

Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

Inhoud

I *Mededelingen*

Commissie

Ecu — Europese rekeneenheid	1
Mededeling van de Commissie ingevolge artikel 115 van het EEG-Verdrag	2

II *Vorbereidende besluiten*

Commissie

Voorstel voor een richtlijn van de Raad tot wijziging van Richtlijn 72/462/EEG van de Raad inzake gezondheidsvraagstukken en veterinairerechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen	3
---	---

I

(Mededelingen)

COMMISSIE

ECU ⁽¹⁾ — EUROPESE REKENEENHEID ⁽²⁾

29 september 1981

Bedrag in nationale valuta voor één eenheid:

Belgische en Luxemburgse frank con.	40,4948	US-dollar	1,07342
Belgische en Luxemburgse frank fin.	44,5416	Zwitserse frank	2,10176
Duitse mark	2,47692	Peseta	103,091
Gulden	2,75493	Zweedse kroon	5,99076
Pond sterling	0,597673	Noorse kroon	6,35519
Deense kroon	7,77693	Canadese dollar	1,29025
Franse frank	5,92743	Escudo	69,7187
Lire	1254,29	Oostenrijkse schilling	17,3465
Iers pond	0,679595	Finse mark	4,77457
Griekse drachme	61,2601	Yen	247,552
		NZLD	1,22982
		AUSD	0,881064

De Commissie heeft een telexdienst met automatisch antwoordmechanisme in gebruik genomen die elke gebruiker, op diens aanvraag per telex, de omwisselingskoersen in de voornaamste valuta geeft.

Deze dienst functioneert elke dag van 15.30 uur tot de volgende dag 13.00 uur.

De gebruiker dient als volgt te handelen:

- telex nr. 23789 te Brussel kiezen;
- zijn eigen telexadres geven;
- de code „cccc” vormen die het automatisch antwoordmechanisme in werking stelt en hem de omwisselingskoersen van de Europese rekeneenheid per telex geeft;
- de mededeling niet onderbreken voor het einde van de boodschap dat aangegeven wordt door het teken „ffff”.

Noot: De Commissie heeft ook een telex met automatisch antwoordmechanisme (nr. 21791) in gebruik die een aantal dagelijkse gegevens verstrekt voor de berekening van de monetaire compenserende bedragen in het kader van de toepassing van het gemeenschappelijk landbouwbeleid.

⁽¹⁾ Verordening (EEG) nr. 3180/78 van de Raad van 18 december 1978 (PB nr. L 379 van 30. 12. 1978, blz. 1).

Beschikking 80/1184/EEG van de Raad van 18 december 1980 (Overeenkomst van Lomé) (PB nr. L 349 van 23. 12. 1980, blz. 34).

Beschikking nr. 3334/80/EGKS van de Commissie van 19 december 1980 (PB nr. L 349 van 23. 12. 1980, blz. 27).

Financieel Reglement van 16 december 1980 voor de toepassing van de algemene begroting van de Europese Gemeenschappen (PB nr. L 345 van 20. 12. 1980, blz. 23).

Verordening (EEG) nr. 3308/80 van de Raad van 16 december 1980 (PB nr. L 345 van 20. 12. 1980, blz. 1).

⁽²⁾ Beschikkingen van de Raad van Gouverneurs van de Europese Investeringsbank van 18 maart 1975 en 30 december 1977.

Mededeling van de Commissie ingevolge artikel 115 van het EEG-Verdrag

De Commissie heeft, bij beschikking van 28 september 1981, aan de Franse Republiek machtiging verleend om blouses en hemdblouses, van brei- of haakwerk of geweven, categorie 7, van oorsprong uit Pakistan en in de overige Lid-Staten in het vrije verkeer gebracht, van de communautaire behandeling uit te sluiten.

De beschikking geldt van 18 september 1981 tot en met 31 december 1981.

II

(Vorbereidende besluiten)

COMMISSIE

Voorstel voor een richtlijn van de Raad tot wijziging van Richtlijn 72/462/EEG van de Raad inzake gezondheidsvraagstukken en veterinaire rechtelijke vraagstukken bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen

(Door de Commissie bij de Raad ingediend op 21 september 1981)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

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

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat bij Richtlijn 72/462/EEG ⁽¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 81/476/EEG ⁽²⁾ voorschriften zijn vastgesteld voor de keuringen en controles bij de invoer van runderen en varkens en van vers vlees uit derde landen;

Overwegende dat de wetenschappelijke kennis en de technologie zich sedert de vaststelling van bovengenoemde richtlijn verder hebben ontwikkeld; dat rekening moet worden gehouden met de ervaring die is opgedaan bij de veterinaire controles die door de Gemeenschap in derde landen zijn verricht; dat de communautaire voorschriften moeten worden aangepast aan deze nieuwe situatie;

Overwegende dat voor individuele inrichtingen mag worden afgeweken van sommige communautaire eisen, op voorwaarde dat de bijkomende of alternatieve eisen gelijkwaardige waarborgen bieden ten aanzien van de kwaliteit van het verse vlees;

Overwegende dat, met betrekking tot het verbieden van de invoer van runderen uit derde landen waar besmetting met „blue tongue” is geconstateerd, moet worden bepaald dat deze invoer slechts is toegestaan uit derde landen die gedurende twaalf maanden vrij zijn van deze ziekte, aangezien wordt aangenomen dat door een verlenging van deze periode de rundveebeslagen in de Gemeenschap beter worden beschermd;

Overwegende dat de waarborgen voor runderen ten aanzien van tuberculose en brucellose en voor varkens ten aanzien van brucellose kunnen worden aangepast aan de communautaire normen door middel van bijkomende of alternatieve waarborgen;

Overwegende dat, om te voorkomen dat bepaalde besmettelijke ziekten die uitsluitend kunnen worden overgedragen onder levende dieren, ook werkelijk worden overgedragen, alle dieren, ongeacht of zij bestemd zijn voor invoer in de Gemeenschap dan wel voor doorvoer, onmiddellijk na aankomst op het grondgebied van de Gemeenschap aan een veterinaire controle moeten worden onderworpen; dat duidelijk moet worden bepaald welke maatregelen de Lid-Staten na afloop van die controle moeten nemen;

Overwegende dat, om het aantal documenten zo klein mogelijk te houden, het gezondheidscertificaat en het keuringscertificaat, voor zover dit praktisch mogelijk is, op hetzelfde blad moeten worden afgedrukt;

Overwegende dat de gegevens, ten aanzien van het vrij zijn van tuberculose en brucellose, moeten worden aangepast aan de nieuwe situatie,

⁽¹⁾ PB nr. L 302 van 31. 12. 1972, blz. 28.

⁽²⁾ PB nr. L 186 van 8. 7. 1981, blz. 20.

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

Richtlijn 72/462/EEG wordt als volgt gewijzigd:

1. In artikel 2:

wordt punt n) gelezen:

„n) Vlees: alle eetbare delen van als huisdier gehouden runderen, varkens, schapen, geiten en eenhoevigen.”;

wordt punt o) gelezen:

„o) Vers vlees: vlees, ook in vacuüm of met gebruikmaking van een gecontroleerde atmosfeer (CA) verpakt, dat geen conserveringsbehandeling heeft ondergaan; in de zin van deze verordening wordt vlees dat een koelbehandeling heeft ondergaan, evenwel als vers vlees aangemerkt.”;

worden nieuwe punten s), t) en u) ingevoegd, luidende:

„s) Snijresten: fragmenten van spier-, vet- of ander weefsel die zijn overgebleven na het uitsnijden of uitbenen van het vlees of op het been zijn achtergebleven.

t) Verpakking: het beschermen van vers vlees door middel van een onmiddellijke verpakking of onmiddellijke container die rechtstreeks in contact komt met het betrokken verse vlees, alsmede de onmiddellijke verpakking of de onmiddellijke container zelf.

u) Eindverpakking: het plaatsen van verpakt vers vlees in een tweede container alsmede de container zelf.”.

