

**Voorstel voor een verordening van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

(2000/C 365 E/03)

(Voor de EER relevante tekst)

COM(2000) 438 def. — 2000/0179(COD)

(Door de Commissie ingediend op 14 juli 2000)

HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD VAN DE EUROPESE UNIE,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap, inzonderheid op artikel 152 EG, lid 4, onder b),

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Gezien het advies van het Comité van de Regio's,

Volgens de procedure van artikel 251 EG van het Verdrag,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Verordening ... van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne zijn de fundamentele hygiënevoorschriften vastgesteld die door exploitanten van levensmiddelenbedrijven in acht moeten worden genomen om de voedselveiligheid te garanderen.
- (2) Bepaalde levensmiddelen kunnen specifieke gevaren inhouden voor de volksgezondheid, zodat specifieke hygiënevoorschriften moeten worden vastgesteld om de voedselveiligheid te garanderen.
- (3) Dat geldt met name voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarbij herhaaldelijk microbiologische en chemische gevaren zijn gemeld.
- (4) In het kader van het gemeenschappelijk landbouwbeleid zijn specifieke gezondheidsvoorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van producten die zijn vermeld in de lijst van bijlage I bij het Verdrag.
- (5) Deze gezondheidsvoorschriften hebben geleid tot de opheffing van de handelsbelemmeringen voor de betrokken producten waardoor zij tot de totstandkoming van de interne markt hebben bijgedragen en tegelijk een hoog niveau van bescherming van de volksgezondheid garanderen.
- (6) Deze specifieke voorschriften zijn vervat in een groot aantal richtlijnen en met name in:
  - Richtlijn 64/433/EEG van de Raad van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees<sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 95/23/EG<sup>(2)</sup>,

— Richtlijn 71/118/EEG van de Raad van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee<sup>(3)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG<sup>(4)</sup>,

— Richtlijn 77/96/EEG van de Raad van 21 december 1976 inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen<sup>(5)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 94/59/EG<sup>(6)</sup>,

— Richtlijn 77/99/EEG van de Raad van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong<sup>(7)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/76/EG<sup>(8)</sup>,

— Richtlijn 89/437/EEG van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvraagstukken bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten<sup>(9)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 96/23/EG,

— Richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren<sup>(10)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG,

— Richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten<sup>(11)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG,

— Richtlijn 91/495/EEG van de Raad van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinaire-rechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnenvlees en vlees van gekweekt wild<sup>(12)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij de Akte van toetreding van Oostenrijk, Finland en Zweden,

<sup>(3)</sup> PB L 55 van 8.3.1971, blz. 23.

<sup>(4)</sup> PB L 24 van 30.1.1998, blz. 31.

<sup>(5)</sup> PB L 26 van 31.1.1977, blz. 8.

<sup>(6)</sup> PB L 315 van 8.12.1994, blz. 18.

<sup>(7)</sup> PB L 26 van 31.1.1977, blz. 85.

<sup>(8)</sup> PB L 10 van 16.1.1998, blz. 25.

<sup>(9)</sup> PB L 212 van 22.7.1989, blz. 87.

<sup>(10)</sup> PB L 168 van 24.9.1991, blz. 1.

<sup>(11)</sup> PB L 268 van 24.9.1991, blz. 15.

<sup>(12)</sup> PB L 268 van 24.9.1991, blz. 41.

<sup>(1)</sup> PB L 121 van 29.7.1964, blz. 2101/64.

<sup>(2)</sup> PB L 243 van 11.10.1995, blz. 7.

- Richtlijn 92/45/EEG van de Raad van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinaire rechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild <sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG,
- Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk <sup>(2)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 96/23/EG,
- Richtlijn 92/48/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling, overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder a) i), van Richtlijn 91/493/EEG <sup>(3)</sup>, van de minimale hygiënische voorschriften die van toepassing zijn op visserijproducten die zijn verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen,
- Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinaire rechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG <sup>(4)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 97/79/EG,
- Richtlijn 94/65/EG van de Raad van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen <sup>(5)</sup>.
- (7) Wat de volksgezondheid betreft, bevatten die richtlijnen gemeenschappelijke beginselen betreffende met name de verantwoordelijkheden van de fabrikanten van producten van dierlijke oorsprong, de verplichtingen van de bevoegde autoriteiten, de technische voorschriften inzake de structuur en de werking van de inrichtingen waar met producten van dierlijke oorsprong wordt gewerkt, de hygiënevoorschriften waaraan deze inrichtingen moeten voldoen, de procedures voor de erkenning van inrichtingen, de voorwaarden voor opslag en vervoer, het aanbrenge van keurmerken op de producten, enz.
- (8) Deze beginselen vallen in veel gevallen samen met de beginselen van Verordening ... inzake levensmiddelenhygiëne, die als gemeenschappelijke basis dienen voor alle levensmiddelen.
- (9) Deze gemeenschappelijke basis maakt een vereenvoudiging van bovengenoemde richtlijnen mogelijk.
- (10) Deze specifieke voorschriften kunnen verder worden vereenvoudigd door de eventuele incoherenties die bij de vaststelling daarvan zijn ontstaan, weg te werken.
- (11) In verband met de invoering van HACCP-procedures moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven methoden uitwerken om biologische, chemische en materiële gevaren te bestrijden en te reduceren of helemaal te elimineren.
- (12) Bovengenoemde elementen leiden tot een volledige herwerking van de specifieke hygiënevoorschriften en tot een grotere transparantie.
- (13) De herwerking van de algemene en specifieke hygiënevoorschriften heeft hoofdzakelijk ten doel om, met betrekking tot voedselveiligheid, een hoog niveau van bescherming van de consument te garanderen.
- (14) Daarom moeten gedetailleerde hygiënevoorschriften voor producten van dierlijke oorsprong worden gehandhaafd en, indien nodig om de bescherming van de consument te garanderen, worden verscherpt.
- (15) De primaire productie, het transport van dieren, de slachten verwerkingsvoorzieningen tot op de plaats van verkoop in de detailhandel, moeten als onderling nauw verweven eenheden worden beschouwd waarbinnen diergezondheid, dierenwelzijn en volksgezondheid elkaar raken.
- (16) Daarom is een adequate communicatie tussen alle betrokkenen in de hele voedselketen vereist.
- (17) Microbiologische criteria, doelgroepen en/of prestatienormen kunnen worden vastgesteld volgens de daartoe bij Verordening ... inzake levensmiddelenhygiëne vastgestelde procedures; in afwachting dat nieuwe microbiologische criteria worden vastgesteld, blijven de in bovengenoemde richtlijnen vastgestelde criteria van toepassing.
- (18) De lidstaten moeten de mogelijkheid krijgen om, voor inrichtingen met een beperkte capaciteit inzake de be- en verwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die aan bepaalde beperkingen onderhevig zijn of die uitsluitend leveren op de lokale markt, specifieke hygiënevoorschriften vast te stellen, op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet in het gedrang wordt gebracht en met inachtneming van het feit dat de lokale markt in sommige gevallen de nationale grenzen kan overschrijden.
- (19) Ingevoerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten aan hygiënenormen voldoen die ten minste gelijk of gelijkwaardig zijn aan de in de Gemeenschap geldende hygiënenormen en voorzien moet worden in uniforme procedures om te garanderen dat dat doel ook wordt bereikt.
- (20) Ten gevolge van deze herwerking kunnen de bestaande hygiënevoorschriften worden ingetrokken; daartoe is Richtlijn ... van het Europees Parlement en de Raad houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 91/67/EEG vastgesteld.

<sup>(1)</sup> PB L 268 van 14.9.1992, blz. 35.

<sup>(2)</sup> PB L 268 van 14.9.1992, blz. 1.

<sup>(3)</sup> PB L 187 van 7.7.1992, blz. 41.

<sup>(4)</sup> PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49.

<sup>(5)</sup> PB L 368 van 31.12.1994, blz. 10.

- (21) De onder deze verordening vallende producten zijn vermeld in bijlage I bij het Verdrag.
- (22) De communautaire wetgeving inzake levensmiddelenhygiëne moet wetenschappelijk onderbouwd zijn; daartoe moeten de wetenschappelijke comités voor de sectoren consumentenbescherming en voedselveiligheid, die zijn ingesteld bij Besluit 97/579/EG van de Commissie van 23 juli 1997 <sup>(1)</sup> en de Wetenschappelijke Stuurgroep die is ingesteld bij Beschikking 97/404/EG van de Commissie van 10 juni 1997 <sup>(2)</sup>, worden geraadpleegd wanneer dat nodig is.
- (23) Teneinde rekening te kunnen houden met de technische en wetenschappelijke vooruitgang, moet worden voorzien in een procedure voor de aanpassing van de bepalingen van deze verordening; terzelfder tijd moet worden voorzien in een procedure die een geleidelijke overgang naar het vereiste gezondheidsniveau mogelijk moet maken.
- (24) Aangezien de voor de tenuitvoerlegging van deze verordening vereiste maatregelen van algemene strekking zijn als bedoeld in artikel 2 van Besluit 1999/468/EG van de Raad van 28 juni 1999 tot vaststelling van de voorwaarden voor de uitoefening van de aan de Commissie verleende uitvoeringsbevoegdheden <sup>(3)</sup>, moeten zij worden vastgesteld volgens de regelgevingsprocedure van artikel 5 van dat besluit,

HEBLEN DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

#### Artikel 1

#### Werkingsfeer

Bij deze verordening worden specifieke hygiënevoorschriften vastgesteld om de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong te garanderen.

#### Artikel 2

#### Definities

Voor de toepassing van deze verordening gelden de definities die zijn vastgesteld bij Verordening . . . inzake levensmiddelenhygiëne. Voorts zijn de in bijlage I bij de onderhavige verordening vastgestelde definities van toepassing.

#### Artikel 3

#### Algemene verplichting

Onverminderd de bij Verordening . . . inzake levensmiddelenhygiëne vastgestelde voorschriften moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toezien dat levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden verkregen en in de handel gebracht overeenkomstig bijlage II bij de onderhavige verordening.

#### Artikel 4

#### Invoer uit derde landen

Uit derde landen ingevoerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten voldoen aan de voorschriften die zijn vastgesteld in bijlage III bij de onderhavige verordening.

#### Artikel 5

#### Wijziging van de bijlagen en uitvoeringsmaatregelen

Volgens de in artikel 6 bedoelde procedure

1. kunnen de bepalingen van de bijlagen bij deze verordening worden ingetrokken, gewijzigd, aangepast of aangevuld teneinde rekening te houden met het opstellen van gidsen voor goede praktijken, de tenuitvoerlegging van voedselveiligheidsprogramma's door exploitanten van levensmiddelenbedrijven, nieuwe risico-evaluaties en de eventuele vaststelling van doelstellingen en/of prestatienormen inzake voedselveiligheid;
2. kunnen uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld om een uniforme toepassing van de bijlagen te garanderen.

#### Artikel 6

#### Procedure Permanent Comité

1. De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Veterinair Comité, dat is ingesteld bij Besluit 68/361/EEG van de Raad <sup>(4)</sup>.
2. In de gevallen waarin wordt verwezen naar dit lid, is de regelgevingsprocedure van artikel 5 van Besluit 1999/468/EG van toepassing, met inachtneming van artikel 7, lid 3, en artikel 8 van dat besluit.
3. De in artikel 5, lid 6, van Besluit 1999/468/EG bedoelde termijn bedraagt drie maanden.

#### Artikel 7

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 januari 2004.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

<sup>(1)</sup> PB L 237 van 28.8.1997, blz. 18.

<sup>(2)</sup> PB L 169 van 27.6.1997, blz. 85.

<sup>(3)</sup> PB L 184 van 17.7.1999, blz. 23.

<sup>(4)</sup> PB L 225 van 18.10.1968, blz. 23.

## BIJLAGE I

## DEFINITIES

1. **Vlees**

- 1.1. *vlees*: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van dieren;
  - 1.1.1. *vlees van als huisdier gehouden hoefdieren*: vlees van als huisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen;
  - 1.1.2. *vlees van pluimvee*: vlees van gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als huisdier worden beschouwd, maar wel als huisdier worden gekweekt (gekweekt vederwild);
  - 1.1.3. *vlees van lagomorfen*: vlees van voor menselijke consumptie gekweekte konijnen, hazen en knaagdieren;
  - 1.1.4. *vlees van vrij wild*: vlees van
    - bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild;
    - bejaagde niet-gedomesticeerde vogels;
  - 1.1.5. *vlees van gekweekt wild*: vlees van gekweekte evenhoevige niet-gedomesticeerde zoogdieren (met inbegrip van Cervidae en Suidae) en van gekweekte loopvogels;
- 1.2. *grof vrij wild*: niet-gedomesticeerde zoogdieren van de orden Artiodactyla, Perissodactyla en Marsupialia, alsmede andere zoogdieren die krachtens de nationale jachtwetgeving als grof wild worden aangemerkt;
- 1.3. *klein vrij wild*: vrij vederwild en niet-gedomesticeerde zoogdieren die niet als grof wild zijn aangemerkt;
- 1.4. *karkas (van als huisdier gehouden hoefdieren)*: het hele geslacht als huisdier gehouden hoefdier na verbloeding, dat is ontdaan van de ingewanden, waarvan de poten zijn afgesneden ter hoogte van het voorkniegewricht, respectievelijk het spronggewricht, en waarvan de kop, de staart en, in voorkomend geval, de uier zijn verwijderd; runderen, schapen, geiten en eenhoevigen moeten bovendien zijn onthuid;
- 1.5. *pluimveekarkas*: het hele lichaam van een vogel na het verbloeden, het plukken en het verwijderen van de ingewanden; het wegnemen van het hart, de lever, de longen, de spiermaag, de krop en de nieren, het afsnijden van de poten ter hoogte van het spronggewricht, en het verwijderen van de kop, de slokdarm en de luchtpijp zijn evenwel facultatief;
- 1.6. „New-York dressed” *pluimvee*: pluimveekarkassen waarbij de verwijdering van de ingewanden is uitgesteld;
- 1.7. *vers vlees*: vlees, ook vacuümverpakt of in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer), dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen;
- 1.8. *slachtafval*: vlees dat geen deel uitmaakt van het karkas, ook indien het op natuurlijke wijze met het karkas verbonden blijft;
- 1.9. *ingewanden*: de slachtafvallen uit de borst-, buik- en bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm, en bij vogels de krop;
- 1.10. *slachthuis*: een inrichting voor het slachten van dieren waarvan het vlees bestemd is voor verkoop met het oog op menselijke consumptie, met inbegrip van elke daaraan verbonden plaats voor het onderbrengen van de dieren in afwachting dat zij daar worden geslacht;
- 1.11. *uitsnijderij*: een inrichting die wordt gebruikt voor het uitbenen en/of uitsnijden van karkassen, delen van karkassen en andere eetbare delen van dieren, met inbegrip van de aan verkooppunten grenzende ruimten waar die bewerkingen worden uitgevoerd met het oog op levering aan de consument of aan andere verkooppunten;
- 1.12. *wildverzamelcentrum*: een inrichting waar gedood vrij wild wordt bewaard totdat het naar een wildbewerkingsinrichting wordt vervoerd;
- 1.13. *wildbewerkingsinrichting*: een inrichting voor het onthuiden van wild en voor de verdere handling van vlees van wild, dat is verkregen na de jacht;
- 1.14. *gehakt vlees*: vlees zonder been, dat in kleine stukken is gehakt of door een gehaktmolen is gehaald;
- 1.15. *separatorvlees*: het product dat wordt verkregen nadat vleesresten die na het uitbenen nog aan de beenderen vastzitten, daarvan mechanisch zijn afgescheiden op een zodanige wijze dat de celstructuur van het vlees wordt aangetast;
- 1.16. *vleesbereidingen*: vers vlees, met inbegrip van gehakt vlees, waaraan levensmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een behandeling heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige celstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen.

## 2. Levende tweekleppige weekdieren

- 2.1. *tweekleppige weekdieren*: plaatkieuwige weekdieren (lamellibranchiata), en bij uitbreiding ook stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen;
- 2.2. *mariene biotoxines*: giftige stoffen die door tweekleppige weekdieren worden opgenomen bij het eten van plankton dat deze toxines bevat;
- 2.3. *verwatering*: de behandeling waarbij levende tweekleppige weekdieren die komen uit gebieden van klasse A, worden opgeslagen in bassins of andere installaties met schoon zeewater, dan wel op natuurlijke gronden ten einde zand, slik of slijm te verwijderen en de organoleptische eigenschappen te verbeteren;
- 2.4. *producent*: iedere natuurlijke persoon of rechtspersoon die op enigerlei wijze levende tweekleppige weekdieren verzamelt in een productiegebied om deze te hanteren en in de handel te brengen;
- 2.5. *productiegebied*: een gebied in zee, in een lagune of in een estuarium waarin zich hetzij natuurlijke gronden voor tweekleppige weekdieren, hetzij voor de kweek van tweekleppige weekdieren gebruikte gebieden bevinden en waar levende tweekleppige weekdieren worden verzameld;
- 2.6. *heruitzettingsgebied*: door de bevoegde autoriteit erkend gebied in zee, in een lagune of in een estuarium dat duidelijk is afgebakend en is aangegeven door boeien, palen of andere verankerde materialen en dat uitsluitend bestemd is voor de natuurlijke zuivering van levende tweekleppige weekdieren;
- 2.7. *verzendingscentrum*: iedere erkende, op het land gevestigde of drijvende installatie, die is bedoeld voor ontvangst, verwatering, wassen, reiniging, sortering en onmiddellijke verpakking van levende tweekleppige weekdieren die geschikt zijn voor menselijke consumptie;
- 2.8. *zuiveringscentrum*: erkende inrichting die over waterbekkens beschikt die van schoon zeewater worden voorzien en waarin levende tweekleppige weekdieren worden gehouden gedurende de tijd die nodig is om de microbiologische contaminanten te elimineren, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie;
- 2.9. *heruitzetting*: handeling die erin bestaat levende tweekleppige weekdieren onder toezicht van de bevoegde autoriteit over te brengen naar erkende gebieden in zee, in een lagune of in een estuarium, voor de tijd die nodig is om de contaminanten te elimineren. Het overbrengen van tweekleppige weekdieren naar gebieden die beter geschikt zijn voor de verdere groei, is hier niet onder begrepen;
- 2.10. *faecale coliformen*: facultatief aerobe, gramnegatieve, niet-sporevormende, cytochrome oxidasenegative, staafvormige bacteriën die in staat zijn om lactose te fermenteren met productie van gas in aanwezigheid van galzouten, of andere oppervlakte-ctieve agentia met soortgelijke groeiremmende eigenschappen, bij  $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$  binnen 24 uur;
- 2.11. *E. coli*: faecale coliformen die indol vormen uit tryptofaan, bij  $44\text{ °C} \pm 0,2\text{ °C}$  binnen 24 uur;
- 2.12. *schoon zeewater*: zeewater, brak water of uit zoetwater verkregen zeewater, dat geen microbiologische verontreinigingen, schadelijke bestanddelen en/of toxisch marien plankton bevat in hoeveelheden die, uit gezondheids oogpunt, de kwaliteit van tweekleppige weekdieren en van visserijproducten kunnen aantasten.

