

3. Indien nodig kunnen volgens de procedure van artikel 12 voor produkten op basis van melk andere normen worden vastgesteld dan die welke zijn vastgesteld in de punten 1 en 2.

Volgens dezelfde procedure kunnen microbiologische normen worden vastgesteld voor de uiterste gebruiksdatum bij inachtneming van de door de fabrikant vastgestelde voorschriften en indien nodig ook de uitvoeringsbepalingen daarbij.

## HOOFDSTUK V

### ETIKETTERINGSVOORSCHRIFTEN

1. Voor controledoelinden moet op het etiket van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie duidelijk de vermelding „rauwe melk” voorkomen.
2. Voor controledoelinden moet op het etiket van met rauwe melk vervaardigde produkten op basis van melk bij de vervaardiging waarvan geen warmtebehandeling wordt toegepast, duidelijk de vermelding „met rauwe melk” voorkomen.
3. Eventueel moet, voor controledoelinden, op het etiket van produkten op basis van melk, de aard van de warmtebehandeling worden vermeld die aan het einde van het fabricageproces is toegepast.

Warmtebehandeling kan zijn: pasteurisatie, UHT-behandeling of sterilisatie, in de zin van Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . inzake warmtebehandelde consumptiemelk.

### Voorstel voor een verordening van de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt en vleesbereidingen, alsmede van verkleind vlees voor industriële verwerking

COM(89) 671 def.

(Door de Commissie ingediend op 16 februari 1990)

(90/C 84/11)

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 gehakt en vleesbereidingen, alsmede verkleind vlees voor industriële verwerking, behoren tot de produkten van de lijst in bijlage II bij het Verdrag; dat de productie en het in de handel brengen van gehakt en vleesbereidingen 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 met het oog op de verbetering van de produktiviteit, op het niveau van de Gemeenschap gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt en vleesbereidingen 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 gezondheidsvoorschriften bijdraagt tot een betere bescherming van de volksgezondheid en derhalve de voltooiing van de interne markt bevordert;

Overwegende dat, om dit doel te bereiken, de werkingssfeer van de belangrijkste gezondheidsvoorschriften die zijn vastgesteld bij Richtlijn 88/657/EEG van de Raad van 16 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de productie van en het handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen en tot wijziging van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG <sup>(1)</sup>, moet worden uitgebreid tot alle productie en alle in de handel brengen van gehakt en vleesbereidingen in de Gemeenschap;

Overwegende dat de mogelijkheid bestaat dat, als gevolg van bijzondere omstandigheden, voor sommige inrichtingen die vóór 1 januari 1992 in bedrijf waren, niet aan alle voorschriften van deze verordening zal kunnen worden voldaan; dat voor eventuele beperkte en tijdelijke afwijkingen een

<sup>(1)</sup> PB nr. L 382 van 31. 12. 1988, blz. 3.

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 beperkte en tijdelijke uitzonderingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong <sup>(1)</sup>;

Overwegende dat erop dient te worden gewezen dat, ondanks eventueel toegestane afwijkingen op de bij deze verordening vastgestelde gezondheidsvoorschriften, voor alle werkzaamheden met betrekking tot de produktie en het in de handel brengen van gehakt, vleesbereidingen en vlees dat is verkleind voor industriële verwerking, de algemene gezondheidsvoorschriften blijven gelden die zijn vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . houdende algemene gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong, en specifieke gezondheidsvoorschriften voor bepaalde produkten van dierlijke oorsprong <sup>(2)</sup>;

Overwegende dat Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame <sup>(3)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 89/395/EEG <sup>(4)</sup> en Richtlijn 89/396/EEG van de Raad van 14 juni 1989 betreffende de vermeldingen of merktekens die het mogelijk maken de partij, waartoe een levensmiddel behoort, te identificeren <sup>(5)</sup>, van toepassing zijn;

Overwegende dat de Commissie dient te worden belast met de vaststelling van de maatregelen ter uitvoering van deze verordening; dat daartoe een procedure moet 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 komt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### Artikel 1

1. Bij deze verordening worden gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de produktie en het in de handel brengen op het grondgebied van de Gemeenschap van gehakt en vleesbereidingen, alsmede van verkleind vlees voor industriële verwerking.

2. Deze verordening is niet van toepassing op het gehakt en de vleesbereidingen die in kleinhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, onmiddellijk op verzoek van de koper worden vervaardigd, noch op gehakt en vleesbereidingen vervaardigd in inrichtingen die rechtstreeks aan de consument verkopen, zonder vervoer of voorverpakking.

