

378L0050

Nr L 15/28

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

19.1.78

RÅDETS DIREKTIV

av den 13 december 1977

om komplettering, beträffande kylmetoden, till direktiv 71/118/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä

(78/50/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artiklarna 43 och 100 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

Artikel 1

med beaktande av Europaparlamentets yttrande⁽¹⁾,

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande⁽²⁾, och

Artikel 14 i direktiv 71/118/EEG skall ersättas med följande text:

med beaktande av följande:

"Artikel 14

Artikel 14 i rådets direktiv 71/118/EEG av den 15 februari 1971 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött av fjäderfä⁽³⁾, senast ändrat genom direktiv 75/431/EEG⁽⁴⁾, föreskriver att medlemsstaterna skall förbjuda användning av den metod för att kyla fjäderfä som avses i den artikeln.

1. Medlemsstaterna skall från den 15 februari 1979 förbjuda kylning av färskt fjäderfäkött genom nedsänkning i vatten, om den inte utförs i enlighet med villkoren som fastställs i punkterna 28 a och 28 b i kapitel V i bilaga 1 och de slaktkroppar som kylts på detta sätt omedelbart fryses in eller djupfrysas.

Sådant förbud skall börja gälla först 18 månader efter det att kommissionen lämnat en rapport om de kylmetoder som inte omfattas av förbudet eller senast den 1 januari 1978.

Efter samråd med medlemsstaterna i Ständiga veterinärkommittén överlämnade kommissionen en rapport till rådet som fastställer de villkor som gäller för anläggningar, arbetsmoment och kontroll som kylmetoden genom nedsänkning i vatten skall uppfylla för att inte omfattas av detta förbud.

2. I fråga om slaktkroppar som framställts på och som är avsedda att saluhållas på deras territorier, skall dock medlemsstaterna tillåtas att på begäran medge undantag från kraven i punkt 1 till företag som bedriver verksamhet på deras territorier den 1 januari 1978. Sådana undantag får inte gälla efter den 15 augusti 1982.

Detta direktiv grundar sig på slutsatserna i denna rapport.

De medlemsstater som medger sådana undantag som framgår av punkt 1 får inte motsätta sig att fjäderfäkött som framställts i en annan medlemsstat under samma förhållanden förs in på deras territorier.

⁽¹⁾ EGT nr C 293, 13.12.1976, s. 70.

⁽²⁾ EGT nr C 56, 7.3.1977, s. 88.

⁽³⁾ EGT nr L 55, 8.3.1971, s. 23.

⁽⁴⁾ EGT nr L 192, 24.7.1975, s. 6.

3. De medlemsstater som önskar använda sig av den möjlighet som finns i punkt 2 skall underrätta kommissionen och övriga medlemsstater så snart som möjligt och i varje fall inte senare än den 15 februari 1979.

4. Om undantagsbestämmelserna i punkt 2 åberopas är det förbjudet att använda det kontrollmärke som avses i bilaga 1, kapitel X.

För genomförandet av punkt 2 andra stycket skall dock de berörda medlemsstaterna ha möjlighet att tillåta införsel av slaktkroppar till sina territorier utan det kontrollmärke som avses i bilaga 1, kapitel X".

Artikel 2

Följande artikel skall föras in i direktiv 71/118/EEG:

"Artikel 14 a

1. Efter samråd med medlemsstaterna i Ständiga veterinärkommittén skall kommissionen överlämna en rapport till rådet senast den 1 januari 1980, om möjligt åtföljd av lämpliga förslag rörande

- a) fortsatta studier av kylmetoder som är tillfredsställande ur hygienisk synpunkt. Rapporten skall behandla dels utvecklingen av det system som avses i kapitel V punkterna 28 a och 28 b i bilaga 1 och dels andra kylmetoder, framför allt de som använder sig av flytande CO₂ och flytande kväve eller av spolmetoden,
- b) mikrobiologiska kontroller, inklusive betydelsen av gränsvärden, och mikrobiologiska metoder som skall användas för sådana kontroller rörande
 - i) hygiennivån på den kylmetod genom nedsänkning som avses i kapitel V punkterna 28 a och 28 b i bilaga 1 och
 - ii) hela slaktprocessen från det att den levande fågeln kommer in i slakteriet tills dess den slås in eller i förekommande fall slaktkroppen lämnar slakteriet,
- c) vattenupptaget inklusive uppskattning av betydelsen av gränsvärde för detta som parameter för hygienkontroller av utrustning för vattenkylning genom nedsänkning.

2. Efter samråd med medlemsstaterna i Ständiga veterinärkommittén skall kommissionen senast den 15 oktober 1978 överlämna en rapport till rådet, åtföljd av förslag rörande de särskilda hygienförhållanden

under vilka den metod som uppfyller kraven i kapitel V punkterna 28 a och 28 b i bilaga 1, får tillämpas på slaktkroppar som varken fryses ned eller djupfrysas omedelbart.

3. Rådet skall enhälligt besluta om de förslag från kommissionen som avses i första stycket inom 12 månader från den dag de lämnades och före den 31 december 1978 beträffande de förslag som avses i punkt 2."