## 3. Visserijproducten

- 3.1. *visserijproducten*: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren of delen daarvan, kuit en hom daaronder begrepen, met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren in het water levende zoogdieren en kikkers;
- 3.2. *aquacultuurproducten*: alle visserijproducten die onder gecontroleerde omstandigheden uit eieren worden voortgebracht en opgekweekt totdat zij als levensmiddel in de handel worden gebracht, alsmede zee- en zoetwatervis of zee- en zoetwaterschaaldieren die in het juveniele stadium in hun natuurlijke milieu zijn gevangen en zijn opgekweekt totdat zij de gewenste maat hebben bereikt om voor menselijke consumptie te worden afgezet. Vis en schaaldieren van voor de handel geschikte maat die zijn gevangen in hun natuurlijke milieu en levend zijn gehouden om op een later tijdstip te worden verkocht, worden niet als aquacultuurproducten beschouwd als zij alleen in leven worden gehouden zonder dat wordt getracht hun maat of gewicht te doen toenemen;
- 3.3. *fabrieksvaartuig*: vaartuig, al dan niet een visserijvaartuig, waar visserijproducten een of meer van de volgende behandelingen ondergaan en nadien van een onmiddellijke verpakking worden voorzien: fileren, in moten verdelen, stropen, hakken, verwerken; visserijvaartuigen aan boord waarvan alleen schaal- en schelpdieren en weekdieren worden gekookt, worden niet als fabrieksvaartuigen beschouwd;
- 3.4. *vriesvaartuig*: vaartuig, al dan niet een visserijvaartuig, waar visserijproducten worden ingevroren, eventueel na het verrichten van voorbereidende werkzaamheden zoals verbloeden, koppen, kaken en verwijderen van de vinnen. Deze behandelingen worden eventueel gevolgd door het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking;
- 3.5. *separatorvisvlees*: visvlees dat machinaal is verkregen van hele gestripte vis of van de na het fileren overblijvende graten;
- 3.6. *schoon zeewater*: zie punt 2.12;
- 3.7. *rivier- of meerwater*: water van rivieren of meren, dat geen microbiologische verontreinigingen of schadelijke bestanddelen bevat in hoeveelheden die, uit gezondheids oogpunt, de kwaliteit van visserijproducten kunnen aantasten.

#### 4. Eieren

- 4.1. *eieren*: vogeleieren in de schaal, geschikt voor onmiddellijke consumptie of voor de bereiding van eiprodukten, met uitzondering van gebroken eieren, bebroede eieren en gekookte eieren;
- 4.2. *vloeibaar ei*: de onbehandelde ei-inhoud na verwijdering van de schaal;
- 4.3. *eiproduktiebedrijf*: bedrijf voor de productie van eieren bestemd voor menselijke consumptie;
- 4.4. *gebarsten eieren*: eieren waarvan de schaal beschadigd maar niet gebroken is, en waarvan de vliezen niet zijn gebroken.

#### 5. Melk

- 5.1. *melk*: de melkachtige afscheiding van de melkklier, zonder colostrum;
- 5.2. *rauwe melk*: melk die niet is verhit tot boven 40 °C; bepaalde behandelingen, b.v. homogenisatie en standaardisatie, die gevolgen hebben voor de kwaliteit van de melk, zijn wel toegestaan;
- 5.3. *melkproductiebedrijf*: een bedrijf met een of meer koeien, ooiën, geiten, buffelkoeien of vrouwelijke dieren van andere soorten voor de melkproductie;
- 5.4. *zuivelinrichting*: een inrichting waar melk wordt verwerkt of waar reeds verwerkte melk verdere verwerking ondergaat.

#### 6. Kikkerbilletjes en slakken

- 6.1. *kikkerbilletjes*: het achterste gedeelte van tot de soorten Rana (familie Ranidae) behorende dieren, transversaal doorsneden achter de voorste ledematen, gestript en gevild;
- 6.2. *slakken*: terrestrische buikpotigen van de soorten Helix pomatia L., Helix aspersa Muller en Helix lucorum en de tot de Achatinidae behorende soorten.

#### 7. Verwerkte producten

- 7.1. *verwerkt product*: levensmiddel dat is verkregen door toepassing op een onbewerkt product van een behandeling zoals verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, enz. of een combinatie van die behandelingen en/of producten: stoffen die noodzakelijk zijn bij de bereiding of om een specifiek kenmerk aan het product te geven, mogen worden toegevoegd;
- 7.2. *vleesproducten*: producten die zijn verkregen door behandeling van vlees;
- 7.3. *visproducten*: producten die zijn verkregen door behandeling van visserijproducten;
- 7.4. *eiprodukten*: producten die zijn verkregen door behandeling van eieren, bestanddelen van eieren of mengsels daarvan, na verwijdering van schaal en vliezen. Zij kunnen gedeeltelijk worden aangevuld met andere levensmiddelen of additieven. Zij kunnen vloeibaar, geconcentreerd, gedroogd, gekristalliseerd, bevroren, diepgevroren of gecoaguleerd zijn;
- 7.5. *melkproducten*: producten die zijn verkregen door behandeling van rauwe melk, bij voorbeeld hittebehandelde consumptiemelk, melkpoeder, wei, boter, kaas, yoghurt (al dan niet met toevoeging van zuur, zout, kruiden of fruit) en gereconstitueerde drinkmelk;
- 7.6. *gesmolten dierlijke vetten*: voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;
- 7.7. *kanen*: het eiwithoudende residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;
- 7.8. *gelatine*: natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren (met inbegrip van vis en pluimvee);
- 7.9. *behandelde magen, blazen en darmen*: magen, blazen en darmen die, nadat zij zijn gereinigd, een behandeling hebben ondergaan (b.v. zouten, verhitten, drogen).

#### 8. Andere definities

- 8.1. *mengproduct*: een levensmiddel dat al dan niet verwerkte producten van dierlijke en van plantaardige oorsprong bevat;
- 8.2. *opnieuw van een onmiddellijke verpakking voorzien*: het verwijderen van de oorspronkelijke onmiddellijke verpakking van het product ten einde die te vervangen door een nieuwe onmiddellijke verpakking, eventueel na bij het onverpakte product een materiële bewerking te hebben uitgevoerd zoals in stukken of in plakjes snijden;
- 8.3. *groothandelsmarkt*: een levensmiddelenbedrijf, bestaande uit een aantal onafhankelijke eenheden die gebruik maken van gemeenschappelijke voorzieningen en ruimten, waar levensmiddelen worden verkocht aan levensmiddelenbedrijven maar niet aan de eindverbruiker.

## BIJLAGE II

## SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN

## Voorwoord

1. Deze bijlage betreft onverwerkte en verwerkte producten van dierlijke oorsprong. Mengproducten vallen niet onder de voorschriften van deze bijlage. Toch moet erop worden toegezien dat mogelijke gevaren die het gevolg zijn van het gebruik van ingrediënten van dierlijke oorsprong, worden geïdentificeerd en gecontroleerd, en indien nodig ook geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd.
2. Tenzij elders is bepaald, zijn de in deze bijlage vastgestelde voorschriften niet van toepassing op verkooppunten voor de detailhandel.
3. Wanneer deze bijlage voorziet in de erkenning van inrichtingen, zijn de volgende bepalingen van toepassing:
  - a) Erkende inrichtingen krijgen een erkenningsnummer waaraan codes worden toegevoegd om aan te geven welke soorten producten van dierlijke oorsprong er worden vervaardigd. Voor groothandelsmarkten kan het erkenningsnummer worden aangevuld met een secundair nummer ter aanduiding van de eenheden waar de producten van dierlijke oorsprong worden verkocht of vervaardigd, of van de groepen van deze eenheden.
  - b) De lidstaten houden de lijsten bij van erkende bedrijven met vermelding van hun erkenningsnummer.

Voorts is een erkenning ook vereist voor groothandelsmarkten waar verwerkte of onverwerkte producten van dierlijke oorsprong worden gehanteerd.
4. Voor zover dit op grond van deze bijlage vereist is, moeten producten van dierlijke oorsprong voorzien zijn van een ovaal keurmerk, met inachtneming van de onderstaande voorschriften:
  - a) Het keurmerk wordt aangebracht tijdens of onmiddellijk na de vervaardiging in de inrichting, op zodanige wijze dat het niet opnieuw kan worden gebruikt.
  - b) Het keurmerk moet leesbaar, onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht; het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de controlerende autoriteiten.
  - c) Het keurmerk moet de volgende informatie bevatten:
    - de naam van het land van verzending, voluit geschreven of aangegeven met één van de volgende afkortingen: A, B, DK, D, EL, E, F, FIN, IRL, I, L, NL, P, S, UK,
    - het erkenningsnummer van de inrichting.
  - d) Het keurmerk mag, naargelang van de aanbestedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het keurmerk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

Wanneer producten van dierlijke oorsprong in containers of grote verpakkingen voor verdere hantering, verwerking of onmiddellijke verpakking naar een andere inrichting worden vervoerd, mag het keurmerk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking. In dat geval moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de producten in ontvangst neemt, de hoeveelheden, de aard, de herkomst en de bestemming van de producten van dierlijke oorsprong registreren.
  - e) Producten van dierlijke oorsprong die deel uitmaken van een voor de detailhandel bestemde verkoopseenheid, hoeven niet individueel van een keurmerk te worden voorzien indien het keurmerk is aangebracht op de buitenkant van die verkoopseenheid.
  - f) Als het keurmerk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.
  - g) Wanneer producten van dierlijke oorsprong in een andere inrichting van hun onmiddellijke verpakking worden ontdaan en van een nieuwe onmiddellijke verpakking worden voorzien, worden bewerkt of verder verwerkt, moet deze laatste inrichting erkend zijn en haar eigen keurmerk op het product aanbrenge.

Producten die niet van het hierboven genoemde keurmerk moeten worden voorzien, moeten wel een merkteken krijgen aan de hand waarvan de oorsprong van de producten kan worden getraceerd en dat duidelijk verschilt van het ovale keurmerk.
5. Andere stoffen dan drinkwater die op de producten worden toegepast om de gevaren te verminderen, alsmede de gebruiksvoorschriften voor dergelijke stoffen moeten worden goedgekeurd volgens de in artikel 6 bedoelde procedure, na advies van het Wetenschappelijk Comité. De toepassing van dit punt laat de correcte toepassing van de bepalingen van deze verordening onverlet.
6. Indien nodig kan de bevoegde autoriteit toestaan dat bijzondere voorschriften worden vastgesteld, b.v. in verband met traditionele productiemethoden.

7. Deze bijlage geldt onverminderd de relevante veterinairerechtelijke voorschriften en eventuele stringentere voorschriften die zijn vastgesteld met het oog op de preventie en de bestrijding van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën.

## S E C T I E I

**Vlees van als huisdier gehouden hoefdieren**

Naar het slachthuis verzonden dieren of, in voorkomend geval, partijen dieren, moeten zo worden geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd.

Dieren mogen niet komen van een bedrijf of een gebied waarvoor om veterinairerechtelijke redenen een verplaatsingsverbod van toepassing is, tenzij daartoe uitdrukkelijk toestemming is gegeven door de bevoegde autoriteit

## H O O F D S T U K I

**VOORSCHRIFTEN VOOR SLACHTHUIZEN**

Op het gebied van bouw en uitrusting moeten slachthuizen aan de onderstaande voorschriften voldoen:

1. Zij moeten beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voor zover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om de dieren te drinken en eventueel te voederen. De afvoer van het afvalwater mag de voedselveiligheid niet in het gedrang brengen.

Wanneer dat door de bevoegde autoriteit nodig wordt geacht, moeten zij ook beschikken over afzonderlijke afsluitbare lokalen of, voor zover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen voor zieke of verdachte dieren, met een afzonderlijk waterafvoersysteem en zo gelegen dat verontreiniging van andere dieren wordt vermeden.

De huisvestingsvoorzieningen moeten groot genoeg zijn om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen. Zij moeten zo ontworpen zijn dat de antemortemkeuringen, inclusief de identificatie van de dieren of groepen dieren, gemakkelijk kunnen plaatsvinden.

2. Zij moeten beschikken over een slachtruimte en, indien nodig, over een voldoende aantal ruimten die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren en die zo zijn gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen door ervoor te zorgen dat:

- a) er een duidelijk gescheiden ruimte is voor het bedwelmen en het verbloeden van de dieren;
- b) wanneer het gaat om varkensslachthuizen, er een aparte ruimte is voor het broeien, het ontharen, het afschrapen en het schroeien van de varkens;
- c) de nodige voorzieningen aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat het vlees niet in contact komt met vloeren, muren of apparatuur.
- d) wanneer slachtlijnen worden gebruikt, die zo ontworpen zijn dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden;  
als in dezelfde ruimte verschillende slachtlijnen worden gebruikt, tussen deze lijnen een adequate scheiding is aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen;

- e) de onderstaande activiteiten gescheiden worden gehouden van het verkrijgen van vlees:
  - het ledigen van magen en darmen; in slachthuizen met een geringe capaciteit kan de bevoegde autoriteit toestaan dat de magen en darmen in de slachtruimte worden schoongemaakt op ogenblikken waarop niet wordt geslacht;
  - het verder verwerken van darmen en pensen, indien dit in het slachthuis plaatsvindt;
  - het bereiden en schoonmaken van andere slachtafvallen; van de huid ontdane koppen moeten worden gehanteerd op voldoende afstand van het vlees en de andere slachtafvallen, indien deze bewerkingen plaatsvinden in het slachthuis maar niet aan de slachtlijn;

- f) er een aparte plaats is voor het verpakken van slachtafvallen indien dat in het slachthuis plaatsvindt;

- g) er een adequate en goed afgeschermd ruimte is voor de verzending van het vlees.

3. Er moeten voorzieningen aanwezig zijn om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of er moet een alternatief systeem zijn dat een gelijkwaardig effect heeft.
4. Voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, moeten uitgerust zijn met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees en voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees.



6. Er moet een aparte ruimte zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van transportmiddelen voor vee. Deze ruimte en voorzieningen zijn niet vereist wanneer in de directe omgeving officieel erkende ruimten en voorzieningen beschikbaar zijn.
7. Zij moeten beschikken over afsluitbare lokalen voor het slachten van zieke en verdachte dieren. Een dergelijk afsluitbaar lokaal is niet absoluut noodzakelijk indien de betrokken dieren worden geslacht in andere daartoe door de bevoegde autoriteit erkende inrichtingen, of na beëindiging van de normale slachtwerkzaamheden. De lokalen moeten onder officieel toezicht worden gereinigd en ontsmet voordat weer met de normale slachtwerkzaamheden wordt begonnen.
8. Indien op het terrein van het slachthuis mest en de inhoud van magen of darmen worden opgeslagen, moet een speciaal daarvoor bestemde plaats of ruimte beschikbaar zijn.

## HOOFDSTUK II

### VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN

Uitsnijderijen moeten aan de onderstaande voorschriften voldoen:

1. Zij moeten zo gebouwd zijn dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen of dat twee opeenvolgende productiepartijen toch van elkaar gescheiden blijven.
2. Zij moeten beschikken over ruimten om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen.
3. In de uitsnijruimten dienen de nodige voorzieningen aanwezig te zijn om ervoor te zorgen dat de koudeketen tijdens het uitsnijden niet wordt verbroken.
4. Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, moeten er voorzieningen zijn voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

## HOOFDSTUK III

### HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

1. Na aankomst in het slachthuis mag het slachten van de dieren niet onnodig worden uitgesteld. Wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, moeten de dieren evenwel kunnen rusten vóórdat ze worden geslacht. In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, tenzij het gaat om dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis, om gekweekt wild dat op de productieplaats is geslacht of om vrij wild.

Dieren die tijdens het vervoer of in de stallen zijn gestorven, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

2. De dieren moeten schoon zijn teneinde elk onnodig risico van verontreiniging van het vlees tijdens het slachten te voorkomen.
3. Vóór het slachten moeten de dieren bij de bevoegde autoriteit worden aangeboden voor een antemortemkeuring. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.
4. Zodra de slachtdieren in de slachtruimte zijn binnengebracht, moeten zij onverwijd worden geslacht.
5. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Er moet vooral op worden toegezien dat:
  - de luchtpijp en de slokdarm tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen;
  - tijdens het verwijderen van huiden en vachten, de buitenkant daarvan niet in aanraking komt het karkas en dat personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;
  - maatregelen worden genomen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het uitnemen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien;
  - het verwijderen van de uier niet resulteert in verontreiniging van het karkas met melk.
6. De dieren moeten volledig worden gevild; het onthuiden van de kop is evenwel niet vereist:
  - bij koppen van kalveren en schapen, op voorwaarde dat de kop zo wordt gehanteerd dat elke verontreiniging van vlees wordt vermeden;

— indien de kop, met inbegrip van de tong en de hersenen, niet bestemd is voor menselijke consumptie.

Wanneer varkens niet worden onthuid, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Alleen erkende additieven mogen daarbij worden gebruikt, op voorwaarde dat de varkens nadien grondig met drinkwater worden afgespoeld.

7. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet worden weggesneden.
8. Karkassen en slachtafvallen mogen niet in contact komen met vloeren, wanden of werkplaatsen.
9. Geslachte dieren moeten bij de bevoegde autoriteit worden aangeboden voor een postmortemkeuring. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.

Van delen van geslachte dieren die vóór de postmortemkeuring zijn verwijderd, moet op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen. De penis mag evenwel onmiddellijk worden weggegooid, tenzij er sprake is van ziektesymptomen of van lesions.

De beide nieren moeten van alle aanhangend vet worden ontdaan en ook het nierkapsel moet worden verwijderd.

Wanneer het bloed of de slachtafvallen van verschillende dieren in dezelfde recipiënt worden verzameld vóórdat de postmortemkeuring is voltooid, wordt de volledige inhoud ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien het karkas van één of meer van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard.

Karkassen en slachtafvallen mogen niet in contact komen met elkaar vóórdat de postmortemkeuring is voltooid.

10. Na de postmortemkeuring:
  - moeten bij runderen van minder dan zes weken en bij varkens de amandelen op hygiënische wijze worden verwijderd;
  - moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen onmiddellijk uit de schone afdeling van de inrichting worden verwijderd;
  - mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt voor menselijke consumptie is verklaard;
  - moeten ingewanden of delen van ingewanden, met uitzondering van nieren of elders genoemde organen, die niet vóór de postmortemkeuring uit het karkas zijn verwijderd, indien mogelijk in hun geheel en in elk geval zo snel mogelijk nadat de keuring is voltooid, worden verwijderd.
11. Na het slachten en de postmortemkeuring moet het vlees worden opgeslagen overeenkomstig hoofdstuk IX van deze sectie.
12. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.