De punten s), t) en u) worden respectievelijk de punten v), w) en x).

2. In artikel 4, lid 2, wordt aan punt c) de volgende tekst toegevoegd:

„Evenwel kan volgens de procedure van artikel 29 worden besloten dat ten aanzien van individuele inrichtingen wordt aangenomen dat aan de in bijlage B, hoofdstuk I, 13 c), hoofdstuk IV, 24, en hoofdstuk VII, 41 c), bedoelde eisen is voldaan, wanneer is voldaan aan alternatieve eisen die ten minste gelijkwaardige waarborgen bieden met betrekking tot de kwaliteit van het verse vlees.”.

In lid 4 wordt de volgende zin toegevoegd:

„Terzelfder tijd publiceert de Commissie een afdruk van het keurmerk dat door de bevoegde in-

stanties van het derde land officieel is goedgekeurd en dat in overeenstemming is met de voorschriften van bijlage B, hoofdstuk X.”.

3. In artikel 6, sub a), worden in het tweede streepje de woorden „catarrale schapenkoorts (blue tongue/blauwe tong)” geschrapt en ingevoegd in het eerste streepje na de woorden „besmettelijke run-derperipneumonie”.

4. Artikel 8, lid 3, wordt gelezen:

„Volgens de procedure van artikel 29 kan voor ieder geval afzonderlijk worden besloten af te wijken van bijlage A ten aanzien van tuberculosevrije en brucellosevrije beslagen, voor zover het betrokken derde land gelijkwaardige gezondheidsgaranties biedt. In dat geval worden volgens dezelfde procedure aanvullende gezondheidsvoorwaarden bepaald om de dieren gemakkelijker in de veestapel van de Gemeenschap te kunnen opnemen.”.

5. Artikel 12, lid 1, wordt gelezen:

„De Lid-Statens dragen er zorg voor dat als huisdier gehouden runderen en varkens bij hun aankomst op het grondgebied van de Gemeenschap onverwijld worden onderworpen aan een veterinaire controle door een officiële dierenarts, ongeacht de douaneregeling waaronder zij zijn aangegeven.”.

6. Artikel 12, lid 3, wordt gelezen:

„De Lid-Staat die de in lid 2 bedoelde controle heeft verricht, treft de nodige maatregelen, en meer in het bijzonder:

a) — quarantaine, indien de dieren ervan worden verdacht te lijden aan of te zijn besmet met een besmettelijke ziekte;

— in het in lid 2, vierde streepje, bedoelde geval op verzoek van de afzender, de geadresseerde of hun gemachtigde, het onder toezicht houden van de dieren totdat het certificaat afgewikkeld is;

b) het terugzenden van de dieren die overeenkomstig lid 2 niet tot het verkeer kunnen worden toegelaten, tenzij terugzending uit veterinaire overwegingen onmogelijk is. Wanneer terugzending van de dieren onmogelijk is, beveelt de bevoegde autoriteit dat ze worden geslacht en wijst zij de hiertoe te gebruiken inrichting aan;

- c) het afslachten en vernietigen van alle dieren van de betrokken partij, wanneer de bovenbedoelde controle de zekerheid of het vermoeden oplevert van de aanwezigheid van één der epizoötische ziekten die voorkomen op de volgens de procedure van artikel 29 opgestelde lijst.”.

7. In artikel 17:

wordt in lid 2, sub f), „Hoofdstuk XII” vervangen door „Hoofdstuk XIII”;

vervalt lid 3;

wordt lid 4 lid 3, waarvan de eerste zin wordt gelezen:

„Bij de in lid 2, sub b), bedoelde keuring vóór het slachten, de in lid 2, sub d), bedoelde keuring na het slachten, het in lid 2, sub c), bedoelde toezicht en bij het toezicht op de eisen van bijlage B, hoofdstuk XIII, kan de officiële dierenarts worden bijgestaan door assistenten, die onder zijn gezag zijn gesteld.”.

8. In artikel 18:

wordt lid 2 gelezen:

„Volgens de procedure van artikel 29 kan worden besloten dat in speciaal daartoe aangewezen inrichtingen het vlees warm mag worden uitgesneden, op bijzondere voorwaarden die afwijken van de voorschriften in bijlage B, hoofdstuk VIII, punt 45 b).”.

9. In artikel 20:

wordt onder d) „artikel 17, lid 3” vervangen door „bijlage B, hoofdstuk X, punt 57”;

wordt onder g) „te jong” vervangen door „op een leeftijd van minder dan 7 dagen”;

wordt punt k) gelezen;

- k) Snijresten die geen behandeling hebben ondergaan in de zin van Richtlijn 77/99/EEG van de Raad.”.

10. Artikel 22, lid 2, wordt als volgt aangevuld:

„Voor ieder geval afzonderlijk kan worden besloten dat het gezondheidscertificaat samen met het vleeskeuringscertificaat op een enkel blad worden samengebracht.”.

11. In artikel 24, lid 2, wordt de eerste zin gelezen:

„De in lid 1 bedoelde keuring wordt verricht op elk geslacht dier, half dier en vierendeel van als

huisdier gehouden eenhoevigen en runderen, met uitzondering van kalveren, indien de invoer plaatsvindt overeenkomstig artikel 17, lid 1, en door steekproeven in alle andere gevallen.”.

12. Bijlage A wordt door de volgende tekst vervangen:

„BIJLAGE A

HOOFDSTUK I

TUBERCULOSEVRIJE RUNDVEEBESLAGEN

Een rundveebeslag wordt officieel als tbc-vrij beschouwd, indien:

- a) alle daartoe behorende runderen vrij zijn van klinische tuberculoseverschijnselen;
- b) alle daartoe behorende runderen die ouder zijn dan zes weken negatief hebben gereageerd op ten minste twee intradermale tuberculinaties, die onder officieel toezicht zijn verricht; de eerste tuberculinatie moet zes maanden na de volledige uitroeiing van de besmetting zijn verricht, de tweede zes maanden later en de volgende telkens met een tussenpoos van een jaar. Wanneer in een derde land waar de officiële maatregelen tot tuberculosebestrijding voor alle rundveebeslagen gelden, het percentage van de met tuberculose besmette rundveebeslagen tijdens twee controleperiodes die met een tussenpoos van een jaar op elkaar volgen niet hoger ligt dan 1, kan deze tussenpoos op twee jaar worden gesteld. Wanneer het percentage van de besmette rundveebeslagen tijdens twee controleperiodes die met een tussenpoos van twee jaar op elkaar volgen niet hoger ligt dan 0,2, kan deze tussenpoos op drie jaar worden gesteld; wanneer het percentage van de besmette rundveebeslagen tijdens twee controleperiodes die met een tussenpoos van drie jaar op elkaar volgen, niet hoger ligt dan 0,1, kan de termijn tussen twee opeenvolgende tuberculinaties op vier jaar worden gesteld en/of de leeftijd waarop de dieren deze proeven moeten ondergaan, op 24 maanden worden gesteld;
- c) geen enkel rund daaraan is toegevoegd zonder een verklaring van een officiële dierenarts waaruit blijkt dat het afkomstig is uit een rundveebeslag dat officieel tuberculosevrij is en, indien het ouder is dan zes weken, op een onder officieel toezicht verrichte intradermale tuberculinatie negatief gereageerd heeft.