3. Deze verordening is niet van toepassing op verkleind vlees voor industriële verwerking dat is vervaardigd in inrichtingen die zijn erkend overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van

de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten <sup>(6)</sup>, voor zover de verwerking tot vleesprodukten in dezelfde inrichting geschiedt.

4. Indien nodig stelt de Commissie volgens de procedure van artikel 9 de bepalingen vast die nodig zijn voor een eenvormige toepassing van de leden 2 en 3.

#### Artikel 2

In deze verordening wordt verstaan onder:

1. „*gehakt*”: bereidingen die zijn vervaardigd door vers vlees als omschreven in Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees <sup>(7)</sup>, in kleine stukken te hakken of te malen;

2. „*Vleesbereidingen*”: bereidingen, geheel of gedeeltelijk vervaardigd uit vers vlees als omschreven in

a) Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees <sup>(8)</sup>,

b) Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee <sup>(9)</sup>,

of uit gehakt.

Vleesbereidingen zijn bereidingen die:

— ofwel een andere dan de in Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten <sup>(10)</sup> genoemde behandeling hebben ondergaan;

— ofwel zijn vervaardigd door toevoeging van levensmiddelen, smaakstoffen of additieven;

— ofwel zijn vervaardigd door een combinatie van de bovenbedoelde procédés.

Vleesbereidingen moeten zó zijn vervaardigd dat de celstructuur van het vlees niet is aangetast en er in het eindprodukt geen beendersplinters voorkomen.

Gehakt en vers vlees die alleen een koudebehandeling hebben ondergaan, worden niet als vleesbereidingen beschouwd.

3. „*Kruiderijen*”: zout voor menselijke consumptie, mosterd, specerijen en extracten daarvan, aromatische kruiden en extracten daarvan;

4. „*Levensmiddelen*”: elk produkt van dierlijke of plantaardige oorsprong dat voor menselijke consumptie geschikt wordt geacht;

5. „*Produkten voor rechtstreekse consumptie*”: gehakt of vleesbereidingen bestemd om zonder verdere behandeling te worden geconsumeerd.

<sup>(1)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(2)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(3)</sup> PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

<sup>(4)</sup> PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 17.

<sup>(5)</sup> PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 21.

<sup>(6)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(7)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(8)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(9)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(10)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

6. „Verkleind vlees voor industriële verwerking”: gehakt of separatorvlees bestemd om een behandeling te ondergaan als bedoeld in Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten;
7. „Inrichting”: een verwerkend bedrijf voor de produktie van gehakt en/of vleesbereidingen en/of verkleind vlees voor industriële verwerking.

Voor zover nodig gelden de definities van de artikelen 2 van:

- Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees,
- Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,
- Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten van pluimvee.

### Artikel 3

Gehakt en vleesbereidingen, alsmede verkleind vlees voor industriële verwerking moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

#### A. Gehakt moet:

- a) zijn vervaardigd uit vers vlees dat:
  - i) ofwel voldoet aan Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,
  - ii) ofwel voldoet aan Richtlijn 72/462/EEG <sup>(1)</sup> en hetzij rechtstreeks, hetzij via een andere Lid-Staat, uit een derde land afkomstig is. Indien het vers varkensvlees betreft, moet dit overeenkomstig artikel 2 van Richtlijn 77/96/EEG <sup>(2)</sup> op trichinen zijn onderzocht.
- b) zijn vervaardigd
  - i) ofwel in een uitsnijderij die is erkend overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees,
  - ii) ofwel in een inrichting die daartoe is erkend overeenkomstig artikel 5;
- c) zijn vervaardigd, verpakt en opgeslagen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk III;

- d) zijn gecontroleerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken V en VI;
- e) van een keurmerk zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII;
- f) zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII;
- g) voldoen aan de in bijlage II vastgestelde microbiologische normen, wanneer het gaat om produkten voor rechtstreekse consumptie of om ingrediënten voor vleesbereidingen.

#### B. Vleesbereidingen moeten:

- a) zijn vervaardigd uit vers vlees dat
  - i) ofwel voldoet aan het bepaalde in punt A,
  - ii) ofwel voldoet aan Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees,
  - iii) ofwel voldoet aan Richtlijn 72/462/EEG en hetzij rechtstreeks, hetzij via een andere Lid-Staat, uit een derde land afkomstig is. Indien het vers varkensvlees betreft, moet dit overeenkomstig artikel 2 van Richtlijn 77/96/EEG op trichinen zijn onderzocht,
  - iv) ofwel voldoet aan Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee. In dit geval moet het vlees van pluimvee in de inrichting waar de vleesbereidingen worden vervaardigd in kleine stukken worden gehakt;
- b) zijn vervaardigd in een inrichting die daartoe overeenkomstig artikel 5 is erkend;
- c) zijn vervaardigd, verpakt en opgeslagen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk II;
- d) zijn gecontroleerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken V en VI;
- e) van een keurmerk zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII;
- f) zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII;
- g) voldoen aan de in bijlage II vastgestelde microbiologische normen wanneer het gaat om produkten voor rechtstreekse consumptie. Volgens de procedure van artikel 9 kunnen evenwel afwijkingen worden toegestaan voor bepaalde produkten die niet uit gehakt worden vervaardigd of voor bepaalde produkten die uit vlees van pluimvee worden vervaardigd.

