een officiële dierenarts zijn gekeurd en mag het 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 de daarbij behorende slachtafvallen daardoor niet ongeschikt worden voor menselijke consumptie of gevaarlijk voor de gezondheid;
 - e) overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk XI, zijn voorzien van een keurmerk;
 - f) overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk XII, gedurende het transport naar het land van bestemming vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat;
 - g) overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk XIII, na de post-mortem keuring zijn opgeslagen in overeenkomstig artikel 4 en bijlage 1, hoofdstuk IX, door een officiële dierenarts erkende en gecontroleerde inrichtingen;
 - h) overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk XIV, in goede hygiënische omstandigheden naar het land van bestemming zijn vervoerd.
- B. Wanneer het delen betreft die kleiner zijn dan die bedoeld in lid 1 sub A. moet het vlees
- a) uitgesneden zijn in een overeenkomstig artikel 4 erkende en gecontroleerde uitsnijderij;
 - b) uitgesneden en verkregen zijn overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk VIII, en
 - afkomstig zijn van in de betrokken lid-staat geslachte dieren en voldoen aan de sub A. genoemde voorwaarden, behalve wanneer het vlees betreft als bedoeld sub f) en sub h) dat overeenkomstig bijlage 1, hoofdstuk XIV, wordt vervoerd; of
 - afkomstig zijn van vlees dat is ingevoerd uit een andere lid-staat en voldoen aan de sub A. genoemde voorwaarden; of
 - afkomstig zijn van vlees dat uit derde landen is ingevoerd met inachtneming van de door de Gemeenschap vastgestelde voorwaarden voor de invoer van vers vlees uit derde landen;

c) onder aan het bepaalde in bijlage I, hoofdstuk XI, beantwoordende omstandigheden zijn opgeslagen overeenkomstig artikel 4 door een officieel dierenarts erkende en gecontroleerde inrichtingen;

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

f) voldoen aan de voorwaarden van littera 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 de lid-staat van verzending en voldoen aan het bepaalde sub A. of sub B.

D. Wanneer het vers vlees betreft dat niet in de lid-staat van verzending is geproduceerd maar op het grondgebied daarvan is binnengebracht met inachtneming van de communautaire gezondheidsvoorschriften en met name van het bepaalde in dit lid of van Richtlijn 72/462/EEG, en dat sindsdien geen andere behandeling heeft ondergaan dan opslag, moet dit

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

b) tijdens het transport naar het land van bestemming vergezeld gaan van een opslagcertificaat volgens het model in bijlage IV.

2. Het bepaalde in lid 1 is echter niet van toepassing op vers vlees :

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

b) dat bestemd is voor tentoonstellingen, bijzonder onderzoek of analyses, voor zover er door officiële controle voor kon 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.

In dit en in het sub a) bedoelde geval 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;

- c) dat met toestemming van het land van bestemming wordt ingevoerd en uitsluitend is bestemd voor de bevoorrading van internationale organisaties en op het grondgebied van genoemd land gelegeerde strijdkrachten van andere landen, voor zover het vlees voldoet aan de communautaire gezondheidsvoorschriften. De lid-staat ziet erop toe dat dit vlees niet in het vrije verkeer wordt gebracht.
- d) dat overeenkomstig de in de producerende Lid-Staat geldende voorschriften is verkregen en dat :
- voor eigen gebruik in de persoonlijke bagage van reizigers wordt vervoerd, voor zover de vervoerde hoeveelheid niet meer dan 5 kg per persoon bedraagt;
 - in kleine zendingen aan particulieren wordt toegestuurd, voor zover het gaat om invoer zonder enig handelskarakter en de verzonden hoeveelheid niet meer dan 5 kg bedraagt;
 - voor verbruik door personeel en passagiers wordt meegenomen in vervoermiddelen in het commerciële grensoverschrijdende verkeer binnen de Gemeenschap;
 - voldoet aan de communautaire gezondheidsvoorschriften.
3. De officiële dierenarts kan zich bij de in lid 1., sub A. b), bedoelde keuring vóór het slachten, de in lid 1., sub A. d), bedoelde keuring na het slachten, de in lid 1., sub B. d), en lid 1., sub D. c), bedoelde controle en de controle op de inachtneming van de voorschriften van hoofdstuk XIV van bijlage I laten bijstaan door assistenten die onder zijn orders staan.
- De Commissie kan na raadpleging van de lid-staten nadere bepalingen vaststellen voor het inschakelen van dergelijke assistenten;
4. Onverminderd de communautaire voorschriften betreffende stoffen met hormonale werking, bestrijdingsmiddelen en antibiotica, 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 van cryptorchide en hermafrodiete varkens en van mannelijke varkens die voor de fok zijn gebruikt, en dat niet is behandeld in de zin van Richtlijn 77/99/EEG;
 - b) vers vlees dat residuen bevat in concentraties die schadelijk zijn of er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van het vlees gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid is;
 - c) vers vlees van dieren waaraan malsmakers (tenderisers) of andere stoffen zijn toegediend waardoor de consumptie van het vlees gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid kan zijn;
 - d) vers vlees dat met ioniserende of ultraviolette stralen is behandeld of waaraan andere stoffen zijn toegevoegd dan de in artikel 7 bedoelde of dan de voor het aanbrenge van het keurmerk voorgeschreven stoffen;

