

**Voorstel voor een verordening van de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de
produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee**

COM(89) 668 def.

(Door de Commissie ingediend op 12 februari 1990)

(90/C 84/06)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

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

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat vlees van pluimvee is opgenomen in de lijst van produkten die in bijlage II bij het Verdrag zijn vermeld; dat de produktie van en de handel in vlees van pluimvee voor een deel van de landbouwbevolking een belangrijke bron van inkomsten vormen;

Overwegende dat, met het oog op de rationele ontwikkeling van de betrokken sector en van de verbetering van de produktiviteit, op het niveau van de Gemeenschap gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat de Gemeenschap maatregelen moet vaststellen om in de periode tot 31 december 1992 geleidelijk de interne markt tot stand te brengen;

Overwegende dat de vaststelling van bovenbedoelde voorschriften de bescherming van de volksgezondheid bevordert en de voltooiing van de interne markt helpt verwezenlijken;

Overwegende dat de officiële dierenartsen in een slachthuis met de controle op het welzijn van het slachtpluimvee dienen te worden belast;

Overwegende dat, om dit doel te bereiken, de voorschriften die zijn vastgesteld in Richtlijn 71/118/EEG van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 88/675/EEG⁽²⁾, moeten worden afgestemd op de nieuwe aanpak op communautair niveau;

Overwegende dat het noodzakelijk is om bepaalde types van rechtstreekse verkoop van de werkingssfeer van deze verordening uit te sluiten.

Overwegende dat deze verordening niet voor bepaalde produkten, die rechtstreeks door de producent aan de consument worden verkocht, behoort te gelden;

Overwegende dat de mogelijkheid bestaat dat sommige inrichtingen, die op 1 januari 1992 in bedrijf zijn, wegens bijzondere situaties niet in staat zullen zijn om alle voor-

schriften van deze verordening in acht te nemen; dat voor het eventueel toestaan van tijdelijke en beperkte uitzonderingen een regeling dient te worden getroffen binnen het algemene kader dat is vastgesteld bij Beschikking . . . /EEG van de Raad van . . . tot vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong⁽³⁾;

Overwegende dat erop dient te worden gewezen dat het toestaan van afwijkingen van de gezondheidsvoorschriften van deze verordening geen afbreuk doet aan het onderworpen zijn van alle produktiewerkzaamheden en van de werkzaamheden voor het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee aan de algemene gezondheidsvoorschriften, die zijn vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . houdende algemene gezondheidsvoorschriften inzake de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong, en specifieke voorschriften voor bepaalde produkten van dierlijke oorsprong⁽⁴⁾;

Overwegende dat de Commissie opdracht dient te worden gegeven om bepaalde maatregelen voor de uitvoering van deze verordening vast te stellen; dat daartoe procedures moeten worden vastgesteld waarbij in het kader van het Permanent Veterinair Comité een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand wordt gebracht,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

1. Bij deze verordening worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee voor menselijke consumptie, afkomstig van:

- a) huisdieren van de volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen en duiven;
- b) gekweekte fazanten, kwartels en patrijzen.

2. Deze verordening is niet van toepassing op:

- a) het uitsnijden en de opslag van vers vlees van pluimvee in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse levering aan de eindverbruiker geschiedt;

⁽¹⁾ PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23.

⁽²⁾ PB nr. L 382 van 31. 12. 1988, blz. 3.

⁽³⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

⁽⁴⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

- b) vers vlees dat incidenteel rechtstreeks door de producent aan de eindverbruiker wordt geleverd op het pluimveebedrijf of een markt in de nabijheid van het pluimveebedrijf, met uitsluiting van ambulante verkoop en post-orderverkoop.
3. Indien nodig stelt de Commissie, volgens de procedure van artikel 15, passende voorschriften vast voor een eenvoudige toepassing van het bepaalde in lid 2.
4. Deze verordening is van toepassing onverminderd specifieke communautaire voorschriften voor gehakt of op overeenkomstige wijze verkleind vlees.

Artikel 2

In deze verordening wordt verstaan onder:

1. „vlees van pluimvee”: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van:
 - a) huisdieren van de volgende soorten: kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen en duiven;
 - b) gekweekte fazanten, kwartels en partrijen;
2. „vers vlees van pluimvee”: vlees van pluimvee, ook in vacuüm- of in gasverpakking, dat buiten de koudebehandeling geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;
3. „karkas”: het gehele vogellichaam na uitbloeden, plukken en uitnemen van de ingewanden; het verwijderen van de nieren, het afsnijden van de poten ter hoogte van het spronggewicht en het afsnijden van de kop zijn evenwel facultatief;
4. „slachtafval”: vers vlees van pluimvee dat geen deel uitmaakt van het karkas als omschreven in punt 3, ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft, alsmede de kop en de poten wanneer deze los worden aangeboden;
5. „ingewanden”: de slachtafvallen uit de borst-, buik- en bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp, de slokdarm en eventueel de krop;
6. „officiële dierenarts”: de door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat aangewezen dierenarts;
7. „assistent”: een persoon die overeenkomstig artikel 4, lid 2, door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat is aangewezen om de officiële dierenarts bij te staan;
8. „keuring vóór het slachten”: keuring van levend pluimvee overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V;
9. „keuring na het slachten”: keuring van geslacht pluimvee in een slachthuis, onmiddellijk na het slachten, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII;
10. „partij”: een hoeveelheid vlees die met hetzelfde vervoermiddel wordt vervoerd;
11. „vervoermiddelen”: voor lading bestemde gedeelten van motorvoertuigen, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over zee of door de lucht;
12. „inrichting”: een erkend slachthuis, een erkende uitsnijderij of een erkend koel- of vrieshuis;
13. „onmiddellijke verpakking”: het beschermen van vers vlees door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat met het betrokken verse vlees rechtstreeks in contact komt, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;
14. „verpakking”: het plaatsen van vers vlees dat van een onmiddellijke verpakking is voorzien in een tweede bergingsmiddel, alsmede dat bergingsmiddel zelf.

Artikel 3

Vers vlees van pluimvee moet aan onderstaande voorwaarden voldoen:

A. Karkassen en slachtafvallen moeten:

- a) afkomstig zijn uit een overeenkomstig artikel 8 erkend en gecontroleerd slachthuis;
- b) afkomstig zijn van dieren die vóór het slachten door een officiële dierenarts of door een onder toezicht van de officiële dierenarts handelende assistent zijn gekeurd overeenkomstig artikel 4 en die op grond van deze keuring geschikt zijn bevonden om te worden geslacht voor het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee;
- c) op voldoende hygiënische wijze zijn behandeld overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V;
- d) na het slachten door een officiële dierenarts of door een onder toezicht van de officiële dierenarts handelende assistent zijn gekeurd overeenkomstig artikel 4, en overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie;
- e) voorzien zijn van een keurmerk overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XI, indien nodig kan volgens de procedure van artikel 15 worden besloten de bepalingen van dat hoofdstuk te wijzigen of aan te vullen, met name in verband met de verschillende aanbiedingsvormen die in de handel gebruikelijk zijn, op voorwaarde dat die aanbiedingsvormen aan de voorschriften op het gebied van de hygiëne voldoen; met name kunnen, in afwijking van het bepaalde in genoemd hoofdstuk XI, overeenkomstig Richtlijn 80/879/EEG van de Commissie ⁽¹⁾, de voorwaarden worden vastgesteld waaronder het in de handel brengen in grote verpakkingen van karkassen, delen van karkassen en slachtafvallen, die niet overeenkomstig punt 60, onder C, letter a) van dat hoofdstuk zijn gemerkt, kan worden toegestaan;
- f) overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XII, na de keuring na het slachten op voldoende hygiënische wijze zijn opgeslagen in de overeenkomstig artikel 8 erkende en gecontroleerde inrichtingen;
- g) behoorlijk zijn verpakt overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIII; wanneer een beschermend omhulsel wordt gebruikt, moet dat voldoen aan de voorschriften van dat hoofdstuk; indien nodig kan volgens de procedure van artikel 16 worden besloten dat

