

# ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES  
DOCUMENTS "COM"

COM (63)499

Vol. 1963/0134

### ***Disclaimer***

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

70  
EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP  
COMMISSIE

VI/COM(63) 499 def.

Orig. F

Brussel, 16 december 1963

VOORSTEL

VOOR EEN RICHTLIJN VAN DE RAAD INZAKE DE  
SANITAIRE VRAAGSTUKKEN OP HET GEBIED VAN HET  
HANDELSVERKEER IN VLEESPRODUKTEN

(door de Commissie bij de Raad ingediend)

VI/COM(63) 499 def.

## VOCRSTEL

### VOOR EEN RICHTLIJN VAN DE RAAD INZAKE DE SANITAIRE VRAAGSTUKKEN OP HET GEBIED VAN HET HANDELSVERKEER IN VLEESPRODUKTEN

(door de Commissie bij de Raad ingediend)

DE RAAD VAN DE EUROPESE ECONOMISCHE GEMEENSCHAP,

gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, en met name 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 de verordeningen Nos. 84, 85, 86, 87, 88 en 89 (1) die met betrekking tot delen van varkens, alsmede bereidingen en conserven op basis van varkensvlees, een aanvulling vormen op verordening No. 20 houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector varkensvlees (2), reeds van toepassing zijn en dat een soortgelijke verordening is voorzien voor de sector rundvlees,

overwegende dat bij deze verordeningen de talrijke traditionele beschermende maatregelen aan de grens worden vervangen door een uniforme regeling, die met name bedoeld is om het intracommunautaire handelsverkeer te vergemakkelijken; dat de verordening die is voorzien voor

.../...

---

(1) Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen No. 123 van 9 augustus 1963, blz. 2173/63

(2) Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen No. 30 van 20 april 1962, blz. 945/62

rundvlees eveneens is gericht op de opheffing van de belemmeringen van dit handelsverkeer,

overwegende dat de toepassing van de bovengenoemde verordeningen niet de verwachte uitwerking zal hebben, zolang het intracommunautaire handelsverkeer wordt belemmerd door de verschillen tussen de in de lid-staten geldende regelingen op sanitair gebied en op het gebied van de beteugeling van fraudes in de sector vleesprodukten,

overwegende dat het, ter opheffing van deze verschillen, noodzakelijk is naast de reeds vastgestelde of in voorbereiding zijnde verordeningen met betrekking tot de geleidelijke totstandbrenging van gemeenschappelijke ordeningen der markten, de voorschriften van de lid-staten op sanitair gebied en op het gebied van de beteugeling van fraudes te harmoniseren,

overwegende dat deze harmonisatie in het bijzonder gericht moet zijn op het invoeren van uniforme sanitaire regelingen in de bedrijven waar vleesprodukten worden bereid, alsmede ten aanzien van het opslaan en het vervoer van die produkten; dat het wenselijk is gebleken het aan de bevoegde autoriteiten over te laten, de bedrijven die aan de bij deze richtlijn vastgestelde sanitaire voorschriften voldoen, te erkennen en toe te zien op de naleving van de voor deze erkenning gestelde voorwaarden; dat men eveneens dient te voorzien in de erkenning van de koelhuizen door de lid-staten,

overwegende dat met betrekking tot het intracommunautaire handelsverkeer de afgifte van een door een officiële veearts van het land van verzending verstrekt gezondheidscertificaat het meest geschikte middel wordt geacht om de bevoegde autoriteiten van het land van bestemming de waarborg te verstrekken dat een zending vleesprodukten aan de voorschriften van deze richtlijn voldoet; dat dit certificaat de zending vleesprodukten moet begeleiden tot de plaats van bestemming,

.../...

overwegende dat bepaald dient te worden dat de officiële veearts zich bij de keuring van de vleesprodukten voor de zuiver materiële werkzaamheden kan doen bijstaan door speciaal hiertoe opgeleide assistenten,

overwegende dat de lid-staten het recht moeten hebben te weigeren dat op hun grondgebied vleesprodukten in de handel worden gebracht die afkomstig zijn uit een andere lid-staat en ongeschikt blijken te zijn voor menselijke consumptie of die niet aan de ter zake geldende communautaire voorschriften voldoen,

overwegende dat in dit geval de afzender of zijn lasthebber op verzoek de mogelijkheid dient te worden geboden de vleesprodukten terug te zenden, voor zover daar uit sanitair oogpunt geen bezwaren tegen bestaan,

overwegende dat de afzender of zijn lasthebber en, in bepaalde gevallen, de bevoegde autoriteiten van het land van verzending, in kennis dienen te worden gesteld van de gronden waarop een verbod of beperking berust, ten einde de betrokkenen in staat te stellen zich een oordeel te vormen over de redenen daarvan,

overwegende dat de afzender, in geval van een geschil tussen hem en de autoriteiten van het land van bestemming over de juistheid van een verbod of beperking, in staat dient te worden gesteld het advies in te winnen van een deskundige, gekozen uit een door de Commissie opgestelde lijst,

overwegende dat het bovendien wenselijk is een snelle communautaire procedure in te stellen voor het regelen van eventuele geschillen tussen de lid-staten over de juistheid van de erkenning van een vleesbereidingsbedrijf,

overwegende dat de sanitaire voorschriften betreffende het handelsverkeer in vers vlees en vleesprodukten in andere communautaire richtlijnen zullen worden neergelegd; dat het noodzakelijk is gebleken reeds nu tot een eerste harmonisatie van de nationale voorschriften op deze gebieden over te gaan door een nadere regeling van de voorwaarden waaronder de lid-staten de invoer van vleesprodukten op hun grondgebied om redenen van sanitaire aard mogen verbieden of beperken en door te voorzien in een procedure voor onderling overleg,

