

RICHTLIJN 94/65/EG VAN DE RAAD

van 14 december 1994

tot vaststelling van voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen

DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

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

Gezien het voorstel van de Commissie ⁽¹⁾,Gezien het advies van het Europees Parlement ⁽²⁾,Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité ⁽³⁾,

Overwegende dat gehakt vlees en vleesbereidingen behoren tot de produkten van de lijst in bijlage II bij het Verdrag; dat de produktie en het in het handelsverkeer brengen van gehakt vlees 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 de verbetering van de produktiviteit daarvan, op het niveau van de Gemeenschap gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat de vaststelling van deze voorschriften bijdraagt tot een betere bescherming van de volksgezondheid en derhalve de voltooiing van de interne markt bevordert;

Overwegende dat, om dit doel te bereiken, Richtlijn 88/657/EEG van de Raad van 14 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de produktie 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 ⁽⁴⁾ moet worden ingetrokken en door de onderhavige richtlijn moet worden vervangen;

Overwegende dat voor vlees dat geen enkele behandeling andere dan een koudebehandeling heeft ondergaan, de eisen gelden van de Richtlijnen 64/433/EEG ⁽⁵⁾ en 71/118/EEG ⁽⁶⁾; dat de produkten die een behandeling heb-

ben ondergaan waardoor de kenmerken van vers vlees worden gewijzigd, worden beheerst door Richtlijn 77/99/EEG ⁽⁷⁾; dat de eisen van de onderhavige richtlijn derhalve moeten gelden voor de andere produkten, ongeacht of zij worden aangeboden in de vorm van gehakt vlees dan wel van vleesbereidingen;

Overwegende dat, teneinde rekening te houden met de consumptiepatronen in bepaalde Lid-Staten en het risico dat aan bepaalde produkten is verbonden wanneer zij rauw worden gegeten, zeer strenge eisen moeten worden aangehouden voor het gehakte vlees en de vleesbereidingen die eventueel in het handelsverkeer zouden kunnen worden gebracht;

Overwegende dat het fundamentele criterium dat de Gemeenschap moet hanteren ten aanzien van de werking van de interne markt, het hoge niveau van de bescherming van de consument is;

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 ⁽⁸⁾ 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 ⁽⁹⁾ van toepassing zijn;

Overwegende dat het nuttig blijkt in een erkenningsprocedure te voorzien voor de inrichtingen die aan de gezondheidseisen van de onderhavige richtlijn voldoen, alsmede in een procedure voor communautaire controles voor toezicht op de naleving van de voor die erkenning gestelde voorwaarden;

Overwegende dat de eerstgenoemde procedure gebaseerd moet zijn op het beginsel van de zelfcontrole door de inrichtingen;

Overwegende dat het keurmerk voor vleesprodukten het meest geschikte middel is om aan de bevoegde autoriteit van de plaats van bestemming te garanderen dat een zending aan de onderhavige richtlijn voldoet; dat het gezondheidscertificaat dient te worden gehandhaafd teneinde de bestemming van bepaalde produkten te controleren;

Overwegende dat de regels, beginselen en vrijwaringsmaatregelen van Richtlijn 90/675/EEG van de Raad van

⁽¹⁾ PB nr. C 84 van 2. 4. 1990, blz. 120, en PB nr. C 288 van 6. 11. 1991, blz. 3.

⁽²⁾ PB nr. C 183 van 15. 7. 1991, blz. 59.

⁽³⁾ PB nr. C 225 van 10. 9. 1990, blz. 1.

⁽⁴⁾ PB nr. L 382 van 31. 12. 1988, blz. 3.

⁽⁵⁾ PB nr. 121 van 29. 7. 1964, blz. 2012/64.

⁽⁶⁾ PB nr. L 55 van 8. 3. 1971, blz. 23.

⁽⁷⁾ PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 85.

⁽⁸⁾ PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

⁽⁹⁾ PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 21.

10 december 1990 tot vaststelling van de beginselen voor de organisatie van de veterinaire controles voor producten uit derde landen die in de Gemeenschap worden binnengebracht ⁽¹⁾ in casu van toepassing moeten zijn;

Overwegende dat in de context van het intracommunautaire handelsverkeer ook de voorschriften van Richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt ⁽²⁾ van toepassing moeten zijn;

Overwegende dat de regels moeten worden gepreciseerd die van toepassing zijn op de invoer uit derde landen;

Overwegende dat de Commissie met de vaststelling van de maatregelen ter uitvoering van de onderhavige richtlijn dient te worden belast; dat te dien einde procedures dienen te worden vastgesteld waarbij een nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten tot stand wordt gebracht in het kader van het Permanent Veterinair Comité,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

HOOFDSTUK I

Artikel 1

1. Bij deze richtlijn worden voorschriften vastgesteld voor de productie, het in de handel brengen op het grondgebied van de Gemeenschap en de invoer van vleesbereidingen en gehakt vlees.

2. Deze richtlijn is niet van toepassing op vleesbereidingen en gehakt vlees die in kleinhandelzaken of in aan verkooppunten grenzende werkplaatsen worden vervaardigd om aldaar rechtstreeks aan de eindverbruiker te worden verkocht. Deze blijven onderworpen aan de keuringen die zijn voorgeschreven door de nationale regelgeving voor controle op de kleinhandel.

3. Deze richtlijn is niet van toepassing op separatorvlees voor industriële verwerking dat een warmtebehandeling ondergaat in inrichtingen die zijn erkend overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG.

4. Deze richtlijn laat de nationale voorschriften onverlet die van toepassing zijn op de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees dat bestemd is om te worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van de in artikel 21, onder a), bedoelde producten.

Artikel 2

Voor de toepassing van deze richtlijn:

1. gelden, voor zover nodig, de definities van artikel 2 van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG ⁽³⁾;

2. wordt verstaan onder

- a) gehakt vlees: vlees dat in kleine stukken gehakt is, of door een hakmolen is gehaald;
- b) vleesbereidingen: vlees in de zin van artikel 2 van de Richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 92/45/EEG ⁽⁴⁾, alsmede vlees dat voldoet aan de eisen van de artikelen 3, 6 en 8 van Richtlijn 91/495/EEG ⁽⁵⁾ waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een behandeling heeft ondergaan in een mate die niet volstaat om de inwendige celstructuur van het vlees te veranderen en aldus de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen;
- c) kruiden: zout voor menselijke consumptie, mosterd, specerijen en aromatische extracten daarvan, aromatische kruiden en aromatische extracten daarvan;
- d) werkplaats: plaats waar gehakt vlees en vleesbereidingen worden bereid,
 - die zich in een uitsnijderij bevindt en voldoet aan de eisen van bijlage I, hoofdstuk I;
 - die zich, in het geval van vleesbereidingen, in een inrichting bevindt die voldoet aan de eisen van bijlage I, hoofdstuk III;
 - die, wanneer zij zich noch in de lokalen, noch in een bijgebouw van een overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG, Richtlijn 71/118/EEG of Richtlijn 77/99/EEG erkende inrichting bevindt, voldoet aan de eisen van bijlage I, hoofdstuk I, punt 2, of hoofdstuk III, punt 2, van de onderhavige richtlijn;
- e) handelsverkeer: handelsverkeer tussen Lid-Staten in de zin van artikel 9, lid 2, van het Verdrag;
- f) bevoegde autoriteit: de voor het verrichten van veterinaire controles bevoegde centrale autoriteit van een Lid-Staat of elke autoriteit aan wie zij deze bevoegdheid heeft overgedragen.

HOOFDSTUK II

Het in de handel brengen van gehakt vlees

Artikel 3

1. Elke Lid-Staat ziet erop toe dat alleen vers vlees van runderen, varkens, schapen en geiten, aangeboden in de vorm van gehakt vlees, in de handel wordt gebracht dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

⁽³⁾ PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28.

⁽⁴⁾ PB nr. L 268 van 14. 9. 1992, blz. 35.

⁽⁵⁾ PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 41.

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

⁽²⁾ PB nr. L 395 van 30. 12. 1989, blz. 13.

a) het moet bereid zijn met dwarsgestreepte spieren ^(a) — met uitzondering van de hartspier — en voldoen aan de eisen:

- i) van artikel 3 van Richtlijn 64/433/EEG of
- ii) van Richtlijn 72/462/EEG en overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG gecontroleerd zijn.