#### HOOFDSTUK IV

##### HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

1. Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren mogen in erkende slachthuizen worden verdeeld in halve karkassen, en de halve karkassen verder in vierdelen of in ten hoogste drie deelstukken. Het verder uitsnijden en uitbenen moeten plaatsvinden in een uitsnijderij.
2. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines of andere pathogene stoffen worden voorkomen; met name moet op het volgende worden toegezien:
  - a) voor uitsnijding bestemd vlees moet naargelang van de behoefte in de uitsnijdelokalen worden binnengebracht;
  - b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken snijden, het in teerlingen snijden, het aanbrenge van de onmiddellijke verpakking en het verpakken, mag de koeling van het vlees niet worden onderbroken.

Wanneer vlees wordt uitgebeend en versneden vóórdat de in hoofdstuk IX van dit deel vastgestelde temperatuur voor opslag en vervoer is bereikt, moet het vlees rechtstreeks en zonder onderbreking van de slachtruimte naar de uitsnijruimte worden gebracht, of anders tijdelijk koel worden opgeslagen. Zodra het vlees is uitgesneden en, in voorkomend geval, verpakt, moet het worden gekoeld tot 7 °C (karkasvlees) of tot 3 °C (slachtafvallen);
  - c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naargelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

## HOOFDSTUK V

**BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN**

De lidstaten mogen de in de hoofdstukken I en II vastgestelde voorschriften aanpassen aan de behoeften van inrichtingen in regio's die te kampen hebben met bijzondere geografische beperkingen of waar de voorziening moeilijk verloopt, of van inrichtingen die de lokale markt verzorgen. De hygiëne mag nooit in het gedrang komen. De lidstaten brengen de Commissie op de hoogte van alle gegevens betreffende die bijzondere voorschriften.

Inrichtingen die de lokale markt verzorgen zijn slachthuizen en uitsnijderijen die hun vlees afzetten in de omgeving van het slachthuis of de uitsnijderij.

## HOOFDSTUK VI

**ONGEVALLEN EN NOODSLACHTINGEN**

1. Vlees van dieren waarbij na ernstige fysiologische of functionele problemen een noodslachting is uitgevoerd, mag niet voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard.
2. Vlees van dieren waarbij na een ongeval een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis, mag ten behoeve van de lokale markt voor menselijke consumptie geschikt worden verklaard indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
  - het dier wordt vóór het slachten door een dierenarts gekeurd; wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, mag het dier evenwel worden geslacht vóórdat het door een dierenarts is gekeurd;
  - het dier wordt, na bedwelmig, ter plaatse geslacht, verbloed en van de ingewanden ontdaan; in speciale gevallen kan de dierenarts toestaan dat het dier wordt neergeschoten;
  - het geslachte en verbloede dier wordt zo snel mogelijk na het slachten onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar een daartoe erkend slachthuis vervoerd. Wanneer het geslachte dier niet binnen een uur naar een dergelijk slachthuis kan worden gebracht, wordt het vervoerd in een container of een vervoermiddel waarin de omgevingstemperatuur tussen 0 en 4 °C wordt gehouden. De ingewanden worden zo snel mogelijk verwijderd. Indien te veel tijd verstrijkt tussen het slachten en het verwijderen van de ingewanden, kan de officiële dierenarts eisen dat een speciale controle wordt verricht bij de postmortemkeuring. Indien de ingewanden ter plaatse worden verwijderd, moeten zij samen met het karkas naar het slachthuis worden gebracht;
  - het geslachte dier en, in voorkomend geval, de ingewanden worden onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd en gaan daarbij vergezeld van het door de dierenarts die het slachten heeft bevolen, afgegeven certificaat waarin het resultaat van de antemortemkeuring is opgenomen en waarin melding wordt gemaakt van het tijdstip waarop het dier is geslacht, de aard van eventuele behandelingen van het dier en, in voorkomend geval, het resultaat van de keuring van de ingewanden;
  - het geslachte dier wordt, na een grondige postmortemkeuring, indien nodig aangevuld met een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek op residuen, geheel of gedeeltelijk geschikt voor menselijke consumptie verklaard;
  - op het vlees wordt geen keurmerk aangebracht, maar wel een door de bevoegde autoriteit goedgekeurd identificatiemerk.
3. Vlees van dieren waarbij na een ongeval een noodslachting is uitgevoerd in een slachthuis, mag in de handel worden gebracht als de dieren vóór het slachten zijn gekeurd, geen andere lesies zijn gevonden dan die welke onmiddellijk vóór het slachten zijn opgelopen en het karkas na een grondige postmortemkeuring geheel of gedeeltelijk geschikt voor menselijke consumptie is verklaard.

## HOOFDSTUK VII

**ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN**

Slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en moeten een erkenningsnummer krijgen. Inrichtingen met een geringe capaciteit evenwel, die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen evenwel worden geregistreerd. Die inrichtingen mogen het in hoofdstuk VIII bedoelde keurmerk niet aanbrengen.

## HOOFDSTUK VIII

**KEURMERK**

1. Vlees wordt gemerkt onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts die het merken moet superviseren en die het stempel onder zijn controle bewaart en het aan de assistenten of de daartoe aangewezen werknemers van het bedrijf overhandigt op het ogenblik waarop het keurmerk moet worden aangebracht en voor de daarvoor vereiste duur.

Keurmerken mogen niet worden verwijderd, tenzij het vlees verder wordt bewerkt in een andere erkende inrichting waar het originele keurmerk wordt vervangen door het eigen keurmerk van de inrichting.

2. Na voltooiing van de postmortemkeuring worden de karkassen, de halve karkassen, de voor- en achtervoeten en elk van de drie delen waarin een karkas kan zijn verdeeld, aan de buitenkant gemerkt met een inktstempel of een brandmerk, aan de hand waarvan het slachthuis van herkomst gemakkelijk kan worden geïdentificeerd.
3. Levers moeten worden gebrandmerkt, tenzij zij van een onmiddellijke verpakking of een verpakking zijn voorzien.
4. Bij verpakte deelstukken van vlees en verpakte deelstukken van slachtafvallen die zijn verkregen in een uitsnijderij, moet het keurmerk van die uitsnijderij zijn aangebracht op een etiket dat aan de verpakking is bevestigd, of op de verpakking worden gedrukt. Wanneer deelstukken van vlees of van slachtafvallen evenwel van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, mag het etiket worden vastgemaakt aan de onmiddellijke verpakking op zodanige wijze dat het etiket wordt vernietigd wanneer de onmiddellijke verpakking wordt geopend.
5. In het keurmerk kan worden vermeld welke officiële dierenarts het vlees heeft gekeurd.

#### HOOFDSTUK IX

##### OPSLAG, VERVOER EN RIJPING

1. Tenzij het vlees warm wordt uitgesneden en uitgebeend, moet het na de postmortemkeuring worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van niet meer dan  $+7^{\circ}\text{C}$  voor karkassen en deelstukken en niet meer dan  $+3^{\circ}\text{C}$  voor slachtafvallen, waarbij de temperatuur constant moet dalen. Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.

Om technische redenen die verband houden met de rijping van vlees, kan in individuele gevallen een afwijking worden toegestaan voor het vervoer van vlees naar uitsnijderijen of slagerijen in de onmiddellijke omgeving van een slachthuis, op voorwaarde dat het vervoer ten hoogste één uur duurt.

2. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, eventueel na een stabilisatieperiode.
3. Onverpakt vlees en verpakt vlees mogen niet in dezelfde ruimte worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende perioden plaatsvindt.
4. Karkassen, halve karkassen, voor- en achtervoeten en halve karkassen die in ten hoogste drie delen zijn verdeeld, mogen worden vervoerd bij een temperatuur die hoger is dan de in punt 1 genoemde temperatuur onder voorwaarden die worden vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité.
5. Vlees mag niet in contact komen met de vloer. Containers mogen niet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst.
6. Verpakt vlees mag niet samen met onverpakt vlees worden vervoerd, tenzij wordt gezorgd voor een afdoende materiële scheiding. Magen mogen alleen worden vervoerd als zij gebroeid of gereinigd zijn, en koppen en poten als zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.

#### HOOFDSTUK X

##### AANVULLENDE GARANTIES

Met betrekking tot salmonella gelden de volgende voorschriften voor voor Zweden en Finland bestemd vlees van runderen, kalveren en varkens:

- a) de partijen moeten een microbiologische test hebben ondergaan met gebruikmaking van een in de inrichting van herkomst genomen monster;
- b) rund- en varkensvlees hoeft de onder a) bedoelde test niet te ondergaan wanneer de partij wordt vervoerd naar een inrichting om daar te worden gepasteuriseerd of gesteriliseerd, dan wel een behandeling met een soortgelijke werking te ondergaan;
- c) de onder a) bedoelde test hoeft niet te worden verricht wanneer het vlees komt uit een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Commissie volgens de in artikel 6 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.

De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

## S E C T I E I I

**Vlees van pluimvee**

De bepalingen van deze sectie zijn van overeenkomstige toepassing op vlees van lagomorfen.

Voor loopvogels gelden de onderstaande voorschriften, met dien verstande dat de huisvesting aangepast moet zijn aan de grootte van de dieren ten einde de hygiënevoorschriften in acht te kunnen nemen.

## H O O F D S T U K I

**VERVOER VAN PLUIMVEE NAAR HET SLACHTHUIS**

1. Bij het verzamelen van het pluimvee op het landbouwbedrijf en tijdens het vervoer moeten de dieren voorzichtig worden gehanteerd, zonder dat onnodig leed wordt veroorzaakt. Alleen pluimvee dat geen ziektesymptomen of andere gebreken vertoont, mag worden vervoerd. In voorkomend geval moeten dieren met ziektesymptomen of afkomstig uit beslagen waarvan geweten is dat zij zijn besmet met agentia die relevant zijn voor de volksgezondheid, worden vervoerd onder controle van de bevoegde autoriteit.
2. Materieel dat is gebruikt om levend pluimvee te verzamelen, mag slechts na reiniging en ontsmetting opnieuw worden gebruikt. Kratten voor de levering van pluimvee aan het slachthuis moeten zijn vervaardigd uit niet-corrosief materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.
3. Bij aankomst in het slachthuis moeten de dieren kunnen rusten voordat zij worden geslacht.

## H O O F D S T U K I I

**VOORSCHRIFTEN VOOR PLUIMVEESLACHTERIJEN**

Pluimveeslachterijen moeten aan de voorschriften voldoen:

1. Zij moeten beschikken over een lokaal of overdekte ruimte om de dieren te ontvangen en vóór het slachten te keuren.
2. Zij moeten zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen en er dient met name voor te zijn gezorgd dat:
  - er een slachtruimte is waar het bedwelmen en verbloeden enerzijds en het plukken en eventueel broeien anderzijds op afzonderlijke plaatsen kunnen plaatsvinden;
  - er een ruimte is voor het verwijderen van de ingewanden en voor het verder uitslachten, groot genoeg om het uitnemen van de ingewanden te laten plaatsvinden op een plaats die ver genoeg van de andere werkplekken verwijderd is of die daarvan door een schot is afgescheiden, teneinde verontreiniging te voorkomen;
  - de slachtlijnen zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken, dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt voorkomen en dat de karkassen niet in aanraking komen met muren, installaties, enz.;
  - er een adequate en goed afgeschermdede ruimte is voor de verzending van het vlees.
3. Zij moeten beschikken over voldoende koelruimte in verhouding tot de omvang van de productie.
4. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees.
5. Zij moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.
6. Het personeel dat betrokken is bij de hantering van onverpakt vlees, moet gebruik kunnen maken van voorzieningen voor het wassen van de handen, met kranen die niet met hand kunnen worden bediend.
7. Er moet een aparte ruimte zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van transportmiddelen en, in voorkomend geval, bij het transport gebruikte apparatuur, bijvoorbeeld kratten. Deze ruimte en voorzieningen zijn niet vereist wanneer in de directe omgeving officieel erkende ruimten en voorzieningen beschikbaar zijn.

## H O O F D S T U K I I I

**VOORSCHRIFTEN VOOR UITSNIJDERIJEN**

Voor uitsnijderijen gelden de onderstaande voorschriften.

1. Zij moeten zo gebouwd zijn dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen of dat twee opeenvolgende productiepartijen toch van elkaar gescheiden blijven.

2. Zij moeten beschikken over ruimten om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen.
3. In de uitsnijruimten dienen de nodige voorzieningen aanwezig te zijn om ervoor te zorgen dat de koudeketen tijdens het uitsnijden niet wordt verbroken.
4. Voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, moeten er voorzieningen zijn voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend.
5. Zij moeten beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.

Voor zover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:

- het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en die op het mestbedrijf zijn bedwelmd en na verbloeding geplukt,
- het verwijderen van de ingewanden van „New York dressed”-pluimvee,

moet die uitsnijderij over de daarvoor vereiste lokalen beschikken, tenzij deze bewerkingen op een ander tijdstip plaatsvinden dan het uitsnijden en in de nodige reinigings- en ontsmettingsprocedures is voorzien.

#### HOOFDSTUK IV

##### HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN

1. Telkens als de voor de levering van levend pluimvee gebruikte kratten zijn leeggemaakt, moeten zij worden gereinigd en ontsmet.
2. In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van gekweekte loopvogels die op de plaats van productie zijn geslacht, „New York dressed”-pluimvee dat op het bedrijf is geslacht, klein vrij wild en ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en die op het mestbedrijf zijn bedwelmd en na verbloeding geplukt.  
  
Dieren die tijdens het vervoer of vóór het slachten zijn gestorven, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
3. Wanneer dat in de communautaire wetgeving is voorgeschreven, moeten de dieren vóór het slachten bij de bevoegde autoriteit worden aangeboden voor een antemortemkeuring. Exploitanten van een slachthuis volgen de instructies van de bevoegde autoriteit om te garanderen dat de antemortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd.
4. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het bewerken van gekweekte loopvogels en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, door ervoor te zorgen dat de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden verricht op een ander tijdstip of op een andere plaats. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van karkassen van op het bedrijf geslachte gekweekte loopvogels en voor vrij wild.
5. Dieren die in de slachtruimte worden gebracht, moeten onmiddellijk worden bedwelmd en geslacht, tenzij het om rituele slachtingen gaat.
6. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het uitslachten en het verwijderen van de ingewanden moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst.
7. Bij geslachte dieren moet een postmortemkeuring worden verricht onder toezicht van de bevoegde autoriteit. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring onder adequate omstandigheden kan worden uitgevoerd; zij zien er met name op toe dat geslacht pluimvee naar behoren kan worden gekeurd.
8. Ingewanden of delen van ingewanden die niet uit het karkas zijn verwijderd voordat de postmortemkeuring wordt verricht, moeten, met uitzondering van de nieren, indien mogelijk volledig en in elk geval zo snel mogelijk na de keuring worden verwijderd.
9. Na keuring en verwijdering van de ingewanden moet geslacht pluimvee zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C, tenzij het vlees warm wordt uitgesneden.

„New-York dressed”-pluimvee dat op het productiebedrijf is verkregen, mag gedurende ten hoogste 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C; uiterlijk aan het einde van deze periode moet het pluimvee van de ingewanden worden ontdaan in een pluimveeslachterij of een uitsnijderij. Het pluimvee moet vergezeld gaan van een door de bevoegde autoriteit ondertekend certificaat waarin wordt verklaard dat de niet van de ingewanden ontdane karkassen komen van dieren die vóór het slachten op het bedrijf van herkomst zijn onderzocht en daarbij gezond zijn bevonden.

10. Voor pluimveekarkassen die door onderdompeling worden gekoeld, dient rekening te worden gehouden met de onderstaande voorschriften:
  - a) de nodige voorzorgen moeten worden genomen om kruisverontreiniging van de karkassen te voorkomen, rekening houdend met factoren als karkasgewicht, watertemperatuur, volume en stroomrichting van het water, en koeltijd;
  - b) de installatie moet telkens als dat nodig is, volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet;
  - c) de volgende gegevens moeten voortdurend worden geregistreerd met geijkte controleapparatuur:
    - het waterverbruik tijdens het sproeireinigen vóór de onderdompeling,
    - de temperatuur van het water in de bak of de bakken bij de in- en uitgang voor de karkassen,
    - het waterverbruik tijdens de onderdompeling,
    - het totale gewicht van de ondergedompelde karkassen.
11. Zieke of verdachte dieren en dieren die worden geslacht in het kader van een programma voor de bestrijding en de uitroeiing van een dierziekte, mogen niet in de inrichting worden geslacht tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming heeft gegeven. In dat geval moet worden geslacht onder officieel toezicht en moeten maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen. De gebouwen moeten worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw mogen worden gebruikt.

## HOOFDSTUK V

### HYGIËNE BIJ HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines of andere pathogene stoffen worden voorkomen; met name moet op het volgende worden toegezien:

1. voor uitsnijding bestemd vlees moet naargelang van de behoefte in de uitsnijlokalen worden binnengebracht;
2. tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken snijden, het in teerlingen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, mag de koeling van het vlees niet worden onderbroken.

Wanneer vlees wordt uitgebeend en versneden voordat een temperatuur van 4 °C is bereikt, moet het vlees rechtstreeks en zonder onderbreking van de slachtruimte naar de uitsnijruimte worden gebracht, of anders tijdelijk koel worden opgeslagen. Het uitsnijden moet onmiddellijk na het vervoer plaatsvinden;
3. zodra het vlees is uitgesneden en, in voorkomend geval, van een onmiddellijke verpakking en een verpakking is voorzien, moet het worden gekoeld tot 4 °C;
4. als de uitsnijderij erkend is voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten of voor het bewerken van „New York dressed”-pluimvee en klein vrij wild, moeten voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naargelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

## HOOFDSTUK VI

### BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN

1. De lidstaten mogen de in de hoofdstukken II en III vastgestelde voorschriften aanpassen aan de behoeften van inrichtingen in regio's die te kampen hebben met bijzondere geografische beperkingen of waar de voorzienig moeilijk verloopt, of van inrichtingen die de lokale markt verzorgen. De hygiëne mag nooit in het gedrang komen. De lidstaten brengen de Commissie op de hoogte van alle gegevens betreffende die bijzondere voorschriften.

Inrichtingen die de lokale markt verzorgen, zijn bedrijven met een jaarlijkse productie van minder dan 10 000 dieren, die vers vlees van pluimvee, afkomstig van hun eigen bedrijf, in kleine hoeveelheden leveren:

- hetzij rechtstreeks aan de eindverbruiker op het bedrijf of op weekmarkten in de nabijheid van een bedrijf,
  - hetzij aan detailhandelaars die op hun beurt rechtstreeks aan de eindverbruiker verkopen, op voorwaarde dat die detailhandelaars hun activiteiten uitoefenen op dezelfde plaats als of in de onmiddellijke omgeving van de producent.
2. De lidstaten
    - mogen toestaan dat gekweekt vederwild en klein gekweekt wild dat op het bedrijf is geslacht en verbloed, verder wordt bewerkt in daartoe erkende inrichtingen;
    - mogen toestaan dat van de bepalingen inzake het slachten en het verwijderen van de ingewanden wordt afgeweken als het gaat om gekweekt vederwild waarvan de ingewanden slechts gedeeltelijk of helemaal niet worden verwijderd.