⁽¹⁾ PB nr. L 251 van 24. 9. 1980, blz. 10.

hoofdstuk te wijzigen of aan te vullen, met name in verband met de verschillende aanbiedingsvormen die in de handel gebruikelijk zijn, op voorwaarde dat die aanbiedingsvormen voldoen aan de voorschriften op het gebied van de hygiëne; de overeenkomstig deze procedure vastgestelde bepalingen inzake de mate van doorzichtigheid en kleuring van de onmiddellijke verpakkingen, mogen evenwel niet tot gevolg hebben dat merken of schriftelijke aanduidingen, welke krachtens de communautaire voorschriften zijn vereist of toegestaan, niet meer op deze onmiddellijke verpakkingen kunnen voorkomen;

h) zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV.

B. 1. Delen van karkassen of vlees zonder been moeten:

- a) zijn uitgesneden in overeenkomstig artikel 8 erkende en gecontroleerde uitsnijderijen;
- b) zijn uitgesneden en verkregen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX, en afkomstig zijn van:
 - vers vlees van pluimvee van in de Gemeenschap geslachte dieren, dat aan de in punt A genoemde voorwaarden voldoet, of
 - vers vlees van pluimvee dat uit derde landen is ingevoerd met inachtneming van de communautaire voorschriften voor de invoer van vers vlees van pluimvee uit derde landen;
- c) zijn opgeslagen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XII;
- d) door een officiële dierenarts zijn gecontroleerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk X;
- e) voldoen aan het bepaalde in punt A, onder c), e), g) en h).

2. Indien in de uitsnijderijen ander vers vlees dan vers vlees van pluimvee wordt uitgesneden, moet dat vlees voldoen aan de communautaire normen ter zake.

C. Vers vlees dat overeenkomstig deze verordening in een door een Lid-Staat erkend koel- of vrieshuis is opgeslagen en dat nadien geen enkele vorm van goederenbehandeling meer heeft ondergaan, tenzij goederenbehandeling die verband houdt met de opslag, moet aan het bepaalde in punt A, onder c), e), f), g) en h), en in punt B voldoen, of moet vers vlees van pluimvee zijn dat overeenkomstig de communautaire voorschriften uit derde landen is ingevoerd.

Artikel 4

1. Bij de keuringen vóór en na het slachten, bij de in bijlage I, hoofdstuk X, vastgestelde controle van uitgesneden vlees en bij de controle van de hygiënische voorwaarden waaraan de inrichtingen krachtens de bijlage I, hoofdstukken IV en VI, moeten voldoen, kan de officiële dierenarts zich doen bijstaan door assistenten die onder zijn toezicht en verantwoordelijkheid staan.

2. Als assistent komen slechts diegenen in aanmerking, die aan de in bijlage II vastgestelde eisen voldoen blijkens een examen dat door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staat of de door die centrale autoriteit aangewezen autoriteit wordt georganiseerd.

3. De assistenten staan de officiële dierenarts uitsluitend bij voor de volgende taken:

- de controle op de toepassing van de in bijlage I, hoofdstukken IV en VI, vastgestelde voorschriften op het gebied van de hygiëne,
- nagaan of bij de keuring vóór het slachten aan de in bijlage I, hoofdstuk V, punt 28, vastgestelde eisen wordt voldaan,
- nagaan of bij de keuring na het slachten aan de in bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 48, vastgestelde eisen wordt voldaan,
- de in bijlage I, hoofdstuk X, vastgestelde controle van uitgesneden vlees en van opgeslagen vlees,
- de in bijlage I, hoofdstuk XIV, punt 69, vastgestelde controle van de vervoermiddelen en van de omstandigheden waarin het laden plaatsvindt.

Artikel 5

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 86/469/EEG ⁽¹⁾ en in artikel 3, moeten vers vlees van pluimvee en dieren bovendien worden bemonsterd en op residuen worden onderzocht, wanneer de officiële dierenarts op grond van de bevindingen bij de keuring de aanwezigheid van residuen vermoedt.

Dit onderzoek moet betrekking hebben op zowel residuen van stoffen met farmacologische werking en de omzettingsproducten daarvan, als andere in het vlees terechtgekomen stoffen die voor de menselijke gezondheid een gevaar kunnen opleveren.

Indien in het onderzochte vlees van pluimvee sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de toegestane maximumgehalten overschrijden, moet dit vlees voor menselijke consumptie ongeschikt worden verklaard.

De onderzoeken op residuen moeten worden verricht volgens deugdelijk gebleken methoden die wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder die welke zijn opgenomen in de communautaire regelingen of in andere internationale normen.

De uitkomsten van de onderzoeken op residuen moeten kunnen worden geëvalueerd volgens referentiemethoden die zijn vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

Volgens de procedure van artikel 16 wordt voor het onderzoek op residuen door elke Lid-Staat ten minste één referentielaboratorium aangewezen.

Op voorstel van de Commissie stelt de Raad de maximumgehalten vast voor in vlees terechtgekomen stoffen die voor de gezondheid van de mens schadelijk kunnen zijn, voor zover die nog niet zijn vastgesteld bij Richtlijn 86/363/EEG ⁽²⁾ en bij Richtlijn . . . /EEG van de Raad van . . . houdende een communautaire procedure tot vaststelling van de maximumgehalten voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik ⁽³⁾.

⁽¹⁾ PB nr. L 275 van 26. 9. 1986, blz. 36.

⁽²⁾ PB nr. L 221 van 7. 8. 1986, blz. 43.

⁽³⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

Artikel 6

Onverminderd de Richtlijnen 81/602/EEG ⁽¹⁾ en 88/146/EEG ⁽²⁾ mag vers vlees van pluimvee niet in de handel worden gebracht wanneer:

1. in het vlees sporen van residuen voorkomen in hoeveelheden die de toegestane maximumgehalten overschrijden;
2. het vlees met ioniserende of ultraviolette straling is behandeld zonder dat daarbij de voorwaarden in acht zijn genomen die zijn vastgesteld in Richtlijn . . . / . . . /EEG van de Raad van . . . inzake de harmonisatie van de wetgevingen van de Lid-Staten met betrekking tot voedingsmiddelen en voedingsmiddeleningrediënten die zijn behandeld met ioniserende straling ⁽³⁾;
3. het is behandeld met antibiotica, bewaarmiddelen of malsmakers;
4. het afkomstig is van dieren met een van de in bijlage I, hoofdstuk VIII, vermelde tekortkomingen.

Artikel 7

1. De Lid-Staten geven hun centrale dienst of centrale instantie opdracht tot het verzamelen en gebruiken van de uitkomsten van de door de officiële dierenarts verrichte keuringen vóór en na het slachten in de gevallen waarin op de mens overdraagbare ziekten zijn geconstateerd.