Vers vlees van varkens moet bovendien overeenkomstig artikel 2 van Richtlijn 77/96/EEG ⁽¹⁾ op trichinen zijn onderzocht of een koudebehandeling als bedoeld in bijlage IV bij genoemde richtlijn hebben ondergaan;

b) het moet overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk II, verkregen zijn in een werkplaats die

- i) voldoet aan bijlage I, hoofdstuk I, punten 1, 2, en 3,
- ii) erkend is en voorkomt op de overeenkomstig artikel 8, lid 1, opgestelde lijst of lijsten;

c) het moet gecontroleerd zijn overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, en artikel 8;

d) het moet van een keurmerk en etikettering zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI;

e) het moet van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking zijn voorzien en opgeslagen zijn overeenkomstig de respectieve bepalingen van bijlage I, hoofdstukken VII en VIII;

f) het moet vervoerd zijn overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX;

g) het moet tijdens het vervoer vergezeld gaan:

- i) van een begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document
 - door de verzendende inrichting moet worden opgesteld,
 - het veterinaire toelatingsnummer van de erkende werkplaats moet bevatten en voor bevroren gehakt vlees de niet gecodeerde vermelding van het jaar en de maand van bevriezing,
 - voor het voor Finland en Zweden bestemde vlees één van de in bijlage IV, punt IV, derde streepje, bedoelde vermeldingen moet bevatten,
 - door de geadresseerde moet worden bewaard, zodat het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kan worden voorgelegd; elektronische gegevens moeten op verzoek van die autoriteit worden geprint.

Als het vlees bestemd is om na het hakken naar een derde land te worden uitgevoerd, moet op

verzoek van de bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van bestemming een gezondheidscertificering geschieden. De voor die certificering gemaakte kosten zijn ten laste van de ondernemers;

- ii) van een keuringscertificaat overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk III, wanneer het gaat om gehakt vlees afkomstig uit een werkplaats die is gelegen in een gebied of een zone waarvoor beperkingen gelden, of om gehakt vlees dat voor een andere Lid-Staat bestemd is na doorvoer via een derde land in een met een loodje verzegelde vrachtwagen.

2. Gehakt vlees moet, behalve aan de bepalingen van lid 1, ook voldoen aan de volgende eisen:

a) het voor de bereiding gebruikte vers vlees moet:

- i) wanneer het bevroren of diepgevroren is, verkregen zijn van uitgebeend vers vlees dat ten hoogste 18 maanden voor rundvlees, twaalf maanden voor schapevlees en zes maanden voor varkensvlees, na het bevriezen of diepvriezen in een overeenkomstig artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG erkend koel- of vrieshuis is opgeslagen. De bevoegde autoriteit kan evenwel toestaan dat varkens- en schapevlees, onmiddellijk voordat het gehakt wordt, ter plaatse wordt uitgebeend, mits dit gebeurt onder uit hygiëne- en kwaliteitsoogpunt bevredigende voorwaarden;
- ii) wanneer het gekoeld is, gebruikt worden:
 - binnen een termijn van ten hoogste zes dagen na het slachten van de dieren, of,
 - voor uitgebeend en vacuüm verpakt rundvlees, binnen een termijn van ten hoogste 15 dagen na het slachten van de dieren;

b) het gehakte vlees moet ten hoogste één uur nadat het in porties is versneden en van een onmiddellijke verpakking is voorzien, een koudebehandeling hebben ondergaan, behalve wanneer gebruik wordt gemaakt van procédés waarbij de inwendige temperatuur van het vlees tijdens de bereiding moet worden verlaagd;

c) het gehakte vlees moet zijn voorzien van een onmiddellijke verpakking en in een van de volgende vormen worden aangeboden:

- i) in gekoelde vorm: in dat geval moet het bereid zijn met het onder a), punt ii), bedoelde vlees en zo snel mogelijk op een inwendige temperatuur van minder dan +2 °C zijn gebracht.

Om het koelproces te versnellen mag evenwel een beperkte hoeveelheid bevroren vlees worden toegevoegd dat aan de onder a), punt i), vermelde voorwaarden voldoet, op voorwaarde dat die toevoeging op het etiket wordt vermeld. In dat geval moet het vlees binnen een uur op bovenstaande temperatuur worden gebracht;

^(a) Met inbegrip van de aangrenzende vetweefsels.

⁽¹⁾ PB nr. L 26 van 31. 1. 1977, blz. 67.

- ii) in diepgevroren vorm: in dat geval moet het bereid zijn met het onder a) bedoelde vlees en zo snel mogelijk, overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Richtlijn 89/108/EEG ^(a), op een inwendige temperatuur van minder dan -18 °C zijn gebracht;
 - d) het gehakte vlees mag niet behandeld zijn met ioniserende of ultraviolette stralen;
 - e) de in bijlage II, punt I, vermelde benamingen, eventueel verbonden met de naam van de diersoort waarvan het vlees is gebruikt, mogen alleen op de onmiddellijke verpakking worden aangegeven indien aan de met die benamingen overeenstemmende eisen van bijlage II, punt I, is voldaan.
3. Gehakt vlees waaraan ten hoogste 1 % zout is toegevoegd, moet aan de eisen van de leden 1 en 2 voldoen.

Artikel 4

1. Om rekening te houden met bijzondere eetgewoonten, kunnen de Lid-Staten met inachtneming van de gezondheidsvoorschriften van deze richtlijn toestaan dat met het oog op verhandeling op hun grondgebied gehakt vlees wordt geproduceerd en in de handel gebracht dat verkregen is:

- a) van vlees als bedoeld in artikel 2, punt 2, onder b);
- b) in productie-inrichtingen die zijn erkend of geregistreerd en daarnaast over de in bijlage I bedoelde lokalen beschikken;
- c) in afwijking van:
 - i) bijlage I, hoofdstuk VI, punt 4;
 - ii) artikel 3, lid 1, onder f) en g), en artikel 3, lid 2, behalve wat betreft het eerste, het tweede en het derde streepje van bijlage II, punt I.

2. Het overeenkomstig dit artikel verkregen gehakte vlees mag niet worden voorzien van het keurmerk als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VI.

3. De Lid-Staat die gebruik wenst te maken van de bepalingen van lid 1, stelt de Commissie in kennis van de aard van de afwijkingen die hij voornemens is toe te staan.

Indien de Commissie van oordeel is dat door die afwijkingen het met deze richtlijn beoogde gezondheidsniveau niet kan worden gegarandeerd, worden na overleg met de Lid-Staat de passende maatregelen genomen volgens de procedure van artikel 20.

In het tegenovergestelde geval stelt de Commissie de andere Lid-Staten in kennis van de haar meegedeelde maatregelen.

HOOFDSTUK III

Het in de handel brengen van vleesbereidingen

Artikel 5

1. De in artikel 2, punt 2, onder b) bedoelde vleesbereidingen mogen alleen in het handelsverkeer worden gebracht indien zij:

- a) bereid zijn uit vers vlees, met uitzondering van vlees van eenhoevigen, dat
 - i) voldoet aan artikel 3 van de in artikel 2, punt 2, onder b), bedoelde richtlijnen,
 - ii) indien het is ingevoerd, voldoet aan de bepalingen van Richtlijn 72/462/EEG of van hoofdstuk III van de Richtlijnen 71/118/EEG en 92/45/EEG en aan die van de artikelen 3, 6 en 8 van Richtlijn 91/495/EEG of van hoofdstuk 11 van bijlage I bij Richtlijn 92/118/EEG ⁽¹⁾, en overeenkomstig Richtlijn 90/675/EEG is gecontroleerd. Vers varkensvlees en vers vlees van eenhoevigen moet overeenkomstig artikel 2 van Richtlijn 77/96/EEG op trichinen zijn onderzocht of overeenkomstig bijlage IV van genoemde richtlijn een koudebehandeling hebben ondergaan;
 - b) geproduceerd zijn in een in artikel 2, punt 2, onder d), bedoelde inrichting die
 - i) voldoet aan de eisen van bijlage I, hoofdstuk III, en
 - ii) erkend is en voorkomt op de overeenkomstig artikel 8, lid 1, opgestelde lijst of lijsten;
 - c) geproduceerd zijn uit vlees dat, indien het gaat om diepgevroren vlees, na het slachten gebruikt moet worden binnen een termijn van ten hoogste 18 maanden voor rundvlees, twaalf maanden voor schapevlees, geitevlees, vlees van pluimvee, konijnvlees en vlees van gekweekt wild, en zes maanden voor het vlees van andere diersoorten.
- De bevoegde autoriteit kan evenwel toestaan dat vlees van varkens en van schapen ter plaatse onmiddellijk vóór het bereiden wordt uitgebeend, mits dit gebeurt onder uit hygiëne- en kwaliteitsoogpunt bevredigende voorwaarden;
- d) verpakt zijn en bestemd zijn om in de handel te worden gebracht:
 - i) in gekoelde vorm, zo snel mogelijk op een inwendige temperatuur van minder dan +2 °C zijn gebracht voor vleesbereidingen uit gehakt vlees, op +7 °C voor bereidingen uit vers vlees, op +4 °C voor bereidingen uit vlees van pluimvee en op +3 °C voor bereidingen die slachtafval bevatten;

^(a) -PB nr. L 40 van 11. 2. 1989, blz. 34.