overwegende dat de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lid-staten op sanitair gebied vergezeld moet gaan van een harmonisatie van de bepalingen waarin de samenstelling van de vleesprodukten is omschreven en waarbij het gebruik van sommige stoffen voor de behandeling van deze produkten wordt toegestaan,

overwegende dat voor sommige van deze stoffen een volledige harmonisatie van de wettelijke bepalingen van de lid-staten thans nog niet kan worden bereikt,

overwegende dat het aanwijzen van de vleesprodukten waaraan zetmeelhoudende en proteïnehoudende stoffen mogen worden toegevoegd, alsmede het vaststellen van de voor deze toevoeging geldende voorwaarden maatregelen van technische aard zijn, waarvan de vaststelling aan de Commissie dient te worden overgedragen,

overwegende dat het met betrekking tot sommige stoffen die aan vleesprodukten mogen worden toegevoegd, noodzakelijk is de zuiverheids-criteria vast te stellen, alsmede de onderzoeksmethoden voor de controle van deze criteria; dat deze maatregelen eveneens een technisch karakter dragen en de vaststelling daarvan aan de Commissie dient te worden opgedragen,

overwegende dat het bepalen van de onderzoeksmethoden om de samenstelling van een vleesprodukt te controleren een uitvoeringsmaatregel van technische aard is waarvan de vaststelling aan de Commissie dient te worden opgedragen,

overwegende dat het noodzakelijk is gebleken aan de erkende vleesbedrijfsbedrijven gedurende een overgangsperiode van drie jaren toe te staan vleesprodukten te vervaardigen die, wat het gebruikte verse vlees betreft, niet voldoen aan de sanitaire voorschriften voor het intra-communautaire handelsverkeer, voor zover deze vleesprodukten zijn bestemd om op de nationale markt van de lid-staat in de handel te worden gebracht,

.../...

overwegende dat het wenselijk is gebleken in de richtlijn het algemene beginsel van niet-discriminatie vast te leggen en dat derhalve, in afwachting van nauwkeurige communautaire voorschriften op het gebied van de invoer uit derde landen en voor zover sommige bepalingen van deze richtlijn beperkt blijven tot het intracommunautaire handelsverkeer, moet worden bepaald dat de regeling welke door elke lid-staat ten aanzien van derde landen wordt toegepast niet gunstiger mag zijn dan de regeling welke krachtens deze richtlijn op het handelsverkeer tussen lid-staten toepassing vindt,

.../...

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD :

ALGEMENE BEPALINGEN

Artikel 1

De onderhavige richtlijn heeft betrekking :

- a) uitsluitend op het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten, voor zover het de bepalingen van de artikelen 4 tot en met 9 betreft;
- b) op het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten en op het handelsverkeer in vleesprodukten binnen elke lid-staat, alsmede op de vleesprodukten die in de Gemeenschap worden ingevoerd, voor zover het de bepalingen van de artikelen 10 tot en met 12 betreft.

Artikel 2

- 1. Voor de toepassing van deze richtlijn worden als vleesprodukten beschouwd, de produkten welke bestemd en geschikt zijn voor menselijke consumptie en verkregen zijn door vlees een behandeling te doen ondergaan bestaande in zouten, drogen, roken of verhitten. Voor de bereiding van deze produkten moet vers vlees zijn gebruikt zoals dit is omschreven in artikel 1 van de richtlijn van de Raad van ..... betreffende de sanitaire vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees of/en vleesprodukten welke zijn verkregen door bereiding van vers vlees.
- 2. Onverminderd het bepaalde in artikel 10, sub d tot en met i worden niet als vleesprodukten beschouwd, de produkten waarin ook andere voedingsmiddelen dan vlees zijn verwerkt.
- 3. De Commissie kan, na raadpleging van de lid-staten, vaststellen of een bepaald vleesprodukt onder de in leden 1 en 2 gegeven omschrijving valt.

.../...

BIJZONDERE BEPALINGEN

Deel I

Artikel 3

In deel I van deze richtlijn wordt verstaan onder :

- a) officiële veearts : de door de bevoegde centrale autoriteiten van de lid-staat aangewezen veearts;
- b) land van verzending : de lid-staat waaruit vleesprodukten naar een andere lid-staat worden verzonden;
- c) land van bestemming : de lid-staat waarnaar vleesprodukten uit een andere lid-staat worden verzonden.

Artikel 4

1. Iedere lid-staat draagt er zorg voor dat uit zijn gebied naar het gebied van een andere lid-staat slechts vleesprodukten worden verzonden die, onverminderd het bepaalde in artikel 9, voldoen aan de volgende voorwaarden :

- a) bereid zijn in een overeenkomstig artikel 5, lid 1 erkend en gecontroleerd bedrijf;
- b) verkregen zijn door bereiding van vers vlees met inachtneming van de in hoofdstuk III van bijlage I gestelde voorwaarden;
- c) gekeurd zijn door een officiële veearts, overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk IV van bijlage I;

.../...

- d) verpakt zijn overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk V van bijlage I;
- e) voorzien zijn van een merk, overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VI van bijlage I;
- f) gedurende de verzending naar het land van bestemming vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VII van bijlage I;
- g) worden opgeslagen overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VIII van bijlage I;
- h) op voldoende hygiënische wijze naar het land van bestemming worden vervoerd overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk VIII van bijlage I.

2. Bij de in lid 1, sub c bedoelde keuring kan de officiële veearts voor zuivere materiële werkzaamheden worden bijgestaan door speciaal hiertoe opgeleide assistenten. Na raadpleging van de lid-staten kan de Commissie de wijze bepalen waarop deze bijstand wordt verleend.