3. Het slachten, verbloeden en plukken van pluimvee dat is gehouden en geslacht voor de productie van „foie gras”, mogen plaatsvinden op het bedrijf, op voorwaarde dat die bewerkingen worden uitgevoerd in een aparte ruimte die aan alle hygiënevoorschriften voldoet. De niet van de ingewanden ontdane karkassen worden onmiddellijk, met inachtneming van de beginselen van de koudeketen, vervoerd naar een pluimveeslachterij of een uitsnijderij die over een speciaal lokaal beschikt waar de karkassen binnen 24 uur onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden worden ontdaan. Tijdens het vervoer gaan de karkassen vergezeld van een door de officiële dierenarts ondertekend certificaat met informatie over de gezondheidsstatus van het beslag van herkomst en de hygiëne op het productiebedrijf.
4. Wanneer de bevoegde autoriteit toestemming geeft om dieren op het bedrijf te slachten overeenkomstig punt 3, moet aan de onderstaande voorwaarden worden voldaan:
  - op het bedrijf worden regelmatig veterinaire inspecties verricht en er gelden geen beperkingen op veterinaire-rechtelijke gronden of in verband met de volksgezondheid;
  - de bevoegde autoriteit wordt vooraf in kennis gesteld van de datum waarop de dieren worden geslacht;
  - het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren ten einde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
  - het bedrijf beschikt over de nodige ruimten om de dieren hygiënisch te slachten en verder uit te slachten;
  - aan alle eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan.

#### HOOFDSTUK VII

##### ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

Pluimveeslachterijen, uitsnijderijen en koelhuizen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en moeten een erkenningsnummer krijgen. Inrichtingen met geringe capaciteit, als bedoeld in hoofdstuk VI, die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen evenwel worden geregistreerd.

#### HOOFDSTUK VIII

##### AANVULLENDE GARANTIES

Met betrekking tot salmonella gelden de volgende voorschriften voor voor Zweden en Finland bestemd vlees van als huisdier gehouden kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen:

- a) de partijen moeten een microbiologische test hebben ondergaan met gebruikmaking van een in de inrichting van herkomst genomen monster;
- b) de onder a) bedoelde test hoeft niet te worden verricht wanneer het vlees komt uit een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Gemeenschap volgens de in artikel 6 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma.

De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

#### SECTIE III

##### Vlees van gekweekt wild

1. De bepalingen voor vlees van als huisdier gehouden hoefdieren gelden ook voor de productie en het in de handel brengen van vlees van gekweekte evenhoevige niet-gedomesticeerde zoogdieren (Cervidae en Suidae).
2. De bepalingen voor vlees van pluimvee gelden ook voor de productie en het in de handel brengen van vlees van loopvogels.
3. In afwijking van het bepaalde in de punten 1 en 2 kan de bevoegde autoriteit toestaan dat gekweekt wild op de plaats van oorsprong wordt geslacht wanneer het niet kan worden vervoerd, om elk risico voor de begeleider te voorkomen of om het welzijn van de dieren te beschermen. Deze afwijking kan worden toegestaan indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
  - het beslag wordt regelmatig aan veterinaire inspecties onderworpen en voor het beslag gelden geen beperkingen op veterinaire-rechtelijke gronden of in verband met de volksgezondheid;
  - de eigenaar van de dieren heeft een verzoek daartoe ingediend;
  - de bevoegde autoriteit wordt vooraf in kennis gesteld van de datum waarop de dieren worden geslacht;



- het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren ten einde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
  - het bedrijf beschikt over een adequate ruimte voor het slachten, het steken en het verbloeden, alsmede, wanneer loopvogels moeten worden geplukt, voor het plukken van de dieren;
  - het slachten door steken en verbloeden wordt voorafgegaan door bedwelming overeenkomstig Richtlijn 93/119/EG; ook kan worden toegestaan dat de dieren worden neergeschoten;
  - geslachte en verbloede dieren worden zo snel mogelijk na het slachten, onder bevredigende hygiënische omstandigheden en opgehangen, naar een erkende inrichting vervoerd. Als wild dat is geslacht op de plaats waar het is gekweekt, niet binnen een uur naar een erkende inrichting kan worden gebracht, wordt het vervoerd in een container of een vervoermiddel waarin een omgevingstemperatuur tussen 0 en 4 °C wordt gehandhaafd. De ingewanden worden zo snel mogelijk na het bedwelmen en verbloeden uitgenomen;
  - tijdens het vervoer naar de erkende inrichting gaan de geslachte dieren vergezeld van een door de officiële dierenarts afgegeven en ondertekend certificaat waaruit blijkt dat de antemortemkeuring een gunstig resultaat heeft opgeleverd en dat het slachten en verbloeden op correcte wijze zijn geschied, en waarin wordt vermeld op welk tijdstip het slachten heeft plaatsgevonden.
4. Alle verrichtingen met betrekking tot het slachten van rendieren die voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd zijn, mogen in mobiele slachteenheden worden uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen voor vlees van als huisdier gehouden hoefdieren. Volgens de in artikel 6 bedoelde procedure en na advies van het Wetenschappelijk Comité kan worden bepaald onder welke voorwaarden mobiele slachthuizen mogen worden gebruikt voor het slachten van andere diersoorten.

#### SECTIE IV

##### Vlees van vrij wild

Deze sectie is niet van toepassing op trofeeën of gedood vrij wild, wanneer het gaat om vervoer door reizigers, voor zover het gaat om een geringe hoeveelheid klein vrij wild of slechts één exemplaar grof vrij wild, wanneer uit de omstandigheden blijkt dat het wild niet bestemd is voor commerciële doeleinden, en bovendien op voorwaarde dat het niet komt uit een gebied of een regio waarvoor beperkende maatregelen zijn vastgesteld op veterinairerechtelijke gronden of in verband met de aanwezigheid van residuen.

#### HOOFDSTUK I

##### OPLEIDING VAN JAGERS OP HET GEBIED VAN GEZONDHEID EN HYGIËNE

1. Personen die op vrij wild jagen en dat wild voor menselijke consumptie in de handel brengen, moeten over voldoende kennis op het gebied van hygiëne en pathologie van vrij wild beschikken om dat wild ter plaatse aan een eerste onderzoek te kunnen onderwerpen.

De lidstaten organiseren derhalve trainings- en opleidingsprogramma's voor jagers, jachtopzieners, wildbeheerders, enz., waarin ten minste de volgende onderwerpen aan bod komen:

- normale anatomie, fysiologie en gedrag van vrij wild;
- abnormaal gedrag en pathologische veranderingen bij vrij wild als gevolg van ziekten, milieuverontreiniging of andere factoren die negatieve gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid als het vlees wordt geconsumeerd;
- hygiënevoorschriften en adequate technieken om vrij wild na het doden te hanteren, te vervoeren, van de ingewanden te ontdoen, enz.
- wetgeving, voorschriften en administratieve bepalingen op het gebied van gezondheid en hygiëne, waaraan moet worden voldaan om vrij wild in de handel te mogen brengen.

Indien mogelijk worden deze programma's opgesteld en uitgevoerd in samenwerking met officieel erkende jachtverenigingen zodat de jagers een permanente opleiding en vorming krijgen betreffende de risico's voor de volksgezondheid die verbonden kunnen zijn aan de consumptie van vlees van vrij wild.

2. Jagers, of ten minste één persoon in een jachtgezelschap, moeten over de hierboven bedoelde kwalificaties beschikken om bij de geschoten dieren een gezondheidscontrole te verrichten.

#### HOOFDSTUK II

##### HET DODEN, VERWIJDEREN VAN DE INGEWANDEN EN VERVOEREN VAN VRIJ WILD NAAR EEN ERKENDE INRICHTING

1. Grof vrij wild moet zo snel mogelijk na het doden worden opengesneden en van maag en darmen worden ontdaan; klein vrij wild mag ter plaatse of in een wildbewerkingsinrichting geheel of gedeeltelijk van de ingewanden worden ontdaan.

2. Na het doden en opensnijden van de bejaagde dieren gaat de jager, de gekwalificeerde persoon als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, of, in voorkomend geval, een dierenarts zo spoedig mogelijk na of de dieren kenmerken vertonen die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt.
- Als dergelijke kenmerken niet worden gevonden en als geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, mag het wild worden vrijgegeven voor directe particuliere consumptie of mag het zo snel mogelijk naar een wildverzamelcentrum of een wildbewerkingsinrichting worden gebracht. In een wildverzamelcentrum mag het wild niet worden bewerkt. In de wildbewerkingsinrichting wordt het wild voor keuring aangeboden bij de bevoegde autoriteit. Indien het karkas niet vergezeld gaat van een door een gekwalificeerd jager of een persoon als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, opgesteld certificaat waarin wordt verklaard dat het wild geen abnormale kenmerken vertoont en dat geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moeten de ingewanden van de borstkas van grof wild, ook als zij van het karkas zijn losgemaakt, alsmede de nieren, en in voorkomend geval, de lever en de milt, bij het karkas blijven en zo zijn geïdentificeerd dat de ingewanden en de rest van het karkas samen de postmortemkeuring kunnen ondergaan; de kop mag zijn verwijderd om als jachttrofee te dienen.
  - Als tijdens het onderzoek anomalieën vóór het omleggen of pathologische aandoeningen worden geconstateerd, of als effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet het karkas samen met de ingewanden naar de wildbewerkingsinrichting worden gebracht voor een volledige postmortemkeuring en moet de bevoegde autoriteit erop toezien dat de jager de officiële dierenarts daarvan in kennis stelt. De officiële dierenarts voert op het karkas de nodige tests uit om een diagnose te kunnen stellen over de aard van de aandoening. Nadat de officiële dierenarts een diagnose heeft gesteld, bepaalt hij of het karkas geschikt is voor menselijke consumptie.

Er dient op te worden toegezien dat soorten die vatbaar zijn voor *trichinella spiralis*, in een officieel laboratorium op deze parasiet worden onderzocht vóórdat het vlees van die dieren wordt vrijgegeven voor menselijke consumptie.

De jagers of gekwalificeerde personen als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, zijn aansprakelijk voor elk besluit dat zij nemen met betrekking tot het onderzoek van vrij wild op mogelijke risico's voor de gezondheid.

Wanneer een jager niet gekwalificeerd is of wanneer een jachtgezelschap geen enkel gekwalificeerd persoon telt als bedoeld in hoofdstuk I, punt 2, dient het geschoten dier samen met de ingewanden te worden aangeboden voor keuring door de bevoegde autoriteit in een wildbewerkingsinrichting.

3. Karkassen en ingewanden moeten binnen 12 uur na het doden van het dier naar een wildbewerkingsinrichting of een wildverzamelcentrum worden gebracht om daar tot de vereiste temperatuur te worden gekoeld. Als het wild eerst naar een wildverzamelcentrum wordt gebracht, moet het naar een wildbewerkingsinrichting worden overgebracht binnen 12 uur na aankomst in het wildverzamelcentrum of, wanneer het gaat om afgelegen regio's waar de weersomstandigheden gunstig zijn, binnen een door de bevoegde autoriteit vast te stellen termijn. Tijdens het vervoer naar het wildverzamelcentrum en naar de wildbewerkingsinrichting mogen de karkassen niet op elkaar worden gestapeld.
4. Karkassen van vrij wild moeten worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 7 °C voor grof wild en ten hoogste 4 °C voor klein wild.
5. Wanneer niet-onthuid grof wild in de handel wordt gebracht:
- moeten de ingewanden een postmortemkeuring ondergaan in een vrijwildhanteringsinrichting;
  - moet het vergezeld gaan van een door de officiële dierenarts ondertekend gezondheidscertificaat waarin wordt verklaard dat de uitkomst van de postmortemkeuring bevredigend was;
  - moet het zijn gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste:
    - + 7 °C en bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C worden bewaard tot ten hoogste 7 dagen na de postmortemkeuring, of
    - + 1 °C en bij een temperatuur van ten hoogste 1 °C worden bewaard tot ten hoogste 15 dagen na de postmortemkeuring;
  - moet het tijdens de opslag en de hantering gescheiden worden gehouden van andere levensmiddelen.

Vlees van dergelijk niet-onthuid wild kan geen keurmerk krijgen, tenzij het, nadat het in een wildbewerkingsinrichting is onthuid, een postmortemkeuring heeft ondergaan en geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.

## HOOFDSTUK III

**HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR WILDBEWERKINGSINRICHTINGEN**

1. Vlees van vrij wild moet worden verkregen in een erkende wildbewerkingsinrichting.
2. Het uitnemen van de ingewanden moet plaatsvinden zo spoedig mogelijk nadat het dier in de wildbewerkingsinrichting is binnengebracht, tenzij dat reeds ter plaatse is geschied. De longen, het hart, de nieren en het medias-tinum, en in voorkomend geval de lever en de milt, mogen van het karkas worden losgemaakt of daaraan verbonden blijven met de natuurlijke hechtmiddelen.
3. Tijdens het uitsnijden, het ontbenen, het aanbrennen van de onmiddellijke verpakking en het verpakken mag de interne temperatuur van vrij wild nooit meer dan + 7 °C bedragen voor grof vrij wild en nooit meer dan + 4 °C voor klein vrij wild.

## HOOFDSTUK IV

**REGISTRATIE EN ERKENNING VAN INRICHTINGEN**

1. Wildverzamelcentra moeten worden geregistreerd.
2. Wildbewerkingsinrichtingen moeten worden erkend.

## S E C T I E V

**Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees**

Deze sectie is niet van toepassing op de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees voor de verwerkende industrie, aangezien voor dat vlees de voorschriften voor vers vlees blijven gelden.

## HOOFDSTUK I

**PRODUCTIE-INRICHTINGEN**

1. De productielokalen moeten over de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat de koudeketen op geen enkel moment wordt verbroken.
2. De producten moeten uit microbiologisch oogpunt veilig zijn.
3. De inrichtingen moeten door de bevoegde autoriteiten worden erkend.

## HOOFDSTUK II

**GEHAKT VLEES**

1. Voorschriften met betrekking tot de grondstoffen.
  - a) Gehakt vlees moet bereid zijn met skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).
  - b) Bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees is gebruikt, moet vóór het invriezen zijn uitgebeend en moet na het uitbenen gedurende een beperkte tijd zijn opgeslagen.
  - c) De bevoegde autoriteit kan toestaan dat vlees ter plaatse wordt uitgebeend onmiddellijk vóórdat het wordt gehakt, voor zover dit kan gebeuren onder bevredigende omstandigheden op het gebied van hygiëne en kwaliteit.
  - d) Als gehakt vlees is bereid met gekoeld vlees, moet dit laatste zijn gebruikt:
    - binnen ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht, of
    - binnen ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees.
  - e) Vlees met organoleptische gebreken mag in geen geval voor de bereiding van gehakt vlees worden gebruikt.
  - f) Gehakt vlees mag niet zijn verkregen van:
    - snijresten, afsnijdsels, bankvlees (met uitzondering van volledige spieren) of separatorvlees;

- vlees van de volgende delen van runderen, varkens, schapen of geiten: hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt. De spieren van het middenrif — waarvan het sereus vlies is weggenomen — en de kauwspieren mogen slechts worden gebruikt na een onderzoek op cysticercosis;
- vlees met beensplinters of huid.

Varkens- of paardenvlees dat voor de bereiding van gehakt vlees wordt gebruikt, moet op trichinen zijn onderzocht.

2. Het vlees moet worden gehakt binnen een uur nadat het in het productielokaal is binnengebracht. In individuele gevallen kan een langere periode worden toegestaan wanneer dat om technische redenen verantwoord is in verband met de toevoeging van zout of wanneer uit de gevarenanalyse blijkt dat het gevaar voor de volksgezondheid daardoor niet toeneemt.

Indien deze bewerkingen meer tijd in beslag nemen dan de hierboven bedoelde maxima, mag het verse vlees pas worden gebruikt nadat de inwendige temperatuur ervan tot ten hoogste + 4 °C is teruggebracht.

3. Onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien en vervolgens worden gekoeld tot en opgeslagen bij ten hoogste + 2 °C.
4. Gehakt vlees mag slechts éénmaal worden diepgevroren.
5. Voor gehakt vlees waaraan ten hoogste 1 % zout is toegevoegd, gelden dezelfde voorschriften. Als meer dan 1 % zout is toegevoegd, wordt het product als vleesbereiding beschouwd.
6. In verband met specifieke consumptiegegewoonten kunnen de lidstaten, op voorwaarde dat de producten van dierlijke oorsprong geen gevaar voor de volksgezondheid opleveren, afwijkingen van de punten 1 tot en met 5 toestaan. In dat geval mag het gehakte vlees niet van een communautair keurmerk worden voorzien.

### HOOFDSTUK III

#### VLEESBEREIDINGEN

1. Uit gehakt vlees verkregen vleesbereidingen moeten aan de voor gehakt vlees vastgestelde eisen voldoen.
2. De toevoeging van kruiden aan hele pluimveekarkassen kan worden toegestaan wanneer dat plaatsvindt in een apart lokaal dat duidelijk gescheiden is van het slachtlokaal.
3. Wanneer vlees is bevroren of diepgevroren, moet het snel genoeg na het slachten worden gebruikt.
4. Toegestaan kan worden dat vlees ter plaatse onmiddellijk vóór het bereiden wordt uitgebeend, op voorwaarde dat dit onder bevredigende hygiënische omstandigheden plaatsvindt.
5. Vleesbereidingen mogen slechts éénmaal worden diepgevroren.
6. Na de productie en het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en een verpakking, moeten vleesbereidingen zo spoedig mogelijk worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste + 4 °C.

Diepgevroren vleesbereidingen moeten een inwendige temperatuur hebben van minder dan - 18 °C, overeenkomstig artikel 1, lid 2, van Richtlijn 89/108/EEG.

### HOOFDSTUK IV

#### SEPARATORVLEES

Separatorvlees moet zijn verkregen onder de volgende omstandigheden:

1. Grondstoffen:
  - a) De bij de productie van separatorvlees gebruikte grondstoffen moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.
  - b) De volgende delen mogen niet voor de productie van separatorvlees worden gebruikt:
    - bij pluimvee: poten, nekvel, nekbotten en kop;
    - bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart (behalve staarten van runderen), de beenderen onder de voorknie en het spronggewricht (femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna), de wervelkolom van runderen, schapen en geiten.

- c) Gekoelde grondstoffen die voor uitbening zijn bestemd en afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen.

Gekoelde grondstoffen die voor uitbening zijn bestemd en afkomstig zijn van een ander slachthuis, mogen niet ouder zijn dan vijf dagen.

Van bevroren karkassen afkomstige beenderen met restvlees mogen worden gebruikt.

## 2. Voorschriften voor de productie van separatorvlees

- a) Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen, anders moeten de na uitbening verkregen beenderen met restvlees

— ofwel worden gekoeld tot + 2 °C en worden opgeslagen bij een omgevingstemperatuur van ten hoogste + 2 °C,

— ofwel na het uitbenen worden bevroren waarbij binnen 24 uur een temperatuur van - 18 °C wordt bereikt. Dergelijke beenderen moeten binnen drie maanden na het invriezen worden gebruikt. Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen evenwel niet opnieuw worden ingevroren.