Indien een dergelijke ziekte is geconstateerd, worden de uitkomsten van het specifieke geval zo spoedig mogelijk medegedeeld aan de bevoegde veterinaire autoriteiten die met het toezicht op het beslag van oorsprong van de betrokken dieren belast zijn.

2. De Lid-Staten verstrekken de Commissie de gegevens over bepaalde ziekten, met name wanneer op de mens overdraagbare ziekten zijn geconstateerd.

3. Volgens de procedure van artikel 16 stelt de Commissie de voorschriften voor de toepassing van dit artikel vast, met name:

- de tussenpozen waarmee de gegevens aan de Commissie moeten worden verstrekt,
- de aard van de gegevens,
- de ziekten waarover gegevens moeten worden verzameld,
- de wijze waarop de informatie moet worden verzameld en gebruikt.

Artikel 8

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van de door hem erkende inrichtingen met hun veterinaire erkenningsnummer. De Lid-Staten doen deze lijst aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie toekomen.

⁽¹⁾ PB nr. L 222 van 7. 8. 1981, blz. 32.

⁽²⁾ PB nr. L 70 van 16. 3. 1988, blz. 16.

⁽³⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

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

Indien een controle als bedoeld in artikel 9 is verricht, houdt de Lid-Staat rekening met de bevindingen waartoe deze controle leidde. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, worden de andere Lid-Staten en de Commissie daarvan op de hoogte gebracht.

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

De uitvoeringsbepalingen betreffende bovenbedoelde assistentie worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16.

3. Voor de produktie van het in bijlage I, hoofdstuk XI, bedoelde keurmerk en verzegelingsmateriaal is de toestemming vereist van de autoriteiten van de Lid-Staten, die op het gebruik ervan toezicht dienen uit te oefenen.

Artikel 9

Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen, voor zover de eenvormige toepassing van deze verordening dit vereist, controles ter plaatse uitvoeren; zij kunnen met name nagaan of de inrichtingen deze verordening metterdaad naleven. De Commissie brengt de Lid-Staten van het resultaat van de verrichte controles op de hoogte.

De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, verleent de deskundigen voor de uitvoering van hun taak de nodige bijstand.

De algemene bepalingen voor de uitvoering van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 16. Volgens dezelfde procedure worden de voorschriften vastgesteld die bij de in dit artikel bedoelde controles in acht moeten worden genomen.

Artikel 10

In afwijking van de in artikel 3, punt A, onder a), vastgestelde voorschriften mogen dieren, die voor de produktie van „foie gras” worden gebruikt, op het mestbedrijf worden verdoofd, uitgebloed en geplukt, mits dit geschiedt in een afzonderlijke ruimte die voldoet aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk I, onder c), en dat de karkassen, waarbij de ingewanden nog niet zijn uitgenomen, onmiddellijk overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk XIV, worden vervoerd naar een erkende uitsnijderij die van een speciale ruimte als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk II, punt 14, letter b), onder ii), is voorzien, in welke ruimte de karkassen binnen 24 uur van hun ingewanden moeten worden ontdaan;

Artikel 11

1. Aan de hand van wetenschappelijke studies onderwerpt de Commissie, volgens de procedure van artikel 15, de voorschriften voor de keuringen vóór en na het slachten en die voor het in de handel brengen van pluimvee dat (niet of dat) gedeeltelijk van de ingewanden is ontdaan, opnieuw aan een beoordeling.

2. Totdat voor pluimvee dat gedeeltelijk van de ingewanden is ontdaan, bijzondere voorwaarden zijn vastgesteld als bedoeld in lid 1, kunnen de Lid-Staten, met inachtneming van de algemene voorschriften van het Verdrag, toestaan dat pluimvee dat (niet of dat) gedeeltelijk van de ingewanden is ontdaan, in de handel wordt gebracht.

Artikel 12

Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt ⁽¹⁾, is met name van toepassing ten aanzien van de organisatie van de door het land van bestemming te verrichten controles en de naar aanleiding daarvan te treffen maatregelen, alsmede ten aanzien van de vrijwaringsmaatregelen in verband met gezondheidsproblemen bij de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee op het grondgebied van de Gemeenschap.

Artikel 13

Wijzigingen in de bijlagen, met name voor de aanpassing daarvan aan de ontwikkeling van de techniek, worden door de Commissie vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.

Artikel 14

Totdat de communautaire voorschriften voor de invoer van vlees van pluimvee uit derde landen ten uitvoer zijn gelegd, passen de Lid-Staten op deze invoer voorschriften toe die ten minste gelijkwaardig zijn aan de bij deze verordening vastgestelde voorschriften.

Artikel 15

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij Besluit 68/361/EEG ⁽²⁾ ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna het „Comité” genoemd.

2. In de gevallen waarin naar de in dit artikel omschreven procedure wordt verwezen, gelden de onderstaande bepalingen.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het Comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de aangelegenheid. Het Comité 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 vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

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

Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijld bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad, na verloop van een termijn van drie maanden na de indiening van het voorstel, geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld.

Artikel 16

In de gevallen waarin naar de in dit artikel omschreven procedure wordt verwezen, gelden de onderstaande bepalingen:

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 de aangelegenheid, indien nodig door middel van een stemming.

Het advies wordt in de notulen opgenomen; voorts heeft iedere Lid-Staat het recht te verzoeken dat zijn standpunt in de notulen wordt opgenomen.

De Commissie houdt zoveel mogelijk rekening met het door het Comité uitgebrachte advies. Zij brengt het Comité op de hoogte van de wijze waarop zij met zijn advies rekening heeft gehouden.

Artikel 17

1. Volgens de procedure van artikel 15 kunnen afwijkingen op de bepalingen van bijlage I, punten 1 tot en met 16, worden toegestaan voor inrichtingen met een beperkte produktie.

2. Bij het onderzoek van de in lid 1 bedoelde afwijkingen houdt de Commissie rekening met de gegevens en de criteria die zijn vastgesteld bij de artikelen 2 en 3 van Beschikking . . . / . . . / EEG van de Raad van . . . tot vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong ⁽³⁾.

3. Bij het toestaan van de in lid 1 bedoelde afwijkingen stelt de Commissie volgens de procedure van artikel 15 de

⁽¹⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

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

⁽³⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

algemene en bijzondere voorwaarden voor de toepassing van elke afwijking vast.

Artikel 18

De Commissie kan voor de diverse stadia van de produktie en het in de handel brengen aanbevelingen met richtsnoeren inzake goede werkmethoden vaststellen volgens de procedure van artikel 16.

Artikel 19

1. Richtlijn 71/118/EEG wordt per 1 januari 1993 ingetrokken.

2. Uitvoeringsbepalingen die op grond van Richtlijn 71/118/EEG zijn vastgesteld, blijven evenwel in het kader van deze verordening van kracht.