#### Artikel 5

1. De bevoegde centrale autoriteit van de lid-staat waar het vleesbereidingsbedrijf zich bevindt, draagt er zorg voor dat de in artikel 4, lid 1, sub a bedoelde erkenning slechts wordt verleend indien is voldaan aan het bepaalde in de hoofdstukken I en II van bijlage I. Deze autoriteit draagt eveneens zorg voor het toezicht door een officiële veearts op de naleving van deze bepalingen en voor de intrekking van de erkenning, indien deze bepalingen niet meer worden nageleefd.

2. Alle erkende vleesbereidingsbedrijven worden op een lijst vermeld, waarbij aan elk bedrijf een erkenningsnummer wordt toegekend. Iedere lid-staat doet de andere lid-staten en de Commissie de lijst toekomen van de erkende inrichtingen en stelt hen in kennis van de erkenningsnummers alsmede van de eventuele intrekking van een erkenning.

.../...

3. Indien een lid-staat van mening is dat in een bedrijf dat in een andere lid-staat is gevestigd de bepalingen waarvan de erkenning afhankelijk is, niet of niet meer worden nageleefd, stelt hij de bevoegde centrale autoriteit van de betrokken staat daarvan in kennis. Deze autoriteit treft de nodige maatregelen en stelt de bevoegde centrale autoriteit van de eerste lid-staat in kennis van de genomen beslissingen en de gronden waarop deze berusten.

Wanneer de eerste lid-staat vreest dat deze maatregelen niet genomen worden of niet voldoende zijn, kan hij zich tot de Commissie wenden, die een of meer veterinaire deskundigen verzoekt advies uit te brengen. Indien de Commissie, gelet op dit advies, vaststelt dat de bepalingen waarvan de erkenning afhankelijk is niet of niet meer worden nageleefd, machtigt zij de lid-staten om de overbrenging naar hun grondgebied van vleesprodukten, afkomstig uit het betrokken bedrijf, voorlopig te verbieden. Op verzoek van de voor de erkenning verantwoordelijke lid-staat trekt de Commissie deze machtiging in, nadat zij een of meer veterinaire deskundigen heeft verzocht een nieuw advies uit te brengen en heeft vastgesteld dat de erkenning opnieuw is gerechtvaardigd.

De veterinaire deskundigen dienen de nationaliteit van één der lid-staten te bezitten; zij mogen echter niet de nationaliteit van een bij het geschil betrokken lid-staat bezitten.

De Commissie stelt, na raadpleging van de lid-staten vast, hoe het onderhavige lid moet worden toegepast, in het bijzonder wat betreft het aanwijzen van de veterinaire deskundigen en de bij het formuleren van hun advies te volgen procedure.

Artikel 6

1. Onverminderd de bevoegdheid die voortvloeit uit het bepaalde in artikel 5, lid 3, tweede alinea, tweede zin kan een lid-staat het in de handel brengen van vleesprodukten op zijn grondgebied verbieden :
  - a) indien deze produkten bij de keuring in het land van bestemming niet geschikt blijken te zijn voor menselijke consumptie of
  - b) indien het bepaalde in artikel 4 niet in acht is genomen.
2. In de krachtens lid 1 genomen besluiten dient bepaald te worden dat terugzending van de vleesprodukten op verzoek van de afzender of van zijn lasthebber is toegestaan, voor zover daar uit sanitair oogpunt geen bezwaren tegen bestaan.
3. Deze besluiten moeten ter kennis worden gebracht van de afzender of van zijn lasthebber met vermelding van de redenen. Wanneer de afzender of zijn lasthebber hierom verzoekt, moeten deze gemotiveerde besluiten hem onverwijld schriftelijk worden medegedeeld met vermelding van de rechtsmiddelen die het geldende recht biedt, alsook van de wijze waarop en de termijn waarbinnen deze moeten worden aangewend.
4. Wanneer deze besluiten berusten op de vaststelling van de aanwezigheid van een besmettelijke ziekte, van een afwijking die gevaar oplevert voor de volksgezondheid of op ernstige veronachtzaming van de voorschriften van deel I van deze richtlijn, worden zij tevens onverwijld en met vermelding van de redenen ter kennis gebracht van de bevoegde centrale autoriteit van het land van verzending.
5. Het bepaalde in de leden 1 tot en met 4 laat onverlet de bepalingen van de lid-staten die betrekking hebben op het toezicht op de naleving van de in de artikelen 10 tot en met 12 vastgestelde bepalingen.

### Artikel 7

Tot aan de inwerkingtreding van eventueel door de Europese Economische Gemeenschap vast te stellen voorschriften laat deze richtlijn onverlet de bepalingen van de lid-staten die betrekking hebben op :

- a) de behandeling van slachtdieren met stoffen die de consumptie van vleesprodukten eventueel gevaarlijk of schadelijk voor de gezondheid van de mens kunnen maken, zoals antibiotica, oestrogene en thyreostatische stoffen of "tenderizers";
- b) de behandeling van vleesprodukten met ioniserende en ultraviolette stralen;
- c) de bestrijding van de trichinose, op voorwaarde dat deze bepalingen niet op discriminerende wijze worden toegepast, met name wat betreft het uitvoeren in de lid-staten van verzending van een systematisch onderzoek om de aanwezigheid van trichines vast te stellen.