- b) Bij het separeren mag de omgevingstemperatuur niet meer dan 12 °C bedragen.

- c) Als het separatorvlees niet wordt gebruikt binnen één uur nadat het is verkregen, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste + 2 °C.

Gekoeld separatorvlees mag tot 24 uur na het koelen worden verwerkt, zo niet moet het binnen 12 uur na de productie worden bevroren.

Bij het invriezen moet binnen 6 uur een kerntemperatuur van - 18 °C of lager worden bereikt. Bevroren separatorvlees mag niet langer dan drie maanden opgeslagen blijven. Bevroren separatorvlees moet tijdens vervoer en opslag bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C worden bewaard.

Het separatorvlees mag van de separeereenheid naar een verwerkingsbedrijf worden gebracht. De koudeketen mag tijdens het vervoer niet worden verbroken en de temperatuur van het product mag nooit meer dan 2 °C bedragen.

## 3. Gebruik van separatorvlees

Separatorvlees mag alleen worden gebruikt in vleesproducten die een hittebehandeling ondergaan waarbij de temperatuur gedurende 30 minuten tot + 70 °C wordt opgevoerd, of waarbij een andere tijd-temperatuurcombinatie wordt gebruikt die dezelfde garanties biedt.

## SECTIE VI

### Vleesproducten

#### HOOFDSTUK I

#### VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN

De onderstaande producten mogen niet worden gebruikt voor de bereiding van verwerkte vleesproducten:

- a) de voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels,
- b) de organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas,
- c) het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën,
- d) de ogen en de oogleden,
- e) de externe gehoorgang,
- f) het hoornachtige weefsel,
- g) bij pluimvee, de kop — met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula —, de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.

#### HOOFDSTUK II

#### ERKENNING VAN NIEUWE INRICHTINGEN

Inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend. Inrichtingen met een geringe capaciteit evenwel die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen worden geregistreerd.

## DEEL VII

**Levende tweekleppige weekdieren**

De bepalingen inzake het zuiveren zijn niet van toepassing op stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen.

Er moet op worden toegezien dat levende tweekleppige weekdieren die in het wild worden verzameld en die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie, voldoen aan de in hoofdstuk IV van dit deel vastgestelde normen.

## HOOFDSTUK I

**BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE EN HET VERZAMELEN VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN***A. Voorschriften ten aanzien van productiegebieden*

1. Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen worden verzameld in gebieden waarvoor de bevoegde autoriteit de ligging en de grenzen van de productiegebieden voor tweekleppige weekdieren heeft vastgelegd en die door de bevoegde autoriteit als volgt zijn ingedeeld:
  - a) *Gebieden van klasse A:* gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld voor rechtstreekse menselijke consumptie. Uit deze gebieden afkomstige levende tweekleppige weekdieren moeten aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde voorschriften voldoen;
  - b) *Gebieden van klasse B:* gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, met dien verstande dat zij pas voor menselijke consumptie in de handel mogen worden gebracht na behandeling in een zuiveringscentrum of na heruitzetting;
  - c) *Gebieden van klasse C:* gebieden waar levende tweekleppige weekdieren mogen worden verzameld, met dien verstande dat zij pas in de handel mogen worden gebracht na een ruime heruitzettingsperiode (ten minste twee maanden).

De criteria voor de indeling in gebieden van klasse B of klasse C worden, na advies van het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité, door de Commissie vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

Na zuivering en heruitzetting moeten weekdieren uit de gebieden van klasse B of klasse C aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde voorschriften voldoen.

Uit dergelijke gebieden afkomstige levende tweekleppige weekdieren die niet zijn gezuiverd of heruitgezet, mogen evenwel naar een verwerkende inrichting worden verzonden, waar zij een behandeling ondergaan om de ontwikkeling van pathogene micro-organismen te voorkomen. Een dergelijke behandeling moet, na advies van het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité, door de Commissie worden goedgekeurd volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

2. De productie en het verzamelen van tweekleppige weekdieren in gebieden die om gezondheidsredenen daarvoor ongeschikt worden geacht of in gebieden die niet zijn ingedeeld in een van de in punt 3 genoemde klassen, moeten worden verboden. De exploitanten dienen zelf aan de bevoegde autoriteit te vragen welke gebieden geschikt zijn voor productie en verzameling.
3. Met betrekking tot pectinidae (mantel- en kamschelpen) is punt 1 alleen van toepassing op producten van de aquacultuur of, waar gegevens beschikbaar zijn die het mogelijk maken de visgronden in te delen, op wilde pectinidae. Als de visgronden niet kunnen worden ingedeeld, gelden de voorschriften van hoofdstuk IV voor in het wild verzamelde pectinidae.

*B. Voorschriften betreffende het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren en het vervoeren naar een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting*

1. De verzameltechnieken en de verdere bewerking mogen niet resulteren in extra verontreiniging of te sterke beschadiging van de schelpen of de weefsels van de levende tweekleppige weekdieren en mogen niet leiden tot andere wijzigingen die afbreuk doen aan de mogelijkheid om de weekdieren te zuiveren, te verwerken of opnieuw uit te zetten. De dieren
  - moeten op adequate wijze worden beschermd tegen overdreven druk, schuring of trilling;
  - mogen niet worden blootgesteld aan extreem hoge of extreem lage temperaturen;
  - mogen niet opnieuw worden ondergedompeld in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging.
2. De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en moeten zo zijn uitgerust dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en dat verontreiniging wordt voorkomen.
3. Elke partij levende tweekleppige weekdieren moet vergezeld gaan van een registratiedocument aan de hand waarvan de partij kan worden geïdentificeerd tijdens het vervoer van het productiegebied naar een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting; het daarvoor bestemde document wordt op verzoek van de producent door de bevoegde autoriteit afgegeven. Voor elke partij moet de producent de betrokken delen van het registratiedocument, waarvan het model wordt vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure op leesbare en onuitwisbare wijze invullen. Dit document moet in ten minste een van de talen van het land van bestemming zijn gesteld.

De registratiedocumenten moeten een volgnummer dragen. De bevoegde autoriteit houdt een register bij waarin het nummer van elk registratiedocument wordt genoteerd, samen met de naam van de personen die de levende tweekleppige weekdieren hebben gevangen en op wier naam de documenten zijn gesteld. Het registratiedocument voor elke partij levende tweekleppige weekdieren moet bij levering van de partij aan een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting van een datumstempel worden voorzien. Het moet door de exploitant van een centrum, een gebied of een inrichting worden bewaard gedurende ten minste twaalf maanden of langer indien de bevoegde autoriteit dat vraagt. Het document moet ook door de producent gedurende twaalf maanden worden bewaard.

Als de dieren echter worden verzameld door het personeel van een verzendingscentrum, een zuiveringscentrum, een heruitzettingsgebied of een verwerkende inrichting, mag door de bevoegde autoriteit in plaats van een registratiedocument een permanente vervoervergunning worden afgegeven.

4. Indien een productiegebied of een heruitzettingsgebied tijdelijk wordt gesloten, geeft de bevoegde autoriteit voor dat gebied geen registratiedocumenten meer af en schorst zij onmiddellijk de geldigheid van alle reeds afgegeven registratiedocumenten.

#### C. Voorschriften voor het heruitzetten van levende tweekleppige weekdieren

Voor het heruitzetten van levende tweekleppige weekdieren moet aan de onderstaande voorwaarden worden voldaan.

1. Alleen gebieden die door de bevoegde autoriteit voor de heruitzetting van levende tweekleppige weekdieren zijn erkend, mogen worden gebruikt. Deze gebieden moeten duidelijk zijn afgebakend met boeien, palen of andere verankerde materialen; tussen heruitzettingsgebieden onderling en tussen heruitzettingsgebieden en productiegebieden moet een minimumafstand in acht worden genomen om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van het water niet wordt aangetast.
2. De bij het heruitzetten toegepaste technieken moeten optimale zuiveringsomstandigheden garanderen. Met name moet worden toegezien op hetgeen volgt:
  - de technieken die worden toegepast bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren die bestemd zijn om weer te worden uitgezet, moeten hervatting van de voedselopname via filtrering na onderdompeling in natuurlijk water mogelijk maken;
  - levende tweekleppige weekdieren mogen niet in een zodanige concentratie worden uitgezet dat zuivering onmogelijk wordt;
  - levende tweekleppige weekdieren moeten in het heruitzettingsgebied in zeewater worden ondergedompeld gedurende een aangepaste periode die wordt vastgesteld naargelang van de temperatuur van het water. Deze periode moet langer duren dan de tijd die nodig is om het gehalte aan faecale bacteriën te verlagen tot de krachtens hoofdstuk IV van deze sectie toegestane waarden;
  - de voor een doeltreffende heruitzetting vereiste minimumtemperatuur van het water moet voor elke soort levende tweekleppige weekdieren en voor elk erkend heruitzettingsgebied worden vastgesteld en bekendgemaakt door de bevoegde autoriteit;
  - om vermenging van partijen te voorkomen, moeten de percelen binnen een heruitzettingsgebied duidelijk van elkaar gescheiden zijn.
3. De exploitanten van heruitzettingsgebieden dienen permanent de gegevens te registreren die betrekking hebben op de oorsprong van levende tweekleppige weekdieren, de periode waarin de weekdieren in het heruitzettingsgebied blijven, het heruitzettingsperceel en de verdere bestemming van de partij, en deze gegevens kunnen door de bevoegde autoriteit op elk moment worden gecontroleerd.
4. Nadat zij in het heruitzettingsgebied zijn verzameld, moeten de partijen tijdens het vervoer van het heruitzettingsgebied naar het erkende verzendingscentrum, het erkende zuiveringscentrum of de erkende verwerkende inrichting vergezeld gaan van het registratiedocument waarvan het model wordt vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure, tenzij hetzelfde personeel werkt in zowel het heruitzettingsgebied als het verzendingscentrum, het zuiveringscentrum of de verwerkende inrichting. Dit document moet in ten minste een van de talen van het land van bestemming zijn gesteld.

## HOOFDSTUK II

### VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

#### A. Gebouwen

1. De gebouwen moeten zo gelegen zijn dat zij niet kunnen overstromen bij gewone vloed, noch door water uit omliggende gebieden.
2. Wanneer zeewater wordt gebruikt, moeten voorzieningen aanwezig zijn voor de levering van schoon zeewater.

#### B. Bijzondere voorschriften voor zuiveringscentra

Onverminderd de onder A vastgestelde voorschriften, moeten zuiveringscentra aan de volgende voorschriften voldoen:

- de inwendige oppervlakken van de zuiveringsbassins en van eventueel aanwezige watercontainers moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt door schrobben of door gebruik van water onder druk;

- de zuiveringsbassins moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd;
- de zuiveringsbassins moeten voorzien zijn van een voldoende aanvoer van schoon zeewater en een voldoende afvoer van het water voor een normale zuivering van de te verwerken hoeveelheid product;
- als het zuiveringscentrum geen rechtstreekse aanvoer van zuiver water heeft, moet het over de nodige voorzieningen beschikken om zeewater te zuiveren.

### HOOFDSTUK III

#### HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR VERZENDINGSCENTRA EN ZUIVERINGSCENTRA

##### A. Hygiënevoorschriften voor zuiveringscentra

1. Voordat met de zuivering wordt begonnen, moeten de levende tweekleppige weekdieren van slijk en andere ongerechtigheden worden ontdaan met schoon zeewater of drinkwater onder druk.
2. Het debiet van de aanvoer van zeewater in de zuiveringsbassins moet in verhouding staan tot het aantal ton levende tweekleppige weekdieren dat per uur wordt behandeld; de afstand tussen de watervang en de plaats waar het afvalwater wordt geloosd, moet groot genoeg zijn om verontreiniging te voorkomen.
3. De zuiveringsinstallatie moet zo werken dat de levende tweekleppige weekdieren snel weer voedsel kunnen opnemen via filtrering, residuaire verontreiniging kunnen elimineren, niet opnieuw kunnen worden verontreinigd en na zuivering in goede omstandigheden in leven kunnen blijven met het oog op onmiddellijke verpakking, opslag en vervoer voordat zij in de handel worden gebracht.
4. De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden; levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om te garanderen dat aan de in hoofdstuk IV van deze sectie vastgestelde microbiologische normen wordt voldaan.
5. Indien een zuiveringsbassin verschillende soorten weekdieren bevat, moet de duur van de behandeling worden afgestemd op de tijd die nodig is voor de soort die het langste zuiveringsproces behoeft.
6. De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat het zeewater erdoorheen kan stromen; de levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.
7. Na de zuivering moeten de schelpen van levende tweekleppige weekdieren grondig worden gewassen door ze met drinkwater of schoon zeewater te besproeien.
8. In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.
9. De zuiveringscentra aanvaarden uitsluitend partijen levende tweekleppige weekdieren die vergezeld gaan van een registratiedocument waarvan het model wordt vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.
10. Zuiveringscentra die partijen levende tweekleppige weekdieren verzenden naar verzendingscentra, moeten het registratiedocument, waarvan het model wordt vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure meegeven.
11. Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren, die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

##### B. Hygiënevoorschriften voor verzendingscentra

1. Het hanteren van de weekdieren, b.v. het verpakken en de groottesortering, mag geen verontreiniging van het product veroorzaken, noch de houdbaarheid van de weekdieren aantasten.
2. Voor het wassen of reinigen van levende tweekleppige weekdieren mag alleen schoon zeewater of drinkwater onder druk worden gebruikt; het gebruikte water mag niet opnieuw in circulatie worden gebracht.
3. Verzendingscentra mogen uitsluitend partijen tweekleppige weekdieren aanvaarden die vergezeld gaan van het in hoofdstuk I, B, punt 4, bedoelde registratiedocument en die afkomstig zijn van een erkend productiegebied (klasse A), een erkend heruitzettingsgebied of een erkend zuiveringscentrum.
4. De weekdieren mogen niet worden opgeslagen op plaatsen die toegankelijk zijn voor huisdieren.
5. Verzendingscentra die zich op vaartuigen bevinden, zijn onderworpen aan de in de punten 1, 2 en 4 vastgestelde voorschriften. De voorschriften van hoofdstuk II, A, gelden mutatis mutandis voor dergelijke verzendingscentra, maar de Commissie kan volgens de in artikel 6 bedoelde procedure, bijzondere voorwaarden vaststellen.



## HOOFDSTUK IV

**GEZONDHEIDSNORMEN VOOR LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN**

Levende tweckleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie, moeten aan de onderstaande voorschriften voldoen.

1. Zij moeten de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en moeten, tenzij het gaat om Pectinidae, een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.
2. Zij moeten voldoen aan de microbiologische normen of geproduceerd zijn overeenkomstig microbiologische richtsnoeren die worden opgesteld volgens de in artikel 6 van deze verordening bedoelde procedure.
3. Zij mogen niet in zodanige mate met natuurlijke of aan milieuverontreiniging toe te schrijven toxische of schadelijke bestanddelen zijn verontreinigd dat de berekende inname via voedsel de aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) voor de mens overschrijdt.
4. De radionucleïdegehalten mogen niet hoger liggen dan de door de Gemeenschap vastgestelde maximumgehalten voor levensmiddelen.
5. Maximumwaarden voor mariene biotoxines:
  - a) het totale gehalte aan PSP („Paralytic Shellfish Poison”) in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer dan 80 microgram per 100 g vlees bedragen bij toepassing van een door de Commissie volgens de in artikel 6 bedoelde procedure erkende methode;
  - b) het totale gehalte aan ASP („Amnesic Shellfish Poison”) in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer dan 20 microgram „saxitoxine” per gram bedragen volgens de HPLC-methode (hogedrukvlloeistofchromatografie);
  - c) de gewone biologische analysemethoden mogen geen positief resultaat te zien geven wat betreft de aanwezigheid van DSP („Diarrhetic Shellfish Poison”) in de eetbare delen van weekdieren (het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel).

Nadat het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité advies heeft uitgebracht, stelt de Commissie, in samenwerking met het ter zake bevoegde Communautaire Referentielaboratorium, volgens in artikel 6 bedoelde procedure, het volgende vast:

- grenswaarden en analysemethoden voor andere mariene biotoxines, voor zover daaraan behoefte is,
- procedures voor de opsporing van virussen, alsmede virologische normen,
- bemonsteringsschema's, analysemethoden en -toleranties om na te gaan of aan de gezondheidsnormen wordt voldaan. In afwachting dat ter zake een besluit wordt getroffen, moeten de methoden voor de controle op de naleving van de gezondheidsnormen wetenschappelijk zijn erkend,
- andere gezondheidsnormen of -controles worden ingesteld wanneer wetenschappelijk wordt aangetoond dat zulks nodig is om de volksgezondheid te beschermen.

## HOOFDSTUK V

**ONMIDDELLIJKE VERPAKKING VAN LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN**

1. Oesters moeten met de holle kant naar beneden van een onmiddellijke verpakking worden voorzien.
2. Alle onmiddellijke verpakkingen van levende tweckleppige weekdieren, inclusief vacuümverpakking in zeewater, moeten in het verzendingscentrum worden gesloten en moeten gesloten blijven totdat zij aan de consument of de detailhandelaar worden geleverd. In erkende verzendings- of zuiveringscentra evenwel mag de onmiddellijke verpakking worden geopend en door een nieuwe vervangen.

## HOOFDSTUK VI

**ERKENNING VAN INRICHTINGEN**

Verzendings- en zuiveringscentra moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend.

## HOOFDSTUK VII

**HET AANBRENGEN VAN EEN KEURMERK EN DE ETIKETTERING**

1. Het keurmerk moet waterbestendig zijn.
2. Onverminderd de voorschriften inzake het aanbrengen van keurmerken, moet het etiket de volgende gegevens bevatten:
  - de soort tweckleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam),

— de datum van onmiddellijke verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand.

In afwijking van Richtlijn 79/112/EEG mag de houdbaarheidsdatum worden vervangen door de vermelding „deze dieren moeten bij aankoop levend zijn”.

3. Het op de onmiddellijke verpakking van levende tweekleppige weekdieren die niet in individuele consumentenverpakking zijn verpakt, aangebrachte etiket moet door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst.

## HOOFDSTUK VIII

### OPSLAG EN VERVOER VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

1. In de opslagruimten moeten de levende tweekleppige weekdieren worden bewaard bij een temperatuur die de veiligheid en de houdbaarheid niet aantast.
2. Levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien en het verzendingscentrum hebben verlaten, behalve bij detailverkoop in het verzendingscentrum zelf.

## SECTIE VIII

### Visserijproducten

## HOOFDSTUK I

### VOORSCHRIFTEN VOOR VISSERIJVAARTUIGEN

Visserijproducten die in hun natuurlijk milieu zijn gevangen, moeten zijn gevangen en, in voorkomend geval, aan boord van de vaartuigen zijn bewerkt met het oog op het uitbloeden, het ontkoppen, het strippen en het verwijderen van de vinnen, en verder worden gekoeld, ingevroren, verwerkt en/of van een verpakking/onmiddellijke verpakking voorzien overeenkomstig de in dit hoofdstuk vastgestelde voorschriften.