Artikel 20

Deze verordening treedt in werking op de dertigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 1993.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

BIJLAGE I

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN

Inrichtingen moeten ten minste zijn voorzien:

1. in ruimten waar vers vlees wordt verkregen, bewerkt of opgeslagen:
 - a) van vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken. De inrichtingen moeten echter zijn voorzien:
 - in de in hoofdstuk I, punt 13, onder f), hoofdstuk II, punt 14, onder a), en hoofdstuk III, punt 15, onder a), bedoelde ruimten, van vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien of, voor de in punt 15, onder a), bedoelde koelruimten, moeten zijn voorzien van een inrichting waarmee het water gemakkelijk kan worden verwijderd,
 - in de in hoofdstuk III, punt 16, onder a), bedoelde ruimten, van waterdichte vloeren die niet kunnen rotten;
 - b) van gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter, in slachtruimten tot ten minste drie meter; in koel- en vriesruimten en in koel- en vrieshuizen moeten de wanden bekleed zijn ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden moet rond of op daarmee vergelijkbare wijze zijn afgewerkt, behalve voor de in hoofdstuk III, punt 16, onder a), bedoelde ruimten.
Het gebruik van houten wanden in de in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde ruimten die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning.
 - c) van deuren van duurzaam, onaantastbaar materiaal. Houten deuren moeten aan beide zijden van een gladde en ondoordringbare bekleding zijn voorzien;
 - d) van reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;
 - e) van voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en zo nodig een goede afvoer van damp;
 - f) van voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;
 - g) van een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond. Bij ontstentenis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen;
2. a) van voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten zijn voorzien van koud en warm stromend water of van vooraf door menging op de juiste temperatuur gebracht water, van was- en ontsmettingsmiddelen, en van voorzieningen om de handen hygiënisch te drogen;
- b) van voorzieningen voor het ontsmetten van gereedschap met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C;

3. van passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren enz.;
4. a) van werktuigen en gereedschap, bij voorbeeld uitsnijtafels, tafels met verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen, van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden, behalve in ruimten waar zich uitsluitend vers vlees van pluimvee bevindt dat op hygiënische wijze is verpakt;
- b) van corrosiebestendige apparatuur en voorzieningen die aan de eisen van de hygiëne voldoen en die bestemd zijn voor:
 - de goederenbehandeling met betrekking tot vlees van pluimvee,
 - het neerzetten van de bakken die voor dat vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de muren in aanraking komen;
- c) van voorzieningen voor een hygiënische goederenbehandeling en voor de bescherming van het vlees van pluimvee tijdens het laden en lossen;
- d) van 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 dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het niet aan het einde van iedere werkdag wordt opgehaald of vernietigd; wanneer dit vlees door leidingen wordt vervoerd, dienen deze zodanig te zijn gebouwd en geplaatst dat elk gevaar voor verontreiniging van het verse vlees wordt voorkomen;
5. van een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze verordening voorgeschreven inwendige temperatuur te houden. Deze installatie moet een draineringssysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor verontreiniging van het vlees kan worden afgevoerd;
6. van een installatie die onder druk en in voldoende hoeveelheden uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG ⁽¹⁾ levert; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat voor de produktie van stoom, voor het bestrijden van brand en voor het koelen van de koelinstallaties een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden mogelijk maken en geen gevaar voor verontreiniging van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;
7. van een installatie die in voldoende hoeveelheden warm drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG levert;
8. van een afvalwaterafvoersysteem dat aan de eisen van de hygiëne voldoet;
9. van een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat, of aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk III, punt 16, bedoelde koel- en vrieshuizen;
10. van voorzieningen die het mogelijk maken de in deze verordening voorgeschreven keuringen en inspecties te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
11. van een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten geven. De wasgelegenheden moeten zijn voorzien van koud en warm stromend water of van vooraf via menging op de juiste temperatuur gebracht water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen en voorzieningen om de handen hygiënisch te drogen. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;
12. van een ruimte en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van kooien en vervoermiddelen. Deze ruimten en deze voorzieningen zijn niet verplicht ten aanzien van de vervoermiddelen indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het doen reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen in officieel erkende installaties.

HOOFDSTUK I

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van pluimveeslachterijen

13. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten pluimveeslachterijen ten minste beschikken over:
 - a) een voldoende grote en gemakkelijk schoon te maken en te ontsmetten ruimte of overdekte plaats voor de keuring vóór het slachten van het pluimvee;
 - b) een speciale, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten ruimte of overdekte plaats, uitsluitend bestemd voor zieke of van ziekte verdachte dieren;

⁽¹⁾ PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11.

- c) een slachtruimte van zodanige afmetingen dat het verdoven en uitbloeden enerzijds en het plukken en eventueel broeien anderzijds op afzonderlijke plaatsen kunnen gebeuren. Iedere verbinding tussen de slachtruimte en de onder a) genoemde ruimte of plaats, behalve een kleine opening die uitsluitend is bestemd voor het doorlaten van het slachtpluimvee, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;
- d) een ruimte voor het uitnemen van de ingewanden en de verdere bewerking ervan, van zodanige afmetingen dat het uitnemen van de ingewanden kan gebeuren op een plaats die voldoende ver is verwijderd van de andere plaatsen waar arbeid wordt verricht of die daarvan door een afscheiding is gescheiden, ten einde verontreiniging te voorkomen. Elke verbinding tussen de voor het uitnemen van de ingewanden en de verdere bewerking daarvan bestemde ruimte en de slachtruimte, behalve een kleine opening die uitsluitend is bestemd voor het doorlaten van de geslachte dieren, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;
- e) indien nodig, een verzendruimte;
- f) een of meer voldoende grote koel- en vriesruimten;
- g) een ruimte of plaats voor het verzamelen van de veren, tenzij deze als afval worden behandeld.

HOOFDSTUK II

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van uitsnijderijen voor pluimvee

14. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen voor pluimvee ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote koel- en vriesruimten voor de bewaring van vlees en, wanneer in de inrichting verpakt vlees wordt opgeslagen, een aparte koel- en vriesruimte voor verpakt vlees;
 - b) i) een ruimte voor het uitsnijden, het uitbenen, en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, voorzien van een thermograaf of telethermograaf;
ii) een ruimte voor het uitnemen van de ingewanden van voor de produktie van „foie gras” gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt, voor zover de ingewanden in de uitsnijderij worden uitgenomen;
 - c) een ruimte voor het verpakken, indien dat in de uitsnijderij gebeurt, tenzij wordt voldaan aan de voorwaarden die zijn vastgesteld in hoofdstuk II, punt 6, van Verordening (EEG) nr. . . ./. . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees en tot intrekking van Richtlijn 64/433/EEG ⁽¹⁾;
 - d) een ruimte voor het opslaan van het materiaal voor onmiddellijke verpakking en voor verpakking, wanneer deze werkzaamheden in de uitsnijderij worden verricht;
 - e) koelapparatuur in de onder c) bedoelde ruimten om het vlees te bewaren bij een interne temperatuur van ten hoogste + 4 °C.

HOOFDSTUK III

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van koel- en vrieshuizen

15. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees van pluimvee wordt opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk XIII, punt 61, eerste streepje, ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote koel- en vriesruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 61, eerste streepje, vastgestelde temperatuur;
 - b) een thermograaf of telethermograaf in elke opslagruimte.
16. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten koel- en vrieshuizen waar vers vlees van pluimvee wordt opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk XIII, punt 61, tweede streepje, ten minste beschikken over:
- a) voldoende grote ruimten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees kan worden opgeslagen bij de in punt 61, tweede streepje, vastgestelde temperatuur;
 - b) een thermograaf of telethermograaf in elke opslagruimte.

⁽¹⁾ PB nr. L . . . van . . ., blz. . . .

