

1996-07-10 nr 0722: Forskrift om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter innen EØS.

Bruk av basen forutsetter at du samtykker i betingelsene i brukeravtalen.

DATO: 10.07.1996 nr. 722
DEPARTEMENT: LD (Landbruksdepartementet)
AVD/DIR: Avd. for matprod. og helse
PUBLISERT: Avd I 1996 1063
IKRAFTTREDELSE: 10.07.1996
SIST-ENDRET: F19.09.1996 nr. 913
ENDRER: F28.06.1994 nr. 852
GJELDER FOR: Norge
HJEMMEL: L08.06.1962 nr. 4 § 3

Forskrift om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter innen EØS.

Fastsatt av Landbruksdepartementet 10. juli 1996 med hjemmel i lov 8. juni 1962 nr. 4 om tiltak mot dyresjukdommer (husdyrloven) § 3, jfr. EØS-avtalen vedlegg I (Rdir. 72/461/EØF, 80/215/EØF, 91/495/EØF og 92/45/EØF). Endret 19 sep 1996 nr. 913.

Kapittel I. Formål, virkeområde og definisjoner

§ 1. Formål

Formålet med denne forskriften er å hindre spredning av smittsomme dyresjukdommer ved å fastsette dyrehelsemessige betingelser for innførsel fra EØS og utførsel til EØS av ferskt kjøtt og kjøttprodukter.

§ 2. Virkeområde

Denne forskrift gjelder for innførsel fra andre land innenfor EØS og utførsel til andre land innenfor EØS av ferskt kjøtt og kjøttprodukter som stammer fra storfe (inkludert artene Bubalus bubalus og Bison bison), svin, sau, geit, enhovede husdyr, oppdrettsvilt, viltlevende vilt, tamrein og kanin.

Forskriften gjelder ikke for ferskt kjøtt og kjøttprodukter som innføres eller utføres til konsum for personell og passasjerer på internasjonale transportmidler eller som forpasses fra et tollsted til et annet eller utføres til skip i utenriksfart eller installasjoner i internasjonalt farvann.

§ 3. Definisjoner

I denne forskriften menes med:

Kjøtt: alle spiselige deler av storfe (inkludert artene Bubalus bubalus og Bison bison), svin, sau, geit, enhovede husdyr, oppdrettsvilt, viltlevende vilt og kanin.

Ferskt kjøtt: kjøtt, herunder vakuumpakket kjøtt og kjøtt pakket i kontrollert atmosfære, uten annen konservering enn kuldebehandling.

Kjøttprodukt: alle produkter som er fremstilt av eller med ferskt kjøtt og produkter av kjøtt som har gjennomgått naturlig fermentering eller modning i lang tid.

Oppdrettsvilt: alle landpattedyr, med unntak av storfe (inkludert artene Bubalus bubalus og Bison bison), svin, sau, geit og enhovede husdyr, som oppdrettes som husdyr.

Viltlevende vilt: ville landpattedyr som det drives jakt på, herunder ville pattedyr som lever i innhegnet område under liknende frihetsvilkår som viltlevende vilt.

Offentlig veterinær: veterinær gitt offentlig myndighet av kompetent sentral myndighet i det aktuelle land.

Kapittel II. Innførsel og utførsel av ferskt kjøtt

§ 4. Generelle krav

Ferskt kjøtt skal

- 1) stamme fra dyr som kommer fra besetning eller region¹ som ikke er pålagt restriksjoner som følge av utbrudd av munn- og klauvsjuka, klassisk svinepest, smittsomt blæreutslett hos gris eller ondartet smittsom svinelammelse (Teschen disease), alt etter hvilke sykdommer den aktuelle dyreart er mottakelig for,
- 2) ikke være omfattet av omsetningsmessige restriksjoner med bakgrunn i bestemmelser om kontroll av klassisk svinepest og
- 3) komme fra slakterier hvor det ikke har vært registrert tilfeller av munn- og klauvsjuka, klassisk svinepest, smittsomt blæreutslett hos gris eller ondartet smittsom svinelammelse (Teschen disease).