- e) vers vlees van dieren waarbij een of andere vorm van klinische tuberculose is vastgesteld en vers vlees van dieren waarbij na het slachten een of andere vorm van tuberculose, de aanwezigheid van een of meer levende of dode blaaswormen, of, wat varkens betreft, van trichinen, is geconstateerd;
 - f) vers vlees van dieren jonger dan 7 dagen;
 - g) delen van geslachte dieren of slachtafvallen die sporen vertonen van verwondingen die kort voor het slachten zijn opgelopen, misvormingen, besmettingen of afwijkingen als bedoeld in artikel 3, lid 1, sub A. d);
 - h) snijresten die geen behandeling hebben ondergaan in de zin van Richtlijn 77/99/EEG van de Raad.
5. Om een uniforme toepassing van het bepaalde in lid 4 te waarborgen, kunnen bijkomende bepalingen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

Artikel 4

1. Elke lid-staat stelt een lijst van door hem erkende inrichtingen met een veterinair erkenningsnummer op. Hij doet deze lijst toekomen aan de overige lid-staten en aan de Commissie.

De Commissie stelt een lijst van deze erkende inrichtingen op en zorgt voor bekendmaking ervan in het Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.

Een lid-staat erkent een inrichting slechts indien de naleving van deze richtlijn gewaarborgd is. De lid-staat trekt de erkenning in wanneer de inrichting niet meer aan de voorwaarden voldoet.

Indien een controle als bedoeld in artikel 5 is verricht, houdt de lid-staat rekening met de daaruit voortvloeiende conclusies. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de andere lid-staten en aan de Commissie.

2. a) 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 aller tijde vrije toegang hebben tot alle lokalen van de inrichtingen, ter 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 13.

b) Bij zijn inspectie van de inrichtingen mag de officiële dierenarts, wanneer hij zulks noodzakelijk acht, overgaan tot microbiologische controle ten einde verdere informatie te verzamelen waarop hij zijn oordeel kan baseren.

De microbiologische controle kan betrekking hebben op :

- de werktuigen, de outillage en de machines, om het aantal aerobische micro-organismen te bepalen;
- het vlees, om op alle plaatsen het aantal aerobische micro-organismen, enterobacteriaceae of coliforme bacteriën te bepalen;
- het water, om het aantal aerobische micro-organismen, enterobacteriaceae of coliforme bacteriën te bepalen;

c) de resultaten van een microbiologisch onderzoek moeten worden beoordeeld door vergelijking met de resultaten van vorige controle;

d) de voor de microbiologische controles toe te passen methoden en het bemonsteringsprogramma moeten volgens de procedure van artikel 13 worden vastgesteld binnen zes maanden na de vaststelling van deze Richtlijn.

De microbiologische methoden en het bemonsteringsprogramma kunnen volgens diezelfde procedure worden gewijzigd.

e) de resultaten van de microbiologische controle moeten worden opgetekend.

3. Indien een lid-staat van mening is dat een inrichting in een andere lid-staat niet of niet meer voldoet aan de erkenningsvoorwaarden, stelt hij de Commissie en de bevoegde centrale autoriteit van de betrokken lid-staat daarvan in kennis.
4. In het in lid 3 bedoelde geval leidt de Commissie onverwijld de in artikel 5 omschreven procedure in. Op grond van conclusies van het controleverslag kunnen passende maatregelen worden genomen volgens de procedure van artikel 13.

Artikel 5

De Commissie zal regelmatig een controle ter plaatse uitvoeren om, vanuit een veterinair oogpunt, na te gaan of de bepalingen van deze richtlijn toegepast worden.

De lid-staten zullen de nodige stappen ondernemen om deze controles te vergemakkelijken; ze zullen er in het bijzonder voor zorgen dat de experts op hun verzoek voorzien worden van alle informatie en documentatie die nodig is om vast te stellen of de vereisten van deze richtlijn uitgevoerd worden.

De bepalingen voor de toepassing van dit artikel, in het bijzonder met betrekking tot de frequentie en de methode om de controles vernoemd in het eerste lid uit te voeren, de voorschriften voor de aanwijzing van veterinaire deskundigen en de regels die ze moeten volgen bij het opstellen van hun rapport, zullen opgesteld worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 13.