- (i) De intradermale tuberculinatie is echter niet vereist in een derde land waar het percentage met tuberculose besmette bedrijven met rundvee minder bedraagt dan 0,2, en wanneer uit de verklaring van de officiële dierenarts blijkt dat het dier:
 - 1. behoorlijk is geïdentificeerd,
 - 2. afkomstig is uit een officieel als tbc-vrij erkend veebeslag van dat land,
 - 3. bij het vervoer niet in aanraking is gekomen met runderen die niet afkomstig zijn uit officieel als tbc-vrij erkende rundveebeslagen.
 - (ii) De sub (i) bedoelde verklaring heeft niet te worden geëist in een derde land waar sedert ten minste vier jaar:
 - ten minste 99,80 % van de rundveebeslagen officieel als tuberculosevrij zijn erkend, en
 - de rundveebeslagen, die niet officieel als tuberculosevrij zijn erkend, onder officieel toezicht staan en de afvoer van runderen van deze rundveebeslagen verboden is, behalve wanneer zij onder officieel toezicht naar een slachthuis worden gebracht;
 - d) wanneer een dier in een officieel tuberculosevrij rundveebeslag geacht wordt positief gereageerd te hebben op een controletuberculinatie of wanneer bij een dier dat afkomstig is uit een officieel tuberculosevrij beslag klinische tuberculoseverschijnselen zijn vastgesteld bij de keuring na het slachten, wordt de erkenning als officieel tuberculosevrij beslag ingetrokken tot alle overige runderen die ouder zijn dan zes weken negatief gereageerd hebben op minstens twee intradermale tuberculinaties overeenkomstig bijlage B; de eerste tuberculinatie moet minstens twee maanden na de verwijdering van het dier uit het bestand plaatsvinden, de tweede minstens 42 dagen later.
- a) daartoe geen runderen behoren die tegen brucellose zijn ingeënt, tenzij het dieren van het vrouwelijk geslacht betreft die minstens drie jaar geleden zijn ingeënt;
 - b) alle runderen sedert ten minste zes maanden geen klinische brucelloseverschijnselen vertonen;
 - c) alle runderen die ouder zijn dan twaalf maanden:
 - (i) bij twee onder officieel toezicht met een tussenpoos van ten minste drie maanden en ten hoogste twaalf maanden verrichte bloedserumagglutinaties een brucellosestiter hebben vertoond van minder dan dertig internationale agglutinatie-eenheden per milliliter:
 - de eerste bloedserumagglutinatie kan evenwel worden vervangen door drie ringtests, uitgevoerd met een tussenpoos van drie maanden, mits de tweede bloedserumagglutinatie ten minste zes weken na de derde ringtest wordt verricht;
 - de in het eerste streepje bedoelde eerste bloedserumagglutinatie kan door een proef met gebufferd brucella-antigeen worden vervangen;
 - (ii) jaarlijks worden gecontroleerd door middel van drie ringtests, verricht met een tussenpoos van ten minste drie maanden, of door twee ringtests met een tussenpoos van ten minste drie maanden en een serologische test (bloedserumagglutinatie, proef met gebufferd brucella-antigeen, plasma-agglutinatietoets of plasma-melkringtest), verricht ten minste zes weken na de tweede ringtest, ten einde de afwezigheid van brucellose vast te stellen.

HOOFDSTUK II

VARKENS, ALSMEDE RUNDVEE- EN VARKENS-BESLAGEN DIE VRIJ ZIJN VAN BRUCELLOSE

A. Rundveebeslagen

- 1. Een rundveebeslag wordt officieel als brucellosevrij beschouwd, indien:

Wanneer de ringtests niet worden uitgevoerd, moet men jaarlijks twee serologische tests (bloedserumagglutinatie, proef met gebufferd brucella-antigeen, plasma-agglutinatietoets of plasma-melkringtest) verrichten met een tussenpoos van ten minste drie maanden en ten hoogste zes maanden.

Wanneer in een derde land waar de officiële maatregelen tot brucellosebestrijding voor alle rundveebeslagen gelden, het percentage van de

besmette rundveebeslagen niet hoger ligt dan 1, behoeven jaarlijks slechts twee ringtests met een tussenpoos van ten minste drie maanden of slechts een serologische test (bloedserumagglutinatatie, proef met gebufferd brucella-antigeen, plasma-agglutinatatieproef of plasma-melkkringtest) te worden verricht;

- d) geen enkel rund daaraan is toegevoegd zonder een verklaring van een officiële dierenarts, waaruit blijkt dat het afkomstig is van een rundveebeslag dat officieel als brucellosevrij is erkend en, indien het ouder is dan twaalf maanden, dat het bij een onder officieel toezicht verrichte bloedserumagglutinatatie een brucellose titer van minder dan 30 internationale agglutinatatie-eenheden per milliliter heeft vertoond.

- (i) De bloedserumagglutinatatie behoeft echter niet te worden geëist in een derde land waar het percentage met brucellose besmette rundveebeslagen sinds ten minste twee jaar niet hoger ligt dan 0,2 en wanneer uit een verklaring van een officiële dierenarts blijkt dat het desbetreffende dier:

1. behoorlijk is geïdentificeerd,
2. afkomstig is uit een rundveebeslag van dit derde land dat officieel als brucellosevrij is erkend,
3. bij zijn vervoer niet in aanraking is gekomen met runderen die niet afkomstig zijn uit officieel als brucellosevrij erkende rundveebeslagen;

- (ii) De sub (i) bedoelde verklaring behoeft niet te worden geëist in een derde land waar sedert ten minste vier jaar:

- ten minste 99,80 % van de rundveebeslagen officieel als brucellosevrij is erkend,
- op de rundveebeslagen die niet officieel als brucellosevrij zijn erkend, officieel toezicht bestaat, waarbij afvoer van runderen uit deze rundveebeslagen is verboden, behalve wanneer zij onder officieel toezicht naar een slachthuis worden gebracht.

2. Een rundveebeslag wordt als brucellosevrij beschouwd, indien:

- a) daartoe geen mannelijke runderen behoren die tegen brucellose zijn ingeënt;
- b) alle of een deel van de vrouwelijke runderen zijn ingeënt
 - op een leeftijd van ten hoogste zes maanden, met de levende entstof Buck 19 of met andere entstoffen die volgens de procedure van artikel 12 zijn goedgekeurd,
 - op een leeftijd van ten hoogste 15 maanden, met gedode 45/20-entstof waaraan een adjuvans werd toegevoegd en die officieel is gecontroleerd en erkend,
 - met andere, volgens de procedure van artikel 29, toegestane entstoffen;

- c) alle runderen voldoen aan de in punt 1, sub b) en c), vermelde voorwaarden, met dien verstande dat runderen die jonger zijn dan 30 maanden en die met de levende entstof Buck 19 zijn ingeënt, een brucellose titer mogen vertonen van 30 IE of meer per milliliter, doch minder dan 80 IE per milliliter, mits zij bij de complementbindingsreactie:

- een titer vertonen van minder dan 30 EEG-eenheden, indien het vrouwelijke runderen betreft die minder dan twaalf maanden geleden zijn ingeënt,
- in alle andere gevallen een titer vertonen van minder dan 20 EEG-eenheden:

De in punt 1, sub c), (i), eerste streepje, bedoelde serumagglutinaties kunnen worden vervangen door proeven met gebufferd brucella-antigeen;

- d) geen enkel rund daaraan is toegevoegd zonder een verklaring van een officiële dierenarts, waaruit blijkt dat het voldoet aan de in punt 1, sub d), gestelde voorwaarden, of dat het afkomstig is van een brucellosevrij rundveebeslag en, in dit geval, indien het ouder is dan twaalf maanden, binnen 30 dagen vóór de opname in het rundveebeslag, bij een bloedserumagglutinatatie een titer van minder dan 30 IE per milliliter en een negatieve complementbindingsreactie heeft vertoond; beide proeven worden onder officieel toezicht verricht.

Betreft het echter een ingeënt rund jonger dan 30 maanden, dan mag de bloedserumagglutinatie een titer van meer dan 30 en minder dan 80 IE per milliliter vertonen, mits het bij de complementbindingsreactie:

- een titer van minder dan 30 EEG-eenheden vertoont, indien het een vrouwelijk rund betreft dat minder dan twaalf maanden geleden is ingeënt,
- na de twaalfde maand volgend op de inenting een titer van minder dan 20 EEG-eenheden vertoont.

3. De in de punten 1 en 2 genoemde proeven moeten niet worden uitgevoerd bij dieren die gecastreerd werden voordat ze vier maanden oud waren.