### Artikel 8

- 1. Deze richtlijn laat onverlet de rechtsmiddelen die in de lid-staten openstaan tegen de in deel I van deze richtlijn bedoelde besluiten van de bevoegde autoriteiten.
- 2. Elke lid-staat kent de afzenders van vleesprodukten die, overeenkomstig artikel 6, lid 1 niet in de handel mogen worden gebracht het recht toe het advies van een deskundige in te winnen. Elke lid-staat stelt de deskundigen in de gelegenheid, voordat door de bevoegde autoriteiten tot andere maatregelen, zoals de obstructie van het vlees, wordt overgegaan, na te gaan of aan de voorwaarden van artikel 6, lid 1 is voldaan.

De deskundige dient de nationaliteit van een van de lid-staten

te bezitten; hij mag echter noch de nationaliteit van het land van verzending, noch die van het land van bestemming bezitten.

De Commissie stelt, op voorstel van de lid-staten, de lijst op van de deskundigen die met het uitbrengen van dergelijke adviezen belast kunnen worden. Na raadpleging van de lid-staten, stelt zij algemene uitvoeringsvoorschriften vast, in het bijzonder wat betreft de bij het uitbrengen van deze adviezen te volgen procedure.

#### Artikel 9

1. Onverminderd het bepaalde in de leden 2 tot en met 4 blijven de sanitaire voorschriften van de lid-staten betreffende het handelsverkeer in vleesprodukten van kracht tot aan de inwerkingtreding van eventueel door de Europese Economische Gemeenschap hieromtrent vast te stellen bepalingen.

2. Een lid-staat kan, indien er gevaar bestaat voor verbreiding van dierziekten door de overbrenging van vleesprodukten uit een andere lid-staat naar zijn grondgebied, onderstaande maatregelen treffen :

- a) indien er zich in deze andere lid-staat een veeziekte voordoet, kan hij de overbrenging van genoemde produkten uit de gebieden van deze andere lid-staat waar de ziekte is opgetreden tijdelijk verbieden of beperken, behalve voor vleesprodukten die bij de bereiding ervan zijn verhit, en de produkten die, na het inzouten, onder toezicht van een officiële veearts ten minste zes maanden zijn opgeslagen om deze produkten hun bijzondere eigenschappen te doen verkrijgen, alsmede voor vleesprodukten bij de bereiding waarvan uitgebeend vlees is gebruikt;
- b) indien een veeziekte zich uitbreidt of in geval van een nieuwe ernstige of besmettelijke dierziekte kan hij de overbrenging van genoemde produkten uit het gehele grondgebied van deze staat tijdelijk verbieden of beperken, behalve voor vleesprodukten die bij de bereiding ervan zijn verhit.

3. De maatregelen die een lid-staat uit hoofde van het bepaalde in lid 2 heeft genomen, moeten binnen een termijn van tien werkdagen ter kennis van de overige lid-staten en van de Commissie worden gebracht met nauwkeurige vermelding van de gronden waarop zij berusten.

4. Indien de betrokken lid-staat het verbod of de beperking als bedoeld in lid 2 niet gemotiveerd acht, kan hij zich tot de Commissie wenden, ten einde de onverwijldde opening van besprekingen te verkrijgen.

## Deel II

### Artikel 10

1. Voor de vervaardiging en verwerking van vleesprodukten worden door de lid-staten alleen toegestaan :

- a) roken, overeenkomstig de bepalingen van artikel 3 van de richtlijn van ... strekkende tot harmonisering van de wettelijke voorschriften der lid-staten inzake conserveermiddelen waarvan het gebruik in voedingsmiddelen is toegestaan;
- b) de in bijlage III genoemde stoffen, overeenkomstig de beperkingen en gebruiksaanwijzingen welke in deze bijlage zijn vervat;
- c) de natrium- en calciumderivaten van azijnzuur, melkzuur, wijnsteen-zuur en citroenzuur, glutaminezuur en natriumglutamaat;
- d) de volgende zetmeelhoudende stoffen : aardappelzetmeel; tapiocazetmeel; meel, zetmeel en grutten van rogge, haver, gerst, tarwe, maïs, boekweit en rijst; meel en zetmeel van soja; broodjes, beschuit, brood en paneermeel;
- e) de volgende eiwithoudende stoffen : melkpoeder of verse, al dan niet afgeroomde melk; gelatine; kippeëieren, eigeel en eiwit, vers, ingevroren of gedroogd;
- f) de volgende suikers : sacharose, invertsuiker, glucose en glucosestroop;
- g) genotmiddelen met inbegrip van mosterd; specerijen en aromaten van plantaardige oorsprong alsmede extracten daarvan;

.../...

h) keukenzout en pekels;

i) de volgende voedingsmiddelen : spijsoliën, room van melk, slagroom, boter, margarine, wijn, bier, gedistilleerde dranken, azijn, eetbare paddestoelen, groenten en fruit, sardines, alsmede water.

2. Het gebruik van de in lid 1, sub c en sub f t/m i genoemde stoffen en produkten moet van secundair belang zijn, en de gebruikte hoeveelheid moet zodanig zijn dat door bedoelde stoffen en produkten aan de vleesprodukten slechts een bijzonder organoleptisch karakter wordt verleend.

3. De lid-staten treffen alle dienstige maatregelen waardoor kan worden verzekerd dat de in bijlage III, punt 4 genoemde stoffen welke bestemd zijn voor het gebruik in vleesprodukten voldoen aan de ingevolge artikel 12, sub b vastgestelde zuiverheidscriteria.

#### Artikel 11

1. Tot aan het tijdstip waarop de Raad, op voorstel van de Commissie een communautaire regeling zal hebben vastgesteld, worden de voorschriften van de nationale wetgevingen toegepast die :

- a) bepalen welke van de stoffen, genoemd in bijlage A van de richtlijn van .... inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lid-staten betreffende de antioxygenen, welke in de voor menselijke consumptie bestemde waren, mogen worden gebruikt, aan dierlijke vetten mogen worden toegevoegd, alsmede de voorwaarden voor deze toevoeging;
- b) de toevoeging toestaan van de in bijlage III, punt 4 genoemde stoffen aan andere dan de daarin omschreven vleesprodukten, en de voorwaarden voor deze toevoeging vaststellen.

