

388L0658

31.12.88

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 382/15

## RÅDETS DIREKTIV

av den 14 december 1988

## om ändring av direktiv 77/99/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen

(88/658/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR  
ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 43 i detta,

med beaktande av kommissionens förslag<sup>(1)</sup>,med beaktande av Europaparlamentets yttrande<sup>(2)</sup>,med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande<sup>(3)</sup>, och

med beaktande av följande:

Som resultat av att rådet antagit direktiv 83/90/EEG av den 7 februari 1983 om ändring av direktiv 64/433/EEG om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen<sup>(4)</sup> bör man ändra direktiv 77/99/EEG<sup>(5)</sup> senast ändrat genom förordning (EEG) nr 3805/87<sup>(6)</sup> för att harmonisera de regler som skall tillämpas på kött och köttprodukter.

Direktiv 77/99/EEG bör även ändras för att beakta den vetenskapliga och tekniska utvecklingen.

Regler bör fastställas för färdiglagade rätter i vilka köttprodukter ingår.

Vissa köttprodukter bör även fortsättningsvis undantas från tillämpningen av detta direktiv.

Det har visat sig nödvändigt att införa bestämmelser om hygienregler för behållare.

Köttprodukter som är avsedda för direkt försäljning till konsumenten skall märkas i enlighet med rådets direktiv 79/112/EEG av den 18 december 1978 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om märkning, presentation och reklam i fråga om livsmedel för försäljning till konsumenten<sup>(7)</sup> senast ändrat genom direktiv 86/197/EEG<sup>(8)</sup>.

De förfaranden som reglerar insyn och godkännande av anläggningar och återkallande av godkännande samt de förfaranden som skall följas i händelse av tvist mellan medlemsstaterna, skall ändras för att harmonisera med de regler som fastställs i andra direktiv inom veterinärområdet.

De regler som berör inspektioner måste beakta den inre marknadens grundläggande krav.

Det har konstaterats att alla medlemsstater har nationella regler som reglerar sammansättningen av köttprodukter och som begränsar användningen av tillsatser vid produktion av köttprodukter. Förekomsten av olika regler på detta område kan motverka den inre marknadens grundläggande krav. Ett förfarande bör därför införas genom vilket dessa regler rörande sammansättning kan harmoniseras. Det är lämpligt att avvakta med att fastställa gemensamma regler för användning av tillsatser till köttprodukter till dess att ett beslut har fattats inom gemenskapens organisation.

Bilaga A till detta direktiv fastställer de temperaturgränser som skall iaktas under styckning och inslagning av köttprodukter. Hänvisningen till ett förfarande för att fastställa dessa temperaturer kan därför utgå.

Bestämmelser rörande djurhälsoproblem fastställs i rådets direktiv 80/215/EEG av den 22 januari 1980 om djurhälsoproblem som påverkar handeln med köttprodukter inom gemenskapen<sup>(9)</sup>, senast ändrat genom direktiv 87/491/EEG<sup>(10)</sup>.

(1) EGT nr C 349, 31.12.1985, s. 43.

(2) EGT nr 46, 23.2.1987, s. 127.

(3) EGT nr C 189, 28.7.1986, s. 35.

(4) EGT nr L 59, 5.3.1983, s. 10.

(5) EGT nr L 26, 31.1.1977, s. 85.

(6) EGT nr L 357, 19.12.1987, s. 1.

(7) EGT nr L 33, 8.2.1979, s. 1.

(8) EGT nr L 144, 29.5.1986, s. 38.

(9) EGT nr L 47, 21.2.1980, s. 4.

(10) EGT nr L 279, 2.10.1987, s. 27.

## HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Artiklarna 1 — 17 i direktiv 77/99/EEG ersätts med följande:

*Artikel 1*

Detta direktiv fastställer hygienkrav för köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna.

Utan att det påverkar tillämpningen av förbudsåtgärder som avses i direktiv 80/215/EEG(), skall detta direktiv inte tillämpas på köttprodukter

- a) som utgör en del av resandes personliga bagage förutsatt att de därefter inte används i kommersiella syften,
- b) som sänds som små paket till privatpersoner så länge inget kommersiellt moment ingår,
- c) som är avsedda att förtäras av besättning och passagerare ombord på transportmedel i yrkesmässig trafik mellan medlemsstaterna.

(<sup>1</sup>) EGT nr L 47, 21.2.1980, s. 4.

*Artikel 2*

I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

- a) *köttprodukter*: produkter som helt eller delvis innehåller kött som genomgått sådan behandling att snittytan visar att produkten inte längre har karaktären av färskt kött.

Följande skall dock inte anses vara en köttprodukt:

- i) Kött som endast genomgått kylbehandling. Reglerna i direktiv 64/433/EEG skall även fortsättningsvis gälla sådant kött.
- ii) Produkter som inte omfattas av definitionen i första stycket. Sådana produkter regleras av rådets direktiv 88/657/EEG av den 14 december 1988 om fastställande av krav vid framställning av och handel med malet kött, kött i stycken på mindre än 100 gram och köttberedningar och om ändring av direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 72/462/EEG(<sup>2</sup>).

(<sup>2</sup>) EGT Nr L 382, 31.12.1988, s. 3.

Inte heller följande omfattas av detta direktiv:

- i) Köttextrakt, köttkonsommé och buljong, köttsåser och liknande produkter som inte innehåller köttbitar.
- ii) Hela, kapade eller krossade ben, köttpepton, animaliskt gelatin, köttmjöl, svålpulver,

blodplasma, torkat blod, torkad blodplasma, cellproteiner, benextrakt och liknande produkter.

- iii) Fett som smälts ned från djurvävnader.

- iv) Magar, urinblåsor och tarmar, rengjorda och blekta, saltade eller torkade.

- b) i) *Kött*: kött enligt definitionen i

- artikel 1 i direktiv 64/433/EEG,
- artikel 1 i direktiv 71/118/EEG,
- artikel 1 i direktiv 72/461/EEG,
- artikel 2 i direktiv 72/462/EEG,
- artikel 2 i direktiv 88/657/EEG.

- ii) *Färskt kött*: färskt kött enligt definitionen i artikel 1 i direktiven 64/433/EEG, 71/118/EEG och 72/461/EEG och i artikel 2 i direktiv 72/462/EEG samt även kött som uppfyller kraven i artikel 3 i direktiv 88/657/EEG.

- c) *Köttberedningar*: beredningar som uppfyller kraven i artikel 3 i direktiv 88/657/EEG,

- d) *Behandling*: behandling av färskt kött eventuellt i förening med andra livsmedel genom värmebehandling, saltning, rimning eller torkning eller en kombination av dessa behandlingsformer.

- e) *Värmebehandling*: användning av torr eller fuktig värme.

- f) *Saltning*: användning av salt.

- g) *Rimning*: genomsaltning av hela produkten.

- h) *Mognadslagring*: behandling motsvarande helkonservering av saltat kött under klimatiska förhållanden som under loppet av en långsam och gradvis reducering av vattenhalten kan generera naturlig fermentation eller enzymiska processer med förändringar över en tidsperiod som ger produkten typiska organoleptiska egenskaper och säkerställer dess hållbarhet och hälsosamhet vid normal rumstemperatur.

- i) *Torkning*: naturlig eller artificiell reducering av vattenhalten.

- j) *Färdiglagade rätter*: emballerade köttprodukter motsvarande kulinariska beredningar, kokade eller förkokade men utan tillsats av konserveringsmedel för att konservera dem.