Artikel 6

1. Onverminderd de artikelen 4 en 5 van deze richtlijn en artikel 24 van Richtlijn 72/462/EEG kan vers vlees door een lid-staat vanaf de produktie tot de consumptie steekproefsgewijs worden gekeurd, op voorwaarde dat daarbij niet wordt gediscrimineerd met name ten aanzien van frequentie, hoeveelheid, tijdstip en duur, alsmede ten aanzien van de aard van en de consequenties voor het vlees, ongeacht de oorsprong daarvan, ook wanneer het op het grondgebied van de betrokken lid-staat zelf is geproduceerd.

2. Wanneer bij de in lid 1 bedoelde keuring wordt geconstateerd dat het vlees ongeschikt is voor menselijke consumptie, verbiedt de bevoegde autoriteit van de betrokken lid-staat het voor menselijke consumptie in de handel te brengen. De lid-staat kan wel toestaan dat dit vlees voor andere doeleinden wordt gebruikt, voor zover er geen gevaar voor de gezondheid bestaat. In alle gevallen moeten veiligheidsmaatregelen worden genomen om te voorkomen dat dit vlees voor verboden doeleinden wordt gebruikt.
3. Dergelijke beslissingen moeten met opgave van redenen aan de afzender of diens gemachtigde worden medegedeeld. Deze gemotiveerde beslissingen moeten op verzoek van de betrokkene onverwijld schriftelijk worden medegedeeld met vermelding van de vervoermiddelen en van de vorm waarin en de termijn waarbinnen de betreffende procedure moet worden ingeleid.
4. 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 ook onverwijld aan de bevoegde centrale autoriteit van de producerende lid-staat en aan de Commissie worden medegedeeld.

Naar aanleiding van deze mededeling kunnen passende maatregelen worden genomen volgens de procedure van artikel 12, met name om de maatregelen te coördineren die in andere lid-staten ten aanzien van het betrokken verse vlees worden genomen.

5. Volgens met de procedure van artikel 13 kunnen bijkomende maatregelen genomen worden om een uniforme toepassing van de vereisten van dit artikel te verzekeren.

Artikel 7

Vers vlees dat een andere behandeling heeft ondergaan dan verhitting, zouten of drogen of dat een van de behandelingen heeft ondergaan, maar niet voldoet aan de voorwaarden van Richtlijn 77/99/EEG, bijlage A, hoofdstuk V 26, en vlees dat samen met andere levensmiddelen wordt aangeboden, vallen onder de toepassing van deze richtlijn, onverminderd de communautaire voorschriften betreffende levensmiddelen en toevoegingsmiddelen voor gebruik in levensmiddelen.

Artikel 8

Elke lid-staat kent, wanneer vers vlees krachtens artikel 6 niet in de handel mag worden gebracht, aan de betrokkenen het recht toe het advies van een veterinair deskundige in te winnen. De lid-staten zien erop toe dat deze deskundigen, voordat de bevoegde autoriteiten tot andere maatregelen zoals destructie van het vlees overgaan, elk onderzoek kunnen instellen dat nodig is om zijn advies te kunnen geven.

De Commissie stelt op voordracht van de lid-staten een lijst op van veterinaire deskundigen die met het uitbrengen van dergelijke adviezen kunnen worden belast. Na raadpleging van de lid-staten stelt zij algemene voorschriften vast, met name ten aanzien van de bij het uitbrengen van deze adviezen te volgen procedure.

Artikel 9

Alle kosten verbonden aan de bij deze richtlijn voorgeschreven veterinaire keuringen door de lid-staten in de inrichtingen, worden verdeeld over het aantal geslachte dieren, dit ten koste van de eigenaar van het vlees of zijn gemachtigde en zonder enige rechtstreekse of onrechtstreekse schadeloosstelling van overheidswege.

Artikel 10

De in bijlage bij deze richtlijn opgenomen bepalingen kunnen aangevuld of gewijzigd worden volgens de procedure van artikel 13; volgens dezelfde procedure kunnen bijkomende maatregelen aangenomen worden om een uniforme toepassing van de vereisten van deze bijlage te verzekeren.

Artikel 11

Indien op het tijdstip waarop deze richtlijn van kracht wordt geen communautaire bepalingen betreffende de invoer van vers vlees uit derde landen bestaan of dergelijke bepalingen nog niet van toepassing zijn, mogen nationale bepalingen inzake de invoer uit deze landen niet gunstiger zijn dan de regeling voor het intracommunautaire handelsverkeer.

Artikel 12

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure 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 tegen die maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 13

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure 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 kan worden 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 tegen die maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 14

1. Richtlijn 64/433/EEG wordt ingetrokken.
2. Alle verwijzingen naar de in lid 1 vernoemde richtlijn en naar de artikelen daarvan worden geacht betrekking te hebben op deze richtlijn of op de overeenkomstige artikelen daarvan.