#### C. Verkleind vlees voor industriële verwerking moet:

- a) afkomstig zijn van vers vlees dat
  - i) ofwel voldoet aan Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,

<sup>(1)</sup> PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67.

- ii) ofwel voldoet aan Richtlijn 72/462/EEG en hetzij rechtstreeks, hetzij via een andere Lid-Staat, uit een derde land afkomstig is,
  - iii) ofwel voldoet aan Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,
- b) zijn vervaardigd in
- i) ofwel een uitsnijderij die is erkend overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees,
  - ii) ofwel een uitsnijderij die is erkend overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,
  - iii) ofwel een inrichting die is erkend overeenkomstig Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten,
  - iv) ofwel een inrichting die daartoe is erkend overeenkomstig artikel 5;
- c) zijn vervaardigd, verpakt en opgeslagen overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IV;
- d) zijn gecontroleerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstukken V en VI;
- e) van een keurmerk zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII;
- f) zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII.

#### Artikel 4

1. Onverminderd de in artikel 3 vastgestelde algemene voorwaarden moeten gehakt en vleesbereidingen die gehakt bevatten,

- a) i) ofwel worden vervaardigd uit gekoeld vers vlees; dit dient uiterlijk te gebeuren zes dagen nadat het dier waarvan het vlees afkomstig is, is geslacht en de naleving van deze eis moet worden gegarandeerd door middel van een door de bevoegde autoriteit vast te stellen identificatiemethode,
  - ii) ofwel worden vervaardigd uit zonder been bevroren of diepgevroren vlees;
- b) uiterlijk één uur nadat de porties zijn gesneden en de onmiddellijke verpakkingen zijn aangebracht, een koudebehandeling als bedoeld onder c) ondergaan, behalve wanneer procédés worden gebruikt bij de toepassing waarvan de inwendige temperatuur van het vlees moet worden verlaagd;
- c) in de handel worden gebracht
- i) ofwel in gekoelde vorm en in onmiddellijke verpakking bestemd voor de eindverbruiker; in dat geval

moeten het gehakt en de vleesbereidingen één uur tot een inwendige temperatuur van minder dan + 2 °C zijn afgekoeld en moeten zij vervaardigd zijn uit vlees als bedoeld onder a), punt i),

- ii) ofwel in diepgevroren vorm en in een onmiddellijke verpakking bestemd voor de eindverbruiker; in dat geval moeten het gehakt en de vleesbereidingen voldoen aan het bepaalde in Richtlijn 89/108/EEG <sup>(1)</sup>.

2. De gebruikte toevoegingsmiddelen moeten in overeenstemming zijn met de communautaire voorschriften.

#### Artikel 5

1. Iedere Lid-Staat stelt een lijst op van de door de Lid-Staat erkende inrichtingen voor de vervaardiging van

- gehakt
- vleesbereidingen
- verkleind vlees voor industriële verwerking.

Deze lijst wordt aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie gezonden, waarbij wordt vermeld of het gaat om inrichtingen die verbonden zijn aan inrichtingen die reeds zijn erkend overeenkomstig de in de derde alinea, onder a), b) of c) genoemde verordeningen, dan wel om zelfstandige inrichtingen.

Elke inrichting krijgt een erkenningsnummer om aan te geven dat zij is erkend voor de produktie van gehakt vlees, vleesbereidingen en verkleind vlees voor industriële verwerking; in het eerste in de vorige alinea bedoelde geval is dat hetzelfde nummer als dat van de reeds erkende inrichting.

De erkende inrichtingen worden opgenomen in een aparte kolom in de lijst van inrichtingen als bedoeld in

- a) Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees,
- b) Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee,
- c) Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten,
- d) of, indien het om zelfstandige inrichtingen gaat, in een aparte lijst die volgens dezelfde criteria wordt opgesteld.