B. Varkens en varkensbeslagen

1. Als brucellosevrij wordt beschouwd, een varken:

- a) dat geen klinische verschijnselen van deze ziekte vertoont;
- b) dat, indien het meer weegt dan 25 kilogram, bij een onder officieel toezicht verricht serologisch onderzoek:
 - (i) een titer van minder dan 30 IE per milliliter vertoont bij een bloedserumagglutinatie, en bovendien
 - (ii) een negatief resultaat vertoont bij een complementbindingsreactie.

2. Een varkensbeslag wordt als brucellosevrij beschouwd, indien:

- a) geen enkel varken sedert ten minste een jaar klinische verschijnselen van deze ziekte heeft vertoond;
- b) de runderen die tegelijkertijd in het bedrijf aanwezig zijn, tot een officieel als brucellosevrij erkend veebeslag of tot een brucellosevrij veebeslag behoren.”.

13. Bijlage B wordt door de volgende tekst vervangen:

„BIJLAGE B

ALGEMENE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN INRICHTINGEN

Inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. voor ruimten waar vers vlees wordt bewerkt:

- a) — vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien; het water moet worden afgevoerd naar zinkputten die voorzien zijn van een sifon en een rooster, om geuren te voorkomen;
- in de in hoofdstuk I, 13 d) en f), hoofdstuk II, 14 a) en hoofdstuk III, 15 a), bedoelde ruimten: vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan afvloeien;
- in de in hoofdstuk III, 16 a), bedoelde ruimten: waterdichte vloeren die niet vatbaar zijn voor rotting;
- b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter, in slachtruimten tot ten minste 3 meter, in koelruimten of koelhuizen ten minste tot de hoogte waarop het vlees wordt opgeslagen, en waarvan de overgangen van vloer naar wanden met een holkeel of op soortgelijke wijze moeten zijn afgewerkt; behalve de in hoofdstuk III, 16 a), vermelde ruimten;
- c) deuren van onaantastbaar materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;
- d) reukloos en niet voor rotting vatbaar isolatiemateriaal;
- e) voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;
- f) verlichting door daglicht of door kunstlicht waardoor de kleuren niet worden veranderd;

2. a) voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het gereedschap en de werktuigen met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, van was- en

ontsmettingsmiddelen alsmede van handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt;

- b) het water voor het ontsmetten van gereedschap dient een temperatuur te hebben van ten minste 82 °C;
3. geschikte voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren enz.;
4. a) werktuigen en gereedschap, zoals b.v. tafels voor het uitsnijden, verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn.
- Inzonderheid het gebruik van hout is verboden in ruimten waar het verse vlees niet hygiënisch wordt verpakt;
- b) roestvrije apparatuur en voorzieningen die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:
- het interne vervoer van het vlees,
 - het neerzetten van de bakken die voor dit vlees worden gebruikt,
- op zodanige wijze dat noch het vlees noch de bakken rechtstreeks met de vloer of de muren in aanraking kunnen komen;
- c) voorzieningen voor hygiënische behandeling en bescherming voor het vlees tijdens laden en lossen;
- d) speciale waterdichte bakken van corrosiebestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor uitgesneden vlees of vleesafval die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal voor dit vlees of deze afval, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd;
5. een koelinstallatie om het vlees constant op de bij deze richtlijn voorgeschreven inwendige temperatuur te houden.
- De koelinstallatie moet een drainagesysteem omvatten dat rechtstreeks aangesloten is op

de afvalwaterleiding en geen gevaar inhoudt voor besmetting van het vlees;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkwater kan leveren; bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelmachines, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren.
- De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;
7. een installatie die drinkwater in voldoende hoeveelheden levert;
8. een voorziening voor de afvoer van afvalwater, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;
9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat; aangepaste voorzieningen in de in hoofdstuk III, 2, bedoelde koelhuizen;
10. voorzieningen die het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, duurzame en ondoordringbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;
12. een ruimte en voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van voertuigen. Deze ruimte en deze voorzieningen zijn niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het doen reinigen en ontsmetten van voertuigen in officieel erkende installaties. Deze installaties moeten in de nabijheid van de inrichting zijn gelegen indien het voertuigen betreft die bestemd zijn voor vervoer over de weg.

HOOFDSTUK I

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE
ERKENNING VAN SLACHTHUIZEN13. Afgezien van de algemene eisen, moeten
slachthuizen beschikken over ten minste:

- a) voldoende overdekte stalruimte voor het onderbrengen van de slachtdieren, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, voldoende ruimte voor stalling in de open lucht; wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn; deze ruimten moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drinken en, als de dieren er overnachten, het voederen van de slachtdieren, alsmede leidingen voor de afvoer van vloeistoffen naar zinkputten die voorzien zijn van een sifon en een rooster;
- b) slachtruimten die voldoende groot zijn om het slachten op bevredigende wijze te laten verlopen; ingeval men in een slachtruimte niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtruimten voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeien evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn gescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van ten minste 5 meter, hetzij door een afscheiding van ten minste 3 meter hoogte;
- c) voldoende grote afzonderlijke ruimten die uitsluitend mogen worden gebruikt:
 - voor het ledigen, schoonmaken en behandelen van magen en darmen;
 - voor het verder verwerken van magen en darmen indien dit in het slachthuis plaatsvindt;
 - voor de bewerking en het schoonmaken van andere afval dan die genoemd onder de bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte voor koppen, die voldoende is afgezonderd van de andere afval, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;

— voor het opslaan van huiden, horens, hoeven en varkenshaar, indien deze produkten niet op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd;

- d) een afzonderlijke ruimte voor het verpakken van afval, indien de afval in het slachthuis wordt verpakt;
- e) afsluitbare ruimten of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, ruimten voor stalling in de open lucht, voor zieke en van ziekte verdachte dieren; afsluitbare ruimten voor het slachten van deze dieren, voor tot nadere keuring aangehouden vlees, en voor in beslag genomen vlees;

De ruimten voor het slachten van deze dieren zijn niet verplicht voor erkende inrichtingen, waar de voorschriften van het derde land het slachten van deze dieren in de inrichting op dezelfde dag of op hetzelfde tijdstip als het slachten van dieren voor de uitvoer naar de Gemeenschap verbieden, of voorschrijven dat deze ruimten speciaal moeten worden gereinigd en ontsmet onder officieel toezicht alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van dieren voor de uitvoer naar de Gemeenschap, of wel garanderen dat deze dieren niet worden geslacht in de erkende inrichting maar in afzonderlijke installaties die speciaal daarvoor bestemd zijn;
- f) voldoende grote ruimten voor de koeling van vlees. In de koelruimten, roestvrije outillage die zo is ontworpen dat vers vlees niet in contact komt met de grond of de muren wanneer het wordt vervoerd of opgeslagen;
- g) een voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;
- h) een werkelijk afdoende scheiding tussen het verontreinigde en het schone gedeelte, ten einde dit laatste gedeelte te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;
- i) een installatie voor het ophangen van de dieren na het verdoven, zodat de gehele verdere behandeling zoveel mogelijk op het vrijhangende dier kan plaatsvinden; wanneer het verwijderen van de huid op metalen schragen geschiedt, moeten deze van corrosiebestendig materiaal vervaardigd zijn en zo hoog zijn, dat het geslachte dier niet met de vloer in aanraking komt;

- j) een hangbaan voor de verdere behandeling van het vlees;
- k) een speciaal voor de opslag van mest ingerichte plaats;
- l) een ruimte die is voorzien van voldoende uitrusting om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren, voor zover een dergelijk onderzoek in de inrichting wordt verricht.