I tillegg skal ferskt kjøtt oppfylle eventuelle spesielle betingelser for det enkelte dyreslag som oppstilles nedenfor.

1 Jfr. forskrifter om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av levende storfe og svin innenfor EØS.

§ 5. Ferskt kjøtt fra storfe

Ferskt kjøtt fra storfe skal følges av en attest utstedt av offentlig veterinær som bekrefter at kjøttet ikke stammer fra besetninger hvor det har forekommet BSE (bovin spongiform encefalopati) de siste seks år.

Storfe kjøtt fra Storbritannia og Nord-Irland, samt andre land som Landbruksdepartementet bestemmer, skal være utbeinet og synlig nervevev og lymfatisk vev skal være fjernet. Organene tarmer og thymus eller vev fra disse organene fra storfe, eller organene hjerne, ryggmarg, tonsiller, milt eller vev fra disse organene som stammer fra storfe som var eldre enn 6 måneder ved slakting skal ikke innføres fra disse landene.

§ 6. Ferskt kjøtt fra sau og geit

Ferskt kjøtt fra sau og geit skal stamme fra dyr som

- 1) har oppholdt seg innenfor EØS de siste 21 døgn før slakting eller siden fødsel og
- 2) kommer fra besetning som ikke er omfattet av restriksjoner som følge av utbrudd av brucellose hos svin, sau eller geit.

§ 7. Ferskt kjøtt fra svin

Ferskt kjøtt fra svin skal

- 1) komme fra land innenfor EØS hvor det i løpet av de siste 12 måneder ikke er påvist afrikansk svinepest og
- 2) komme fra dyr som kommer fra besetning som ikke er omfattet av restriksjoner som følge av utbrudd av brucellose hos svin, sau eller geit.

§ 8. Ferskt kjøtt fra enhovede husdyr

Ferskt kjøtt fra enhovede husdyr skal stamme fra dyr som de siste 21 dager før slakting eller siden fødsel har oppholdt seg innenfor EØS.

§ 9. Ferskt kjøtt fra viltlevende vilt

Ferskt kjøtt fra viltlevende vilt skal stamme fra felte dyr som, ved visuell kontroll utført av offentlig veterinær, ikke har vist tegn på anomalier eller annen dødsårsak enn jakt.

§ 10. Ferskt kjøtt av kanin

Kaninkjøtt skal stamme fra dyr som kommer fra en driftsenhet eller et område som ikke pålagt restriksjoner på grunn av dyrehelsemessige forhold.

§ 11. Behandling

Ferskt kjøtt som oppfyller vilkårene i §§ 4 til 10 skal produseres, skjæres ned, transporteres og lagres separat fra eller ikke

samtidig med, ferskt kjøtt som ikke oppfyller disse vilkårene.

Kapittel III. Innførsel og utførsel av kjøttprodukter

§ 12. *Generelle krav*

Kjøttprodukter skal

- 1) være fremstilt av eller med ferskt kjøtt som fyller vilkårene i §§ 4 - 10 ovenfor eller
- 2) oppfylle vilkårene i § 4 og ha gjennomgått en av behandlingsmåtene i §§ 13-15. Kjøttprodukt med storfekjøtt skal også oppfylle bestemmelsene i § 5. Kjøttprodukt med svinekjøtt skal komme fra land hvor det i løpet av de siste 12 måneder ikke er påvist afrikansk svinepest.

Kjøttprodukter skal gjennom hele produksjonsprosessen være under offentlig veterinærkontroll og skal ha vært beskyttet fra kontaminering og rekontaminering.

§ 13. *Helkonservering*

Kjøttprodukter skal være varmebehandlet i en hermetisk lukket beholder med en F_0 -verdi på 3.00 eller mer.

§ 14. *Alternativ behandlingsmetode for kjøttprodukter*

Kjøttprodukter som er fremstilt av eller med ferskt kjøtt fra dyr som stammer fra en driftsenhet som på slaktetidspunktet ikke var pålagt restriksjoner som følge av utbrudd av munn- og klauvsjuka, smittsomt blæreutslett hos gris, ondartet smittsom griselammelse, brucellose eller miltbrann, skal ha gjennomgått varmebehandling på en slik måte at kjernetemperaturen har nådd minimum 70 °C.