2. De Lid-Staten nemen een inrichting slechts in de in lid 1 genoemde lijst op, wanneer vaststaat dat de inrichting aan de in deze verordening vastgestelde voorwaarden voldoet. De Lid-Staten trekken de erkenning in, indien niet meer aan de voorwaarden voor erkenning wordt voldaan.

<sup>(1)</sup> PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 43.

Wanneer een controle overeenkomstig artikel 6 is uitgevoerd, houdt de betrokken Lid-Staat rekening met de uitkomsten daarvan. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, worden andere Lid-Staten en de Commissie daarvan in kennis gesteld.

3. De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd onder de verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit; deze mag zich voor zuiver materiële werkzaamheden laten assisteren door speciaal daartoe opgeleid personeel. De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichtingen ten einde te kunnen nagaan of aan deze verordening wordt voldaan.

De uitvoeringsbepalingen met betrekking tot deze assistentie worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 10.

4. Voor de produktie van het keurmerk en de merkplaatjes als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VII, dient machtiging te worden gegeven door de autoriteiten van de Lid-Staat die het gebruik ervan controleren.

#### Artikel 6

1. Veterinaire deskundigen van de Commissie mogen, voor zover dat voor eenvormige toepassing van de verordening nodig is, controles ter plaatse uitvoeren; zij mogen met name nagaan of de inrichtingen deze verordening metterdaad naleven. De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitkomst van de verrichte controles.

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

2. Eventuele algemene bepalingen ter uitvoering van dit artikel worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 10. De voorschriften die bij de in lid 1 bedoelde controle moeten worden gevolgd, kunnen volgens dezelfde procedure worden vastgesteld.

#### Artikel 7

De bepalingen die zijn vastgesteld in Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt <sup>(1)</sup>, zijn van toepassing, met name ten aanzien van de door de Lid-Staat van bestemming uit te voeren controles en de naar aanleiding daarvan te treffen maatregelen, alsmede van de vrijwaringsmaatregelen die moeten worden toegepast in verband met gezondheidsproblemen met gevolgen voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees op het grondgebied van de Gemeenschap.

#### Artikel 8

Eventuele wijzigingen in de bijlagen, met name met het oog op de aanpassing ervan aan de stand van wetenschap en techniek, worden door de Commissie vastgesteld volgens de procedure van artikel 9.

<sup>(1)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

#### Artikel 9

1. De Commissie wordt bijgestaan door het bij Besluit 68/361/EEG <sup>(2)</sup> 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 een 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 10

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 advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen 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 11

1. Volgens de procedure van artikel 9 kunnen voor inrichtingen met een kleine produktie afwijkingen worden toegestaan op de in de bijlage vastgestelde voorwaarden.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

2. Bij de behandeling van verzoeken voor de in lid 1 bedoelde afwijkingen houdt de Commissie rekening met de gegevens en criteria als bedoeld in de artikelen 2 en 3 van Beschikking . . . / . . . / EEG van de Raad van . . . tot vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte uitzonderingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong.

3. Wanneer de Commissie een afwijking als bedoeld in lid 1 toestaat, stelt zij volgens de procedure van artikel 9 de algemene en de bijzondere voorschriften vast die bij de toepassing van de afwijking in acht moeten worden genomen.

#### Artikel 12

De Commissie kan voor de verschillende stadia van de produktie en het in de handel brengen aanbevelingen met

richtsnoeren inzake goede werkmethoden vaststellen volgens de procedure van artikel 10.

#### Artikel 13

1. Richtlijn 88/657/EEG wordt per 1 januari 1993 ingetrokken.

2. De bepalingen die zijn vastgesteld op grond van Richtlijn 88/657/EEG blijven echter van kracht met betrekking tot onderhavige verordening.

#### Artikel 14

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

#### HOOFDSTUK I

#### BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN VOOR DE PRODUKTIE VAN GEHAKT, VLEESBEREIDINGEN EN VERKLEIND VLEES VOOR INDUSTRIËLE VERWERKING

1. Onverminderd de algemene voorwaarden die respectievelijk zijn vastgesteld in bijlage I, punten 1 tot en met 12 en punten 14 tot en met 16, bij 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, bijlage A, hoofdstuk I, bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten en tot intrekking van Richtlijn 77/99/EEG, en bijlage I, punten 1 tot en met 12 en punten 14 tot en met 16, bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee en tot intrekking van Richtlijn 71/118/EEG, moeten inrichtingen, niet zelfstandige zowel als zelfstandige, ten minste beschikken over:

a) een lokaal voor de bereiding van het gehakt, het aanbrenge van de onmiddellijke verpakking en de toevoeging van andere levensmiddelen, dat gescheiden is van het uitsnijlokaal en voorzien van een thermograaf of een telethermograaf.