Artikel 3

Följande punkter skall läggas till i kapitel V i bilaga 1 till direktiv 71/118/EEG:

"28 a. Slaktkroppar som skall genomgå en kylningsprocess genom nedsänkning med den metod som beskrivs i 28 b skall, omedelbart efter urtagning, noggrant tvättas genom spolning och sänkas ned omedelbart. Spolningen skall utföras med en utrustning som effektivt tvättar både inner- och yttersidorna på slaktkropparna.

För slaktkroppar som väger

- högst 2,5 kg skall minst 1,5 liter vatten användas per slaktkropp,
- mellan 2,5 kg och 5 kg skall minst 2,5 liter vatten användas per slaktkropp,
- 5 kg eller mer skall minst 3,5 liter vatten användas per slaktkropp.

28 b. Kylmetoden genom nedsänkning skall uppfylla följande krav:

- a) Slaktkropparna skall passera genom en eller flera behållare med vatten eller med is och vatten. Vattnet skall bytas ut kontinuerligt. Endast det system där slaktkropparna hela tiden drivs fram mekaniskt mot vattnets riktning är godtagbart.
- b) Vattentemperaturen i behållaren eller behållarna uppmätt i början och slutet av processen får inte var högre än +16 °C respektive +4 °C .
- c) Den skall utföras på sådant sätt att den temperatur som anges i kapitel XII uppnås på kortast möjliga tid.

- d) Minsta vattenflöde genom hela kylprocessen som avses i punkt a skall vara
- 2,5 liter per slaktkropp som väger 2,5 kg eller mindre,
 - 4 liter per slaktkropp som väger mellan 2,5 kg och 5 kg,
 - 6 liter per slaktkropp som väger 5 kg eller mer.
- Om det finns flera behållare, skall inflödet av färskt vatten och utflödet av spillvatten i varje behållare regleras så att det successivt minskar i slaktkropparnas rörelseriktning. Det färskvattnet skall delas upp i behållarna så att vattenflödet genom den sista behållaren inte är mindre än
- 1 liter per slaktkropp som väger 2,5 kg eller mindre,
 - 1,5 liter per slaktkropp som väger mellan 2,5 kg och 5 kg,
 - 2 liter per slaktkropp som väger 5 kg eller mer.
- Det vatten som används för att fylla behållarna första gången får inte inkluderas då dessa mängder beräknas.
- e) Slaktkropparna får inte stanna kvar i första delen av utrustningen eller i den första behållaren under mer än en halvtimme eller i den övriga delen av utrustningen eller den andra behållaren eller behållarna längre än vad som är absolut nödvändigt.
- Alla nödvändiga försiktighetsåtgärder skall vidtas för att säkerställa att den genomloppstid som fastställs i första stycket uppfylls i händelse av avbrott i processen.
- När utrustningen stannar skall den officiella veterinären förvissa sig om att slaktkropparna fortfarande uppfyller kraven i direktivet och att de är tjänliga som livsmedel innan utrustningen sätts igång igen eller, om så inte är fallet, säkerställa att de så snart som möjligt transporteras till de lokaler som avses i punkt 1 h och i.
- f) Varje del av utrustningen skall tömmas helt, rengöras och desinfekteras om det behövs när arbetet avslutats och minst en gång om dagen.
- g) Den skall förses med kalibrerad kontrollutrustning som möjliggör lämplig kontinuerlig kontroll av mätning och registrering av
- vattenåtgången under spolningen före nedsänkning,
 - vattentemperaturen i behållaren eller behållarna i början och slutet av processen,
 - vattenåtgången under nedsänkningen,
 - antal slaktkroppar i varje viktintervall i d ovan och i punkt 28 a.
- h) Resultaten av de olika kontrollerna som utförs av tillverkaren skall bevaras och på begäran lämnas till den officiella veterinären.
- i) Kylanläggningens funktion och effekterna på hygiennivån skall, i avvaktan på att mikrobiologiska metoder antas på gemenskapsnivå i enlighet med artikel 14 a, bedömas genom mikrobiologiska metoder som medlemsstaterna har godkänt. Föreningen av slaktkropparna med avseende på totalantal bakterier och enterobacteriaceae-bakterier skall jämföras före och efter nedsänkning. En sådan jämförelse skall utföras innan anläggningen börjar användas och därefter med jämna mellanrum och i vart fall varje gång några ändringar görs på anläggningen. De olika delarna skall fungera så att en tillfredsställande hygien kan säkerställas.”

Artikel 4

Under den period man tillämpar sådana undantag som medgivits enligt artikel 16 a, punkt a, andra strecksatsen i direktiv 71/118/EEG, skall medlemsstaterna säkerställa att vederbörliga kontroller utförs på de ursprungliga installationerna liksom även att den kontinuerliga hanteringen av kylmetoderna kontrolleras noggrant på varje anläggning som medgivits ett sådant undantag.

Artikel 5

Utfärdat i Bryssel den 13 december 1977.

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv senast den 1 januari 1978.

Artikel 6

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

På rådets vägnar

A. HUMBLET

Ordförande