- k) *Avsändarland*: den medlemsstat från vilken köttprodukterna sänds till en annan medlemsstat.
- l) *Mottagarland*: den medlemsstat till vilken köttprodukterna sänds från en annan medlemsstat.
- m) *Sändning*: den mängd köttprodukter som omfattas av ett och samma sundhetsintyg.
- n) *Inslagning/innerförpackning*: skydd av köttprodukter genom användning av en innerförpackning eller behållare i direkt kontakt med den berörda produkten respektive den inre förpackningen och den inre behållaren.
- o) *Emballering/ytteremballage*: placering av en eller flera inslagna eller oinslagna köttprodukter i en yttre behållare respektive själva behållaren.
- p) *Hermetiskt tillsluten behållare*: en lufttät behållare avsedd för att skydda innehållet mot att mikroorganismer tränger in under och efter värmebehandling.
- iii) i enlighet med direktiv 72/462/EEG komma från ett tredje land antingen genom import direkt eller genom en annan medlemsstat.
- iv) i enlighet med artikel 15 i direktiv 71/118/EEG komma från ett tredje land, under förutsättning
- att de produkter som producerats av detta kött uppfyller kraven i detta direktiv,
- dessa produkter inte har kontrollmärkts enligt bilaga A, kapitel VI,
- att de nationella bestämmelserna i varje medlemsstat fortfarande gäller för handeln med dessa produkter mellan medlemsstaterna.
- b) Det kött som avses i artikel 5 a i direktiv 64/433/EEG.

4. De skall ha beretts av färskt kött som uppfyller kraven i bilaga A, kapitel III.

5. De skall i enlighet med bilaga A, kapitel IV ha genomgått kontroll av den behöriga myndigheten och som när det gäller hermetiskt tillslutna behållare, utförts i enlighet med de regler som skall upprättas enligt det förfarande som fastställs i artikel 18 senast den 31 mars 1990.

6. De skall uppfylla kraven i artikel 4.

7. Om köttprodukterna slås in och emballeras skall detta utföras i enlighet med bilaga A, kapitel V.

8. De skall ha ett kontrollmärke i enlighet med bilaga A, kapitel VI.

9. De skall i enlighet med bilaga A, kapitel VII åtföljas av ett sundhetsintyg under transporten till mottagarlandet. Detta krav gäller inte köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare som har genomgått sådan behandling som avses i bilaga B, kapitel II, punkt 1 a, första strecksatsen om kontrollmärket outplånligt är fäst på behållaren i enlighet med de bestämmelser som skall fastställas enligt det förfarande som fastställs i artikel 18.

10. De skall lagras och transporteras till mottagarlandet under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med bilaga A, kapitel VIII.

2. Köttprodukter får inte ha utsatts för joniserande strålning om inte detta är befogat av medicinska skäl, och sådan behandling skall klart anges på produkten och på sundhetsintyget.

### Artikel 3

1. Varje medlemsstat skall säkerställa att endast köttprodukter som uppfyller följande allmänna krav, utan att det påverkar tillämpningen av de krav som fastställs i punkt 3, sänds från dess territorium till en annan medlemsstats territorium:

1. De skall ha beretts på en anläggning som godkänts och kontrolleras i enlighet med artikel 7.

2. De skall ha beretts, lagrats och transporterats i enlighet med bilaga A och om de lagrats i ett kyl- och fryshus som inte hör till anläggningen, skall denna anläggning vara godkänd och kontrollerad i enlighet med artikel 8 i direktiv 64/433/EEG.

3. De skall ha beretts av följande:

a) Färskt kött enligt definitionen i artikel 2 b ii. Detta färska kött får

i) i enlighet med direktiven 64/433/EEG och 71/118/EEG komma från den medlemsstat i vilken beredningen görs eller från någon annan medlemsstat. Griskött som man påvisat trikiner i får inte användas för produktion av köttprodukter.

ii) i enlighet med artikel 5 a i direktiv 72/461/EEG komma från den medlemsstat i vilken beredningen görs.

3. Medlemsstaterna skall säkerställa att köttprodukterna, förutom de allmänna krav som fastställs i punkterna 1 och 2, uppfyller följande:

- a) De skall ha beretts genom värmebehandling, saltning eller torkning, eventuellt i kombination med rökning eller mognadslagring, som om möjligt sker under specifika mikroklimatiska villkor. Till köttprodukterna får vid saltningen också vissa tillsatser tillsättas enligt artikel 13. De får även blandas med andra livsmedel och kryddor.
- b) De får framställas av köttprodukter eller av köttberedningar.

#### Artikel 4

För kontrolländamål skall tillverkaren säkerställa att emballage till köttprodukter som inte kan lagras i rumstemperatur och köttberedningar är klart och tydligt märkta med en uppgift om vid vilken temperatur produkterna skall transporteras och lagras samt med datum för minsta hållbarhetstid.

#### Artikel 5

Artiklarna 3 och 4 skall inte tillämpas på köttprodukter som med tillstånd av mottagarlandet importeras för att användas till annat än livsmedel. I detta fall skall mottagarlandet säkerställa att dessa produkter endast används för de ändamål för vilka de sänds till det berörda landet.

#### Artikel 6

Medlemsstaterna skall säkerställa att handeln mellan medlemsstaterna med färdiglagade rätter omfattas av bestämmelserna för köttprodukter och att sådana rätter även uppfyller kraven i bilaga B, kapitel III.

#### Artikel 7

1. Varje medlemsstat skall upprätta en förteckning över de anläggningar som den godkänt och som tilldelats ett godkännandenummer. Den skall sända denna förteckning till övriga medlemsstater och till kommissionen.

En medlemsstat får inte godkänna en anläggning om den inte uppfyller kraven i detta direktiv. Medlemsstaten skall återkalla godkännandet om kraven för godkännande inte längre är uppfyllda.

Om en kontroll har gjorts i enlighet med artikel 8 skall den berörda medlemsstaten beakta de slutsatser som dragits vid kontrollen. Övriga medlemsstater och kommissionen skall informeras om ett godkännande återkallas.

2. Inspektion och övervakning av godkända anläggningar skall utföras av den behöriga myndigheten.

Den behöriga myndigheten skall alltid ha tillträde till alla delar av anläggningarna så att den kan säkerställa att detta direktiv följs.

3. Om en medlemsstat, framför allt efter att ha utfört en kontroll eller inspektion enligt artikel 12.1 och 12.2, anser att bestämmelserna som gäller godkännande inte längre är uppfyllda på en anläggning i en annan medlemsstat, skall den underrätta den behöriga centrala myndigheten i den staten om detta. Den myndigheten skall vidta alla nödvändiga åtgärder och meddela den behöriga centrala myndigheten i den första medlemsstaten om de beslut som fattats och om skälen för dessa.

Skulle medlemsstaten befara att sådana åtgärder inte har vidtagits eller inte är tillräckliga, skall den tillsammans med den berörda medlemsstaten söka uppnå en lösning för att avhjälpa situationen, eventuellt genom ett besök på platsen.

Den berörda medlemsstaten skall underrätta kommissionen om frågor man tvistar om och hur dessa har lösts.

Om de berörda medlemsstaterna inte kan nå en överenskommelse, skall en av dem inom skälig tid hänskjuta ärendet till kommissionen, som skall låta en eller flera experter avge ett yttrande. Mot bakgrund av detta yttrande som avgetts i enlighet med artikel 8, får medlemsstaterna enligt det förfarande som fastställs i artikel 18 provisoriskt förbjuda införsel till sitt territorium av köttprodukter som kommer från den berörda anläggningen. Sådant tillstånd kan återkallas enligt det förfarande som fastställs i artikel 18 på basis av ytterligare ett yttrande som en eller flera veterinära experter avgivit.

Experterna får inte vara medborgare i någon av de stater som är inblandade i tvisten.

Allmänna regler för tillämpningen av denna punkt skall antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18.