⁽¹⁾ PB nr. L 62 van 15. 3. 1993, blz. 49.

- ii) in diepgevroren vorm, en zo snel mogelijk overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Richtlijn 89/108/EEG op een inwendige temperatuur van minder dan -18°C zijn gebracht.

2. Vleesbereidingen moeten, behalve aan de bepalingen van lid 1, aan de volgende eisen voldoen:

- a) zij moeten zijn bereid overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IV;
- b) zij moeten zijn gecontroleerd overeenkomstig artikel 8 en bijlage I, hoofdstuk V;
- c) zij moeten van een keurmerk en van etikettering zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI;
- d) zij moeten van een onmiddellijke en een eindverpakking zijn voorzien overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VII, en opgeslagen zijn overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VIII;
- e) zij moeten zijn vervoerd overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk IX;
- f) zij moeten gedurende het vervoer vergezeld gaan van het in bijlage V bedoelde gezondheidscertificaat dat gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde moet worden bewaard, zodat het desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kan worden voorgelegd.

3. Uit gehakt vlees van slachtvee verkregen vleesbereidingen — afgezien van verse worst en worstvlees — mogen alleen in het handelsverkeer worden gebracht indien zij voldoen aan de eisen van artikel 3.

4. In afwachting van eventuele communautaire regelgeving inzake ionisatie, mogen vleesbereidingen niet behandeld zijn met ioniserende stralen. Deze bepaling laat de nationale voorschriften betreffende ionisatie voor medische doeleinden onverlet.

5. De Lid-Staten kunnen aan werkplaatsen die vleesbereidingen vervaardigen en geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten, voor de erkenning afwijkingen toestaan voor de eisen van bijlage I, hoofdstuk I, van de onderhavige richtlijn, en van bijlage B, hoofdstuk I, van Richtlijn 77/99/EEG, alsmede van bijlage A, hoofdstuk I, punt 2, onder a) (met betrekking tot kranen), en punt 11 (met betrekking tot kasten), van Richtlijn 64/433/EEG.

Bovendien kunnen afwijkingen worden toegestaan van bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, van Richtlijn 77/99/EEG met betrekking tot de lokalen voor de opslag van grondstoffen en eindprodukten. In dat geval moet de inrichting evenwel ten minste beschikken over:

- i) een lokaal of een voorziening voor het opslaan van grondstoffen, indien deze aldaar worden opgeslagen;
- ii) een koel- of vriesruimte of een koel- of vriesinstallatie voor het opslaan van eindprodukten, indien deze aldaar worden opgeslagen.

Artikel 6

1. Om rekening te houden met bijzondere eetgewoonten, kunnen de Lid-Staten met inachtneming van de gezondheidsvoorschriften van deze richtlijn toestaan dat met het oog op verhandeling op hun grondgebied vleesbereidingen worden geproduceerd en in de handel gebracht die verkregen zijn:

- a) van vlees als bedoeld in artikel 2, punt 2, onder b);
- b) in produktie-inrichtingen die zijn erkend of geregistreerd en daarnaast over de in bijlage III bedoelde lokalen beschikken;
- c) in afwijking van
 - bijlage I, hoofdstuk IV, onder b) en d);
 - artikel 5, lid 1, onder c) en d);
 - bijlage I, hoofdstuk VI, punt 4;
 - artikel 5, lid 2, onder e) en f), en artikel 5, lid 3.

2. Vleesbereidingen die verkregen zijn overeenkomstig lid 1, mogen niet voorzien worden van het keurmerk als bedoeld in bijlage I, hoofdstuk VI.

3. De Lid-Staat die gebruik wenst te maken van de bepalingen van lid 1, stelt de Commissie in kennis van de aard van de afwijkingen die hij voornemens is toe te staan.

Indien de Commissie van oordeel is dat door die afwijkingen het met deze richtlijn beoogde gezondheidsniveau niet kan worden gegarandeerd, worden na overleg met de Lid-Staat de passende maatregelen genomen volgens de procedure van artikel 20.

In het tegenovergestelde geval stelt de Commissie de andere Lid-Staten in kennis van de haar meegedeelde maatregelen.

HOOFDSTUK IV

Gemeenschappelijke bepalingen

Artikel 7

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de exploitant of de beheerder van de werkplaats alle nodige maatregelen treft om ervoor te zorgen dat de bepalingen van deze richtlijn in alle stadia van de produktie worden nageleefd.

Daartoe dienen de betrokkenen te voldoen aan de artikelen 3 en 6 van Richtlijn 93/43/EEG ⁽¹⁾ en bovendien zelf constant controles uit te voeren waarbij de volgende beginselen in acht moeten worden genomen:

⁽¹⁾ PB nr. L 175 van 19. 7. 1993, blz. 1.

- er moeten controles worden verricht op de grondstoffen die de inrichting worden binnengebracht, om naleving van de richtsnoeren van de bijlagen II en IV ten aanzien van het eindproduct te waarborgen;
- de reinigings- en ontsmettingsmethoden moeten worden gecontroleerd;
- er moeten monsters worden genomen voor analyse in een door de bevoegde autoriteit erkend laboratorium;
- de uit hoofde van het voorgaande streepje verlangde gegevens moeten op schrift of op een andere wijze geregistreerd worden bewaard, teneinde deze aan de bevoegde autoriteit te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests worden gedurende ten minste twee jaar bewaard, behalve voor de gekoelde produkten, waarvoor deze termijn kan worden teruggebracht tot zes maanden na de uiterste verbruiksdatum van het produkt;
- de bevoegde autoriteit moet garanties krijgen ten aanzien van het beheer van de keurmerken, met name van de etiketten waarop het keurmerk is aangebracht;
- indien er op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover zij beschikken, een gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld, moet de bevoegde autoriteit hiervan in kennis worden gesteld;
- in geval van onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid moet de hoeveelheid produkten die zijn verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden die hetzelfde gevaar kunnen opleveren, uit de handel worden genomen. Deze uit de handel genomen hoeveelheid moet onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit blijven totdat zij wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie wordt gebruikt, dan wel na toestemming van genoemde autoriteit op passende wijze opnieuw wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen.

2. De exploitant of de beheerder van de inrichting moet, ten behoeve van de controle, op de eindverpakking van het produkt zichtbaar en leesbaar aangeven bij welke temperatuur het produkt moet worden vervoerd en opgeslagen, en de uiterste verbruiksdatum vermelden voor diepgevroren produkten of de houdbaarheidsdatum voor gekoelde produkten.

De exploitant of de beheerder van de inrichting moet een opleidingsprogramma verstrekken of opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische productie die zijn aangepast aan de produktiestructuur, behalve indien dit personeel reeds over een voldoende kwalificatie beschikt, ten bewijze waarvan het een diploma kan voorleggen.

De bevoegde autoriteit die voor de inrichting verantwoordelijk is, moet bij het opzetten en de uitvoering van dit programma worden betrokken.