De bevoegde autoriteit kan evenwel toestaan dat de bereiding van het gehakt plaatsvindt in het uitsnijlokaal, op voorwaarde dat dit in een afgescheiden ruimte geschiedt en dat geen kruiden en andere levensmiddelen worden toegevoegd;

b) een lokaal voor de verpakking, tenzij is voldaan aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk XI, punt 62, bij 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;

c) een lokaal voor het opslaan van kruiden en andere levensmiddelen die schoon en gebruiksklaar zijn;

d) koel- en vriesinstallaties van voldoende capaciteit om aan de in deze verordening vastgestelde bepalingen inzake temperaturen te kunnen voldoen.

Inrichtingen waar vleesbereidingen worden geproduceerd, moeten ook voldoen aan de desbetreffende voorwaarden van bijlage B, hoofdstuk I, bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten van pluimvee en tot intrekking van Richtlijn 77/99/EEG.

2. Met betrekking tot de hygiëne van het personeel, de lokalen, het gereedschap en de werktuigen in de inrichtingen gelden de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk IV, bij 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.

Indien de bereiding van gehakt met de hand plaatsvindt, moet het daarbij betrokken personeel bovendien een mond- en neusmasker en chirurgische handschoenen dragen.

## HOOFDSTUK II

## VOORWAARDEN VOOR DE PRODUKTIE VAN VERKLEIND VLEES VOOR INDUSTRIËLE VERWERKING

3. Vóór het uitsnijden moet het vlees worden onderzocht. Voordat het vlees wordt versneden, moeten alle vuile of verdachte gedeelten worden weggesneden.
4. Verkleind vlees voor industriële verwerking mag niet worden vervaardigd uit verontreinigd vlees. Met name separatorvlees moet afkomstig zijn van beenderen met daaraan vastzittend vlees, met uitzondering van de kopbeenderen, de uiteinden van de ledematen onder het voorkniegewricht, respectievelijk het sprongkniegewricht en varkensstaarten.
5. Tijdens de bewerkingen tussen het tijdstip waarop het vlees het in hoofdstuk I, punt 1, onder a), bedoelde lokaal wordt binnengebracht en het tijdstip waarop het eindprodukt wordt gekoeld of diepgevroren, mag de inwendige temperatuur van het vlees nooit meer bedragen dan + 7 °C voor vers vlees en + 4 °C voor vers vlees van pluimvee, en de temperatuur in de produktieruimten nooit meer dan + 12 °C.
6. Onmiddellijk na de produktie moet het verkleinde vlees voor industriële verwerking op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking en een verpakking worden voorzien en worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste + 2 °C voor gekoeld vlees en ten hoogste - 12 °C voor bevroren vlees.

## HOOFDSTUK III

## VOORWAARDEN VOOR DE PRODUKTIE VAN GEHAKT

7. Het vlees moet worden onderzocht voordat er gehakt van wordt bereid. Voordat met de bereiding van het gehakt wordt begonnen, moeten alle vuile en verdachte delen worden weggesneden en afgekeurd.
8. Gehakt mag niet worden vervaardigd uit snijresten en afsnijdsels. Het mag niet worden bereid uit vlees afkomstig van de bepaalde delen van runderen, varkens, schapen of geiten, met name: kopvlees, vlees van de poten, het steekgat en omgeving, de injectieplaatsen, de buikclappen en het middenrif, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt. Het mag geen beendersplinters bevatten.
9. Indien de tijd voor de bewerkingen tussen het tijdstip waarop het vlees in het in hoofdstuk I, punt 1, onder a), bedoelde lokaal wordt binnengebracht en het tijdstip waarop het eindprodukt wordt gekoeld of diepgevroren ten hoogste één uur bedraagt, mag de inwendige temperatuur van het vlees nooit meer dan + 7 °C en de temperatuur in de produktieruimte nooit meer dan + 12 °C bedragen. De bevoegde autoriteit kan in afzonderlijke gevallen een langere tijdsduur toestaan, wanneer dat om technische redenen gerechtvaardigd is in verband met de toevoeging van kruiden of levensmiddelen, op voorwaarde evenwel dat de hygiënische voorschriften onverminderd in acht worden genomen.

Indien deze bewerkingen meer dan een uur of meer dan de door de bevoegde autoriteit overeenkomstig de vorige alinea toegestane tijdsduur in beslag nemen, mag het verse vlees pas worden gebruikt nadat de inwendige temperatuur ervan tot ten hoogste + 4 °C is teruggebracht.