HOOFDSTUK IV

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

17. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor personeel, ruimten, gereedschap en werktuigen:
- het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding en een schoon hoofddeksel en, zo nodig, een nekbeschermer te dragen. Het bij het slachten van de dieren of bij het bewerken van en de goederenbehandeling met betrekking tot vlees betrokken personeel moet verscheidene malen tijdens de werkdag en telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, zijn handen wassen en ontsmetten. Personen die met zieke dieren of met besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig te wassen met warm water en vervolgens te ontsmetten. In de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt;
 - geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen, behalve de te slachten dieren in slachthuizen. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;
 - gereedschap en werktuigen die bij de vleesbewerking worden gebruikt, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat ze zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet;
 - de kooien waarin het pluimvee wordt aangevoerd, moeten vervaardigd zijn van corrosiebestendig materiaal en moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet. Telkens wanneer ze zijn leeggemaakt, moeten zij worden gereinigd en ontsmet.
18. Ruimten, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de bewerking van vlees van pluimvee of vlees van wild en konijnvlees overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . inzake vlees van wild en konijnvlees ⁽¹⁾. Deze eis is niet van toepassing op transportwerktuigen die in de in hoofdstuk III, punt 16, onder a), bedoelde ruimten worden gebruikt wanneer het vlees is verpakt. Gereedschap voor het uitsnijden van vlees mag alleen worden gebruikt voor het uitsnijden van vlees van pluimvee.
- De exploitant of eigenaar van de inrichting of diens gemachtigde dient de algemene hygiëne bij de productie in zijn inrichting regelmatig te doen controleren, met name aan de hand van microbiologische controles overeenkomstig het bepaalde in de vierde alinea.
Deze controles moeten gereedschap, installaties en werktuigen in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen.
Hij dient in staat te zijn om, op verzoek van de officiële dienst, de officiële dierenarts of de veterinaire deskundigen van de Commissie in kennis te stellen van aard, frequentie en resultaat van de te dien einde verrichte controles, alsmede, zo nodig, van de naam van het controlelaboratorium.
De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de methoden van monsterneming en bacteriologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 15.
 - De officiële dierenarts analyseert regelmatig de resultaten van de onder a) bedoelde controles. Hij kan op grond van deze analyse aanvullend microbiologisch onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.
Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies en aanbevelingen ter kennis worden gesteld van de exploitant, die ervoor zorg draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.
19. Vlees van pluimvee en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen. De veren en bijprodukten van de slacht moeten onmiddellijk van de slachtvloer worden afgevoerd.
20. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor de productie van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor verontreiniging van vlees van pluimvee opleveren. Voorts kan bij wijze van uitzondering worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het koelen van de koelinstallaties. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed van de drinkwaterleidingen kunnen worden onderscheiden.
21. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werkruimten en de opslagruimten voor vers vlees.
22. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat de voorzieningen, het gereedschap en het verse vlees van pluimvee er niet door worden aangetast. Na gebruik van die middelen moeten de voorzieningen en het gereedschap grondig met drinkwater worden gespoeld.
23. Bij de bewerking van en de goederenbehandeling met betrekking tot het vlees mogen geen personen zijn betrokken die het vlees kunnen besmetten.

⁽¹⁾ PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

24. Voor alle personen die bij de bewerking van en de goederenbehandeling met betrekking tot vers vlees van pluimvee zijn betrokken, is een geneeskundige verklaring vereist waarin wordt verklaard dat er geen bezwaar tegen hun tewerkstelling bestaat. De geneeskundige verklaring dient elk jaar te worden hernieuwd tenzij volgens de procedure van artikel 15 een ander stelsel van geneeskundige controle van het personeel wordt erkend dat gelijkwaardige waarborgen biedt.

HOOFDSTUK V

Keuring voor het slachten

25. De dieren dienen binnen 24 uur na aankomst in het slachthuis aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien na de vorige keuring vóór het slachten méér dan 24 uur zijn verlopen.

Bij aankomst in het slachthuis moet de identiteit van het pluimvee worden aangetoond.

De exploitant van het slachthuis of zijn gemachtigde moet de praktische uitvoering van de keuring vóór het slachten, en met name elke nodig geachte vorm van goederenbehandeling, vergemakkelijken.

Bij voor de produktie van „foie gras” gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt, mag de keuring vóór het slachten plaatsvinden in de laatste week van de mestperiode.

26. Bij de keuring vóór het slachten kan worden volstaan met het opsporen van door het vervoer veroorzaakte letsels, voor zover het pluimvee in de loop van de laatste 24 uur op het bedrijf van oorsprong werd onderzocht en gezond werd bevonden. Indien de keuring vóór het slachten op het bedrijf van oorsprong en die in het slachthuis niet door dezelfde officiële dierenarts worden uitgevoerd, moeten de dieren vergezeld gaan van een gezondheidsverklaring waarin de in bijlage III vermelde gegevens voorkomen.

Bij voor de produktie van „foie gras” gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt, moeten de niet van de ingewanden ontdane karkassen bij aankomst in de uitsnijderij, die is voorzien van een afzonderlijke ruimte voor het uitnemen van de ingewanden, vergezeld gaan van de in bijlage IV bedoelde verklaring.

27. a) de keuring vóór het slachten moet worden verricht bij een voldoende verlichting;
b) de officiële dierenarts dient bij aflevering van dieren bij het slachthuis te controleren of de communautaire voorschriften inzake het welzijn van dieren zijn nageleefd.
28. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:
- a) of het pluimvee lijdt aan een ziekte die op mens of dier kan worden overgedragen, dan wel of bepaalde symptomen of de algemene gezondheidstoestand van het dier erop wijzen dat een dergelijke ziekte zou kunnen uitbreken;
- b) of het pluimvee symptomen van een bepaalde ziekte dan wel een storing van de algemene gezondheidstoestand vertoont, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie.
29. Pluimvee dat lijdt aan gewone vogelpest, pseudo-vogelpest (Newcastle disease), rabies, salmonellose, cholera of ornithose, wordt ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie.
30. Mogen niet worden geslacht om als vers vlees voor menselijke consumptie te dienen, de dieren waarvan:
- op grond van de aanwezigheid van ziek pluimvee in het slachthuis,
 - op grond van sanitaire gegevens met betrekking tot hun oorsprong,
- is vastgesteld dat zij op zodanige wijze in aanraking zijn gekomen met vogels die lijden aan gewone vogelpest, pseudo-vogelpest (Newcastle disease), rabies, salmonellose, cholera of ornithose, dat de ziekte op hen zou kunnen zijn overgedragen.
31. Het in de punten 28, 29 en 30 bedoelde pluimvee moet afzonderlijk worden geslacht, nadat al het andere pluimvee is geslacht.

HOOFDSTUK VI

Hygiëne bij het slachten

32. Pluimvee dat in de slachtruimten wordt binnengebracht, moet onmiddellijk worden geslacht na vooraf te zijn verdoofd. Verdoving behoeft echter niet te worden toegepast indien een godsdienstige rite dit verbiedt.

33. De dieren moeten volledig kunnen uitbloeden en wel op zodanige wijze dat het bloed geen verontreiniging kan veroorzaken buiten de slachtplaats.
34. Geslacht pluimvee moet onmiddellijk en volledig worden geplukt.
35. De ingewanden moeten onmiddellijk worden uitgenomen. Het karkas moet op zodanige wijze worden geopend dat de holten en alle ingewanden kunnen worden gekeurd. Daartoe moeten de lever, de milt en het spijsverteringskanaal op zodanige wijze uit het karkas worden verwijderd dat geen verontreiniging plaatsvindt en dat deze ingewanden met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven tot op het ogenblik van de keuring.