#### I. Voorschriften voor de uitrusting van visserijvaartuigen

##### A. Voorschriften voor alle vaartuigen

1. Visserijvaartuigen moeten zo zijn ontworpen en gebouwd dat de producten niet kunnen worden verontreinigd door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.
2. De oppervlakken waarmee de vis in aanraking komt, moeten vervaardigd zijn van adequaat, corrosiebestendig materiaal, dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.
3. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van de vis moeten vervaardigd zijn van corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt.

##### B. Fabrieksvaartuigen

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over:
  - a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo is ontworpen dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze zone moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en de producten moeten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging;
  - b) een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats;
  - c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en die zo zijn ontworpen en ingedeeld dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;
  - d) opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zo zijn ontworpen dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd; als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moeten deze afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen;
  - e) een opslagruimte voor het verpakkingsmateriaal die gescheiden is van de ruimten voor de bewerking en de verwerking van de producten;
  - f) speciale apparatuur om de afval en de niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daartoe bestemde waterdichte tank te storten; als deze afval met het oog op zuivering aan boord worden opgeslagen en behandeld, moeten daarvoor aparte ruimten worden gebruikt;

- g) een installatie die drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater onder druk levert. De opening voor het oppompen van zeewater moet zich op een zodanige plaats bevinden dat de kwaliteit van het opgepompte water niet te lijden kan hebben onder de lozing in zee van afvalwater, afval of koelwater van de motoren;
- h) voorzieningen om de handen te reinigen en te ontsmetten, met kranen die niet met de hand kunnen worden bediend, tenzij toch dezelfde mate van hygiëne kan worden gegarandeerd, en hygiënische voorzieningen om de handen te drogen.

2. Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over:

- a) een vriesinstallatie die krachtig genoeg is om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste - 18 °C;
- b) een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de opslagruimen te bewaren bij ten hoogste - 18 °C. De opslagruimen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde moet zich bevinden in dat deel van het ruim waar de temperatuur het hoogst is.

Hele in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, mag worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste - 9 °C.

C. *Vriesvaartuigen en vissersvaartuigen die zo zijn ontworpen en uitgerust dat de visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard*

1. De vissersvaartuigen moeten zijn uitgerust met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten, gekoeld of ingevroren, kunnen worden opgeslagen bij de in deze sectie voorgeschreven temperaturen. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde ruimten gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. Voor de vries- en koelinstallaties gelden de onder B, punt 3, voor fabrieksvaartuigen vastgestelde voorschriften.
2. De ruimen moeten zo zijn ontworpen dat het smeltwater niet in contact blijft met de visserijproducten.
3. De containers die worden gebruikt voor de opslag van de producten, moeten van die aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard; de containers moeten met name schoon zijn en het smeltwater moet kunnen wegvloeien.
4. Aan boord van vaartuigen die zijn uitgerust om visserijproducten te koelen in gekoeld zeewater, moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert; de koelinstallatie dient krachtig genoeg te zijn om de temperatuur van het mengsel van vis en zeewater uiterlijk 6 uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C te doen dalen.

## II. **Hygiëne aan boord van visserijvaartuigen**

De volgende hygiënevoorschriften gelden voor visserijproducten aan boord van visserijvaartuigen.

1. Gedeelten van vissersvaartuigen of containers die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten, moeten, wanneer zij worden gebruikt, schoon zijn en mogen met name niet verontreinigd kunnen worden door brandstof of door lenswater.
2. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen. Als de producten worden gewassen, moet daarvoor gebruik worden gemaakt van zoet water dat voldoet aan de eisen van Richtlijn 98/83/EG, of, in voorkomend geval, van schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater.
3. Visserijproducten moeten zo worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Voor het verplaatsen van grote vissen of van vissen waaraan het personeel zich kan verwonden, mag gepunt gereedschap worden gebruikt, op voorwaarde dat het visvles niet wordt beschadigd.
4. Visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo spoedig mogelijk aan land worden gebracht.
5. Wanneer de visserijproducten met ijs worden gekoeld, moet dat ijs vervaardigd zijn van drinkwater, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater. Totdat het ijs wordt gebruikt, moet het zo worden opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd.

6. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig met drinkwater, schoon zeewater of schoon rivier- of meerwater worden afgespoeld. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid, moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom worden onder ijs bewaard bij de temperatuur van smeltend ijs, of worden ingevroren.
7. Wanneer hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het product op een temperatuur van  $-9^{\circ}\text{C}$  worden gebracht. De pekel mag voor de vis geen bron zijn van verontreiniging.
8. Voor het koken van schaal-, schelp- en weekdieren aan boord gelden de voorschriften die zijn vastgesteld in hoofdstuk III, onder VI.

## HOOFDSTUK II

### HYGIËNEVOORSCHRIFTEN BIJ EN NA AANVOER

1. De voorzieningen voor het lossen en aanvoeren moeten zijn vervaardigd uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd, en moeten goed worden onderhouden en schoon zijn.
2. Bij het lossen en aanvoeren moet verontreiniging van de visserijproducten worden vermeden. Met name moet ervoor worden gezorgd dat:
  - het lossen en het aanvoeren snel geschieden;
  - de visserijproducten onverwijd in een beschermde omgeving worden ondergebracht bij de vereiste temperatuur;
  - geen apparatuur wordt gebruikt en geen behandelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.
3. Afslagen en groothandelsmarkten, alsmede delen daarvan, waar visserijproducten met het oog op verkoop worden uitgesteld:
  - a) mogen, wanneer er visserijproducten worden uitgesteld of opgeslagen, niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de visserijproducten, mogen niet tot de markten worden toegelaten. Personen die toegang hebben tot de ruimten, mogen geen dieren binnenbrengen;
  - b) moeten, wanneer zeewater wordt gebruikt, beschikken over de nodige voorzieningen voor de aanvoer van schoon zeewater.
4. Na de aanvoer, of eventueel na de eerste verkoop, moeten de visserijproducten onmiddellijk naar de plaats van bestemming worden vervoerd, zonet moeten zij, voordat zij met het oog op verkoop worden uitgesteld of nadat zij zijn verkocht en in afwachting dat zij naar de plaats van bestemming worden vervoerd, worden opgeslagen in koelruimten. In dat geval moeten de visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

## HOOFDSTUK III

### BIJZONDERE VOORSCHRIFTEN

#### I. Voorschriften voor verse producten

1. Wanneer gekoelde onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij onder ijs worden opgeslagen in een koelruimte. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen; het ijs, met of zonder zout, moet zijn bereid met drinkwater of schoon zee-, rivier- of meerwater en moet onder hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers. Verse producten in onmiddellijke verpakking moeten worden gekoeld met ijs of met een mechanisch koelapparaat waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.
2. Bij bepaalde bewerkingen, bijvoorbeeld het ontkoppen en het strippen, moet de nodige hygiëne in acht worden genomen; de producten moeten onmiddellijk daarna grondig worden gewassen met drinkwater of schoon zee-, rivier- of meerwater.
3. Bepaalde bewerkingen, bijvoorbeeld het fileren en in moten verdelen, dienen zo te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding van de filets en de moten wordt vermeden, en moeten plaatsvinden in een andere ruimte dan die welke wordt gebruikt voor het ontkoppen en het strippen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking en moeten tegen verontreiniging worden beschermd door middel van een aangepaste onmiddellijke verpakking. Filets en moten moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.
4. De voor de verzending of opslag van verse visserijproducten gebruikte containers moeten zo zijn vervaardigd dat het smeltwater gemakkelijk kan wegvloeien.

## II. Voorschriften voor ingevroren producten

Inrichtingen die visserijproducten invriezen, moeten beschikken over installaties die voldoen aan de voorschriften inzake invriezen en opslag die zijn vastgesteld voor fabrieksvaartuigen aan boord waarvan visserijproducten worden ingevroren.

## III. Voorschriften voor vispulp

1. Het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten moet plaatsvinden zo snel mogelijk na het fileren, en de gebruikte grondstof mag geen ingewanden bevatten. Indien hele vis wordt gebruikt, moet die vooraf worden gestript en gewassen.
2. De vispulp moet zo spoedig mogelijk na vervaardiging worden ingevroren of worden verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan.

## IV. Voorschriften met betrekking tot voor de volksgezondheid schadelijke endoparasieten

1. De volgende visserijproducten moeten gedurende ten minste 24 uur worden ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste - 20 °C in alle delen van het product; deze behandeling moet worden toegepast op het rauwe product of op het eindproduct:
  - a) vis bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt, b.v. jonge haring (maatjes);
  - b) de volgende soorten, als zij een koud rookproces moeten ondergaan waarbij de inwendige temperatuur van de vis onder 60 °C blijft:
    - haring,
    - makreel,
    - sprot,
    - (wilde) Atlantische en Pacifische zalm;
  - c) gemarineerde en/of gezouten haring, als de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.
2. Als uit de beschikbare epizoötiologische gegevens blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft, kunnen de lidstaten toestaan dat van de genoemde behandeling wordt afgeweken. Lidstaten die van deze mogelijkheid gebruik maken, stellen de Commissie en de andere lidstaten daarvan in kennis.
3. De hierboven bedoelde visserijproducten moeten, wanneer zij in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de fabrikant afgegeven document waarin is aangegeven welke behandeling is toegepast.
4. Voordat zij in de handel worden gebracht, moeten vis en visserijproducten aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing van zichtbare endoparasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde vis en delen van vis moeten worden verwijderd en mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

## V. Gekookte schaal-, schelp- en weekdieren

Bij het koken van schaal-, schelp- en weekdieren moeten de volgende voorschriften in acht worden genomen:

- a) na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Hiervoor moet drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG of schoon zee-, rivier- of meerwater worden gebruikt. Als geen andere conserveringsmiddelen worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat de temperatuur van smeltend ijs wordt bereikt;
- b) de schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, zodat verontreiniging van het product wordt voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen en moeten alle gebruikte werkoppervlakken zorgvuldig worden gereinigd. Indien machines worden gebruikt, moeten deze met korte tussenpozen worden gereinigd en worden ontsmet volgens een in het kader van de HACCP-procedures vastgesteld schema;
- c) na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren of afgekoeld tot een temperatuur waarbij geen ziektekiemen meer kunnen groeien, en moeten zij in daartoe geschikte ruimten worden opgeslagen waar de vereiste temperatuur kan worden gehandhaafd.

## HOOFDSTUK IV

**GEZONDHEIDSNORMEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN****1. Organoleptische eigenschappen van visserijproducten**

Uit het organoleptisch onderzoek van de visserijproducten moet blijken dat zij van hygiënische kwaliteit zijn. Indien nodig stelt de Commissie, na advies van het Wetenschappelijk Comité, versheidsnormen vast volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

**2. Histamine**

Voor bepaalde visserijproducten moet bij negen monsters uit elke partij de histamineconcentratie binnen de onderstaande grenzen blijven:

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

Deze maximumconcentraties gelden alleen voor vissoorten van de volgende families: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae en Scombraesidae. Ansjovis die een enzymatische rijping in pekel heeft ondergaan, mag evenwel hogere histamineconcentraties bevatten, die echter nooit meer mogen bedragen dan het dubbele van bovengenoemde waarden. De onderzoeken moeten worden verricht met behulp van wetenschappelijke erkende methoden die hun deugdelijkheid hebben bewezen, b.v. HPLC (hogedrukvlloeistofchromatografie).

**3. TVD-N (Total Volatile Basic Nitrogen)**

Onverwerkte visserijproducten worden als ongeschikt voor menselijke consumptie beschouwd wanneer op grond van een organoleptische evaluatie twijfel is ontstaan over de versheid van de producten en wanneer uit chemische tests is gebleken dat de volgens de in artikel 6 bedoelde procedure vast te stellen maximumwaarden voor TVB-N zijn overschreden.

**4. Voor de volksgezondheid schadelijke toxines**

De volgende producten mogen niet in de handel worden gebracht:

- giftige vis van de volgende families: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae;
- visserijproducten die biotoxines, b.v. ciguatoxine of spierverlammende toxines, bevatten.

## HOOFDSTUK V

**ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING VAN VISSERIJPRODUCTEN**

De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en het smeltwater moet voldoende kunnen wegvloeiën.

Bevroren blokken, die zijn vervaardigd aan boord van visserijvaartuigen, moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.

## HOOFDSTUK VI

**OPSLAG VAN VISSERIJPRODUCTEN**

1. Verse of ontdooide visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal-, schelp- en weekdieren moeten op de temperatuur van smeltend ijs worden gehouden.
2. Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product worden gehouden; hele in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, mag worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste -9 °C.

## HOOFDSTUK VII

**VERVOER VAN VISSERIJPRODUCTEN**

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. Met name geldt het volgende:
  - a) verse of ontdooide visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal-, schelp- en weekdieren moeten op de temperatuur van smeltend ijs worden gehouden;

- b) ingevroren visserijproducten, met uitzondering van in pekel ingevroren vis die voor de vervaardiging van conserven bestemd is, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste - 18 °C in alle delen van het product worden gehouden, met eventueel korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C.
2. Wanneer ingevroren visserijproducten van een koelhuis naar een erkende inrichting worden vervoerd om er bij aankomst te worden ontdooid met het oog op bewerking en/of verwerking, en wanneer de reisduur kort is, kan de bevoegde autoriteit toestaan dat van het bepaalde in punt 1, onder b), wordt afgeweken.
3. Indien de producten worden gekoeld met ijs, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater kan wegvloeien zodat het niet in contact blijft met de producten.
4. Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de hygiëne van de producten niet in het gedrang komt.

## HOOFDSTUK VIII

### ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

Fabrieksvaartuigen, vriesschepen en inrichtingen aan de wal moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend. Inrichtingen aan de wal die hun producten uitsluitend op de plaatselijke markt afzetten, mogen evenwel worden geregistreerd.

Groothandelsmarkten waar visserijproducten niet worden verwerkt maar uitsluitend te koop worden gesteld, en visafslagen moeten worden geregistreerd.

## SECTIE IX

### Melk en melkproducten

#### HOOFDSTUK I

#### RAUWE MELK — PRIMAIRE PRODUCTIE

##### I. Gezondheidsvoorschriften voor de melkproductie

1. Rauwe melk moet afkomstig zijn van:

a) koeien of buffelkoeien:

- i) die behoren tot een beslag dat overeenkomstig de punten I en II van bijlage A bij Richtlijn 64/432/EEG officieel tuberculosevrij en brucellosevrij of officieel brucellosevrij is,
- ii) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk op de mens kan worden overgebracht,
- iii) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren en geen zichtbare ziekteverschijnselen vertonen,
- iv) die niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking,
- v) die geen uierlesies vertonen waardoor de melk kan worden aangetast,
- vi) die niet zijn behandeld met stoffen die schadelijk zijn of schadelijk kunnen worden voor de gezondheid van de mens en die in de melk terecht kunnen komen, tenzij de melk is verkregen na de officiële wachttijd die in de communautaire regelgeving of, bij gebreke daarvan, in de nationale regelgeving is voorgeschreven;

b) schapen of geiten:

- i) die behoren tot een officieel brucellosevrije of een brucellosevrije (*Brucella melitensis*) schapenhouderij of geitenhouderij in de zin van artikel 2, de punten 4 en 5, van Richtlijn 91/68/EEG,
- ii) die voldoen aan de onder a), met uitzondering van die onder a), i), bedoelde eisen;

c) vrouwelijke dieren van andere diersoorten:

- i) die, wanneer het gaat om soorten die vatbaar zijn voor brucellose of tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekten worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteiten erkend controleprogramma,
- ii) die voldoen aan de onder a), met uitzondering van die onder a), i), bedoelde eisen.

## 2. Rauwe melk van:

- a) dieren die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- en een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekten vertonen, maar die behoren tot een beslag dat niet aan de voorschriften van punt 1, onder a), i) voldoet, mag alleen worden gebruikt na een hittebehandeling die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een fosfatasetest die onder toezicht van de bevoegde autoriteit wordt uitgevoerd;
  - b) dieren die niet positief hebben gereageerd op een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekte vertonen, maar die behoren tot beslagen die niet aan de voorschriften van punt 1, onder b), i) voldoen, mag alleen worden gebruikt:
    - i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden, of
    - ii) na een hittebehandeling ter plaatse die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een fosfatasetest die onder toezicht van de bevoegde autoriteit wordt uitgevoerd;
  - c) dieren die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- en een brucellosestest en die geen symptomen van die ziekten vertonen, maar die behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 1, onder c), i), bedoelde controles, moet onder toezicht van de bevoegde autoriteit worden behandeld om de veiligheid ervan te garanderen;
  - d) dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve test op tuberculose of op brucellose als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
3. Als op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest.
4. Dieren die besmet zijn of waarvan vermoed wordt dat zij besmet zijn met een van de in punt 1 vermelde ziekten, moeten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd om te voorkomen dat ook de melk van andere dieren onbruikbaar wordt.

## II. Hygiëne op melkproductiebedrijven

### A. Hygiëne op melkproductiebedrijven

1. Mobiele melkinstallaties en de lokalen waar de melk wordt opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het gevaar voor verontreiniging van de melk zoveel mogelijk wordt beperkt.
2. De lokalen waar de melk wordt opgeslagen, moeten voorzien zijn van adequate koelapparatuur, beschermd zijn tegen ongedierte en goed zijn afgescheiden van de lokalen waar de dieren worden gehuisvest.

### B. Hygiëne bij het melken, het ophalen van rauwe melk en het vervoer van rauwe melk

1. Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en met name moet erop worden toegezien dat:
  - voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en eventueel ook de daarrond liggende delen schoon zijn,
  - het uitzicht van de melk wordt gecontroleerd; abnormale melk mag niet worden geleverd,
  - melk van dieren waarbij klinische symptomen van een uierziekte worden gevonden, niet wordt geleverd,
  - dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk kunnen terechtkomen, kunnen worden geïdentificeerd en dat de melk niet wordt geleverd,
  - de in spendippers of sprays gebruikte stoffen geen residuen achterlaten in de melk.
2. Na het melken moet de melk onmiddellijk worden opgeslagen in een schone ruimte die zo is ontworpen dat de melk niet kan worden aangetast. Indien de melk niet binnen twee uur na het melken wordt verwerkt of opgehaald, moet zij tot ten hoogste + 8 °C worden gekoeld wanneer de melk dagelijks wordt opgehaald, zoniet tot ten hoogste + 6 °C.
3. Tijdens het vervoer naar een zuivelinrichting moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de zuivelinrichting mag de temperatuur van de melk niet meer bedragen dan + 10 °C, tenzij de melk binnen twee uur na het melken is opgehaald.
4. Om technologische redenen die verband houden met de bereiding van sommige melkproducten, kunnen de lidstaten afwijkingen van de in de punten 2 en 3 vastgestelde temperaturen toestaan op voorwaarde dat het eindproduct voldoet aan de in deze verordening vastgestelde normen.