3. Het microbiologische onderzoek moet wat het in artikel 3 bedoelde gehakte vlees en de in artikel 5 bedoelde bereidingen van gehakt vlees betreft dagelijks plaatsvinden en wat het overige gehakte vlees en de overige vleesbereidingen betreft ten minste wekelijks. Deze onderzoeken moeten in de werkplaats, mits deze door de bevoegde autoriteit erkend is, of in een erkend laboratorium plaatsvinden.

Het voor analyse te nemen monster moet bestaan uit vijf eenheden en moet representatief zijn voor de dagproductie. Voor vleesbereidingen moeten de monsters, na uitbranding van de huid, diep uit het spierweefsel genomen worden.

De microbiologische controles moeten worden verricht volgens erkende wetenschappelijke en in de praktijk beproefde methoden, met name die welke zijn omschreven in de communautaire richtlijnen of andere internationale normen.

Het resultaat van de microbiologische controles moet voor gehakt vlees en voor uit gehakt vlees van slachtvee verkregen vleesbereidingen — afgezien van verse worst en worstvlees — worden geëvalueerd volgens de interpretatierichtsnoeren van bijlage II, en voor andere vleesbereidingen volgens de richtsnoeren van bijlage IV.

Bij geschillen in het kader van het handelsverkeer erkennen de Lid-Staten de EN-methoden als referentiemethoden.

4. De eisen inzake zelfcontrole moeten zijn opgesteld met de bevoegde autoriteit, die op gezette tijden moet controleren of ze worden nageleefd.

5. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel, met name voor lid 1, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 8

1. Iedere Lid-Staat stelt een lijst op van de inrichtingen die gehakt vlees of vleesbereidingen produceren; daarbij moet een onderscheid worden gemaakt tussen de inrichtingen die uit hoofde van de artikelen 3 en 5 zijn erkend en die welke uit hoofde van de artikelen 4 en 6 zijn geregistreerd. De lijst van de uit hoofde van de artikelen 3 en 5 erkende werkplaatsen wordt aan de andere Lid-Staten en de Commissie meegedeeld.

Hij voorziet elke werkplaats van het erkenningsnummer van de overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG, Richtlijn 71/118/EEG, Richtlijn 77/99/EEG, Richtlijn 91/495/EEG of Richtlijn 92/45/EEG erkende inrichting, onder vermelding van het feit dat de werkplaats erkend is voor de productie van gehakt vlees of vleesbereidingen; elke zelfstandige productie-eenheid krijgt een apart erkenningsnummer.

Eén zelfde erkenningsnummer kan worden toegekend aan:

- i) een inrichting waarin vleesbereidingen, verkregen van of met grondstoffen die onder meer dan een van de in de volgende alinea bedoelde richtlijnen vallen, worden vervaardigd;
- ii) een inrichting die gelegen is op dezelfde plaats als een inrichting die is erkend overeenkomstig artikel 2 van de in de tweede alinea bedoelde richtlijnen.

De aldus erkende werkplaatsen worden voor de productie van gehakt vlees respectievelijk van vleesbereidingen vermeld in een aparte kolom in de lijst van de inrichtingen als bedoeld in artikel 10 van Richtlijn 64/433/EEG, artikel 6 van Richtlijn 71/118/EEG, artikel 8 van Richtlijn 77/99/EEG of artikel 7 van Richtlijn 92/45/EEG; de zelfstandige productie-eenheden worden vermeld op een aparte lijst die volgens dezelfde criteria wordt opgesteld.

De bevoegde autoriteit erkent een inrichting slechts indien zij er zeker van is dat de inrichting voldoet aan het bepaalde in deze richtlijn met betrekking tot de aard van de activiteiten die er worden uitgeoefend. Indien een uit hoofde van deze richtlijn te erkennen inrichting evenwel geïntegreerd is in een uit hoofde van Richtlijn 64/433/EEG, Richtlijn 71/118/EEG, Richtlijn 77/99/EEG of Richtlijn 92/45/EEG erkende inrichting, mogen de voor het personeel bestemde lokalen, apparatuur en installaties, alsmede alle lokalen waar geen gevaar bestaat voor verontreiniging van grondstoffen of producten zonder onmiddellijke verpakking, voor deze inrichtingen evenwel gemeenschappelijk zijn.

2. De werkplaatsen moeten onder controle van de bevoegde autoriteit blijven, die deze met de volgende frequentie inspecteert en controleert:

- werkplaatsen naast uitsnijderijen: dezelfde frequentie als voor de uitsnijderijen;
- erkende werkplaatsen, die de in artikel 3 bedoelde producten vervaardigen: tijdens de productie van gehakt vlees ten minste eenmaal per dag;
- voor de overige werkplaatsen hangt de vraag of de bevoegde autoriteit permanent dan wel op gezette tijden aanwezig dient te zijn af van de grootte van de inrichting, het soort produkt dat wordt vervaardigd, het systeem voor risico-evaluatie en de overeenkomstig artikel 7, lid 1, tweede alinea, geboden garanties.

De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichtingen, teneinde erop toe te zien dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd, en in geval van twijfel over de herkomst van het vlees, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan zij het slachthuis van oorsprong of de inrichting van oorsprong van de grondstoffen kan opsporen en, met betrekking tot de naleving van de in de bijlagen II en IV vastgestelde criteria, tot het resultaat van

de in artikel 7 bedoelde zelfcontroles, waaronder het resultaat van de controle op de grondstoffen. Eventuele geautomatiseerde gegevens moeten, indien de bevoegde autoriteit daarom verzoekt, worden afgedrukt.

De bevoegde autoriteit moet regelmatig de resultaten van de in artikel 7 bedoelde controles analyseren. Zij kan op grond van deze analyses aanvullend onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

De aard en de frequentie van deze controles, alsmede de bemonsteringsmethoden en de methoden voor microbiologisch onderzoek, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant of de beheerder van de inrichting, die de vastgestelde gebreken moet verhelpen ter verbetering van de hygiëne.

De bevoegde autoriteit kan bij deze controles worden bijgestaan door assistenten die voldoen aan de vakbekwaamheidseisen als bedoeld in bijlage III bij Richtlijn 64/433/EEG en/of bijlage III bij Richtlijn 71/118/EEG.

3. Wanneer de bevoegde autoriteit bij overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk V, uitgevoerde controles constateert dat tijdens de zelf uitgevoerde controles de in de bijlagen II en IV vastgestelde richtsnoeren herhaaldelijk niet worden nageleefd, verscherpt zij de controlemaatregelen voor de productie van de betrokken inrichting en kan zij de etiketten en andere dragers met het in bijlage I, hoofdstuk VI, bedoelde keurmerk in beslag nemen.

Indien na 15 dagen de uit de betrokken werkplaats afkomstige produkten nog steeds niet voldoen aan bovengenoemde richtsnoeren, neemt de bevoegde autoriteit alle passende maatregelen om de geconstateerde tekortkomingen te verhelpen en schrijft zij in voorkomend geval voor dat de produkten uit de betrokken inrichting een warmtebehandeling moeten ondergaan. Indien die maatregelen niet toereikend zijn, wordt de erkenning van de inrichting opgeschort.

4. Wanneer de bevoegde autoriteit een duidelijke overtreding van de hygiënevoorschriften van deze richtlijn of een belemmering van een adequate keuring constateert:

- i) is zij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het produktietempo te verlagen of het produktieproces tijdelijk stil te leggen,
- ii) en, wanneer deze maatregelen of de in artikel 7, lid 1, laatste streepje, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om de situatie te verbeteren, schort zij de erkenning tijdelijk op, eventueel voor het in het geding zijnde produktietype.

Wanneer de exploitant of de beheerder van de inrichting de geconstateerde gebreken niet binnen de door de bevoegde autoriteit vastgestelde termijn rechtzet, trekt deze autoriteit de erkenning in.

De bevoegde autoriteit dient zich met name te voegen naar de conclusies van een eventuele controle overeenkomstig artikel 9.

Wanneer een erkenning wordt opgeschort of ingetrokken, wordt dit meegedeeld aan de andere Lid-Staten en de Commissie.

5. Indien herhaaldelijk overtredingen worden vastgesteld, moet de controle worden versterkt en moeten in voorkomend geval de etiketten of andere dragers met het keurmerk in beslag worden genomen.