#### Artikel 8

Bestämmelserna i artikel 9 i direktiv 64/433/EEG skall tillämpas också på de anläggningar som avses i artikel 7.

#### Artikel 9

Med undantag från de villkor som ställs upp i artikel 3 kan man i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18 besluta att vissa bestämmelser i detta direktiv inte skall tillämpas på vissa produkter, som innehåller andra livsmedel och endast en liten andel kött, köttprodukter eller köttberedningar.

Sådana undantag får endast avse

- a) de villkor för godkännande av anläggningar som fastställs i bilaga A, kapitel I och i bilaga B, kapitel I,
- b) de kontrollkrav som beskrivs i bilaga A, kapitel IV,
- c) de krav på kontrollmärkning och sundhetsintyg enligt vad som fastställs i artikel 3.1, punkterna 8 och 9.

När man bedömer om man skall medge sådana undantag som avses i denna artikel, skall både produktens art och dess sammansättning beaktas.

Trots bestämmelserna i denna artikel skall medlemsstaterna säkerställa att alla köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna är tjänliga produkter beredda av färskt kött, köttprodukter eller produkter som omfattas av direktiv 88/657/EEG.

#### Artikel 10

Rådet skall med kvalificerad majoritet på förslag från kommissionen, vilket skall lämnas senast den 1 juli 1990, anta de regler som skall tillämpas på de produkter som avses i artikel 2a, tredje stycket.

#### Artikel 11

Medlemsstaterna skall säkerställa att köttprodukterna genomgår den kontroll som skall göras av de anläggningar som avses i artikel 7 och med regelbundet återkommande inspektion av den behöriga myndigheten för att säkerställa att produkterna uppfyller de krav som fastställs i detta direktiv.

#### Artikel 12

1. Ett mottagarland får, utan att det påverkar tillämpningen av artiklarna 7 och 8, kontrollera att alla sändningar av köttprodukter med undantag av de köttprodukter som avses i artikel 3.1.9, andra meningen åtföljs av ett sundhetsintyg i enlighet med kapitel VII i bilaga A.

2. Om man i mottagarlandet allvarligt misstänker oegentligheter, får man utföra icke-diskriminerande inspektioner för att kontrollera att de krav som fastställs i detta direktiv har uppfyllts.

3. Kontroller och inspektioner skall i allmänhet utföras på den plats där varorna tas emot eller på en annan lämplig plats, i sistnämnda fall under förutsättning att detta stör transporten så litet som möjligt.

De kontroller och inspektioner som avses i punkterna 1 och 2 får inte förorsaka att transport av varorna och utsläppandet av dem på marknaden otillbörligt försenas så att köttprodukternas kvalitet påverkas negativt.

4. Om man vid en inspektion enligt punkt 2 finner att köttprodukterna inte uppfyller kraven i detta direktiv, får den behöriga myndigheten i mottagarlandet ge leverantören, mottagaren eller deras företrädare möjlighet att skicka tillbaka produkterna och beredningarna eller att använda dem för andra ändamål om detta kan medges av hälsoskäl eller, om så inte är fallet, förstöra leveransen. I alla händelser skall försiktighetsåtgärder vidtas så att oriktig användning av sådana köttprodukter förhindras.

5. a) Leverantören eller dennes företrädare skall underrättas om beslut som fattas av den behöriga myndigheten samt om skälen för dessa. På begäran skall skälen genast meddelas skriftligen tillsammans med uppgift om vilka möjligheter som finns enligt gällande lagstiftning att överklaga beslutet, samt hur och när detta kan ske.

b) Om beslut som avses i a grundar sig på att en smittsam sjukdom, en infektionssjukdom eller en försämring som är farlig för människors hälsa konstaterats, skall den behöriga centrala myndigheten i den tillverkande medlemsstaten och kommissionen genast underrättas.

c) Efter sådana kontakter får lämpliga åtgärder vidtas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18 framför allt för att samordna åtgärder som vidtagits i andra medlemsstater beträffande de berörda köttprodukterna.

#### Artikel 13

I avvaktan på att man, inom ramen för gemenskapens lagstiftning om tillsatser, sammanställer en förteckning över livsmedel till vilka man får tillsätta tillsatser och anger under vilka förhållanden detta får ske samt vid behov gör en begränsning baserad på det tekniska ändamålet, skall de nationella reglerna och de bilaterala överenskommelserna som föreligger den dag då detta direktiv börjar tillämpas och som begränsar användningen av tillsatser i produkter som omfattas av detta direktiv fortsätta att tillämpas med hänsyn till de allmänna bestämmelserna i fördraget under förutsättning att de tillämpas utan åtskillnad mellan inhemsk tillverkning och handel.

Tills den preliminära förteckningen upprättats skall de nationella regler och de bilaterala överenskommelser som rör användningen av tillsatser i de produkter som avses i detta direktiv även fortsättningsvis gälla i överensstämmelse med de allmänna bestämmelserna i fördraget och gällande gemenskapsreglerna beträffande tillsatser.

#### Artikel 14

Rådet skall på förslag från kommissionen med kvalificerad majoritet ändra bilagorna.

#### Artikel 15

Rådet skall på förslag från kommissionen före den 1 januari 1991 fatta beslut om stärkelse och proteiner av animaliskt eller vegetabiliskt ursprung får ingå i köttprodukter. Det skall även fatta beslut om vilka halter som ur teknisk synvinkel kan tillåtas i köttprodukterna.

Innan beslut har fattats om detta, skall de nationella regler som begränsar användningen av ovanstående ämnen och de bilaterala överenskommelser som är i kraft den dag då detta direktiv anmäls och som rör sådan inblandning, även fortsättningsvis tillämpas i överensstämmelse med de allmänna bestämmelserna i fördraget, framför allt i den mån de tillämpas utan åtskillnad mellan inhemska och importerade produkter och utan att det påverkar några initiativ som tas i enlighet med ett gemenskapsförfarande i syfte att närma dem till varandra.

De medlemsstater som tillåter sådan inblandning skall säkerställa att närmare uppgifter om denna inblandning och om de produkter som avses i första stycket anges på etiketten i enlighet med direktiv 79/112/EEG.

De medlemsstater som tillåter inblandning av proteiner av vegetabiliskt ursprung som ersättning för kött skall säkerställa att etiketten inte innehåller någon uppgift som skulle kunna förleda konsumenten att tro att köttprodukten består av eller innehåller kött.

#### Artikel 16

1. Detta direktiv skall inte påverka möjligheterna enligt medlemsstaternas gällande lagstiftning att överklaga beslut av de behöriga myndigheter som avses i detta direktiv.

2. Varje medlemsstat skall ge leverantörer av sådana köttprodukter, som enligt artikel 12.4 inte får börja omsättas, rätt att inhämta ett expertutlåtande. Varje medlemsstat skall säkerställa att experterna får tillfälle att fastställa huruvida villkoren i artikel 12.4 är uppfyllda innan de behöriga myndigheterna vidtar några åtgärder såsom förstöring av köttprodukter.

Experterna får inte vara medborgare i avsändarlandet eller mottagarlandet.

På förslag från medlemsstaterna skall kommissionen upprätta en förteckning över experter som kan få i uppdrag att avge sådana yttranden. Efter samråd med medlemsstaterna skall kommissionen fastställa allmänna regler som skall tillämpas, bl. a. beträffande förfarandet när sådana yttranden avges.

#### Artikel 17

1. Innan gemenskapsbestämmelser införts rörande import av köttprodukter från tredje land, får medlemsstaterna inte tillämpa importbestämmelser som är mer gynnsamma än vid handel mellan medlemsstaterna. För att säkerställa detta skall de importerade produkterna komma från anläggningar som minst uppfyller kraven i bilagorna A och B.