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN UITSNIJDERIJEN

14. Afgezien van de algemene eisen, moeten uitsnijderijen beschikken over ten minste:
 - a) koelruimten van voldoende afmetingen voor de bewaring van het verse vlees en, wanneer in de inrichting verpakt vlees wordt opgeslagen, een ruimte voor verpakt vlees;
 - b) een ruimte voor het uitsnijden en uitbenen, alsmede voor de in punt 59 omschreven verpakkingswerkzaamheden;
 - c) een ruimte voor de in punt 58 omschreven verpakkingswerkzaamheden en voor de verzending van het verse vlees;
 - d) een ruimte voor het opslaan van materiaal voor verpakking en eindverpakking;
 - e) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer-sensor in de uitsnijruimte.

HOOFDSTUK III

BIJZONDERE VOORWAARDEN VOOR DE ERKENNING VAN KOELHUIZEN

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

lager moeten, afgezien van de algemene eisen, beschikken over ten minste:

- a) ruimten van voldoende afmetingen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet;
- b) een thermometer of telethermometer-sensor in elke opslagruimte.

HOOFDSTUK IV

HYGIËNE VAN HET PERSONEEL, DE RUIMTEN, HET GEREEDSCHAP EN DE WERKTUIGEN IN INRICHTINGEN

17. Een zo volmaakt mogelijke zindelijke toestand wordt verplicht gesteld voor personeel, ruimten, gereedschap en werktuigen:
 - a) het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding alsmede een schoon hoofddekseel en, zo nodig, een nekbeschermmer te dragen; het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of de verdere behandeling van het vlees betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen en telkens vóór de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten; personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten; in de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt;
 - b) geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet voor slachthuizen ten aanzien van de voor slachting bestemde dieren, alsmede — voor wat het terrein van genoemde slachthuizen betreft — voor dieren die voor de goede werking van het slachthuis noodzakelijk zijn. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;
 - c) gereedschappen en werktuigen die bij de vleesverwerking worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en rein te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat zij zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.
18. Ruimten, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor bewerking van vlees. Gereedschap voor het uitsnijden van vlees mag slechts voor dat doel worden gebruikt.

19. Het vlees en de bakken waarin het zich bevindt, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen.
20. Er mag geen ander water dan drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat water dat geen drinkwater is, wordt gebruikt voor het produceren van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. Bij wijze van uitzondering kan voorts het gebruik van water dat geen drinkwater is, voor het koelen van koelmachines worden toegestaan. De leidingen voor water dat geen drinkwater is, moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.
21. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werkruimten en de opslagruimten voor vers vlees.
22. Het gebruik van reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en middelen ter bestrijding van ongedierte mag generlei invloed hebben op de geschiktheid van het vlees voor menselijke consumptie.
23. Personen die het vlees kunnen besmetten, mogen niet bij het bewerken en de verdere behandeling van het vlees betrokken zijn. Dit verbod geldt in het bijzonder voor personen die:
 - a) lijden aan typhus abdominalis, paratyphus A en B, enteritis infectiosa (salmonellosis), dysenterie, hepatitis infectiosa of roodvonk, of ervan verdacht worden aan een van deze ziekten te lijden dan wel dragers van verwekkers van deze ziekten zijn;
 - b) lijden aan besmettelijke tuberculose of ervan verdacht worden aan deze ziekte te lijden;
 - c) lijden aan een besmettelijke huidziekte of ervan verdacht worden aan een dergelijke ziekte te lijden;
 - d) tegelijkertijd een bezigheid uitoefenen waardoor ziekteverwekkers op het vlees kunnen worden overgebracht;
 - e) een verband aan de handen dragen, met uitzondering van een waterdicht verband ter bescherming van een niet-zwerende wond.
24. Voor alle personen die bij de bewerking van vlees zijn betrokken, dient door middel van een geneeskundige verklaring te worden aangetoond dat er geen bezwaar bestaat tegen

hun tewerkstelling. Deze verklaring dient ieder jaar, alsmede telkens wanneer de officiële dierenarts zulks verlangt, te worden vernieuwd. De betrokkene moet de verklaring ter beschikking van de officiële dierenarts houden.

HOOFDSTUK V

KEURING VÓÓR HET SLACHTEN

25. De dieren dienen op de dag waarop zij het slachthuis binnenkomen aan de keuring vóór het slachten te worden onderworpen. Deze keuring dient onmiddellijk vóór het slachten nogmaals plaats te vinden, indien het dier zich langer dan 24 uur in het slachthuis heeft bevonden.
26. De officiële dierenarts dient deze keuring volgens wetenschappelijk verantwoorde methoden en bij voldoende belichting te verrichten.
27. De keuring moet het mogelijk maken vast te stellen:
 - a) of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezige symptomen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;
 - b) of de dieren een storing van de algemene gezondheidstoestand of symptomen van een ziekte vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie; bij de keuring moet ook worden gelet op eventuele tekens die erop wijzen dat aan het dier stoffen met een farmacologische werking zijn toegediend dan wel of het dier andere stoffen heeft verbruikt die het vlees schadelijk voor de menselijke gezondheid kunnen maken;
 - c) of de dieren vermoeid, zeer onrustig of gewond zijn.
28. Met het oog op de uitvoer van vers vlees naar de Gemeenschap mogen niet worden geslacht de dieren:
 - a) die één van de in punt 27, sub a) en b), genoemde verschijnselen vertonen;
 - b) die niet voldoende lang hebben kunnen rusten; vermoeide of zeer onrustige dieren moeten ten minste 24 uur kunnen rusten;
 - c) bij welke de een of andere vorm van tuberculose is vastgesteld of die als tuberculeus worden aangemerkt naar aanleiding van een positieve tuberculinereactie.

HOOFDSTUK VI

HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN EN UITSNIJDEN

29. Slachtdieren die in de slachtruimten worden binnengeleid, moeten onmiddellijk worden geslacht en er moet onmiddellijk worden overgegaan tot het laten leegbloeden, het verwijderen van huid of haar en het zuiveren en verwijderen van maag en darmen, op zodanige wijze dat elke besmetting van het vlees wordt voorkomen.
30. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Voor menselijke consumptie bestemd bloed dient in volmaakt reine voorwerpen te worden opgevangen. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met voorwerpen die voldoen aan hygiënische eisen.
31. Behalve bij varkens, moet de huid onmiddellijk en volledig worden verwijderd. Varkens waarvan de huid niet wordt verwijderd, moeten terstond worden onthaard.
32. Het verwijderen van maag en darmen moet onverwijld geschieden en moet binnen 30 minuten na het verbloeden zijn beëindigd. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het medlastinum kunnen of worden uitgenomen of met de natuurlijke hechtmiddelen aan het geslachte dier verbonden blijven. Indien deze organen worden uitgenomen, dienen zij met een nummer of op andere wijze zodanig te worden gemerkt dat blijkt dat zij bij het geslachte dier behoren; hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal, alsmede voor de andere voor de keuring na het slachten benodigde delen van het geslachte dier. De genoemde organen en delen dienen totdat de keuring is beëindigd in de onmiddellijke nabijheid van het geslachte dier te blijven.

De nieren dienen bij alle dieren te worden losgemaakt van het aanhangende vet en voor runderen, varkens en eenhoevigen dient ook het nierkapsel te worden verwijderd.

33. Het reinigen van het vlees met behulp van doeken of andere materialen alsmede het opblazen zijn verboden.
Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan; het opgeblazen orgaan moet echter worden afgekeurd voor menselijke consumptie.
34. De geslachte eenhoevige dieren, varkens van meer dan vier weken en runderen van meer dan zes maanden dienen voor de keuring na het slachten door splijting van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden ver-

deeld. Bij deze varkens en de eenhoevige dieren dient eveneens de kop in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Zo nodig kan de officiële dierenarts voor elk geslacht dier splijting in de lengte verlangen.

35. Tot aan de beëindiging van de keuring na het slachten is het verboden het geslachte dier verder te verdelen, enig deel van het geslachte dier weg te nemen of daaraan verdere handelingen te verrichten.
36. Voor nadere keuring aangehouden en afgekeurd vlees, alsmede magen en niet voor consumptie geschikte bijprodukten moeten zo spoedig mogelijk in speciale ruimten worden ondergebracht.
37. Indien bloed of afvallen van meer dan één dier vóór het einde van de laatste inspectie zijn samengebracht in één vat, moet de gehele inhoud van dit vat voor de uitvoer naar de Gemeenschap worden uitgesloten, indien het vlees van één van de dieren als ongeschikt voor menselijke consumptie is aangemerkt.