Onmiddellijk na de produktie moet het gehakt op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking en een verpakking worden voorzien en worden opgeslagen bij de in artikel 4, lid 1, onder c), vastgestelde temperatuur.

## HOOFDSTUK IV

## BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESBEREIDINGEN

10. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I, en naar gelang van de soort produktie
  - a) moet de vervaardiging van vleesbereidingen plaatsvinden onder beheerste temperatuur. Onmiddellijk na beëindiging van de produktie moeten de vleesbereidingen onverwijld worden afgekoeld tot een temperatuur van minder dan + 2 °C; indien zij gehakt bevatten, moeten zij worden afgekoeld tot de in artikel 4, lid 1, onder c), vastgestelde temperatuur;
  - b) moeten vleesbereidingen voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker in ondeelbare handelsporties worden verdeeld en van een onmiddellijke verpakking worden voorzien;
  - c) mogen vleesbereidingen niet opnieuw worden bevroren.

## HOOFDSTUK V

## CONTROLES

11. Inrichtingen waar gehakt, vleesbereidingen of verkleind vlees voor industriële verwerking worden geproduceerd, worden door de officiële dienst gecontroleerd. De officiële dienst moet aanwezig zijn wanneer met de werkzaamheden wordt begonnen.
12. De controle door de officiële dienst omvat met name:
  - controle van de ontvangen hoeveelheden vers vlees,
  - controle van de afgeleverde produkten,
  - controle op de hygiëne van lokalen, installaties en werktuigen,
  - het nemen van de nodige monsters, met name van de monsters die nodig zijn voor het microbiologisch onderzoek als bedoeld in hoofdstuk VI.

## HOOFDSTUK VI

## MICROBIOLOGISCH ONDERZOEK

13. De bereiding van gehakt, verkleind vlees voor industriële verwerking en vleesbereidingen moet worden gecontroleerd via dagelijks microbiologisch onderzoek in de betrokken inrichting of in een erkend laboratorium.

Daartoe moet de exploitant, de eigenaar van de inrichting of diens vertegenwoordiger de algemene hygiëne bij de productie in zijn inrichting regelmatig doen controleren, met name door middel van microbiologische controles.

Deze controles moeten gereedschap, installaties en machines in alle produktiestadia en, naar gelang van de soort productie, de produkten betreffen.

De exploitant, de eigenaar van de inrichting of diens vertegenwoordiger dient, op verzoek van de officiële dienst, in staat te zijn de bevoegde autoriteit 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 bevoegde autoriteit analyseert regelmatig de resultaten van de in de eerste alinea bedoelde controles. Zij kan op grond van deze analyses 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 gebracht van de exploitant, die er zorg voor draagt dat ter verbetering van de hygiëne de vastgestelde gebreken worden verholpen.

14. Het voor onderzoek te nemen monster moet bestaan uit vijf delen van 100 gram elk. Als gehakt in rechtstreeks voor de eindverbruiker bestemde porties wordt bereid, moet het monster worden genomen uit de produkten in onmiddellijke verpakking. De monsters moeten representatief zijn voor de dagproductie.
15. De monsters moeten — naar gelang van de soort productie — dagelijks worden onderzocht op mesofiele aërobe bacteriën en salmonella en wekelijks op stafylococcen, escherichia coli en anaërobe sulfaatreducerende bacteriën.

De bevoegde autoriteit kan evenwel:

- voor verkleind vlees voor industriële verwerking, met inachtneming van de bestemming van het produkt, bepalen dat alleen een onderzoek op mesofiele aërobe bacteriën moet worden uitgevoerd,
- indien gedurende een periode van drie maanden aan de normen voor salmonella wordt voldaan, een wekelijks onderzoek toestaan,
- wanneer de productie bestemd is om bevroren of diepgevroren op de markt te worden gebracht, afzien van het opsporen van stafylococcen.

16. Bij de door de producerende inrichting — niet zelfstandige zowel als zelfstandige — uit te voeren steekproeven moet de productie van gehakt en van vleesbereidingen, naar gelang van de gebruikte vleessoort, voldoen aan de normen van bijlage II.



17. De resultaten van de microbiologische controles dienen ter beschikking te worden gesteld van de officiële dierenarts.

Wanneer de in bijlage II vastgestelde normwaarden worden overschreden, stelt de inrichting deze dierenarts daarvan in kennis. Hij neemt de passende maatregelen.

Indien bij het verstrijken van een termijn van 15 dagen vanaf de monsterneming de uit de betrokken al dan niet zelfstandige inrichtingen afkomstige produkten niet in overeenstemming zijn met de voorgeschreven normen, mogen de produkten van die inrichtingen niet meer voor menselijke consumptie worden bestemd.