För att säkerställa att dessa bestämmelser tillämpas lika, skall veterinära experter från medlemsstaterna och från kommissionen utföra inspektioner på platsen.

Kommissionen skall på förslag från medlemsstaterna utse de experter i medlemsstaterna som kan utföra dessa inspektioner.

Dessa inspektioner skall utföras på uppdrag av gemenskapen vilken även skall stå för kostnaderna.

Medlemsstaterna skall dock ha rätt att fortsätta att utföra inspektioner enligt nationella överenskommelser av alla köttprodukthanläggningar i tredje land, som inte har inspekterats enligt gemenskapsförfarandet.

En förteckning över anläggningar som uppfyller de krav som avses i bilagorna A och B skall upprättas enligt förfarandet i artikel 18.

2. Det sundhetsintyg som åtföljer köttprodukten vid import samt utformning och karaktär på produktens kontrollmärke skall följa den förebild som skall fastställas i enlighet med förfarandet i artikel 18."

#### Artikel 2

Bilagorna A och B till direktiv 77/99/EEG ersätts med bilagorna A, B och C till detta direktiv.

*Artikel 3*

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som behövs för att följa detta direktiv senast den 1 juli 1990; dock skall de beträffande de bestämmelser som rör det kött och de beredningar som avses i direktiv 88/657/EEG, göra detta senast den 1 januari 1992. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

Grekland skall dock få en förlängd övergångstid innebärande att det undantag som avses i artikel 3.1.9 i direktiv 77/99/EEG inte behöver uppfyllas förrän den 31 december 1992.

*Artikel 4*

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 14 december 1988.

*På rådets vägnar*

Y. POTTAKIS

*Ordförande*

## BILAGA A

## KAPITEL I

## ALLMÄNNA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR

Utan att det påverkar tillämpningen av de speciella villkor som fastställs i bilaga B skall anläggningarna uppfylla följande minimikrav:

1. I lokaler där färskt kött eller köttprodukter produceras, bearbetas eller lagras samt där köttberedningar lagras skall de ha följande:

- a) Vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttar och som är lagda så att vattnet lätt rinner av. Vattnet skall kanaliseras mot golvbrunnar försedda med vattenlås och galler för att förhindra dålig lukt.

Anläggningarna skall dock ha

— i de lokaler i vilka kylt eller fryst kött, köttberedningar eller köttprodukter lagras: vattentäta golv som är lätta att rengöra och desinfektera, som inte ruttar och lagda så att vattnet lätt rinner av,

— i de lokaler i vilka djupfryst kött, köttprodukter eller köttberedningar lagras: vattentäta golv som inte ruttar.

- b) Släta, tåliga, vattentäta väggar med ljusa tvättbara ytor upp till en höjd av minst två meter och så högt de lagrade varorna når i kyl- eller frysrum och på lager. Övergångarna mellan vägg och golv skall vara rundade eller avslutade på liknande sätt utom i de lokaler som avses i bilaga B, kapitel I, 1 a och b.

- c) Dörrar i slitstarkt material, och om de är av trä, skall båda sidor vara klädda med slätt och vattentätt material,

- d) Isoleringsmaterial som inte ruttar eller luktar,

- e) Tillfredsställande ventilation och vid behov god avledning av ånga och vattenånga,

- f) Tillfredsställande dagsljus eller artificiellt ljus med god färgåtergivningsförmåga,

- g) Ett rent och lätttvättat innertak eller om det inte finns sådant, ett yttertak med en insida som uppfyller dessa krav,

2. Så nära arbetsplatserna som möjligt skall de ha följande:

- a) Ett tillräckligt antal anordningar för att tvätta och rengöra händer och för rengöring av verktyg med hett vatten. Kranarna får inte vara hand- eller armmanövrerade. För handtvätt skall dessa anordningar ha varmt och kallt rinnande vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur, rengörings- och desinfektionsmedel och engångshanddukar.

- b) Anordningar för att desinfektera verktyg med vatten som är minst 82 °C.

Anordningar för rengöring och desinfektering av verktyg krävs inte när sådan sker med hjälp av en maskin som finns i en lokal som är avskild från arbetsplatserna.

3. Tillfredsställande anordningar för skydd mot skadedjur såsom insekter och gnagare.

4. a) Redskap och arbetsutrustning, såsom styckningsbord, bord med avtagbara styckningsytor, behållare, transportband och sågar av korrosionsbeständigt material som inte kan förorena kött, köttprodukter och köttberedningar och som är lätta att rengöra och desinfektera. Användning av trä är förbjuden.

- b) Korrosionsbeständiga anordningar och utrustning som uppfyller hygienkraven

— för hantering av kött, köttprodukter och köttberedningar,

— så att behållare för kött, köttprodukter eller köttberedningar kan placeras utan att innehållet eller behållarna kommer i kontakt med golvet eller väggarna,



- c) Utrustning som möjliggör att kött, köttprodukter och köttberedningar kan hanteras hygieniskt och skyddas under lastning och lossning.
- d) Speciella vattentäta, korrosionsbeständiga behållare med lock och lås för att förhindra att obehöriga tar bort något ur dem. I dessa skall man lägga kött, köttprodukter eller köttberedningar som inte är avsedda som livsmedel. Alternativt kan man ha en låsbar lokal för sådant kött och köttprodukter samt köttberedningar om mängderna är så stora att det krävs eller om de inte transporteras bort eller förstörs efter varje arbetsdag.
- Om sådant kött, köttprodukter eller köttberedningar som avses i direktiv 88/657/EEG förs bort genom störtar, skall dessa vara konstruerade och installerade så att det inte föreligger någon risk att det färska köttet, köttprodukterna eller köttberedningarna förorenas.
5. En kylanläggning så att kärntemperaturen i köttet, köttprodukterna eller köttberedningarna som avses i direktiv 88/657/EEG kan hållas på de nivåer som krävs enligt direktiven 64/433/EEG och 71/118/EEG och enligt detta direktiv.
- Denna anläggning skall ha ett system för att dränera kondensvatten utan risk för förorening av köttet, köttprodukterna eller köttberedningarna.
6. Installationer som under tryck uteslutande förser anläggningen med tillräcklig mängd vatten av dricksvattenkvalitet enligt direktiv 80/778/EEG. Undantagsvis kan dock tillstånd ges för att tillhandahålla annat vatten för framställning av ånga, brandbekämpning och kylning av kylutrustningen, under förutsättning att ledningarna med sådant vatten är dragna så att vattnet inte kan användas för andra ändamål och inte utgör någon risk för att kött, köttprodukter och köttberedningar förorenas. Ledningar för vatten som inte är av dricksvattenkvalitet skall vara märkta så att de klart skiljer sig från de som används för vatten av dricksvattenkvalitet.
7. Installation som ger tillräcklig mängd hett vatten av dricksvattenkvalitet enligt direktiv 80/778/EEG.
8. Ett avloppssystem som uppfyller hygienkraven.
9. En lämpligt utrustad låsbar lokal endast avsedd för den behöriga myndigheten. Om det gäller lagerlokaler som ligger utanför den anläggning som godkänts för produktion av köttprodukter eller köttberedningar räcker det med ett utrymme som är ändamålsenligt utrustat.
10. Utrustning som gör det möjligt att alltid effektivt utföra de inspektioner som avses i direktivet.
11. Ett lämpligt antal omklädningsrum med släta, vattentäta, tvättbara väggar och golv, tvättstall, duschar och vattentoaletter som uppfyller alla hygienkrav. Toaletterna får inte ha dörrar som öppnas direkt ut mot arbetslokalerna. Tvättställen skall ha rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som är förblandat till lämplig temperatur, rengörings- och desinfektionsprodukter för händer och engångshanddukar. Vattenkranarna får inte vara hand- eller armanöverade. Det skall finnas tillräckligt antal tvättstall i närhet av toaletterna.
12. En plats med lämpliga anordningar för rengöring och desinfektion av transportmedel. Detta är dock inte obligatoriskt om det finns bestämmelser som kräver att transportmedlen skall rengöras och desinfekteras vid officiellt auktoriserade anläggningar.