HOOFDSTUK VII

KEURING NA HET SLACHTEN

38. Alle delen van het dier, ook het bloed, moeten onmiddellijk na het slachten worden gekeurd om te zien of het vlees geschikt is voor menselijke consumptie.
39. De keuring na het slachten omvat:
 - a) een visueel onderzoek van het geslachte dier;
 - b) het betasten van bepaalde organen, met name de longen, de lever, de milt, de baarmoeder, de uier, de tong en bepaalde lymfklieren;
 - c) het insnijden van organen en lymfklieren; indien een dier bij het visueel onderzoek of bij het betasten van bepaalde organen kwetsuren blijkt te hebben die aanleiding zouden kunnen geven tot besmetting van karkas, outillage, personeels- of arbeidsruimten, mag op deze organen, geen insnijding worden verricht in de slachtruimte of in enige andere ruimte waar vers vlees kan worden besmet;
 - d) een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en, eventueel, de smaak;
 - e) indien nodig, een laboratoriumonderzoek, waarbij met name een onderzoek wordt ingesteld naar de in artikel 3, sub 4 a), b) en c), genoemde stoffen.

40. De officiële dierenarts dient in het bijzonder te onderzoeken:

- a) het bloed op de kleur, het stollingsvermogen en de eventuele aanwezigheid van vreemde stoffen;
- b) de kop, de keel, de lymfklieren voor en achter in de keelholte, alsmede de oorspeekselymfklieren (Inn. retro-pharyngiales, mandibulares en parotidei) en de amandelen; de tong dient daarbij zover te worden losgesneden dat de mond- en keelholte in detail kan worden onderzocht. Bij runderen en varkens dienen de amandelen na het onderzoek te worden verwijderd;
- c) de longen, de luchtpijp, de slokdarm en de lymfklieren aan de bronchiën (Inn. bifurcationes eparteriales) en aan het borstvlies (Inn. mediastinales); bovendien dient er een overlangse snede in de luchtpijp en de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp en een dwarsnede in het onderste derde gedeelte van de longen door de voornaamste vertakkingen van de luchtpijp te worden aangebracht;
- d) het hartzakje en het hart; in het hart dient een overlangse snede te worden aangebracht, waardoor de beide kamers worden geopend en hun scheidingswand wordt ingesneden;
- e) het middenrif;
- f) de lever, de galblaas en de galgangen, alsmede de lymfklieren aan de lever en aan de alvleesklier (Inn. portales);
- g) het maag-darmkanaal, het mesenterium, de lymfklieren behorende bij de magen (Inn. gastrici) en de lymfklieren behorende tot het darmkanaal (Inn. mesenterici, craniales en caudales);
- h) de milt;
- i) de nieren en hun lymfklieren (Inn. renales) alsmede de blaas;
- j) het borstvlies en het buikvlies;
- k) de geslachtsorganen; bij koeien dient de baarmoeder door een snede in de lengte te worden opengelegd, behalve wanneer ze niet bestemd is voor menselijke consumptie; bij stieren en beren de lymfklieren van de lies (Inn. inguinales superficiales);
- l) de uier en zijn lymfklieren (Inn. supramammarii); bij koeien dient elke helft van de uier door een lange en diepe snede tot de melkboezem (sinus lactiferes) te worden geopend, behalve indien hij niet bestemd is voor menselijke consumptie;

m) de navelstreek en de gewrichten van jonge dieren; in verdachte gevallen dient een insnijding in de navelstreek plaats te vinden en dienen de gewrichten te worden opengesneden.

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

In verdachte gevallen dienen ook de lymfklieren van de boeg (Inn. cervicales superficiales), de lymfklieren in de oksels (Inn. axillares proprii en primae costae), aan het borstbeen (Inn. sternales craniales), aan de hals (Inn. cervicales profundi en costocervicales), aan de zitbeenderen (Inn. ischiatici), de lymfklieren in het midden en aan de zijkanten van het darmbeen (Inn. iliace), in de knieholte (Inn. poplitei), in de knieplooien (Inn. subiliace), alsmede de lymfklieren van de lendenen (Inn. lumbales) en de lies (Inn. inguinales superficiales) op dezelfde wijze te worden ingesneden.

Bij schapen en geiten behoeft alleen in verdachte gevallen het hart te worden opengesneden, de tong te worden vrijgemaakt, de longen en de bronchiën, alsmede de lymfklieren te worden ingesneden; die organen en lymfklieren moeten evenwel onderzocht worden.

Bij varkens behoeven alleen in verdachte gevallen de lymfklieren van de kop, behalve die van de onderkaak, de lymfklieren van de longen, het maag- en darmkanaal en de nieren te worden ingesneden; die organen en lymfklieren moeten evenwel onderzocht worden.

41. De officiële dierenarts dient bovendien systematisch te verrichten:

A. Het onderzoek op cysticercose:

a) bij runderen ouder dan zes weken:

- van de tong, door een snede in de lengte in het spierweefsel aan de onderkant, zonder dat de tong sterk beschadigd wordt;
- van de slokdarm, na het losmaken van de luchtpijp;
- van het hart, afgezien van de in punt 40, sub d), voorgeschreven insnijding, door een van de hartoren naar de hartpunt lopende snede in beide helften;

- van de uitwendige kauwspieren, door twee parallel met de onderkaak lopende sneden;
 - van de inwendige kauwspieren, door een vlakke snede;
 - van het spierweefsel van het middenrif, behalve voor kalveren, nadat de sereuse vliezen van deze spieren zijn losgemaakt;
 - van de zichtbare spieroppervlakten van het geslachte dier;
- b) bij varkens, van de zichtbare spieroppervlakten, in het bijzonder de spieren aan het platte deel van de schenkel, de buikwand, de van verweefsels ontdane grote lendespieren, de pijlers van het middenrif, de tussenribspieren, het hart, de tong en het strottehoofd.
- B. Het onderzoek op distomatosis bij runderen, schapen en geiten, door insnijdingen aan de maagzijde van de lever, waarbij ook de galgangen worden geraakt, en bij runderen door een diepe snede in de basis van de Spiegelse kwab.
- C. Het onderzoek op malleus bij eenhoevige dieren, door inspectie van de slijmvliezen van de luchtpijp, strottehoofd, de neusholte en de neusgangen, nadat de kop overlangs middendoor is gespleten en de scheidingswand in de neus is verwijderd.
- Dit onderzoek kan volgens de procedure van artikel 13 door andere onderzoekingen worden vervangen.
- D. Het onderzoek op trichinen overeenkomstig Richtlijn 77/96/EEG ⁽¹⁾.