2. Tot aan het tijdstip waarop de Commissie overeenkomstig artikel 12 sub a een communautaire regeling zal hebben vastgesteld, worden de bepalingen van de nationale wetgevingen toegepast die bepalen aan welke vleesprodukten de in artikel 10, lid 1, sub d en e genoemde stoffen mogen worden toegevoegd, en de voorwaarden voor deze toevoeging vaststellen. De totale hoeveelheid van deze stoffen mag evenwel niet meer dan 3% van het eindprodukt uitmaken.

## Artikel 12

Na raadpleging van de lid-staten :

- a) bepaalt de Commissie aan welke vleesprodukten de in artikel 10, lid 1, sub d en e genoemde stoffen mogen worden toegevoegd, alsmede de voorwaarden voor deze toevoeging;
- b) stelt de Commissie ten aanzien van de in bijlage III, punt 4 genoemde stoffen, de zuiverheidscriteria vast, alsmede de onderzoeksmethoden voor de controle van deze criteria;
- c) kan de Commissie de lijst van de in artikel 10, lid 1, sub i genoemde voedingsmiddelen aanvullen;
- d) kan de Commissie het gebruik van bepaalde stoffen of produkten toestaan voor de behandeling van darmen en andere eetbare omhulsels, en de voorwaarden voor dit gebruik vaststellen;
- e) kan de Commissie de onderzoeksmethoden vaststellen voor de controle op de samenstelling van de vleesprodukten.

## GEMEENSCHAPPELIJKE BEPALINGEN

### Artikel 13

Voor zover bij deze richtlijn de samenstelling, de benaming, de verpakking en de etikettering van de vleesprodukten niet zijn geregeld, worden de bepalingen van de nationale wetgevingen toegepast.

SLOTBEPALINGEN

Artikel 14

1. Tegelijkertijd met de inwerkingtreding van de voorschriften welke worden vastgesteld op grondslag van de richtlijn van de Raad van ... betreffende de sanitaire vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, doen de lid-staten de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om gevolg te geven aan de bepalingen van deze richtlijn en de bijlagen daarvan; zij stellen de Commissie onverwijld hiervan in kennis.

2. In afwijking van het bepaalde in No. 9 van bijlage I van deze richtlijn en gedurende een periode van drie jaar ingaande op het tijdstip van de inwerkingtreding ervan kunnen de lid-staten toestaan dat, bij de bereiding van vleesprodukten welke voor het intracommunautaire handelsverkeer zijn bestemd, in de vleesbereidingsbedrijven vlees aanwezig is dat niet aan de in deze richtlijn gestelde voorwaarden voldoet.

Dit vlees moet, evenals de vleesprodukten welke door verwerking van dit vlees zijn vervaardigd, opgeslagen worden in lokalen die gescheiden zijn van de lokalen waarin vlees en vleesprodukten die wel aan de bepalingen van deze richtlijn voldoen, zijn opgeslagen.

Artikel 15

Indien de communautaire regeling inzake de invoer van vleesprodukten uit derde landen niet van toepassing zou zijn op het tijdstip van de tenuitvoerlegging van deze richtlijn, en in afwachting van deze tenuitvoerlegging, mogen de op ingevoerde produkten toepasselijke nationale bepalingen niet gunstiger zijn dan de voorschriften die voor het intracommunautaire handelsverkeer gelden.

Artikel 16

Deze richtlijn is gericht tot alle lid-staten.

Brussel, .....

Voor de Raad,  
De voorzitter

-----

## B I J L A G E I

bij richtlijn No. .... van de Raad  
inzake de sanitaire vraagstukken op het gebied van het  
handelsverkeer in vleesprodukten en de samenstelling  
van deze produkten

---

### HOOFDSTUK I

#### Eisen voor de erkenning van inrichtingen voor het vervaardigen van vlees- produkten

1. Bovenbedoelde inrichtingen moeten zijn voorzien van :
  - a) geschikte lokalen van voldoende grootte voor het bewaren van vers vlees en vleesprodukten, waarbij de koeling moet zijn gewaarborgd voor de vleesprodukten waarvoor deze vereist is, alsmede voor vers vlees;
  - b) voorzieningen welke het mogelijk maken de in deze richtlijn voorgeschreven keuring door een veearts te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;
  - c) een voldoende ingericht en afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de veterinaire dienst staat; indien het onderzoek naar besmetting met trichinen in de inrichting verplicht is, een lokaal voorzien van voldoende installaties voor het verrichten van een trichinoscopisch onderzoek;
  - d) voorzieningen welke het mogelijk maken toezicht uit te oefenen op het betreden en het verlaten van de inrichting;
  - e) binnen de lokalen waar de produkten vervaardigd worden :
    - enigszins aflopende vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te desinfecteren materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting en voorzien is van een waterafvoersysteem;
    - gladde wanden die tot een hoogte van ten minste 2 meter van een lichte afwasbare bekleding zijn voorzien of met lichte afwasbare verf zijn bestreken en waarvan de hoeken en kanten afgerond moeten zijn;

.../...