## HOOFDSTUK VII

### HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK EN DE ETIKETTERING

18. Op de verpakking van gehakt moet het keurmerk van de inrichting worden aangebracht als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk X, bij 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.

Op de verpakking van vleesbereidingen moet het keurmerk van de inrichting worden aangebracht als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk V, bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten van pluimvee en tot intrekking van Richtlijn 77/99/EEG.

Op de verpakking van verkleind vlees voor industriële verwerking moet het keurmerk van de producerende inrichting worden aangebracht.

19. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG dienen, voor controledoeleinden, op de verpakking van gehakt, vleesbereidingen en verkleind vlees voor industriële verwerking, zichtbaar en leesbaar de volgende gegevens te worden vermeld:

- de diersoort of diersoorten waarvan het vlees afkomstig is, en in geval van een mengsel, het percentage van elke soort, voor zover dat niet duidelijk blijkt uit de verkoopbenaming van het produkt of uit de lijst van ingrediënten overeenkomstig Richtlijn 79/112/EEG,
- de datum van de bereiding, indien de verpakking niet bestemd is voor de eindverbruiker.

20. Onverminderd het bepaalde in de punten 18 en 19 dient bij gehakt of vleesbereidingen in onmiddellijke verpakking in handelsporties bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker, op de onmiddellijke verpakking zelf of op een op de onmiddellijke verpakking bevestigd etiket, een gedrukte reproductie van de in punt 19 bedoelde gegevens en van het in punt 18 bedoelde keurmerk voor te komen. In het keurmerk moet het erkenningsnummer van de betrokken inrichting staan. De afmetingen die zijn vastgesteld bij 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, Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee en tot intrekking van Richtlijn 71/118/EEG en Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten van pluimvee en tot intrekking van Richtlijn 77/99/EEG, gelden niet voor het in deze alinea bedoelde keurmerk, op voorwaarde dat de vereiste vermeldingen leesbaar blijven.

## HOOFDSTUK VIII

### VERVOER

21. Gehakt, vleesbereidingen en verkleind vlees voor industriële verwerking dienen zó te worden vervoerd dat zij tijdens het vervoer beschermd zijn tegen invloeden waardoor zij kunnen worden verontreinigd of aangetast; hierbij dient rekening te worden gehouden met de duur en de omstandigheden van het vervoer, alsmede met de gebruikte vervoermiddelen. De voor het vervoer van gehakt, vleesbereidingen en verkleind vlees voor industriële verwerking gebruikte vervoermiddelen dienen met name zó te zijn ingericht dat de bij deze verordening vastgestelde temperaturen niet worden overschreden en dienen voor verkeer over grote afstanden te zijn uitgerust met een thermograaf, ten einde te kunnen nagaan of aan deze temperatuurvoorwaarde is voldaan.

## BIJLAGE II

## MICROBIOLOGISCHE NORMEN

## 1. Microbiologische Normen

De inrichtingen moeten erop toezien dat, overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, en volgens onderstaande interpretatiemethoden, gehakt, bestemd om zonder verdere verwerking of als ingrediënt voor vleesbereidingen op de markt te worden gebracht, aan de volgende normen voldoet:

	M <sup>(1)</sup>	m <sup>(2)</sup>
Mesofiele aërobe bacteriën n <sup>(3)</sup> = 5      c <sup>(4)</sup> = 2	5 × 10 <sup>6</sup> /g	5 × 10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli n = 5      c = 2	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Anaërobe sulfaatreducerende bacteriën n = 5      c = 1	10 <sup>2</sup> /g	10/g
Stafylococcen n = 5      c = 1	5 × 10 <sup>2</sup> /g	50/g
Salmonella n = 5      c = 0	afwezigheid in 25 g	

(<sup>1</sup>) M = bovengrens van aanvaardbaarheid. Een hogere uitslag wordt niet meer bevredigend geacht. De waarden van M worden vastgesteld op 10 m bij telling in vast milieu en op 30 m bij telling in vloeibaar milieu.

(<sup>2</sup>) m = bovengrens. Alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd.

(<sup>3</sup>) aantal eenheden in het monster.

(<sup>4</sup>) aantal eenheden van het monster dat waarden geeft tussen m en M.

De resultaten van de microbiologische analyse dienen te worden geïnterpreteerd volgens:

A. een indeling in drie besmettingsklassen voor de mesofiele aërobe bacteriën, de escherichia coli, de anaërobe sulfaatreducerende bacteriën en de stafylococcen:

- een klasse waarin de uitslag lager is dan of gelijk is aan het criterium m,
- een klasse die tussen het criterium m en de drempel M ligt,
- een klasse die hoger ligt dan de drempel M.