HOOFDSTUK VIII

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET VOOR UITSNIJDEN BESTEMDE VERS VLEES

42. Het uitsnijden van het geslachte dier in kleinere delen dan bedoeld in artikel 3, lid 1, sub a), alsmede het uitbenen zijn slechts toegestaan in uitsnijderijen.
43. De exploitant van de inrichting of zijn vertegenwoordiger is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, met name alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de nodige voorzieningen ter beschikking van de controledienst te stellen; hij moet telkens wanneer dit gevraagd wordt de met de controle belaste officiële dierenarts gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het in zijn inrichting binnengekomen vlees.
44. Vlees dat niet aan de eisen van artikel 3, lid 1, punt B, sub b), voldoet, mag zich alleen dan in erkende uitsnijderijen bevinden, wanneer het in speciale ruimten is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden uitgesneden dan vlees dat aan bovengenoemde voorwaarden voldoet.
45. a) Het verse vlees moet volgens de behoeften in de in punt 14, sub b), bedoelde ruimten worden binnengebracht. Zodra het op de voorgeschreven wijze is uitgesneden, moeten de al dan niet verpakte delen worden overgebracht naar de daarvoor bestemde koelruimten als bedoeld in punt 14 a).
- b) Tijdens het uitsnijden, het uitbenen, de verpakking en de eindverpakking moet het verse vlees op een inwendige temperatuur worden gehouden die niet hoger is dan + 7 °C.
- In afwijking van punt 64 mag het vlees echter rechtstreeks worden vervoerd van de slachtruimte naar de uitsnijruimte. In dit geval moeten de slachtruimte en de uitsnijruimte in hetzelfde gebouwencomplex gelegen zijn en voldoende dicht bij elkaar liggen, want het uit te snijden vlees moet zonder overlading van de ene ruimte naar de andere worden gebracht via een verlenging van het luchtspoor van het slachtlokaal, en het uitsnijden moet onmiddellijk geschieden. Zodra het uitsnijden en de voorgeschreven verpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden vervoerd naar de in punt 14, sub a), bedoelde koelruimte.
- Tijdens het uitsnijden mag de temperatuur in de uitsnijruimte niet hoger zijn dan + 10 °C.
- c) Het uitsnijden moet zodanig worden verricht dat iedere verontreiniging van het vlees wordt voorkomen.

Beensplinters en bloedklonters moeten worden verwijderd. Uitgesneden vers vlees dat niet bestemd is voor menselijke con-

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

sumptie, moet onmiddellijk worden bijeengebracht in de in punt 4, sub a), bedoelde voorzieningen.

46. Behalve wanneer het vlees warm wordt uitgesneden, mag het uitsnijden slechts plaatsvinden indien het vlees een inwendige temperatuur van niet meer dan $+7^{\circ}\text{C}$ heeft bereikt.

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

HOOFDSTUK IX

KEURING VAN UITGESNEDEN EN OPGESLAGEN VERS VLEES

47. De uitsnijderijen en opslagplaatsen zijn onderworpen aan een controle door een officiële dierenarts. Deze moet vóór het uitsnijden van het vlees dat voor uitvoer naar de Gemeenschap is bestemd, tijdig worden gewaarschuwd.
48. De controle van de officiële dierenarts omvat de volgende taken:
- controleren van het register van het binnengekomen en het uitgegane verse vlees;
 - keuring van het in de uitsnijderij of de opslagplaats aanwezige verse vlees dat voor uitvoer naar de Gemeenschap is bestemd;
 - keuring van vers vlees dat voor uitvoer naar de Gemeenschap is bestemd, vóór het uitsnijden en bij het naar buiten brengen uit de uitsnijderij of de opslagplaats;
 - invulling en afgifte van de in deze richtlijn genoemde documenten ten bewijze dat het vlees gecontroleerd is;
 - controleren van de reinheid van de ruimten, installaties en werktuigen, bedoeld in hoofdstuk IV, alsmede van de hygiëne van het personeel, inclusief de kleding;
 - het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek, ten einde bij voorbeeld schadelijke kiemen, toevoegsels of andere ongeoorloofde chemische stoffen op te sporen. De resultaten van dit onderzoek worden in een register opgenomen;

— elke andere controle die hij nuttig acht voor de naleving van de bepalingen van deze richtlijn.

HOOFDSTUK X

HET AANBRENGEN VAN HET KEURMERK

49. Het keurmerk moet worden aangebracht onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij:
- a) de voor het merken van vlees bestemde instrumenten, die hij uitsluitend op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan het hulppersoneel ter hand mag stellen;
 - b) de etiketten, wanneer deze reeds zijn voorzien van het in het onderhavige hoofdstuk voorgeschreven stempel. Deze etiketten worden op het ogenblik waarop zij moeten worden aangebracht, in het benodigde aantal aan het hulppersoneel overhandigd.
50. Het aanbrengen van het keurmerk dient te geschieden met een ovaal stempel, dat ten minste 6,5 cm breed en 4,5 cm hoog is. Het stempel dient, duidelijk leesbaar, de volgende aanduidingen te bevatten:
- in het bovenste gedeelte, in hoofdletters, de naam van het land van verzending of evenwel door middel van het aan dit land bij het internationale verdrag inzake registratie van motorvoertuigen toebedeelde kenteken;
 - in het midden het toelatingsnummer van het slachthuis.
- De letters dienen 0,8 cm en de cijfers 1 cm hoog te zijn.
- Het keurmerk mag voorts een aanduiding bevatten aan de hand waarvan het mogelijk is de dierenarts die de keuring van het vlees heeft verricht, te identificeren.
51. Geslachte dieren worden overeenkomstig het bepaalde in punt 50 gemerkt met een inkt- of brandstempel:
- de geslachte dieren met een gewicht van meer dan 65 kilogram dienen op iedere helft ten minste op de volgende plaatsen te worden gemerkt: de buitenzijde van de dij, de lenden, de rug, de borst en de schouders;

- de overige geslachte dieren moeten ten minste viermaal zijn gemerkt, nl. op elke schouder en op de buitenzijde van elke dij.
52. De levers van runderen en varkens worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met een brandstempel. De kop, de tong, het hart en de longen worden overeenkomstig punt 50 gemerkt met inkt of met een brandstempel; de andere afvallen worden op dezelfde wijze gemerkt, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.
53. De in uitsnijderijen verkregen niet-gemerkte delen van officieel gemerkte geslachte dieren, met uitzondering van talg, bladrezel, oren en poten, moeten met inkt of met een brandstempel van een keurmerk worden voorzien overeenkomstig punt 50, tenzij zij zich in een verpakking of eindverpakking bevinden.
54. Eindverpakkingen moeten altijd worden gemerkt overeenkomstig punt 55.
55. Voor delen van geslachte dieren en voor afval als bedoeld in punt 52 moet op de eindverpakking een keurmerk worden aangebracht overeenkomstig punt 50; dit keurmerk dient, in de plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis, dat van de uitsnijderij te vermelden. Het keurmerk moet worden aangebracht op een etiket dat op zodanige wijze op de verpakking is bevestigd dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Op het etiket dient ook een serienummer te worden vermeld. Voor delen van geslachte dieren en voor afval in verpakkingen overeenkomstig punt 61 mag het etiket van de verpakking worden bevestigd.
56. Afgezien van de in punt 55 bedoelde verplichtingen, dient voor vers vlees dat voorverpakt is in handelsporties van meer dan 100 g die bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker, een kopie van het in punt 50 voorgeschreven keurmerk dat, in plaats van het toelatingsnummer van het slachthuis dat van de uitsnijderij vermeldt, voor zover het geen afval betreft die in het slachthuis wordt verpakt, op de verpakking te worden gedrukt of te worden aangebracht op een op of onder de verpakking bevestigd etiket. De in punt 50 voorgeschreven afmetingen gelden niet voor het bij dit punt voorgeschreven merk.
57. Als stempelinkt voor het merken van vers vlees mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van een paarse kleurstof. De paarse inkt en de eventuele andere kleuren die mogen worden gebruikt zullen worden vastgesteld overeenkomstig de procedure van artikel 13.

HOOFDSTUK XI

VERPAKKING EN EINDVERPAKKING VAN VERS VLEES

58. a) De verpakking (bij voorbeeld kisten, kartonnen dozen) moet aan alle regels van de hygiëne voldoen, met name:
- geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van het verse vlees;
 - geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op het verse vlees kunnen overbrengen;
 - voldoende stevig zijn om tijdens het vervoer en de hantering een doeltreffende bescherming van het verse vlees te bieden.
- b) De verpakking mag niet opnieuw voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt, behalve wanneer zij bestaat uit corrosiebestendig materiaal, dat gemakkelijk te reinigen is en vooraf gereinigd en ontsmet is.
59. Als vers vlees of slachtafvallen worden verpakt, moet de verpakking, indien nodig, onmiddellijk na het uitsnijden en volgens de regels van de hygiëne geschieden.
- Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens, moeten uitgesneden vers vlees en slachtafvallen in alle gevallen voorzien zijn van een beschermende verpakking, behalve indien zij hangend worden vervoerd.
- Deze verpakkingen moeten doorzichtig en kleurloos zijn en voorts voldoen aan de in punt 58, sub a), eerste en tweede streepje, gestelde eisen, zij mogen geen tweede maal voor het verpakken van vers vlees worden gebruikt.
60. Verpakt vlees moet van een eindverpakking worden voorzien.
61. Wanneer evenwel de verpakking voldoet aan alle voor de bescherming van het vlees gestelde eisen inzake het verpakken, behoeft zij niet doorzichtig en kleurloos te zijn en is het

niet noodzakelijk het vlees in een tweede omhulsel te plaatsen, op voorwaarde dat aan de andere eisen van punt 58 voldaan is.