## KAPITEL II

### HYGIENBESTÄMMELSER FÖR PERSONAL, LOKALER, UTRUSTNING OCH REDSKAP PÅ ANLÄGGNINGARNA

13. Största möjliga renlighet skall krävas beträffande lokaler och utrustning samt av personalen.

Detta innebär följande:

- a) Personalen skall framför allt bära rena arbetskläder och en huvudbonad som vid behov är försedd med ett nackskydd. Personal som håller på med produktion och hantering av kött, köttprodukter eller köttberedningar skall tvätta och desinfektera händerna flera gånger under varje arbetsdag, bl. a. varje gång arbetet återupptas efter en paus. Personer som har kommit i kontakt med förorenat kött skall omedelbart tvätta händerna och armarna noggrant med varmt vatten och därefter desinfektera dem. Rökning är förbjuden i arbets- och lagerlokaler.
- b) Inga djur får vistas inne på anläggningen. Gnagare, insekter och alla andra skadedjur skall systematiskt bekämpas.
- c) Utrustning och redskap som används i produktionen av färskt kött, köttprodukter och köttberedningar skall hållas rena och vara i gott skick. De skall noggrant rengöras och desinfekteras flera gånger under arbetsdagen, efter varje arbetsdag och innan de används igen om de har blivit förorenade.

Maskiner med löpande produktionsflöde behöver åtminstone rengöras när arbetet är avslutat eller om man misstänker att de blivit förorenade.

14. Produktionslokaler, arbetsredskap och arbetsutrustning skall inte användas till annat än arbete med färskt kött, köttprodukter och köttberedningar.

De får dock användas för beredning av andra livsmedel antingen samtidigt eller vid en annan tidpunkt om den behöriga myndigheten ger tillstånd till detta och under förutsättning att alla nödvändiga åtgärder vidtas för att förhindra att produkter som omfattas av detta direktiv förorenas eller i övrigt påverkas negativt.

15. Färskt kött, köttprodukter och köttberedningar, livsmedelsråvaror i dessa och behållare får inte

— komma i direkt kontakt med golvet,

— lämnas kvar eller hanteras under förhållanden som kan förorena eller skada dem.

Man skall noga se till att livsmedelsråvaror inte kommer i kontakt med de färdiga produkterna.

16. Vatten av dricksvattenkvalitet skall alltid användas.

17. Det är förbjudet att sprida sågspån eller liknande på golvet i produktions- och lagerlokalerna.

18. Rengöringsmedel, desinfektionsmedel och liknande skall användas på ett sådant sätt att utrustning, arbetsredskap, färskt kött, köttprodukter och produkter som avses i direktiv 88/657/EEG inte påverkas negativt. När de använts skall utrustning och redskap sköljas noggrant med vatten av dricksvattenkvalitet. Medel för underhåll och rengöring skall förvaras på den plats som avses i bilaga B, kapitel I.1 g.

19. Personer som kan förorena färskt kött, köttprodukter eller de produkter som avses i direktiv 88/657/EEG skall förbjudas att hantera dem.

20. Alla som är anställda för att hantera färskt kött eller köttprodukter skall förete ett läkarintyg, som intygar att det inte finns något hinder för en sådan anställning. Läkarintyget skall förnyas varje år om inte någon annan läkarkontroll som ger likvärdiga garantier erkänns i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18.

21. Trots bestämmelserna i punkt 4 a i denna bilaga får trä användas i lokaler där köttprodukter röks, rimmas, mognadslagras, marineras, lagras eller sänds iväg när det är nödvändigt av tekniska skäl, under förutsättning att det inte finns någon risk för att dessa produkter förorenas. Träpallar får föras in i sådana lokaler endast för transport avemballerade köttprodukter.

22. Lokalerna eller de delar av lokalerna där arbete med färskt kött, köttprodukter och köttberedningar utförs skall hålla en sådan temperatur att en hygienisk produktion säkerställs. Vid behov skall sådana lokaler eller delar av lokaler förses med luftkonditionering.

Lokalerna för styckning och rimning skall när de används hålla en temperatur på högst 12 °C.

Lokaler för skivning, styckning och emballering av köttprodukter som är avsedda att försälgas i färdigförpackad form skall hålla en temperatur på högst 12 °C.

Man får avvika från den temperatur som fastställs i tredje stycket om den behöriga myndigheten gett tillstånd till detta och om den anser det möjligt att göra det av tekniska skäl, speciellt för att beakta köttprodukternas temperatur i styckningslokaler.

### KAPITEL III

#### BESTÄMMELSER FÖR FÄRSKT KÖTT SOM SKALL ANVÄNDAS FÖR TILLVERKNING AV KÖTTPRODUKTER

23. Färskt kött som kommer från ett slakteri, en styckningsanläggning, ett kyl- och fryshus eller någon annan produktionsanläggning i samma land som den berörda anläggningen skall transporteras dit under tillfredsställande hygieniska förhållanden i enlighet med bestämmelserna i de direktiv som avses i artikel 2 utom de bestämmelser som avser plombering.

24. Efter den 31 december 1992 och utan att det påverkar tillämpningen av punkt 26 får kött som inte uppfyller villkoren i artikel 2 inte förekomma på godkända anläggningar. Fram till den dagen får kött som inte uppfyller villkoren i artikel 2 c förekomma i godkända anläggningar endast om det lagras på avskild plats. Det skall hanteras åtskilt i tid och rum från det kött som inte uppfyller dessa krav.

Den behöriga myndigheten skall ständigt ha fritt tillträde till kyl- och fryslager och till alla produktionslokaler för att kontrollera att dessa bestämmelser noga efterlevs.

Emballerat kött och emballerat färskt kött skall lagras i särskilda kylager.

25. Från det att det färska köttet anländer till anläggningen och fram tills dess att det skall användas, skall det kött som är avsett för bearbetning lagras i enlighet med bestämmelserna i de direktiv som avses i artikel 2.

26. Den behöriga myndigheten får, trots bestämmelserna i punkt 24 och artikel 2, tillåta att kött från andra djur än de som anges i de direktiv som avses i artikel 2 förekommer på anläggningarna för att användas för produktion av köttprodukter. Detta gäller under förutsättning att det har producerats i enlighet med nationell lagstiftning och transporteras, hanteras och lagras i enlighet med bestämmelserna i detta direktiv. Handel med dessa produkter skall underkastas de krav som fastställs i artikel 3.1.3 a iv.

Produkter som tillverkas på sådana godkända anläggningar och som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna får beredas endast under besiktningsveterinärens ledning. De skall skyddas mot all slags förorening i alla led.

## KAPITEL IV

### KONTROLL AV PRODUKTIONEN

27. Anläggningarna skall stå under tillsyn av den behöriga myndigheten, som skall underrättas i vederbörlig ordning innan arbetet påbörjas med de köttprodukter som är avsedda för handel mellan medlemsstaterna.

28. Den behöriga myndighetens övervakning skall omfatta följande:

- Kontroll av hygien beträffande lokaler, anläggning och redskap samt av personalens hygien i enlighet med kapitel II.
- Kontroll av förteckningar för inkommande och utgående färskt kött, köttprodukter och köttberedningar.
- Hygienkontroll av färskt kött och köttberedningar för produktion av produkter avsedda för handel mellan medlemsstaterna samt, i det fall som avses i artikel 3.3 b, av köttberedningar.
- Kontroll av att köttprodukterna behandlas effektivt.
- Kontroll av köttprodukter när de lämnar anläggningen.
- Sådan provtagning som krävs för laboratorieundersökningarna.
- Ifyllande och utfärdande av det sundhetsintyg som avses i 40.
- Alla andra övervakningsåtgärder som den behöriga myndigheten anser nödvändiga för att säkerställa att detta direktiv följs.