### C. Hygiëne van de lokalen, het materieel en de uitrusting

1. Het materieel en de instrumenten of de oppervlakken daarvan die bestemd zijn om in contact te komen met melk (gereedschap, recipiënten, tanks, enz. voor gebruik bij het melken, het ophalen of het vervoeren van melk) moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en moeten goed worden onderhouden. Derhalve moet gebruik zijn gemaakt van glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.



2. Na gebruik moeten het bij het melken gebruikte gereedschap, de installaties voor machinaal melken en de recipiënten die met de melk in contact zijn geweest, worden gereinigd en ontsmet. Na elke reis, of na elke serie reizen wanneer de periode tussen het lossen en het opnieuw laden zeer kort is, maar in elk geval ten minste éénmaal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt om de rauwe melk naar een zuivelinrichting te vervoeren, worden gereinigd en ontsmet voordat ze opnieuw worden gebruikt.

#### D. Hygiëne van het personeel

1. Personen die betrokken zijn bij het melken en/of het hanteren van rauwe melk, moeten aangepaste schone kleding dragen.
2. Personen die betrokken zijn bij het melken, moeten hun handen wassen onmiddellijk voordat zij met het melken beginnen en zij moeten deze zo schoon mogelijk houden zolang het melken duurt. Daartoe moeten dicht bij de melkplaats adequate voorzieningen aanwezig zijn om al wie betrokken is bij het melken en bij het hanteren van rauwe melk, de gelegenheid te geven handen en armen te wassen.

### III. Normen voor rauwe melk

Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, zijn de onderstaande normen van toepassing en moet de naleving ervan worden gecontroleerd aan de hand van een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters.

Kiemgetal en aantal somatische cellen

Rauwe koemelk moet aan de volgende normen voldoen:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Glijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste één monsterneming per maand.

<sup>(2)</sup> Glijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand. Wanneer de productie sterk varieert naargelang van het seizoen, kan de Commissie een lidstaat volgens de procedure in artikel 6 bedoelde procedure machtigen om een andere methode aan te houden voor de berekening van de resultaten voor een minder goede lactatieperiode.

Het is toegestaan andere wetenschappelijke gevalideerde methoden te gebruiken.

De lidstaten kunnen individuele of algemene afwijkingen toestaan voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste 60 dagen.

Wanneer de voor rauwe melk vastgestelde normen worden overschreden, moeten corrigerende maatregelen worden getroffen. Wanneer die normen bij herhaling of in grote mate worden overschreden, moet de bevoegde autoriteit daarvan in kennis worden gesteld en dient zij erop toe te zien dat de nodige maatregelen worden getroffen.

### IV. Microbiologische criteria voor rauwe melk

De lidstaten zien erop toe dat rauwe koemelk die bestemd is voor rechtstreekse consumptie of waarmee producten worden vervaardigd zonder dat de melk daarbij een behandeling ondergaat die pathogene micro-organismen kan vernietigen, wordt getest teneinde de microbiologische veiligheid van de producten te garanderen.

## HOOFDSTUK II

### MELKPRODUCTEN

#### I. Voorschriften voor inrichtingen

Indien nodig kunnen door de bevoegde autoriteit bijzondere voorwaarden worden toegestaan, met name om rekening te houden met traditionele productiemethoden.

#### II. Voorschriften voor hittebehandelde consumptiemelk

1. Bij ontvangst in de zuivelinrichting moet de melk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste + 6 °C en/of op die temperatuur worden gehouden tot aan het begin van de hittebehandeling, tenzij die behandeling plaatsvindt binnen vier uur na de ontvangst.
2. Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, zijn de onderstaande normen van toepassing.
  - a) Gepasteuriseerde melk moet:
    - zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (ten minste 71,7 °C gedurende 15 seconden) of door een pasteurisatieproces waarbij een andere tijd/temperatuurcombinatie wordt toegepast om een gelijkwaardig effect te krijgen;

- negatief reageren op de fosfatetest;
- onmiddellijk na de pasteurisatie zo snel mogelijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C;
- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde melk als bedoeld onder III, punt 2), a), die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

b) UHT-melk (ultrahogetemperatuurmelk) moet:

- zijn verkregen door verhitting volgens een procédé waarbij de rauwe melk door middel van een ononderbroken doorstroming gedurende korte tijd aan een hoge temperatuur (ten minste 135 °C gedurende ten minste één seconde of een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardig effect oplevert) wordt blootgesteld — met het doel alle overblijvende bederf veroorzakende micro-organismen en de sporen daarvan te vernietigen —, en van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien met gebruik van aseptische verpakking in ondoorzichtige recipiënten of recipiënten die ten gevolge van de verpakking ondoorzichtig worden, teneinde de chemische, fysische en organoleptische veranderingen van de melk tot een minimum te beperken;
- een zodanige houdbaarheid hebben dat geen enkel teken van bederf kan worden geconstateerd na een bewaartijd van 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 30 °C; zo nodig kan ook worden voorzien in een bewaartijd van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 55 °C;
- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde of gepasteuriseerde melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.
- Als het „ultrahogetemperatuurprocédé” zo wordt toegepast dat melk en stoom rechtstreeks met elkaar in aanraking komen, moet de stoom verkregen zijn uit drinkwater en mag deze geen vreemde stoffen aan de melk afgeven noch anderszins de melk nadelig beïnvloeden.

c) Gesteriliseerde melk moet:

- verhit en gesteriliseerd zijn in hermetisch gesloten onmiddellijke verpakkingen of recipiënten waarvan de sluiting intact moet blijven;
- een zodanige houdbaarheid hebben dat geen enkel teken van bederf kan worden geconstateerd na een bewaartijd van 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 30 °C; zo nodig kan ook worden voorzien in een bewaartijd van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van 55 °C;
- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml, of uit gethermiseerde of gepasteuriseerde melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.

### III. Voorschriften voor andere melkproducten

1. Bij ontvangst in de zuivelinrichting moet de melk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste + 6 °C en/of op die temperatuur worden gehouden tot aan het begin van de verwerking. Als melkproducten met rauwe melk worden bereid, moet de exploitant of de beheerder van de zuivelinrichting de nodige maatregelen treffen om ervoor te zorgen dat de rauwe melk in afwachting van de verwerking wordt bewaard bij een temperatuur van minder dan + 6 °C, of dat de melk onmiddellijk na het melken wordt verwerkt. De bevoegde autoriteit kan evenwel, om technologische redenen met betrekking tot de vervaardiging van sommige melkproducten, toestaan dat de bovenstaande temperatuur wordt overschreden.
2. Totdat normen zijn vastgesteld in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en melkproducten, moet melk bij de behandeling waarvan met name een hittebehandeling wordt toegepast, en die bestemd is voor de vervaardiging van melkproducten, aan de volgende eisen voldoen:

a) gethermiseerde melk moet:

- zijn verkregen uit rauwe melk die, wanneer het gaat om koemelk, vóór de hittebehandeling een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml,
- zijn verkregen uit rauwe melk die gedurende ten minste 15 seconden is verhit tot een temperatuur tussen 57 °C en 68 °C, zodat de melk na deze behandeling positief reageert op de fosfatetest,
- indien zij wordt gebruikt voor de productie van gepasteuriseerde melk, UHT-melk of gesteriliseerde melk waarmee melkproducten worden vervaardigd, vóór de behandeling aan de volgende norm voldoen: een kiemgetal bij 30 °C van minder dan 100 000 per ml;

b) gepasteuriseerde melk moet:

- zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (ten minste 71,7 °C gedurende 15 seconden) of door een pasteurisatieproces waarbij een andere tijd/temperatuurcombinatie wordt toegepast om een gelijkwaardig effect te krijgen,
- negatief reageren op de fosfatetest;

c) UHT-melk moet zijn verkregen door verhitting volgens een procédé waarbij de rauwe melk door middel van een ononderbroken doorstroming gedurende korte tijd aan een hoge temperatuur (ten minste 135 °C gedurende ten minste 1 seconde of een andere tijd/temperatuurcombinatie met gelijkwaardig effect) wordt blootgesteld — met het doel alle overblijvende bederf veroorzakende micro-organismen en de sporen daarvan te vernietigen —, en van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien met gebruik van aseptische verpakking in ondoorzichtige recipiënten of recipiënten die ten gevolge van de verpakking ondoorzichtig worden, teneinde de chemische, fysische en organoleptische veranderingen van de melk tot een minimum te beperken.

### HOOFDSTUK III

#### ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING

Het sluiten moet, onmiddellijk na het vullen, plaatsvinden in de inrichting waar de laatste hittebehandeling van consumptiemelk en/of vloeibare melkproducten heeft plaatsgevonden, door middel van een sluiting die de melk beschermt tegen elke aantasting van haar kenmerken door schadelijke invloeden van buitenaf. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

### HOOFDSTUK IV

#### ETIKETTERING

Onverminderd het bepaalde in Richtlijn 79/112/EEG moeten voor controledoeleinden op het etiket duidelijk voorkomen:

1. de vermelding „rauwe melk” voor rauwe melk bestemd voor rechtstreekse consumptie;
2. wanneer het gaat om hittebehandelde melk en hittebehandelde vloeibare melkproducten:
  - de aard van de hittebehandeling die de melk heeft ondergaan, b.v. thermisatie, pasteurisatie, UHT-behandeling of sterilisatie,
  - een vermelding, al dan niet in codevorm, aan de hand waarvan de datum van de laatste hittebehandeling kan worden afgelezen,
  - voor gepasteuriseerde melk, de temperatuur waarbij het product moet worden opgeslagen;
3. wanneer het gaat om:
  - melkproducten die zijn bereid met melk die geen hittebehandeling heeft ondergaan, dan wel met gethermiseerde melk, en die ook in het kader van het bereidingsproces geen enkele hittebehandeling hebben ondergaan, de vermelding „bereid met rauwe melk” of „bereid met gethermiseerde melk”;
  - melkproducten die een hittebehandeling hebben ondergaan aan het einde van het bereidingsproces, de aard van die behandeling,
  - gepasteuriseerde vloeibare melkproducten, de temperatuur waarbij het product moet worden opgeslagen.

### HOOFDSTUK V

#### HET AANBRENGEN VAN KEURMERKEN

In afwijking van de in de inleiding bij deze bijlage vastgestelde voorschriften inzake het aanbrengen van keurmerken, mag het erkenningsnummer in het keurmerk worden vervangen door een verwijzing naar de plaats waar het erkenningsnummer van de inrichting is vermeld.

### HOOFDSTUK VI

#### ERKENNING EN REGISTRATIE VAN INRICHTINGEN

Zuivelinrichtingen moeten worden erkend door de bevoegde autoriteit overeenkomstig de inleiding bij deze bijlage.

Zuivelinrichtingen die hun producten uitsluitend op de lokale markt afzetten, mogen worden geregistreerd.

## S E C T I E X

**Eieren en eiproducten**

## HOOFDSTUK I

**EIEREN**

1. Op het bedrijf van de producent en tot op het moment van verkoop aan de consument moeten de eieren schoon, droog en vrij van vreemde geuren worden gehouden, en moeten zij op afdoende wijze worden beschermd tegen schokken en rechtstreeks zonlicht. Zij moeten worden opgeslagen en vervoerd bij een temperatuur die de meeste garanties biedt met betrekking tot het behoud van de hygiënische eigenschappen.
2. De eieren moeten aan de consument worden geleverd binnen 21 dagen na het leggen.
3. Ten aanzien van salmonella gelden de volgende voorschriften voor eieren die voor Zweden en Finland bestemd zijn:
  - a) partijen eieren moeten komen uit beslagen waarbij, met het oog op microbiologische tests, monsters zijn genomen overeenkomstig de daartoe volgens de in artikel 6 bedoelde procedure vastgestelde bepalingen;
  - b) de onder a) bedoelde tests zijn niet vereist voor partijen eieren die bestemd zijn voor de vervaardiging van eiproducten in een inrichting voor de vervaardiging van eiproducten;
  - c) de onder a) bedoelde garanties worden niet geëist voor eieren die afkomstig zijn van een inrichting waar een operationeel programma wordt toegepast dat door de Commissie volgens de in artikel 6 bedoelde procedure is erkend als gelijkwaardig met het voor Zweden en Finland goedgekeurde programma. De operationele programma's van de lidstaten kunnen door de Commissie worden gewijzigd en bijgewerkt volgens dezelfde procedure.

## HOOFDSTUK II

**EIPRODUCTEN****I. Voorschriften voor inrichtingen**

Inrichtingen voor de vervaardiging van eiproducten moeten ten minste beschikken over:

1. geschikte lokalen met passende voorzieningen voor:
  - a) het wassen en ontsmetten van vuile eieren, indien nodig,
  - b) het breken van de eieren, het opvangen van de inhoud en het verwijderen van de gebroken schalen en vliezen;
2. een apart lokaal voor andere dan de in punt 1 bedoelde bewerkingen.

Eiproducten mogen in het in punt 1, onder b), bedoelde lokaal worden gepasteuriseerd als de inrichting over een gesloten pasteurisatiesysteem beschikt. De nodige maatregelen moeten worden getroffen om te voorkomen dat de eiproducten na pasteurisatie worden verontreinigd.

**II. Grondstoffen voor de vervaardiging van eiproducten**

Voor de vervaardiging van eiproducten mogen alleen niet-bebroede eieren worden gebruikt die geschikt zijn voor menselijke consumptie; de schaal van deze eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen barsten vertonen. Gebarsten eieren mogen toch voor de vervaardiging van eiproducten worden gebruikt op voorwaarde dat de eieren door het pakstation of het productiebedrijf rechtstreeks aan een erkende inrichting worden geleverd, waar zij zo snel mogelijk worden gebroken.

Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de onderstaande voorschriften:

1. De onder III, de punten 1 tot en met 4, vastgestelde voorschriften moeten in acht worden genomen.
2. Onmiddellijk na de productie moeten de producten worden diepgevroren of worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; in dat laatste geval moeten zij op de plaats van bestemming worden behandeld binnen 48 uur nadat de eieren zijn gebroken, tenzij het gaat om ingrediënten die moeten worden ontsuikerd.
3. De aard van de goederen moet worden omschreven als volgt: „niet-gepasteuriseerde eiproducten — te behandelen op de plaats van bestemming — datum en uur van het breken”.

**III. BIJZONDERE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN EIPRODUCTEN**

Alle bewerkingen moeten zo worden uitgevoerd dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, de bewerking en de opslag van de eiproducten wordt voorkomen; met name moet aan de onderstaande eisen worden voldaan.

1. Vuile eieren moeten vóór het breken worden gewassen.

2. De eieren moeten worden gebroken in het daartoe bestemde lokaal; gebarsten eieren moeten onmiddellijk worden verwerkt.
3. Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden be- en verwerkt. Alle apparatuur moet worden gereinigd en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen.
4. Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, en het is evenmin toegestaan de lege schalen te centrifugeren om er het resterende eiwit uit te halen met het oog op menselijke consumptie.
5. Na het breken moet elk ei-productdeeltje zo spoedig mogelijk een hittebehandeling ondergaan om elk microbiologisch gevaar uit te sluiten of tot een aanvaardbaar minimum te beperken. Een partij die onvoldoende is behandeld, mag onmiddellijk een nieuwe behandeling ondergaan in dezelfde inrichting, op voorwaarde dat de producten daarna geschikt zijn voor menselijke consumptie; als wordt geconstateerd dat een partij ongeschikt is voor menselijke consumptie, moet ze worden gedenateerd. Een behandeling is niet vereist voor eiwit dat bestemd is voor de vervaardiging van gedroogde of gekristalliseerde albumine die later wordt gepasteuriseerd.
6. Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt behandeld, moet hij worden opgeslagen, hetzij bevroren, hetzij bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C; de periode van opslag bij 4 °C mag ten hoogste 48 uur duren, behalve voor gestabiliseerde producten (bijv. met zout of suiker) en voor ei-producten die moeten worden ontsuikerd.
7. Vloeibare producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; als deze producten moeten worden bevroren, moet het invriezen onmiddellijk na de behandeling plaatsvinden.

#### IV. Analytische eisen

1. Het gehalte aan 3 OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd ei-product, berekend op de droge stof.
2. Het melkzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 1 000 mg per kg ei-product, berekend op de droge stof (dit geldt alleen voor onbehandelde producten).

Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces.

3. De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het ei-product mag niet groter zijn dan 100 mg per kg ei-product.

#### V. Etikettering van ei-producten

Elke partij ei-producten die een inrichting verlaat, moet, onverminderd de algemene voorschriften inzake keurmerken, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur het ei-product moet worden bewaard en hoelang het product onder die omstandigheden kan worden bewaard.

#### VI. Erkennung en registratie van inrichtingen

De bedrijfsruimten van verzamelaars en van pakstations moeten worden geregistreerd. Inrichtingen voor de vervaardiging van ei-producten moeten worden erkend en een erkenningsnummer krijgen overeenkomstig het voorwoord bij deze bijlage.

### SECTIE XI

#### Kikkerbilletjes

1. De kikkers moeten met gebruikmaking van humane slachtmethoden in een daartoe erkende inrichting worden geslacht. Kikkers die reeds vóór het slachten gestorven zijn, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
2. Er moet een afzonderlijk lokaal zijn voor de opslag en het wassen van de levende kikkers en voor het slachten en het uitbloeden daarvan. Dit lokaal moet materieel gescheiden zijn van het bereidingslokaal.
3. Onmiddellijk na de bereiding moeten de kikkerbilletjes overvloedig met stromend drinkwater in de zin van Richtlijn 98/83/EG van de Raad worden gewassen en dadelijk worden gekoeld tot de temperatuur van smeltend ijs, worden bevroren tot een temperatuur van ten hoogste -18 °C of worden verwerkt.
4. Kikkerbilletjes mogen in de eetbare delen geen contaminanten zoals zware metalen of organische halogeenvbindingen bevatten in zodanig hoge gehalten dat de berekende inname via voedsel hoger ligt dan de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname.

## S E C T I E X I I

**Slakken**

1. De slakken moeten met gebruikmaking van humane slachtmethoden in een daartoe erkende inrichting worden geslacht. Slakken die reeds vóór het slachten gestorven zijn, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
2. De hepato-pancreas moet worden verwijderd en mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.
3. De slakken mogen in de eetbare delen geen contaminanten zoals zware metalen of organische halogeenverbindingen bevatten in zodanig hoge gehalten dat de berekende inname via voedsel hoger ligt dan de voor de mens aanvaardbare dagelijkse of wekelijkse inname.

## S E C T I E X I I I

**Gesmolten dierlijke vetten en kanen***A. Normen voor inrichtingen die grondstoffen verzamelen of verwerken*

1. Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport daarvan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over een koelhuis waar de grondstoffen bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C kunnen worden opgeslagen, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen 12 uur nadat zij zijn verkregen.
2. Verwerkingsinrichtingen moeten zijn erkend en moeten ten minste beschikken over:
  - a) een koelhuis, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen 12 uur nadat zij zijn verkregen;
  - b) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen als stortgoed verzendt;
  - c) indien nodig, adequate apparatuur voor de bereiding van producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, vermengd met andere levensmiddelen en/of kruiden.