6. De uitvoeringsbepalingen van dit artikel, met name betreffende het inschakelen van assistenten, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 9

Deskundigen van de Commissie kunnen, in samenwerking met de bevoegde nationale autoriteiten, controles ter plaatse uitvoeren voor zover de eenvormige toepassing van de onderhavige richtlijn dit vereist. Daartoe kunnen zij, via een controle op een representatief percentage werkplaatsen, nagaan of de bevoegde autoriteiten op eenvormige wijze controle uitoefenen op de naleving door deze werkplaatsen van deze richtlijn, met name van artikel 7 (zelfcontrole).

Deze controles kunnen tegelijkertijd worden verricht met andere controles die deskundigen van de Commissie uit hoofde van de communautaire wetgeving uitvoeren.

De Commissie brengt de Lid-Staten op de hoogte van de uitslag van de verrichte controles.

De Lid-Staat op het grondgebied waarvan een controle wordt verricht, geeft de deskundigen van de Commissie alle steun bij de uitvoering van hun taak.

De algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel, met name voor de samenwerking met de nationale autoriteiten, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 10

De bepalingen van Richtlijn 89/662/EEG zijn van toepassing, met name ten aanzien van de organisatie van de door de autoriteiten van de Lid-Staat van bestemming te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen en ten aanzien van de toe te passen vrijwaringsmaatregelen.

Artikel 11

Het eventueel toevoegen van additieven aan gehakt vlees of vleesbereidingen als bedoeld in deze richtlijn moet geschieden met inachtneming van Richtlijn 94/36/EG ⁽¹⁾.

Artikel 12

1. Overminderd de specifieke bepalingen van deze richtlijn verricht de bevoegde autoriteit, indien het vermoeden bestaat dat de bepalingen van deze richtlijn niet worden nageleefd, of indien er wordt getwijfeld aan de hygiënische staat van de in artikel 1 bedoelde producten, alle controles die zij nodig acht.

2. Elke Lid-Staat stelt de strafbepalingen vast die van toepassing zijn in geval van overtreding van deze richtlijn.

HOOFDSTUK V

Bepalingen die gelden voor de invoer in de Gemeenschap van vleesbereidingen en gehakt vlees

Artikel 13

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de invoer van gehakt vlees dat voldoet aan de eisen van artikel 3 en van vleesbereidingen die voldoen aan de eisen van artikel 5, welke in de werkplaats van oorsprong diepgevroren zijn, slechts wordt toegestaan indien deze voldoen aan de eisen van het onderhavige hoofdstuk.

A. De door de werkplaats van oorsprong gegeven en door de bevoegde autoriteit van het derde land bevestigde garanties ten aanzien van de naleving van de eisen voor het in de handel brengen van overeenkomstig de artikelen 3 en 5 verkregen producten van communautaire oorsprong, moeten volgens de procedure van artikel 20 worden goedgekeurd.

B. Met het oog op een uniforme toepassing van onderdeel A, zijn de bepalingen van de volgende punten van toepassing.

1. Om in de Gemeenschap te mogen worden ingevoerd, moeten diepgevroren gehakt vlees als bedoeld in artikel 3 en diepgevroren vleesbereidingen als bedoeld in artikel 5:

- a) afkomstig zijn uit een derde land, of delen daarvan, van waaruit overeenkomstig de Richtlijnen 91/494/EEG ⁽²⁾, 92/118/EEG, 72/462/EEG en 92/45/EEG invoer niet om veterinaire rechtelijke redenen verboden is;
- b) afkomstig zijn uit een derde land dat voorkomt op de lijsten die zijn opgesteld overeenkomstig de richtlijnen betreffende de gezondheids- en veterinaire rechtelijke aspecten.

⁽¹⁾ PB nr. L 22 van 27. 1. 1994, blz. 43.

⁽²⁾ PB nr. L 268 van 24. 9. 1991, blz. 35.

ten van de invoer van vlees dat gebruikt wordt voor de vervaardiging van vleesbereidingen, en dat de bij de onderhavige richtlijn vereiste garanties biedt;

- c) vergezeld gaan van het volgens de procedure van artikel 20 vast te stellen gezondheidscertificaat, aangevuld met een door de officiële dierenarts ondertekende verklaring dat het gehakte vlees en de vleesbereidingen voldoen aan de eisen van artikel 3, respectievelijk artikel 5, afkomstig zijn uit inrichtingen die de in bijlage I bepaalde garanties bieden en in de werkplaats zijn diepgevroren.

2. Volgens de procedure van artikel 20 worden vastgesteld:

- a) een communautaire lijst van de inrichtingen die voldoen aan de eisen onder b). In afwachting van deze lijst mogen de Lid-Staten de in artikel 11, lid 2, van Richtlijn 90/675/EEG bedoelde controles, alsmede het nationale gezondheidscertificaat dat vereist is voor nationaal erkende inrichtingen, handhaven;
- b) de specifieke voorwaarden in verband met de andere eisen van de onderhavige richtlijn dan die op grond waarvan vlees van menselijke consumptie kan worden uitgesloten overeenkomstig de Richtlijnen 64/433/EEG en 71/118/EEG. Deze voorwaarden en garanties mogen niet minder stringent zijn dan die van de artikelen 3 en 5.

In afwachting van de onder a) en b) bedoelde besluiten kan invoer afkomstig van overeenkomstig Richtlijn 72/462/EEG erkende inrichtingen waarvoor de bevoegde autoriteiten naleving van de eisen van de onderhavige richtlijn kunnen garanderen, worden toegelaten vanaf de in artikel 22 bedoelde datum.

3. Deskundigen van de Commissie verrichten in samenwerking met de bevoegde autoriteiten van de Lid-Staten controles ter plaatse om

- a) de door het derde land geboden garanties inzake de voorwaarden voor de produktie en het in de handel brengen, te verifiëren;
- b) na te gaan of de voorwaarden als bedoeld in de punten 1 en 2 zijn vervuld.

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

Deze controles worden uitgevoerd in opdracht van de Gemeenschap, die alle ermee gemoeide kosten draagt. De frequentie en de wijze van uitvoering van deze controles worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

4. In afwachting van de organisatie van de in punt 3 bedoelde controles blijven de nationale bepalingen inzake inspectie in de derde landen van toepassing, met dien verstande dat de tijdens de inspecties geconstateerde overtredingen van de hygiënevoorschriften aan het Permanent Veterinair Comité moeten worden meegedeeld.

2. Van de eisen van dit artikel kan worden afgeweken volgens de procedure van artikel 20.

Artikel 14

Op de in artikel 13, lid 1, onderdeel B, punt 2, bedoelde lijsten mogen alleen derde landen of delen van derde landen worden opgenomen:

- a) waaruit invoer niet is verboden op grond van de artikelen 9 tot en met 12 van Richtlijn 91/494/EEG en de artikelen 14, 17 en 20 van Richtlijn 72/462/EEG;
- b) waarvan, rekening houdend met de wetgeving en de organisatie van de veterinaire dienst van dat land en zijn inspectiediensten, de bevoegdheden van die diensten en het toezicht waaraan zij zijn onderworpen, overeenkomstig artikel 3, lid 2, van Richtlijn 72/462/EEG of artikel 9, lid 2, van Richtlijn 91/494/EEG is vastgesteld dat zij kunnen garanderen en controleren dat de geldende wetgeving wordt toegepast, of waarvan de veterinaire dienst kan garanderen dat gezondheidsvoorschriften worden nageleefd die ten minste gelijkwaardig zijn aan die van de artikelen 3 en 5.

Artikel 15

1. De Lid-Staten zien erop toe dat het in artikel 3 bedoelde diepgevroren gehakte vlees en de in artikel 5 bedoelde diepgevroren vleesbereidingen alleen in de Gemeenschap worden ingevoerd indien zij:

- vergezeld gaan van het certificaat bedoeld in artikel 13, lid 1, onderdeel B, punt 1, onder c),
- onderworpen zijn aan de in Richtlijn 90/675/EEG bedoelde controles en goed zijn bevonden.