Bij voor de produktie van „foie gras” gehouden en geslachte ganzen en eenden mogen echter de ingewanden worden uitgenomen binnen 24 uur, op voorwaarde dat de karkassen waarbij de ingewanden nog niet zijn uitgenomen zo spoedig mogelijk op de in hoofdstuk XII, punt 61, eerste streepje, vastgestelde temperatuur worden gebracht en op deze temperatuur worden gehouden, en dat zij overeenkomstig de hygiënische voorschriften worden vervoerd.

36. Na keuring moeten de uitgenomen ingewanden onmiddellijk van het karkas worden gescheiden en moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen onmiddellijk worden verwijderd.
- De ingewanden of delen van de ingewanden die in het karkas zijn gebleven, met uitzondering van de nieren, moeten onmiddellijk, zo mogelijk in hun geheel, op voldoende hygiënische wijze worden verwijderd.
37. Het opblazen van vlees van pluimvee, het reinigen ervan met doeken en het opvullen van karkassen, behalve met eetbare slachtafvallen afkomstig van in het slachthuis geslacht pluimvee, zijn verboden.
38. Het is verboden om vóór het einde van de keuring het karkas in stukken te snijden, en delen van het vlees weg te nemen of te behandelen. De officiële dierenarts kan elke andere voor de keuring vereiste vorm van goederenbehandeling voorschrijven.
39. Voor nadere keuring aangehouden vlees dat overeenkomstig punt 48 ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie of dat overeenkomstig punt 49 niet voor menselijke consumptie mag worden aangewend, de veren en de afvallen moeten zo spoedig mogelijk worden afgevoerd naar de in punt 4, onder d), bedoelde ruimten, plaatsen of bakken; bij de goederenbehandeling moet erop worden toegezien dat verontreiniging zoveel mogelijk wordt voorkomen.
40. Na het keuren en het uitnemen van de ingewanden moet het verse vlees van pluimvee onverwijld worden schoongemaakt en gekoeld overeenkomstig de hygiënische voorschriften.
41. Karkassen bestemd om door onderdompeling te worden gekoeld overeenkomstig het in punt 42 beschreven procédé, moeten onmiddellijk na het uitnemen van de ingewanden grondig worden gewassen in een sproeireiniger en onverwijld worden ondergedompeld. Het sproeireinigen moet gebeuren in een installatie waarbij de karkassen zowel inwendig als uitwendig doeltreffend worden gewassen.

Voor karkassen met een gewicht:

- van ten hoogste 2,5 kg moet per karkas ten minste 1,5 l water worden gebruikt,
- tussen 2,5 en 5 kg moet per karkas ten minste 2,5 l water worden gebruikt,
- van 5 kg of meer moet per karkas ten minste 3,5 l water worden gebruikt.

42. Het dompelkoelprocédé dient aan de volgende eisen te voldoen:

- a) de karkassen moeten door een of meer met water of met ijs en water gevulde tanks worden gevoerd, waarvan de inhoud voortdurend wordt verversd. Alleen het systeem waarbij de karkassen voortdurend tegen een waterstroom in mechanisch worden voortgestuwd, is aanvaardbaar;
- b) de temperatuur van het water in de tank of tanks, gemeten bij de ingang en de uitgang voor de karkassen, mag niet hoger zijn dan + 16 °C, respectievelijk + 4 °C;
- c) het procédé moet zo worden toegepast dat de in hoofdstuk XII vastgestelde temperatuur zo snel mogelijk wordt bereikt;
- d) het minimumwaterdebiet tijdens het gehele onder a) bedoelde koelprocédé moet:
 - 2,5 l per karkas bedragen bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg,
 - 4 l per karkas bedragen bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg,
 - 6 l per karkas bedragen bij karkassen van ten minste 5 kg.

Indien er verschillende tanks zijn, moeten de toevoer van vers water en de afvoer van gebruikt water in elke tank op zodanige wijze zijn geregeld dat zij geleidelijk afnemen in de richting waarin de karkassen

bewegen, waarbij het verse water zo over de tanks wordt verdeeld dat het waterdebiet in de laatste tank niet minder bedraagt dan:

- 1 l per karkas bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg,
- 1,5 l per karkas bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg,
- 2 l per karkas bij karkassen van ten minste 5 kg.

Bij de berekening van deze hoeveelheden wordt geen rekening gehouden met het water dat is gebruikt wanneer de tanks voor het eerst zijn gevuld;

- e) de karkassen mogen niet langer dan een half uur in het eerste gedeelte van de installatie of in de eerste tank verblijven, en ook niet langer dan strikt noodzakelijk is in de rest van de installatie of in de andere tanks.

Alle voorzorgen moeten worden genomen opdat, indien het procédé wordt onderbroken, de in de eerste alinea genoemde tijdsduur niet wordt overschreden.

Na elke stilstand van de installatie moet, voordat de installatie weer in werking mag worden gesteld, de officiële dierenarts zich ervan vergewissen of de karkassen nog steeds aan deze verordening voldoen en geschikt zijn voor menselijke consumptie; indien dat niet het geval is, dient hij erop toe te zien dat ze zo spoedig mogelijk naar de in punt 4, onder d), bedoelde ruimten worden vervoerd;

- f) elk onderdeel van de installatie moet telkens wanneer dat nodig is, aan het einde van de werkzaamheden en ten minste eenmaal per dag volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet;
- g) het moet voorzien zijn van geijkte controle-apparatuur voor adequate en voortdurende controle op het meten en registreren van:
- het waterverbruik tijdens het sproeireinigen vóór de onderdompeling,
 - de temperatuur van het water in de tank of tanks bij de in- en uitgang voor de karkassen,
 - het waterverbruik tijdens de onderdompeling,
 - het aantal karkassen in elk van de onder d) en in punt 41 genoemde gewichtsklassen;
- h) de resultaten van de verschillende door de producent uitgevoerde controles moeten worden bewaard en op diens verzoek aan de officiële dierenarts worden voorgelegd;
- i). de juiste werking van de koelinstallatie en de invloed ervan op hygiënisch gebied moeten, totdat overeenkomstig artikel 15 communautaire microbiologische methoden zijn vastgesteld, worden beoordeeld aan de hand van door de Lid-Staten erkende wetenschappelijke microbiologische methoden, waarbij de verontreiniging van de karkassen met bacteriën in het algemeen en met enterobacteriacea in het bijzonder, vóór en na onderdompeling wordt vergeleken. Deze vergelijking vindt plaats bij de ingebruikneming van de installatie en wordt daarna geregeld herhaald, in elk geval zo vaak als in de installatie veranderingen worden aangebracht. De verschillende onderdelen moeten zodanig zijn afgeregeld dat bevredigende hygiënische normen worden aangehouden.

HOOFDSTUK VII

Keuring na het slachten

43. Alle delen van het dier moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd.
44. De keuring na het slachten moet worden verricht bij voldoende verlichting.
45. De keuring na het slachten omvat:
- a) visuele keuring van het geslachte dier;
 - b) voor zover nodig, palpatie en insnijding van het geslachte dier;
 - c) onderzoek naar afwijkingen inzake consistentie, kleur, geur en, eventueel, smaak.
46. Indien op basis van de keuringen vóór en na het slachten besmetting met een ziekte wordt vermoed, vraagt de officiële dierenarts dat de nodige laboratoriumtests worden verricht ten einde een diagnose te kunnen stellen en residuen van stoffen met farmacologische werking op te sporen die normaal worden toegediend bij de geconstateerde ziekte-toestand.
47. De in punt 46 bedoelde verplichting tot het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische werking geldt niet voor pluimvee afkomstig van bedrijven onder officiële veterinaire controle, waar de controle op deze residuen op het bedrijf zelf wordt verricht.