Artikel 15

De lid-staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om binnen 12 maanden na kennisgeving van deze richtlijn aan deze richtlijn en de bijlagen daarvan te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Artikel 16

Deze richtlijn is gericht tot de lid-staten.

BIJLAGE I

Algemene voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van :

1) voor ruimten waar vers vlees wordt bewerkt :

- a) - vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien; het water moet worden afgevoerd naar zinkputten die voorzien zijn van een sifon en een rooster, om geuren te voorkomen;
 - in de in hoofdstuk I, 13d) en f), hoofdstuk II, 14a) en hoofdstuk III, 15a), bedoelde ruimten : vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien;
 - in de in hoofdstuk III, 16a), bedoelde ruimten : waterdichte vloeren die niet vatbaar zijn voor rotting;
- 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 3 meter, in koelruimten of koelhuizen ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen, en waarvan de overgang van vloer naar wanden met een holkeel of op soortgelijke wijze moeten zijn afgewerkt, behalve in de hoofdstuk III, 16a)
- c) deuren van onaantastbaar materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;
- d) reukloos en niet voor rotting vatbaar isolatiemateriaal;
- e) voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en, zonodig, een goede afvoer van damp;
- f) verlichting door daglicht of door kunstlicht waardoor de kleuren niet worden veranderd;

2) a) 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) het water voor het ontsmetten van gereedschap dient een temperatuur te hebben van ten minste 82°C;
- 3) geschikte voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren, enz.;
- 4) a) werktuigen en gereedschap, zoals b.v. 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. Inzonderheid het gebruik van hout is verboden in ruimten waar het verse vlees niet hygiënisch wordt verpakt.
- b) roestvrije apparatuur en voorzieningen die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor :
- het interne vervoer 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;
- a) voorzieningen voor hygiënische behandeling en bescherming voor 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 vleesafvallen 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;
- 5) een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden.
- De koelinstallatie moet een drainagesysteem omvatten dat rechtstreeks 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 kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie 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 drinkwater in voldoende hoeveelheden levert;
- 8) een voorziening voor de afvoer van afvalwater, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;
- 9) een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat; aangepaste voorzieningen in de in hoofd stuk III, 2, bedoelde koelhuizen;
- 10) voorzieningen die het
mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
met gladde, duurzame en ondoordringbare wanden en vloeren,
- 11) een voldoende aantal kleedlokalen, 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 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 voertuigen. Deze ruimte en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het doen reinigen en ontsmetten van voertuigen in officieel erkende installaties. Deze installaties moeten in de nabijheid van de inrichting zijn gelegen indien het voertuigen betreft die bestemd zijn voor vervoer over de weg.

HOOFDSTUK I

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van slachthuizen

- 13) Afgezien van de algemene eisen, moeten slachthuizen beschikken over ten minste :
 - 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, als de dieren er overnachten, het voederen van de slachtdieren, alsmede leidingen voor de afvoer van vloeistoffen naar zinkputten die voorzien zijn van een sifon en een rooster;

- 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 terzelfdertijd 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 andere afval dan die genoemd onder de bovenstaande streepjes,
inclusief een afzonderlijke ruimte voor koppen, die voldoende is afgezonderd van de 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 de 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 of op hetzelfde tijdstip als het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer verbieden of voorschrijven dat deze ruimten speciaal moeten worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van dieren voor het intracommunautaire handelsverkeer, ofwel garanderen dat deze dieren niet worden geslacht in de erkende inrichting maar in afzonderlijke installaties die speciaal daarvoor bestemd zijn;

f) voldoende grote ruimten voor de koeling van vlees.

In de koelruimten, roestvrije outillage die zo is ontworpen dat vers vlees niet in contact komt met de grond of de muren 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;

werkelijke afdoende

h) een / 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 verdoven, zodat de gehele verdere behandeling zoveel mogelijk op het vrijhangende dier kan plaatsvinden; wanneer het verwijderen van de huid op metalen schragen geschiedt, moeten deze uit corrosiebestendig materiaal vervaardigd zijn en zo hoog zijn, dat het geslachte dier niet met de vloer in aanraking komt;

j) een hangbaar voor de verdere behandeling van het vlees;

k) een speciaal voor de opslag van mest ingerichte plaats;

l) een ruimte die is voorzien van voldoende uitrusting 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 eisen, moeten uitsnijderijen beschikken over ten minste :

a) koelruimten van voldoende afmetingen voor de bewaring van het verse vlees en, wanneer in de inrichting verpakt vlees wordt opgeslagen, een ruimte voor verpakt vlees;

b) een ruimte voor het uitsnijden en uitbenen, alsmede voor de in punt 59 omschreven verpakkingswerkzaamheden;

c) een ruimte voor de in punt 58 omschreven verpakkingswerkzaamheden en voor de verzending van het verse vlees;

d) een ruimte voor het opslaan van materiaal voor verpakking en eindverpakking;

e) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer-sensor in de uitsnijruimte.