- f) voldoende ventilatie en goede afvoer van dampen in de lokalen waar de produkten vervaardigd worden;
- g) voldoende verlichting in deze lokalen door daglicht of kunstlicht waardoor de kleuren niet worden veranderd;
- h) een inrichting om uitsluitend drinkwater, onder druk en in voldoende hoeveelheden, aan te voeren;
- i) een installatie die in voldoende hoeveelheden warm water levert;
- j) een hygiënische inrichting voor de afvoer van afvalwater;
- k) kleedlokalen, was- en douchegelegenheden en toiletten met waterspoeling, die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven; de wastafels moeten zijn voorzien van koud en warm stromend water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen alsmede handdoeken die slechts eenmaal mogen worden gebruikt; in de nabijheid van de toiletten moeten wastafels zijn geplaatst;
- l) in de werkruimten, voldoende voorzieningen voor het reinigen en desinfecteren van de handen en het gereedschap;
- m) een hygiënische installatie voor de behandeling van vers vlees die van voldoende hoogte is om te voorkomen dat het vlees niet met de vloer in aanraking komt;
- n) voorzieningen tegen insecten en knaagdieren;
- o) werktuigen en gereedschap, in het bijzonder tafels met verstelbare uitsnijbladen, bakken, transportbanden en zagen, uit tegen corrosie bestand materiaal die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn;
- p) voldoende ruimte en voorzieningen voor het schoonmaken en desinfecteren van de voertuigen die het verse vlees vervoeren;
- q) speciale ruimten voor het uitsnijden van het vlees, die van de andere ruimten door wanden zijn gescheiden, met name van de slachtplaatsen en van de lokalen waar het vlees bereid wordt, wanneer de uitsnijderij en het slachthuis zich in gemeenschappelijke gebouwen bevinden;

- r) koelinstallaties die waarborgen dat ook in de ruimten voor het uitsnijden van vlees de inwendige temperatuur van het vlees niet meer dan  $+ 7^{\circ}\text{C}$  voor geslachte dieren en delen daarvan en  $+ 3^{\circ}\text{C}$  voor slachtafvallen bedraagt;
- s) een speciale ruimte voor drukvaten bestemd voor het kiemvrij maken van de conserven. De drukvaten moeten zijn voorzien van een registrerende thermometer;
- t) speciale ruimten voor de bereiding van gerookte en van gekookte producten;
- u) speciale ruimten voor het verpakken van de vleesprodukten bestemd om in voorverpakking in de handel te worden gebracht;
- v) een speciale ruimte voor de bereiding van pekewaren; de temperatuur van deze ruimte moet constant op een temperatuur van minder dan  $+7^{\circ}\text{C}$  gehouden worden;
- w) een speciaal lokaal voor het smelten van vet;
- x) een speciaal lokaal voor de verpakking en de verzending;
- y) een lokaal dat tot  $37^{\circ}\text{C}$  verwarmd kan worden of een steriliseerinrichting van voldoende grootte, voorzien van een registrerende thermometer.

## HOOFDSTUK II

Hygiënische voorschriften voor het personeel, alsmede met betrekking tot de lokalen en het gereedschap in de inrichtingen waar de vleesprodukten bereid worden

2. Personeel, lokalen en gereedschap dienen zich in volmaakt zindelijke toestand te bevinden :

- a) het personeel dient in het bijzonder schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen. Het personeel dat bij de fabricage betrokken is moet zich vóór de aanvang van de werkzaamheden steeds wassen en desinfecteren. In de werk- en opslagruimten mag niet worden gerookt of gespuwd;

.../...

- b) honden, katten en pluimvee mogen niet tot de inrichting worden toegelaten; voorts dient er te worden gezorgd voor een systematische verdelging van knaagdieren, insekten en ander ongedierte;
- c) gereedschappen en werktuigen welke bij de vervaardiging worden gebruikt dienen in een goede staat van onderhoud en rein te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag zorgvuldig worden schoongemaakt en gedesinfecteerd, alsmede bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en, wanneer zij verontreinigd zijn, alvorens opnieuw te worden gebruikt.

3. Ruimten, werktuigen en gereedschap mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de fabricage. Gereedschap voor het bewerken van het vlees en van de vleesprodukten mag uitsluitend voor dit doel worden gebruikt.

4. Het vlees, de slachtafvallen en de vleesprodukten mogen niet met de vloer in aanraking komen.

5. Het gebruik van reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en middelen ter bestrijding van ongedierte mag generlei invloed hebben op de geschiktheid voor menselijke consumptie van de vleesprodukten.

6. Personen die dragers zijn van besmettingskiemen mogen niet bij het bewerken van het vlees en van de vleesprodukten betrokken zijn. Dit verbod geldt met name voor personen die :

- a) lijden aan tyfus abdominalis, paratyfus A en B en 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 of op de vleesprodukten kunnen worden overgebracht ;
- e) een verband aan de handen dragen, met uitzondering van een verband van kunststof ter bescherming van een verse, niet geïnfecteerde verwonding aan de vinger.

7. Voor alle personen die bij het bewaken van het vlees en van de vleesprodukten betrokken zijn 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 veearts zulks verlangt te worden vernieuwd. De verklaring moet ter beschikking van de officiële veearts worden gehouden.

### HOOFDSTUK III

#### Voorschriften voor het bij vervaardiging van vleesprodukten gebruikte vlees

8. A. Het vlees dat voor de vervaardiging van vleesprodukten gebruikt kan worden moet, onverminderd het bepaalde in artikel 3, lid 3, sub a, b, c en d van de richtlijn van de Raad, dd. .... betreffende sanitaire vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, voldoen aan de voorwaarden genoemd in artikel 3, lid 1, sub a, b, c, d, e, f en h van deze richtlijn.
- Voorts moet het vlees, overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk VI van bijlage I bij de voornoemde richtlijn van de Raad, na het slachten, onderworpen zijn aan een keuring verricht door een officiële veearts, eventueel bijgestaan door assistenten, overeenkomstig het bepaalde in artikel 3, lid 2 van de genoemde richtlijn.
- B. Het vlees moet naar de inrichting worden vervoerd, onder bevredigende omstandigheden wat de gezondheid betreft, overeenkomstig de voorschriften vervat in hoofdstuk IX van bijlage I van de voornoemde richtlijn van de Raad.