*B. Hygiëne voor gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijproducten van de vetsmelterij*

1. De grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die bij de keuring vóór en na het slachten geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.
2. De grondstoffen moeten bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten.
3. a) Voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten mogen alleen vetweefsels of beenderen worden gebruikt die afkomstig zijn van slachthuizen, uitsnijderijen of vleesverwerkingsinrichtingen. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7 °C worden vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen;
  - b) in afwijking van het bepaalde onder a)
    - mogen de grondstoffen ongekoeld worden opgeslagen en vervoerd op voorwaarde dat zij uiterlijk twaalf uur nadat zij zijn verkregen, worden gesmolten;
    - mogen grondstoffen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in aan verkooppunten grenzende lokalen waar vlees uitsluitend met het oog op de rechtstreekse voorziening van de eindconsument wordt uitgesneden en opgeslagen, voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten worden gebruikt, op voorwaarde dat zij aan de nodige hygiënische normen voldoen en deugdelijk verpakt zijn. Indien de grondstoffen niet dagelijks worden opgehaald, moeten zij onmiddellijk na het ophalen worden gekoeld.
4. De grondstoffen moeten worden gesmolten door middel van hitte, druk of een andere adequate methode, waarna het vet moet worden afgescheiden door decanteren, centrifugeren, filteren of een andere adequate methode. Het gebruik van oplosmiddelen is verboden.

5. Gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1, 2, 3 en 4 zijn bereid, mogen in dezelfde inrichting of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteiten ervan te verbeteren, op voorwaarde dat het te raffineren vet aan de in punt 6 vastgestelde normen voldoet.

6. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naargelang van het type, aan de volgende normen voldoen:

	Herkauwers			Varkens			Andere dierlijke vetten	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare varkensvetten		Reuzel en andere varkensvetten voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus <sup>(1)</sup>	Andere		Reuzel <sup>(2)</sup>	Andere			
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidegetal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Totaal aan onoplosbare onzuiverheden	maximaal 0,15 %			maximaal 0,5 %				
Geur, smaak, kleur	normaal							

<sup>(1)</sup> Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.

<sup>(2)</sup> Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsel van varkens.

7. Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen:

- i) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van 70 °C of minder: bij een temperatuur van minder dan 7 °C gedurende ten hoogste 24 uur, of bij ten hoogste - 18 °C;
- ii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10 % (m/m) vocht bevatten:
  - bij een temperatuur van minder dan 7 °C gedurende ten hoogste 48 uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt,
  - bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C;
- iii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10 % (m/m) vocht bevatten: geen specifieke eisen.

#### SECTIE XIV

##### Behandelde magen, blazen en darmen

1. In inrichtingen waar magen, blazen en darmen worden behandeld, moet erop worden toegezien dat producten die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, tot het ogenblik van verzending worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde lokalen. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.
2. Darmen, blazen en magen van dieren mogen alleen in de handel worden gebracht indien:
  - a) de darmen, blazen en magen afkomstig zijn van dieren die onder toezicht van de bevoegde autoriteit in een slachthuis zijn geslacht en die een antemortem- en een postmortemkeuring hebben ondergaan;
  - b) de darmen, blazen en magen komen uit inrichtingen die door de bevoegde autoriteit zijn erkend;
  - c) de darmen, blazen en magen zijn gereinigd en geschraapt, en vervolgens gezouten, verhit of gedroogd;
  - d) na de onder c) bedoelde behandeling, doeltreffende maatregelen zijn getroffen om te voorkomen dat de darmen, magen of blazen opnieuw worden verontreinigd.

Invoer uit derde landen van darmen, blazen en magen van dieren is alleen toegestaan indien een certificaat wordt overgelegd dat is afgegeven en ondertekend door een officiële dierenarts en waarin wordt verklaard dat aan de bovenstaande voorschriften wordt voldaan.

## S E C T I E X V

**Gelatine**

## H O O F D S T U K I

**VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE GRONDSTOFFEN**

1. Voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine mogen de volgende grondstoffen worden gebruikt:
  - beenderen
  - huiden van als huisdier gehouden herkauwers,
  - varkenshuiden,
  - huid van pluimvee,
  - ligamenten en pezen,
  - huiden van vrij wild,
  - huid en graten van vis.
2. Het gebruik van beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of regio's die overeenkomstig de communautaire wetgeving als gebieden met een hoog BSE-risico zijn aangemerkt, is verboden.
3. Het gebruik van huiden die een looiprocedé hebben ondergaan, is verboden.
4. De in de eerste vijf streepjes van punt 1 genoemde grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden, en de huiden van vrij wild moeten afkomstig zijn van vrij wild dat geschikt voor menselijke consumptie is bevonden.
5. De grondstoffen moeten komen van levensmiddelenbedrijven die op grond van deze verordening zijn erkend of geregistreerd.

Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen wensen te leveren voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, moeten door de bevoegde autoriteiten daartoe speciaal zijn gemachtigd of geregistreerd en moeten aan de volgende eisen voldoen:

  - a) zij moeten beschikken over opslaglokalen met een harde vloer en gladde muren die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en waar, indien nodig, in een koelsysteem is voorzien;
  - b) de opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen;
  - c) wanneer grondstoffen die niet aan de in deze sectie vastgestelde eisen voldoen, in deze inrichtingen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten zij in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die wel aan de in deze sectie vastgestelde eisen voldoen.
6. Voor de invoer in de Gemeenschap van grondstoffen die bestemd zijn voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, gelden de volgende voorschriften:
  - de lidstaten staan de invoer van deze grondstoffen uitsluitend toe uit een derde land dat is opgenomen in de daartoe opgestelde lijst;
  - elke partij gaat vergezeld van een certificaat volgens het model dat is vastgesteld volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

## H O O F D S T U K II

**VERVOER EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN**

1. Tijdens het vervoer, bij de levering in het verzamelcentrum en in de leerlooierij, en bij de levering in de inrichting voor de vervaardiging van gelatine moeten de grondstoffen vergezeld gaan van een document waarin de oorsprong van de grondstof is vermeld.
2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij zij worden verwerkt binnen 24 uur na verzending.

Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.



## HOOFDSTUK III

**EISEN WAARAAN BIJ DE VERVAARDIGING VAN GELATINE MOET WORDEN VOLDAAN**

1. Bij de vervaardiging van gelatine moet een procédé worden toegepast dat de volgende garanties biedt:
  - alle beendermateriaal van herkauwers dat afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden en geslacht in landen of regio's die op grond van communautaire wetgeving als land of regio met een laag risico ten aanzien van BSE zijn aangemerkt, wordt onderworpen aan een procédé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,5) wordt behandeld, en vervolgens gedurende ten minste 20 dagen een behandeling ondergaat met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5), in de loop waarvan het materiaal wordt gesteriliseerd bij 138-140 °C gedurende 4 seconden, of aan een gelijkwaardig procédé dat door de Commissie, na raadpleging van het ter zake bevoegde Wetenschappelijk Comité, is erkend;
  - andere grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en worden vervolgens één of meer keren gespoeld. Daarna wordt de pH aangepast. De gelatine wordt geëxtraheerd door de grondstoffen één of verschillende keren na elkaar te verhitten; het extract wordt dan gezuiverd door middel van filtrering en sterilisatie.
2. Het gebruik van andere conserveermiddelen dan zwaveldioxide en waterstofperoxide is verboden.
3. Op voorwaarde dat de voorschriften voor niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine exact dezelfde zijn als die voor voor menselijke consumptie bestemde gelatine, mogen beide producten in dezelfde inrichting worden vervaardigd en opgeslagen.

## HOOFDSTUK IV

**EISEN INZAKE DE EINDPRODUCTEN**

Grenswaarden voor residuen

Element	Grenswaarde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
vocht (105 °C)	15 %
As (550 °C)	2 %
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europese Pharmacopee 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

## BIJLAGE III

## INVOER VAN PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG UIT DERDE LANDEN

De bepalingen van deze bijlage gelden onverminderd de veterinairerechtelijke voorschriften voor de invoer van producten van dierlijke oorsprong die zijn vastgesteld in Verordening ... van de Raad houdende vaststelling van de veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, het in de handel brengen en de invoer van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

**I. Bepalingen inzake de opstelling van de lijsten van derde landen waaruit de invoer van producten van dierlijke oorsprong is toegestaan**

Om de naleving van de in artikel 12 van Verordening ... inzake levensmiddelenhygiëne bedoelde algemene bepalingen te garanderen zijn de onderstaande voorschriften van toepassing.

Volgens de in artikel 6 bedoelde procedure

- a) stelt de Commissie lijsten op van derde landen of delen van derde landen waaruit de invoer van producten van dierlijke oorsprong is toegestaan. Deze lijsten worden opgesteld na een communautair inspectiebezoek.

Bij de opstelling van de lijsten wordt met name rekening gehouden met:

- i) de wetgeving van het derde land;
  - ii) de organisatie van de bevoegde autoriteit van het derde land en van de inspectiediensten daarvan, de bevoegdheden van deze diensten en de controle die daarop wordt uitgeoefend, en de mate waarin deze diensten werkelijk toezicht kunnen houden op de toepassing van de wetgeving;
  - iii) de hygiënevoorschriften met betrekking tot productie, vervaardiging, hantering, opslag en verzending die van toepassing zijn op voor de Gemeenschap bestemde producten van dierlijke oorsprong;
  - iv) de garanties die het derde land kan geven met betrekking tot de naleving of de gelijkwaardigheid van de relevante gezondheidsvoorschriften;
  - v) de ervaring die bij het in de handel brengen van het product uit het derde land is opgedaan en de resultaten van de verrichte invoercontroles;
  - vi) de resultaten van de communautaire inspecties en/of audits in het derde land, en met name de resultaten van de evaluatie van de bevoegde autoriteiten;
  - vii) de gezondheidstoestand van het vee, van andere huisdieren en van de wilde dieren in het derde land, en de algemene gezondheidstoestand in het land, die eventueel een bedreiging zouden kunnen vormen voor de volksgezondheid in de Gemeenschap;
  - viii) de regelmaat en de snelheid waarmee het derde land informatie verstrekt over de aanwezigheid van biologische risicofactoren, waaronder de aanwezigheid van mariene biotoxines in visserij- of aquacultuurgebieden;
  - ix) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een programma voor de bestrijding van zoönosen;
  - x) de wetgeving van het derde land inzake het gebruik van stoffen en diergeneesmiddelen, inclusief de voorschriften inzake het verbod op of de machtiging tot het gebruik van die stoffen en diergeneesmiddelen, de distributie en het in de handel brengen ervan, en de voorschriften inzake beheer en inspectie;
  - xi) het bestaan, de toepassing en de mededeling van een programma voor de controle op residuen;
  - xii) de wetgeving van het derde land inzake de bereiding en het gebruik van diervoeders, met inbegrip van de procedures voor het gebruik van toevoegingsmiddelen en voor de bereiding en het gebruik van gemedicineerde diervoeders, en inzake de hygiënische kwaliteit van de voor de bereiding van het voeder gebruikte grondstoffen en van het eindproduct;
- b) stelt de Commissie, per product of productengroep, voor elk derde land of groep van derde landen bijzondere invoervoorschriften vast naargelang van de gezondheidssituatie van het betrokken derde land of de betrokken derde landen.

Deze bijzondere invoervoorschriften betreffen:

- i) de identificatie van de bevoegde autoriteit die verantwoordelijk is voor de officiële controles van de betrokken producten en voor de ondertekening van de gezondheidscertificaten,
- ii) de gezondheidscertificaten waarvan voor de Gemeenschap bestemde zendingen vergezeld moeten gaan; deze certificaten moeten:
  - worden opgesteld in ten minste een van de talen van het land van verzending en van bestemming en een van de talen van de lidstaat waar de controles in de inspectiepost aan de grens worden uitgevoerd,
  - de producten vergezellen als origineel exemplaar,

- uit één enkel blad bestaan,
- zijn opgesteld voor één enkele geadresseerde.

Het certificaat moet zijn afgegeven op de dag waarop de producten worden geladen met het oog op verzending naar het land van bestemming,

- iii) het aanbrengen van een keurmerk ter identificatie van de producten van dierlijke oorsprong, waarin met name het derde land van verzending (de volledige naam van het land of de ISO-afkorting) en het erkenningsnummer, de naam en het adres van de inrichting van herkomst zijn vermeld;

c) stelt de Commissie, indien zij dit nodig acht, algemene voorwaarden vast voor de invoer van een bepaald product.

## II. Voorschriften voor de opstelling en de bijwerking van de lijsten van inrichtingen, inclusief fabrieksvaartuigen en vriesvaartuigen

Inrichtingen, fabrieksvaartuigen of vriesvaartuigen en, wanneer het gaat om levende tweekleppige weekdieren, productiegebieden mogen slechts producten van dierlijke oorsprong naar de Gemeenschap verzenden wanneer zij voorkomen op een lijst die met inachtneming van de onderstaande procedures wordt vastgesteld.

### 1. Overeenkomsten inzake gelijkwaardigheid

De lijst van de inrichtingen wordt vastgesteld en bijgewerkt volgens de bepalingen van de betrokken overeenkomst inzake gelijkwaardigheid.

### 2. De Commissie.

Als de onder I bedoelde controles door de Commissie tot gunstige resultaten leiden

a) worden de lijsten volgens de in artikel 6 bedoelde procedure door de Commissie vastgesteld op basis van een mededeling door de bevoegde autoriteiten van het derde land aan de Commissie.

i) Een inrichting kan slechts in een lijst worden opgenomen wanneer zij officieel is erkend door de bevoegde autoriteit van het naar de Gemeenschap exporterende derde land. Erkenning vindt alleen plaats als:

- de communautaire voorschriften worden nageleefd;
- toezicht wordt gehouden door een officiële inspectiedienst van het derde land.

ii) Een productiegebied voor levende tweekleppige weekdieren moet voldoen aan de ter zake geldende regelgeving in de Gemeenschap.

iii) Fabrieksvaartuigen en vriesvaartuigen worden erkend:

- door de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert,
- of door de bevoegde autoriteit van een ander derde land, op voorwaarde dat dat derde land voorkomt op de communautaire lijst van derde landen die visserijproducten in de Gemeenschap mogen invoeren, en dat regelmatig visserijproducten op zijn grondgebied worden aangevoerd en worden gecontroleerd door de bevoegde autoriteit van dat land, die ook het keurmerk op de producten moet aanbrengen en het gezondheidscertificaat moet afgeven,
- of door een lidstaat;

b) goedgekeurde lijsten worden als volgt gewijzigd:

- de Commissie stelt de lidstaten in kennis van de door het betrokken derde land voorgestelde wijzigingen in de lijsten van inrichtingen, binnen vijf werkdagen na ontvangst van de voorgestelde wijzigingen;
- de lidstaten maken binnen zeven werkdagen na ontvangst van de bovenbedoelde voorgestelde wijzigingen in de lijsten van inrichtingen hun schriftelijke opmerkingen kenbaar aan de Commissie;
- wanneer ten minste één lidstaat schriftelijke opmerkingen heeft meegedeeld, brengt de Commissie de lidstaten binnen vijf werkdagen daarvan in kennis en zet zij het punt op de agenda van de volgende vergadering van het Permanent Veterinair Comité ten einde een besluit te nemen volgens de in artikel 6 bedoelde procedure;
- wanneer de lidstaten binnen de in het tweede streepje bedoelde termijn geen opmerkingen hebben ingediend, worden de voorgestelde wijzigingen van de lijst geacht door de lidstaten te zijn aanvaard. De Commissie brengt de lidstaten binnen vijf werkdagen daarvan in kennis en de invoer uit de betrokken inrichtingen wordt toegestaan na verloop van vijf werkdagen na de dag waarop de lidstaten daarvan in kennis zijn gesteld;
- de Commissie maakt de lijsten bekend in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

### 3. Machtiging door de EU van een derde land om de lijsten van inrichtingen vast te stellen en bij te werken

De bevoegde autoriteit van een derde land kan, na een inspectie ter plaatse en/of een audit door de Commissie betreffende de onder I vermelde criteria, worden gemachtigd om lijsten op te stellen en bij te werken, op voorwaarde dat aan de onderstaande voorwaarden wordt voldaan.

a) Een inrichting kan slechts in een lijst worden opgenomen wanneer zij officieel is erkend door de bevoegde autoriteit van het naar de Gemeenschap exporterende derde land. Erkenning vindt alleen plaats als:

- de communautaire voorschriften worden nageleefd,
- toezicht wordt gehouden door een officiële inspectiedienst van het derde land.

Elke inrichting krijgt een erkenningsnummer.

b) Fabrieksvaartuigen en vriesvaartuigen worden erkend door de bevoegde autoriteit van het derde land waarvan het vaartuig de vlag voert.

c) Productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren kunnen pas worden erkend wanneer aan alle in de Gemeenschap vastgestelde voorschriften ter zake wordt voldaan.

d) Als niet aan de communautaire voorschriften wordt voldaan, moet de bevoegde autoriteit beschikken over reële bevoegdheden om:

- ervoor te zorgen dat tekortkomingen binnen een passende termijn worden verholpen en
- ervoor te zorgen dat onder haar verantwoordelijkheid de uitvoer naar de Gemeenschap wordt geschorst of erkende inrichtingen, fabrieksvaartuigen, vriesvaartuigen en productiegebieden voor levende tweekleppige weekdieren worden geschrapt indien de tekortkomingen niet binnen een passende termijn zijn verholpen of een risico voor de volksgezondheid is geconstateerd.

e) De bevoegde autoriteit van het derde land deelt een bijgewerkte lijst mee aan de Commissie, die deze lijst voor belangstellende derden toegankelijk maakt op een daarvoor bestemde site op het Internet.

Alleen inrichtingen die op deze lijst voorkomen, mogen producten van dierlijke oorsprong naar de Gemeenschap verzenden.

### 4. Besluiten die per geval worden genomen

Om het hoofd te bieden aan specifieke situaties mag volgens de in artikel 6 bedoelde procedure worden toegestaan dat rechtstreeks wordt ingevoerd uit een inrichting van een derde land dat de onder I bedoelde garanties niet kan bieden. In dit geval moet de betrokken inrichting na een inspectie door de Commissie een speciale erkenning krijgen. In het erkenningsbesluit moeten de specifieke invoer voorwaarden worden vastgesteld die gelden voor uit die inrichting afkomstige producten.

## III. Andere bepalingen

### 1. Alleen producten uit een derde land die

- zijn bereid in het derde land van verzending of, wat visserijproducten betreft, op fabrieksvaartuigen of vriesvaartuigen van het derde land van verzending,
- zijn verkregen of bereid in een ander derde land dan het derde land van verzending, voor zover het product afkomstig is van een erkende inrichting in een derde land dat op een communautaire lijst voorkomt,
- indien van toepassing, zijn verkregen in de Gemeenschap of daar zijn vervaardigd,

mogen in de Gemeenschap worden ingevoerd.

### 2. Indien nodig kan de Commissie bijzondere voorschriften voor de invoer van voor specifieke doeleinden bestemde producten vaststellen volgens de in artikel 6 bedoelde procedure.

---