HOOFDSTUK III

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van koelhuizen

- 15) Koelhuizen waar ^{vers} vlees wordt opgeslagen zoals omschreven in bijlage I, hoofdstuk XII, punt 64, moeten, afgezien van de algemene eisen, beschikken over :
- a) koelruimten van voldoende afmetingen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en waarin ^{vers} vlees zodanig kan worden opgeslagen dat aan de in punt 64 vermelde voorschriften inzake temperaturen wordt voldaan.
 - b) een thermometer of telethermometer-sensor in elk opslaglokaal;
- 16) Koelhuizen waar ^{bevroren} / vlees wordt opgeslagen op een temperatuur van - 12°C of lager moeten, afgezien van de algemene eisen, beschikken over ten minste :
- a) ruimten van voldoende afmetingen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet;
 - b) een thermometer of telethermometer-sensor in elke opslagruimte.

HOOFDSTUK IV

Hygiëne van het personeel, de ruimten, het gereedschap en de werktuigen in inrichtingen

- 17) Een zo volmaakt mogelijke zindelijke toestand wordt verplicht gesteld voor personeel, ruimten, gereedschap en werktuigen :
- a) het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding alsmede een schoon hoofddeksel 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 aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten; in de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt;

- b) geen enkel dier mag een inrichting binnen komen; die 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 de goede werking van het slachthuis 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 rein 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 bewerking van vlees. 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) Het gebruik van reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en middelen ter bestrijding van ongedierte mag generlei invloed hebben op de geschiktheid van het vlees voor menselijke consumptie.
- 23) Personen die het vlees kunnen besmetten, mogen niet bij het bewerken en de verdere behandeling van het vlees betrokken zijn. Dit verbod geldt in het bijzonder voor personen die :
- a) lijden aan typhus abdominalis, paratyphus A en B, enteritis infectiosa (salmonellosis), dysenterie, hepatitis infectiosa of roodvonk, of ervan verdacht worden aan een van deze ziekten te lijden dan wel dragers van verwekkers van deze ziekten zijn;

- b) lijden aan besmettelijke tuberculose of ervan verdacht worden aan deze ziekte te lijden;
 - c) lijden aan een besmettelijke huidziekte of ervan verdacht worden aan een dergelijke ziekte te lijden;
 - d) tegelijkertijd een bezigheid uitoefenen waardoor ziekteverwekkers op het vlees kunnen worden overgebracht;
 - e) een verband aan de handen dragen, met uitzondering van een waterdicht verband ter bescherming van een niet-zwerende wonde.
- 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 langer dan 24 uur 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 symptomen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;
 - b) c) de dieren een storing van de algemene gezondheidstoestand of symptomen 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.

- 23) Met het oog op het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees mogen niet 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;
 - c) bij welke de een of andere vorm van tuberculose is vastgesteld of die als tuberculeus worden aangemerkt naar aanleiding van een positieve tuberculine-reactie.

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 zuiveren en 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.
- 32) Het verwijderen van maag en darmen moet onverwijld geschieden en moet binnen 30 minuten na het verbloeden zijn beëindigd. 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 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 menselijke consumptie.
- 34) De geslachte eenhoevige dieren, varkens van meer dan 4 weken en runderen van meer dan 6 maanden dienen voor de keuring na het slachten door splijting van de werkelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Bij deze varkens en de eenhoevige dieren dient eveneens de kop in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de officiële dierenarts voor elk geslacht dier splijting in de lengte verlangen.
- 35) Tot aan de beëindiging van de keuring na het slachten is het verboden het geslachte dier verder te verdelen, enig deel van het geslachte dier weg te nemen of daaraan verdere handelingen te verrichten.
- 36) Voor nadere keuring aangehouden en afgekeurd vlees, alsmede magen en niet voor consumptie geschikte bijprodukten moeten zo spoedig mogelijk in speciale ruimten worden ondergebracht.
- 37) Indien bloed of afvallen van meer dan één dier vóór het einde van de laatste inspectie zijn samengebracht in één vat, moet de gehele inhoud van dit vat van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten, indien het vlees van een van de 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;
 - b) het betasten van bepaalde organen, met name de longen, de lever, de milt, de baarmoeder, de uier, de tong en bepaalde lymfklieren;

- c) het insnijden van organen en lymfklieren; indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het betasten van bepaalde organen kwetsuren blijkt te hebben die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van karkas, outillage, personeels- of arbeidsruimten, 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 3, sub 4 a), b) en c), genoemde stoffen.