HOOFDSTUK VIII

Beslissing van de officiële dierenarts bij de keuring na het slachten

48. A. Het pluimvee wordt volledig ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien bij de keuring na het slachten één van de volgende dingen aan het licht komen:
- dood door een andere oorzaak dan het slachten,
 - algehele verontreiniging,
 - ernstige letsels en ecchymose,
 - abnormale geur, kleur of smaak,
 - ontbindingsverschijnselen,
 - afwijkingen in de consistentie,
 - cachexie,
 - oedeem,
 - ascites,
 - geelzucht,
 - infectieziekten,
 - aspergillose,
 - toxoplasmose,
 - omvangrijk onderhuids of musculair parasitisme,
 - kwaadaardige of multipele tumoren,
 - leukose,
 - vergiftiging.
- B. Delen van een karkas met gelokaliseerde laesies of verontreinigingen die de rest van het vlees niet aantasten, worden ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie.
49. De van het karkas gescheiden kop, met uitzondering van de tong, en de volgende ingewanden komen niet in aanmerking voor menselijke consumptie: de luchtpijp, de overeenkomstig punt 36 van het karkas gescheiden longen, de slokdarm, de krop, de darmen en de galblaas.

HOOFDSTUK IX

Voorschriften betreffende het voor uitsnijden bestemde vlees

50. Het uitsnijden van het karkas in delen en het uitbenen dienen te gebeuren in uitsnijruimten.
51. De exploitant van de uitsnijderij of zijn gemachtigde is verplicht de in het kader van de controle te verrichten werkzaamheden, met name eventueel nodig geachte goederenbehandeling, te vergemakkelijken, en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen; hij moet, telkens wanneer dat gevraagd wordt, de met de controle belaste officiële dierenarts de nodige gegevens verschaffen omtrent de oorsprong van het in zijn inrichting binnengekomen vlees.
52. Vlees dat niet aan de eisen van artikel 3, onder B, punt 1), letter b), voldoet, mag in erkende uitsnijruimten alleen worden binnengebracht indien het daar in speciale ruimten wordt opgeslagen; het moet op andere plaatsen en op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vers vlees dat wel aan die eisen voldoet. De officiële dierenarts moet op elk ogenblik vrije toegang hebben tot de koel- en vriesruimten en tot alle werkruimten, ten einde erop toe te zien dat deze bepalingen strikt worden nageleefd.
53. Vers vlees bestemd om te worden uitgesneden moet, zodra het wordt binnengebracht, worden opgeslagen in de uitsnijruimte of, totdat het wordt gebruikt, in de ruimte als bedoeld in punt 14, onder a); het vlees moet zo worden bewaard dat de inwendige temperatuur constant blijft op ten hoogste + 4 °C.

In afwijking van punt 40 evenwel mag vlees vanuit de slachtruimte rechtstreeks naar de uitsnijruimte worden vervoerd.

In dat geval moeten de slachtruimte en de uitsnijruimte in hetzelfde gebouwencomplex en dicht genoeg bij elkaar liggen, aangezien het uit te snijden vlees zonder overlading van de ene ruimte naar de andere moet worden overgebracht via een verlenging van het mechanische transportsysteem van de slachtruimte; het uitsnijden moet onmiddellijk gebeuren. Zodra het uitsnijden en verpakken zijn voltooid, moet het vlees worden vervoerd naar de koelruimte als bedoeld in punt 14, onder a).

54. Het vlees moet volgens de behoeften in de in punt 14, onder b), bedoelde ruimten worden binnengebracht. Zodra het uitsnijden en verpakken zijn voltooid, moet het vlees worden vervoerd naar de koelruimte als bedoeld in punt 14, onder a).
55. Behalve wanneer het vlees warm wordt uitgesneden, mag het uitsnijden slechts plaatsvinden indien het vlees een temperatuur heeft bereikt van niet meer dan + 4 °C.
56. Reinigen van vers vlees met behulp van doeken is verboden.

HOOFDSTUK X

Controle van uitgesneden vlees en van opgeslagen vlees

57. Erkende uitsnijruimten en erkende koel- en vrieshuizen worden door een officiële dierenarts gecontroleerd.
58. De controle door de officiële dierenarts omvat de volgende taken:
 - het controleren van het binnenkomende en het uitgaande verse vlees,
 - de keuring van het in de inrichtingen aanwezige verse vlees,
 - de keuring van vers vlees vóór het uitsnijden en bij de afvoer uit de in punt 57 genoemde inrichtingen,
 - het controleren van de reinheid van de ruimten, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk IV, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding,
 - het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek, bij voorbeeld voor de opsporing van schadelijke kiemen, additieven of andere ongeoorloofde chemische stoffen. De resultaten van dat onderzoek worden in een register opgenomen,
 - elke andere controle die hij nodig acht voor het toezicht op de naleving van deze verordening.

HOOFDSTUK XI

Het aanbrengen van het keurmerk

59. Het keurmerk wordt aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts, die daarvoor beschikt over en verantwoordelijk is voor
 - a) de voor het merken van het vlees bestemde instrumenten, die hij pas op het tijdstip van het merken en voor de daartoe benodigde tijd aan zijn assistenten ter hand mag stellen;
 - b) de etiketten en de onmiddellijke verpakkingen, voor zover daarop reeds één van de in punt 60 vastgestelde merken is aangebracht, alsmede de in punt 60 bedoelde merkplaatjes. Van de etiketten, de onmiddellijke verpakkingen en de merkplaatjes worden de vereiste aantallen ter beschikking gesteld van de assistenten op het ogenblik waarop zij moeten worden gebruikt.
60. A. Het keurmerk bestaat uit:
 - a) — in het bovenste gedeelte, de kenletter(s) van het land van verzending in hoofdletters (B / D / DK / EL / ES / F / IRL / I / L / NL / P / UK),
 - in het midden, het veterinaire erkenningsnummer van het slachthuis of, eventueel, de uitsnijderij,
 - in het onderste gedeelte, één van de volgende afkortingen: CEE, EEG, EWG, EØF, EEC of EOK.Zowel de letters als de cijfers moeten 0,2 cm hoog zijn;

- b) Een ovaal van 6,5 bij 4,5 cm, waarin de onder a) genoemde gegevens voorkomen; de letters dienen 0,8 cm en de cijfers 1,1 cm hoog te zijn.
- B. Het voor het merken gebruikte materiaal moet aan alle eisen van de hygiëne voldoen en de onder 1 bedoelde gegevens moeten daarop duidelijk leesbaar voorkomen.
- C. a) Het in punt 1, onder a), bedoelde keurmerk moet worden aangebracht:
- op of zichtbaar onder de onmiddellijke verpakking of elke andere verpakking bij afzonderlijk verpakte karkassen,
 - op niet-afzonderlijk verpakte karkassen door middel van een merkplaatje of een ander merk dat volgens de procedure van artikel 15 is goedgekeurd,
 - op of zichtbaar onder de onmiddellijke verpakking of elke andere verpakking bij delen van karkassen of slachtafvallen die in kleine hoeveelheden zijn verpakt;
- b) Het in punt 1, onder b), bedoelde keurmerk moet worden aangebracht op grote verpakkingen van karkassen, delen van karkassen of slachtafvallen die zijn gemerkt overeenkomstig het bepaalde onder a).
- D. Wanneer overeenkomstig het bepaalde in punt 3 een keurmerk wordt aangebracht op de onmiddellijke verpakking of de verpakking,
- moet het op zodanige wijze worden aangebracht dat het bij het openen van de onmiddellijke verpakking of de verpakking wordt vernietigd, of
 - moet de onmiddellijke verpakking of de verpakking op zodanige wijze worden verzegeld dat zij na opening niet opnieuw kan worden gebruikt.