Resultaten från de olika kontroller som tillverkaren utfört i enlighet med artikel 11 och bilaga B, kapitlen II och III.2 b och artikel 12 skall bevaras under två år så att de kan visas upp på begäran från den behöriga myndigheten.

29. Den behöriga myndigheten skall kontrollera om en köttprodukt har tillverkats av kött som blandats med andra livsmedelsråvaror, tillsatser eller kryddor genom att göra nödvändiga kontroller och genom att bedöma om den uppfyller de produktionskriterier som tillverkaren fastställt och framför allt om produktens sammansättning helt överensstämmer med det som står på etiketten.

30. Den behöriga myndigheten skall framför allt säkerställa att det inte förekommer handel mellan medlemsstaterna med köttprodukter och med de produkter som avses i direktiv 88/657/EEG och som beretts av färskt kött som avses i artikel 5 c — h i direktiv 64/433/EEG.

## KAPITEL V

### INSLAGNING OCH EMBALLERING AV KÖTTPRODUKTER

31. Inslagning och emballering skall äga rum under tillfredsställande hygieniska förhållanden i lokaler som är avsedda för detta ändamål.

32. Innerförpackningar och ytteremballage skall uppfylla alla hygienregler, och framför allt

- inte vara sådana att de negativt påverkar köttprodukternas organoleptiska egenskaper.

- inte kunna överföra ämnen som är skadliga för människors hälsa till köttprodukterna.
  - vara tillräckligt starka för att effektivt skydda köttprodukterna.
33. Innerförpackningen får inte återanvändas för köttprodukter med undantag av vissa speciella typer av lergods och glasbehållare, vilka får återanvändas efter det att de effektivt rengjorts och desinfekterats.
34. Produktion av köttprodukter och inslagning och emballering får äga rum i samma lokal på följande villkor:
- a) Lokalen skall vara tillräckligt stor och vara utrustad så att hygienien garanteras.
  - b) Innerförpackningen och ytteremballaget skall inneslutas i ett förseglat skyddshölje omedelbart efter tillverkningen. Detta hölje skall skyddas från skador under transport till anläggningen och lagras under hygieniska förhållanden i en avskild lokal på anläggningen.
  - c) Lokalerna för förvaring av emballaget skall vara fria från damm och skadedjur och inte ha någon luftförbindelse med lokaler som rymmer ämnen som kan förorena färskt kött och produkter som avses i direktiv 88/657/EEG eller köttprodukter. Emballaget skall inte placeras direkt på golvet.
  - d) Kartongerna skall resas under hygieniska förhållanden innan de förs in i lokalen. Man får göra undantag från detta krav när kartongerna reses automatiskt, under förutsättning att det inte finns någon risk för förorening av köttprodukter.
  - e) Kartongerna skall föras in i lokalen under hygieniska förhållanden och användas utan dröjsmål. De får inte hanteras av personal som hanterar färskt kött eller köttprodukter som inte är inslaget.
  - f) Omedelbart efter emballeringen skall köttprodukterna placeras i lagerlokaler som är avsedda för detta ändamål.
35. Tillverkaren skall för att underlätta kontrollen säkerställa att, förutom den information som krävs i direktiv 79/112/EEG, följande information är väl synlig och läslig på emballaget eller under de förhållanden som fastställs i punkt 36 på köttprodukternas etikett:
- Det djurslag som köttet kommer ifrån, om detta inte klart framgår av varubeteckningen, samt om olika djurslag blandats andelen av varje djurslag.
  - Uppgift som gör att sändningen kan identifieras.
  - Beredningsdag om förpackningen inte är avsedd för den enskilde konsumenten.
  - Förteckning över kryddor och andra livsmedelsråvaror.

## KAPITEL VI

### KONTROLLMÄRKNING OCH ETIKETTERING

36. Köttprodukterna skall ha ett kontrollmärke. Märkningen skall utföras under den behöriga myndighetens ansvar vid produktionen eller omedelbart därefter och fästas på en väl synlig plats. Märket skall vara läsligt och outplånligt och dess bokstäver skall vara lätta att urskilja. Märket skall fästas på produkten eller på innerförpackningen om köttprodukten är individuellt inslagen eller fästas på en etikett som sätts på innerförpackningen i enlighet med punkt 39 b. Om en köttprodukt är individuellt inslagen och emballerad räcker det dock att märket fästs på ytteremballaget.
37. Om köttprodukter som är märkta i enlighet med punkt 36 därefter placeras i en storförpackning, skall märket även fästas på denna.
38. Med undantag från punkterna 36 och 37 behöver dock köttprodukter i sändningar på pall avsedda för vidare bearbetning eller inslagning på en godkänd anläggning inte märkas under förutsättning
- att de berörda sändningarna som innehåller köttprodukter är försedda med ett kontrollmärke på yttersidan i enlighet med punkt 39 a,
  - att den anläggning som levererar produkter för ett särskilt register som utvisar hur mycket köttprodukter som sänds iväg i enlighet med denna punkt samt deras art och destination,
  - att den mottagande anläggningen för ett särskilt register som utvisar hur mycket köttprodukter som tas emot enligt denna punkt samt deras art och ursprung,

- att märkningen förstörs först när sändningen öppnas under överinseende av den behöriga myndigheten,
- att destinationsorten för köttprodukterna är klart angiven på ytersidan av storförpackningen utom när den är genomskinlig liksom även hur det är avsett att de skall användas.

Om en sändning förpackade produkter finns i en genomskinlig ytterförpackning, är det dock inte nödvändigt att märka ytterförpackningen om kontrollmärket på de förpackade produkterna syns tydligt genom ytterförpackningen.

39. a) Kontrollmärket skall vara ovalt och innehålla följande uppgifter:

i) antingen

— överst:

avsändarländernas beteckningar med versaler, d. v. s. B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK följt av anläggningens godkännandenummer,

— nederst:

en av följande förkortningar: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF,

ii) eller

— i övre delen namnet på avsändarlandet med versaler,

— i mitten anläggningens godkännandenummer,

— i nedre delen en av följande förkortningar CEE, EEC, EEG, EOK, EWG, EØF,

- b) Kontrollmärket får fästas på produkten eller innerförpackningen eller ytteremballaget genom en bläckstämpel eller brännmärke eller tryckas eller fästas på en etikett. Om det fästs på emballaget, skall kontrollmärket förstöras när emballaget öppnas. Att detta kontrollmärke inte förstörs kan accepteras endast om emballaget förstörs när det öppnas. När det gäller hermetiskt tillslutna behållare skall kontrollmärket fästas på ett outplånligt sätt antingen på locket eller på behållaren.
- c) Kontrollmärket får även bestå av en platta av tåligt material som inte går att ta bort och som uppfyller hygienkraven och innehåller den information som anges i punkt a.

## KAPITEL VII

### SUNDHETSINTYG

40. Originalen av det sundhetsintyg som skall åtfölja köttprodukter, med undantag av de produkter som avses i artikel 3.1.9, andra meningen, under transport till mottagarlandet skall utfärdas av den behöriga myndigheten då köttprodukterna lastas.

Det skall till form och innehåll följa förebilden i bilaga C. Det skall i vart fall vara avfattat på mottagarlandets språk och det skall innehålla den fastställda informationen. Det skall upprättas på ett enda ark papper.