40) De officiële dierenarts dient in het bijzonder te 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 oorspeeksellymfklieren (l.n. retro-pharyngiales mandibulares en parotidei) en de amandelen; de tong dient daarbij zover te worden losgesneden dat de mond- en keelholte in detail kan worden onderzocht. Bij runderen en varkens dienen de amandelen na het onderzoek te worden verwijderd;
- c) de longen, de luchtpijp, de slokdarm en de lymfklieren aan de bronchiën (l.n. bifurcationes eparteriales) en aan het borstvlies (l.n. 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 (l.n. portales);
- g) het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (l.n. gastrici) en de lymfklieren behorende tot het darmkanaal (l.n. 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 (ln 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.

De bovenvermelde lymfklieren dienen systematisch te worden vrijgemaakt en overlans in zo dun mogelijke schijfjes te worden gesneden.

In verdachte gevallen dienen ook de lymfklieren van de boeg (lnn. cervicales superficiales), de lymfklieren in de oksels (lnn. axillares proprii en primae costae), aan het borstbeen (lnn. sternales craniales), aan de hals (lnn. cervicales profundi en 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 knieplooiën (lnn. subiliace), alsmede de lymfklieren van de lendenen (lnn. lumbales) en de lies (ln inguinales superficiales) op dezelfde wijze te worden ingesneden.

Bij schapen en geiten behoeft 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- en darmkanaal en de nieren te worden ingesneden; die organen en lymfklieren moeten evenwel onderzocht worden.

41) De officiële dierenarts dient bovendien systematisch te verrichten :

A. Het onderzoek op cysticerose :

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 middelrif, behalve voor kalveren, nadat de sereuse 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 verweefsels ontdane grote lendespieren, 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 overlans middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is verwijderd.

Dit onderzoek kan volgens de procedure van artikel 13 door andere onderzoeken worden vervangen.

D. Het onderzoek op trichinen overeenkomstig bijlage III.

HOOFDSTUK VIII

Voorschriften betreffende het voor uitsnijden bestemde vers vlees

- 42) Het uitsnijden van het geslachte dier in kleinere delen dan bedoeld in artikel 3.1.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.
- 45) a) Het verse vlees moet volgens de behoeften in de in punt 14, sub b), bedoelde ruimten worden binnengebracht. Zodra het op de voorgeschreven wijze is uitgesneden, moeten de al dan niet verpakte delen worden overgebracht naar de daarvoor bestemde koelruimten als bedoeld in punt 14 a).
- b) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de verpakking en de eindverpakking moet het verse vlees op een inwendige temperatuur worden gehouden die niet hoger is dan + 7°C.

In afwijking van punt 64 mag het vlees echter rechtstreeks worden vervoerd van de slachtruimte naar de uitsnijruimte. In dit geval moeten de slachtruimte en de uitsnijruimte in hetzelfde gebouwencomplex gelegen zijn en voldoende dicht bij elkaar liggen, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van de ene ruimte naar de andere worden gebracht via een verlenging van het luchtspoor van het slachtlokaal, en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en de voorgeschreven verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar de in nummer 14, sub a), bedoelde koelruimte.

Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in de uitsnijruimte niet hoger zijn dan + 10°C.

c) 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 a), bedoelde voorzieningen.

46) Behalve wanneer het vlees warm wordt uitgesneden, mag het uitsnijden slechts plaatsvinden indien het vlees een inwendige temperatuur van niet meer dan + 7°C heeft bereikt.

Tijdens het uitsnijden mag de pH-waarde van het vlees niet meer bedragen dan het volgens de procedure van artikel 13 bepaalde peil.

HOOFDSTUK IX

Keuring van uitgesneden en opgeslagen vers vlees

47) De uitsnijderijen en opslagplaatsen 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.

48) De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken :

- controleren van het register van het binnengekomen en het uitgegane verse vlees;
- keuring van het in de uitsnijderij of de opslagplaats aanwezige verse vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd;
- keuring van vers vlees dat voor het intracommunautaire handelsverkeer is bestemd, vóór het en bij het naar buiten brengen uit de uitsnijderij of de opslagplaats;
- invulling en afgifte van de in deze richtlijn genoemde documenten ten bewijze dat het uitgesneden vlees gecontroleerd is;
- 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 bijvoorbeeld schadelijke kiemen, toevoegsels 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 de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

HOOFDSTUK X

Het aanbrengen van het keurmerk

49) Het keurmerk moet worden aangebracht onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij :

- a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij uitsluitend op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan het hulp personeel ter hand mag stellen;
- b) de etiketten, wanneer deze reeds zijn voorzien van het in het onderhavige hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten worden op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht in het benodigde aantal aan het hulp personeel overhandigd.

50) Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden moet een ovaal stempel, dat ^{ten minste} 6,5 cm breed en 4,5 cm hoog is. Het stempel dient, duidelijk leesbaar, de volgende aanduidingen te bevatten :

- in het bovenste gedeelte, in hoofdletters, de naam van het land van verzending;
- in het midden het toelatingsnummer van het slachthuis;
- in het onderste gedeelte een van de afkortingen CEE-EEG-EWG-EØF-EEC.

De letters dienen 0,8 cm en de cijfers 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.

1) Geslachte dieren worden overeenkomstig het bepaalde onder nummer 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel.

- de 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 schouders;

- de overige geslachte dieren moeten ten minste vier maal zijn gemerkt, nl. op elke schouder en op de buitenzijde van elke dij.

van runderen en varkens

52) De levers worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een brandstempel. De kop, de tong, het hart en de longen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met inkt of met brandstempel; de andere afvallen worden op dezelfde wijze gemerkt, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.

niet-gemerkte

53) De in uitsnijderijen verkregen delen van officieel gemerkte geslachte dieren, met uitzondering van talg, bladrezel, oren en poten, moeten met inkt of met een brandstempel van een keurmerk worden voorzien overeenkomstig punt 50, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.

54) Eindverpakking moeten altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 55.

55) Voor delen van geslachte dieren en voor afval als bedoeld in punt 52 moet op de eindverpakking een keurmerk worden aangebracht overeenkomstig punt 50; dit keurmerk dient in de plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, dat van de uitsnijderij te vermelden.

Het keurmerk moet worden aangebracht op een etiket dat op zodanige wijze op de verpakking is bevestigd dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Op het etiket dient ook een serienummer te worden vermeld. Voor delen van geslachte dieren en voor afval in verpakkingen overeenkomstig punt 61 mag het etiket van de verpakking worden bevestigd.

- 56) Afgezien van de in punt 55 bedoelde verplichtingen, dient voor vers vlees dat voorverpakt is in handelsoorties van meer dan 100 g die bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker, een kopie van het in punt 50 voorgeschreven keurmerk dat in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, dat van de uitsnijderij vermeldt, voor zover het geen afval betreft die in het slachthuis worden verpakt, op de verpakking te worden gedrukt of te worden aangebracht op een op of onder de verpakking bevestigd etiket. De in punt 50 voorgeschreven afmetingen gelden niet voor het bij dit punt voorgeschreven merk.
- 57) Als stempelinkt voor het merken van vers vlees mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van een paarse kleurstof. De paarse inkt en de eventuele andere kleuren die mogen worden gebruikt zullen worden vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 13.

HOOFDSTUK XI

Verpakking en eindverpakking van vers vlees

- 58) a) De verpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name :
- geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het verse vlees;
 - geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op het verse vlees kunnen overbrengen;
 - voldoende stevig zijn om tijdens het vervoer en de hantering een doeltreffende bescherming van het verse vlees te bieden.
- b) De verpakking 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 vers vlees of slachtafvallen worden verpakt, moet de verpakking, indien nodig, 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 slachtafvallen 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, zij mogen geen tweede maal voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt.

60) Verpakt vlees moet van een eindverpakking worden voorzien.

61) Wanneer de verpakking voldoet aan ^{evenwel} alle voor de bescherming van het vlees gestelde eisen inzake het verpakken, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk het vlees in een tweede omhulsel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 58 voldaan is.

62) Uitsnijden, uitbenen, verpakking en eindverpakking

mag in eenzelfde 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 beschermd tegen schade gedurende het vervoer naar het bedrijf en in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijke ruimte van het bedrijf 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 opgestapeld;
- d) het materiaal voor de eindverpakking wordt in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gemonteerd voordat het in de werkruimte wordt binnengebracht.
- e) de ^{eind}verpakkingen worden op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte binnengebracht en onverwijld gebruikt. Zij mogen niet worden aangeraakt door personeel dat het vers vlees behandelt;
- f) na de ^{eind}verpakking moet het vlees onmiddellijk in de opslagruimte worden opgeslagen.

HOOFDSTUK XII

Keuringscertificaat

- 63) Het originele exemplaar van het keurings- of opslagcertificaat waarvan het vlees moet vergezeld gaan gedurende het vervoer naar het land van bestemming wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven. De certificaten moeten, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met de als bijlagen II en IV bijgevoegde modellen; zij dienen ten minste in de taal van het land van bestemming te zijn opgesteld en moeten de gegevens bevatten die zijn vermeld in de als bijlagen II en IV bijgevoegde modellen.

HOOFDSTUK XIII

Opslag

- 64) Vers vlees dat bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan + 7°C voor geslachte dieren en delen daarvan en van niet meer dan + 3°C voor slachtafvallen.
- 65) In ruimten als bedoeld in punt 15 waar vers vlees is opgeslagen, mogen geen andere produkten worden opgeslagen.
- 66) In ruimten als bedoeld in punt 16 mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de bacteriologische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of bederf kunnen veroorzaken.
- 67) De temperatuur van de in hoofdstuk III, punt 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 voorgescreven temperaturen niet worden overschreden.