1. De kwaliteit van de partij wordt beschouwd als:

- a) bevredigend indien de waargenomen waarden lager zijn dan of gelijk zijn aan 3 m in vast milieu en 10 m in vloeibaar milieu;
- b) aanvaardbaar indien de waargenomen waarden liggen tussen
  - i) 3 m en 10 m (= M) in vast milieu,
  - ii) 10 m en 30 m (= M) in vloeibaar milieu,
 en indien c/n lager is dan of gelijk is aan 2/5 in de indeling n = 5 en c = 2 of enige andere indeling van gelijke of grotere betrouwbaarheid die erkend is volgens de procedure van artikel 19.

2. De kwaliteit van de partij wordt als niet-bevredigend beschouwd:

- in alle gevallen waarin waarden hoger dan M worden waargenomen,
- wanneer c/n hoger ligt dan 2/5.

Indien evenwel laatstgenoemd maximum voor aërobe micro-organismen bij + 30 °C wordt overschreden terwijl aan de andere criteria wordt voldaan, moet deze overschrijding met name voor rauwe producten aanvullend geïnterpreteerd worden.

In elk geval moet het produkt als giftig of bedorven worden beschouwd wanneer de besmetting de bacteriële grenswaarde  $S$  bereikt, die in het algemene geval is vastgesteld op  $m \times 10^3$ .

Voor staphylococcus aureus mag deze  $S$ -waarde nooit  $5 \times 10^4$  overschrijden.

De toleranties die verband houden met de analysetechnieken zijn niet van toepassing op de waarden  $M$  en  $S$ .

B. een indeling in twee klassen voor salmonella, zonder tolerantie, met de volgende omschrijvingen:

- „afwezigheid in”: de uitslag wordt als bevredigend beschouwd,
- „aanwezigheid in”: de uitslag wordt als niet-bevredigend beschouwd.

2. De methoden voor het uitvoeren van het microbiologisch onderzoek worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 9.

### Voorstel voor een verordening van de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake de productie en het in de handel brengen van warmtebehandelde consumptiemelk

COM(89) 672 def.

(Door de Commissie ingediend op 23 maart 1990)

(90/C 84/12)

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 warmtebehandelde consumptiemelk is opgenomen in de lijst van produkten in bijlage II van het Verdrag; dat de productie van en de handel in voor de vervaardiging van warmtebehandelde consumptiemelk gebruikte rauwe melk voor de landbouwbevolking een belangrijke bron van inkomsten vormt;

Overwegende dat voor een rationele ontwikkeling van deze sector en een verhoging van de produktiviteit, op Gemeenschapsniveau gezondheidsvoorschriften inzake de productie en het in de handel brengen van dit produkt 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 gezondheidsvoorschriften bijdraagt tot een betere bescherming van de volksgezondheid en de voltooiing van de interne markt bevordert;

Overwegende dat de werkingssfeer van de beginselen van Richtlijn 85/397/EEG van de Raad van 5 augustus 1985 inzake hygiënische en veterinairerechtelijke problemen bij het

intracommunautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk <sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 89/165/EEG van de Commissie <sup>(2)</sup>, moet worden uitgebreid; dat daartoe een aantal technische wijzigingen in voornoemde richtlijn moeten worden aangebracht;

Overwegende dat de mogelijkheid bestaat dat sommige inrichtingen die op 1 januari 1992 in bedrijf zijn, in verband met bijzondere situaties niet in staat zullen zijn om alle voorschriften van deze verordening in acht te nemen; dat voor het eventueel toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen 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 uitzonderingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong <sup>(3)</sup>;

Overwegende dat erop dient te worden gewezen dat, hoewel deze verordening niet in de mogelijkheid voorziet om uitzonderingen op de gezondheidsvoorschriften toe te staan, voor de productie en het in de handel brengen van warmtebehandelde melk steeds de bij Verordening (EEG) nr. . . . / . . . van de Raad van . . . houdende algemene gezondheidsvoorschriften inzake de productie en het in de handel brengen van produkten van dierlijke oorsprong, en specifieke voorschriften voor bepaalde produkten van dierlijke oorsprong <sup>(4)</sup> vastgestelde algemene gezondheidsvoorschriften gelden;

Overwegende dat Richtlijn 79/112/EEG van de Raad van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van

<sup>(1)</sup> PB nr. L 226 van 24. 8. 1985, blz. 13.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 61 van 4. 3. 1989, blz. 57.

<sup>(4)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .

<sup>(5)</sup> PB nr. L . . . van . . . , blz. . . .