.../....

9. Bij de bereiding van de voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemde vleesprodukten mag in de bedrijven waar vleesprodukten worden vervaardigd slechts vlees worden toegelaten dat aan de eisen van deze richtlijn voldoet.

10. Vlees dat voor de vervaardiging van vleesprodukten is bestemd, moet onmiddellijk na aanvoer ervan in de inrichting en tot het tijdstip waarop het bewerkt wordt, worden bewaard in lokalen waar de inwendige temperatuur van het vlees op niet meer dan + 7° C voor geslachte dieren en delen daarvan op niet meer dan + 3° C voor slachtafvallen dient te worden gehouden.

#### HOOFDSTUK IV

##### Keuring

11. De inrichtingen voor het vervaardigen van vleesprodukten staan onder voortdurende controle van een officiële veearts.

12. De officiële veearts gaat na of het voor de vervaardiging van vleesprodukten bestemd vlees voldoet aan de voorschriften van hoofdstuk III. Voorts gaat hij na of bij de bereiding en de vervaardiging voldaan wordt aan de eisen ten aanzien van de hygiëne.

13. In verdachte gevallen moet de officiële veearts overgaan tot een meer uitgebreid onderzoek van de vleesprodukten, hetwelk, indien hij dit nodig acht, een laboratoriumonderzoek kan omvatten.

#### HOOFDSTUK V

##### Verpakking van de produkten

14. De voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemde vleesprodukten

.../...

moeten zodanig worden verpakt dat zij voldoen aan de eisen inzake de hygiëne.

15. a) Wanneer de produkten zo verpakt zijn dat zij in deze verpakking in de handel worden gebracht moet de sluiting van de verpakking zodanig zijn dat zij niet verbroken kan worden.
- b) Wanneer het gesteriliseerde produkten betreft, moet de verpakking bovendien hermetisch gesloten zijn.
- c) Het voor de verpakking gebruikte materiaal moet steeds aan alle regels van de hygiëne voldoen, in het bijzonder :
- bestemd zijn tegen corrosie ;
  - zodanig zijn dat vloeistoffen of vet er niet kunnen doordringen ;
  - de organoleptische eigenschappen van de produkten niet kunnen veranderen.

## HOOFDSTUK VI

### Salubriteitsmerk

16. a) Voor de produkten die zo verpakt zijn dat zij in deze verpakking in de handel worden gebracht, kan het salubriteitsmerk bestaan uit :
- een stempel die op de verpakking is aangebracht
  - of een onuitwisbaar merk dat op de buitenzijde van de verpakking is aangebracht.
- b) Het merk dient de volgende kenmerken te hebben :
- ovale vorm, 1,5 cm hoog en 2,5 cm breed ;
  - in duidelijk leesbare letters de volgende aanduidingen te bevatten :
    - op het bovenste gedeelte de beginletters van de naam van het land van verzending, d.w.z. één van de volgende letters : B, D, F, I, L, NL, gevolgd door het veterinaire herkenningnummer van de erkende inrichting ;

.../...

- op het onderste gedeelte één van de volgende afkortingen : CEE, EEG, EWG.
- De letters dienen 0,4 cm hoog te zijn.

17. Voor andere dan de onder No. 16 genoemde produkten bestaat het salubriteitsmerk uit een rond plaatje van stevig materiaal van 1 cm middellijn, dat niet verwijderd kan worden en aan alle eisen van de hygiëne voldoet, of in een brandmerk, overeenkomstig het bepaalde onder No. 16, sub b.

Het plaatje dient in goed leesbare letters de volgende aanduidingen te bevatten :

- op het bovenste gedeelte de beginletters van het land van verzending in hoofdletters, d.w.z. één van de volgende letters : B, D, F, I, L, NL, gevolgd door het veterinaire herkenningnummer van de erkende inrichting ;
- op het onderste gedeelte één van de volgende afkortingen : CEE, EEG, EWG.

De letters dienen 0,2 cm hoog te zijn.

18. Het merken dient zodanig te geschieden dat elke vervanging door vleesprodukten die niet voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemd zijn onmogelijk wordt gemaakt.

## HOOFDSTUK VII

### Gezondheidscertificaat

19. Het gezondheidscertificaat dat de vleesprodukten gedurende de verzending naar het land van bestemming begeleidt, wordt bij de verzending door de officiële veearts afgegeven. Het dient tenminste te zijn opgesteld in de taal van het land van bestemming en moet de gegevens bevatten die zijn vermeld in het als bijlage II bijgevoegde model.

.../...

HOOFDSTUK VIII

Opslag en vervoer

20. De vleesprodukten dienen te worden opgeslagen in de onder No. 1, sub a bedoelde lokalen.
21. Tijdens het vervoer dienen de produkten te worden beschermd tegen elk contact met zaken waardoor zij verontreinigd kunnen worden of waardoor zij enige geur kunnen opnemen.
22. De vleesprodukten mogen slechts worden vervoerd met vervoermiddelen die zodanig zijn ingericht dat de produkten indien nodig in gekoelde toestand vervoerd kunnen worden.
-

B I J L A G E    I I

bij richtlijn No. .... van de Raad inzake de sanitaire vraagstukken op het gebied van het handels-  
verkeer in vleesprodukten en de samenstelling van deze produkten

Gezondheidscertificaat

Model

betreffende vleesprodukten die bestemd zijn voor een lid-staat  
van de EEG (1)

Land van verzending ..... No. ....