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

69) De 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 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 hygiënisch verantwoorde verpakking - moeten zij voorzien zijn van een ophanginginstallatie 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 ophanginginstallatie evenwel niet vereist, indien passende corrosiebestendige voorzieningen aanwezig zijn voor het hygiënisch laden, transporteren en lossen van het vlees.

70) De vervoermiddelen voor het vervoer van vers vlees mogen in geen enkel geval worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of produkten die vers vlees zouden kunnen aantasten of besmetten.

71) Andere produkten die de bacteriologische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of bederf kunnen veroorzaken mogen niet tezamen met vlees in hetzelfde vervoermiddel worden vervoerd, tenzij passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen.

Bovendien mogen magen slechts worden vervoerd als zij gebroeid zijn en koppen 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, moeten steeds in hygiënisch verantwoorde verpakking en steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 69, sub c).

Andere delen en slachtafvallen 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

KEURINGSCERTIFICAAT

betreffende vers vlees (1) dat bestemd is voor een lid-staat van de EEG

nr..... (2)

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.....
Nettogewicht.....

II. Herkomst van het vlees

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende slachthuis(zen).....
.....
.....
Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van de erkende uitsnijderij(en).....
.....
.....
Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende koelhuis(huizen).....
.....

III. Bestemming van het vlees

Het vlees wordt verzonden
uit
(plaats van verzending)
naar.....
(land en plaats van bestemming)
per.....(3)
Naam en adres van de afzender.....
.....
Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd.....
.....

IV. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende verklaart hiermede :

- a) - dat het hierboven omschreven vlees (4),
- dat het aan de verpakking van het hierboven omschreven vlees bevestigde etiket (4),
een merk draagt (dragen) dat aantoonst dat het vlees uitsluitend afkomstig is van dieren die in een erkend slachthuis zijn geslacht;
- b) dat het bij keuring overeenkomstig de richtlijn inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees geschikt voor menselijke consumptie is bevonden;
- c) dat het in een erkende uitsnijderij is uitgesneden (4);
- d) dat het vlees is opgeslagen overeenkomstig de richtlijn inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;
- e) dat het vlees is - niet is - onderzocht op trichinen (4);
- f) dat de vervoermiddelen en de wijze waarop deze zending is ingeladen, voldoen aan de in voornoemde richtlijn vermelde eisen ten aanzien van de hygiëne.

Gedaan te.....

Handtekening

.....
Officieel dierenarts

-
- (1) Vers vlees : in de zin van de onder IV b) 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 hebben ondergaan die de houdbaarheid beïnvloedt; als vers vlees wordt ook beschouwd vlees dat koelbehandeling heeft ondergaan.
 - (2) Facultatief.
 - (3) Bij verzending per spoorwagen 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.
 - (4) Doorhalen wat niet van toepassing is.

BIJLAGE III

Onderzoek op trichinen (trichinella spiralis) in vers vlees van varkens, huisdieren

1. Vers vlees van varkens, huisdieren, dat dwarsgestreepte spieren bevat wordt onderzocht op de aanwezigheid van trichinen onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts.
2. Het onderzoek wordt uitgevoerd overeenkomstig de volgens de procedure van artikel 13 vastgestelde methoden.
3. Vers vlees dat is bevroren overeenkomstig de volgens de procedure van artikel 13 vastgestelde voorschriften kan worden vrijgesteld van het in punt 1 en punt 2 bedoelde onderzoek.
4. Vers vlees kan worden vrijgesteld van de in de punten 1 tot en met 3 bepaalde eisen, indien het afkomstig is van dieren die, op grond van de volgens de procedure van artikel 13 vastgestelde voorschriften, geacht worden vrij te zijn van infectie door trichinella spirulis.

BIJLAGE IV

Opslagcertificaat voor vers vlees

Lid-staat/Derde land van oorsprong (1)
Lid-staat waar het vlees werd opgeslagen
Aard van het vlees
Verpakking
Aantal geslachte dieren (1)
Aantal delen van geslachte dieren (1)
Aantal verpakkingen (1)
Netto gewicht
(Lid-staat van bestemming)

Adres(sen) en toelatingsnummer(s) van het (de) erkende koelhuis(huizen)

De ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart hiermede dat

- a) - het bovenomschreven vlees (1)
- het aan de verpakking van het hierboven omschreven vlees bevestigde etiket (1)

een merk draagt waaruit blijkt dat het vlees is geproduceerd overeenkomstig de richtlijn inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;

- b) de opslag, de vervoermiddelen en de wijze waarop deze zending is ingeladen, voldoen aan de in voornoemde richtlijn bepaalde eisen ten aanzien van de hygiëne.

Gedaan te

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

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.