2. In afwachting van de vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van dit hoofdstuk:

- blijft invoer van gehakt vlees verboden,
- blijven voor de invoer van vleesbereidingen uit derde landen de nationale voorschriften waarvan de eisen nog niet op communautair niveau zijn vastgesteld, van toepassing voor zover zij niet gunstiger zijn dan die van artikel 5,

— moet de invoer geschieden onder de voorwaarden van artikel 11 van Richtlijn 90/675/EEG.

Artikel 16

De beginselen en voorschriften die zijn vervat in Richtlijn 90/675/EEG zijn met name van toepassing voor wat betreft de organisatie van de door de Lid-Staten te verrichten controles en de daaraan te verbinden gevolgen, alsmede de ten uitvoer te leggen vrijwaringsmaatregelen.

In afwachting van de tenuitvoerlegging van de in artikel 8, punt 3, van Richtlijn 90/675/EEG bedoelde besluiten, moet de invoer geschieden overeenkomstig artikel 11, lid 2, van die richtlijn.

HOOFDSTUK VI

Slotbepalingen

Artikel 17

1. Aan artikel 5 van Richtlijn 71/118/EEG wordt het volgende lid toegevoegd:

„3. De Lid-Staten zien erop toe dat separatorvlees alleen tot het handelsverkeer wordt toegelaten als het voordien in de inrichting van oorsprong of een door de bevoegde autoriteit aangewezen inrichting onderworpen is aan een warmtebehandeling overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG.”.

2. Aan artikel 6 van Richtlijn 91/495/EEG wordt het volgende lid toegevoegd:

„4. De Lid-Staten zien erop toe dat separatorvlees alleen tot het handelsverkeer wordt toegelaten als het voordien in de inrichting van oorsprong of een door de bevoegde autoriteit aangewezen inrichting onderworpen is aan een warmtebehandeling overeenkomstig Richtlijn 77/99/EEG.”.

Artikel 18

1. De bepalingen van de bijlagen zijn niet van toepassing op werkplaatsen die zijn gelegen op bepaalde eilanden van de Helleense Republiek of in bepaalde Franse overzeese departementen en gebiedsdelen, voor zover de productie van deze inrichtingen bestemd blijft voor plaatselijk verbruik.

2. De uitvoeringsbepalingen van lid 1 worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 20.

Volgens dezelfde procedure kan ertoe worden besloten de bepalingen van lid 1 aan te passen met het oog op een geleidelijke uitbreiding van de communautaire normen tot alle op de in dat lid bedoelde eilanden en delen van het grondgebied gelegen werkplaatsen.

Artikel 19

De bijlagen worden door de Raad, op voorstel van de Commissie en met gekwalificeerde meerderheid van stemmen, gewijzigd, met name om ze aan te passen aan de technologische en wetenschappelijke vooruitgang.

Artikel 20

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

2. 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 materie. 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 de 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.

3. a) De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het comité.

b) Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het comité of 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 afloop van een termijn van drie maanden, te rekenen vanaf de indiening van het voorstel bij de Raad, geen besluit heeft genomen, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast, behalve wanneer de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen genoemde maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 21

De Raad stelt vóór 1 januari 1996 op voorstel van de Commissie met gekwalificeerde meerderheid van stemmen de hygiënevoorschriften vast voor:

a) de productie en het in de handel brengen van worstvlees dat bestemd is voor verdere vervaardiging van een vleesproduct,

b) de productie en het gebruik van separatorvlees.

⁽¹⁾ PB nr. L 255 van 18. 10. 1968, blz. 23.

Artikel 22

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk op 1 januari 1996 aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

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

De Lid-Staten delen de Commissie de tekst van de belangrijke bepalingen van intern recht mee die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 23

Richtlijn 88/657/EEG wordt ingetrokken met ingang van 1 januari 1996.

Artikel 24

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 14 december 1994.

Voor de Raad

De Voorzitter

J. BORCHERT

BIJLAGE I

HOOFDSTUK I

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de produktie van gehakt vlees

1. Werkplaatsen als bedoeld in artikel 2, punt 2, onder d).

De werkplaatsen moeten niet alleen voldoen aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en III, van Richtlijn 64/433/EEG, maar ook ten minste beschikken over:

- a) een van de uitsnijderij afgescheiden lokaal voor het hakken en de onmiddellijke verpakking, dat is voorzien van een thermograaf of telethermograaf.

De bevoegde autoriteit kan echter toestaan dat het vlees in de uitsnijderij wordt gehakt, op voorwaarde dat dat op een duidelijk afgescheiden aparte plaats geschiedt;

- b) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking, tenzij is voldaan aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk XII, punt 63, van Richtlijn 64/433/EEG;
 - c) een lokaal of kasten voor het opslaan van zout;
 - d) koel- en vriesinstallaties van voldoende capaciteit om aan de in deze richtlijn vermelde bepalingen inzake temperatuur te kunnen voldoen.
2. De zelfstandige produktie-eenheden moeten niet alleen voldoen aan de algemene voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 77/99/EEG, maar ook ten minste beschikken over:
 - a) lokalen als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, van Richtlijn 77/99/EEG en
 - b) lokalen als bedoeld in punt 1, onder a), van het onderhavige hoofdstuk.

3. 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 V, van Richtlijn 64/433/EEG.

Indien de bereiding met de hand plaatsvindt, moet het personeel dat bij de produktie van gehakt vlees betrokken is, bovendien een mond- en neusmasker dragen. De bevoegde autoriteit kan tevens het dragen van hetzij gladde, waterdichte wegwerphandschoenen, hetzij soortgelijke handschoenen die gereinigd en ontsmet kunnen worden, verplicht stellen.

HOOFDSTUK II

Voorwaarden voor de produktie van gehakt vlees

1. Voordat het vlees gehakt of in stukken wordt verdeeld, moet het overeenkomstig artikel 7 worden onderzocht. Voordat het vlees wordt gehakt, worden alle verontreinigde of verdachte gedeelten verwijderd en in beslag genomen.
2. Gehakt vlees mag niet worden bereid uit afval dat afkomstig is van het uitsnijden of de opmaak, of uit separatorvlees.

Voorts mag het met name niet worden bereid uit het in artikel 5 van Richtlijn 64/433/EEG bedoelde vlees of uit vlees afkomstig van de volgende delen van runderen, varkens, schapen of geiten: kopvlees (behalve de kaakspieren), het niet gespierde gedeelte van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het sprongkniegewricht en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt. De spieren van het middenrif — waarvan het sereus vlies is weggenomen — en de kaakspieren mogen pas worden gebruikt na een onderzoek op cysticercosis. Het verse vlees mag geen beensplinters bevatten.

Indien de tijd voor de bewerkingen tussen het tijdstip waarop het vlees de lokalen bedoeld in hoofdstuk I wordt binnengebracht en het tijdstip waarop het eindprodukt wordt gekoeld of diepgevroren, ten hoogste één uur bedraagt, mag de inwendige temperatuur van het vlees ten hoogste +7 °C en de temperatuur in de produktielokalen ten hoogste +12 °C bedragen. De bevoegde autoriteit kan in afzonderlijke gevallen een langere tijdsduur toestaan wanneer dat om technische redenen gerechtvaardigd is vanwege de toevoeging van zout, op voorwaarde evenwel dat de gezondheidsvoorschriften 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 van dit vlees tot ten hoogste +4 °C is teruggebracht.

3. Gehakt vlees mag slechts eenmaal worden diepgevroren.
4. Het gehakte vlees moet na de produktie onverwijld op hygiënische wijze worden verpakt en na eindverpakking tot de in artikel 3, lid 2, onder c), genoemde temperaturen worden afgekoeld en bij die temperaturen worden opgeslagen.

HOOFDSTUK III

Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de produktie van vleesbereidingen

1. De in artikel 2, punt 2, onder d), bedoelde werkplaatsen moeten ten minste beschikken over:
 - a) lokalen die voldoen aan de eisen van bijlage I, hoofdstukken I en III, van Richtlijn 64/433/EEG, of
 - b) lokalen die voldoen aan de eisen van bijlage I, hoofdstukken I en III, van Richtlijn 71/118/EEG, of
 - c) lokalen die voldoen aan de eisen van bijlage I, hoofdstukken I en IV, punt 1, van Richtlijn 92/45/EEG,

alsmede over

- een lokaal voor de produktie van vleesbereidingen, de toevoeging van andere levensmiddelen en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, dat gescheiden is van het uitsnijlokaal en dat voorzien is van een thermograaf of een telethermograaf.