## KAPITEL VIII

### LAGRING OCH TRANSPORT

41. Köttprodukter skall lagras i sådana lokaler som avses i bilaga B, kapitel I.1 a eller i ett godkänt kyl- och fryslager i enlighet med direktiv 64/433/EEG.

Köttprodukter som kan lagras vid rumstemperatur får lagras i lager som ligger utanför anläggningar som är godkända för produktion av köttprodukter under förutsättning att sådana lager är godkända av behöriga myndigheter och uppfyller kraven motsvarande de som avses i detta direktiv.

42. Köttprodukter för vilka lagringstemperaturer anges i enlighet med artikel 4 skall lagras vid dessa temperaturer.
43. Köttprodukter skall transporteras så att de skyddas under transporten från allt som kan förorena eller skada dem, varvid även transportens längd, transportmedlen samt väderleksförhållandena skall beaktas.
44. Köttprodukter skall vid behov transporteras i kylfordon så att de temperaturer som anges i enlighet med artikel 4 inte överskrids.

## BILAGA B

## KAPITEL I

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR GODKÄNNANDE AV ANLÄGGNINGAR SOM TILLVERKAR  
KÖTTPRODUKTER

1. Förutom de allmänna bestämmelserna som fastställs i bilaga A, kapitel I skall anläggningar där man producerar och emballerar köttprodukter uppfylla följande minimikrav:
  - a) Längst till den 31 december 1992: lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring,
    - i) i kyla
      - av färskt kött enligt artikel 2 b ii och köttberedningar enligt artikel 2 c,
      - av annat kött och andra köttberedningar än de som avses i första strecksatsen,
    - ii) vid rumstemperatur eller vid behov i kyla
      - av köttprodukter som uppfyller kraven i detta direktiv,
      - av andra produkter som helt eller delvis består av kött.
  - b) Senast fr. o. m. den 1 januari 1993 lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring,
    - i) i kyla av färskt kött och köttberedningar,
    - ii) i rumstemperatur eller vid behov i kyla
      - av de köttprodukter som uppfyller de krav som fastställts i detta direktiv,
      - av andra produkter som helt eller delvis består av färskt kött.
  - c) En eller flera lämpliga lokaler som är tillräckligt stora för produktion och inslagning.
  - d) En läsbar lokal för förvaring av vissa ingredienser såsom tillsatser.
  - e) En lokal för emballering om inte de villkor som fastställts i bilaga A, kapitel V, punkt 34 är uppfyllda samt för expediering.
  - f) En lokal för förvaring av innerförpackningar och emballage.
  - g) En lokal för rengöring av flyttbar utrustning såsom krokar och behållare och en lokal eller ett skåp för förvaring av medel och utrustning för rengöring och underhåll.
2. Beroende på vilken sorts produkt som berörs skall anläggningen ha följande:
  - a) En lokal, eller om det inte finns någon risk för förorening, ett utrymme där emballaget tas bort.
  - b) En lokal, eller om det inte finns någon risk för förorening, ett utrymme för upptining av färskt kött.
  - c) En styckningslokal.
  - d) En lokal där behållare fylls före värmebehandling.
  - e) En lokal
    - för kokning (utrustning för värmebehandling skall utrustas med en termograf eller en fjärrtermograf),
    - för autoklivering (autoklaverna skall förses med en termograf eller en fjärrtermograf och en direktläsande kontrolltermometer. Autoklaverna skall även förses med en manometer).
  - f) En lokal för nedsmältning av fett.
  - g) En lokal eller speciell utrustning för rökning.
  - h) En lokal för torkning och mognadslagring.

- i) En lokal för avsaltning, blötläggning eller annan behandling av tarmar.
- j) En lokal för förberedande rengöring av livsmedel som behövs för produktion av köttprodukter.
- k) En lokal för rimning, vid behov med luftkonditionering, som gör det möjligt att hålla den temperatur som föreskrivs i punkt 22 i kapitel II i bilaga A.
- l) Vid behov en lokal för förberedande rengöring av de köttprodukter som skall skivas eller styckas och slås in.
- m) En lokal, vid behov försedd med luftkonditionering, för skivning eller styckning och för inslagning av köttprodukter som skall säljas färdigförpackade.
- n) En anordning för att forsla tomma burkar på ett hygieniskt sätt till produktionslokalen.
- o) En apparat som gör det möjligt att noggrant rengöra behållare omedelbart innan de fylls.
- p) En apparat för att tvätta behållare i vatten av dricksvattenkvalitet som är tillräckligt hett för att ta bort fett efter det att behållarna tillslutits hermetiskt och före autoklivering.
- q) En lämplig lokal eller utrymme för kylning eller torkning av behållarna efter värmebehandling.
- r) Anordningar för odling av prover som tagits från köttprodukter som är förpackade i hermetiskt tillslutna behållare.
- s) Lämpliga anordningar för att kontrollera om behållarna är hermetiskt tillslutna och oskadade.

Under förutsättning att den utrustning som används inte kan ha någon skadlig inverkan på färskt kött eller köttprodukter får dock samma lokal användas för de moment som skall utföras i de separata lokaler som avses i punkterna e och f.

De moment som utförts i de lokaler som avses i punkterna c, d, e, g och m får utföras i den lokal som avses i punkt 1 c, under förutsättning att maskinerna är installerade för ett löpande produktflöde utan avbrott i arbetet och garanterar att övriga krav i detta direktiv är uppfyllda samt att det inte finns någon risk för förorening av det färska köttet eller köttprodukterna.

## KAPITEL II

### SÄRSKILDA BESTÄMMELSER RÖRANDE HERMETISKT TILLSLUTNA BEHÅLLARE

Utöver de allmänna bestämmelserna skall de anläggningar där man tillverkar köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare uppfylla följande krav:

1. Den behöriga myndigheten skall beträffande köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare säkerställa
  - a) att produktionschefen eller ägaren till anläggningen eller dennes företrädare genom provtagning kontrollerar
    - att en produktionsmetod används på de köttprodukter som är avsedda att lagras vid rumstemperatur som resulterar i en Fc-värde som är lika med eller överskrider 3,00 eller i medlemsstater där detta värde inte vanligen används att behandlingen kontrolleras med hjälp av ett sjudagars inkubationsprov vid 37 °C eller ett tio dagars prov vid 35 °C,
    - att en lämplig värmebehandling tillämpas fastställd på basis av representativa kriterier såsom upphettningstid, temperatur, rörelse under upphettning, fyllning etc.
    - att tomma behållare uppfyller produktionsnormerna,
    - att kontroller av den dagliga produktionen utförs med i förväg fastställda intervaller för att säkerställa att tillslutningen är effektiv,
    - att nödvändiga kontroller utförs med bl. a. indikeringslappar för att se om behållarna har genomgått erforderlig värmebehandling,
    - att nödvändiga kontroller utförs för att säkerställa att kylvattnet innehåller rester av klor efter användning. Medlemsstaterna får dock bevilja undantag från detta krav om vattnet uppfyller kraven i direktiv 80/778/EEG,
    - att inkubationsprov utförs på köttprodukter i hermetiskt tillslutna behållare som har genomgått värmebehandling i enlighet med första strecksatsen,
    - att ett särskiljande märke sätts på behållarna så att de köttprodukter som tillverkats samtidigt och under samma förhållanden kan identifieras,