Utbenet eller benløs skinke større enn 5,5 kg som stammer fra kjøtt som omtalt i første ledd kan alternativt være behandlet ved naturlig fermentering og modning i minst 9 måneder og ha vannaktivitet 0,93 eller lavere og pH-verdi 6 eller lavere. Hvis restriksjonene skyldes munn- og klauvsjuka kan skinken være med ben.

§ 15. *Alternativ behandlingsmetode for kjøttprodukter av eller med svinekjøtt*

Kjøttprodukter som er fremstilt av eller med svinekjøtt som stammer fra en driftsenhet eller et område innenfor EØS som ikke er omfattet av restriksjoner på grunn av afrikansk svinepest skal ha gjennomgått følgende behandling i et anlegg som har nødvendig utstyr og som står på liste over slike anlegg utarbeidet av Europakommisjonen eller EFTAs overvåkningsorgan:

- 1) fullstendig utbening og fjerning av alle større lymfeknuter,
- 2) pakking før varmebehandling i en hermetisk lukket beholder som skal omslutte kjøttproduktet inntil frambud finner sted,
- 3) varmebehandling som medfører at kjøttproduktet holdes ved minst 60 °C i minimum 4 timer og at kjernetemperaturen holdes ved minimum 70 °C i minimum 30 minutter. Under behandlingen skal temperaturen i et representativt antall prøver av hver produksjon kontrolleres fortløpende ved bruk av automatisk måleutstyr som måler temperaturen både i kjernen av produkter med større vekt og inne i selve varmebehandlingsutstyret.

Det skal påføres et stempelmerke¹ på hver av de aktuelle beholdere etter varmebehandling.

¹ Jfr. § 16

Kapittel IV. Merking, sertifisering og kontroll

§ 16. *Merking*

Alt ferskt kjøtt som inn- eller utføres etter kravene i denne forskriftens kapittel II skal stamme fra slakt som oppfyller hygienebestemmelsene i forskrift av 18. februar 1994 nr. 137 om hygiene mv. i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselerager for ferskt kjøtt, forskrift av 25. april 1994 nr. 320 om kjøttkontroll mv., forskrift av 2. februar 1996 nr. 132 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon mv. av kaninkjøtt eller i forskrift av 2. februar 1996 nr. 133 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og frambud av viltkjøtt. Ferskt kjøtt av storfe, svin, sau, geit, enhovede husdyr, tamrein, kanin og oppdrettsvilt skal være forsynt med et ovalt stempelmerke som angitt i Instruks for kjøttkontrollen av 25. mai 1994 og Rdir. 64/433/EØF og 91/495/EØF. Ferskt kjøtt av vilt skal være forsynt med et femkantet stempelmerke som angitt i forskrift av 2. februar 1996 nr. 133 om hygiene og kontroll mv. ved produksjon og frambud av viltkjøtt og Rdir. 92/45/EØF.

Alle kjøttprodukter som inn- eller utføres etter kravene i denne forskriftens kapittel III skal være slaktet i samsvar med gjeldende hygienebestemmelser for det aktuelle dyreslag og være forsynt med stempelmerke som omhandlet i forskrift av 6. april 1995 nr. 353 om hygiene ved produksjon og frambud mv. av kjøttprodukter og enkelte andre produkter av animalsk opprinnelse.

Stempelmerket skal være påført kjøttet eller kjøttets/kjøttproduktets emballasje.