De bevoegde autoriteit kan evenwel toestaan dat de produktie van vleesbereidingen plaatsvindt in het uitsnijlokaal, op voorwaarde dat dit in een aparte, duidelijk afgescheiden zone geschiedt. Het toevoegen van kruiden aan volledige karkassen van pluimvee kan worden toegestaan in een specifiek, duidelijk van het slachtlokaal afgescheiden lokaal;

- een lokaal voor de eindverpakking, tenzij is voldaan aan de voorwaarden van bijlage I, hoofdstuk XII, punt 63, van Richtlijn 64/433/EEG of van bijlage I, hoofdstuk XIV, punt 74, van Richtlijn 71/118/EEG of van bijlage I, hoofdstuk VIII, punt 5, van Richtlijn 92/45/EEG;
 - een lokaal voor het opslaan van kruiden en andere levensmiddelen die schoon en gebruiksklaar zijn;
 - koel- en vriesruimten voor het opslaan van
 - het in artikel 5, lid 1, onder a), bedoelde verse vlees,
 - vleesbereidingen;
 - koel- en vriesinstallaties van voldoende capaciteit om aan de in deze richtlijn vastgestelde bepalingen inzake temperaturen te kunnen voldoen.
2. De zelfstandige produktie-eenheden moeten voldoen aan de eisen van bijlage A, hoofdstuk I, en bijlage B, hoofdstuk I, van Richtlijn 77/99/EEG.
 3. Met betrekking tot de hygiëne van het personeel, de lokalen, het gereedschap en de werktuigen in de inrichtingen gelden naar analogie de voorschriften van bijlage I, hoofdstuk V, van Richtlijn 64/433/EEG of Richtlijn 71/118/EEG of van hoofdstuk II van Richtlijn 92/45/EEG.

Indien de bereiding met de hand plaatsvindt, moet het personeel dat bij de produktie van de vleesbereidingen betrokken is, bovendien een mond- en neusmasker dragen. De bevoegde autoriteit kan tevens het dragen van hetzij gladde, waterdichte wegwerphandschoenen, hetzij soortgelijke handschoenen die gereinigd en ontsmet kunnen worden, verplicht stellen.

HOOFDSTUK IV

Bijzondere voorschriften voor de vervaardiging van vleesbereidingen

Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk III en naar gelang van de soort produktie:

- a) moet de produktie van vleesbereidingen plaatsvinden onder beheerste temperatuur;
- b) moeten de vleesbereidingen zodanig in vervoerseenheden worden verpakt dat elke verontreiniging is uitgesloten;
- c) mogen vleesbereidingen slechts eenmaal worden diepgevroren en moeten zij binnen 18 maanden in het handelsverkeer worden gebracht;

- d) moeten vleesbereidingen na het productieproces onmiddellijk overeenkomstig hoofdstuk VII van een onmiddellijke verpakking worden voorzien en na eindverpakking worden afgekoeld tot de in artikel 5, lid 1, onder d), voorgeschreven temperaturen.

HOOFDSTUK V

Controles

1. De werkplaatsen voor de produktie van gehakt vlees en vleesbereidingen worden onderworpen aan een controle door de bevoegde autoriteit, die erop moet toezien dat de eisen van de onderhavige richtlijn worden nageleefd en met name
 - a) controle moet uitoefenen op:
 - i) de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen en de hygiëne van het personeel;
 - ii) de doeltreffendheid van de door de inrichting overeenkomstig artikel 7 verrichte controles, met name door onderzoek van de resultaten en door monsterneming;
 - iii) de microbiologische kwaliteit en de hygiënestaat van het gehakte vlees en de vleesbereidingen;
 - iv) het op passende wijze aanbrengen van het keurmerk op het gehakte vlees en de vleesbereidingen;
 - v) de voorwaarden voor opslag en vervoer;
 - b) in het kader van de officiële controle de monsters moet nemen die nodig zijn voor het laboratoriumonderzoek om de resultaten van de zelfcontrole te bevestigen;
 - c) elke andere controle moet verrichten die zij nodig acht voor de naleving van deze richtlijn, met dien verstande dat de bevoegde autoriteit het resultaat van de microbiologische controles moet beoordelen aan de hand van de criteria van bijlage II, wat gehakt vlees betreft, en bijlage IV, wat vleesbereidingen betreft.
2. De bevoegde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot de koel- of vrieshuizen en tot alle werklokalen teneinde na te gaan of deze bepalingen stipt worden nageleefd.

HOOFDSTUK VI

Het aanbrengen van het keurmerk en etikettering

1. Op de onmiddellijke verpakking of de eindverpakking van gehakt vlees en vleesbereidingen moet een keurmerk worden aangebracht.
2. Het communautaire keurmerk kan slechts worden aangebracht op overeenkomstig artikel 3 verkregen gehakt vlees en overeenkomstig artikel 5 verkregen vleesbereidingen, die geproduceerd zijn in een overeenkomstig artikel 8 erkende werkplaats; dit keurmerk moet conform zijn:
 - a) voor gehakt vlees, aan bijlage I, hoofdstuk XI, punt 50, van Richtlijn 64/433/EEG,
 - b) voor vleesbereidingen van
 - i) vers vlees van slachtvee of gekweekt wild, aan bijlage I, hoofdstuk XI, punt 50, van Richtlijn 64/433/EEG,
 - ii) vlees van pluimvee of van klein gekweekt haar- of vederwild, aan bijlage I, hoofdstuk XII, punt 66, van Richtlijn 71/118/EEG,
 - iii) vlees van vrij wild, aan bijlage I, hoofdstuk VII, punt 2, van Richtlijn 92/45/EEG.
3. Voor de produktie van gehakt vlees of vleesbereidingen in een zelfstandige produktie-eenheid moet het keurmerk het erkenningsnummer bevatten dat door de bevoegde autoriteit overeenkomstig artikel 8, lid 1, is toegewezen.
4. Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG dienen, voor controledoeleinden, op de eindverpakking zichtbaar en leesbaar 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, evenals, indien de eindverpakking niet bestemd is voor de eindverbruiker, de datum van de bereiding.

Op de etikettering van gehakt vlees en vleesbereidingen verkregen uit gehakt vlees — afgezien van verse worst en worstvlees — dat het in dit hoofdstuk bedoelde keurmerk draagt, moeten bovendien de volgende vermeldingen staan:

- de vermelding „vetpercentage lager dan ...”,
- de vermelding „verhouding collageen/vleeseiwit minder dan ...”.

HOOFDSTUK VII

Onmiddellijke verpakking en eindverpakking

1. De eindverpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name
 - mag zij geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het gehakte vlees of de vleesbereidingen;
 - mag zij geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het gehakte vlees of de vleesbereidingen kunnen overbrengen;
 - moet zij voldoende stevig zijn om het gehakte vlees of de vleesbereidingen tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden.
2. De eindverpakking mag niet opnieuw als eindverpakking van gehakt vlees of vleesbereidingen worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit gemakkelijk te reinigen corrosiebestendig materiaal en vooraf gereinigd en ontsmet is.
3. Gehakt vlees en vleesbereidingen in onmiddellijke verpakking moeten van een eindverpakking worden voorzien.
4. Wanneer de onmiddellijke verpakking evenwel voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming, hoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het niet noodzakelijk deze in een tweede bergingsmiddel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 1 is voldaan.

HOOFDSTUK VIII

Opslag

1. Gehakt vlees en vleesbereidingen moeten, nadat zij van een onmiddellijke verpakking en/of eindverpakking zijn voorzien, onmiddellijk worden gekoeld. Gehakt vlees moet bij de in artikel 3, lid 2, onder c), vermelde temperaturen en vleesbereidingen bij de in artikel 5, lid 1, onder d), vermelde temperaturen worden opgeslagen.
2. Gehakt vlees en vleesbereidingen mogen alleen in de lokalen van de werkplaatsen of zelfstandige productie-eenheden dan wel in een erkend koel- of vrieshuis worden diepgevroren.
3. In de koel- of vrieshuizen mogen gehakt vlees en vleesbereidingen alleen met andere levensmiddelen worden opgeslagen indien de eindverpakking een ongunstige beïnvloeding door deze levensmiddelen uitsluit.