- b) att produkter i hermetiskt tillslutna behållare tas bort från värmekammaren vid tillräckligt hög temperatur så att snabb fuktavdunstning säkerställs och de inte skall vidröras med händerna förrän de är helt torra,
  - c) att konservburkar som verkar innehålla gas genomgår ytterligare undersökning,
  - d) att termometrarna på värmekammaren kontrolleras mot kalibrerade termometrar,
2. Behållare skall
- kastas om de är skadade eller dåligt gjorda,
  - noggrant rengöras omedelbart innan de fylls med hjälp av den rengöringsutrustning som avses i kapitel I, punkt 2 o. Det är inte tillåtet att använda stillastående vatten,
  - vid behov rinna av under tillräckligt lång tid efter rengöring men före fyllning,
  - vid behov tvättas i vatten av dricksvattenkvalitet som är tillräckligt hett för att vid behov ta bort fett efter det att de har tillslutits hermetiskt men före autoklavering med hjälp av den utrustning som avses i kapitel I, punkt 2 p,
  - efter upphettning kylas i vatten som uppfyller kraven i punkt 1 a, sjätte strecksatsen,
  - hanteras på sådant sätt före och efter värmebehandling att varje skada eller förorening undviks.
3. Medlemsstaterna får tillåta att man tillsätter vissa ämnen till det vatten som används i autoklaverna för att förhindra korrosion av burkarna och för att avhärda och desinfektera vattnet. En förteckning över dessa ämnen skall upprättas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18.
4. Medlemsstaterna får tillåta att vatten som cirkulerar används för kylning av värmebehandlade behållare. Sådant vatten skall filtreras och antingen ha behandlats med klor eller ha genomgått någon annan behandling som godkänts i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 18. Syftet med en sådan behandling är att det cirkulerande vattnet skall uppfylla de krav som fastställs i bilaga 1 E till direktiv 80/778/EEG så att det inte kan förorena produkterna och inte utgör en risk för människors hälsa.
- Vattnet skall cirkulera i slutna rörledningar så att det inte kan användas till andra ändamål.
5. Om det inte finns någon risk för förorening får det vatten som används till att kyla behållare och vatten från autoklaverna användas efter arbetets slut för att rengöra golven.

### KAPITEL III

#### SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR PRODUKTION AV FÄRDIGLAGADE RÄTTER

Förutom de allmänna bestämmelserna i bilaga A, kapitel I och beroende på vilken sorts produktion som bedrivs gäller följande bestämmelser:

1. a) Om produktionen av färdiglagade rätter inte äger rum i den lokal som skall användas för det ändamålet enligt kapitel I.1 c, skall anläggningen ha en separat lokal för produktionen av färdiglagade rätter.
- b) Produktion av färdiglagade rätter skall äga rum under temperaturkontroll.
2. a) Produktionschefen eller ägaren till anläggningen eller dennes representant skall låta utföra en regelbunden kontroll av den allmänna hygien vid produktion på hans anläggning framför allt genom mikrobiologiska kontroller i enlighet med fjärde stycket.

Dessa kontroller skall omfatta redskap, utrustning och maskiner i alla led av produktionen och beroende på vilken sorts produktion det är fråga om, produkterna.

Han skall på begäran av det officiella organet kunna informera den behöriga myndigheten eller kommissionens veterinära experter om vilka kontroller som gjorts i detta syfte. Han skall även vid behov kunna ange vilket laboratorium som utfört undersökningarna, hur ofta de utförts och resultatet därav.

Vilka kontroller som skall utföras och hur ofta skall liksom provtagningsmetoderna och metoderna för bakteriologisk undersökning bestämmas i allmänna hygienregler som skall fastställas enligt förfarandet i artikel 18.



- b) Den behöriga myndigheten skall regelbundet analysera resultaten av de kontroller som föreskrivs i a. Myndigheten får på grundval av denna analys låta utföra ytterligare mikrobiologiska undersökningar i alla produktionsled eller på produkterna.

Resultaten av dessa analyser skall skrivas ned i en rapport. Produktionschefen skall underrättas om slutsatserna och rekommendationerna i denna och han skall se till att man rättar till de brister som konstaterats i syfte att förbättra hygien.

3. Färdiglagade rätter som har tillagats och som är avsedda för direkt försäljning till konsumenterna skall dessutom
- emballeras omedelbart före eller efter tillagning,
  - efter tillagning och emballering snabbt kylas ned i ett isolerat utrymme som uppfyller hygieniska krav,
  - kylas ned till en kärntemperatur på + 10 °C inom två timmar efter tillagningens slut,
  - vid behov frysas eller djupfrysas omedelbart efter det att de har kylts ned,
4. Färdiglagade rätter skall märkas i enlighet med direktiv 79/118/EEG. Ingrediensförteckningen skall enligt detta direktiv inbegripa en förteckning över de djurslag som ingår.
5. Färdiglagade rätter skall märkas mycket tydligt med tillverkningsdatum på en av yttersidorna på emballaget, förutom med de uppgifter som redan angivits.
-

## BILAGA C

SUNDHETSINTYG FÖR KÖTTPRODUKTER<sup>(1)</sup>  
AVSEDDA FÖR EN MEDLEMSSTAT I EEGNr<sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> .....

Avsändarland: .....

Departement: .....

Myndighet: .....

Referens<sup>(2)</sup>**I. Köttprodukternas identitet**Produkter tillverkade av kött av .....  
(djurslag)Typ av produkter<sup>(4)</sup>: .....

Typ av emballage: .....

Antal separata artiklar eller emballage: .....

Temperatur vid lagring och transport<sup>(5)</sup>: .....Hållbarhetstid<sup>(5)</sup>: .....

Nettovikt: .....

**II. Köttprodukternas ursprung**Adress och godkännandennummer för den eller de godkända produktionsanläggningarna<sup>(3)</sup>: .....

.....

.....

Vid behov:

Adress och godkännandennummer för godkända kyl- och fryslager<sup>(3)</sup>: .....

.....

.....

.....

**III. Köttprodukternas destination**

Köttprodukterna skall sändas från: .....

(lastningsplats)

till: .....

(mottagarland)

med följande transportmedel <sup>(6)</sup>, <sup>(3)</sup>: .....

Avsändarens namn och adress: .....

.....

Mottagarens namn och adress: .....

.....

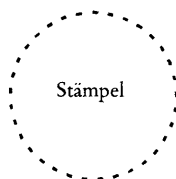
<sup>(1)</sup> Enligt definitionen i artikel 2 i direktiv 77/99/EEG.<sup>(2)</sup> Frivilligt.<sup>(3)</sup> Om lossning och lastning sker på en anläggning eller i ett godkänt kyl- eller fryshus skall behörig myndighet fylla i intyget (registreringsnummer, datum, ort, stämpel och namnteckning).<sup>(4)</sup> Ange joniserande strålning av medicinska skäl.<sup>(5)</sup> Skall fyllas i om sådan angivits i enlighet med artikel 4 i direktiv 77/99/EEG.<sup>(6)</sup> Ange nummer eller registreringsnummer (järnväg, vagnar och lastbilar), flightnummer (flyg) eller namn (båt).

## IV. SUNDHETSINTYG

Jag intygar

- a) att de ovan beskrivna köttprodukterna har tillverkats av färskt kött eller köttprodukter under förhållanden som uppfyller de krav som fastställs i direktiv 77/99/EEG
- b) att köttprodukterna, har/inte har<sup>(1)</sup> behandlats i enlighet med bilaga B, kapitel I a, första strecksatsen i direktiv 77/99/EEG,
- c) att dessa köttprodukter, innerförpackningar eller ytteremballage har ett kontrollmärke som intygar att de kommer från en godkänd anläggning<sup>(1)</sup>,
- d) att transportfordonen och utrustningen samt förhållandena vid lastning av denna sändning uppfyller de hygienkrav som fastställs i direktiv 77/99/EEG,
- e) att det färska griskött som använts i produktionen av köttprodukter har/inte har<sup>(1)</sup> genomgått trikinundersökning.

Utfärdat i ..... den .....  
(ort) (datum)



.....  
(Namnteckning)

(Namn med versaler)

<sup>(1)</sup> Stryk det som inte är tillämpligt.