Kjøtt av viltlevende vilt fra egen jakt i Finland og Sverige og kjøtt av viltlevende hjortevilt fra egen jakt i Danmark er unntatt fra kravet om femkantet stempelmerke. For slikt kjøtt gjelder følgende bestemmelser:

- 1) Ved innførsel må det ved grensepassering avgis en skriftlig erklæring til tollvesenet om at det er kjøtt fra egen jakt og at kjøttet er beregnet til direkte bruk i egen husholdning.
 - 2) Ved innførsel av kjøtt av viltlevende hjortevilt fra egen jakt i Danmark skal det i tillegg legges fram en skriftlig erklæring fra dansk tilsynsveterinær om at:
 - a) kjøttet stammer fra dyr som kommer fra region som ikke er pålagt dyrehelsemessige restriksjoner, jf. § 4,
 - b) kjøttet stammer fra felte dyr som ved visuell kontroll ikke har vist tegn på anomalier eller annen dødsårsak enn jakt, jf. § 9 og
 - c) kjøttet er kontrollert og funnet tjenlig til folkemat og er forsynt med stempelmerke. Stempelmerket skal være påført kjøttet eller emballasjen. Avtrykk av stempelmerket må også gå fram av tilsynsveterinærens erklæring.
- 0 Endret ved forskrift 19 sep 1996 nr. 913.

§ 17. Sertifisering

Med forsendelse av kjøtt som oppfyller kravene i kapittel II skal det medfølge

- 1) et helsesertifikat i original som er underskrevet av den lokale offentlige veterinær og som er utferdiget på et standardformular som er utarbeidet av Statens dyrehelsetilsyn eller,
 - 2) et dokument som er underskrevet av offentlig veterinær og inneholder opplysninger om:
 - a) type kjøtt,
 - b) avsenderbedriftens kontrollnummer,
 - c) mottager og
 - d) den offentlige veterinærens identitetsnummer.
- Ferskt kjøtt som reisende personer tar med i egen bagasje til eget forbruk og mindre forsendelser til enkeltpersoner som ikke er beregnet på salg kan innføres uten slikt sertifikat som nevnt i første ledd.

§ 18. Kontrollbestemmelser

Ferskt kjøtt og kjøttprodukter skal kontrolleres etter gjeldende bestemmelser om offentlig kjøttkontroll. Kjøtt som innføres i henhold til § 17 annet ledd er unntatt fra kravet om obligatorisk offentlig kjøttkontroll. Slikt kjøtt kan likevel kreves kontrollert når dette finnes nødvendig.

Ferskt kjøtt og kjøttprodukter som ikke tilfredsstiller kravene i denne forskriften kan tilbakevises eller destrueres.

Kapittel V. Avsluttende bestemmelser

§ 19. Dispensasjon

Landbruksdepartementet kan dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften og sette vilkår for dispensasjon. Når det gjelder innførsel av vilt fra egen jakt som ikke oppfyller kravene i § 16, kan Statens dyrehelsetilsyn dispensere fra bestemmelsene i forskriften og sette vilkår for dispensasjonen.

0 Endret ved forskrift 19 sep 1996 nr. 913.

§ 20. Utgifter

Alle utgifter som oppstår i forbindelse med innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter er det offentlige uvedkommende.

§ 21. Sikkerhetsbestemmelse

Landbruksdepartementet kan på kort varsel og uten erstatning for importøren stoppe innførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter, dersom avsenderlandets zoosanitære situasjon eller andre forhold skulle tilsi dette.

§ 22. Straffebestemmelser

Overtredelse av bestemmelser gitt i eller i medhold av denne forskriften er straffbart, jfr. husdyrloven § 19.

§ 23. Ikrafttredelse og overgangsbestemmelser

Denne forskriften trer i kraft straks. Fra samme tid oppheves forskrift av 28. juni 1994 nr. 852 om dyrehelsemessige betingelser for innførsel og utførsel av ferskt kjøtt og kjøttprodukter innenfor EØS.

Tillatelser til innførsel av kjøtt og kjøttprodukter som dekkes av denne forskriften og som er utstedt av Statens dyrehelsetilsyn i medhold av forskrifter om forbud mot innførsel av dyr og smitteførende gjenstander av 2. juli 1991 nr. 507 er gyldige frem til 31. juli 1996. Dette gjelder selv om den enkelte tillatelse er gitt lengre gyldighet.