Ministerie .....

Dienst .....

Afdeling .....

Ref. ....

I. Identificatie en herkomst van de vleesprodukten

| No. | Aard van<br>de pro-<br>dukten | Vervaardigd met<br>vlees afkomstig<br>van<br>(dierscort<br>vermelden) | Adres en<br>veterinair<br>herkennings-<br>nummer van de<br>inrichting | Aard van de<br>verpakking | Aard van<br>de ver-<br>pakkings-<br>eenheid | Aantal ver-<br>pakkings-<br>eenheden | Netto<br>gewicht |
|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|
|     |                               |                                                                       |                                                                       |                           |                                             |                                      |                  |

(1) Voor de toepassing van deze richtlijn worden als vleesprodukten beschouwd de in artikel 1, lid 1 van de richtlijn vermelde produkten.

.../...

II. Bestemming van de vleesprodukten

De vleesprodukten worden verzonden

uit .....  
(Plaats van verzending)

naar .....  
(Land en plaats van bestemming)

met het volgende vervoermiddel (1) .....

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

Naam en adres van de geadresseerde .....  
.....

---

(1) Indien de verzending per spoorwegwagon of vrachtwagen geschiedt, dienen de betreffende merken en nummers te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig dient het nummer van de vlucht te worden aangegeven.

.../...

III. Gezondheidscertificaat

Ondergetekende verklaart hiermede :

- a) dat de vleesprodukten of hun verpakking stempels, solubriteitsmerken of brandmerken dragen waaruit blijkt dat deze produkten in hun geheel afkomstig zijn uit erkende inrichtingen en dat voor de vervaardiging daarvan uitsluitend vers vlees is gebruikt, dat voldoet aan de eisen die voor vlees dat in vleesprodukten wordt verwerkt, gesteld zijn in de richtlijn van de Raad van ..... betreffende sanitaire vraagstukken en de beteugeling van fraudes in het handelsverkeer in vleesprodukten ;
- b) dat de vleesprodukten zijn bereid en vervaardigd overeenkomstig de eisen met betrekking tot de hygiëne zoals vastgesteld in de voornoemde richtlijn van de Raad ;
- c) dat het voor de vervaardiging van de vleesprodukten gebruikte vlees is / niet is (1) onderworpen aan een trichinoscopisch onderzoek ;
- d) dat de voertuigen en vervoermiddelen alsmede de wijze waarop deze zending is ingeladen, voldoen aan de in voornoemde richtlijn vermelde eisen ten aanzien van de hygiëne.

.....  
(Plaats) (Datum)

(Handtekening)  
Officiële veearts

---

(1) Doorhalen hetgeen niet van toepassing is

### B I J L A G E    I I I

Richtlijn van de Raad No. .... inzake de sanitaire vraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vleesprodukten en de samenstelling van deze produkten

#### 1. Natriumnitriet (E 250)

Natriumnitriet mag in de handel gebracht worden en uitsluitend worden gebruikt in een mengsel met keukenzout als nitrozout tot een maximumpercentage van 0,6 %.

#### 2. Natriumnitraat (E 251) en kaliumnitraat (E 252)

Deze stoffen mogen afzonderlijk of samen, enkel of in een mengsel met keukenzout worden gebruikt, tot een totale hoeveelheid waarbij wordt gewaarborgd dat het gehalte per kilogram van het eindprodukt bij het in de handel brengen niet meer dan 0,5 g bedraagt, uitgedrukt in kaliumnitraat.

#### Opmerkingen betreffende de punten 1 en 2

- a) Bij een mengsel van de onder de punten 1 en 2 genoemde stoffen mag het percentage nitraat, uitgedrukt in kaliumnitraat, niet meer bedragen dan 1 % van het bij het mengsel gebruikte nitrozout.
- b) Bij gebruik van de onder de punten 1 en 2 genoemde stoffen, afzonderlijk of samen, mag het gehalte aan nitriet per kilogram van het eindprodukt bij het in de handel brengen niet meer bedragen dan 0,2 g, uitgedrukt in natriumnitriet.
- c) Het gebruik van de mengsels van de onder de punten 1 en 2 genoemde stoffen is uitsluitend toegestaan voor de behandeling van hele spierstukken of delen van spierstukken, al dan niet gerookt, gezouten en gedroogd.

.../...

d) Het gebruik van de onder de punten 1 en 2 genoemde stoffen is niet toegestaan voor de behandeling van verse braadworst.

3. Ascorbienzaur-1 (E 300) en natriumderivaat van ascorbienzaur-1 (E 301)

Deze stoffen mogen slechts, afzonderlijk of te zamen, enkel of in een mengsel met citroenzuur, worden gebruikt tot een totale hoeveelheid waarbij wordt gewaarborgd dat het gehalte per kilogram vetstoffen in het eindprodukt bij het in de handel brengen niet meer bedraagt dan 1,0 g, uitgedrukt in ascorbienzaur.

4. Natriumdifosfaat, natriumdifosfaatzuur, natriumtrifosfaat

Het gebruik hiervan is toegestaan voor de behandeling van fijn gehakt rauw vlees, bestemd voor de vervaardiging van gekookte vleesprodukten.

Zij mogen worden gebruikt tot een maximum hoeveelheid van 2,5 gram per kilogram bewerkt vlees.

Hun pH gemeten in een wateroplossing van 0,5% mag niet meer dan 7,5 bedragen.

Het fosfaatgehalte per kilogram van het eindprodukt mag bij het in de handel brengen niet meer bedragen dan 8g, uitgedrukt in  $P_2O_5$ .

De verhouding water tot proteïnen mag bij het in de handel brengen niet meer bedragen dan 4,5%.

-----