62. Uitsnijden, uitbenen, verpakking en eindverpakking mogen in een zelfde ruimte plaatsvinden voor zover aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:
- a) de ruimte moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de bewerkingen hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;
 - b) het materiaal voor verpakking en eindverpakking wordt dadelijk na de fabricage verpakt in een verzegeld beschermend omhulsel en wordt beschermd tegen schade gedurende het vervoer naar het bedrijf en in hygiënische omstandigheden in een afzonderlijke ruimte van het bedrijf opgeslagen;
 - c) de opslagruimte voor verpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en geen luchtverbinding hebben met andere ruimten waarin zich stoffen bevinden die vers vlees zouden kunnen besmetten. Verpakkingsmateriaal mag niet op de vloer worden opgestapeld;
 - d) het materiaal voor de eindverpakking wordt in hygiënisch verantwoorde omstandigheden gemonteerd voordat het in de werkruimte wordt binnengebracht;
 - e) de eindverpakkingen worden op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte binnengebracht en onverwijd gebruikt. Zij mogen niet worden aangeraakt door personeel dat het verse vlees behandelt;
 - f) na de eindverpakking moet het vlees onmiddellijk in de opslagruimten worden opgeslagen.

HOOFDSTUK XII

KEURINGSCERTIFICAAT

63. Het originele exemplaar van het keuringscertificaat waarvan het vlees vergezeld moet gaan gedurende het vervoer naar het land van bestemming, wordt op het tijdstip van de lading door een officiële dierenarts afgegeven. Het certificaat moet, wat vorm en inhoud betreft, overeenkomen met het als bijlage C bijgevoegde model; het dient ten minste in de taal van het land van bestemming te zijn opgesteld en moet de gegevens bevatten die zijn vermeld in het als bijlage C bijgevoegde model.

HOOFDSTUK XIII

OPSLAG

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

HOOFDSTUK XIV

VERVOER

68. Vers vlees mag slechts worden vervoerd in verzegelde vervoermiddelen die zodanig zijn gebouwd en ingericht dat gedurende het vervoer de in hoofdstuk XIII voorgeschreven temperaturen niet worden overschreden.
69. De vervoermiddelen moeten voldoen aan de volgende eisen:
- a) de binnenwanden en andere delen die met het vlees in aanraking kunnen komen, moeten tegen corrosie zijn bestand en mogen de eigenschappen van het vlees niet kunnen aantasten noch voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op het vlees kunnen overbrengen; deze wanden moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;
 - b) zij moeten zijn uitgerust met doelmatige inrichtingen ter bescherming van het vlees tegen insecten en stof en zij moeten zodanig zijn afgedicht, dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien;
 - c) voor het vervoer van geslachte dieren, halve dieren en voeten, alsmede van niet verpakt uitgesneden vlees — met uitzon-

dering van bevroren vlees in hygiënisch verantwoorde verpakking — moeten zij voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal en wel zodanig dat het verse vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist, indien passende corrosiebestendige voorzieningen aanwezig zijn voor het hygiënisch laden, transporteren en lossen van het vlees.

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

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

Bovendien mogen magen slechts worden vervoerd als zij gebroeid zijn en koppen slechts wanneer zij van de huid ontdaan of gebroeid en onthaard zijn.

72. Vers vlees mag slechts in gereinigde en ontsmette transportmiddelen worden vervoerd.
73. Geslachte dieren, halve dieren en voeten, met uitzondering van bevroren vlees, moeten steeds in hygiënisch verantwoorde verpakking en steeds hangend worden vervoerd, behalve bij vervoer door de lucht als bedoeld in punt 69, sub c).

Andere delen en slachtafvallen moeten worden opgehangen of geplaatst op dragers, voor

zover zij zich niet bevinden in een verpakking of in vaten uit corrosiebestendig materiaal. Deze dragers, verpakking of vaten moeten voldoen aan de voorschriften inzake hygiëne en, met name wat de verpakking betreft, aan de bepalingen van deze richtlijn. Ingewanden moeten steeds verpakt worden vervoerd, de verpakking moet stevig zijn en water noch vet doorlaten. Alvorens de verpakking opnieuw wordt gebruikt, dient zij te worden gereinigd en ontsmet.

74. De officiële dierenarts dient zich er vóór de verzending van te vergewissen dat de vervoermiddelen en het inladen voldoen aan de in dit hoofdstuk neergelegde voorschriften ten aanzien van de hygiëne.”.

Artikel 2

Een nieuw artikel 33 bis, hiernavolgend, wordt toegevoegd:

„Bijlage B van deze richtlijn kan aangepast worden volgens de procedure voorzien in artikel 29.”.

Artikel 3

De Lid-Statens nemen de nodige wettelijke, reglementaire of administratieve maatregelen om zich voor 1 januari 1982 aan deze richtlijn aan te passen en lichten hierover onmiddellijk de Commissie in.

Artikel 4

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Statens.

DE ACTIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN IN DE CULTURELE SECTOR

De culturele dimensie van Europa was er reeds voor zijn verdeling in nationaliteiten.

Eeuwenlang is de culturele ontwikkeling met glorieuze onverschilligheid over grenzen en belemmeringen heengestapt en heeft zij steden en haarden van creativiteit over alle verschillen heen met elkaar verbonden.

Op het niveau van de Europese Gemeenschappen hebben de staatshoofden en regeringsleiders reeds in 1969 een eerste aanzet gegeven door te wijzen op de noodzaak van een communautaire actie in de culturele sector. In hun resolutie hebben zij gesproken van de instandhouding van de buitengewone bron van cultuur die Europa vertegenwoordigt en van de noodzaak voor de Gemeenschap om bijzondere aandacht te besteden aan de onstoffelijke waarden.

In 1974 heeft het Europese Parlement voor het eerst de hoofdpunten van een cultureel programma aangegeven.

Op 16 november 1977 is de Europese Commissie met haar mededeling over de communautaire actie in de culturele sector gekomen.

Hoe staat het thans met de communautaire actie in de culturele sector? Dit nader toe te lichten is het doel van deze brochure.

1980 — 33 blz., 1 ill. — 16,2 x 22,9 cm / Serie Europese documentatie — 3-1980

ISBN 92-825-1880-9 / Catalogusnummer: CB-NC-80-003-NL-C / Fl. 2,60 / Bfr. 40,—

Deze publikatie is beschikbaar op de volgende adressen:

Voorlichtingsbureaus

BRUSSEL:
Archimedesstraat 73,
1040 Brussel,
tel. 735 00 40.

DEN HAAG:
Lange Voorhout 29,
Den Haag,
tel. 46 93 26.

Verkoopkantoren

BELGIË:
Belgisch Staatsblad,
Leuvensestraat 40-42,
Brussel,
tel. 512 00 26.

NEDERLAND:
Staatsdrukkerij- en uitgeverijbedrijf,
Christoffel Plantijnstraat,
's-Gravenhage,
tel. (070) 62 45 51.

**GROOTHERTOOGDOM LUXEMBURG
EN ANDERE LANDEN:**
Bureau voor officiële publikaties der
Europese Gemeenschappen,
Boîte postale 1003, Luxembourg,
tel. 49 00 81.