HOOFDSTUK IX

Vervoer

1. Gehakt vlees en vleesbereidingen dienen zodanig te worden verzonden dat zij tijdens het vervoer zijn beschermd 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 vlees en vleesbereidingen gebruikte vervoermiddelen dienen met name zodanig te zijn ingericht dat de bij deze richtlijn vastgestelde temperaturen tijdens het vervoer niet worden overschreden, en dienen te zijn uitgerust met een thermograaf, teneinde te kunnen registreren of aan deze temperatuurvoorwaarde is voldaan.
2. De Lid-Staten kunnen toestaan dat, in afwijking van punt 1, vleesbereidingen, afkomstig uit de in artikel 5, lid 5, bedoelde inrichtingen, bij hogere temperaturen dan die welke bij de onderhavige richtlijn zijn voorgeschreven, worden vervoerd van een werkplaats of zelfstandige productie-eenheid naar een nabijgelegen kleinhandelszaak of lokale collectiviteit, mits het vervoer niet langer duurt dan één uur.
3. Bij doorvoer door een derde land en wanneer de werkplaats in een gebied ligt waarvoor veterinairerechtelijke beperkingen gelden, moet het vervoermiddel met een loodje verzegeld blijven.

BIJLAGE II

RICHTSNOEREN VOOR DE SAMENSTELLING EN MICROBIOLOGISCHE RICHTSNOEREN

I. Richtsnoeren voor de samenstelling/controles op basis van het daggemiddelde

	Vetgehalte	Verhouding collageen/vleeseiwit
Gehakt vlees van mager vlees	≤ 7 %	≤ 12
Zuiver gehakt vlees van runderen	≤ 20 %	≤ 15
Gehakt vlees dat varkensvlees bevat	≤ 30 %	≤ 18
Gehakt vlees van andere soorten	≤ 25 %	≤ 15

II. Microbiologische richtsnoeren

De werkplaatsen of zelfstandige produktie-eenheden moeten erop toezien dat het gehakte vlees bij de in artikel 7, lid 3, bedoelde controles volgens onderstaande evaluatiemethoden aan de volgende richtsnoeren voldoet:

	M ^(a)	m ^(b)
Mesofiele aërobe bacteriën n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	5 × 10 ⁶ /g	5 × 10 ⁵ /g
Escherichia coli n = 5; c = 2	5 × 10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5; c = 0	Afwezigheid in 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	10 ³ /g	10 ² /g

^(a) 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.
^(b) m = bovengrens. Alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd.
^(c) n = aantal eenheden in het monster.
^(d) c = aantal eenheden van het monster met waarden tussen m en M.

De resultaten van de microbiologische analyse dienen te worden geëvalueerd volgens

- A. een indeling in drie verontreinigingsklassen voor mesofiele aërobe bacteriën, Escherichia coli en Staphylococcus aureus:
- een klasse waarin de uitslag lager dan of gelijk is aan het criterium m,
 - een klasse die tussen het criterium m en de drempel M in ligt,
 - een klasse die hoger ligt dan de drempel M.
1. De kwaliteit van de partij wordt beschouwd als
- a) bevredigend indien alle waargenomen waarden lager dan of gelijk zijn aan 3 m bij gebruik in een vast milieu en 10 m bij gebruik in een 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 doeltreffendheid die erkend is door de Raad, die daartoe volgens de procedure van artikel 19 een besluit neemt.

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 $\frac{2}{5}$.

Indien evenwel de laatstgenoemde drempel voor aërobe micro-organismen bij + 30 °C wordt overschreden terwijl aan de andere richtsnoeren wordt voldaan, moet deze overschrijding met name voor rauwe produkten aanvullend geïnterpreteerd worden.

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

Voor *Staphylococcus aureus* mag deze S-waarde nooit $5 \cdot 10^4$ 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.
-

BIJLAGE III

KEURINGSCERTIFICAAT VOOR GEHAKT VLEES ⁽¹⁾

Nummer:

Land van verzending:

Ministerie:

Dienst:

Referentie ⁽²⁾:

I. Identificatie van het gehakte vlees

Produkten bereid van vlees van:
 (Diersoort)

Aard van de produkten ⁽³⁾:

Aard van de eindverpakking:

Aantal stuks of colli:

Temperatuur voor opslag en vervoer:

Houdbaarheidsduur:

Nettogewicht:

II. Herkomst van het gehakte vlees

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van de erkende werkplaats(en):

.....

.....

Indien nodig:

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het erkende koel- en vrieshuis/de erkende koel- en vrieshuizen:

.....

.....

.....

III. Bestemming van het gehakte vlees

Het gehakte vlees wordt verzonden

uit:
 (Plaats van verzending)

naar:
 (Land van bestemming)

per ⁽⁴⁾⁽¹⁾ In de zin van artikel 2 van Richtlijn 94/65/EG.⁽²⁾ Facultatief.⁽³⁾ De in artikel 3, lid 2, onder e), van Richtlijn 94/65/EG bedoelde vermeldingen invullen.⁽⁴⁾ Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld, bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip. Bij overladen moeten die gegevens worden bijgewerkt.

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

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

IV. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende verklaart hiermede dat het hierboven omschreven gehakte vlees:

- a) bereid is met vlees onder de specifieke voorwaarden van Richtlijn 94/65/EG;
- b) bestemd is voor de Helleense Republiek ⁽¹⁾.

Gedaan te ,
(Plaats) (Datum)

.....
(Stempel en handtekening van de officiële dierenarts)
(Naam in hoofdletters)

⁽¹⁾ Indien van toepassing.

BIJLAGE IV

MICROBIOLOGISCHE RICHTSNOEREN

De werkplaatsen of zelfstandige productie-eenheden moeten erop toezien dat de vleesbereidingen bij de in artikel 7, lid 3, bedoelde controles volgens de in bijlage II bedoelde evaluatiemethoden aan de volgende criteria voldoen:

Vleesbereidingen	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Escherichia coli n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Staphylococcus aureus n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/\text{g}$	$5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella n = 5; c = 0	Afwezig in 1 g	

(¹) 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.

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

Op voorstel van de Commissie onderzoekt de Raad vóór 31 december 1995 opnieuw de criteria voor de afwezigheid van Salmonella in vleesbereidingen.

BIJLAGE V

KEURINGSCERTIFICAAT VOOR VLEESBEREIDINGEN ⁽¹⁾

Nummer:

Land van verzending:

Ministerie:

Dienst:

Referentie ⁽²⁾:

I. Identificatie van de vleesbereidingen

Produkten bereid van vlees van:
(Diersoort)Aard van de produkten ⁽³⁾:

Aard van de eindverpakking:

Aantal stuks of colli:

Temperatuur voor opslag en vervoer:

Houdbaarheidsduur:

Nettogewicht:

II. Herkomst van de vleesbereidingen

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van de erkende werkplaats(en):

.....

.....

Indien nodig:

Adres(sen) en erkenningsnummer(s) van het erkende koel- en vrieshuis/de erkende koel- en vrieshuizen:

.....

.....

.....

III. Bestemming van de vleesbereidingen

De produkten worden verzonden

uit:
(Plaats van verzending)naar:
(Land van bestemming)per ⁽⁴⁾⁽¹⁾ In de zin van artikel 2 van Richtlijn 94/65/EG.⁽²⁾ Facultatief.⁽³⁾ Eventuele vermelding van een ioniserende bestraling op medische gronden.⁽⁴⁾ Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het kenteken of nummer te worden vermeld, bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven en bij verzending per schip de naam van het schip. Bij overladen moeten die gegevens worden bijgewerkt.

Naam en adres van de afzender:

.....

.....

Naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd:

.....

.....

IV. Gezondheidsverklaring

Ondergetekende verklaart hiermede dat de hierboven omschreven vleesbereidingen:

- a) bereid zijn met vers vlees onder de specifieke voorwaarden van Richtlijn 94/65/EG;
- b) bestemd zijn voor de Helleense Republiek ⁽¹⁾.

Gedaan te ,
(Plaats) (Datum)

.....
(Stempel en handtekening van de officiële dierenarts)
(Naam in hoofdletters)

⁽¹⁾ Indien van toepassing.