HOOFDSTUK XII

Opslag

61. — Na de in punt 40 vastgestelde koeling moet vers vlees van pluimvee voortdurend op een temperatuur van niet meer dan + 4 °C worden gehouden;
- Bevroren vlees van pluimvee moet voortdurend op een temperatuur van niet meer dan – 12 °C worden gehouden.

HOOFDSTUK XIII

Onmiddellijke verpakking en verpakking van vers vlees van pluimvee

62. a) Onverminderd Richtlijn 89/109/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen ⁽¹⁾, moeten onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) aan alle hygiënische eisen voldoen; zij moeten met name voldoende stevig zijn om het vlees een doeltreffende bescherming te bieden tijdens het vervoer en de goederenbehandeling;
- b) De verpakking mag niet opnieuw voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en dat vooraf is gereinigd en ontsmet.
63. Wanneer vers vlees van pluimvee van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet dit gebeuren volgens de regels van de hygiëne.
- De onmiddellijke verpakking moet doorzichtig en kleurloos zijn en voldoen aan de eisen van punt 62, onder a); zij mag een tweede maal voor vlees worden gebruikt.
- Voor delen van pluimvee of van het karkas gescheiden slachtafvallen dient de onmiddellijke verpakking steeds te bestaan uit een goed gesloten beschermend omhulsel dat aan de bovenstaande criteria voldoet.
64. Wanneer evenwel een onmiddellijke verpakking dezelfde bescherming biedt als een verpakking, hoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is verpakking in een tweede bergingsmiddel niet noodzakelijk, op voorwaarde dat aan de overige eisen van punt 62 wordt voldaan.

⁽¹⁾ PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 38.

HOOFDSTUK XIV

Vervoer

65. Vers vlees van pluimvee moet worden vervoerd in vervoermiddelen die zodanig zijn ontworpen en ingericht dat de in hoofdstuk XII aangegeven temperatuur tijdens het vervoer niet wordt overschreden.
66. De vervoermiddelen voor vers vlees van pluimvee mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van levende dieren of van andere produkten die het vlees zouden kunnen aantasten of verontreinigen.
67. Vers vlees van pluimvee mag slechts samen worden vervoerd met stoffen die het zouden kunnen aantasten of er een geur aan zouden kunnen geven, indien de nodige voorzorgsmaatregelen worden getroffen.
68. Vers vlees mag niet worden vervoerd in vervoermiddelen die niet zijn gereinigd en ontsmet.
69. Vóór het laden dient de officiële dierenarts zich ervan te vergewissen dat de vervoermiddelen en de laadomstandigheden voldoen aan de in dit hoofdstuk vastgestelde eisen inzake hygiëne.

BIJLAGE II

VAKBEKWAAMHEIDSEISEN VOOR ASSISTENTEN

1. Alleen kandidaten die aantonen dat zij met betrekking tot de in punt 3, onder a), vermelde onderwerpen een door de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten erkende theorie-opleiding, laboratoriumdemonstraties inbegrepen, hebben gevolgd van ten minste 400 uur en een praktijkopleiding onder toezicht van een officiële dierenarts hebben gehad van ten minste 200 uur, mogen deelnemen aan het in artikel 4, lid 2, bedoelde examen. De praktijkopleiding wordt gegeven in pluimveeslachterijen, in uitsnijderijen en opslagplaatsen voor vlees van pluimvee en in controleposten voor vers vlees van pluimvee.
2. Assistenten die voldoen aan de eisen van bijlage II bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . behoeven echter slechts een opleidingscursus te volgen met 200 uur theorie.
3. Het in artikel 4, lid 2, bedoelde examen omvat een theoretisch gedeelte en een praktijkgedeelte en heeft betrekking op de volgende onderwerpen:
 - a) theoretisch gedeelte:
 - basiskennis van de anatomie en de fysiologie van pluimvee;
 - basiskennis van de pathologie van pluimvee;
 - basiskennis van de pathologische anatomie van pluimvee;
 - basiskennis van de hygiëne, met name de bedrijfshygiëne, de hygiëne bij het slachten van pluimvee, het uitsnijden en de opslag, en de arbeidshygiëne;
 - kennis van methoden en procedures voor slachting, keuring, bereiding, verpakking en vervoer van vlees van pluimvee;
 - kennis van wetten, regelingen en administratieve voorschriften voor het verrichten van de werkzaamheden;
 - bemonsteringsprocedures;
 - b) praktijkgedeelte:
 - keuring vóór het slachten van slachtpluimvee;
 - keuring en beoordeling van geslacht pluimvee;
 - bepaling van de diersoort via onderzoek van de kenmerkende delen van het dier;
 - identificatie van een aantal delen van geslacht pluimvee waarin veranderingen voorkomen, en commentaar op die veranderingen;
 - praktische kennis inzake de keuring na het slachten, aan de slachtlijn;
 - praktische kennis op het gebied van hygiënecontrole;
 - praktische kennis op het gebied van bemonstering.

BIJLAGE III

MODEL

GEZONDHEIDSVERKLARING

voor pluimvee dat van het bedrijf naar het slachthuis wordt vervoerd

Bevoegde dienst nr. ⁽¹⁾

I. *Identificatie van de dieren*

Diersoort:

Aantal dieren:

Identificatiekenmerk:

II. *Herkomst van de dieren*

Adres van het bedrijf van herkomst:

.....

III. *Bestemming van dieren*

De dieren worden vervoerd naar het volgende slachthuis:

.....

met de volgende vervoermiddelen:

IV. *Verklaring*

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat bovengenoemde dieren op genoemd bedrijf op

om uur de keuring vóór het slachten hebben ondergaan en gezond werden bevonden.

Gedaan te,

(Plaats)

(Datum)

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

⁽¹⁾ Facultatief.

BIJLAGE IV

MODEL

GEZONDHEIDSVERKLARING

voor de voor de productie van „foie gras” gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt en die worden vervoerd naar een uitsnijderij die is voorzien van een afzonderlijke ruimte voor het verwijderen van de ingewanden

Bevoegde dienst nr. (1)

I. *Identificatie van de karkassen die niet van hun ingewanden zijn ontdaan*

Diersoort:

Aantal karkassen die niet van hun ingewanden zijn ontdaan:

II. *Herkomst van de geslachte dieren die niet van hun ingewanden zijn ontdaan*

Adres van het mestbedrijf:

.....

III. *Bestemming van de karkassen die niet van hun ingewanden zijn ontdaan*

De karkassen die niet van hun ingewanden zijn ontdaan, zullen worden vervoerd naar de volgende uitsnijderij:

.....

met de volgende vervoermiddelen:

IV. *Verklaring*

Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat bovengenoemde karkassen, die niet van hun ingewanden zijn ontdaan, dieren zijn geweest die op genoemd mestbedrijf op om uur vóór het slachten zijn gekeurd en gezond werden bevonden.

Gedaan te,

(Plaats)

(Datum)

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

(1) Facultatief.